

CATÁLOGO NOVEDADES 2016

Complemento Catálogo 2014/2015



CONSTRUCCIONES METÁLICAS PARA LA REFRIGERACIÓN, S.L.



DISTRIBUCIÓN DEL FRÍO - DIFRI, S.L.



DIFUSIONES CODYGAS, S.L.

T/ +34 963 135 005
F/ +34 963 700 438

Calle / Garrofers, P.I. Virgen de la Salud, Parcela 29
46950 Xirivella / Valencia / Spain

www.comersa.es



EMPRESA y PRESENTACIÓN

CATALOGO NOVEDADES 2016

En Grupo COMERSA, avalados por nuestros más de 50 años de trayectoria, somos expertos fabricantes de maquinaria de frío comercial, con capacidad para desarrollar proyectos y necesidades concretas de nuestros clientes.

Con más de 18.000 metros cuadrados de instalaciones y maquinaria competitiva, hemos invertido en los últimos años en la excelencia en la calidad, y la máxima flexibilidad en fabricación, lo que nos permite dar unos plazos de entrega de los mejores del sector.

Permitanos presentarles un avance del catálogo de 2016 con las últimas novedades que hemos incorporado en 2015. Este catálogo complementa a la oferta del catálogo 2014-2015 que ya conocen.

Seguimos apostando por una oferta global de las necesidades de nuestros clientes del sector HORECA, consiguiendo ofrecer un adecuado mix entre nuestros fabricados especializados en frío, y el resto de maquinaria de las principales marcas del sector en cada división (lavado, calor, cocción, abatidores, maquinaria auxiliar, etc).

En este avance de catálogo destacamos la ampliación de la gama de Mesas Refrigeradas, mucho más versátil y adaptada a las necesidades de nuestros clientes, una línea nueva de Armarios Refrigerados, pensados para aquellos clientes que requieren un mueble funcional y más económico, así como vitrinas con nuevos diseños como la VITA y la ALTIVA.

En definitiva, el catálogo es fiel reflejo de nuestra oferta global y de la atención que dedicamos a las necesidades de nuestros clientes.

Estamos convencidos que encontrarán en COMERSA su empresa de referencia para encontrar solución a sus necesidades y desarrollar sus proyectos.

Estamos a su disposición.

Manuel Colomer Conesa

COMERSA - DIFRI - CODYGAS





At COMERSA Group guaranteed with more than 50 years of experience in the refrigeration market and as manufacturers, we are capable to develop and offer a Global Solutions at our customer needs.

Our headquarters are based in Valencia with 18.000 sqm manufacturing plant, we have been focused on Quality & Production Flexibility which allow us to be one of the Leaders in the sector delivering JUST IN TIME. We are constantly betting for Global Solutions that satisfy your needs.

So that, We are pleased to present our 2016 NEWS of our range of production and distribution where we have increased our current wide range in refrigeration and auxiliary equipment.

We have enlarged our range of LOW COUNTERS adapted to the modern life; A Low Cost New range of Up Chillers and Freezers in addition to our New Display Counters Models VITA and ALTIVA .

Definitely.... our catalogue shows our Global Solutions and the time focussed on assisting you.

Expecting our new Catalogue will help you to find Real Solutions to your Projects, Always thinking on our Customers Needs.

Dans le groupe COMERSA, fort de plus de 50 ans d'expérience, nous sommes experts dans la fabrication de matériel de Froid Commercial, avec une grande capacité de développement des projets et de réponses aux besoins de nos clients.

Avec plus de 18000m² d'installation dotées d'outils de production performants, nous avons investi ces dernières années dans la recherche de l'excellence de qualité et de la flexibilité en fabrication, ce qui nous permet de vous servir avec un délai des plus courts du marché.

HORECA, nos fabrications et une sélection des meilleurs fabricants dans leur spécialité. Dans ce mini catalogue vous découvrirez nos nouvelles gammes de Dessertes et d'Armoires réfrigérées encore plus compétitives ainsi que nos nouveaux modèles de vitrine VITA et ALTIVA.

N'hésitez pas à nous consulter pour plus d'informations et nous sommes à votre écoute pour répondre à vos besoins.

Nous avons le plaisir de vous présenter en avant première le Tarif 2016 sous forme de mini catalogue avec les dernières nouveautés, comprenant une offre globale pour les besoins de nos clients du secteur





CALIDAD COMERSA

CÁMARA DE ENSAYOS / TEST CHAMBER / CHAMBRE D'ESSAIS

COMERSA dispone de una cámara de ensayos termodinámicos avanzada, donde se efectúan los ensayos según normativa ISO_23953-1/2=2006 (Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación, requisitos y condiciones de ensayo). Garantizando el correcto funcionamiento de todos nuestros fabricados en las condiciones de funcionamiento especificadas.

COMERSA has an advanced thermodynamic test Chamber, where all technical testings are carried out under ISO23953-122006 (commercial refrigeration furniture. Classification, requirements and test conditions normative). Ensuring the proper working of all our manufactured in specified operating conditions.

COMERSA dispose d'une chambre d'essais thermodynamique évoluée namique évoluée, où sont réalisés les essais les essais selon la normative ISO_23953-1/2 = 2006 (meubles réfrigérants commerciaux. Classification normes obligatoires et conditions d'essais) assurant un fonctionnement correct de tous nos modèles fabriqués dans les conditions de fonctionnement spécifiées.

CLASE CLIMÁTICA / CLIMATE CLASS / NIVEAU CLIMATHIQUETIQUE

Nuestros modelos de armarios y bajomotradores son TROPICALIZADOS DE SERIE Clase Climática 5 (T^a amb. 40°C). Siendo el resto de fabricados de C.C. 4 (T^a amb. 32°C).

Our cabinets and refrigerated low counters models are TROPICALIZED Climate Class 5 (Ambient Temperature 40 °C). The rest of our products are climate class 4 (Ambient Temperature 32 °C).

Nos modèles d'armoires et meubles - vitrines sont TROPICALISÉS DE SÉRIE Niveau Climatique 5 (T° amb 40°C). Tous les autres sont fabriqués C.C. 4 (T° amb 32°C)



EQUIPO FRIGORÍFICO / REFRIGERATORY EQUIPMENT / SYSTÈME RÉFRIGÉRANT

COMPRESORES: Uso de compresores de alta eficiencia energética, y bajo nivel sonoro.

COMPRESSORS: Use high-efficiency compressors, and low noise level.

COMPRESSEURS: Utilisation de compresseurs à haut rendement énergétique et à faible sonorité.



SIST. CONDENSACIÓN: Equipos frigoríficos con sistema de condensación canalizado, asegurando el correcto funcionamiento del mueble independientemente de su ubicación.

CONDENSATION SYSTEM: Refrigerating equipment with condensing system canalized, ensuring the correct working of the Cabinet independently of their location.

SYSTÈME DE CONDENSATION: avec système de condensation canalisé é assurant le bon fonctionnement de meuble indépendamment de sa situation dans l'espace.

EVAPORADORES: Evaporadores tratados con recubrimiento anticorrosión, aumenta la durabilidad y permite su uso en ambientes más agresivos.

Los modelos de vitrinas estáticas integran un segundo evaporador en la cámara de reserva, asegurando la temperatura para una correcta conservación de los alimentos (+2 +6°C).

EVAPORATORS: Evaporators treated with anti-corrosion coating, long-term and allows its use in aggressive environments.

"Static display models integrates a second evaporator inside the camera, ensuring an optimum temperature for the food maintenance (+2 +6 °C)."



ÉVAPORATEURS: Évaporateurs traités avec couverture anticorrosive , augmentant la durée et permettant leur utilisation dans des climats plus agressifs.

Les modèles de vitrines statiques intègrent un second évaporateur dans la chambre de réserve, assurant la température pour une correcte conservation des aliments (+2 +6 °C).

MONOBLOCK: Modelos de armario con equipos monoblock, aumentando la capacidad de la cámara, y optimizando las labores de limpieza y mantenimiento del equipo.

MONOBLOCK: Models of Cabinet with monoblock equipment, increasing capacity of the camera, improving the cleaning process and the equipment maintenance.

MONOBLOCK: Modèles d'armoires avec équipement de monoblock, augmentant la capacité de la chambre, et améliorant au maximum le nettoyage et l'entretien du machine.



CONTROLADOR / DRIVER / CONTROLEUR

CONTROLADOR: Termostato Digital Touch screen de última generación, con mayor precisión y facilidad de uso. Relé de compresor de 30 A, permite alargar el ciclo de vida del controlador al soportar mayor nº de maniobras. Protección contra grasas y humedad IP65.

DRIVER: Thermostat Digital Touch screen, high accurate and easy to use. Relay Compressor 30A, this allows to increase the controller life cycle. Protection against fat and humidity IP65.



CONTROLEUR: Thermostat Digital screen, de très grande précision et facile utilisation. Rele de compresseur 30A, permet d'augmenter la durée de vie du contrôleur devant supporter une plus grande quantité de maincœuvres. Protection contre graisses et humidité IP65.

HACCP: Todos nuestros productos pueden incorporar un módulo HACCP para el cumplimiento del reglamento CE852/2004, bajo pedido.

HACCP: All of our products can incorporate an HACCP module to fulfill with the regulation CE852/2004, on request.

HACCP: Tous nos produits peuvent disposer d'un module HACCP nécessaire au règlement CE852/2004 , ci-bas signalé.

HACCP

GWP&ODP

COMERSA apuesta por la sostenibilidad medioambiental utilizando gases refrigerantes low GWP & zero ODP (Global-Warming Potential & Ozone depletion potential).

COMERSA is committed to the environmental sustainability using low GWP refrigerant gases & zero ODP (Global-Warming Potential & Ozone depletion potential).

COMERSA est soucieux de la protection de l'environnement et utilise des gaz réfrigérants low GWP & zero ODP (Global-Warming Potential & Ozone depletion potential).

SEGURIDAD ELÉCTRICA / ELECTRICAL SAFETY / SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

El 100% de nuestra producción es testeada en su fase final de fabricación , según normativa de Seguridad Eléctrica UNE-EN 60335-2-89:2004. Garantizando funcionamiento y niveles de calidad optimos.

100% of our production is tested in its final phase of manufacturing, according to the electrical safety UNE-EN 60335-2-89:2004 standards. Ensuring the correct working and high quality levels.

100% de notre production est testée au cours de l'ultime phase de fabrication selon la norme de Sécurité ÉLECTRIQUE. UNE-EN 60335-2-89: 2004 garantissant ainsi un haut fonctionnement et un excellent niveau de qualité.

RoHS

Nuestros productos cumplen con la normativa RoHS (2002/95/CE), referente a la no utilización de sustancias peligrosas en determinadas concentraciones permitidas en aparatos eléctricos y electrónicos.

Our products comply with the RoHS standard (2002/95/CE), concerning the non-use of dangerous substances in electric and electronics machines.

Nos produits suivent les normes suivent la norme RoHS (2002/95/CE), référent à la non utilisation de ion de matériels dangereux pour les materiaux électriques et électroniques.



ES-14-0002 HT BD

Todos los embalajes que protegen nuestros fabricados son tratados con choque térmico certificado por nuestro proveedor en cumplimiento de las normas internacionales NIMF n15.

All packing used are treated with heat shock certified by our supplier according to the international normative ISPM n15.

Tous les emballages sont traités au choc thermique certifié par notre fournisseur en accord avec les normes internationales NIMF n15.



ES-14-0002
HT DB

CERTIFICADOS DE CALIDAD

Conseguidos e implantados en 2010 los sistemas ISO 9001:2008 de Gestión de calidad, la empresa mantiene un sistema propio de gestión de calidad que incluye una mejora continua de los procesos y que permite ofrecer hasta 2 años de garantía en nuestros productos fabricados.





CONDICIONES DE VENTA

PEDIDOS

Todos los pedidos deberán cursarse por escrito, indicando claramente la referencia del producto, descripción, unidades, dirección de envío, indicadas en la tarifa vigente a nuestras oficinas centrales o a nuestro delegado.

- Oficinas centrales:
- Correo electrónico: pedidos@comersa.com
- Por fax a los siguientes números: (+34)900 181 677 – (+34)963 700 438
- Para realizar la anulación de un pedido igualmente se deberá realizar por escrito, por el sistema mencionado.
- No se podrá anular el pedido en ninguno de los siguientes casos:
 1. Cuando se haya expedido de nuestros almacenes
 2. Cuando se trate de un producto de fabricación especial o personalizada y ya haya comenzado su proceso de fabricación.
 3. Cuando se trate de un producto de compra especial y se haya tramitado la compra del mismo.

COMERSA-DIFRI-CODYGAS, se reserva el derecho a admitir pedidos, de clientes que hayan incumplido en anteriores contratos.

Las condiciones particulares que cite un cliente en su pedido, quedarán anuladas si no se ajustan a las condiciones generales de venta que tiene otorgadas el cliente, salvo autorización expresa y por escrito de COMERSA-DIFRI-CODYGAS.

PRECIOS

Los precios reflejados en la tarifa son precios recomendados de venta al público, expresados en Euros. No incluyen los impuestos que puedan corresponder, ni la instalación y puesta en marcha del material.

COMERSA-DIFRI-CODYGAS, se reserva el derecho de modificación de los precios y modelos, parcial o totalmente sin previo aviso.

DEVOLUCION DE MERCANCIA

No se aceptara devolución sin autorización expresa y por escrito de COMERSA-DIFRI-CODYGAS.

En caso de ser aceptada la devolución, todos los gastos generados (portes, embalajes, etc.), serán a cargo del cliente.

Las mercancías se abonaran en función del estado de recepción de las mismas en nuestros almacenes, previa comprobación por nuestros técnicos. A dicho abono se le aplicara como mínimo, un descuento del 10% en conceptos de gastos de verificación y adecuación de la mercancía, así como los portes si los hubiese del primer envío de la mercancía.

TRANSPORTE Y EMBALAJE

- La mercancía se envía a portes pagados, por las agencias y medios designada por COMERSA. Viajando las mercancías siempre por cuenta y riesgo del comprador.
- Existe la excepción de la utilización de las empresas de transporte utilizadas por Comersa-DIFRI-CODYGAS, en el caso que se entregue la mercancía en lugares de difícil acceso para el transportista (cascos antiguos, calles peatonales) o en aquellas entregas que sea necesario para su descarga otro medios adicionales como empleo de mozos, grúas, etc..., los gastos adicionales a estas contingencias serán a cargo del comprador.
- Las reexpediciones corren a cuenta y riesgo del comprador.
- Los embalajes son estándar. Cualquier embalaje o sistema de en-

vío especial requerido expresamente por el cliente, será a cargo de este último.

