

11 M. hostelería

Horeca equipment

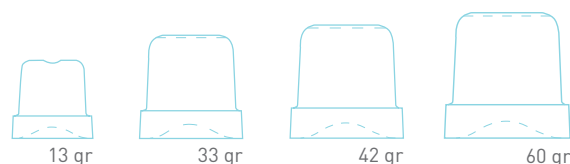


11 M. hostelería

Horeca equipment



Serie C: cubito macizo con almacen C Series: full cube with storage



FHC20A/W



FHC45A/W



FHC80A/W

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Cubito compacto de alta calidad aplicable para el sector de la restauración.
- Sistema de fabricación mediante inyectores metálicos de gran diámetro.
- Exterior en acero inox AISI 304 y carrocería monoblock en inox con aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC'S.
- Cuba y puerta en ABS alimentario.
- Medidas sin patas, altura pata regulable +/- 110 -150 mm, excepto modelo **FHC20A/W** y **FHC30A/W**
- Producción en condiciones optimas: temperatura ambiente 21°C, temperatura agua 15°C
- Entrada agua Ø 3/4 y salida Ø 24 mm.
- Gas refrigerante R404a
- Tensión / Frecuencia: 220-240V/50 Hz
- Medidas Cubito:**
- Modelo **FHC20A/W**: 32x31x28 mm
- Modelo **FHC30A/W**: 41x41x36 mm
- Modelos **FHC35A/W** a **FHC155A/W**: 43x44x40 mm
- Modelos **FHC130A/W** y **FHC155A/W**: Bajo pedido con cubito de 60 gr.

TECHNICAL FEATURES

- High quality compact cube, suitable for the catering sector.
- Manufacturing system using large diameter metal injectors.
- Exterior in AISI 304 stainless steel and monoblock body in stainless steel with CFC-free, high-pressure injected polyurethane insulation.
- Cube and door in ABS food-grade plastic.
- Measurements without feet, adjustable foot height +/- 110 -150 mm, except models **FHC20A/W** and **FHC30A/W**
- Production in optimum conditions: room temperature 21°C, water temperature 15°C
- Water inlet Ø 3/4 and outlet Ø 24 mm.
- Coolant gas R404a
- Voltage / Frequency: 220-240V/50 Hz
- Cube Measurements:**
- Model **FHC20A/W**: 32x31x28 mm
- Model **FHC30A/W**: 41x41x36 mm
- Models **FHC35A/W** to **FHC155A/W**: 43x44x40 mm
- Models **FHC130A/W** and **FHC155A/W**: Under order with cube of 60 gr.

MODELOS / MODELS	FHC20A/W	FHC30A/W	FHC35A/W	FHC40A/W	FHC45A/W	FHC65A/W	FHC67A/W	FHC80A/W	FHC90A/W	FHC130A/W	FHC155A/W
Largo / Wide (mm)	355	390	500	500	500	738	738	738	738	840	840
Fondo / Depth (mm)	404	460	580	580	580	600	600	600	600	740	740
Alto sin patas / Height (mm)	590	690	690	690	800	920	851,5	920	1020	1075	1075
Condensación / Condensation	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water
Cubito / Cubes (gr)	13	33	42	42	42	42	42	42	42	42 / 60*	42 / 60*
Producción / Production	21	28	33	42	46	65	67	80	90	130	155
Almacen / Warehouse (kg)	4	9	16	16	25	40	40	40	55	65	65
Cubitos ciclo / Cubes cycle	20	20	21	21	21	36	36	36	36	70	70
Potencia / Power (W)	320	370	370	450	500	650	650	800	850	1050	1400
Precio / Price €											

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice

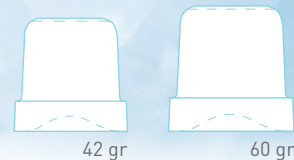
* Estos modelos con cubito de 60 gr. bajo pedido / These models with cube of 60 gr. under order

Serie CM-Modular: cubito macizo sin almacén

CM-Modular Series: full cube without storage

Serie CM-Split: cubito macizo sin unidad condensadora

CM-Split Series: full cube without condensed unit



FHCM150A/W



FHCM300A/W

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Fabricador modular sin almacén, con la posibilidad de colocar un depósito de almacenamiento.
- Cubito compacto de alta calidad aplicable para el sector de la restauración.
- Sistema de fabricación mediante inyectores metálicos de gran diámetro.
- Carrocería en acero inox AISI 304, con aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC'S.
- Producción en condiciones óptimas: temperatura ambiente 21°C, temperatura agua 15°C.
- Entrada agua Ø 3/4 y salida Ø 24 mm.
- Gas refrigerante R404a.
- Tensión / Frecuencia: 220-240V/50 Hz

Medidas Cubito:

- Modelos **FHCM150A/W** a **FHCM300A/W**: 43x44x40mm
- Modelos con posibilidad de cubito de 60 gr. bajo pedido.

TECHNICAL FEATURES

- Modular ice maker without storage, with the possibility of adding an ice storage bin.
- High quality compact cube, suitable for the catering sector.
- Manufacturing system using large diameter metal injectors.
- Body in AISI 304 stainless steel, with CFC-free, high-pressure injected polyurethane insulation.
- Production in optimum conditions: room temperature 21°C, water temperature 15°C.
- Water inlet Ø 3/4 and outlet Ø 24 mm.
- Cooling gas R404a.
- Voltage / Frequency: 220-240V/50 Hz

Cube Measurements:

- Models **FHCM150A/W** to **FHCM300A/W**: 43x44x40 mm
- Models with possibility of cube of 60 gr. under order.

MODELOS / MODELS	FHCM150A/W	FHCM300A/W	FHCM300S SPLIT
Largo / Wide (mm)	862	1250	990
Fondo / Depth (mm)	555	580	585
Alto / Height (mm)	720	848	850
Condensación / Condensation	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Sin unidad condensadora Without condensed unit
Cubito / Cubes (gr)	42 / 60*	42 / 60*	42 / 60*
Producción / Production	155	300	300
Almacen / Warehouse (kg)	-	-	-
Depósito compatible / Compatible deposit	DI200/DPE240 DI350	DI350	DI350
Cubitos ciclo / Cubes cycle	70	140	140
Potencia / Power (W)	1400	2600	200
Potencia frigorífica / Power (W)	-	-	6000
Precio / Price €			

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice

* Estos modelos con cubito de 60 gr. bajo pedido / These models with cube of 60 gr. under order



Serie T: hielo troceado con almacén

T Series: cubed ice with storage

Serie TM-Modular: hielo troceado sin almacén

TM-Modular Series: cubed ice without storage



FHT155A/W

FHTM150A/W
FHTM250A/W
FHTM500A/W

FHTM1000A/W

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Hielo compacto troceado, de perfecta aplicación en el sector de la restauración, pescadería, industria química y farmacéutica.

Serie T:

- Exterior en acero inox AISI 304 y carrocería monoblock en inox con aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC'S.
- Cuba y puerta en ABS alimentario.

Serie TM:

- Fabricador modular sin almacén, con la posibilidad de colocar un depósito de almacenamiento.
- Carrocería en acero inox AISI 304.
- Medidas sin patas, altura pata regulable +/- 110-150 mm, excepto modelo **FHTM160A/W**, **FHTM280A/W**, **FHTM510A/W** y **FHTM1000A/W**.
- Producción en condiciones óptimas: temperatura ambiente 21°C, temperatura agua 15°C.
- Entrada agua Ø 3/4 y salida Ø 24 mm.
- Gas refrigerante R404a.
- Tensión / Frecuencia: 220-240V/50 Hz,
- Modelo **FHTM1000A/W**: 400V/3N/50 Hz

TECHNICAL FEATURES

- Compact cubed ice, perfectly suitable for the catering, fish, chemical and pharmaceutical sectors.

T Series:

- Exterior in AISI 304 stainless steel and monoblock body in stainless steel with CFC-free, high-pressure injected polyurethane insulation.
- Cube and door in ABS food-grade plastic.

TM Series:

- Modular ice maker without storage, with the possibility of fitting a storage tank.
- Body in AISI 304 stainless steel.
- Measurements without feet, adjustable foot height of +/- 110-150 mm, except models **FHTM160A/W**, **FHTM280A/W**, **FHTM510A/W** and **FHTM1000A/W**.
- Production in optimum conditions: room temperature 21°C, water temperature 15°C.
- Water inlet Ø 3/4 and outlet Ø 24 mm.
- Coolant gas R404a.
- Voltage / Frequency: 220-240V/50 Hz,
- Model **FHTM1000A/W**: 400V/3N/50 Hz



MODELOS / MODELS	FHT60A/W	FHT90A/W	FHT155A/W	FHTM160A/W	FHTM280A/W	FHTM510A/W	FHTM1000A/W
Largo / Wide (mm)	450	500	738	560	560	560	934
Fondo / Depth (mm)	620	660	690	569	569	569	684
Alto sin patas / Height (mm)	680	800	1020	600	695	695	700
Condensación / Condensation	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water
Producción / Production	60	90	150	160	280	510	1000
Almacen / Warehouse (kg)	10	30	55	-	-	-	-
Depósito compatible / Compatible deposit	-	-	-	DPE240 DI110 DI200	DPE240/DI110 DI200/DI350 DI550/RBI100 DRBI100	DPE240/DI110 DI200/DI350 DI550/RBI100 DRBI100	DI550 DRBI500
Potencia / Power (W)	420	550	650	650	1050	1700	3200
Precio / Price €							

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice

Serie SPLIT: hielo troceado sin unidad condensadora

SPLIT Series: ice divided without condensed unit



FHTM1000S SPLIT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Hielo compacto, de perfecta aplicación en el sector de la restauración, pescadería, industria química y farmacéutica
- Fabricador modular sin almacén y sin unidad condensadora
- Carrocería en acero inox AISI 304
- Producción en condiciones óptimas: temperatura ambiente 21°C, temperatura agua 15°C
- Entrada agua Ø 3/4 y salida Ø 24 mm
- Gas refrigerante R404-R507
- Tensión / frecuencia: 220-240V/ 50 Hz

TECHNICAL FEATURES

- Compact ice, of perfect application in the sector of the restoration, fish market, chemical and pharmaceutical industry
- Modular ice maker without storage and without condensed unit
- Steel body inox AISI 304
- Production in optimal conditions: room temperature 21°C, temperature water 15°C
- Entrance water Ø 3/4 and exit Ø 24 mm
- Coolant gas R404-R507
- Voltage / Frequency: 220-240V/ 50 Hz

MODELOS / MODELS	FHTM510S SPLIT	FHTM1000S SPLIT
Largo / Wide (mm)	560	934
Fondo / Depth (mm)	569	684
Alto / Height (mm)	695	700
Condensación / Condensation	Sin unidad condensadora Without condensadora unit	Sin unidad condensadora Without condensadora unit
Producción / Production	510	1000
Almacen / Warehouse (kg)	-	-
Depósito compatible Compatible deposit	DPE240 / DI200 / DI350 / DI550 RBI100 / DRBI100 / DRBI500	DI550 / DRBI500
Potencia frigorífica / Refrigerating power (W a -18°C)	2300W	4600w
Precio / Price €		

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice

Serie ES-Modular: Hielo de escama plana sin almacén ES-Modular Series: Flat flake ice without storage



FHESM400A/W



FHESM900A/W



FHESM2200A

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Fabricador modular sin almacén, con la posibilidad de colocar un depósito de almacenamiento.
- Produce escama plana de espesor ideal (temperatura hielo -5°C/- 10°C), de perfecta aplicación en el sector de la restauración, pescadería, industria química y farmacéutica.
- Carrocería en acero inox AISI 304.
- Producción en condiciones optimas: temperatura ambiente 21°C temperatura agua 15°C.
- Entrada agua Ø 3/4 y salida Ø 24mm.
- Gas refrigerante R404a.
- Tensión / Frecuencia:
- Modelo **FHESM250A/W, FHESM400A/W**: 220-240V/50 Hz.
- Modelo **FHESM600A, FHESM900A/W, FHESM1500A, FHESM2200A**: 400V/3N/50Hz

TECHNICAL FEATURES

- Modular manufacturer without storage, with the possibility of fitting an ice storage bin.
- Produces flat flakes of an ideal thickness (ice temperature -5°C/-10°C), perfectly suitable for use in the catering, fish, chemical and pharmaceutical industry sectors.
- Body in AISI 304 stainless steel.
- Production in optimum conditions: room temperature 21°C, water temperature 15°C.
- Water inlet Ø 3/4 and outlet Ø 24mm.
- Coolant gas R404a.
- Voltage / Frequency:
- Model **FHESM250A/W, FHESM400A/W**: 220-240V/50 Hz.
- Model **FHESM600A, FHESM900A/W, FHESM1500A, FHESM2200A**: 400V/3N/50Hz

MODELOS / MODELS	FHESM250A/W	FHESM400A/W	FHESM600A/W	FHESM900A	FHESM900W	FHESM1500A/W	FHESM2200A
Largo / Wide (mm)	870	900	900	1107	1107	1107	1062
Fondo / Depth (mm)	550	588	588	700	700	700	832
Alto / Height (mm)	600	705	705	880	880	970	1423
Condensación Condensation	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire Air	Agua Water	Aire / Agua Air / Water	Aire Air
Producción / Production	250	400	620	900	900	1500	2200
Almacen / Warehouse (kg)	-	-	-	-	-	-	-
Depósito compatible Compatible deposit	DI200 DI350	DI350 DI550 DRBI100	DI350 DI550 DRBI100	DI550 DRBI500	DI550 DRBI500	DI550 DRBI500	-
Potencia / Power (W)	1700	2100	3000	4600	4600	6000	7000
Precio / Price €							

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice

Serie ES-SPLIT: hielo de escama plana sin unidad condensadora
 ES-SPLIT Series: ice of flat grudge without condensed unit



FHESM400S a 2200S SPLIT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- **Fabricador modular sin almacén y sin unidad condensadora.**
- Produce escama plana de espesor ideal (temperatura del hielo -5°C / -10°C), de perfecta aplicación en el sector de la restauración, pescadería, industria química, y farmacéutica.
- Carrocería en acero inox AISI 304
- Producción en condiciones óptimas: temperatura ambiente 21°C, temperatura agua 15°C.
- Entrada agua Ø 3/4 y salida Ø 24mm.
- Gas refrigerante R404-R507
- Tensión / frecuencia: 220-240V/ 50 Hz
- Modelo **FHESM2200SPLIT**: 400V/ 3N / 50Hz.
- Consumo eléctrico en todos los modelos: 180W

TECHNICAL FEATURES

- **Modular ice maker without storage and without condensed unit.**
- It produces flat grudge of ideal thickness (temperature of the ice -5°C/-10°C), of perfect application in the sector of the restoration, fish market, chemical industry, and pharmaceuticals.
- Steel body inox AISI 304
- Production in optimal conditions: room temperature 21°C, temperature water 15°C.
- Entrance water Ø 3/4 and exit Ø 24mm.
- Coolant gas R404-R507
- Voltage / Frequency: 220-240V/ 50 Hz
- Model **FHESM2200SPLIT**: 400V/ 3N / 50Hz.
- Electrical consumption in all the models: 180W

MODELOS / MODELS	FHESM400S SPLIT	FHESM600S SPLIT	FHESM900S SPLIT	FHESM1500S SPLIT	FHTM2200S SPLIT
Largo / Wide (mm)	495	495	604	604	736
Fondo / Depth (mm)	588	588	700	700	832
Alto / Height (mm)	705	705	880	970	1075
Condensación / Condensation	Sin unidad condensadora Without condensadora unit	Sin unidad condensadora Without condensadora unit	Sin unidad condensadora Without condensadora unit	Sin unidad condensadora Without condensadora unit	Sin unidad condensadora Without condensadora unit
Producción / Production	400	620	900	1500	2200
Almacen / Warehouse (kg)	-	-	-	-	-
Depósito compatible Compatible deposit	DI350 / DI550 / DRBI100	DPE240 / DI200 / DI350 / DI550 / RB1100 / DRBI100 / DRBI500	DI350 / DI550 RB1100 / DRBI500	DI350 / DI550 DRBI100 / DRBI500	
Potencia frigorífica / Refrigerating power (W)	2200W (evap.temp. -23°C)	3500W (evap.temp. -22°C)	5000W (evap.temp. -23°C)	8550W (evap.temp. -24°C)	12000W (evap.temp. -27°C)
Precio / Price €					

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice



DPE240



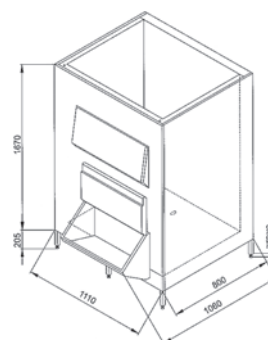
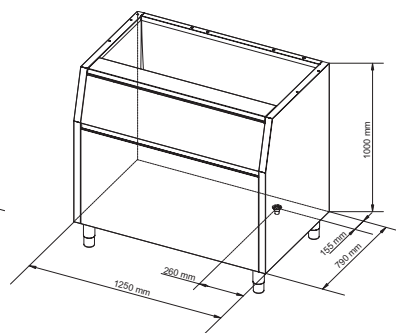
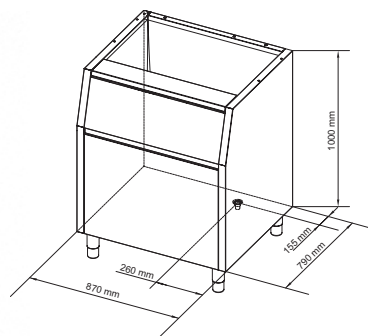
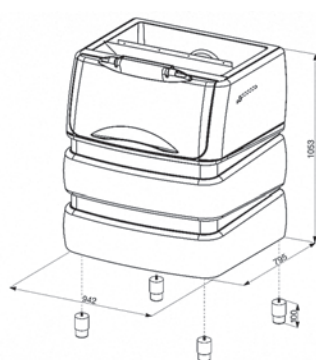
DI200



DI350



DI550



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- **Serie DPE240:**
 - Depósito de gran robustez, en polietileno, apto para uso alimentario.
 - Alta calidad de aislamiento para mantener el hielo.
 - Medidas sin pata, altura pata regulable +/- 100-160mm.
- **Serie DI:**
 - Depósito en acero inox AISI 304 exterior e interior en polietileno apto para uso alimentario.
 - Alta calidad de aislamiento para mantener el hielo.
 - Medidas sin pata, altura pata regulable +/- 100-160 mm, excepto el modelo DI550 con patas incluidas en la medida.
- **Serie RBI (Roller Bin) / DRB (Doble Roller Bin):**
 - Estructura en acero inox AISI 304, con contenedor en polietileno apto para uso alimentario.
 - Alta calidad de aislamiento para mantener el hielo.