- En el momento de la entrega, el distribuidor deberá revisar el estado que recibe la mercancía.
- De encontrar cualquier anomalía o deterioro en la mercancía receptionada, el distribuidor deberá constar detalladamente en la documentación que le entrega la agencia de transporte a la recepción de la mercancía y enviar una copia de dicha documentación a Comersa-Difri-Codygas antes de 24h desde la recepción de la mercancía.
- Si las anomalías no se detectan y comunican a la empresa de transporte o a Comersa-Difri-Codygas en el momento de la entrega. Igualmente se podrán tramitar dentro de las 24h desde el momento de la recepción de la misma. El distribuidor deberá siempre notificarlo por escrito a la agencia de transportes y enviar una copia de la reclamación a Comersa-Difri-Codygas.
- En caso que el distribuidor encargue a Comersa-Difri-Codygas realizar la entrega directamente al usuario de la mercancía. Será el distribuidor siempre el responsable de la buena recepción de la mercancía y de la tramitación de las incidencias que puedan surgir en el transporte, en las formas y plazos mencionados anteriormente.
- Las agencias de transporte utilizadas por Comersa-Difri-Codygas, no se harán responsables de las reclamaciones posteriores que surjan fuera del plazo de 24h de la recepción de la mercancía.
- De no respetar el procedimiento establecido en párrafos anteriores, Comersa-Difri-Codygas, no se responsabilizará de los daños ocurridos durante el transporte.

PLAZOS DE ENTREGA

- Los plazos de entrega que se den desde COMERSA-DIFRI-CODYGAS, serán meramente orientativos indicando la fecha que sale de nuestros almacenes.
- Los retrasos en la entrega por el transporte no serán causa de reclamación por parte del comprador, no pudiendo dar lugar a reclamaciones ni indemnizaciones.
- Los plazos de entrega serán válidos desde el momento que el cliente haya facilitado todos los datos necesarios para la fabricación del producto y esté al día con los pagos a COMERSA-DIFRI-CODYGAS, no pudiendo servirse ninguna mercancía si existe algún saldo pendiente de pago a COMERSA-DIFRI-CODYGAS.

REPUESTOS Y ACCESORIOS

Todos los repuestos se enviaran a portes debidos, no se admiten devoluciones de material salvo que sea autorizado por servicio de asistencia técnica (SAT).

RESERVA DE DOMINIO

La mercancía continuara siendo de COMERSA-Difri-Codygas, hasta que esté pagada en su totalidad.

CONDICIONES DE PAGO

Todas las operaciones serán abonadas mediante pago anticipado, hasta que COMERSA-DIFRI-CODYGAS conceda crédito al cliente.

En caso de no realizarse el pago de las facturas en los plazos establecidos, el cliente deberá hacerse cargo de los gastos de devolución y/o demora.

Se considerará pronto pago, el pago anticipado de la mercancía o giro domiciliado a 30 días fecha factura.



INFORMACIÓN GENERAL A LA VENTA Y TÉRMINOS DE GARANTÍA

INFORMACIÓN GENERAL A LA VENTA

El presente catálogo impreso no tiene un carácter vinculante, es meramente informativo.

Existe una versión de catálogo digital en nuestra página web www.comersa.com, donde se realizarán las correcciones de erratas que pudieran existir en el catálogo impreso.

Dicho catálogo digital, será continuamente actualizado figurando en él todos los modelos comercializados con su información técnica y de precios actualizados, eliminando aquellos aparatos que queden descatalogados o que ya no se comercialicen.

También podrán encontrar en nuestra página web el despiece de la maquinaria fabricada por Comersa.

El Grupo COMERSA dispone de un stock de maquinaria descatalogada o con pequeñas taras, que podrán obtener con precios ventajosos, pero con las mismas condiciones de garantía que una máquina nueva.

Puede obtener información de dichos los aparatos disponibles mediante consulta a su delegado de zona o en nuestras oficinas centrales.

En caso de necesidades especiales de nuestros clientes, en las que necesite productos con características diferentes a las ofertadas en el catálogo, puede contactar con nosotros en comercial@comersa.es, donde le daremos una respuesta y apoyo técnico a la mayor brevedad posible.

TERMINOS DE GARANTIA

COMERSA-DIFRI-CODYGAS, otorga una garantía de 15 meses a sus productos desde la fecha de salida de nuestro almacén o la fecha del albarán de expedición de la mercancía.

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

La garantía incluye únicamente la reposición de material defectuoso, siendo la mano de obra, portes y embalajes a que hubiere lugar por cuenta del distribuidor que efectúa la venta.

Comersa-DIFIR-CODYGAS, se compromete a sustituir o reparar en fábrica sin cargo, las piezas que le sean remitidas durante el periodo de garantía. Los gastos de transporte (ida y vuelta) que se generen de una reparación o sustitución, serán por cuenta del distribuidor.

La puesta en marcha y posterior mantenimiento de los aparatos, serán de exclusiva obligación y responsabilidad del comprador y deberá hacerlo con personal especializado.

Al sustituir un aparato o pieza en periodo de garantía, la garantía del nuevo terminará cuando hubiese finalizado la garantía del sustituido.

Para considerar sustitución de piezas o aparatos en garantía deberán remitirnos las piezas o aparatos averiados en un plazo de 15 días, en caso contrario serán facturados.

Quedan anuladas las garantías:

1. Por la conexión a redes eléctricas de sección insuficiente o distinto voltaje que el señalado en la placa de características.
2. Colocación del aparato al sol o cerca de focos de calor, así como en áreas insuficientemente ventiladas o con entradas y salidas de aire (rejillas de ventilación) tapadas totalmente o parcialmente.
3. Por acumulación de suciedad en el equipo frigorífico.
4. Los deterioros sufridos por el aparato debido a roces, fuego, golpes, caídas y en general cuantos accidentes puedan producirse desde la salida de nuestros almacenes a su destino.
5. El remitir el compresor sin el equipo de arranque.
6. El remitir incompleto cualquier aparato o pieza.
7. Quedan excluidos de la garantía, los daños que a juicio de nuestro servicio técnico, provengan del mal uso o una manipulación e instalación inadecuada de los aparatos.



CONTACTO

Polígono Industrial Virgen de la Salud, 29
46950 Xirivella, Valencia, España.
Teléfonos: +34 96 313 50 05 - 902 902 395
Fax: +34 96 370 04 38
GPS: 39.4575 -0.4351

DPTO. COMERCIAL
nacional
comercial@comersa.es
export
international@comersa.es

PEDIDOS
pedidos@comersa.com

ADMINISTRACIÓN
facturación@comersa.com

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA
victor@comersa.com
Teléfono: 96 313 43 85

juancastillo@comersa.com
Teléfono: 96 313 43 83



ICONOS

5 CLASE
CLIMÁTICATROPICALIZADO
TROPICALISED
TROPICALISÉ

-20

CONGELACIÓN
FREEZER
CONGÉLATIONEVAPORADOR TRATADO
ANTICORROSION TREATED EVAPORATOR
ÉVAPORATEUR TRAITÉ ANTICORROSIONTIRO FORZADO
FAN ASSISTED
VENTILEEVAPORADOR DE DOBLE FLUJO
DOUBLE FLOW EVAPORATOR
ÉVAPORATEUR DOUBLE FLUX

INOX

ACERO INOXIDABLE AISI 304
AISI 304 STAINLESS STEEL
ACIER AISI 304VENTILADA
VENTILATED
VENTILÉ

-45

CONGELACIÓN
FREEZER
CONGÉLATIONLIBRE DE CFC
CFC FREE
SANS CFCREFRIGERACIÓN
REFRIGERATION
RÉFRIGÉRATIONCOMPRESOR ALTA EFICIENCIA
HIGH EFFICIENCY COMPRESSOR
COMPRESSEUR HAUTE EFFICACITÉESTÁTICO
STATIC
STATIQUE2 TEMPERATURAS
2 TEMPERATURES
2 TEMPERATURESCONSERVACIÓN SUSHI
SUSHI MAINTENANCE
SUSHI PRÉSÉRATIONRÉGIMEN TEMP. A 30°
30° TEMPERATURE
30° RÉGIME TEMP.OPCIONAL MODELOS XL
OPTIONAL: XL MODELS
OPTIONAL: XL MODELESMONOBLOCK
MONOBLOCK
MONOBLOCKCONGELACIÓN
FREEZER
CONGÉLATIONESPESOR 60MM
60MM THICKNESS
ÉPAISSEUR 60MMDISFUSOR CÁMARA
CHAMBER DIFFUSER
CHAMBRE DIFFUSEURTECNOLOGÍA LED
LED LIGHTING
LUMIERE LEDGRUPO A DERECHA O IZQUIERDA
GROUP RIGHT OR LEFT
DROITE OU GAUCHE GROUPE

ICONOS TABLAS CARACTERÍSTICAS

LARGO
LONG
LONGPOTENCIA FRIGORÍFICA
COOLING POWER
PUISANCE FRIGORIFIQUEDOTACIÓN
PROVISION
DOTATIONFONDO
DEPTH
FONDCONSUMO
CONSUMPTION
CONSOMMATIONVOLUMEN DEL EMBALAJE (KG)
PACKING VOL.
VOLUME EMBALÉALTO
HIGH
HAUTECOMPRESOR
COMPRESSOR
COMPRESSEURPESO MÁXIMO ESTANTE (KG)
MAXIMUM WEIGHT PER SHELF (KG)
POIDS MAX. POUR ETAGERE (KG)VOLUMEN CÁMARA
CHAMBER VOLUMEN
VOLUME DE CHAMBRERÉGIMEN DE Tª (°C)
Tª REGIME (°C)
RÉGIME DE Tª (°C)SUPERFICIE EXPOSICIÓN REFRIGERADA
REFRIGERATED EXPOSITION TRAY
SURFACE D'EXPOSITION REFRIGEREENº PUERTAS
NUMBER OF DOORS
NOMBRE DE PORTESPESO BRUTO-NETO
GROSS-NET WEIGHT
POIDS BRUT-NETPROFUNDIDAD DE BANDEJA
DEPTH TRAY
PROFONDEUR BACNº ESTANTES
NUMBER OF SHELF
NOMBRE DE ÉTAGÈREPESO MÁXIMO ESTANTERÍA (KG)
TOTAL WEIGHT (KG)
POIDS TOTAL (KG)PROFUNDIDAD DE BANDEJA
DEPTH TRAY
PROFONDEUR BACNº MAX. CUBETAS GN 1/4
NUMBER MAXIMUM TRAY
NOMBRE MAXIMUM BACS

ARMARIOS REFRIGERACIÓN

REFRIGERATED CABINETS

ARMOIRES RÉFRIGÉRATION



MESAS REFRIGERADAS

REFRIGERATED COUNTERS

COMPTOIRS REFRIGÉRATION



VITRINAS EXPOSITORAS Y ENFRIATAPAS

DISPLAYS CASE AND REFRIGERATED FOOD DISPLAY CABINET

VITRINES D'EXPOSITION ET EXPOSITEUR RÉFRIGÉRÉE POUR ALIMENTS



VITRINAS MURALES, ARCONES Y CONSERVADORA

WALL CASES AND FREEZERS

VITRINES TRADITIONNELLES AND CONGÉLATEURS



CAMARAS FRIGORÍFICAS

COOL ROOM

CHAMBRES FRIGORIFIQUES



COCCIÓN

COOCKING

CUISINIERES





ÍNDICE GENERAL

CATALOGO
NOVEDADES 2016

ARMARIOS REFRIGERACIÓN / REFRIGERATED CABINETS / ARMOIRES RÉFRIGÉRATION

ARCO SP350 CONG. CRISTAL , ARCO 1004 CONG, ARCO 1003 DPTO CONG.	14	ARTIC 1500 3 PUERTAS LED	23
ARCO 1404 ST/XL CONG, ARCO 1403 DPTO CONG. GN 2/1	16	MODULAR 2 TEMPERATURAS	24
LÍNEA CG 500/1000	18	BALTIC 500 PTA CRISTAL LED	25
LÍNEA CG 700/1400 GN 2/1 & GN 1/1	20	ARMARIOS ACRISTALADO AP400 CHOCOLATE	26
LÍNEA CG 601 CONG. ESTÁTICO	22	XWEB	27

MESAS REFRIGERADAS

BAJOMOSTRADOR LÍNEA EBI CONGELACIÓN/GRUPO IZQUIERDA	30	MB7 PIZZERO LÍNEA 700 GN 1/1	45
MB6 REFRIG. & CONG. LÍNEA 600	32	MB7 CENTRAL LÍNEA 700 GN 1/1	46
MB6 CAJONES LÍNEA 600	34	MS7 SNACK LÍNEA 700 GN 1/1	47
MB6 FREGADERO LÍNEA 600	35	MP8 PASTELERÍA REFRIG/CONG. EURONORMA 600x400	49
MB6 CRISTAL LÍNEA 600	36	MP8 PASTELERÍA PREINSTALADO. EURONORMA 600x400	51
MB6 PREINSTALADO REFRIG. & CONG. LÍNEA 600	37	MB8 PIZZERO EURONORMA 600x400	52
MB7 REFRIG. & CONG. LÍNEA 700 GN 1/1	39	MA6 LÍNEA 600	53
MB7 CAJONES LÍNEA 700 GN 1/1	40	MA6 PREINSTALADO LÍNEA 600	55
MB7 FREGADERO LÍNEA 700 GN 1/1	41	MA6 CRISTAL LÍNEA 600	56
MB7 CRISTAL LÍNEA 700 GN 1/1	42	ACCESORIOS	57
MB7 PREINSTALADO REFRIG. & CONG. LÍNEA 700 GN 1/1	43	BN LINEA 600& BG GN 1/1 LÍNEA 700	58
MB7 ENSALADERO LÍNEA 700 GN 1/1	44	BACK BARS SERIE BB	60

VITRINAS EXPOSITORAS Y ENFRIATAPAS

VITrina ALTIVA ECO Y PLUS	64	VITRINA EXPOSITORA CERRADA VITA PLANO/CURVA	70
VITRINA ALTIVA ECO ESTÁTICA ANCHO 950	65	EXPOSITOR TOP PLANO SUSHI	72
VITRINA ALTIVA PLUS ESTÁTICA/VENTILADA profundidad 1100	66	ENFRIATAPAS TOP, TOP 200, TOP PLANO, TOP 2P CON UD.COND. DCHA o IZQDA.	74
VITRINA ALTIVA PLUS ESTÁTICA/VENTILADA profundidad 950	68		

VITRINAS MURALES Y ARCONES

VITRINA MURAL VM 600 y VM 800	78	CONSERVADOR PANORÁMICO DUPLA	82
ARCONES PTA ABATIBLE SERIE UNI	80		

CAMARAS FRIGORÍFICAS

CÁMARAS FRIGORÍFICA EXPOSITORAS	86	ESTANterías INOX	92
PUERTAS DE CRISTAL PARA CÁMARAS FRIGORÍFICAS	88	ESTANterías MINICÁMARAS	94
CÁMARAS REFRIGERADAS DE RESIDUOS	90		

COCCION

MASTER COCINAS 700	99	MASTER BARBACOA Y FRY TOP 650	104
MASTER FREIDORA 700	100	MASTER BAÑO MARÍA Y CUECOPASTAS 650	105
MASTER BAÑO MARÍA, BARBACOA Y FRYTOP 700	101	HORNO MINI-BASIC	106
MASTER COCINAS 650 Y MÓDULOS NEUTROS	102	ASADOR DE POLLOS	107
MASTER FREIDORAS 650	103	KEBAB	108

ARMARIOS REFRIGERADOS

REFRIGERATED CABINETS

ARMOIRES RÉFRIGÉRATION



ÍNDICE

INDEX

INDICE

PÁG

- 14 ARCO SP350 CONG. CRISTAL , ARCO 1004 CONG, ARCO 1003 DPTO CONG.
- 16 ARCO 1404 ST/XL CONG, ARCO 1403 DPTO CONG. GN 2/1
- 18 LÍNEA CG 500/1000
- 20 LÍNEA CG 700/1400 GN 2/1 & GN 1/1
- 22 LÍNEA CG 601 CONG. ESTÁTICO
- 23 ARTIC 1500 3 PUERTAS LED
- 24 MODULAR 2 TEMPERATURAS
- 25 BALTIC 500 REF. PTA. CRISTAL LED
- 26 ARMARIOS ACRISTALADO AP400 CHOCOLATE
- 27 XWEB



www.comersa.es

CARACTERÍSTICAS

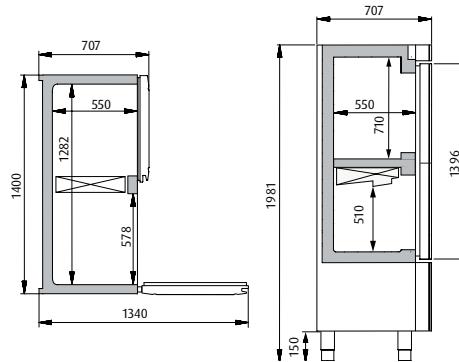
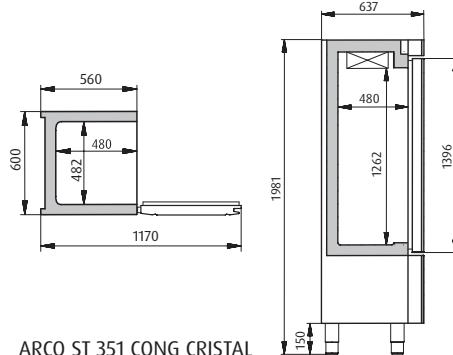
- Exterior y cámara totalmente en acero inox. AISI 304, salvo la trasera en chapa galvanizada.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 Kg/m³.
- Evaporadores tratados con recubrimiento anticorrosión.
- Cámara con esquinas redondeadas, para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Guías y estantes de la cámara fácilmente desmontables para limpieza.
- Mod. Pta. Ciega: Puertas de diseño con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Mod. Pta. Cristal: Puertas con cristal termoaislante bajo emisivo y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Pies de acero inoxidables regulables en altura.
- Control de temperatura mediante termostato táctil, con interruptores ON/OFF y luces integradas en el mismo.
- Desescarche automático.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Refrigerante R134A en refrigeración y R404A en congelación.
- Iluminación mediante tecnología LED en modelos puerta de cristal.
- ARCO 1003 DPTO. CONG: Evaporador estático en dpto. refrigeración y evaporador tiro forzado en dpto congelación.
- Ancho x alto útil: pta grande/pequeña: 580x1303/580x591mm (ARCO 1000) y 480x1303 (ARCO SP 350)
- Estantes de varilla 435x433 mm (mod. SP 350) y 535x503mm (ARCO 1000).
- Nº estantes máximo por puerta grande: 18 uds.
- Conexión: 230V / 50Hz.

TECHNICAL FEATURES

- Exterior and interior made entirely from AISI 304 stainless steel, except for the galvanized steel plate rear.
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m³.
- Evaporators treated with anti-corrosion coating.
- Interior chambers with rounded corners for easier cleaning.
- Defrost drain in interior.
- Interior shelves and supports easy to remove for cleaning.
- Designer doors with built-in handle with pivot with block hinges.
- Glass door with low emission insulating glass and pivot hinge with block hinges.
- Easy-to-change triple chamber door seal.
- Height-adjustable stainless steel legs.
- Digital thermostat temperature control with ON/OFF switches and built-in lights.
- Automatic defrost.
- Automatic evaporation of defrosted water.
- R134A coolant for refrigeration and R404A for freezing.
- LED lighting technology in glass door models
- ARCO 1003 DPTO. CONG: Static evaporator for refrigeration and forced draft in freezer.
- Large door - width and height of useable area: 580x1303/580x591mm (ARCO 1000) and 480x1303 (ARCO SP 350).
- 435x433 (SP350) and 535x503 (ARCO 1000) mm rack shelves.
- Maximum number of shelves per large door: 18 units.
- Connection: 230V / 50Hz.

CARACTÉRISTIQUE

- Extérieur et chambre totalement en acier inox AISI 304, sauf la partie arrière en plaque galvanisée.
- Isolement en polyuréthane injecté sous haute pression, absence de CFC's et densité de 42Kg/m³.
- Evaporateur traités avec couverture anticorrosive
- Chambres aux coins arrondis, pour faciliter le nettoyage.
- Évacuation d'eau à l'intérieur de la chambre.
- Tringles et étagères de chambre facilement démontables pour le nettoyage.
- Portes de design avec poignée intégrée et charnière pivotante et blocage de l'verture.
- Porte vitrée avec verre isolant à faible émissivité, charnière pivotante et blocage de l'ouverture.
- Bourrelet triple facilement amovible.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Contrôle de température au moyen d'un thermostat digital, avec interrupteurs ON/OFF et lumières intégrées sur celui-ci.
- Dégivrage automatique au moyen de gaz chaud sur les modèles de congélation.
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage.
- Réfrigérant R134A en réfrigération et R404A en congélation.
- Illumination avec technologie LED sur les modèles porte vitrée.
- ARCO 1003 DPTO. CONG: Évaporateur statique pour le refroidissement et évaporateur tirage forcé pour le congélateur.
- Largeur x hauteur utile de la grande porte/petit: 580x1303/580x591mm (ARCO 1000) et 480x1303 (ARCO SP350)
- Étagères en baguette de 435x433 (ARCO SP350) et 535x503 (ARCO 1000) mm.
- Nº d'étagères maximal par grande porte: 18 utés.
- Connexion: 230V / 50Hz.



ARCO SP 350 y ARCO 1000

MODELOS	LARGO	FONDO	ALTO	VOLUMEN CÁMARA (l)	Nº PUERTAS	ESTANTES	ESTANTES INTERMEDIOS	(W) POTENCIA FRIGORIFICA	(W) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	RÉGIMEN T° a 40°C	(Kg.) PESO (BRUTO/NETO)	(m ³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
	DOTACIÓN												
ARCO SP 351 CONG. T/F CR.	600	637	1981	319	1	3	-	534 a -30°C	591	1/2	-16 -20°C	114/103	0,88
ARCO 1004 CONG. T/F	1400	707	1981	980	4	6	3	854 a -30°C	761	3/4	-16 -20°C	178/153	2,19
ARCO 1003 DPTO CONG	1400	707	1981	780	200	3	6	513 a -10°C	361	1/3	+2 +6°C	185/160	2,19
								519 a -30°C	519	1/2	-16 -20°C		

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



Tropicalizado
Tropicalised
Tropicalisé



Libre de CFC
CFC free
Sans CFC



Congelación
Freezer
Congélation



Refrigeración
Refrigeration
Réfrigération



Evaporador tratado
Treated evaporator
Évaporateur traité



Compresor Alta Eficiencia
High Efficiency Compressor
Compresseur haute efficacité



Tiro forzado
Forced draft
Tirage forcé



Estático
Static
Statique



Evaporador de doble flujo
Dual flow evaporator
Évaporateur double flux



2 Temperaturas
2 Temperatures
2 Températures



Congelación
Freezer
Congélation



ARCO 1003 DPTO CONGELACIÓN

**ARCO SP 351 CONG. CRISTAL
ARCO SP 351 FREEZER GLASS DOOR
ARCO SP 351 CONG. PORTE VITRE**

CÓDIGO	MODELO	
1ARA500C05	ARCO SP 351 CONG. T/F CRISTAL	2.200 €
1ARA107D03	ARCO 1003 DPTO CONGELACIÓN	3.465 €
1ARA100C04	ARCO 1004 CONG. T/F	2.947 €

CARACTERÍSTICAS

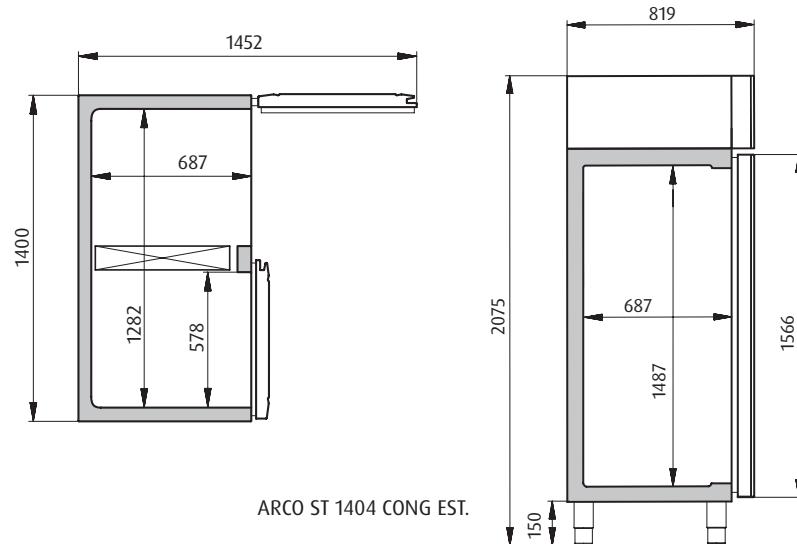
- Exterior y cámara totalmente en acero inox AISI 304, salvo la trasera en chapa galvanizada.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 Kg/m³.
- Evaporador tratado con recubrimiento anticorrosión.
- Cámara con esquinas redondeadas, para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Guías y estantes cámara fácilmente desmontables para limpieza.
- Puertas de diseño con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Control de temperatura mediante termostato táctil, con interruptores de ON/OFF y luces integrados en el mismo.
- Sistema frigorífico compacto Monoblock (ARCO 1400 XL).
- Desescarche automático.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Refrigerante R134A en refrigeración y R404A en congelación.
- ARCO 1003 DPTO. CONG: Evaporador estático en dpto. refrigeración y evaporador tiro forzado en dpto congelación.
- Ancho x alto útil puerta grande: 580x1467 mm.
- Ancho x alto útil puerta pequeña: 580x673 mm.
- Estantes de varilla 650x530 mm.
- N° estantes máximo por puerta grande: 19 uds.
- Conexión: 230V / 50Hz.
- ARCO XL: opcional R-290 ECO-EFFICIENCY.

TECHNICAL FEATURES

- Exterior and interior made entirely from AISI 304 stainless steel, except for the galvanized steel plate rear.
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m³.
- Evaporator treated with anti-corrosion coating.
- Interior chambers with rounded corners for easier cleaning.
- Defrost drain in interior.
- Interior shelves and supports easy to remove for cleaning.
- Designer doors with built-in handle and pivot hinge with block hinges.
- Easy-to-change triple chamber door seal.
- Height-adjustable stainless steel legs.
- Digital thermostat temperature control with ON/OFF switches and built-in lights.
- Monoblock compact refrigeration system (ARCO 1400 XL).
- Automatic defrost
- Automatic evaporation of defrosted water.
- R134A coolant for refrigeration and R404A for freezing.
- ARCO 1003 DPTO. CONG: Static evaporator for refrigeration and forced draft in freezer.
- Large door - width and height of useable area: 580 x 1467 mm.
- Small door - width and height of useable area: 580 x 673 mm.
- 650 x 530 mm rack shelves.
- Maximum number of shelves per large door: 19 units.
- Connection: 230V / 50Hz.
- ARCO XL: optional R-290 ECO-EFFICIENCY.

CARACTERÍSTIQUE

- Extérieur et chambre totalement en acier inox AISI 304, sauf la partie arrière en plaque galvanisée.
- Isolement en polyuréthane injecté sous haute pression, absence de CFC's et densité de 42 Kg/m³.
- Evaporateur traités avec couverture anticorrosive.
- Chambres aux coins arrondis, pour faciliter le nettoyage.
- Évacuation d'eau à l'intérieur de la chambre.
- Tringles et étagères de chambre facilement démontables pour le nettoyage.
- Portes de design avec poignée intégrée, charnière pivotante et blocage de l'ouverture.
- Bourrelet triple facilement amovible.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Contrôle de température au moyen d'un thermostat digital, avec interrupteurs ON/OFF et lumières intégrées sur celui-ci.
- Dégivrage automatique.
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage.
- Système frigorifique compact Monoblock (ARCO 1400 XL).
- Réfrigérant R134A en réfrigération et R404A en congélation.
- ARCO 1003 DPTO. CONG: Évaporateur statique pour le refroidissement et évaporateur tirage forcé pour le congélateur.
- Largeur x hauteur utile de la grande porte: 580x1467 mm.
- Largeur x hauteur utile de la petite porte: 580x673 mm.
- Étagères en baguette de 650x530 mm.
- N° d'étagères maximal par grande porte: 19 utés.
- Connexion: 230V / 50Hz.
- ARCO XL: optional R-290 ECO-EFFICIENCY.


ARCO ST/XL GN 2/1 1400

MODELOS	LARGO	FONDO	ALTO	VOLUMEN CÁMARA (l)	Nº PUERTAS	DOTACIÓN		(W) POTENCIA FRIGORÍFICA	(W) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	RÉGIMEN T° a 40°C	(Kg.) PESO (BRUTÓ/NETO)	(m ³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
						ESTANTES	ESTANTES INTERMEDIOS						
ARCO 1404 ST/XL CONG. T/F	1400	819	2075	1310	4	8	4	929 a -30°C	856	3/4	-16 -20°C	209/181	2,60
ARCO 1403 ST DPTO CONG	1400	819	2075	1045	3	8	3	755 a -10°C 519 a -30°C	361 519	1/3 1/2	+2 +6°C -16 -20°C	212/183	2,60

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



Tropicalizado
Tropicalised
Tropicalisé



Evaporador tratado
Treated evaporator
Évaporateur traité



Libre de CFC
CFC free
Sans CFC



Compresor Alta Eficiencia
High Efficiency Compressor
Compresseur haute efficacité



Congelación
Freezer
Congélation



Monoblock



Opcional Modelos XL
Optional: XL Models
Optional: XL Modeles



ARCO ST 1404 CONGELACIÓN
ARCO ST 1404 FREEZER
ARCO ST 1404 CONGÉLATION



Tirador integrado.
Incorporated handle.
Tireur intégré.