TECHNICAL FEATURES

- **DPE240 Series:**
 - Very robust storage bin, in food-grade polyethylene.
 - High quality insulation for ice storage.
 - Measurements without feet, adjustable foot height +/- 100-160mm.
- **DI Series:**
 - Storage bin with exterior in AISI 304 stainless steel and interior in food-grade polyethylene.
 - High quality insulation for ice storage.
 - Measurements without feet, adjustable foot height of +/- 100-160mm, except model DI550 with feet included in the measurement.
- **Series RBI (Roller Bin) / DRB (Double Roller Bin):**
 - Structure in AISI 304 stainless steel with container in food-grade polyethylene.
 - High quality insulation for ice storage.



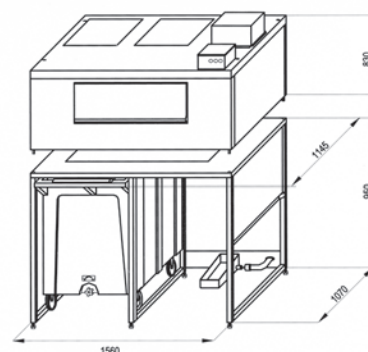
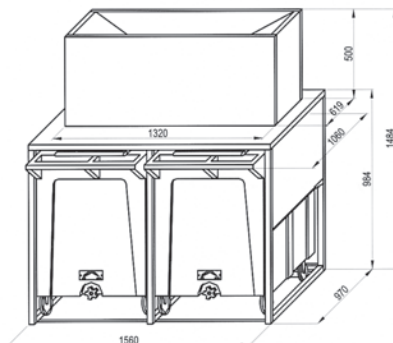
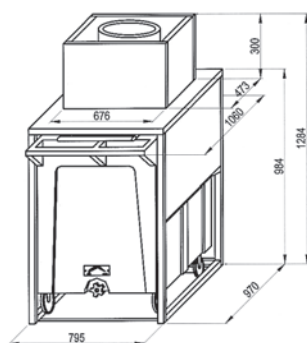
RBI100



DRBI100



DRBI500



MODELOS / MODELS	DPE240	DI110	DI200	DI350	DI550	RBI100	DRBI100	DRBI500
Largo / Wide (mm)	942	560	870	1250	1110	795	1560	1560
Fondo / Depth (mm)	795	815	790	790	1060	1060	1060	1330
Alto / Height (mm)	1053	1000	1000	1000	1915	1284	1484	1780
Almacen / Warehouse (kg)	-	-	-	-	-	17	50	300
Reserva / Reserve (kg)	240	100	200	350	550	108	108+108	108+108
Fabricador / Manufacturer (FH)	CM150 TM160 TM280 TM510	TM160 TM280 TM510	CM150 / TM160 TM280 / TM510 ESM250 / ESM400	CM150 / CM300 TM280 / TM510 ESM250 / ESM400 ESM600 / ESM900 ESM1500	TM280 (2) / TM510 (2) TM1000 / ESM400 ESM600 / ESM900 ESM1500	TM280 TM510	CM150 / CM300 TM280 / TM510 ESM400 / ESM600 ESM900 / ESM1500	TM510 (2) TM1000 ESM900 ESM1500

Precio / Price €

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice



V 2635 H



P 3250

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Control electromecánico.
- Función Thermostop, garantiza una temperatura de aclarado de 85°C.
- Estructura interior y exterior en acero inox.
- Construcción de la puerta en doble pared.
- Resistencias protegidas mediante termostato de seguridad.
- Brazos de lavado y aclarado giratorios, de material compuesto de fibras y talcos, patentado, que proporciona una enorme vida útil. fácilmente desmontables para su limpieza. Modelos **VP2640**, **VP2840** con lavado superior fijo.
- Modelo de cesta 50x50 equipan bombas de lavado de última generación, de doble impulsión, mejorando el reparto y aumentando el caudal del agua de lavado.
- Dotados con el sistema EDS de desagüe que permite una renovación mas eficiente del agua de la cuba.
- Dosificador de abrillantador automático.
- Modelos con bomba de desagüe (BD).

OPCIONAL

- Kit bomba de desagüe.
- Kit dosificador de detergente.

TECHNICAL FEATURES

- Electronic control.
- Thermostop function, ensures final washing temp. of 85°C.
- Interior and exterior made of stainless steel.
- Door made of double panel.
- Resistance protected by safety thermostat.
- Rotation part inside for deep cleaning and final washing, easy to dismount for cleaning. Models **VP2640** and **VP2840**, with washing arm fixed superior.
- Baskets models 50x50 equipped wash pump last generation, dual impulsion, improving the distribution and increasing the flow the washing water.
- EDS system drain that allows an efficient renovation of the water.
- Automatic dispenser control.
- Drain pump models (BD).

OPTIONAL

- Drain pump.
- Detergent dosing.

MODELOS / MODELS	€
V2035	
V2035BD con bomba de desagüe	
V2635H	
V2635HBD con bomba de desagüe	
VP2640	
VP2640BD con bomba de desagüe	
VP2840	
VP2840BD con bomba de desagüe	
P3250	
P3250BD con bomba de desagüe	
CP4254M	

OPCIONAL / OPTIONAL	€
Kit bomba desagüe / Drain pump V2035 / V2635H / VP2640 / VP2840	
Kit bomba desagüe / Drain pump P3250	
Kit bomba desagüe / Drain pump CP4254M	
Kit dosificador detergente / Dispenser detergent V2035 / V2635H / VP2640 / VP2840 / P3250	
Kit dosificador detergente / Dispenser detergent CP4254M	



CP 4254 M

MODELOS / MODELS	V 2035	V 2635 H	VP 2640	VP 2840	P 3250	CP 4254M
Largo / Wide (mm)	400	400	440	440	580	640
Fondo / Depth (mm)	480	480	530	530	600	740
Alto / Height (mm)	590	640	670	690	830	1.480
Altura útil lavado vasos/platos Useful height of wash (mm)	200	250	255/270	270/290	325/365	390/400
Medidas cestas / Measures of baskets (mm)	350x350	350x350	400x400	400x400	500x500	500x500
Tensión-Frecuencia / Power supply (V/Hz)	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	400/3N/50 230/3/50
Potencia máxima de funcionamiento / Maximun power (W)	3.400	3.400	3.500	3.500	3.500	8.500
Potencia bomba lavado / Pump power (W)	200	200	300	300	470	470
Potencia resistencia boiler / Boiler power (W)	2.600	2.600	2.600	2.600	3.000	8.000
Potencia resistencia cuba / Pump power (W)	600	600	600	600	2.100	2.100
Capacidad cuba/boiler / Bucket capacity/boiler (L)	9 / 2,6	9 / 2,6	11 / 2,6	11 / 2,6	20 / 6	15 / 6
Consumo agua por ciclo / Consumption water by cycle (L)	2	2	2,2	2,2	2,8	2,8
Duración ciclo / Cycle duration (seg/sec)	120	120	120	120	90-150	90-150
Producción horaria teórica n° cestos Producción time n° of basket	30	30	30	30	40/24	40/24
Dotación Dotation	2 cestos vasos 1 contenedor cubiertos 1 insertador platos	2 cestos vasos 1 contenedor cubiertos 1 insertador platos	2 cestos vasos 1 contenedor cubiertos 1 insertador platos	1 cesto vasos 1 cesto platos 1 contenedor cubiertos	1 cesto vasos 1 cesto platos 1 contenedor cubiertos	1 cesto vasos 1 cesto platos 1 contenedor cubiertos

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Control electrónico.
- Función Thermostop, garantiza una temperatura de aclarado de 85°C.
- Estructura interior y exterior en acero inox.
- Construcción de la puerta en doble pared.
- Resistencias protegidas mediante termostato de seguridad.
- Brazo de lavado y aclarado giratorios, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Dosificador de abrillantador automático.
- Cinco programas de lavado.
- Posibilidad de regular temperatura de lavado y aclarado.
- Autodiagnosis.
- Ciclo autolimpieza a 80° C.

OPCIONAL

- Kit bomba de desagüe.
- Kit dosificador de detergente.

TECHNICAL FEATURES

- Electronic control.
- Thermostop function, rinse temperature guaranteed 85° C.
- Stainless steel exterior and interior structure.
- Double wall door made.
- Protected resistances through security thermostat.
- Washing and rinsing rotating support, easy removable to cleaning.
- Automatic rinse aid dispenser.
- Five washing programmes.
- Possibility to adjust the washing and rinsing temperature.
- Autodiagnosis.
- Set clearing side at 80° C.

OPTIONAL

- Drain pump.
- Detergent dispenser.



Detalle cuba cúpula CP4560D



Detalle cuba embutida CP4550D



Detalle brazo de lavado y aclarado superior P3250D



Detalle capacidad de bandejas cúpula CP4560D



Detalle filtro cúpula CP4560D

MODELOS / MODELS	€
P3250D	
CP4550D	
CP4560D	

OPCIONAL / OPTIONAL	€
Kit bomba desagüe / Drain pump P3250D	
Kit bomba desagüe / Drain pump CP4550D, CP4560D	
Kit dosificador detergente / Dispenser detergent P3250D	
Kit dosificador detergente / Dispenser detergent CP4550D, CP4560D	



P3250D



CP4550D

MODELOS / MODELS	P3250D	CP4550D	CP4560D
Largo / Wide (mm)	580	630	700
Fondo / Depth (mm)	600	755	755
Alto / Height (mm)	830	1.570	1.570
Altura útil lavado vasos/platos / Useful height of wash (mm)	325/365	390/400	440/450
Medidas cestas / Measures of baskets (mm)	500x500	500x500	600x500
Tensión-Frecuencia / Power supply (V/Hz)	230/50	400/3N/50 230/3/50	400/3N/50 230/3/50
Potencia máxima de funcionamiento / Maximun power (W)	3.500	8.700	11.000
Potencia bomba lavado / Pump power (W)	470	650	1.500
Potencia resistencia boiler / Boiler power (W)	3.000	8.000	9.500
Potencia resistencia cuba / Pump power (W)	2.100	2.100	3.000
Capacidad cuba / boiler / Bucket / Boiler capacity (L)	20 / 6	22 / 6	30 / 6
Consumo agua por ciclo / Consumption water by cycle (L)	2,8	2,8	3,4
Duración ciclo / Cycle duration (seg/sec)	60-120-180- continuo - autolimpieza	60-120-180- continuo - autolimpieza	60-120-180- continuo - autolimpieza
Producción horaria teórica n° cestos / Production time n° of basket	60/30/20	60/30/20	60/30/20
Dotación / Dotation	1 cesto de vasos 1 cesto de platos 1 contenedor de cubiertos	1 cesto de vasos 1 cesto de platos 1 contenedor de cubiertos	1 cesto de vasos 1 cesto de platos 1 contenedor de cubiertos

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice

Mesa entrada/salida con entrepaño
Entrance/exit tables with panel



Cod. 80202
medidas (l x p x h)
700 x 575 x 850
PVP €

Mesas con peto izquierda y entrepaño
Tables with left bib and panel



Cod. 80201
medidas (l x p x h)
700 x 715 x 850
PVP €

Cod. 80203
medidas (l x p x h)
1200 x 715 x 850
PVP €

Mesas con peto derecha y entrepaño
Tables with right bib and pane



Cod. 80200
medidas (l x p x h)
700 x 715 x 850
PVP €

Cod. 80204
medidas (l x p x h)
1200 x 715 x 850
PVP €

Mesas con fregadero a izquierda y entrepaño
Tables with left side sink and pane



Cod. 80205
medidas (l x p x h)
1200 x 715 x 850
PVP €

Mesas con fregadero a derecha y entrepaño
Tables with right side sink and panel



Cod. 80206
medidas (l x p x h)
1200 x 715 x 850
PVP €

Mesas de prelavado con fregadero y orificio izquierdo de desbarasado
Pre-washed tables with left side sink and hole



Cod. 80207
medidas (l x p x h)
1200 x 715 x 850
PVP €

Mesas de prelavado con fregadero y orificio derecho de desbarasado
Pre-washed tables with right side sink and hole



Cod. 80208
medidas (l x p x h)
1200 x 715 x 850
PVP €



Anillo de goma para desbarasado
Ring of rubber(gum)
for cleared
PVP €



Cubo residuo con ruedas
Waste basket with wheels
PVP €



Grifo ducha prelavado
Pre-washed shower faucet
PVP €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Estructura en doble pared en acero inox AISI 304, que permite reducir al mínimo la dispersión térmica y acústica.
- Brazos de lavado independientes (superior e inferior), contruidos en acero inox que garantizan unos resultados óptimos de los ciclos de lavado.
- Facilidad de uso gracias a los controles electrónicos intuitivos con termómetros digitales y autodiagnos de fallos. Visor de temperatura de lavado y aclarado
- Versatilidad, gracias a los ciclos de lavado temporizado (arrastre o ciclo)
- Los modelos TA130, TA170 y TA220 disponen de tres velocidades de lavado
- En los modelos TA100 y TA130 se puede invertir el sentido de funcionamiento de la maquina.

OPCIONAL

- Módulos de secado y secado en ángulo
- Condensador de vapor.
- Módulo extractor vapor.
- Recuperador de calor.
- Prelavado en ángulo. (Modelo TA170 y TA220)
- Alimentación agua fría.
- Dosificador automático detergente y abrillantador, con posibilidad de regulación.
- Mesas planas de entrada y salida con o sin rodillos, mesas en ángulo de 90° o 180° con rodillos o con motor, mesas de prelavado, etc.

TECHNICAL FEATURES

- Double wall structure made of stainless steel AISI 304, allowing for a reduction to minimum levels of heat and sound dispersion.
- Independent washing arms (upper and lower), made of stainless steel, guaranteeing optimal wash cycle results.
- Easy-to-use, thanks to the intuitive electronic controls with digital thermostats and auto-diagnosis of problems. Viewer for wash and rinse temperatures.
- Versatile, thanks to the temporized washing cycles (pull or cycle)
- Models TA130, TA170 and TA220 have three wash speeds.
- In models TA100 and TA130, the operating direction of the machines can be reversed.

OPTIONAL

- Drying modules and angle drying.
- Steam condenser.
- Module extractor steam.
- Heat recuperator.
- Angled pre-wash. (Model TA170 and TA220)
- Cold water feeding.
- Automatic dosifier for polish and detergent, with the possibility of regulation.
- Flat entrance and exit desks with or without wheels, tables with angle of 90° or 180° with wheels or with motor, pre-wash tables, etc.



TA100/TA130


TA170/TA220
(Con módulo de prelavado de 820 mm)

MODELLOS / MODELS	TA100	TA130	TA170	TA220
Largo / Wide (mm)	1150	1150	1970	1970
Fondo (mm) / Depth (mm)	770	770	770	770
Alto (mm) / Height (mm)	1565	1565	1565	1565
Altura útil lavado / Useful height of wash	400	400	400	400
Medidas cesta / measures of the basket	500x500	500x500	500x500	500x500
Tensión / Frecuencia / Power supply (V/Hz)	400/3N/50	400/3N/50	400/3N/50	400/3N/50
Potencia máxima funcionamiento / Maximum power of functioning	15500	17500	21200	24000
Potencia bomba lavado / Power bomb wash (W)	1100	1100	1100	1400
Potencia bomba prelavado / Power bomb pre-wash (W)	No	No	700	700
Potencia resistencia boiler / Power resistance boiler (W)	12000	16000	19000	21500
Potencia resistencia cuba / Power resistance vat (W)	8000	8000	8000	8000
Capacidad cuba / boiler / Bucket / boiler capacity (L)	69/17	69/17	69/17	69/17
Producción (cestos/hora) / Production (basket/hour)	50/100	50/130	65/130/170	80/170/220
Producción (platos/hora) / Production (plates/hour)	1800	1800/2350	2350/3050	3050/4000
Dotación / Equipment	1 cesto vasos, 2 cestos platos y 1 insertador para cubiertos	1 cesto vasos, 2 cestos platos y 1 insertador para cubiertos	1 cesto vasos, 2 cestos platos y 1 insertador para cubiertos	1 cesto vasos, 2 cestos platos y 1 insertador para cubiertos
Precios / Price				

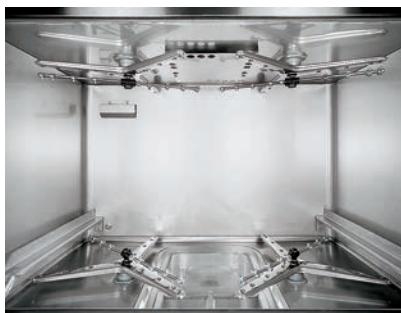
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Estructura en doble pared en acero inox AISI 304, que permite reducir al mínimo la dispersión térmica y acústica.
- Brazos de lavado y aclarado independientes, contruidos en acero inox que garantizan unos resultados óptimos de los ciclos de lavado.
- Facilidad de uso gracias a los controles electrónicos intuitivos con termómetros digitales y autodiagnos de fallos.
- Versatilidad, gracias a los ciclos de trabajo con programas de 2 a 12 minutos.
- Costes de mantenimiento reducidos, gracias al autodiagnóstico electrónico.
- Cuba sin soldaduras, estampadas con cantos redondeados y dobles filtros inoxidables.
- Sistema de enjuague UltraRinse (prestaciones de aclarado constante), que permite que la temperatura del agua se mantenga constante durante la fase de aclarado y la presión y caudal del agua de aclarado se mantiene constante independiente de las condiciones de la red hídrica.
- Dosificador detergente y abrillantador de serie.

OPCIONAL

- Soporte porta bandejas, contenedor de cubiertos e insertadores en embudo para confitería.



Auto limpieza de la cuba
Self-cleaning drum



Cuba estampada
Printed drum

TECHNICAL FEATURES

- Structure in double steel wall inox AISI 304, that allows to reduce to the minimum the thermal dispersion and acoustics.
- Independent arms of clarified washing and, constructed in steel inox that guarantees some optimal results of the cycles of washing.
- Ease of use thanks to the controls electronic intuitive with digital thermometers and autodiagnosis of failures.
- Versatility, thanks to the working cycles with programs of 2 to 12 minutes.
- Reduced costs of maintenance, thanks to the electronic self-diagnosis.
- Cuba without welds, printed with songs cleared and double stainless filters.
- System of rinsing UltraRinse (benefits of clarified constant), that allows that the temperature of the water stays constant during the phase of clarified and to the pressure and volume of the clarified water of independent constant stays of the conditions of the hydric network.
- Dispenser of detergent and polisher standard.

OPTIONAL

- Support carries trays, container of places setting and insertadores in funnel for confectionery.