Panel de control
Main switch
Panneau de control



Monoblock

CÓDIGO	MODELO	
1ARA400C04	ARCO 1404 ST CONG. T/F	4.100 €
1ARA402C04	ARCO 1404 XL CONG. T/F	4.255 €
1ARA400D03	ARCO 1403 ST DPTO. CONG.	3.909 €

CARACTERÍSTICAS

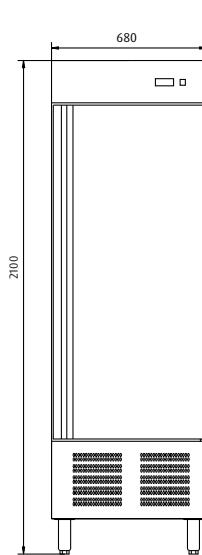
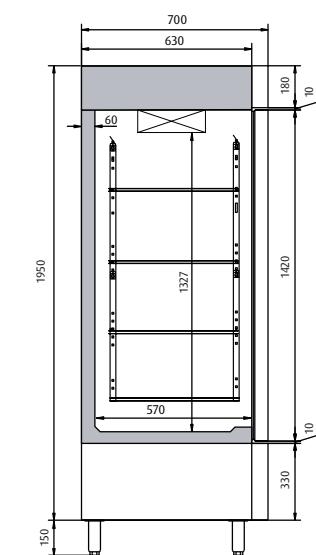
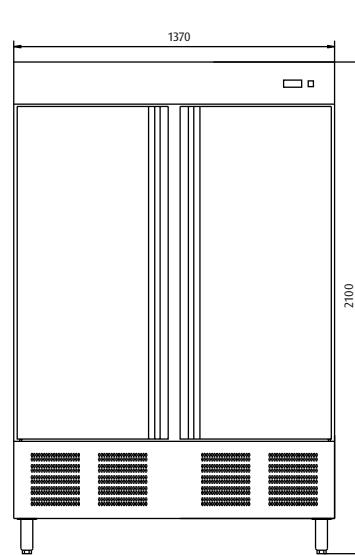
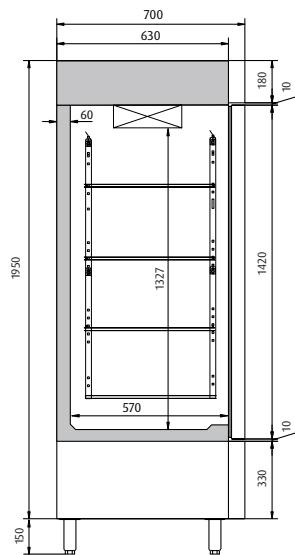
- Exterior e interior totalmente en acero inoxidable, salvo la trasera en chapa galvanizada.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 Kg/m³.
- Evaporadores Tiro/Forzado. Tratado con recubrimiento anticorrosión.
- Cámaras con esquinas redondeadas, para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Puertas con tirador incorporado y bisagra pivotante con retorno automático.
- Burlete fácilmente sustituible.
- Pies de acero inoxidable.
- Control de temperatura mediante termostato digital.
- Desescarche automático, con evaporación automática del agua.
- Refrigerante R134A en refrigeración y R404A en congelación.
- Cerradura de serie.
- Estantes de 515x530.
- Voltaje 230V/50Hz.

TECHNICAL FEATURES

- Made in stainless Steel, except back galvanized plate.
- Polyurethane insulation, CFC-free. 42 Kg/m³ density.
- Fan assisted evaporators treated with anti-corrosion coating.
- Internal rounded corners for easy cleaning.
- Drain inside the cabinet.
- Self-closing doors with built-in handle and pivot hinges.
- Door seal easy to remove.
- Stainless steel legs.
- Digital thermostat temperature control.
- Automatic defrost with automatic evaporation of defrosted water.
- 134 coolant : Refrigeration ,R404A coolant ; Freezer.
- Locker.
- Shelves: 515X530.
- Voltage 230V/50Hz.

CARACTÉRISTIQUE

- Extérieur et intérieur totalement en acier inoxydable, sauf tole arrière en acier galvanisé.
- Isolation en polyuréthane injecté sous haute pression, absence de CFC's avec une densité de 42 kg/m³.
- Evaporateurs ventilé. Traité anticorrosion.
- Chambre avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Vidange à l'intérieur de la chambre.
- Portes avec poignée incorporée et charnière pivotante avec retour automatique.
- Joint facilement remplaçable.
- Pieds en acier inoxydable.
- Contrôle de température par thermostat digital.
- Dégivrage automatique, avec évaporation automatique de l'eau.
- Réfrigérant R134A en réfrigération et R404A en congélation.
- Cerrure de série.
- Etagère grilles: 515x530.
- Voltage: 230V/ 50Hz.


CG 501

CG 1002
ARMARIO CG 500/1000

MODELOS	LARGO	FONDO	ALTO	VOLUMEN CÁMARA (l)	Nº PUERTAS			(W) POTENCIA FRIGORÍFICA	(W) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	RÉGIMEN DE T° a 40°C	PESO(BRUTO/NETO)	(m ³) VOLUMEN DE EMBALAJE
						ESTANTES	SUPLEMENTOS O HUECOS						
CG 501R T/F	680	700	2100	450	1	3	-	186	380	1/4	-2 +8°C	135/125	1,13
CG 501C T/F CONG.	680	700	2100	450	1	3	-	560	600	3/4	-18 +22°C	148/138	1,13
CG 1002R T/F	1370	700	2100	850	2	6	3	373	800	1/2	-2 +8°C	220/200	2,23
CG 1002C T/F CONG.	1370	700	2100	850	2	6	3	746	900	1	-18 +22°C	223/203	2,23

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



CG 501 T/F



CG 1002 T/F

CÓDIGO	MODELO	
3110101	CG 501R T/F	1.550 €
3110102	CG 501C T/F CONGELACIÓN	1.900 €
3110103	CG 1002R T/F	2.200 €
3110104	CG 1002C T/F CONGELACIÓN	2.700 €

CARACTERÍSTICAS

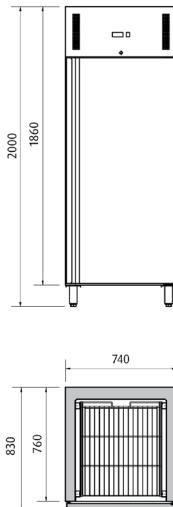
- Exterior e interior totalmente en acero inoxidable, salvo la trasera en chapa galvanizada.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 Kg/m³.
- Evaporadores Tiro/Forzado. Tratado con recubrimiento anticorrosión.
- Cámaras con esquinas redondeadas, para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Puertas con tirador incorporado y bisagra pivotante con retorno automático.
- Burlete fácilmente sustituible.
- Pies de acero inoxidable.
- Control de temperatura mediante termostato digital.
- Desescarche automático, con evaporación automática del agua.
- Refrigerante R134A en refrigeración y R404A en congelación.
- Cerradura de serie.
- Estantes de varilla: Mod. GN 2/1: 538x630 y Mod. GN 1/1: 530x325.
- Voltaje 230V/50Hz.

TECHNICAL FEATURES

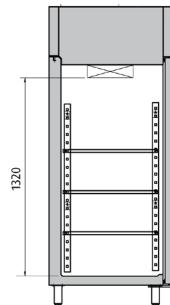
- Made in stainless Steel, except back galvanized plate.
- Polyurethane insulation, CFC-free. 42 Kg/m³ density.
- Fan assisted evaporators treated with anti-corrosion coating.
- Internal rounded corners for easy cleaning.
- Drain inside the cabinet .
- Incorporated door handle with pivot hinges.
- Door seal easy to remove.
- Stainless steel legs.
- Digital thermostat temperature control.
- Automatic defrost, automatic water evaporation.
- R134 coolant : Refrigeration ,R404A coolant ; Freezer.
- Locker.
- Shelves: Mod. GN 2/1: 538x630 and Mod. GN 1/1: 530x325.
- Voltage 230V/50Hz.

CARACTÉRISTIQUE

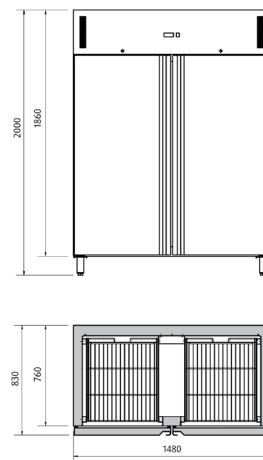
- Extérieur et intérieur totalement en acier inoxydable, sauf tole arrière en acier galvanisé.
- Isolation en polyuréthane injecté sous haute pression, absence de CFC's avec une densité de 42 kg/m³.
- Evaporateurs ventilé. Traité anticorrosion.
- Chambre avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Vidange à l'intérieur de la chambre.
- Portes avec poignée incorporée et charnière pivotante avec retour automatique.
- Joint facilement remplaçable.
- Pieds en acier inoxydable.
- Contrôle de température par thermostat digital.
- Dégivrage automatique, avec évaporation automatique de l'eau.
- Réfrigérant R134A en réfrigération et R404A en congélation.
- Cerrure de série.
- Etagère grilles: Mod. GN 2/1: 538x630 et Mod. GN 1/1: 530x325.
- Voltage: 230V / 50Hz.



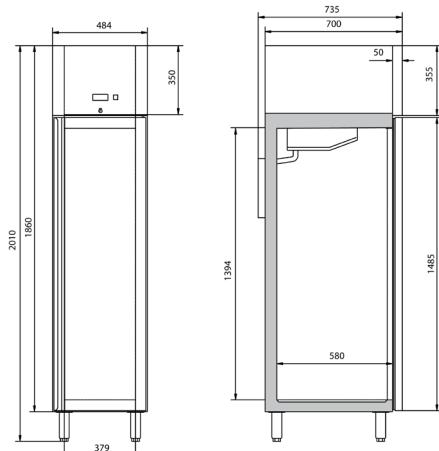
ARMARIO CG 701



ARMARIO CG 1402



ARMARIO CG 300



ARMARIOS GAMA CG 700/1400 GN 2/1 y GAMA CG 300 GN 1/1.

MODELOS	LARGO	FONDO	ALTO	VOLUMEN CÁMARA (l)	Nº PUERTAS	ESTANTES	SUPLEMENTOS O HUECOS	(W) POTENCIA FRIGORÍFICA	(W) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	RÉGIMEN DE T° a 40°C	(Kg.) PESO(BRUTO/NETO)	(m ³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
CG 300R T/F GN1/1	484	735	2010	301,5	1	3	-	186	300	1/4	-2 +8 °C	120/110	0,81
CG 701R T/F	740	830	2000	570	1	3	-	298	360	2/5	-2 +8 °C	167/145	1,38
CG 701R T/F CRISTAL	740	830	2000	570	1	3	-	298	360	2/5	-2 +8 °C	170/150	1,38
CG 701C T/F CONG.	740	830	2000	570	1	3	-	895	690	6/5	-18 +22 °C	172/152	1,38
CG 1402R T/F	1480	830	2000	1200	2	6	-	448	510	3/5	-2 +8 °C	252/230	2,72
CG 1402R T/F CRISTAL	1480	830	2000	1200	2	6	-	448	510	3/5	-2 +8 °C	262/240	2,72
CG 1402C T/F CONG.	1480	830	2000	1200	2	6	-	1120	1050	3/2	-18 +22 °C	257/235	2,72

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



CG 701 T/F



CG 701 T/F CRISTAL



CG 1402 T/F



CG 300 T/F

CÓDIGO	MODELO	
3110105	CG 701R T/F	1.620 €
3110106	CG 701R T/F CRISTAL	1.720 €
3110107	CG 701C T/F CONGELACIÓN	1.950 €
3110108	CG 1402R T/F	2.500 €
3110109	CG 1402R T/F CRISTAL	2.650 €
3110110	CG 1402C T/F CONGELACIÓN	2.900 €
3110111	CG 300R T/F GN1/1	1.550 €

CARACTERÍSTICAS

- Exterior en AISI 430 e interior en ABS.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 Kg/m³.
- Evaporadores estáticos de parrilla en 7 niveles fijos.
- Cámaras con esquinas redondeadas, para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Puertas con tirador incorporado y bisagra pivotante con retorno automático.
- Burlete fácilmente sustituible.
- Pies de acero inoxidable.
- Control de temperatura mediante termostato digital.
- Desescarche automático, con evaporación automática del agua.
- Refrigerante R134A.
- Dotación 12 cajones 310x515x175 y 1 cajón de 370x598x190.

TECHNICAL FEATURES

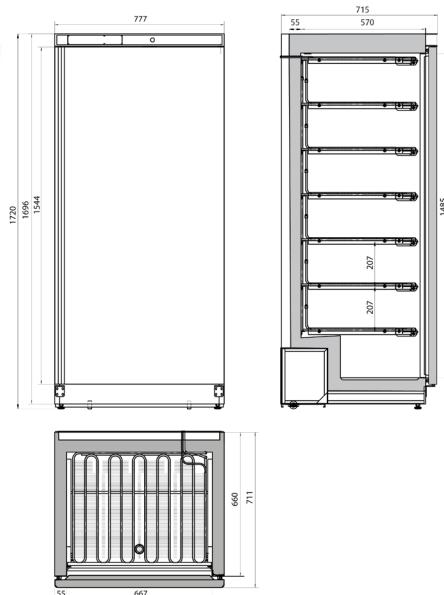
- Exterior made in stainless Steel AISI 430 interior of ABS.
- Polyurethane insulation, CFC-free. 42 Kg/m³ density.
- Static evaporator.
- Internal rounded corners for easy cleaning.
- Drain inside the cabinet.
- Incorporated door handle with pivot hinges.
- Door seal easy to remove.
- Stainless steel legs.
- Digital thermostat temperature control.
- Automatic defrost, automatic water evaporation.
- R134 coolant .
- Available in 12 drawer 310x515x175 and 1 drawer 370x598x190.

CARACTÉRISTIQUE

- Extérieur en AISI 430 et intérieur en ABS.
- Isolation en mousse de polyuréthane injecté sous haute pression, sans CFC's, avec une densité de 42 Kg/m³.
- Evaporateur statique de grill en 7 niveaux fixes.
- Chambre avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Vidange à l'intérieur de la chambre.
- Portes avec poignée incorporée et charnière pivotante avec retour automatique.
- Joint facilement remplaçable.
- Pied en acier inoxydable.
- Contrôle température par un thermostat digital.
- Dégivrage automatique, avec évaporation automatique de l'eau.
- Réfrigérant R134A.
- Dotation 12 tiroirs 310x515x175 et 1 tiroir de 370x598x190.



CG 601 CONG. EST.



ARMARIO 601 CG Congelación

CÓDIGO	MODELO	
3110112	CG 601 CONG. EST.	1.660 €

ARMARIO CG 601 CONGELACIÓN ESTÁTICO

MODELOS	LARGO	FONDO	ALTO	VOLUMEN CÁMARA (l)	Nº PUERTAS	ESTANTES	DOTACIÓN	(W) POTENCIA FRIGORÍFICA	(W) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	RÉGIMEN DE T° (°C)	(Kg.) PESO(BRUTO/NETO)	(m ³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
CG 601 CONG. EST.	777	725	1696	520	1	7 fijos	12 cajones 310x515x175 1 cajón 370x598x190	248	350	1/3	-10 -25 °C	101/94	1,34

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

CARACTERÍSTICAS

- Exterior en acero galvanizado e interior en aluminio ambos revestidos con PVC blanco atóxico.
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC's.
- Puertas de cristal termoaislante con cerradura.
- Iluminación en la cámara y en el frente superior.
- Termómetro / termostato digital.
- Evaporador ventilado.
- Condensador ventilado.
- Desescarche automático.
- Sistema anti-vaho frontal.
- Evaporación automática del agua de deshielo.
- Ruedas.

TECHNICAL FEATURES

- Exterior in galvanized steel, interior in aluminum, both coated with non-toxic white PVC.
- Injected polyurethane insulation CFC's free.
- Insulating glass and lockable doors.
- Lighting in the chamber and in the upper front display.
- Digital thermometer / thermostat.
- Fan assisted evaporator.
- Fan assisted condenser.
- Automatic defrost.
- System anti-fog front.
- Automatic evaporation draining water.
- Wheels.

CARACTERÍSTIQUE

- Extérieur en acier galvanisé, intérieur en aluminium, les deux recouverts de PVC blanc non toxique.
- Isolation par polyuréthane injecté exempt de CFC.
- Portes coulissantes en verre thermo isolant et avec serrure.
- Éclairage dans la chambre et le display supérieur.
- Thermostat / thermomètre numérique.
- Evaporateur ventilé.
- Condenseur ventilé.
- Dégivrage automatique.
- Système antibuée.
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage.
- Roues.



ARTIC 1500 TF 3P LED



Iluminación interior y frontal.
Interior and front lighting.
Éclairage intérieur et devant.

DESCRIPCIÓN	ARTIC 3 PUERTAS
Dimensiones ext. (mm)	1710x720x2063
Tensión (V) / Frecuencia (Hz)	240 / 50
Capacidad (l)	1500
Nº Estantes	15
Nº puertas	3
Gas	R134a
Régimen de T ^a (°C)	0/10
Peso Bruto/Neto (Kg)	200 / 220
Dim. embalaje (mm)	1180x750x2100



Cerradura en todas las puertas.
All doors with lock.
Bloquer sur toutes les portes.



Ruedas frontales con freno.
Front wheels with brake.
Roues avant avec freins.

CÓDIGO	MODELO	
3110012	ARTIC TF 1500 3P LED	



2.560 €

(*) Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.
Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

CARACTERÍSTICAS

2 TEMP MC/CV

- Exterior en chapa plastificada tonalidad inox, e interior en poliestireno termoconformado de calidad alimentaria.
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC's.
- Doble cámara ventilada con temperaturas independientes.
- Termostato analógico.
- Puertas dobles reversibles con cierre automático.
- Patas regulables en altura.
- Doble termómetro digital externo.
- Desescarche automático (dpto. refrigeración).
- Evaporación automática del agua del desescarche (dpto. refrigeración).
- Refrigerante R134A.



Doble cámara ventilada con temperaturas independientes.
Double ventilated chamber with independent temperatures.
Deux chambres ventilées avec température indépendante.

TECHNICAL FEATURES

2 TEMP MC/CV

- Galvanized steel exterior in inox PVC. ABS thermoformed interior of food quality.
- Polyurethane insulation free of CFC's.
- Double ventilated chamber with independent temperatures.
- Analogue thermostat.
- Reversible double door with automatic closure.
- Height adjustable legs.
- Double digital external thermometer.
- Automatic defrost (refrigeration department).
- Automatic evaporation of defrost water (refrigeration department).
- R134A coolant.

CARACTÉRISTIQUE

2 TEMP MC/CV

- Extérieur en acier galvanisé recouvert de PVC INOX. ABS thermoformé intérieur de la qualité des aliments.
- Isolation en polyuréthane sans CFC.
- Deux chambres ventilées avec température indépendante.
- Analogique thermostat.
- Doubles portes réversibles avec fermeture automatique.
- Pieds réglables en hauteur.
- Double thermomètre numérique externe.
- Dégivrage automatique (département réfrigéré).
- Evaporation automatique de l'eau de dégivrage (département réfrigéré).
- Réfrigérant R134A.



2 TEMP MC/CV

DESCRIPCIÓN	DPT. REFRIGERACIÓN	DPT. CONGELACIÓN
Dimensiones (mm)	600x650x1710	600x650x1710
Potencia nominal (W)	210	211
Capacidad Bruta/Neta (l)	333/320	254/231
Nº Estantes	6	6 fijos
Evaporador	Ventilado	Estático + Ventilado
Clase climática	5 (40°C / 40%Hr)	
Régimen de Tª (°C)	+10°C / +12°C	-14°C / -28°C
Peso Bruto/Neto (kg)	56/52	63/58
Vol. Emb(m3)	0,83	0'83

CÓDIGO	MODELO	
2AMTE00003	MODULAR 2 TEMP MC/CV	2.450 €
Opcional 2 TEMP MC/CV		
29530320	CAJÓN CV 350	16 €

Dimensiones (mm) / Dimensions (mm) / Dimension (mm)-Potencia Nominal (W) / Rated Power (W) / Puissance Nominale (W)-Capacidad (l) / Capacity (l) / Capacité (l)-Nº Estantes/ Shelf / Étagère-Clase Climática / Climate class / Classe climatique-Régimen de Tª (°C) / Temp. Regim (°C) / Régime Temp. (°C)-Peso Bruto-Neto (Kg) / Gross-Net Weight / Poids Brut-Net- Vol. Emb. (m3) / Packing Vol. (m3) -Volume Embalé (m3)

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

CARACTERÍSTICAS

Modelo BALTIC 500 LED

- Exterior en acero galvanizado revestido en EPOXI blanco y tratamiento anticorrosión. Interior en poliestireno termoconformado de calidad alimentaria.
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC's.
- Puerta/s cristal doble, reversible/s y con cerradura.
- Illuminación mediante tecnología LED.
- Patas delanteras regulables y ruedas traseras, facilitando el desplazamiento.
- Evaporación automática del agua de deshielo.
- Descongelación automática.
- Estantes extraíbles y regulables.

TECHNICAL FEATURES

BALTIC 500 LED Model

- Galvanized steel exterior, coated in white EPOXY and treated with an anti-corrosive coating. Food grade, thermoformed polystyrene interior.
- CFC-free, injected polyurethane insulation.
- Double-glazed, reversible door(s) with lock.
- LED lighting technology.
- Front legs are adjustable. Castors at the rear for easy movement.
- Automatic defrost water evaporation.
- Automatic defrost.
- Removable and adjustable shelves.

CARACTERÍSTIQUE

Modèle BALTIC 500 LED

- Extérieur en acier galvanisé revêtu en EPOXI blanc et traitement anticorrosion. Intérieur en polystyrène thermo-conformé de qualité alimentaire.
- Isolement en polyuréthane injecté sans CFC's.
- Porte/s cristal double, réversible/s et avec Fermeture.
- Éclairage par technologie LED.
- Pieds de devant réglables et roues arrière, facilitant le déplacement.
- Évaporation automatique de l'eau de dégel.
- Étagères extractibles et réglables.
- Décongélation automatique.

CÓDIGO	MODELO	
2AMBA00009	BALTIC 500 LED REF. 1 PTA. CRISTAL	844 €

DESCRIPCIÓN	BALTIC 500 LED
Dimensiones (mm)	95X600X1840
Tensión (V) / Frecuencia (Hz)	30/50
Potencia Nominal (W)	300
Capacidad Bruta/Neta (l)	72/345
Nº Estantes	4
Evaporador	Placa+ Ventilador
Gas	R134a
Clase climática	(30°C/55%Hr)
Régimen de Tº (ºC)	+1ºC/ +10ºC
Peso Bruto/Neto (kg)	100/94
Vol. Emb(m³)	0,75

ARMARIO EXPOSITOR REFRIGERACIÓN BALTIC

REFRIGERATED DISPLAY CABINET

ARMOIRE D'EXPOSITION REFRIGÉRÉE

CARACTERÍSTIQUE

Modèle BALTIC 500 LED

- Extérieur en acier galvanisé revêtu en EPOXI blanc et traitement anticorrosion. Intérieur en polystyrène thermo-conformé de qualité alimentaire.
- Isolement en polyuréthane injecté sans CFC's.
- Porte/s cristal double, réversible/s et avec Fermeture.
- Éclairage par technologie LED.
- Pieds de devant réglables et roues arrière, facilitant le déplacement.
- Évaporation automatique de l'eau de dégel.
- Étagères extractibles et réglables.
- Décongélation automatique.



BALTIC 500 LED
REF. 1 PTA CRISTAL

Dimensiones (mm)/ Dimensions (mm) / Dimension (mm)-Tensión (V)-Frecuencia (Hz)/ Tension (V)-Frequency (Hz)/ Tension (V)-Frecuencia (Hz)-Potencia Nominal (W) / Rated Power (W) / Puissance Nominales (W) Capacidad (l)/ Capacity (l) / Capacité (l)-Nº Estantes/ Shelf / Étagère -Gas / Gas -Clase Climática / Climate class / Classe climatique -Régimen de Tº (ºC) / Temp. Régim (ºC) / Régime Temp. (ºC)-Peso Bruto-Neto (Kg)/ Gross-Net Weight / Poids Brut-Net- Vol. Emb. (m³)/ Packing Vol. (m³) - Volume Embalé (m³)
Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

CARACTERÍSTICAS

- Armario con exposición en todas sus caras de cristal, destinado para chocolates.
- Estructura en aluminio (decoración ORO) con esquinas redondeadas.
- Fabricado de serie en color ORD.
- Iluminación led.
- Termostato digital
- Refrigerante R404a
- Ruedas.

TECHNICAL FEATURES

- Cabinet with all glass sides exposure, meant for chocolate products.
- Frame in aluminium (GOLD decoration) with rounded corners.
- Standard series in silver colour.
- Led lighting.
- Digital thermostat.
- Refrigerant R404a.
- Wheels.

CARACTERÍSTIQUE

- Armoire avec une exposition sur tous les côtés vitres, prévue pour les produits de chocolat.
- Cadre en aluminium (Décoration OR) avec coins arrondis.
- De série en couleur argenté.
- Éclairage led.
- Thermostat numérique.
- Réfrigérant R404a.
- Roues.



AP- 400 CRISTAL
CHOCOLATE FIJO



AP- 400 CRISTAL
CHOCOLATE GIRATORIO

DESCRIPCIÓN	AP 400 CHOCOLATE	
	REF. FIJO	REF. GIRAT.
Dimensiones (mm)	700x700x1870	700x700x1870
Tensión (V) / Frecuencia (Hz)	230V/50Hz	230V/50Hz
Potencia (W)	428	428
Régimen de T ^a (°C)	14+18	14+18
Humedad relativa (%)	50	50
Clase climática	4 (30 OC / 55% Hr)	
Refrigeración	Ventilada	Ventilada
Capacidad (l)	400	400
Estantes	Fijos	Giratorios
Dim. Embalaje (cm)	75x75x206	75x75x206
Peso Neto/Bruto (kg)	154/169	160/175

Dimensiones (mm)/ Dimensions (mm) / Dimension (mm)-Tensión(V)-Frecuencia (Hz)/ Tension (V)-Frequency (Hz)/ Tension (V)-Frecuencia (Hz)-Potencia (W)/ Power (W) / Puissance (W)
 Regimen de T^a (°C) / Temp. Regim (°C) / Régime Temp. (°C) Humedad Relativa (%) / Relative humidity (%) / Humidité relative (%) -Clase Climática / Climate class / Classe climatique-Refrigeración/ Refrigeration / Réfrigération-Capacidad (l)/ Capacity (l) / Capacité (l)-Estante/ Shelf / Étagère-Dim. Embalaje (cm)/ Packing Dim. (cm) - Dim. Embalé (cm)-Peso Neto/ Bruto (Kg)/ Net-Gross Weight (Kg)/ Poids Net-Brut (Kg).

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

CARACTERÍSTICAS

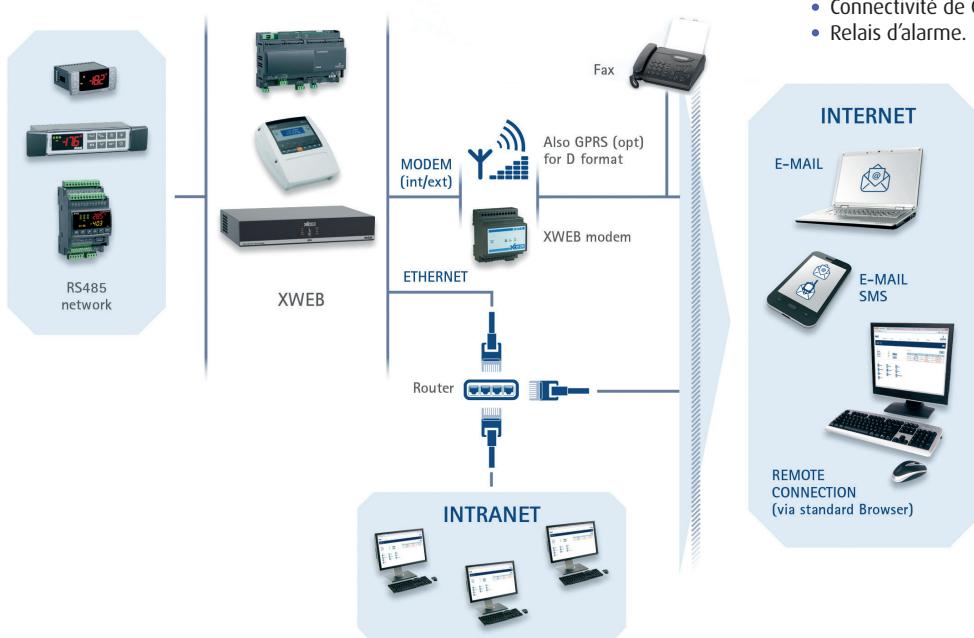
- Sistema remoto de monitorización, adquisición de datos y control de alarmas para cualquier aplicación de refrigeración, cocción y climatización.
- Funciona como un servidor de red inteligente e independiente. Permite el acceso, control y ajuste en tiempo real de los dispositivos conectados. Registro continuo de las temperaturas y alarmas, generando en caso de emergencia avisos al personal de mantenimiento a través de Fax, SMS, o Correo electrónico.
- El acceso al sistema no requiere de software especial, se accede de manera rápida y sencilla desde el navegador web instalado en un PC/MAC o desde tu smartphone/tablet (Android/IOS). La identificación mediante usuario y contraseña, permite restringir el acceso a cada una de las secciones.
- El servidor XWEB te permite ahorrar y reducir costes.
 - El mantenimiento se reduce al mínimo. Las funciones de histórico y alarmas permiten localizar de manera rápida y eficiente cualquier tipo de avería.
 - Optimización y eficiencia energética. El funcionamiento de los dispositivos conectados puede optimizarse de manera sencilla, controlando aquellos eventos de mayor consumo (ciclos de desescarche, activación/apagado de luces, etc.) y programando su activación.
- XWEB dota a tu instalación del más avanzado y novedoso sistema de control y supervisión, a la vez que mantiene la facilidad de uso y acceso.
- Otras funciones:
 - Exportación de datos en unidades USB.
 - Conexión hasta 247 dispositivos.
 - Control HACCP.
 - Gráficos de datos.
 - Función layout.
 - Medidor de rendimiento.
 - Conectividad GPRS.
 - Relés de alarma.