Brazos de lavado acero inoxidable
Stainless steel washing arm



Gran capacidad de trabajo
High working capacity

MODELOS / MODELS	€
LP5020	
LP5521	
LP5522	
LP7023	

OPCIONAL / OPTIONAL	€
Soporte 5 bandejas / Support for 5 trays	
Contenedor cubiertos / Container of cutlery	
Insertador de embudo confitería / Insertador of funnel for confectionery	


LP5020

LP5521

LP5522

LP7023

MODELOS / MODELS	LP5020	LP5521	LP5522	LP7023
Largo / Wide (mm)	670	720	720	850
Fondo / Depth (mm)	720	780	780	850
Alto / Height (mm)	1470	1700	1900	1900
Altura útil lavado / Useful height of wash	400	650	850	850
Medidas cesta / Measures of the basket	500x600 / 500x500	550x610	550x610	700x700
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	400/3N/50	400/3N/50	400/3N/50	400/3N/50
Potencia máxima funcionamiento / Maximum power of functioning	6800	7400	8000	10700
Potencia bomba lavado / Power bomb wash (W)	800	1400	2000	2700
Potencia resistencia boiler / Power resistance boiler (W)	6000	6000	6000	8000
Potencia resistencia cuba / Power resistance vat (W)	2500	2500	2500	8000
Duración ciclo / Duration cycle (segundos)	2" a 12"	2" a 12"	2" a 12"	2" a 12"
Producción cestos/hora / Production baskets/hour	30	30	30	30
Consumo de agua por ciclo (litros/ciclo) / Water consumption per cycle (liters/cycle)	2,5	3	3	4
Alimentación agua / Nourishment waters down (°C / bar)	15°C-55°C / 1-6	15°C-55°C / 1-6	15°C-55°C / 1-6	15°C-55°C / 1-6
Capacidad cuba / Bucket capacity (L)	20	37	37	68
Dotación / Equipment	1 cesto universal inoxidable	1 cesto universal inoxidable	1 cesto universal inoxidable	1 cesto universal inoxidable

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice

11 CONGELADOR TAPA ABATIBLE LID CHEST FREEZER



HF 500 AL / HF 500 INOX



Termómetro analógico
Analogue thermometer



Termostato regulable
Adjustable thermostat

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior en chapa galvanizada y plastificada en blanco.
- Cuba interior en aluminio (Mod. AL) o acero inoxidable. (Mod. I)
- Aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión (100% libre de CFC'S), con 70 mm de espesor, excepto el mod. CH550 con espesor 55 mm y mod. HF 700 con espesor 60 mm.
- Termómetro analógico, termostato regulable con la posibilidad de congelación rápida.
- Tapa abatible con cerradura y llave.
- Luz interior.

TECHNICAL FEATURES

- Galvanised steel exterior, white plastic coated.
- Aluminium interior (Mod. AL) or stainless steel. (Mod. I)
- Injected polyurethane isolation to high pressure (100% free one of CFC'S), with 70 mm of thickness, except mod. CH550 with thickness 55 mm and mod. HF 700 with thickness 60 mm.
- Analogical thermometer, adjustable thermostat with the possibility of fast freezing.
- Lid with integrated lock and key.
- Inner light.

MODELOS / MODELS	HF 240	HF 320	HF 400	HF 500	HF 550	HF 700
Largo / Wide (mm)	827	990	1165	1400	1596	1570
Fondo / Depth (mm)	660	660	660	660	660	750
Alto / Height (mm)	860	860	860	860	860	1005
Potencia / Power (W)	120	146	167	180	200	261
Tensión / Frecuencia (V/Hz)	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50
Capacidad útil / Capacity (L)	176	220	285	344	439	664
Nº Cesta [Serie/Opcional]	2/0	2/0	2/1	2/3	2/4	2/2
Nº of Baskets [Standard/Optional]						
Compresor / Compressor (HP)	1/7	1/6	1/5	1/5+	1/4+	1/3
Condensación / Condensation	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated
Evaporación / Evaporation	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics
Temperatura / Temperature (32°C)	-18°C a -24°C	-18°C a -24°C	-18°C a -24°C	-18°C a -24°C	-18°C a -24°C	-18°C a -24°C
Desescarche / Defrost	Manual Manual	Manual Manual	Manual Manual	Manual Manual	Manual Manual	Manual Manual
Refrigerante / Refrigerant	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a
Capacidad de congelación / Freezing capacity (Kg/24h)	12	16	18	20	24	42

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice

MODELOS / MODELS	€
HF 240 AL	
HF 320 AL	
HF 400 AL	
HF 500 AL	
HF 550 AL	
HF 700 AL	
HF 240 I	
HF 320 I	
HF 400 I	
HF 500 I	
HF 550 I	
HF 700 I	
Cesta / Basket	
Cesta / Basket HF 700	



HF 500 TCG



Termómetro analógico
Analogical thermometer



Termostato regulable
Adjustable thermostat



Tapa ciega
(Mod. TCC)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior en chapa galvanizada y plastificada en blanco.
- Cuba interior en chapa galvanizada y plastificada en blanco.
- Aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión (100% libre de CFC'S), con 70 mm de espesor.
- Termostato regulable.
- Termómetro analógico.
- Tapas correderas de cristal con llave. (Mod. TCG)
- Tapas correderas ciegas (Mod. TCC), sin posibilidad de colocar cestas.
- Marco superior calefactado para evitar el bloqueo de las puertas.
- Con ruedas.

TECHNICAL FEATURES

- Galvanised steel exterior, white plastic coated.
- Galvanised steel interior, white plastic coated.
- Injected polyurethane isolation to high pressure (100% free one of CFC'S), with 70 mm of thickness.
- Adjustable thermostat.
- Analogical thermometer.
- Sliding glass lid with lock and key. (Mod. TCG)
- Superior heated frame superior to avoid the blockade of the doors.
- With wheels

MODELOS / MODELS	HF 300 TCG HF 300 TCC	HF 400 TCG HF 400 TCC	HF 500 TCG HF 500 TCC
Largo / Wide (mm)	1063	1283	1503
Fondo / Depth (mm)	670	670	670
Alto / Height (mm)	900	900	900
Potencia / Power (W)	199	243	243
Tensión / Frecuencia (V/Hz)	220-240/50	220-240/50	220-240/50
Capacidad útil / Capacity (L)	256	327	398
Nº Cesta TCG (Serie/Opcional)	2/2	2/3	2/4
Nº of Baskets TCG (Standard/Optional)			
Compresor / Compressor (HP)	1/5	1/4	1/3
Condensación / Condensation	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated
Evaporación / Evaporation	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics
Temperatura / Temperature (32°C)	-18°C a -24°C	-18°C a -24°C	-18°C a -24°C
Desescarche / Defrost	Manual	Manual	Manual
Refrigerante / Refrigerant	R134a	R134a	R134a
Capacidad de congelación / Freezing capacity (Kg/24h)	23	25	27

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice

MODELOS MODELS MODELES	€
HF 300 TCG	
HF 400 TCG	
HF 500 TCG	
HF 300 TCC	
HF 400 TCC	
HF 500 TCC	
Cesta / Basket (Mod. TCG)	



IL 2500

Cesta
BasketCesta
pequeña
Small basketCubeta
plástico
Plastic basket

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior e interior en chapa galvanizada revestida en PVC blanco.
- Aislamiento (100% libre de CFC`S), con 60 mm de espesor.
- Evaporador y condensador en tubería de cobre.
- Termostato regulable.
- Termómetro analógico.
- Tapas correderas de cristal, marco calentado para evitar bloqueo de tapas.

OPCIONAL

- Perfil porta precios.

TECHNICAL FEATURES

- Exterior and interior of galvanized steel, white plastic coated.
- Injected insulation (100% CFC`S free) with 60 mm density.
- Evaporator and condensator in copper.
- Adjustable thermostat.
- Analogical thermometer.
- Sliding glass lid, heated frame to avoid blocking of lids

OPTIONAL

- Carries prices.

MODELOS / MODELS	IL 1500	IL 2000	IL 2500
Largo / Wide (mm)	1550	2050	2505
Fondo / Depth (mm)	960	960	960
Alto / Height (mm)	780	780	780
Potencia / Power (W)	520	594	594
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	230/50	230/50	230/50
Capacidad útil / Capacity (L)	459	652	805
Nº Cesta [Serie/Opcional] Nº of Baskets (Standard/Optional)	(1/3)=4	(1/5)=6	(1/7)=8
Compresor / Compressor (HP)	2 (1/4)	2 (3/8)	2 (3/8)
Condensación / Condensation	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé
Evaporación / Evaporation	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics
Temperatura / Temperature (32°C)	-20°C a -25°C	-20°C a -25°C	-20°C a -25°C
Desescarche / Defrost	manual	manual	manual
Refrigerante / Refrigerant	R134a	R134a	R134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice

MODELOS / MODELS	€
IL 1500	
IL 2000	
IL 2500	
Cesta / Basket	
Cesta pequeña / Small Basket	
Cubeta plástico / Plastic Basket	
Barra divisoria IL 1500 / Divider bar	
Barra divisoria IL 2000 / Divider bar	
Barra divisoria IL 2500 / Divider bar	
Divisoria alta / High Divider	
Divisoria baja / Small divider	
Porta precios IL 1500 / Carries prices	
Porta precios IL 2000 / Carries prices	
Porta precios IL 2500 / Carries prices	

CONSERVADORA EXPOSITORA PUERTA DE CRISTAL "CHE" EXPOSITOR CONSERVATORS WITH GLASS LID



CHE 1500 TA



CHE 1770 TC

Kit de unión opcional / Optional



CHE 1770 TC

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior e interior en chapa galvanizada revestida de PVC.
- Aislamiento (100% libre de CFC'S), con 70 mm de espesor.
- Evaporador y condensador en tubería de cobre.
- Termostato analógico y termómetro digital, excepto mod. CHE 1770 TC con controlador digital.
- Tapa correderas de cristal (Mod. TC) o tapa abatible (Mod. TA), con marco calentado para evitar el bloqueo de tapas.
- Iluminación interior.
-

OPCIONAL

- Desescarche automático, modelo CHE 1500 y CHE 2000. (Bajo pedido)
- Perfil porta precios. (CHE 1500 y CHE 2000)
- Kit de unión.

TECHNICAL FEATURES

- Exterior and interior of galvanized steel, plastic coated.
- Injected insulation (100% CFC'S free) with 70 mm density.
- Evaporator and condenser in copper.
- Analogical thermostat and digital thermometer, except mod. CHE 1770 TC with digital controller.
- Sliding glass lid (Mod. TC) or lift lid (Mod. TA), heated frame to avoid blocking of lids.
- Internal illumination.

OPTIONAL

- Automatic defrost, model CHE 1500 and CHE 2000. (Under Order)
- Carries prices. (CHE 1500 and CHE 2000)
- Joint kit.

MODELOS / MODELS	CHE 1500 TC CHE 1500 TA	CHE 2000 TC CHE 2000 TA	CHE 1770 TC
Largo / Wide (mm)	1500	2000	1828
Fondo / Depth (mm)	880	880	840
Alto / Height (mm)	940	940	900
Potencia / Power (W)	600	633	762
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	220-240/50	220-240/50	220-240/50
Capacidad útil / Capacity (L)	350	518	370
Divisora alta (Serie) / High splitter (Standard)	1	1	2
Divisora baja (Serie) / Low splitter (Standard)	1	1	-
Compresor / Compressor (HP)	2 (1/3)	2 (3/8)	2 (3/8)
Condensación / Condensation	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé
Evaporación / Evaporation	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics
Temperatura / Temperature (32°C)	-20°C a -25°C	-20°C a -25°C	-20°C a -25°C
Refrigerante / Refrigerant	R134a	R134a	R134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice

MODELOS / MODELS	€
CHE 1500 TC	
CHE 1500 TA	
CHE 2000 TC	
CHE 2000 TA	
CHE 1770 TC	
Kit unión CHE 1500 TC-TA	
Kit unión CHE 2000 TC-TA	
Kit unión CHE 1770 TC	
Cesta CHE	
Porta precios CHE 1500	
Porta precios CHE 2000	
Porta precios CHE 1770	

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Conservadora de puerta de cristal curvada, garantizando una optima visibilidad de los productos.
- Exterior e interior en chapa galvanizada revestida en PVC.
- Aislamiento (100% libre de CFC'S), con 70 mm de espesor.
- Evaporador en tubería de cobre.
- Tapas correderas de cristal curvado, con marco calentado para evitar bloqueo de tapas.
- Iluminación LED.
- Termómetro digital y termostato mecánico con desescarche manual en los mod. **EHC 1500, EHC 2000 y EHC 1970 T**.
- Control digital y desescarche automático en los mod. **EHC 1500 D, EHC 2000 D, EHC 2500 D y EHC 1970 DT**.
- Posibilidad de regular el fondo en los mod. **EHC 1500 D, EHC 2000 D, EHC 2500 D y EHC 1970 DT**.

OPCIONAL

- Bajo pedido los modelos **EHC 2000 D, EHC 2500 D y EHC 1970 DT**, con posibilidad de funcionamiento en refrigeración y en congelación +15°C/-26°C.
- Perfil porta precios.
- Kit de unión.
- Rodapie
- R290

MODELOS / MODELS	€
EHC 1500	
EHC 2000	
EHC 1970 T	
EHC 1500 D	
EHC 2000 D	
EHC 2500 D	
EHC 1970 DT	
EHC 1500 D MIXTO	
EHC 2000 D MIXTO	
EHC 2500 D MIXTO	
EHC 1970 DT MIXTO	

TECHNICAL FEATURES

- Conservative of curved crystal door, guaranteeing an optimum visibility of products.
- Exterior and interior of galvanized steel, plastic coated.
- Injected insulation (100% CFC'S free) with 70 mm density.
- Evaporator in copper.
- Sliding curved glass lid, with heated frame to avoid blocking of lids.
- Illumination LED.
- Digital thermometer and mechanical thermostat with defrost manual in mod. **EHC 1500, EHC 2000 and EHC 1970 T**.
- Automatic digital control and defrost in mod. **EHC 1500 D, EHC 2000 D, EHC 2500 D and EHC 1970 DT**.
- Possibility of regulating the bottom in mod. **EHC 1500 D, EHC 2000 D, EHC 2500 D and EHC 1970 DT**.

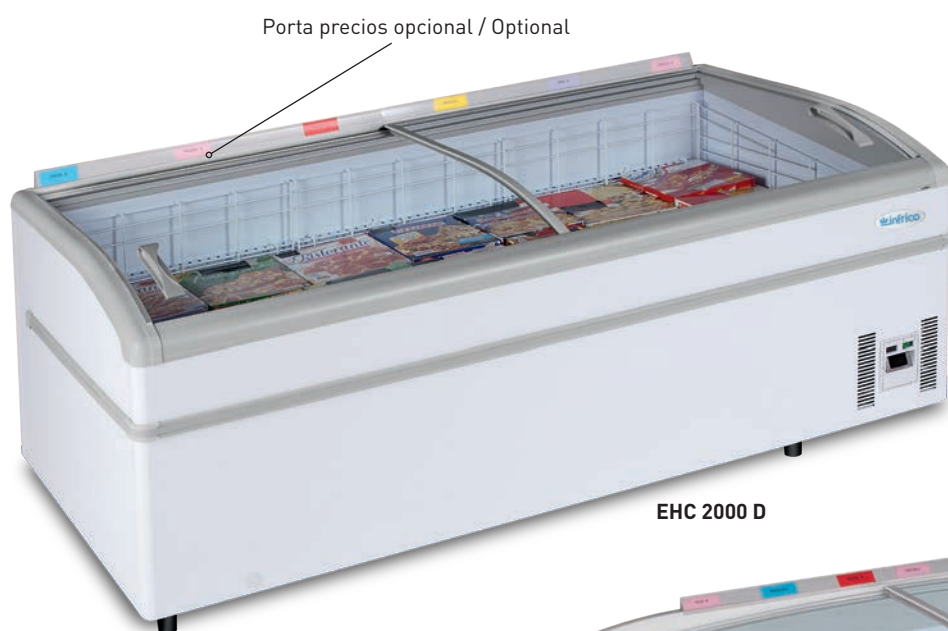
OPTIONAL

- Under order models **EHC 2000 D, EHC 2500 D and EHC 1970 DT** with possibility of operation in refrigeration and freezing +15°C/-26°C.
- Carries prices.
- Joint kit.
- Skirting.
- R290

OPCIONAL / OPTIONAL	€
Cesta / Basket EHC 2000	
Divisoria EHC 1500 / EHC 2000 / EHC 2500	
Divisoria EHC 1970 T	
Kit de unión EHC 1500	
Kit de unión EHC 2000	
Kit de unión EHC 2500	
Porta precios / Carries prices EHC 1500	
Porta precios / Carries prices EHC 2000	
Porta precios / Carries prices EHC 2500	
Porta precios / Carries prices EHC 1970 T	

MODELOS / MODELS	EHC 1500	EHC 2000	EHC 1970 T	EHC 1500 D	EHC 2000 D	EHC 2500 D	EHC 1970 DT	EHC 1500 D MIXTO	EHC 2000 D MIXTO	EHC 2500 D MIXTO	EHC 1970 DT MIXTO
Largo / Wide (mm)	1520	2020	1990	1520	2020	2500	1990	1520	2020	2500	1990
Fondo / Depth (mm)	920	920	920	920	920	920	920	920	920	930	920
Alto / Height (mm)	790	790	790	790	790	790	790	790	790	790	790
Potencia / Power (W)	451	533	664	451	533	533	664	451	615	615	664
Tensión / Frecuencia (V/Hz)	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50
Capacidad útil / Capacity (L)	400	580	470	400	580	841	470	400	580	841	470
Nº Cesta [Serie/Opcional] / Nº of Baskets [Standard/Optional]	0/3	0/5	-	0/3	0/5	0/7	-	0/3	0/5	0/7	-
Nº Divisorias [Serie/Opcional] / Nº Dividing [Standard/Optional]	2/7	2/7	2/7	2/7	2/7	2/7	2/7	2/7	2/7	2/7	2/7
Compresor / Compressor (HP)	2 (1/3)	2 (3/8)	2 (3/8)	2 (1/3)	2 (3/8)	2 (3/8)	2 (3/8)	2 (1/3)	2 (3/8)	2 (3/8)	2 (3/8)
Condensación / Condensation	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé
Evaporación / Evaporation	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics
Temperatura / Temperature (32°C)	-18°C a -28°C	-18°C a -28°C	-18°C a -28°C	-18°C a -28°C	-18°C a -28°C	-18°C a -28°C	-18°C a -28°C	+15°C a -26°C	+15°C a -26°C	+15°C a -26°C	+15°C a -26°C
Control / Control	Mecánico Mechanic	Mecánico Mechanic	Mecánico Mechanic	Digital	Digital	Digital	Digital	Digital	Digital	Digital	Digital
Desescarche / Defrost	Manual Manual	Manual Manual	Manual Manual	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic
Refrigerante / Refrigerant	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior en chapa plastificada en blanco, excepto **CV 130 INOX** en chapa inox.
- Interior en termoconformado
- Aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión (100% libre de CFC'S), con 55 mm de espesor.
- Los modelos **CV 60** y **CV 130** de serie con parrillas, el resto de modelos de serie con cajones extraíbles
- Panel de mandos (Termostato, piloto red, piloto alarma e interruptor congelación rápida)
- **Opcional:** modelos **CV 300** en chapa color inox
- En modelos **CV 220** y **CV 330** apertura de puerta 135° para extracción de cajones.
- **Modelo CV130 INOX con 4 cajones:**