TECHNICAL FEATURES

- Remote system monitoring, data acquisition and alarms control for any application of refrigeration, cooking and air conditioning.
- It functions as an independent and intelligent network server. It allows the access, control and adjustment in real time of the connected dispositivo. Continuous recording of temperatures and alarms, in case of emergency generates emergency notices to personnel maintenance through Fax, SMS, or email.
- Access to the system requires no special software, can be reached quickly and easily from the web navigator installed on a PC/MAC or from your smartphone/tablet (Android/IOS). The identification through username and password, allows you to restrict access to each of the sections.
- The XWEB Server allows you to save and reduce costs.
 - The maintenance is reduced to a minimum. The historical functions and alarms allows to locate quickly and efficiently any kind of fault.
 - Optimization and energy efficiency. The operation of the connected dispositivo can be optimized in an easy way, controlling of higher consumption events (cycles of defrosting, switch on/off of lights, etc.) and programming your activation.
- XWEB provides your installation of the most advanced and innovative system of control and supervision, at the same time that keeps the ease of use and access.
- Other functions:
 - Export of data on USB drives.
 - Connection up to 247 dispositivo.
 - HACCP control.
 - Data graphics.
 - Function lay-out.
 - Meter performance.
 - GPRS connectivity.
 - Alarm relays.

CARACTÉRISTIQUE

- Système à télécommande, recueil de données et control d'alarmes pour tout genre d'application de réfrigération, cuisson et climatisation.
- Il fonctionne comme un serveur de réseau intelligent et indépendant. Il permet l'accès, le control et le réglage en temps réel des dispositifs connectés.
- Registre continu des températures et des alarmes, procurant en cas d'émergence des signaux au personnel de l'entretien technique, par fax, mss ou courriel.
- L'accès au système n'a pas besoin d'un software spécial, on y accède de manière rapide et simple depuis le logiciel de navigation web installé dans un PC/MAC ou depuis votre Smartphone/Tablet (Androïde)/IOS. L'identification à travers un utilisateur et un mot de passe permet de retrouver l'accès de chaque section.
- Le logiciel XWEB vous permet d'économiser et de réduire les coûts :
 - L'entretien technique est réduit au minimum. Les fonctions d'historique et d'alarme permettent de localiser de manière rapide et efficace toute sorte de panne.
 - Efficacité énergétique maximale et élevée
 - Le fonctionnement des dispositifs connectés peut s'améliorer de manière simple, contrôlant les activités à haute consommation (cycles de dégivrage, activation /élimination de l'allumage ...etc.) et programmant son activation.
- XWEB munit votre installation du plus avancé et nouveau système de control et supervision, et en même temps il maintient la facilité d'utilisation et d'accès.
- Autres fonctions :
 - Exploitation de données en unités USB.
 - Connexion jusqu'à 247 dispositifs.
 - Control HACCP.
 - Graphique de données.
 - Fonction de lay-out.
 - Compteur de rendement.
 - Connectivité de GPRS
 - Relais d'alarme.



MESAS REFRIGERADAS

REFRIGERATED COUNTERS

COMPTOIRS REFRIGÉRES



ÍNDICE

INDEX

INDICE

PÁG

- 30 BAJOMOSTRADOR LÍNEA EBI CONGELACIÓN/GRUPO IZQUIERDA
- 32 MB6 REFRIG. & CONG. LÍNEA 600
- 34 MB6 CAJONES LÍNEA 600
- 35 MB6 FREGADERO LÍNEA 600
- 36 MB6 CRISTAL LÍNEA 600
- 37 MB6 PREINSTALADO REFRIG. & CONG. LÍNEA 600
- 39 MB7 REFRIG. & CONG. LÍNEA 700 GN 1/1
- 40 MB7 CAJONES LÍNEA 700 GN 1/1
- 41 MB7 FREGADERO LÍNEA 700 GN 1/1
- 42 MB7 CRISTAL LÍNEA 700 GN 1/1
- 43 MB7 PREINSTALADO REFRIG. & CONG. LÍNEA 700 GN 1/1
- 44 MB7 ENSALADERO LÍNEA 700 GN 1/1
- 45 MB7 PIZZERO LÍNEA 700 GN 1/1
- 46 MB7 CENTRAL LÍNEA 700 GN 1/1
- 47 MS7 SNACK LÍNEA 700 GN 1/1
- 49 MP PASTELERÍA REFRIG/CONG. EURONORMA 600x400
- 51 MP PASTELERÍA PREINSTALADO. EURONORMA 600x400
- 52 MB8 PIZZERO EURONORMA 600x400
- 53 MA6 LÍNEA 600
- 55 MA6 PREINSTALADO LÍNEA 600
- 56 MA6 CRISTAL LÍNEA 600
- 57 ACCESORIOS
- 58 BN LÍNEA 600& BG GN 1/1 LÍNEA 700
- 60 BACK BARS SERIE BB



CARACTERÍSTICAS

CONGELACIÓN

- Exterior totalmente en acero inox AISI 304, salvo la trasera en chapa galvanizada.
- Cámara en acero inox AISI 304.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Puertas con tirador incorporado y bisagra pivotante con retorno automático.
- Contrapuerta en acero inox AISI 304 estampada.
- Burlete de doble cámara fácilmente sustituible.
- Encimera en acero inox AISI 304 con frente curvo y rebosadero trasero de 100 mm.
- Patas en acero inox AISI 304 regulables en altura.
- Control de temperatura mediante termostato táctil, con mandos incorporados.
- Evaporación automática mediante el tubo de descarga del compresor.
- Salida de evaporador canalizada mediante difusor para homogeneizar la temperatura de la cámara.
- Sistema de evaporación forzada mediante una turbina.
- Desescarche mediante gas caliente.
- Refrigerante R404A en congelación.

GRUPO IZQUIERDA

- Permite una mejor adaptación de los bajomostadores a los diferentes espacios disponibles por los usuarios.
- Disponible para todos los bajomostadores de Comersa, refrigerados o de congelación (excepto modelos con fregadero EBF1 y EBFC1).
- Mismas características técnicas que los modelos con grupo a la derecha.
- La ubicación del grupo a la izquierda es opcional y bajo pedido.

TECHNICAL FEATURES

FREEZER

- Exterior all AISI 304 stainless steel, except for the galvanized steel plate rear.
- Interior in AISI 304 stainless steel.
- Defrost drain in interior.
- Self-closing doors with built-in handle and pivot hinges.
- AISI 304 stainless steel inner door.
- Easy-to-change dual chamber door seal.
- AISI 304 stainless steel worktop with curved front edge and 100 mm.-high splashback.
- Height-adjustable AISI 304 stainless steel legs.
- Digital thermostat temperature control with built-in control panels.
- Automatic evaporation of defrosted water through the compressor discharge tube.
- Evaporator outlet channeled through a diffuser to homogenize the chamber's temperature.
- Evaporation through a fan assisted, forced air system.
- Hot gas defrost.
- R404A coolant for freezing.

LEFT SIDE COOLING SYSTEM

- It allows a better low counter adaptation to different spaces available by users.
- Available for all refrigerated or freezer Comersa's low counters (except models with sink EBF1 and EBFC1).
- Same technical characteristics as the models with the right side cooling system group.
- The location of the cooling system group on the left is optional and upon request.

CARACTÉRISTIQUE

CONGÉLATION

- Extérieur totalement en acier inox AISI 304, sauf la partie arrière en plaque galvanisée.
- Chambre en acier inox AISI 304.
- Évacuation d'eau à l'intérieur de la chambre.
- Portes avec poignée incorporée et charnière pivotante avec retour automatique.
- Intérieur de la porte en acier inoxydable AISI 304.
- Bourrelet double facilement amovible.
- Plan de travail en acier inox AISI 304 avec paroi frontale inclinée et un déversoir à l'arrière de 100mm.
- Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur.
- Contrôle de température au moyen d'un thermostat digital, avec commandes incorporées.
- Évaporation automatique par le tube de décharge du compresseur.
- Sortie de l'évaporateur canalisée par un diffuseur pour uniformiser la température de la chambre.
- Système d'évaporation assisté par une turbine.
- Dégivrage au gaz chaud.
- Réfrigérant R404A dans la congélation.

SYSTÈME REF. À GAUCHE

- Il permet une meilleure adaptation des bas comptoirs aux différents espaces disponibles par les utilisateurs.
- Disponible pour tous les bas comptoirs de Comersa, réfrigérés ou congelés (à l'exception des modèles avec évier EBF1 et EBFC1).
- Mêmes caractéristiques techniques que les modèles avec le système de froid à droite.
- L'emplacement du système de froid à gauche est en option et sur demande.



**EBI 2000 CONGELACIÓN
EBI 2000 FREEZER
EBI 2000 CONGÉLATION**



Tropicalizado
Tropicalised
Tropicalisé



Tiro forzado
Forced draft
Tirage forcé



Congelación
Freezer
Congélation



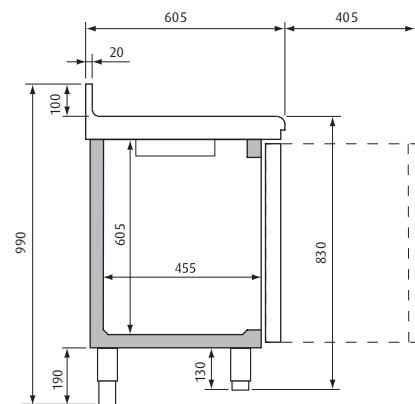
Libre de CFC
CFC free
Sans CFC



Disfusor cámara
Chamber diffuser
Chambre diffuseur



Evaporador tratado
Treated evaporator
Évaporateur traité



EBI - BAJOMOSTRADOR CONGELACIÓN - FREEZER LOW COUNTER - BAS COMPTOIR CONGÉLATION

MODELOS	LARGO	FONDO	ALTO	(l.) VOLUMEN CÁMARA	Nº PUERTAS	ESTANTES	SUPL. HUECOS	(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	(w) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	RÉGIMEN DE TEMP. A 38 °C (*)	(kg) PESO (BRUTO/NETO)	(m³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
	EBI 1500 CONG.	1458	605	850/950	226	2	2	1	564 a -30°C	546	1/2	-18 °C	92/77
EBI 2000 CONG.	1938	605	850/950	352	3	3	2	690 a -30°C	646	3/4	-18 °C	119/99	1,36
EBI 2500 CONG.	2418	605	850/950	480	4	4	3	690 a -30°C	646	3/4	-18 °C	146/121	1,68

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



EBRI/EBGRI 2000 REFRIGERACIÓN
EBRI/EBGRI 2000 REFRIGERATION
EBRI/EBGRI 2000 RÉFRIGÉRÉE



EBCI 2000 REFRIGERACIÓN
EBCI 2000 REFRIGERATION
EBCI 2000 RÉFRIGÉRÉE



EAI 2000 REFRIGERACIÓN (tolva opcional)
EAI 2000 REFRIGERATION (coffee drawer optional)
EAI 2000 RÉFRIGÉRÉE (café tiroir en option)



EBGEEI 2000 REFRIGERACIÓN
EBGEEI REFRIGERATION
EBGEEI RÉFRIGÉRÉE



EBGEI 2000 REFRIGERACIÓN
EBGEI 2000 REFRIGERATION
EBGEI 2000 RÉFRIGÉRÉE



EBGPI/TPI-M + EIP 2000 REFRIGERACIÓN
EBGPI/TPI-M + EIP 2000 REFRIGERATION
EBGPI/TPI-M + EIP 2000 RÉFRIGÉRÉE

CÓDIGO	MODELO	
1MSSB15C00	EBI 1500 BAJOMOSTRADOR CONG.	2.135 €
1MSSB20C00	EBI 2000 BAJOMOSTRADOR CONG.	2.465 €
1MSSB25C00	EBI 2500 BAJOMOSTRADOR CONG.	2.965 €
1MSSB15R00	EBRI 1500 PREINSTALADO CONG.	1.500 €
1MSSB20R00	EBRI 2000 PREINSTALADO CONG.	1.870 €
1MSSB25R00	EBRI 2500 PREINSTALADO CONG.	2.150 €
1MSSG15C00	EBGI 1500 GN 1/1 CONG.	2.500 €

CÓDIGO	MODELO	
1MSSG20C00	EBGI 2000 GN 1/1 CONG.	2.935 €
1MSSG25C00	EBGI 2500 GN 1/1 CONG.	3.425 €
1MSSG15R00	EBGRI 1500 PREINSTALADO CONG.	1.575 €
1MSSG20R00	EBGRI 2000 PREINSTALADO CONG.	1.885 €
1MSSG25R00	EBGRI 2500 PREINSTALADO CONG.	2.215 €
OPCIONAL		
BAJO PEDIDO	UBICACIÓN GRUPO IZQUIERDA	60 €

CARACTERÍSTICAS

- Exterior y cámara totalmente en acero inoxidable, salvo la trasera en chapa galvanizada.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m³, y 60mm de espesor.
- Encimera en acero inoxidable AISI 304 de frontal recto, inyectada de poliuretano de 50mm de espesor, y peto sanitario de 100m de alto.
- Puertas con tirador incorporado y bisagra pivotante con retorno automático.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Cámara con esquinas biseladas para facilitar la limpieza.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura.
- Salida de evaporador canalizada mediante difusor para homogeneizar las temperaturas de la cámara.
- Control de temperatura mediante termostato digital táctil.
- Evaporador tratado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática mediante el tubo de descarga del compresor.
- Unidad condensadora ventilada y extraible.
- Refrigerante R134A en refrigeración y R404A en congelación.
- Estante de varilla de 325x430mm
- Conexión 230V/50Hz.

Modelo Congelación:

- Desescarche por gas caliente.
- Marcos puerta calefactado para evitar condensaciones.

Modelos Pta. Cristal:

- Iluminación mediante tecnología led.
- Puerta con cristal termoaislante, bisagra pivotante con retorno automático y tirador integrado.