TECHNICAL FEATURES

- Exterior in white plastic-coated sheet, except **CV 130 INOX** in stainless steel inox.
- Termoconformado interior
- Injected polyurethane isolation to high pressure (100% free one of CFC'S), with 55 mm thickness
- Models **CV 60** and **CV 130** of the series with grills, the rest of models of series with removable drawers.
- Control panel (Thermostat, pilot network, pilot alarm and fast freeze switch)
- **Optional:** models plate **CV 300** color inox
- In models **CV 220** and **CV 330** door opening 135° for extraction of drawers.
- **CV130 INOX with 4 drawers:**

MODELOS MODELS	€
CV 60	
CV 130	
CV 130 INOX	
CV 220	
CV 330	

MODELOS / MODELS	CV 60	CV 130 CV 130 INOX	CV 220	CV 330
Largo / Wide (mm)	570	540	540	540
Fondo / Depth (mm)	610	600	600	600
Alto / Height (mm)	645	870	1340	1920
Potencia / Power (W)	100	146	199	390
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	220/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50
Capacidad útil / Capacity (L)	62,5	84	147	197
Nº Parrillas/Cajones / Nº of shelves/Drawers	1	3+1	7	9 (2 abatibles)
Compresor / Compressor (HP)	1/10	1/6	1/4	1/6+1/5
Condensación / Condensation	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics
Evaporación / Evaporation	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics
Temperatura / Temperature (°C)	-18°C a -22°C	-18°C a -25°C	-18°C a -25°C	-18°C a -25°C
Desescarche / Defrost	Manual	Manual	Manual	Manual
Refrigerante / Refrigerant	R134a	R134a	R134a	R134a
Capacidad de congelación / Freezing capacity (Kg/24h)	4	7	12	31

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice



CV 130 INOX (Parrillas)



CV 220 (7 cajones)

Puertas abatibles
Folding doors



CV 330 (9 cajones)

CV60

CV130

CV130 INOX

CV220

CV330

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Armarios expositores de gran capacidad con puerta de cristal que favorece la visibilidad del producto
- Exterior chapa galvanizada plastificada
- Cuba interior chapa galvanizada plastificada en color blanco
- Aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión (100% libre de CFC'S)
- Puerta con doble cristal con tirador integrado en los modelos de refrigeración
- Puerta con triple cristal y resistencia en los modelos de congelación, con tirador integrado
- Display publicitario de serie
- Iluminación LED a cada lado de la puerta
- Estantes regulables en altura
- Termostato digital
- Desescarche caliente en modelo NEC501FV

OPCIONAL

- Cambio sentido apertura puerta
- Kit cerradura
- Porta precios

TECHNICAL FEATURES

- Big capacity glass door refrigerator and freezers
- White plastized steel exterior
- White plastized steel interior
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure
- Glass door refrigerator with double glazing and integrated handle
- Glass door freezer with door frame heater and triple glazing
- Standard advertisement display
- Double LED lighting
- Adjustable shelves, except NEC401FS
- Digital thermostat
- Hot for defrost in NEC501FS model

OPTIONAL

- Reversible door
- Lock
- Price ticket rail

MODELOS / MODELS	€
NEC501RV Refrigeración	
NEC401FS Congelación	
NEC501FV Congelación	

MODELOS / MODELS	NEC501RV	NEC401FS	NEC501FV
Largo / Wide (mm)	687	687	687
Fondo / Depth (mm)	705	670	705
Alto / Height (mm)	2010	2010	2010
Potencia / Power (W)	727	690	947
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	230/50	230/50	230/50
Capacidad / Capacity (L)	500	430	500
Nº Estantes / Nº of shelves	5	5	5
Compresor / Compressor (HP)	3/8	1/2	3/4
Condensación / Condensation	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé
Evaporación / Evaporation	Ventilada Ventilé	Estática Statics	Ventilada Ventilé
Temperatura / Temperature [°C]	+2°C / +8°C	-15°C / -25°C	-15°C / -25°C
Desescarche / Defrost	Automático Automatic	Manual	Automático Automatic
Refrigerante / Refrigerant	R 134 a	R404	R404

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice



NUEVO
NEW

NEC501RV
(Refrigeración ventilado)
(Forced refrigeration)

NUEVO
NEW



NEC501FV
(Congelación ventilado)
(Forced freezer)



NUEVO
NEW

NEC401FS
(Congelación estático)
(Static freezer)

NEC501RV

NEC401FS

NEC501FV

11

ARMARIO EXPOSITOR HELADERÍA EXHIBING CUPBOARD FOR ICE-CREAM

NUEVO
NEW



L03700

MODELOS / MODELS

€

L03700

L07703



Decoración en oro (bajo pedido)
Gold decoration (upon request)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Estructura en aluminio anodizado de formas redondeadas, con decoración de serie en Plata.
- Exposición a 4 caras en cristal.
- Organización interior compuesta de 5 parrillas fijas y una móvil por puerta.
- Parrillas interiores de 530x450
- Termostato digital.
- Iluminación interior.
- Ruedas en todos los modelos.

OPCIONAL

- Decoración en oro (bajo pedido).
- Posibilidad de 1, 2 y 3 cuerpos independientes, desde 1 hasta 4 caras de cristal (bajo pedido).
- Cerradura (bajo pedido).
- LED

TECHNICAL FEATURES

- Anodised aluminium structure with round forms, and with silver series decorations.
- Four face glass exhibition.
- Interior organisation made up of 5 fixed shelves and one that can be moved at the door.
- Interior shelves of
- Digital thermostat.
- Interior illumination.
- Castors in all of the models.

OPTIONAL

- Gold decoration (upon request).
- Possibility of 1, 2 and 3 independent bodies, from 1 up to 4 glass sides (upon request).
- Lock (upon request)
- LED lighting

MODELOS / MODELS		
	L03700	L07703
Largo / Wide (mm)	700	1320
Fondo / Depth (mm)	650	650
Alto / Height (mm)	1900	1900
Potencia / Power (W)	650	1300
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	220/50	220/50
Volúmen cámara / Capacity (L)	420	420+420
Nº caras de cristal / Nº glass sides	4	4
Nº de puertas / Nº doors	1	2
Nº de estantes / Nº shelves	5 fijos + 1 móvil 5 fixed + 1 mobile	5+5 fijos + 1+1 móvil 5+5 fixed + 1+1 mobile
Compresor / Compressor (HP)	1/2	1/2 + 1/2
Condensación / Condensation	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated
Evaporación / Evaporation	Estática Static	Estática Static
Temperatura / Temperature (35°C)	-15°C / -24°C	-15°C / -24°C
Desescarche / Defrost	Manual Manual	Manual Manual
Control / Control	Digital	Digital
Refrigerante / Refrigerant	R 404 a	R 404 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso /
We reserve the right to change specifications without prior notice

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Estructura en aluminio anodizado de formas redondeadas, con decoración de serie en Plata.
- Exposición a 4 caras en cristal.
- Organización interior compuesta de 5 estantes en cristal por puerta, regulables en altura, excepto el Modelo LO 3701 con 6 estantes giratorios en cristal.
- Estantes interiores en cristal de 530x450 mm (Mod. LO3702 y LO7700).
- Estantes giratorios de diámetro 460 mm (Mod. LO3701).
- Termostato digital.
- Iluminación interior.
- Ruedas en todos los modelos.
- Humedad Hr. 40% a 60%

OPCIONAL

- Decoración en oro (bajo pedido).
- Posibilidad de 1, 2 y 3 cuerpos independientes, desde 1 hasta 4 caras de cristal (bajo pedido).
- Cerradura (bajo pedido).
- Bombones, temperatura +15°C/+18°C (Hr 40% - 60%)
- LED

TECHNICAL FEATURES

- Anodised aluminium structure with round forms, and with silver series decorations.
- Four face glass exhibition.
- Interior organisation made up of 5 glass shelves by door, able to regulate in height, except Model LO 3701 with 6 rotating shelves in glass.
- Interior shelves in glass of 530x450 (Mod. LO3702 and LO7700).
- Rotating shelved with a 460 diameter (Mod. LO3701).
- Digital thermostat.
- Interior illumination.
- Castors in all of the models.
- Humidity Hr. 40% to 60%

OPTIONAL

- Gold decoration (upon request).
- Possibility of 1, 2 and 3 independent bodies, from 1 up to 4 glass sides (upon request).
- Lock (upon request).
- Chocolates, temperature 15°C/18°C (Hr 40% - 60%)
- LED lighting

NUEVO
NEW



L07700

MODELOS / MODELS			
	L03702	L03701	L07700
Largo / Wide (mm)	700	700	1320
Fondo / Depth (mm)	650	650	650
Alto / Height (mm)	1900	1900	1900
Potencia / Power (W)	550	580	1100
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	220/50	220/50	220/50
Volumen cámara / Capacity (L)	420	420	420+420
Nº caras de cristal / Nº glass sides	4	4	4
Nº de puertas / Nº doors	1	1	2
Nº de estantes / Nº shelves	5	6 giratorios	5+5
Compresor / Compressor (HP)	1/4	1/4	1/4 + 1/4
Condensación / Condensation	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated
Evaporación / Evaporation	Estática Static	Estática Static	Estática Static
Temperatura / Temperature (35°C)	+2°C / +10°C	+2°C / +10°C	+2°C / +10°C
Desescarche / Defrost	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic
Control / Control	Digital	Digital	Digital
Refrigerante / Refrigerant	R 404 a	R 404 a	R 404 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso /
We reserve the right to change specifications without prior notice

MODELOS / MODELS

€

L03702

L03701

L07700



Decoración en oro (bajo pedido)
Gold decoration (upon request)

11 ARMARIO EXPOSITOR HELADERÍA-PASTELERÍA (NO-FROST) EXHIBITING CUPBOARD FOR ICE-CREAM/BAKERY (NO-FROST)

NUEVO
NEW



L07703VNP

NUEVO
NEW



L03500VNP

MODELOS / MODELS	€
L03500VNP	
L03700VNP	
L03701VNP	
L07703VNP	



Decoración en oro (bajo pedido)
Gold decoration (upon request)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Este sistema de refrigeración permite la inserción en la misma vitrina, tanto productos de pastelería como de heladería, simplemente regulando la temperatura del termostato.
- Estructura en aluminio anodizado de formas redondeadas con decoración de serie en Plata.
- Exposición desde 1 hasta 4 caras en cristal.
- Organización interior compuesta de 5 parrillas por puerta, regulables en altura, excepto el Modelo L0 3701VNP con 6 estantes giratorios en cristal.
- Estantes interiores en rejilla cromada de 530x450 mm.
- Estantes giratorios de diámetro 460 mm (Mod. L03701VNP).
- Termostato digital.
- Iluminación interior.
- Ruedas en todos los modelos.

OPCIONAL

- Decoración en oro (bajo pedido).
- Posibilidad de 1, 2 y 3 cuerpos independientes, desde 1 hasta 4 caras de cristal (bajo pedido).
- Cerradura (bajo pedido).
- LED

TECHNICAL FEATURES

- This refrigeration system allows insertion in the display of bakery products as well as ice cream, simply regulating the temperature of the thermostat.
- Anodised aluminium structure with rounded forms, and with silver series decoration.
- Exhibit of 1 to 4 glass sides.
- Interior organisation made up of 5 glass shelves by door, able to regulate in height, except Model L0 3701VNP with 6 rotating shelves in glass.
- Interior shelves in chrome grill of 530x450 mm.
- Rotating shelved with a 460 diameter (Mod. L03701VNP).
- Digital thermostat.
- Interior illumination.
- Castors in all of the models.

OPTIONAL

- Gold decoration (upon request).
- Possibility of 1, 2 and 3 independent bodies, from 1 up to 4 glass sides (upon request).
- Lock (upon request).
- LED lighting

MODELOS / MODELS				
	L03500VNP	L03700VNP	L03701VNP	L07703VNP
Largo / Wide (mm)	700	700	700	1320
Fondo / Depth (mm)	650	650	650	650
Alto / Height (mm)	1900	1900	1900	1900
Potencia / Power (W)	750	900	930	1800
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	220/50	220/50	220/50	220/50
Volúmen cámara / Capacity (L)	420	420	420	420+420
Nº caras de cristal / Nº glass sides	1	4	4	4
Nº de puertas / Nº doors	1	1	1	2
Nº de estantes / Nº shelves	5	5	6 giratorios	5+5
Compresor / Compressor (HP)	5/8	5/8	5/8	5/8+5/8
Condensación / Condensation	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated
Evaporación / Evaporation	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated
Temperatura / Temperature (35°C)	+5°C / -20°C	+5°C / -20°C	+5°C / -20°C	+5°C / -20°C
Desescarche / Defrost	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic
Control / Control	Digital	Digital	Digital	Digital
Refrigerante / Refrigerant	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso /
We reserve the right to change specifications without prior notice

ARMARIO EXPOSITOR HELADERÍA-PASTELERÍA (NO-FROST) LÍNEA MAXI EXHIBING CUPBOARD FOR ICE-CREAM/BAKERY (NO-FROST) MAXI LINE

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Este sistema de refrigeración permite la inserción en la misma vitrina, tanto productos de pastelería como de heladería, simplemente regulando la temperatura del termostato.
- Estructura en aluminio anodizado de formas redondeadas, con decoración de serie en Plata.
- Exposición desde 1 hasta 4 caras en cristal.
- Organización interior compuesta de 5 parrillas por puerta, regulables en altura.
- Estantes interiores en rejilla cromada de 730x450 mm.
- Termostato digital.
- Iluminación interior.
- Ruedas en todos los modelos.

OPCIONAL

- Decoración en oro (bajo pedido).
- Posibilidad de 1, 2 y 3 cuerpos independientes, desde 1 hasta 4 caras de cristal (bajo pedido).
- Cerradura (bajo pedido).
- LED

TECHNICAL FEATURES

- This refrigeration system allows insertion in the display of bakery products as well as ice cream, simply regulating the temperature of the thermostat.
- Anodised aluminium structure with rounded forms, and with silver series decoration.
- Exhibit of 1 to 4 glass sides.
- Interior organisation made up of 5 glass shelves by door, able to regulate in height.
- Interior shelves in chrome grill of 730x450 mm.
- Digital thermostat.
- Interior illumination.
- Castors in all of the models.

OPTIONAL

- Gold decoration (upon request).
- Possibility of 1, 2 and 3 independent bodies, from 1 up to 4 glass sides (upon request).
- Lock (upon request).
- LED lighting

NUEVO
NEW



L09324VNP

MODELOS / MODELS			
	L09311VNP	L09314VNP	L09324VNP
Largo / Wide (mm)	900	900	1720
Fondo / Depth (mm)	650	650	650
Alto / Height (mm)	1900	1900	1900
Potencia / Power (W)	900	1200	2400
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	220/50	220/50	220/50
Volúmen cámara / Capacity (L)	600	600	600+600
Nº caras de cristal / Nº glass sides	1	4	4
Nº de puertas / Nº doors	1	1	2
Nº de estantes / Nº shelves	5	5	5+5
Compresor / Compressor (HP)	1	1	1+1
Condensación / Condensation	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated
Evaporación / Evaporation	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated
Temperatura / Temperature (35°C)	+5°C / -20°C	+5°C / -20°C	+5°C / -20°C
Desescarche / Defrost	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic
Control / Control	Digital	Digital	Digital
Refrigerante / Refrigerant	R 404 a	R 404 a	R 404 a
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice			

MODELOS / MODELS	€
L09311VNP	
L09314VNP	
L09324VNP	



Decoración en oro (bajo pedido)
Gold decoration (upon request)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Fabricado con triple cristal con dos vidrios de baja emisividad. El cristal serigrafiado en color gris, sin perfil de aluminio exterior.
- Iluminación led.
- Exposición de cuatro caras de cristal.
- Estantes en cristal regulables en altura excepto en el modelo de Heladería (L06114S y L06114L)
- Ruedas en todos los modelos.
- Termostato digital soft-touch incorporado en el vidrio de la puerta.

- Gama de Heladería: temperatura **-15°C a -24°C**

Modelos **L06114S** y **L06114L**

- Gama de Pastelería: temperatura **+2°C a +10°C**

Modelos **L06214S** y **L06214L** con estantes en cristal, regulables en altura.

Modelos **L06215S** y **L06215L** con estantes giratorios en cristal.

Humedad Hr. 45% a 50%

- Gama de Pastelería-Heladería (no-frost): temperatura **+5°C a -20°C**

Modelos **L06314S** y **L06314L** con estantes en cristal, regulables en altura.

Modelos **L06315S** y **L06315L** con estantes giratorios en cristal.

Humedad Hr. 65% a 70%

OPCIONAL

- Modelos con largo 850 mm.

TECHNICAL FEATURES

- Two triple glazed door low emissivity.
- LED illumination.
- Four faces glasses.
- Adjustable glass shelves except ice cream models. (L06114S and L06114L)
- Castors in all models.
- Digital soft touch thermostat incorporated in glass door.

- Ice cream range: **-15°C to -24°C**

L06114S and L06114L models

- Pastry range: **+2°C to +10°C**

L06214S and L06214L models with glass shelves, adjustable height.

L06215S and L06215L models with rotating glass shelves.

Humidity Hr. 45% to 50%

- Pastry-Ice cream range (no-frost): **+5°C to -20°C**

L06314S and L06314L models with glass shelves, adjustable height.

L06315S and L06315L models with rotating glass shelves.

Humidity Hr. 65% to 70%

OPTIONAL

- 850 mm wide models.