TECHNICAL FEATURES

- Exterior all AISI 304 stainless steel, except for the galvanized steel plate rear. Interior in AISI 304 stainless steel.
- Polyurethane insulation, CFC-free with a density of 42 kg/m³, injected at high pressure, and 60mm thickness.
- AISI 304 stainless steel worktop with right front edge, 100mm hight splashback and injected at high pressure with 50mm thickness.
- Self-closing doors with built-in handle and pivot hinges.
- Easy removal triple chamber gasket.
- Interior with rounded corners for easier cleaning.
- Height-adjustable AISI 304 stainless steel legs.
- Evaporator outlet channeled through a diffuser to homogenize the chamber's temperature.
- Digital thermostat temperature control with built-in control panels.
- Evaporator treated with anti-corrosion coating.
- Automatic evaporation of defrosted water through the compressor discharge tube.
- Removable, ventilated condenser unit.
- R134A coolant for refrigeration and R404A for freezing.
- 325x430 wire shelf.
- Connection 230/50Hz.

Freezer model:

- Hot gas defrost (freezer model).
- Heated door frame to avoid accumulation of ice.

Glass door model:

- LED lighting technology.
- Self closing doors with built-in handle and thermal insulation glass and pivot hinges.

LÍNEA 600 MESA REFRIGERADA MB6

REFRIGERATOR LOW COUNTER

BAS COMPTOIR RÉFRIGÉRÉE

CARACTÉRISTIQUE

- Extérieur totalement en acier inox AISI 304, sauf la partie arrière en plaque galvanisée. Chambre en acier inox AISI 304.
- Isolément en polyuréthane injecté sous haute pression, absence de CFC's et densité de 42 kg/m³, et 60mm d'épaisseur.
- Table de travail en acier inox AISI 304 avec paroi frontale inclinée et un déversoir à l'arrière de 100mm. Isolement en polyuréthane injecté sous haute pression et épaisseur 50mm.
- Portes avec poignée incorporée et charnière pivotante avec retour automatique.
- Bourrelet triple chambre facilement amovible.
- Chambre aux coins biseautés pour faciliter le nettoyage.
- Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur.
- Sortie de l'évaporateur canalisée par un diffuseur pour uniformiser la température de la chambre.
- Contrôle de température au moyen d'un thermostat digital, avec commandes incorporées.
- Evaporateur traités avec couverture anticorrosive.
- Évaporation automatique par le tube de décharge du compresseur.
- Unité condensatrice ventilée et extractible.
- Réfrigérant R134A en réfrigération et R404A en congélation.
- Grille 324x430mm.
- Connecteur 230V / 50 Hz.

Modèles congélation:

- Dégivrage au gaz chaud.
- Cadre du porte chauffe pour éviter condensation.

Modèles vitrées:

- Illumination avec technologie led.
- Portes avec cristal thermo isolant, charnière pivotante et retour automatique et poignée incorporée.

MESA REFRIGERACIÓN // CONGELACIÓN MB6 LÍNEA 600

MODELOS	(mm) LARGO	(mm) FONDO	(mm) ALTO	VOLUMEN CÁMARA (l)	Nº PUERTAS	Nº ESTANTES	SUPLEMENTO HUECOS	(W) POTENCIA FRIGORÍFICA	(W) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	RÉGIMEN T° a 40°C (°)	(Kg.) PESO (BRUTO/NETO)	(m ³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
MB6 1500 R/C	1500	600	850/950	236	2	2	1	513 a -10°C	363	1/3	-2 +8 °C -18°C	97/82	1,03
								564 a -30°C	546	1/2			
MB6 2000 R/C	1990	600	850/950	368	3	3	2	513 a -10°C	363	1/3	-2 +8 °C -18°C	124/104	1,36
								564 a -30°C	546	1/2			
MB6 2500 R/C	2480	600	850/950	500	4	4	3	513 a -10°C	363	1/3	-2 +8 °C -18°C	151/126	1,68
								690 a -30°C	646	3/4			

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



Tropicalizado
Tropicalised
Tropicalisé



Refrigeración
Refrigeration
Réfrigération



Congelación
Freezer
Congélation



Tiro forzado
Forced draft
Tirage forcé



Espesor 60mm
60mm thickness
Épaisseur 60mm



Evaporador tratado
Treated evaporator
Évaporateur traité



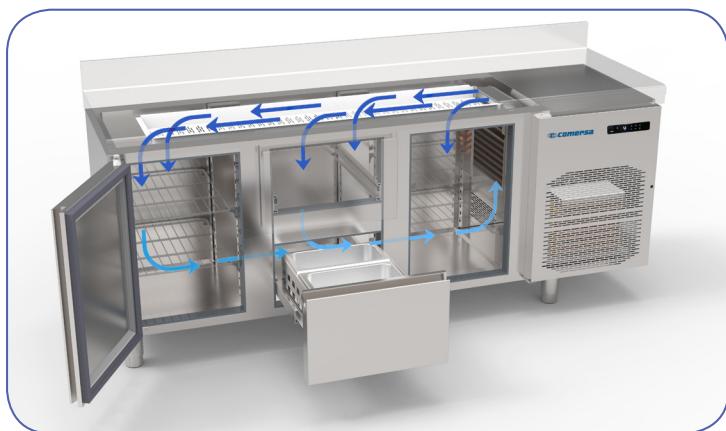
Disfusor cámara
Chamber diffuser
Chambre diffuseur



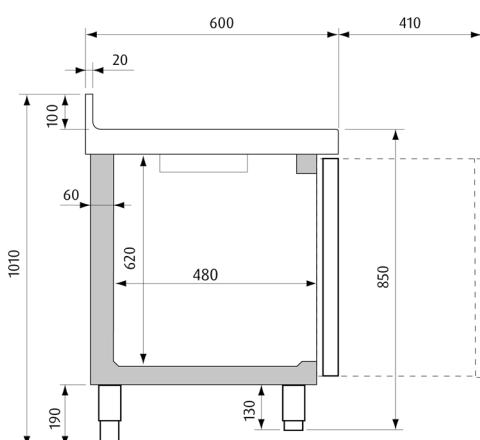
Libre de CFC
CFC free
Sans CFC



MB6 2000 PUERTA CIEGA



Sistema de repartición de frío mediante difusor.
Canalized cooling system by top diffusor.
Système de distribution d'air par diffuseur.



MB6

CÓDIGO	MODELO	CLASIFICACIÓN	CÓDIGO	MODELO	CLASIFICACIÓN
1MSMB15V00	MB6 1500R	1.680 €	1MSMB15C00	MB6 1500C CONGELACIÓN	2.100 €
1MSMB20V00	MB6 2000R	1.990 €	1MSMB20C00	MB6 2000C CONGELACIÓN	2.450 €
1MSMB25V00	MB6 2500R	2.350 €	1MSMB25C00	MB6 2500C CONGELACIÓN	2.950 €

LÍNEA 600 MESA REFRIGERADA MB6 CON CAJONES

REFRIGERATED LOW COUNTER RANGE 600 WITH DRAWERS

BAS COMPTOIR RÉFRIGÉRÉE GAMME 600 AVEC TIROIRS



Tropicalizado
Tropicalised
Tropicalisé



Tiro forzado
Forced draft
Tirage forcé



Refrigeración
Refrigeration
Réfrigération



Espesor 60mm
60mm thickness
Épaisseur 60mm



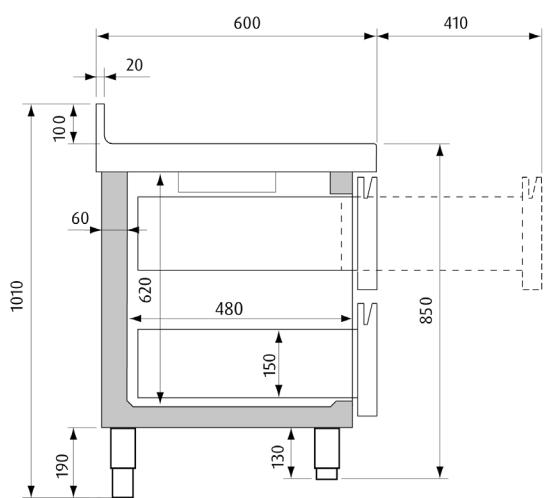
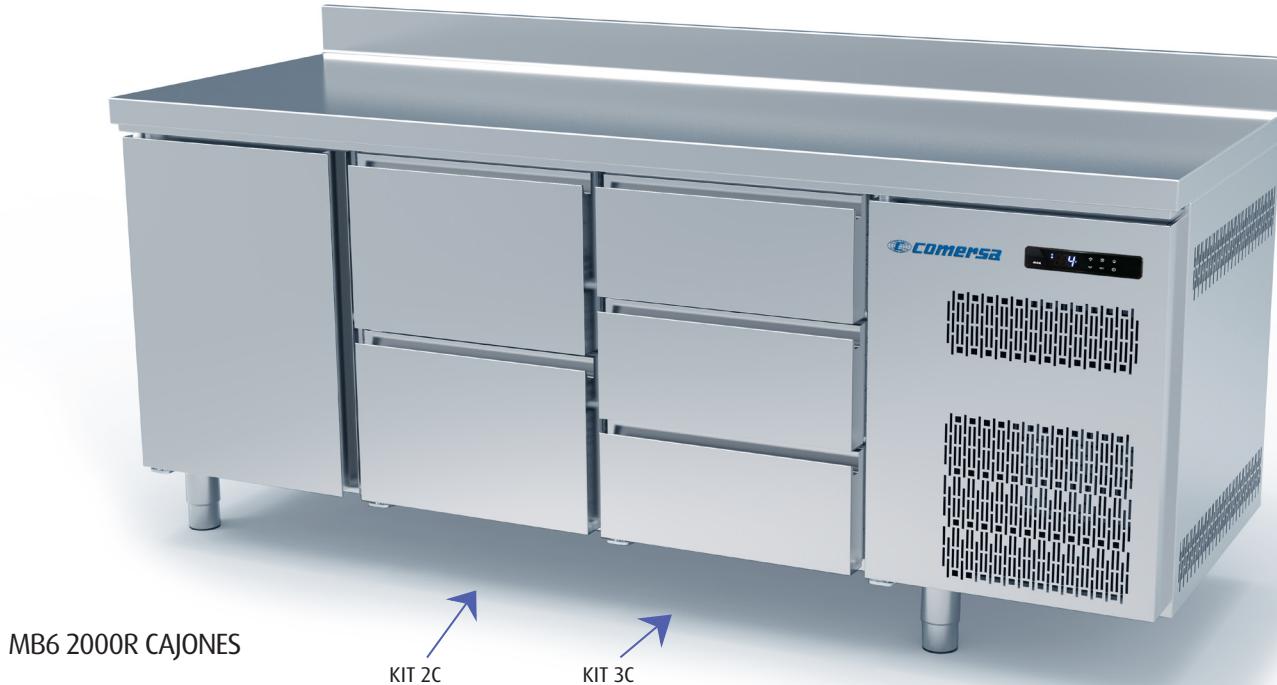
Libre de CFC
CFC free
Sans CFC



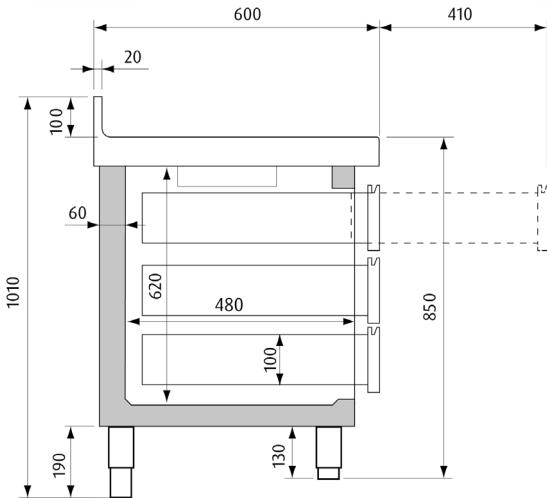
Disfusor cámara
Chamber diffuser
Chambre diffuseur



Evaporador tratado
Treated evaporator
Évaporateur traité



KIT 2 CAJONES



KIT 3 CAJONES

CÓDIGO	MODELO	(*)
1VA980027XXX0000	KIT 2C MB6	355 €
1VA980028XXX0000	KIT 3C MB6	540 €

(*) Precio por sustitución de 1 pta ciega por un kit de 2 o 3 cajones, en cualquier modelo LÍNEA 600 (excepto congelación).
Price replacing one door for one kit 2/3 drawers, on any 600 series (except freezer model).
Prix substitution de 1 porte pour 2 ou 3 tiroirs, sur un modèle ligne 600 (à l'exception de congélation).

LÍNEA 600 MESA REFRIGERADA MB6 FREGADERO

REFRIGERATED LOW COUNTER WITH SINK

BAS COMPTOIR RÉFRIGÉRÉE AVEC ÉVEIR



Tropicalizado
Tropicalised
Tropicalisé



Tiro forzado
Forced draft
Tirage forcé



Refrigeración
Refrigeration
Réfrigération



Espesor 60mm
60mm thickness
Épaisseur 60mm



Libre de CFC
CFC free
Sans CFC



Disfusor cámara
Chamber diffuser
Chambre diffuseur



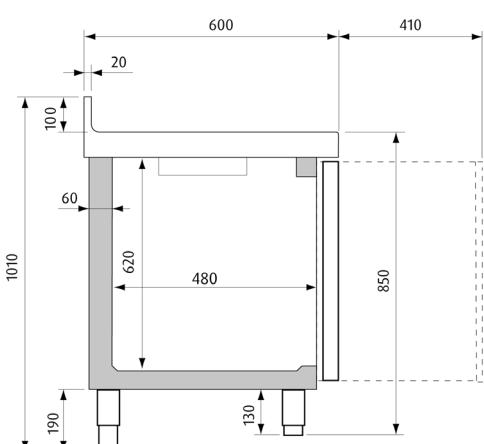
Evaporador tratado
Treated evaporator
Évaporateur traité



MB6 2000R FREGADERO



Fregadero integrado
Incorporated sink
Evier incorporée



MB6 FREGADERO

CÓDIGO	MODELO	ICONO
1MSMB15V05	MB6 1500R FREGADERO	2.150 €
1MSMB20V05	MB6 2000R FREGADERO	2.400 €
1MSMB25V05	MB6 2500R FREGADERO	2.650 €



Tropicalizado
Tropicalised
Tropicalisé



Tiro forzado
Forced draft
Tirage forcé



Tecnología LED
LED technology
Technologie LED



Refrigeración
Refrigeration
Réfrigération



Espesor 60mm
60mm thickness
Épaisseur 60mm



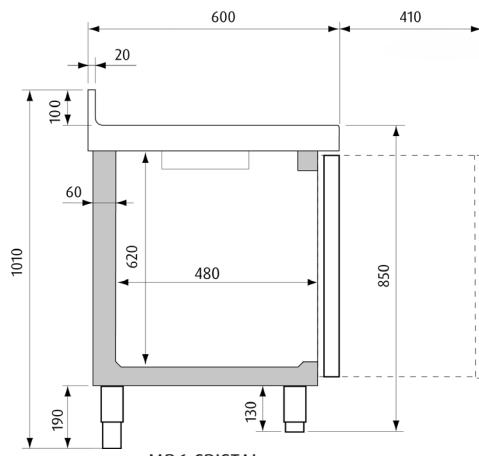
Evaporador tratado
Treated evaporator
Évaporateur traité