MODELOS / MODELS	L06114S*	L06114L*	L06214S*	L06214L*	L06215S*	L06215L*	L06314S*	L06314L*	L06315S*	L06315L*
Largo / Wide (mm)	650	650	650	650	650	650	650	650	650	650
Fondo / Depth (mm)	650	650	650	650	650	650	650	650	650	650
Alto / Height (mm)	1500	1900	1500	1900	1500	1900	1500	1900	1500	1900
Potencia / Power (W)	600	650	500	550	530	580	850	900	880	930
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50
Volúmen cámara / Capacity (L)	300	450	300	450	300	450	300	450	300	450
Nº de estantes / Nº shelves	4	6	3	5	4 giratorios	6 giratorios	3	5	4 giratorios	6 giratorios
Condensación / Condensation	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated
Evaporación / Evaporation	Estática Static	Estática Static	Estática Static	Estática Static	Estática Static	Estática Static	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated
Temperatura / Temperature (32°C)	-15°C / -24°C	-15°C / -24°C	+2°C / +10°C	+2°C / +10°C	+2°C / +10°C	+2°C / +10°C	+5°C / -20°C	+5°C / -20°C	+5°C / -20°C	+5°C / -20°C
Desescarche / Defrost	Manual Manual	Manual Manual	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic
Control / Control	Digital (soft-touch)	Digital (soft-touch)	Digital (soft-touch)	Digital (soft-touch)	Digital (soft-touch)	Digital (soft-touch)	Digital (soft-touch)	Digital (soft-touch)	Digital (soft-touch)	Digital (soft-touch)
Refrigerante / Refrigerant	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice

*BAJO PEDIDO

MODELOS / MODELS	€
L06114S Heladería*	
L06114L Heladería*	
L06214S Pastelería*	
L06214L Pastelería*	
L06215S Pastelería*	
L06215L Pastelería*	
L06314S no-frost*	
L06314L no-frost*	
L06315S no-frost*	
L06315L no-frost*	

*BAJO PEDIDO



ARMARIO EXPOSITOR HELADERÍA-PASTELERÍA (GAMA VITRA)
EXHIBITING CUPBOARD FOR ICE-CREAM/BAKERY (VITRA RANGE)



L06314S
(NO-FROST, h:1500 mm)



L06114S
(Heladería, h:1500 mm)



L06315L
(NO-FROST, h:1900 mm)



L06214L
(Pastelería, h:1900 mm)



Panel de mandos (Serie N y S)
Control panel (Series N and S)



MX6E/G (Serie N)
(6 Bandejas GN 1/1) / (6 Trays GN 1/1)



MX1021E/G (Serie N)
(10 Bandejas GN 2/1) / (10 Trays GN 2/1)
(20 Bandejas GN 1/1) / (20 Trays GN 1/1)

SERIE N y S

- Construcción en acero inox AISI 304.
- Cámara con ángulos redondeados y puerta con doble vidrio templado, con máximo aislamiento térmico. Sentido de apertura izquierda.
- Iluminación interior.
- Humidificador automático, con posibilidad de utilización manual.
- Quemadores y ventiladores en acero inox.
- Doble sentido giro del ventilador.
- Hornos eléctricos con resistencias blindadas.
- Generador del vapor con sistema de inyección directo.
- Evacuación manual del vapor de la cámara de cocción.
- Sistema de enfriamiento rápido de la cámara.
- Control electrónico de temperatura y tiempo.
- Estructura portabandejas fija, extraíble para su limpieza.
- En los Modelos **MX20E/G** y **MX2021E/G**, estructura con carro extraíble de serie.
- Distancia entre bandejas 70 mm, excepto en el modelo **MX623E** con distancia 60 mm.

SERIE S

- Sonda corazón con control electrónico.
- Doble sentido de giro del ventilador con posibilidad de regulación a dos velocidades.
- Señalización de anomalías de funcionamiento (falta encendido quemador, puerta abierta, sobrecalentamiento térmico moto ventilador, sobre temperatura cámara de cocción y falta de agua).
- Digital con dos memorias de cocción permanentes y 5 memorias temporales (recuerda el último ciclo realizado).
- Cocción con sonda al corazón con dispositivo delta T: sistema de cocción suave y delicado, seguido de un control paralelo de la temperatura en el corazón del producto, manteniéndolo tierno y en el interior y tostado en el exterior.

OPCIONAL

- Sistema de lavado automático.
- Cambio sentido apertura.
- Bandejas o parrillas GN.
- Ver página accesorios 435.

N AND SERIES

- Construction in AISI 304 stainless steel.
- Chamber with rounded corners and a door with double tempered glass, with maximum heat insulation
- Left-hinged door.
- Internal lights.
- Automatic humidifier, with possibility of manual use.
- Burners and ventilators in stainless steel.
- Double sense turn of ventilator
- Electric ovens with reinforced resistance.
- Steam generator with direct injection system.
- Manual steam extraction from the cooking chamber.
- Fast cooling system for the chamber.
- Electromechanical temperature and time control.
- Fixed tray-rack structure that can be removed for cleaning.
- In Models **MX20E/G** and **MX2021E/G**, a series with removable trolley structure.
- Distance between trays, 70 mm, except in model **MX623E** with a distance of 60 mm.

S SERIES

- Core probe with electronic control.
- Reversible rotation of ventilator with two speed options.
- Operating failure signals (burner ignition failure, open door, overheating of the ventilation motor, overheating of cooking chamber and water shortage).
- Digital with two permanent cooking memories and 5 time memories (remembers the last cycle).
- Cooking with core probe with delta T device: gentle and delicate cooking system, monitored by a parallel control of the temperature in the core of the product, keeping it tender and moist inside and toasted on the outside.

OPTIONAL

- System of automatic washing.
- Reversible door opening
- Trays or GN grills.
- See accessories page 435.

HORNOS MIXTOS DIRECTOS (MX) DIRECT COMBINATION OVENS (MX)



Serie S: con sonda corazón
S series: with sounding heart



Estructura y carro de serie
Structure and trolley of series

MX20E/G (Serie N)
(Mod. Bajo pedido)
(20 Bandejas GN 1/1)
(20 Trays GN 1/1)

Sistema de cocción / Cooking system:



Convección: Sistema de trabajo con aire caliente forzado y distribuido uniformemente, con régimen de temperatura de 30°C a 270°C. Se puede cocer, asar y gratinar, especialmente indicado para la elaboración de carnes, pescados, guarniciones, dulces y bollerías. Convección con humedad 30°C a 270°C.



Vapor: Todo tipo cocciones al vapor 120°C (pescados, verduras, carnes). Vapor a temperatura controlada 50°C a 99°C, este sistema permite regular la temperatura del vapor, especialmente indicado para productos delicados: mus, frutas, productos al vacío y mariscos.



Convección – Vapor (Mixto): Inyección directa de agua sobre el ventilador y su posterior transmisión a la cámara de cocción, evitando de esta forma la pérdida de cualidades del producto (peso y volumen). Se puede conseguir la humedad necesaria e indicada para cada alimento.

El uso de la regulación del porcentaje de humedad, permite realizar la regeneración de los alimentos cocinados, para de esta forma disponer en todo momento y en breve espacio de tiempo de alimentos calientes y con superficies suaves, como si estuvieran recién elaborados.

MODELOS / MODELS	MX623E	MX6E	MX6G	MX10E	MX10G	MX1021E	MX1021G	MX20E*	MX20G*	MX2021E*	MX2021G*
Largo / Wide (mm)	600	870	870	940	940	1220	1220	970	970	1220	1220
Fondo / Depth (mm)	600	745	745	910	910	998	998	997	997	997	997
Alto / Height (mm)	645	816	816	1082	1082	1092	1092	1900	1900	1900	1900
Eléctrico - Gas Electrical - Gas	Eléctrico Electrical	Eléctrico Electrical	Gas Gas	Eléctrico Electrical	Gas Gas	Eléctrico Electrical	Gas Gas	Eléctrico Electrical	Gas Gas	Eléctrico Electrical	Gas Gas
Capacidad / Capacity	6 GN 2/3	6 GN 1/1	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1 20 GN 1/1	10 GN 2/1 20 GN 1/1	20 GN 1/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1 40 GN 1/1	20 GN 2/1 40 GN 1/1
Potencia / Power (W)	5900	9300	14000	15300	19000	21500	22000	30600	30000	43000	50000
Tensión/Frecuencia Power supply (V/Hz)	400/3N/ 50-60	400/3N/ 50-60	230/50-60	400/3N/ 50-60	230/50-60	400/3N/ 50-60	230/50-60	400/3N/ 50-60	230/50-60	400/3N/ 50-60	230/50-60
De serie / Standard	ESTRUCTURA FIJA 6 GN 2/3	ESTRUCTURA FIJA 6 GN 1/1	ESTRUCTURA FIJA 6 GN 1/1	ESTRUCTURA FIJA 10 GN 1/1	ESTRUCTURA FIJA 10 GN 1/1	ESTRUCTURA FIJA 10 GN 2/1	ESTRUCTURA FIJA 10 GN 2/1	ESTRUCTURA EXTRAIBLE + CARRO 20GN 1/1	ESTRUCTURA EXTRAIBLE + CARRO 20GN 1/1	ESTRUCTURA EXTRAIBLE + CARRO 20GN 2/1	ESTRUCTURA EXTRAIBLE + CARRO 20GN 2/1

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice

*BAJO PEDIDO

MODELOS / MODELS	€
Serie N	
Serie S	
MX623E	
MX6E	
MX6G	
MX10E	

MODELOS / MODELS	€
Serie N	
Serie S	
MX10G	
MX1021E	
MX1021G	

MODELOS / MODELS	€
Serie N	
Serie S	
MX20E*	
MX20G*	
MX2021E*	
MX2021G*	



MXB6E/G (Serie S)
(6 Bandejas GN 1/1) / (6 Trays GN 1/1)



MXB1021E/G (Serie S)
(10 Bandejas GN 2/1) / (10 Trays GN 2/1)
(20 Bandejas GN 1/1) / (20 Trays GN 1/1)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Generador del vapor con boiler de alto rendimiento.
- Construcción en acero inox AISI 304.
- Cámara con ángulos redondeados y puerta con doble vidrio templado, con máximo aislamiento térmico. Sentido de apertura izquierda.
- Iluminación interior.
- Humidificador automático, con posibilidad de utilización manual.
- Quemadores y ventiladores en acero inox.
- Hornos eléctricos con resistencias blindadas.
- Generador del vapor con boiler
- Evacuación manual del vapor de la cámara de cocción.
- Sistema de enfriamiento rápido de la cámara.
- Control electrónico de temperatura y tiempo.
- Estructura portabandejas fija, extraíble para su limpieza.
- En los Modelos **MXB20E/G** y **MXB2021E/G**, estructura con carro extraíble de serie.
- Sonda corazón con control electrónico.
- Doble sentido de giro del ventilador con posibilidad de regulación a dos velocidades.
- Señalización de anomalías de funcionamiento (falta encendido quemador, puerta abierta, sobrecalentamiento térmico moto ventilador, sobre temperatura cámara de cocción y falta de agua).
- Digital con dos memorias de cocción y 5 memorias temporales (recuerda el último ciclo realizado).
- Cocción con sonda al corazón con dispositivo delta T: sistema de cocción suave y delicado, seguido de un control paralelo de la temperatura en el corazón del producto, manteniéndolo tierno y sabroso en el interior y tostado en el exterior.

OPCIONAL

- Sistema de lavado automático.
- Cambio sentido apertura.
- Bandejas o parrillas GN.
- Ver página accesorios 435.

TECHNICAL FEATURES

- Steam generator with high-performance boiler.
- Construction in AISI 304 stainless steel.
- Chamber with rounded corners and a door with double tempered glass, with maximum heat insulation
- Left-hinged door.
- Internal lighting.
- Automatic humidifier, with possibility of manual use.
- Burners and ventilators in stainless steel.
- Electric ovens with reinforced resistance.
- Steam generator with boiler system.
- Manual steam extraction from the cooking chamber.
- Fast cooling system for the chamber.
- Electromechanical temperature and time control.
- Fixed tray-rack structure that can be removed for cleaning.
- In Models **MXB20E/G** and **MXB2021E/G**, a series with removable trolley structure.
- Core probe with electronic control.
- Reversible ventilator rotation with two speed options.
- Operation failure signals (burner ignition failure, open door, overheating of ventilation motor, overheating of cooking chamber and water shortage).
- Digital with two permanent cooking memories and 5 time memories (remembers the last cycle).
- Cooking with core probe with delta T device: gentle and delicate cooking system, monitored by a parallel control of the temperature in the core of the product, ensuring it is tender and moist inside and toasted on the outside.

OPTIONAL

- System of automatic washing.
- Reversible door opening
- Trays or GN grills.
- See accessories page 435.

HORNOS MIXTOS CON BOILER (MXB) COMBINATION OVENS WITH BOILER (MXB)



Serie S: con sonda corazón
S series: with sounding heart



Estructura y carro de serie
Structure and trolley of series

MXB2021E/G (Serie S)
(Mod. Bajo pedido)
[20 Bandejas GN 1/1]
[20 Trays GN 1/1]
[40 Bandejas GN 1/1]
[40 Trays GN 1/1]

Sistema de cocción / Cooking system:



Convección: Sistema de trabajo con aire caliente forzado y distribuido uniformemente, con régimen de temperatura de 30°C a 270°C. Se puede cocer, asar y gratinar, especialmente indicado para la elaboración de carnes, pescados, guarniciones, dulces y bollerías. Convección con humedad 30°C a 270°C.



Vapor: Todo tipo cocciones al vapor 120°C (pescados, verduras, carnes). Vapor a temperatura controlada 50°C a 99°C, este sistema permite regular la temperatura del vapor, especialmente indicado para productos delicados: mus, frutas, productos al vacío y mariscos.



Convección - Vapor (Mixto): Inyección directa de agua sobre el ventilador y su posterior transmisión a la cámara de cocción, evitando de esta forma la pérdida de cualidades del producto (peso y volumen). Se puede conseguir la humedad necesaria e indicada para cada alimento.

El uso de la regulación del porcentaje de humedad, permite realizar la regeneración de los alimentos cocinados, para de esta forma disponer en todo momento y en breve espacio de tiempo de alimentos calientes y con superficies suaves, como si estuvieran recién elaborados.

MODELOS / MODELS	MXB6ES	MXB6GS	MXB10ES	MXB10GS	MXB1021ES	MXB1021GS	MXB20ES*	MXB20GS*	MXB2021ES*	MXB2021GS*	MXB2021G*
Largo / Wide (mm)	870	870	940	940	1220	1220	970	970	1220	1220	1220
Fondo / Depth (mm)	745	745	910	910	998	998	997	997	997	997	997
Alto / Height (mm)	816	816	1082	1092	1092	1092	1900	1900	1900	1900	1900
Eléctrico - Gas Electrical - Gas	Eléctrico Electrical	Gas Gas	Eléctrico Electrical	Gas Gas	Eléctrico Electrical	Gas Gas	Eléctrico Electrical	Gas Gas	Eléctrico Electrical	Gas Gas	Gas Gas
Capacidad / Capacity	6 GN 1/1	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1 20 GN 1/1	10 GN 2/1 20 GN 1/1	20 GN 1/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1 40 GN 1/1	20 GN 2/1 40 GN 1/1	20 GN 2/1 40 GN 1/1
Potencia / Power (W)	12300	14000	18300	19000	24500	22000	40600	30000	51000	50000	50000
Tensión/Frecuencia Power supply (V/Hz)	400/3N/ 50-60	230/50-60	400/3N/ 50-60	230/50-60	400/3N/ 50-60	230/50-60	400/3N/ 50-60	400/3N/ 50-60	400/3N/ 50-60	400/3N/ 50-60	230/50-60
De serie / Standard	ESTRUCTURA FIJA 6 GN 1/1	ESTRUCTURA FIJA 6 GN 1/1	ESTRUCTURA FIJA 10 GN 1/1	ESTRUCTURA FIJA 10 GN 1/1	ESTRUCTURA FIJA 10 GN 2/1	ESTRUCTURA FIJA 10 GN 2/1	ESTRUCTURA EXTRAIBLE + CARRO 20GN 1/1	ESTRUCTURA EXTRAIBLE + CARRO 20GN 1/1	ESTRUCTURA EXTRAIBLE + CARRO 20GN 2/1	ESTRUCTURA EXTRAIBLE + CARRO 20GN 2/1	ESTRUCTURA EXTRAIBLE + CARRO 20GN 2/1

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice

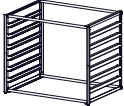
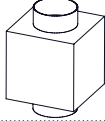
*BAJO PEDIDO

MODELOS / MODELS	€
MXB6ES	
MXB6GS	
MXB10ES	
MXB10GS	
MXB1021ES	

MODELOS / MODELS	€
MXB1021GS	
MXB20ES*	
MXB20GS*	
MXB2021ES*	
MXB2021GS*	

*BAJO PEDIDO

11 ACCESORIOS HORNOS ACCESSORY OVENS

MODELOS MODELS	DESCRIPCIÓN	6 GN 2/3	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
	Sistema lavado automático Washed system automatic						
	Filtro antigrasas Filter antigreasy						
	Soporte horno Support oven						
	Estructura soporte Structure has supported						
	Estructura extraíble Removable structure						
	Carro Rack						
	Estructura con carro Structure with rack						
	Ducha lavado Ducha lavado						
	Abatidor de vapor						
	Chimenea (Gas) Chimney (Gas)						

Cambio apertura puerta (derecha)
Change opening door (right)



ESTRUCTURA CON CARRO (DE SERIE)
STRUCTURE AND RACK AS STANDAR
HORNO 20 GN 1/1 / TRAY 20 GN 1/1
HORNO 20 GN 2/1 / TRAY 20 GN 2/1



ESTRUCTURA EXTRAÍBLE + CARRO (OPCIONAL)
REMOVABLE STRUCTURE + RACK (OPTIONAL)

SOPORTE HORNO + ESTRUCTURA
PORTA BANDEJAS (OPCIONAL)
OVEN SUPPORT + TRAY STRUCTURE
(OPTIONAL)



SISTEMA LAVADO AUTOMÁTICO
WASHED SYSTEM AUTOMATIC
(Se debe pedir junto al horno,
no es posible instalarlo con posterioridad)
(One is due to ask next to the furnace,
is not possible to install it later)

ARMARIO CALIENTE FERMENTADOR

FERMENTATION OVENS

NUEVO
NEW



F 860

NUEVO
NEW



F 848

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior e interior en acero inox
- Puerta abatible de cristal.
- Temperatura de trabajo de 0°C a 85°C
- Recipiente disponible para depositar agua y aportar humedad

TECHNICAL FEATURES

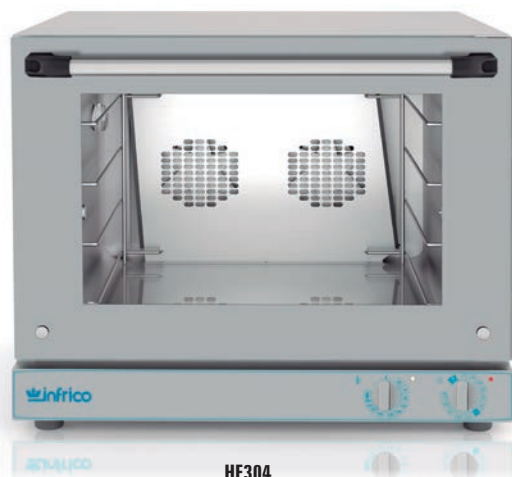
- Stainless steel exterior and interior
- Self-closing glass door.
- Temperatura range from 0°C a 85°C
- Availabel water deposit and humidity kit

MODELOS / MODELS	F848	F860
Ancho / Wide (mm)	640	760
Fondo / Depth (mm)	640	700
Alto / High (mm)	930	930
Potencia / Power (W)	700	1400
Eléctrica / Electrical (V/Hz)	230V-50-60Hz	230V-50-60Hz
Capacidad / Capacity	8 trays 480x340	8 trays 600x400
Temperatura / Temperature (°C)	0°C a 85°C	0°C a 85°C

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso /
We reserve the right to change specifications without prior notice.

F848

F860

NUEVO
NEW

HE304

NUEVO
NEW

HE424

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior e interior en acero inox
- Puerta con doble cristal serigrafiado en color gris con tirador y apertura batiente
- Temperatura de trabajo de 50°C a 250°C
- Temporizador 0-120 minutos y modo continuo, con alarma de fin de ciclo
- Iluminación interior

TECHNICAL FEATURES

- Stainless steel exterior and interior
- Double glass door with grey stamped color and integrated handle
- Stainless steel glass door
- Temperature range from 50°C and 250°C
- Timer from 0-120 min. with and cycle alarme
- Interior lighting

MODELOS/MODELS	HE304	HE424
Dimensiones exteriores / Exterior dimensions (lpxh)	590x675x540	640X720x540
Dimensiones cámaras / Interior dimensions (lpxh)	450x345x370	500x345x410
Potencia / Power (W)	3100W	3100W
Eléctrica / Electrical (V/Hz)	230V-50-60Hz	230V-50-60Hz
Temperatura / Temperature (°C)	250°C	250°C
Distancia entre parrilla / Shelves distance	80 mm	80 mm
Capacidad / Capacity	4 trays of 430x340	4 trays of 480x340
Temporizador / Timer	0-120 min (modo continuo)	0-120 min (modo continuo)
Motor / Engine (S)	2	2
Grill / Electrical grill	Option	Option
Humidificador / Humidity kit	Option	Option
Kit de bandejas GN / GN Trays Kit	Option GN 2/3	Option GN 2/3

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso /
We reserve the right to change specifications without prior notice.

OPCIONES / OPTIONS	€
Apertura puerta lateral / Door side opening	
Grill / Electrical grill	
Humidificador / Humidity kit	
Kit para adaptar bandejas GN 2/3 / GN 2/3 trays adapter	
Soporte horno HE304 / Hold up over HE304	
Soporte horno HE424/ Hold up over HE424	

HE304

HE424

HORNO ELÉCTRICO PANADERÍA 60X40

60X40 ELECTRIC BAKERY OVENS



NUEVO
NEW



HE604

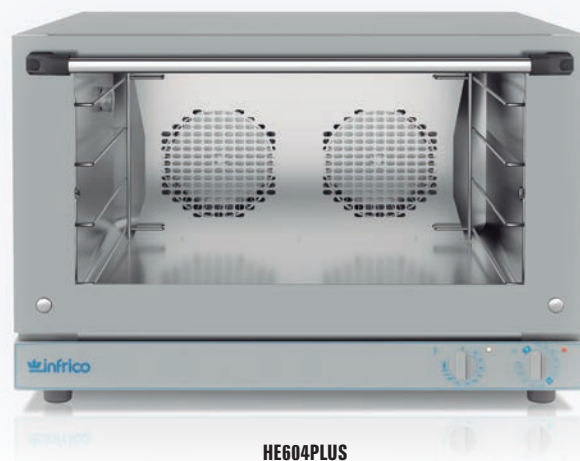
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior e interior en acero inox
- Puerta con doble cristal serigrafiado en color gris con tirador y apertura batiente
- Temperatura de trabajo de 50°C a 250°C
- Temporizador 0-120 minutos y modo continuo, con alarma de fin de ciclo
- Inversión de giro de serie
- Iluminación interior

MODÈLES	HE603	HE604	HE604PLUS
Dimensiones exteriores / Exterior dimensions (l x p x h)	760x800x465	760x800x545	760x800x545
Dimensions cámaras / Interior dimensions (l x p x h)	620x270x450	620x350x450	620x350x450
Potencia / Power (W)	3900W	5700W	6300W
Eléctrica / Electrical (V/Hz)	230V-50-60Hz	400/230V-50-60Hz	400/230V-50-60Hz
Temperatura / Temperature (°C)	50°C a 250°C	50°C a 250°C	50°C a 250°C
Distancia entre parrilla / Shelves distance	80 mm	80 mm	80 mm
Capacidad / Capacity	3 trays of 600x400	4 trays of 600x400	4 trays of 600x400
Temporizador / Timer	0-120 min (modo continuo)	0-120 min (modo continuo)	0-120 min (modo continuo)
Termostato de seguridad / Security Thermostat	No	OK	OK
Motor / Engine (S)	1	1	2
Grill / Electrical grill	Option	Option	Option
Humidificador / Humidity kit	Option	Option	Option
Kit de bandejas GN / GN Trays Kit	Option GN 1/1	Option GN 1/1	Option GN 1/1

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso /
We reserve the right to change specifications without prior notice.

NUEVO
NEW



HE604PLUS

TECHNICAL FEATURES

- Stainless steel exterior and interior
- Double glass door with grey stamped color and integrated handle
- Stainless steel glass door
- Temperature range from 50°C and 250°C
- Timer from 0-120 min. with and cycle alarme
- Interior lighting

OPCIONES / OPTIONS	€
Apertura puerta lateral / Door side opening	
Grill / Electrical grill	
Humidificador / Humidity kit	
Kit para adaptar bandejas GN 1/1 / GN 1/1 trays adapter	
Soporte horno HE603/HE604/HE604Plus / Hold up over HE603/HE604/HE604 Plus	

HE603

HE604

HE604PLUS

11 HORNO DE PIZZA PIZZA OVENS



HP135

NUEVO
NEW



HP235

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior en acero inox
- Interior en chapa galvanizada
- Aislamiento en fibra de vidrio
- Puerta en acero inox con cristal
- Temperatura de trabajo de 0°C a 320°C
- Temporizador de 0-60 minutos y modo continuo, con alarma de fin de ciclo
- Superficie de cocción en piedra refractaria de alta calidad

TECHNICAL FEATURES

- Stainless steel exterior
- Interior galvanized sheet
- Fiberglass with aluminum
- Stainless steel glass door
- Temperature range from 0°C and 320°C
- Timer from 0-60 min. with and cycle alarm
- Cooking surface-high quality refractory material

MODELOS/MODELS	HP135	HP235
Dimensiones exteriores / Exterior dimensions (l x p x h)	535x535x261	535x535x390
Medidas cámaras / Interior dimensions (l x p x h)	405x360x80	405x360x80
Potencia / Power (W)	2000W	3000W
Eléctrica / Electrical (V/Hz)	230V-50-60Hz	230V-50-60Hz
Temperatura / Temperature (°C)	320°C	320°C
Capacidad / Capacity (Nº pizza / Diam)	1 de 350 mm	2 de 350 mm
Nº Cámaras / Rooms nº	1	2
Nº Puertas / Doors	1	2
Temporizador / Timer	0-60 min continuo	0-60 min continuo
Alarma fin de ciclo / End cycle alarme	OK	OK

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso /
We reserve the right to change specifications without prior notice.

HP135

HP235



NUEVO
NEW



HP833

NUEVO
NEW



HP433

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior en acero inox
- Interior en chapa galvanizada
- Aislamiento en lana de roca
- Puerta en doble cristal serigrafiado en negro con tirado integrado
- Temperatura de trabajo de 80°C a 400°C con visor de temperatura.
- Regulación independiente mediante termostatos de la temperatura superior e inferior en cada cámara
- Superficie de cocción en piedra refractaria de alta calidad
- Iluminación interior

OPCIONAL/OPTIONS

- Soporte/Holder HP433 / HP833 (1000x900x1100):
- Soporte/Holder HP633 / HP1233 (1355x900x1100):

TECHNICAL FEATURES

- Stainless steel exterior and interior
- Interior galvanized sheet
- High density insulation
- Double glass door black stamped with integrated handle
- Independent regulation through thermostat each department
- Cooking surface-high quality refractory material
- Interior light

MODELOS/MODELS	HP433	HP833	HP633	HP1233
Dimensiones exteriores / Exterior dimensions (l x p x h)	1000x945x385	1000x945x660	1355x945x385	1355x945x385
Medidas cámaras / Interior dimensions (l x p x h)	700x700x169	700x700x169	1054x700x169	1054x700x169
Potencia / Power (W)	5600W	11200W	8800W	17600W
Eléctrica / Electrical (V/Hz)	400V-50-60Hz	400V-50-60Hz	400V-50-60Hz	400V-50-60Hz
Temperatura / Temperature (°C)	80 °C a 400°C	80 °C a 400°C	80 °C a 400°C	80 °C a 400°C
Capacidad / Capacity (Nº pizza / Diam)	4 de 330 mm	8 de 330 mm	6 de 330 mm	12 de 330 mm
Nº Cámaras / Rooms nº	1	2	1	2
Nº Puertas / Doors	1	2	1	2

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso /
We reserve the right to change specifications without prior notice.

HP433

HP633

HP833

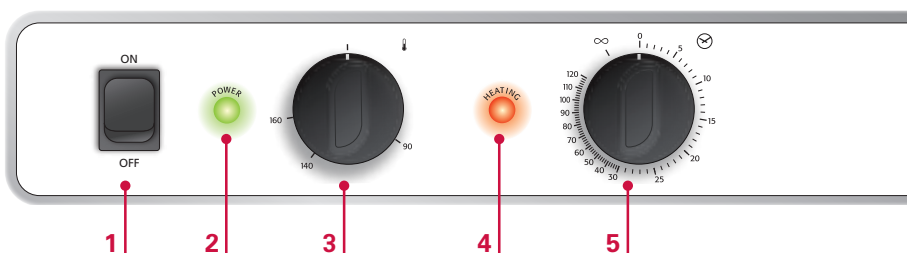
HP1233

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Serie M: Mecánico
- Serie E y P: electrónico con sonda, control de humedad, doble sentido de giro del ventilador con posibilidad de regularlo a dos velocidades y sistema de evacuación del vapor de la cámara.
- Los regeneradores de la serie P, disponen adicionalmente la posibilidad de memorizar 10 programas con fases de regeneración y mantenimiento
- Estructura interior y exterior en acero inox
- Cámara con ángulos redondeados para facilitar su limpieza
- Estructura porta bandejas desmontable y extraíble.

TECHNICAL FEATURES

- M serie: Mecanic.
- E & P serie: Electronic with probe, humidity control, double sense fun with two speed evacuation system of steam /chamber.
- P serie: 10 programs with regeneration and maintenance.
- Stainless steel exterior and interior.
- Wide rounded corners to ... cleaning.
- Removable trays support structure.



PANEL MECÁNICO

- 1 Interruptor general
- 2 Indicador de alimentación eléctrica
- 3 Control temperatura
- 4 Indicador de calentamiento en función
- 5 Temporizador

MECHANICAL CONTROL PANEL

- 1 On/Off switch
- 2 Power-on light
- 3 Temperature control
- 4 Heating-on light
- 5 Timer

OPCIONAL / OPTIONAL

Soporte / Holder RGT523M/RGT511

Soporte / Holder RGT7/RGT1011

Estructura con ruedas / Casters structure RGT

MODELOS MODELS	→ Largo (mm)	↗ Fondo (mm)	↑ Alto (mm)	Capacidad GN	Distancia entre bandejas (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Temperatura trabajo [°C]	Modelos con sonda de serie	Humidificador Humidifier	Modelos con programas	De serie
RGT523M	650	610	530	5 GN 2/3	65	3200	230/50	90°C a 160°C	NO	NO	NO	Estructura extraíble
RGT511M RGT511E RGT511P*	820	750	730	5 GN 1/1 600x400	74	6300	400/3N/50	90°C a 160°C (Mod. M) 30°C a 160°C (Mod. E y P)	RGT511E RGT511P	SI	RGT511P	Estructura extraíble
RGT711M RGT711E* RGT711P*	820	750	910	7 GN 1/1 600x400	74	9600	400/3N/50	90°C a 160°C (Mod. M) 30°C a 160°C (Mod. E y P)	RGT711E RGT711P	SI	RGT711P	Estructura extraíble

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice

* BAJO PEDIDO



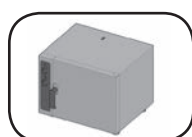
RGT511P*



Estructura porta bandejas
Trays support structure



RGT523M



RGT523M



RGT511M



RGT511E



RGT511P*



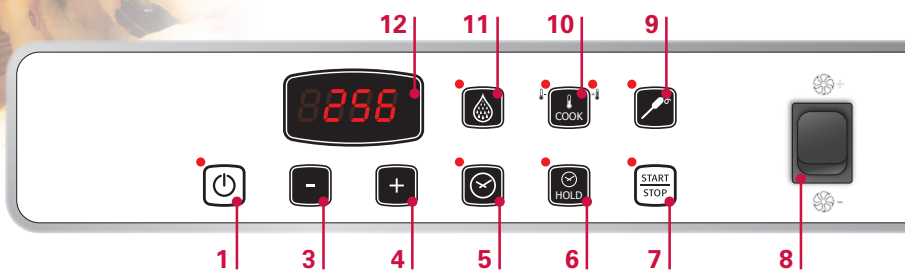
RGT711M



RGT711E*



RGT711P*

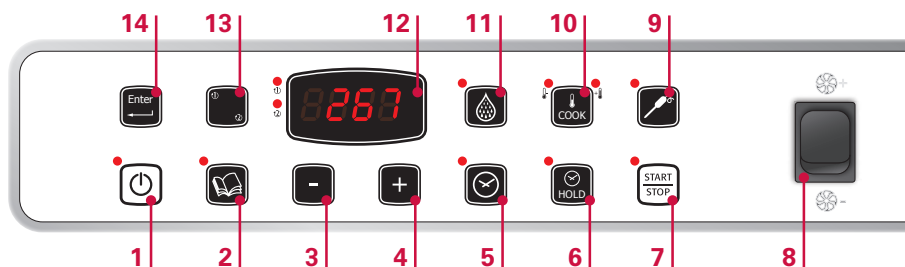


PANEL ELECTRÓNICO

- 1 Interruptor general
- 2 Programas
- 3 Aumentar
- 4 Disminuir
- 5 Temporizador
- 6 Función Hold
- 7 Start/stop ciclo
- 8 Selector velocidad
- 9 Función sonda al corazón
- 10 Configuración temperatura de regeneración
- 11 Humidificador
- 12 Display

ELECTRONIC CONTROL PANEL

- 1 On/Off switch
- 2 Programs
- 3 Increase
- 4 Decrease
- 5 Timer
- 6 Hold function
- 7 Start/Stop cycle
- 8 Set speed
- 9 Inner probe function
- 10 Set regeneration temperature
- 11 Humidifier
- 12 Display



PANEL ELECTRÓNICO PROGRAMABLE

- 1 Interruptor general
- 2 Programas
- 3 Aumentar
- 4 Disminuir
- 5 Temporizador
- 6 Función Hold
- 7 Start/stop ciclo
- 8 Selector velocidad
- 9 Función sonda al corazón
- 10 Configuración temperatura de regeneración
- 11 Humidificador
- 12 Display
- 13 Fase
- 14 Enter

PROGRAMMABLE ELECTRONIC PANEL

- 1 On/off switch
- 2 Programs
- 3 Increase
- 4 Decrease
- 5 Timer
- 6 Hold function
- 7 Start/Stop cycle
- 8 Set speed
- 9 Inner probe function
- 10 Set regeneration temperature
- 11 Humidifier
- 12 Display
- 13 Phase
- 14 Enter

MODELOS MODELS	→	↗	↑	⏏	⏏	⏏	⏏	⏏	⏏	⏏	⏏	⏏
	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Capacidad GN	Distancia entre bandejas (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Temperatura trabajo (°C)	Modelos con sonda de serie	Humidificador Humidifier	Modelos con programas	De serie
RGT1011M*								90°C a 160°C (Mod. M)				
RGT1011E*	820	750	1110	10 GN 1/1	74	12600	400/3N/50	30°C a 160°C (Mod. E y P)	RGT1011E	SI	RGT1011P	Estructura extraíble
RGT1011P*				600x400								
RGT1021P*	820	1110	1110	10 GN 2/1	74	16000	400/3N/50	30°C a 160°C	SI	SI	SI	Estructura extraíble
RGT2011P*	930	1110	2040	20 GN 1/1	Carro porta bandejas opcional	16200	400/3N/50	30°C a 160°C	SI	SI	SI	-
RGT2021P*	970	1260	2040	20 GN 2/1	Carro porta bandejas opcional	22200	400/3N/50	30°C a 160°C	SI	SI	SI	-

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice

* BAJO PEDIDO



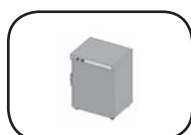
RGT1011P*

OPCIONAL / OPTIONAL

Soporte / Holder RGT1011 / RGT711

Soporte / Holder RGT1021

Estructura con ruedas / Casters structure RGT



RGT1011M*



RGT1011E*



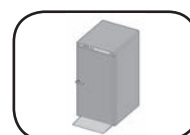
RGT1011P*



RGT1021P*



RGT2011P*



RGT2021P*

11 ENVASADORA AL VACÍO DE ASPIRACIÓN EXTERNA EXTERNAL ASPIRATION VACUUM PACKAGING MACHINE

NUEVO
NEW



VACE40

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Estructura exterior e interior en acero inox AISI 304
- Bomba auto-lubricante
- Panel de mandos digital con tres programas establecidos, proceso de envasado automático controlado electrónicamente
- Tiempo de vacío regulable, establecido a 15 y 30 segundos con posibilidad de regularlo manualmente
- Tiempo de soldadura ajustable de 1 a 7 segundos
- Vac stop permite parar en cualquier momento una fase del proceso pasando a la siguiente
- Funciona con bolsas gofradas

TECHNICAL FEATURES

- AISI 304 stainless steel exterior and interior
- Self-lubricating pump
- 3 programs set, automatic vacuum process controlled
- Removable vacuum time, set from 15 to 30 seconds with manual remove possibility
- Vac stop allow stop the machine in time phase of the processes
- Embossed bags

MODELOS/MODELS	VACE30	VACE40
Dimensiones exteriores / Exterior dimensions (l x p x h)	380X265X130	480X265X130
Capacidad bomba / Bomb Capacity (l/min)	20	40
Longitud de soldadura (mm) / Welding wide (mm)	300	400
Bolsa / Bag	Gofrada / Embossed	Gofrada / Embossed
Potencia / Power (W)	270	450
Eléctrica / Electrical (V/Hz)	220-230/50-60Hz	220-230/50-60Hz

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso /
We reserve the right to change specifications without prior notice.

VACE30

VACE40



TSB150

Bobina de film y dos moldes de serie

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Fabricada en acero inox AISI 304
- Sellado y corte simultaneo del film
- Sistema de frenado de retroceso del film, facilitando la colocación de las barquetas
- Incluye dos moldes de aluminio con junta flexible:
 - 1 molde para una barqueta por ciclo de dimensiones 192x137mm
 - 1 molde para dos barquetas por ciclo de dimensiones 96x137mm
- El molde para dos barquetas esta provisto de una guía central para facilitar el corte del film
- Se suministra con bobina de film de de 150 metros de longitud y 150mm de ancho.
- Profundidad máxima de la barqueta 100mm
- Bobina de longitud 150 m y ancho 150mm

TECHNICAL FEATURES

- AISI 304 stainless steel
- Cutting and welding simultaneous
- Stopping system of film regression helping the positioning
- Two aluminum molds:
 - 1 dimension cycle of 192x137 mm
 - 1 dimension cycle of 96x137 mm
- The mold provide with a centred guide to help culting the film
- Provide with Roll 150 m long and 150 mm
- Maximum depth 100 mm.

OPCIONAL / OPTIONAL

- Termoselladora para cubetas de 1/4 GN y 1/2 GN / 1/4 GN and 1/2 Thermosealer trays
- Bobina de longitud 150 m y ancho 150 mm / Provide with Roll 150 m long and 150 mm



MODELOS/MODELS

TSB150

Dimensiones exteriores / Exterior dimensions (l x p x h)

230x500x180

Ancho Bobina (mm) / Roll width (mm)

150

Potencia / Power (W)

400

Eléctrica / Electrical (V/Hz)

220-230/50-60Hz

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso /
We reserve the right to change specifications without prior notice.

TSB150

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Estructura exterior en acero inox AISI 304
- Cuba interior en acero inox AISI 304 con cantos redondeados para una fácil limpieza.
- Tapa de metacrilato robusta con bisagras en inoxidable en el interior excepto en los modelos de pie con pistón neumático en el exterior.
- Placa de polietileno apto para uso alimentario que permite optimizar el vacío
- Atmósfera progresiva de serie en todos los modelos, permite la entrada de aire de manera más gradual
- Panel de mandos digital, proceso de envasado automático controlado electrónicamente
- Soldadura mediante pistón neumático salvo en los modelos de pie.
- Barra de doble soldadura en todos los modelos para asegurar el perfecto sellado de la bolsa, excepto modelo VACT6A, con tiempo de enfriamiento
- Vac stop permite parar en cualquier momento una fase del proceso pasando a la siguiente
- Visor del nivel de aceite de la bomba

MODELOS POR TIEMPO VACT:

- Vacuometro para el control visual del nivel de vacío (excepto Mod. VACT6A)
- Modelos de sobremesa Bomba DVP de alto rendimiento
- Modelos de pie Bomba Busch

MODELOS POR SENSOR VACS:

- Bomba Busch de alto rendimiento en todos los modelos
- Entrada Gas inerte de serie
- Sistema gastro vac preinstalado para el vacío exterior en contenedores Gastronorm en los modelos de Sobremesa
- Sistema de auto-calibración para un vacío perfecto, ajustando la presión atmosférica al lugar
- Auto-clean oil, sistema de autolimpieza del aceite de la bomba
- Posibilidad de utilizar hasta 50 programas

TECHNICAL FEATURES

- Stainless steel structure
- Interior stainless steel cube in AISI 304, with rounded corners easy cleaning
- Robust lid in transparent metracrylate, with aluminum hinges and internal pneumatic piston
- Polyethylene plate suitable for food use, allows optimisation of chamber space
- Soft air as standar allows air to enter the chamber gradually
- Digital control panel with electronic control of automatic vacuum process
- Double readlin bar in all models to assure the perfect sealing except VACT 6A with precooling timer
- VAC stop allow stop the process in any time of the phase
- Oil level display

MODELS BY TIME VACT:

- Visual control vacuum process (except VACT 6A)
- DUP pump high performance
- BUSCH pump in the stand models

MODELS BY SENSOR VACS:

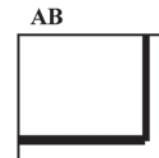
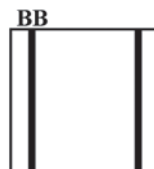
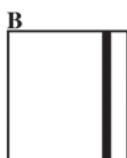
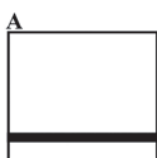
- High performance BUSH pump
- Inert gas standard
- Pre-Install gastro vac system for external containers vacuum
- Self-calibration for a perfect vacuum, providing atmosphere pressure
- Capable memorise 50 programs

OPCIONAL/OPTIONS

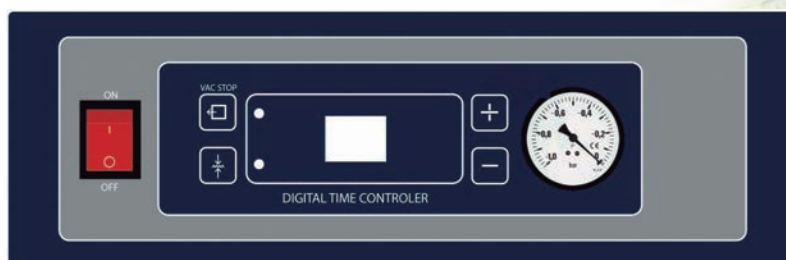
- Accesorio gastro-vac para el vacío en recipientes Gastronorm / Gastro-vac accesorie for gastronorm vacuum deposit



POSICIONAMIENTO BARRA SOLDADURA / SEALING BAR POSICIONEMENT



PANEL MANDOS TIEMPO / TIME CONTROL PANEL



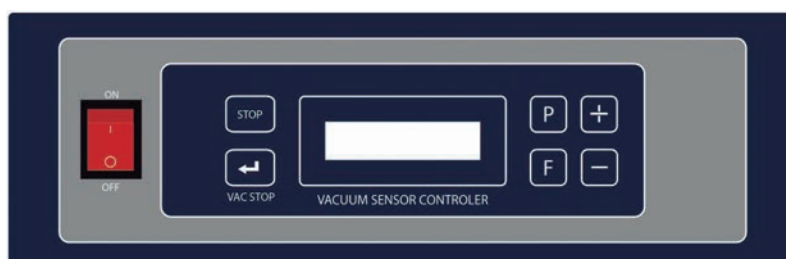
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Vacuometro (excepto Mod. VACT6A)
- Regulación tiempo de vacío
- Regulación tiempo de soldadura
- Entrada de atmósfera progresiva
- Stop Vacío
- Indicador luminoso del proceso activo

TECHNICAL FEATURES

- Vacuum meter (except Mod. VACT6A)
- Vacuum guige time control
- Sealing time control
- Progressive atmosphere entry
- Stop vacuum
- Lighting alarm of active process

PANEL MANDOS SENSOR / CONTROL PANEL SENSOR



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Posibilidad de memorizar 50 programas
- Regulación porcentual de vacío
- Tiempo extra de vacío
- Entrada gas inerte regulable porcentualmente
- Tiempo de soldadura
- Entrada de atmósfera progresiva
- Programa especial para el sistema Gastro vac en los modelos de Sobremesa
- Stop Vacío
- Auto-calibración

TECHNICAL FEATURES

- Capable of memorising so programmes
- Vacuum porcentaje control
- Additional extra vacuum time
- Gas entry porcentaje control
- Sealing time control
- Special gastro vac programe in
- Stop vacuum
- Self-calibration



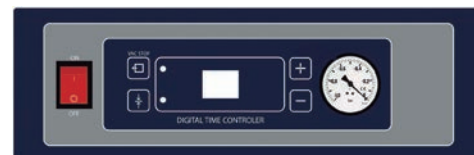
Barra soldadura sin conexiones con doble soldadura y detalle cuba embutida.



Tapa metracrilato transparente con bisagras en acero inox.

11 ENVASADORA AL VACÍO VACUUM PACKAGING SYSTEM

Vacío por tiempo / Emptiness by time : VACT

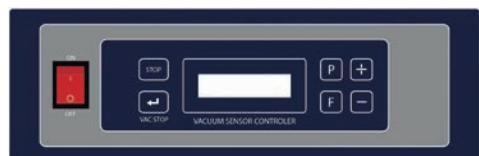


VACT20A

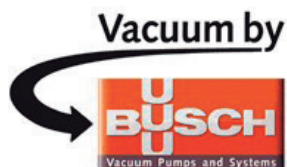
MODELOS MODELS	€
VACT6A	
VACT8A	
VACT12A	
VACT20A	
VACT20B	
VACT20BB	
VACT40AB	
VACT63AB	
VACT100AB	

MODELOS / MODELS	Envasadoras de sobremesa						Envasadoras de pie		
	VACT6A	VACT8A	VACT12A	VACT20A	VACT20B	VACT20BB	VACT40AB	VACT63AB	VACT100AB
Dimensiones/Dimensions (mm)	340x480x325	410x455x360	480x560x440	480x560x440	610x575x440	610x575x440	800x575x1040	800x575x1040	1000x705x1040
Dimensiones interiores / Internal dimensions (mm)	280x355x90	350x350x120	450x420x180	450x420x180	550x470x180	550x470x180	680x470x200	680x470x200	880x600x200
Capacidad bomba / Capacity pump (m³)	6m³ DVP	8m³ DVP	12m³ DVP	20m³ DVP	20m³ DVP	20m³ DVP	40m³ BUSCH	63m³ BUSCH	100m³ BUSCH
Longitud soldadura (mm)	270	340	410	410	450	450	580+450	580+450	780+580
Nº barras soldadura	1	1	1	1	1	2	2	2	2
Potencia / Power (W)	260	350	540	750	750	750	1120	1500	2250
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	220-230/50-60	220-230/50-60	220-230/50-60	220-230/50-60	220/50-60	220/50-60	400/50-60	400/50-60	400/50-60

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice



Vacío por sensor / Emptiness by sensor : VACS



Bomba de vacío de alta calidad
que alcanza hasta el 99% de vacío



VACS10A/20A



VACS63AB

MODELOS MODELS	€
VACS8A	
VACS10A	
VACS20A	
VACS20BB	
VACS40AB	
VACS63AB	
VACS100AB	
Gastro vac	

MODELOS / MODELS	Envasadoras de sobremesa				Envasadoras de pie		
	VACS8A	VACS10A	VACS20A	VACS20BB	VACS40AB	VACS63AB	VACS100AB
Dimensiones / Dimensions (mm)	410x455x360	480x560x440	480x560x440	610x575x440	800x575x1040	800x575x1040	1000x705x1040
Dimensiones interiores/ Internal dimensions (mm)	350x350x120	450x420x180	450x420x180	550x470x180	680x470x200	680x470x200	880x600x200
Capacidad bomba / Capacity pump (m³)	8m³ BUSCH	10m³ BUSCH	20m³ BUSCH	20m³ BUSCH	40m³ BUSCH	63m³ BUSCH	100m³ BUSCH
Longitud soldadura (mm)	340	410	410	450	580+450	580+450	780+580
Nº barras soldadura	1	1	1	2	2	2	2
Potencia / Power (W)	440	540	750	750	1120	1500	2250
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	220-230/50-60	220-230/50-60	220-230/50-60	220-230/50-60	400/50-60	400/50-60	400/50-60

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice



PG 60 NS



PG 75 PV



PG 80 NC



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

SERIE ECONÓMICA

- Estructura en acero inoxidable.
- Placa de acero pavonado (baño de aceite a alta temperatura) de 6mm de espesor con terminación en color negro
- Encendido con piezo eléctrico
- Quemador en forma de herradura con doble salida de llama, logrando una temperatura uniforme en toda la placa.
- Recogedor de grasa dispuesto en el frontal, de fácil extracción para su limpieza.
- Válvulas de gas con dos intensidades de calor, máximo y mínimo.
- Toma de gas por el lateral izquierdo.
- Pies regulables en altura.

SERIE (NS) y CROMO DURO (NC)

- Estructura en acero inoxidable con aristas redondeadas
- Serie acero rectificado (NS) con placa de acero laminado de 12mm de espesor, excepto el modelo PG100NS de 15mm de espesor, con peto perimetral de acero inoxidable soldado herméticamente a la placa.
- Serie cromo duro (NC) con placa en cromo duro de 15mm de espesor, con peto perimetral de acero inoxidable soldado herméticamente a la placa.
- Encendido con piezo eléctrico
- Quemador en forma de herradura con doble salida de llama, logrando una temperatura uniforme en toda la placa.
- Orificio dispuesto en la placa con cajón recogedor de grasas integrado en el frontal.
- Válvulas de gas con dos intensidades de calor, máximo y mínimo (serie NS) y válvula de gas termostática con regulación de 100°C a 300°C. (serie Cromo duro)
- Entrada de gas por la parte trasera derecha, liberando los laterales de conexiones externas.
- Pies regulables en altura.

TECHNICAL FEATURES

ECONOMIC SERIES

- Stainless steel structure
- Treated stainless steel plate of 6mm in black colour
- Electric piezo ignition
- Burner with double exit flame, obtaining an uniform temperature for controlled cooking.
- Removable drip tray for easy cleaning
- Gas valves with two intensities of heat, maximum and minimum.
- Gas connection at left hand side
- Adjustable legs

SERIES (NS) and HARD CHROME (NC) SERIES

- Stainless steel structure with cleared edges
- Series (NS) with laminated steel plate of 12mm and hermetically welded splashback. Except model PG100NS with laminated steel plate of 15mm
- Series (NC) with chrome plate of 15mm and hermetically welded splashback.
- Electric piezo ignition
- Burner with double exit flame, obtaining an uniform temperature for controlled cooking.
- Intergrated fat collection drawer in the front
- Gas valves with two intensities of heat, maximum and minimum (serie NS) and thermostatic gas valves with regulation from 100°C to 300°C (serie Cromo duro)
- Gas connection at the back.
- Adjustable feet

MODELOS / MODELS	PG45PV	PG60PV	PG75PV	PG90PV	PG60NS	PG80NS	PG100NS	PG60NC	PG80NC	PG100NC
Largo / Wide (mm)	460	610	770	910	600	800	1000	600	800	1000
Fondo (mm) / Depth (mm)	440	440	440	440	440	440	440	440	440	440
Alto (mm) / Height (mm)	210	210	210	210	220	220	220	220	220	220
(Kcal/h)	3526	7052	7482	10922	7052	10578	12814	7052	10578	12814
Potencia / Power (W)	4100	8200	8700	12700	8200	12300	14900	8200	12300	14900
Nº Quemadores / Nº of burners	1	2	2	3	2	3	3	2	3	3
Nº Válvulas / Nº of valves	1	2	2	3	2	3	3	2	3	3
Superficie útil / Surface (mm)	440x390	590x390	750x390	890x390	600x430	800x430	1000x430	600x430	800x430	1000x430

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso
We reserve the right to change specifications without prior notice

MODELOS / MODELS	€
PG45PV Económica	
PG60PV Económica	
PG75PV Económica	
PG90PV Económica	
PG60NS Acero laminado	
PG80NS Acero laminado	
PG100NS Acero laminado	
PG60NC Cromo duro	
PG80NC Cromo duro	
PG100NC Cromo duro	



PE 75 NS



PE 60 PV



PE 60 NC

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

SERIE ECONÓMICA

- Estructura en acero inoxidable.
- Placa de acero pavonado (baño de aceite a alta temperatura) de 6mm de espesor con terminación en color negro
- Resistencias blindadas de acero inoxidable
- Recogedor de grasa dispuesto en el frontal, de fácil extracción para su limpieza.
- Termostatos con conmutador incorporado con variación de temperatura entre 50°C y 300°C
- Pies regulables en altura.

SERIE (NS) y CROMO DURO (NC)

- Estructura en acero inoxidable con aristas redondeadas.
- Serie acero rectificado (NS) con placa en acero laminado de 12 mm de espesor, con peto perimetral de acero inoxidable soldado herméticamente a la placa.
- Serie Cromo duro (NC) con placa en cromo duro de 15 mm de espesor, con peto perimetral de acero inoxidable soldado herméticamente a la placa.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable
- Orificio dispuesto en la placa con cajón recogedor de grasas integrado en el frontal
- Termostatos con conmutador incorporado con variación de temperatura entre 50°C y 300°C
- Pies regulables en altura.

TECHNICAL FEATURES

ECONOMIC SERIES

- Stainless steel structure
- Treated stainless steel plate of 6mm in black colour
- Heater elements plated in stainless steel
- Removable drip tray for easy cleaning
- Thermostat with variation of temperature from 50°C to 300°C
- Adjustable legs

SERIES (NS) and HARD CHROME (NC) SERIES

- Stainless steel structure with cleared edges
- Series (NS) with laminated steel plate of 12mm and hermetically welded splashback. Except model PG100NS with laminated steel plate of 15mm
- Series (NC) with chrome plate of 15mm and hermetically welded splashback.
- Heater elements plated in stainless steel
- Intergrated fat collection drawer in the front
- Thermostat with variation of temperature from 50°C to 300°C
- Adjustable feet

MODELOS / MODELS	PE60PV	PE75PV	PE60NS	PE80NS	PE60NC	PE80NC
Largo / Wide (mm)	600	770	600	800	600	800
Fondo / Depth (mm)	440	440	440	440	440	440
Alto / Height (mm)	210	210	220	220	220	220
Potencia / Power (W)	4000	4000	4000	5300	4000	5300
Tensión / Voltage (V)	230	230	230	230	230	230
Nº Resistencias / Nº resistance	2	2	2	3	2	3
Nº Mandos / Nº of controls	2	2	2	3	2	3
Superficie útil / Surface (mm)	590x390	750x390	600x430	800x430	600x430	800x430

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso
We reserve the right to change specifications without prior notice

MODELOS / MODELS	€
PE60PV Económica	
PE75PV Económica	
PE60NS Acero laminado	
PE80NS Acero laminado	
PE60NC Cromo duro	
PE80NC Cromo duro	

11 GRILL ELÉCTRICO ELECTRICAL GRILL



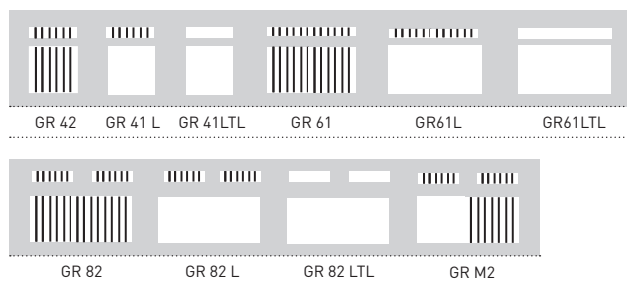
GR 42



GR 82

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Estructura en acero inoxidable.
- Placa acanaladas o lisas de hierro fundido.
- Todas las placas superiores son acanaladas, excepto los modelos "TL" que son lisas.
- Termostato independiente regulable hasta 250°C.
- Termostato de seguridad.
- Señalizador luminoso, que se apaga cuando la placa ha alcanzado la temperatura deseada.
- Recogedor grasas frontal.



TECHNICAL FEATURES

- Stainless steel body.
- Flat or grooved iron plates.
- All superior plates are grooved, except the models "TL" who are smooth.
- Adjustable thermostat at 250°C.
- Safety thermostat.
- Pilot light which turns off when reaching the desired temperature.
- Frontal greases collector.

MODELOS / MODELS	€
GR 42	
GR 41 L	
GR 41 LTL	
GR 61	
GR 61L	
GR 61LTL	

MODELOS / MODELS	€
GR 82	
GR 82 L	
GR 82 LTL	
GR M2	

MODELOS / MODELS	GR 42	GR 41 L	GR 41 LTL	GR 61	GR 61L	GR 61LTL	GR 82	GR 82L	GR 82LTL	GR M2
Largo / Wide (mm)	400	400	400	510	510	510	690	690	690	690
Fondo / Depth (mm)	430	430	430	430	430	430	430	430	430	430
Alto / Height (mm)	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240
Potencia / Power (W)	1800	1800	1800	3000	3000	3000	3600	3600	3600	3600
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	230/50-60	230/50-60	230/50-60	230/50-60	230/50-60	230/50-60	230/50-60	230/50-60	230/50-60	230/50-60
Superficie placa inferior / Surface low plate (LXP)	255 x 245	255 x 245	255 x 245	365 x 245	365 x 245	365 x 245	550 x 245	550 x 245	550 x 245	550 x 245
Temperatura / Temperature [°C]	30°C a 250°C	30°C a 250°C	30°C a 250°C	30°C a 250°C	30°C a 250°C	30°C a 250°C	30°C a 250°C	30°C a 250°C	30°C a 250°C	30°C a 250°C

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice



T12



T6



T6E CT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- **SERIE (E):**
 - Estructura en acero inoxidable.
 - Temporizador regulable 15 minutos, excepto en los modelos **T6EST** y **T12EST**.
 - Los modelos sin temporizador, cuentan con interruptores independientes para cada nivel de resistencias.
 - Dos resistencias por planta, protegidas por tubo de cuarzo de material atóxico.
 - Cajón recogemigas.
- **SERIE (T6 y T12):**
 - Estructura en acero inoxidable.
 - Temporizador regulable 15 minutos.
 - Interruptores independientes para cada nivel de resistencias.
 - Tres resistencias por planta, protegidas por tubo de cuarzo de material atóxico.
 - Cajón recogemigas.

TECHNICAL FEATURES

- **SERIE (E):**
 - Stainless steel body.
 - Adjustable time setting up to 15 minutes, except the model **T6EST** and **T12EST**.
 - Models without time setting, have independant switches for each heater zone.
 - Two heater elements for each zone, quarz recovered.
 - Crumbs drawer.
- **SERIE (T6 and T12):**
 - Stainless steel body
 - Adjustable time setting up to 15 minutes.
 - Independant switches for each heater zone.
 - Three heater elements for each zone, quarz recovered.
 - Crumbs drawer.

MODELOS / MODELS	T6E ST	T12E ST	T6E CT	T12E CT	T6	T12
Largo / Wide (mm)	480	480	480	480	525	525
Fondo / Depth (mm)	260	260	260	260	305	305
Alto / Height (mm)	240	370	240	370	305	405
Potencia / Power (W)	2000	3000	2000	3000	2000	2750
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50-60	230/50-60
Nº Resistencia / Nº of heater elemens	4	6	4	6	6	9
Temporizador / Timer	NO	NO	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
Nº Interruptores / Nº of switches	2	3	0	1	2	3

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso /
We reserve the right to change specifications without prior notice.

MODELOS / MODELS	€
T6E ST (sin temporizador/without timer)	
T12E ST (sin temporizador/without timer)	
T6E CT (temporizador/with timer)	
T12E CT (temporizador/with timer)	
T6 (temporizador/with timer)	
T12 (temporizador/with timer)	



TTH3000



TTV2400



TTV4000

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Estructura en acero inoxidable.
- Modelo **TTH3000**, apto para tostar, gratinar o calentar.
- Modelo **TTV2400** y **TTH4000**, apto para tostar.
- Resistencias blindadas.
- Selector cuatro posiciones.
- Regulador velocidad cinta.
- Cajón recogemigas.

TECHNICAL FEATURES

- Stainless steel structure.
- Model **TTH3000** for toasting, browning and heating.
- Model **TTV2400** and **TTH4000** for toasting.
- Recovered heater elements on model.
- Selector four positions.
- Adjustable speed of the band.
- Crumbs drawer.

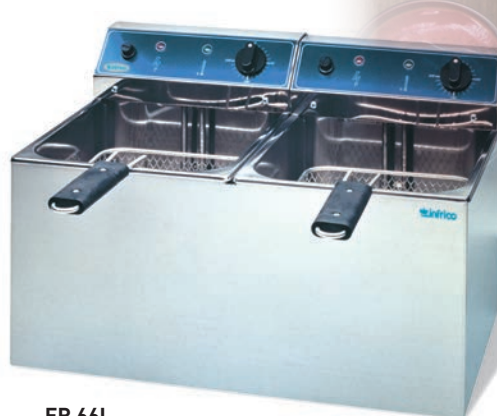
MODELOS / MODELS	€
TTH3000	
TTV2400	
TTV4000	

MODELOS / MODELS	TTH3000	TTV2400	TTV4000
Largo / Wide (mm)	750	480	570
Fondo / Depth (mm)	420	510	620
Alto / Height (mm)	250	410	400
Potencia / Power (W)	1500+1500	1200+1200	2000+2000
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	230/50-60	230/50-60	230/50-60
Nº Resistencias / N° of heater elemens	2	2	2
Ancho de cinta / Wide of band (mm)	220	280	360
Altura entrada alimnetos / Height of openinig (mm)	80	80	80
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso We reserve the right to change specifications without prior notice			

FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRICAL FRYER



FR 6L



FR 66L



FR 8L G



FR 1010L G

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Estructura en acero inoxidable.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable.
- Cabezal desmontable para facilitar la limpieza de la cuba.
- En los modelos con grifo, cubeta con fondo inclinado para su perfecto vaciado.
- Grifo de media pulgada de paso total.
- Termostato regulable hasta 195°C.
- Termostato de seguridad en todos los modelos.

TECHNICAL FEATURES

- Stainless steel body.
- Heater covered by stainless steel.
- Lift out control panel for easy cleaning.
- Models with tap are equipped with slanting tank for easy empty.
- Tap 1/2".
- Adjustable thermostat at 195°C.
- Safety thermostat in all models.

MODELOS / MODELS	FR 6L	FR 66L	FR 8L G	FR 88L G	FR 10L G	FR 1010L G	FR 10L GT	FR 1010L GT
Largo / Wide (mm)	260	520	260	520	260	520	260	520
Fondo / Depth (mm)	355	355	395	395	445	445	445	445
Alto / Height (mm)	320	320	315	315	315	315	315	315
Potencia / Power (W)	3000	3000x2	3500	3500x2	4500	4500x2	6000	6000x2
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	400+N/50	400+N/50
Capacidad (Aceite) / Capacity (Oil)	6	6+6	8	8+8	10	10+10	10	10+10
Grifo / Tap	NO	NO	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
Cesta / Basket (LxPxH) (mm)	210x210x100	210x210x100	220x240x100	220x240x100	220x280x100	220x280x100	220x280x100	220x280x100
Nº Cestas / Nº of basket	1	2	1	2	1	2	1	2

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice

MODELOS MODELS	€
FR 6L	
FR 66L	
FR 8L G	
FR 88L G	
FR 10L G	
FR 1010L G	
FR 10L GT	
FR 1010L GT	

11

TERMO DE LECHE MILK URNS



TL 6



TL 66

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Calentador al baño María, ideal para leche, café, consomé, té, etc.
- Totalmente construido en acero inox AISI 304, interior y exterior.
- Depósito en acero inox desmontable mediante rosca.
- Termostato autorregulable.
- Interruptor luminoso puesta en marcha.
- Grifo regulable en dos posiciones.

OPCIONAL

- Sujeción tapa para uso como termo de chocolate.

TECHNICAL FEATURES

- Bain Marie heating, ideal for milk, coffee, consommé, tea, etc.
- Totally constructed in steel inox AISI 304, interior and outside.
- Deposit in detachable steel inox by means of spiral.
- Self-regulatory thermostat.
- Beginning luminous switch.
- Adjustable faucet in two positions.

OPTIONAL

- Attachment covers for use like chocolate thermus.

MODELOS / MODELS	€
TL 3	
TL 6	
TL 66	

MODELOS / MODELS	TL 3	TL 6	TL 66
Largo / Wide (mm)	232	265	525
Fondo / Depth (mm)	232	265	265
Alto / Height (mm)	430	525	525
Potencia / Power (W)	1000	1500	1500 +1500
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	220-230/50	220-230/50	220-230/50
Capacidad / Capacity (L)	3	6	6+6

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso /
We reserve the right to change specifications without prior notice

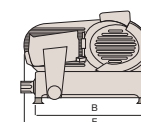
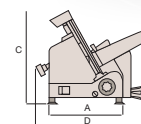
CORTADORA DE FIAMBRE SHARPENING SLICERS



C 220 S / C 250 S



C 220 ACEV / C 250 ACEV



Afilador desmontable en los modelos ACEV
Removable sharpener in models ACEV



CV300SPF



C 300 S

MODELOS / MODELS	€
C 220 S	
C 250 S	
C 275 S	
C 300 S	
C 350 S	
C 220 ACEV	
C 250 ACEV	
C 300 ACEV	
C 350 ACEV	

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Estructura y componentes en aluminio anodizado, protegidos contra la oxidación, excepto el modelo **C 275 S** en aluminio lacado.
- Avance del producto por gravedad.
- Motor ventilado profesional de transmisión por correa.
- Cuchilla cóncava.
- Espesor máximo de corte 14 - 17 mm.
- Afilador fijo en la gama "S" y desmontable en la gama "ACEV".
- Interruptor marcha - paro con relé, que no permite, en caso de interrupción de la corriente, el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo.
- Fácil limpieza de todos sus componentes.

TECHNICAL FEATURES

- Structure and components of anodized aluminium oxidation protected, except model **C 275 S** in laquered aluminium.
- Professional ventilated motor.
- Curved slicer.
- 14 - 17 mm density or cut.
- Fixed sharpener in range "S" and removable in range "ACEV".
- Start and stop switch with relay to avoid the automatic restarting of the machine in the case of electrical power shortage.
- Easy cleaning of all components.

MODELOS / MODELS	C 220 S C 220 ACEV	C 250 S C 250 ACEV	C 275 S	C 300 S C 300 ACEV	C 350 S C 350 ACEV
Dimensión A / Dimension A (mm)	260	260	263	315	380
Dimensión B / Dimension B (mm)	400	400	415	455	535
Dimensión C / Dimension C (mm)	355	365	375	420	480
Dimensión D / Dimension D (mm)	400	410	410	480	515
Dimensión E / Dimension E (mm)	425	475	505	570	680
Potencia / Power (W)	170	190	190	250	400
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50
Diámetro cuchilla / Diameter slicer (mm)	220	250	275	300	350
Capacidad de corte / Cut capacity (mm)	210x155/125	210x175/145	230x190/170	245x220/185	290x255/225

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice



SÍMBOLOS SYMBOLS

	Largo (mm) Wide		Consumo (kWh/24h) Consumption		Superficie de exposición Surface of exhibition		Cubito (gr) Cubes
	Fondo (mm) Depth		Condensación Condensation		Bandejas Trays		Producción Production
	Alto (mm) Height		Evaporación Evaporation		Costados Sides		Almacén Warehouse
	Potencia (W) Power		Régimen T ^{RA} 32°C / 38°C Temperature range at 32°C / 38°C		Estantes Shelves		Cubitos ciclo Cubes cycle
	Tensión-Frecuencia (V/Hz) Power supply		Desescarche Defrost		Carros extraíbles Sliding drawers		Depósito compatible Compatible deposit
	Volúmen cámara (L) Capacity		Control Control		Nº cajones Nº drawers		Reserva Reserve
	Nº de puertas Nº doors		Refrigerante Refrigerant		Botellas Bottles		Capacidad útil (L) Capacity
	Nº estantes por puerta Dividers		Nº parrillas / J. guías No shelves / Slides		Precio (€) Price		Nº cestas Nº of basket
	Separadores Dividers		De serie Of series		Luz interior Inner light		Divisoria alta Crossover high
	Compresor (HP) Compressor		Opcional Optional		Claro de puerta Clear of door		Divisoria baja Crossover low
	Potencia frigorífica (W a -10°C) Refrigerating power		Poder de congelación (Kg/24h) Freezing power		Marcos puerta de cristal Contour off glass' door		Nº caras de cristal Nº glass sides
	Producto personalizable Personalizeable product		Libre CFC'S CFC'S Free		Gas Gas		Eléctrico Electrical



Bebidas
Drinks



Cerveza
Beer



Vino
Wine



Café
Coffee



Productos lácteos
Dairy products



Tapas
Tapas



Ensaladas
Salads



Sandwich
Sandwich



Pizza
Pizza



Pescado
Fish



Sushi
Sushi



Marisco
Sea food



	Eléctrico / gas Electrical/gas		Ancho cinta (mm) Wide of band		Rendimiento (Kg) Yield		Nº barras soldadura Sealing bar
	Distancia entre bandejas Space between trays		Nº interruptores Nº switches		Duración del ciclo (seg) Cycle duration		Longitud barra soldadura (mm) Length sealing bar
	Dotación (mm) Dotation		Medidas exteriores Outer measures		Reserva refrigerada Cooled reserve		Potencia bomba lavado (W) Pump power
	Nº quemadores Nº of burners		Cesta (mm) Basket		Temperatura cubeta Temperature bucket		Producción horaria de platos-vasos Production time for plates-glasses
	Grifo Tap		Dimensión Dimension		Temperatura reserva Temperature reserves		Producción horaria teórica nº cestos Production time nº basket
	Superficie útil (cm²) Surface		Contenedor / Cubeta GN Container / Tank GN		Régimen T ^{RA} (25°C) vitrina Temperature show case		Medidas cestas (mm) Measures of baskets
	Kw por quemador Kw by burner		Descripción Description		Reserva caliente Hot reserve		Potencia resistencia cuba Heater power
	Kw horno Kw furnace		Capacidad bomba Vacuum pump		Temperatura baño maría Temperature		Potencia resistencia boiler Boiler power
	Peso Weight		Largo interior Wide		Diámetro cuchilla (mm) Ø Slicer		Capacidad aceite (L) Capacity oil
	Nº resistencias Nº of heater elements		Fondo interior Outer measures		Capacidad de corte (mm) Cut capacity		Altura entrada alimentos (mm) Height of opening
	Temporizador Timer		Alto interior Height		Superficie placa interior Surface interior plate		Baja temperatura Low temperature
	Entrada bandejas Drawers entry		Estante para platos Dishes shelf		Entrada carro Car entry		Nuevo artículo New article



Plato cocinado
Cooked plate



Helados
Ice cream



Pizza al corte



Carnes
Meat



Panadería
Bakery



Bollería caliente



Charcutería
Delicatessen



Pastelería
Cakes



Frutas y verduras
Fruits and vegetables



Decoración chapa plastificada frontal · Frontal laminated plate decoration



Decoración lacada · Lacqued decoration



CUALQUIER ACABADO INCLUIDO
EN LA CARTA DE COLORES NCS-RAL
BAJO PRESUPUESTO



Decoración frontal · Frontal decoration (Standard)



Decoración frontal y costados lacados · Frontal decoration and lacqued sides



Decoración total · Total decoration





HOSTELCO

Barcelona (Spain)



Since 1978

Singapore (SGP)



Los Ángeles - Anaheim (USA)



SALONE INTERNAZIONALE
DELL'OSPITALITA' PROFESSIONALE

Milán (Italy)



Lyon (France)



Dubai (EAU)



Rimini (Italy)



Chicago (USA)



Hostelco Barcelona 2012



Host Milán 2013



Host Milán 2011



Los Ángeles - Anaheim (USA)



Gulfood Dubai 2013



www.infrico.es
www.infrico.com

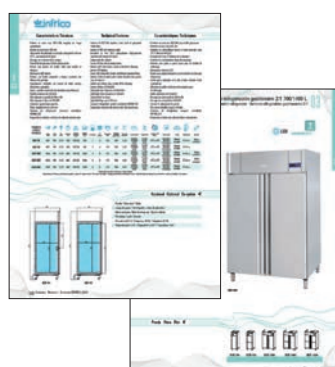
Productos / Products



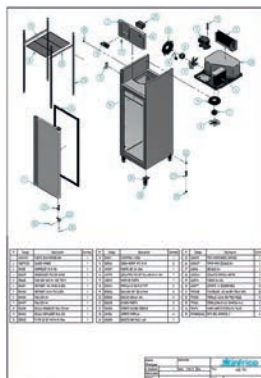
Descargas / Download



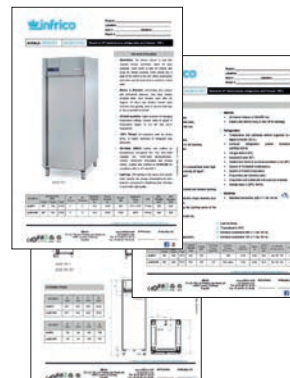
Autocad
Autocad



Ficha de catálogo
Catalogue sheets



Recambios
Parts



Ficha técnica
Spec sheets



A series of horizontal dotted lines for writing.



Impresión: Imprenta Caballero
Marzo de 2015