Disfusor cámara
Chamber diffuser
Chambre diffuseur



Libre de CFC
CFC free
Sans CFC



MB6 2000 PUERTA CRISTAL

CÓDIGO	MODELO	WORLD
1MSMC15V00	MB6 1500R CRISTAL	1.900 €
1MSMC20V00	MB6 2000R CRISTAL	2.300 €
1MSMC25V00	MB6 2500R CRISTAL	2.750 €

MESA REFRIGERADA MB6 PUERTA CRISTAL LÍNEA 600

MODELOS	(mm) LARGO	(mm) FONDO	(mm) ALTO	VOLUMEN CÁMARA (l)	Nº PUERTAS	Nº ESTANTES	SUPLEMENTO HUECOS	(W a -10°C) POTENCIA FRIGORÍFICA	(W) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	RÉGIMEN T° a 40°C (°)	(Kg.) PESO (BRUTO/NETO)	(m³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
	(mm) LARGO	(mm) FONDO	(mm) ALTO	VOLUMEN CÁMARA (l)									
MB6 1500R CRISTAL	1500	600	850/950	236	2	2	1	513	363	1/3	+2 +6°C	106/91	1,03
MB6 2000R CRISTAL	1990	600	850/950	368	3	3	2	513	373	1/3	+2 +6°C	137/117	1,36
MB6 2500R CRISTAL	2480	600	850/950	500	4	4	3	755	604	3/8	+2 +6°C	169/144	1,68

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



Tropicalizado
Tropicalised
Tropicalisé



Refrigeración
Réfrigération
Réfrigération



Congelación
Freezer
Congélation



Tiro forzado
Forced draft
Tirage forcé



Espesor 60mm
60mm thickness
Épaisseur 60mm



Evaporador tratado
Treated evaporator
Évaporateur traité



Disfusor cámara
Chamber diffuser
Chambre diffuseur



Libre de CFC
CFC free
Sans CFC



MB6 2000 PREINSTALADO/ MB6 2000 PRE INSTALLED/ MB6 2000 PRE-INSTALEÉ

- Elementos no incluidos: ud. condensadora, válvula de expansión. Tubos de conexión evaporador: 3/8".
- Condenser unit, capillary tube and expansion valve not included. Evaporation connections wire 3/8".
- Le unite condensateur, capillaire at valve d'expansion non inclus. Tube de connection evaporaute 3/8".

OPCIONAL

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
1UC750130XXX0000	Ud. Cond. a Distancia Refrigeración	380 €

CÓDIGO	MODELO	€
1MSMB15P00	MB6 1500R PREINSTALADO	1.390 €
1MSMB20P00	MB6 2000R PREINSTALADO	1.690 €
1MSMB25P00	MB6 2500R PREINSTALADO	2.200 €

CÓDIGO	MODELO	€
1MSMB15R00	MB6 1500C PREINSTALADO	1.600 €
1MSMB20R00	MB6 2000C PREINSTALADO	1.950 €
1MSMB25R00	MB6 2500C PREINSTALADO	2.350 €

MESA REFRIGERACIÓN // CONGELACIÓN MB6 PREINSTALADA LÍNEA 600

MODELOS	(mm) LARGO	(mm) FONDO	(mm) ALTO	VOLUMEN CÁMARA (l)	Nº PUERTAS	Nº ESTANTES	SUPLEMENTO HUECOS	(W) (*)POTENCIA FRIGORÍFICA	(W) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	RÉGIMEN T° a 40°C (°)	(Kg.) PESO (BRUTO/NETO)	(m³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
MB6 1500 R/C PREINSTALADO	1225	600	850/950	236	2	2	1	513 a -10°C (R) 564 a -30°C (C)	-	-		81/66	0,92
MB6 2000 R/C PREINSTALADO	1715	600	850/950	368	3	3	2	513 a -10°C (R) 564 a -30°C (C)	-	-	-2 +8 °C (R) -18°C (C)	106/86	1,21
MB6 2500 R/C PREINSTALADO	2025	600	850/950	500	4	4	3	513 a -10°C (R) 690 a -30°C (C)	-	-		133/108	1,5

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

(**)Potencia frigorífica recomendada para uds condensadoras ubicadas hasta 5m de distancia en línea recta..

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

CARACTERÍSTICAS



- Exterior y cámara totalmente en acero inoxidable, salvo la trasera en chapa galvanizada.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m³, y 60mm de espesor.
- Encimera en acero inoxidable AISI 304 de frontal recto, inyectada de poliuretano de 50mm de espesor, y peto sanitario de 100m de alto.
- Puertas con tirador incorporado y bisagra pivotante con retorno automático.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Cámara con esquinas biseladas para facilitar la limpieza.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura.
- Salida de evaporador canalizada mediante difusor para homogeneizar las temperaturas de la cámara.
- Control de temperatura mediante termostato digital táctil.
- Evaporador tratado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática mediante el tubo de descarga del compresor.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Refrigerante R134A en refrigeración y R404A en congelación.
- Estante de varilla de 325x530mm
- Conexión 230V/50Hz.

Modelo Congelación:

- Desescarche por gas caliente.
- Marcos puerta calefactado para evitar condensaciones.

Modelos Pta. Cristal:

- Iluminación mediante tecnología led.
- Puerta con cristal termoaislante, bisagra pivotante con retorno automático y tirador integrado.

TECHNICAL FEATURES



- Exterior all AISI 304 stainless steel, except for the galvanized steel plate rear. Interior in AISI 304 stainless steel.
- Polyurethane insulation, CFC-free with a density of 42 kg/m³, injected at high pressure, and 60mm thickness.
- AISI 304 stainless steel worktop with right front edge, 100mm high splashback and injected at high pressure with 50mm thickness.
- Self-closing doors with built-in handle and pivot hinges.
- Easy removal triple chamber gasket.
- Interior with rounded corners for easier cleaning.
- Height-adjustable AISI 304 stainless steel legs.
- Evaporator outlet channelled through a diffuser to homogenize the chamber's temperature.
- Digital thermostat temperature control with built-in control panels.
- Evaporator treated with anti-corrosion coating.
- Automatic evaporation of defrosted water through the compressor discharge tube.
- Removable, ventilated condenser unit.
- R134A coolant for refrigeration and R404A for freezing.
- 325x530 wire shelf.
- Connection 230/50Hz.

Freezer model:

- Hot gas defrost (freezer model).
- Heated door frame to avoid accumulation of ice.

Glass door model:

- LED lighting technology.
- Self closing doors with built-in handle and thermal insulation glass and pivot hinges.

CARACTERÍSTIQUE



- Extérieur totalement en acier inox AISI 304, sauf la partie arrière en plaque galvanisée. Chambre en acier inox AISI 304.
- Isolement en polyuréthane injecté sous haute pression, absence de CFC's et densité de 42 kg/m³, et 60mm d'épaisseur.
- Table du travaille en acier AISI 304 isolément du polyuréthane du 50mm du densité et deversoir à la arrière du 100mm haut.
- Portes avec poignée incorporée et charnière pivotante avec retour automatique.
- Bourrelet triple chambre facilement amovible.
- Chambre aux coins biseautés pour faciliter le nettoyage.
- Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur.
- Sortie de l'évaporateur canalisée par un diffuseur pour uniformiser la température de la chambre.
- Contrôle de température au moyen d'un thermostat digital, avec commandes incorporées.
- Evaporateur traités avec couverture anticorrosive.
- Évaporation automatique par le tube de décharge du compresseur.
- Unité condensatrice ventilée et extractible.
- Réfrigérant R134A en réfrigération et R404A en congélation.
- Grille 325x430mm.
- Connecteur 230V / 50 Hz.

Modèles congélation:

- Dégivrage au gaz chaud.
- Cadre du porte chauffé pour éviter condensation.

Modèles vitrées:

- Illumination avec technologie led.
- Portes avec cristal thermo isolant, charnière pivotante et retour automatique et poignée incorporée.

MESA REFRIGERADA// CONGELACIÓN MB7 LÍNEA 700 GN 1/1

MODELOS	(mm) LARGO	(mm) FONDO	(mm) ALTO	VOLUMEN CÁMARA (l)	Nº PUERTAS	Nº ESTANTES	SUPLEMENTO HUECOS	(W a -10°C) POTENCIA FRIGORIFICA	(W) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	RÉGIMEN T° a 40°C (*)	(kg.) PESO (BRUTO/NETO)	(m ³) VOLUMEN DEL EMBALAJE	
MB7 1500 R/C	1500	700	850/950	290	2	2	1	513 a -10°C 564 a -30°C	363	1/3	-2 +8 °C -18°C	105/90	1,18	
MB7 2000 R/C	1990	700	850/950	450	3	3	2	513 a -10°C 564 a -30°C	363	1/3		140/120	1,56	
MB7 2500 R/C	2480	700	850/950	610	4	4	3	513 a -10°C 690 a -30°C	363	1/3		175/150	1,93	
									646	3/4				

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



Tiro forzado
Forced draft
Tirage forcé



Congelación
Freezer
Congélation



Refrigeración
Refrigeration
Réfrigération



Libre de CFC
CFC free
Sans CFC



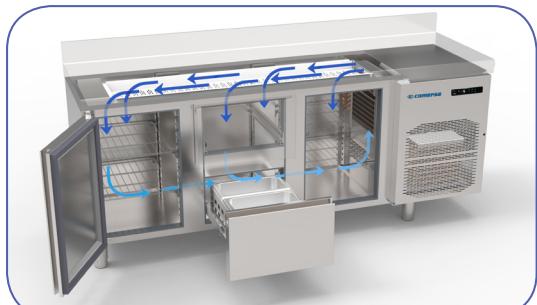
Espesor 60mm
60mm thickness
Épaisseur 60mm



Disfusor cámara
Chamber diffuser
Chambre diffuseur

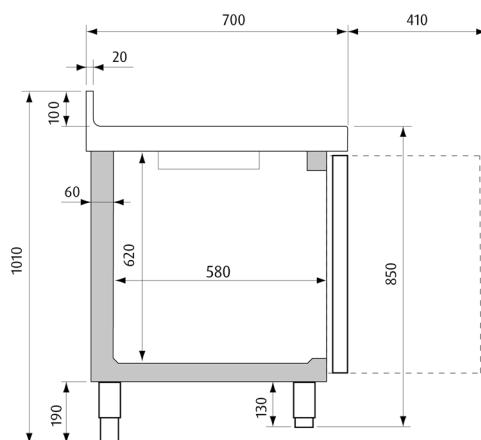


Evaporador tratado
Treated evaporator
Évaporateur traité



Sistema de repartición de frío mediante difusor.
Canalized cooling system by top diffusor.
Système de distribution d'air par diffuseur.

MB7 2000 PUERTA CIEGA
MB7 2000 STAINLESS STEEL DOOR
MB7 2000 PORTE INOX



Panel de control congelación
Freezer main switch
Control temperature congelation



Pata inox regulable
Adjustable leg
Pied réglable

CÓDIGO	MODELO	
1MSMG15V00	MB7 1500R	1.900 €
1MSMG20V00	MB7 2000R	2.250 €
1MSMG25V00	MB7 2500R	2.650 €

CÓDIGO	MODELO	
1MSMG15C00	MB7 1500C CONGELACIÓN	2.500 €
1MSMG20C00	MB7 2000C CONGELACIÓN	2.950 €
1MSMG25C00	MB7 2500C CONGELACIÓN	3.400 €



Tropicalizado
Tropicalised
Tropicalisé



Tiro forzado
Forced draft
Tirage forcé



Refrigeración
Refrigeration
Réfrigération



Espesor 60mm
60mm thickness
Épaisseur 60mm



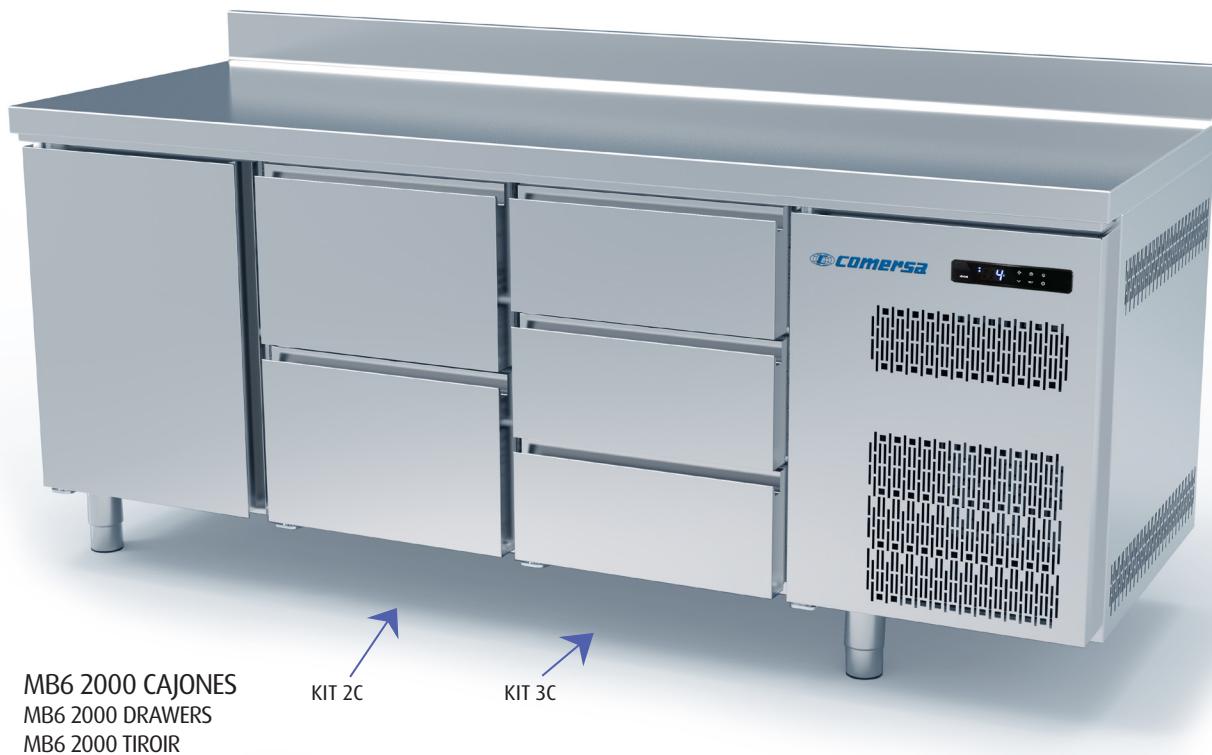
Libre de CFC
CFC free
Sans CFC



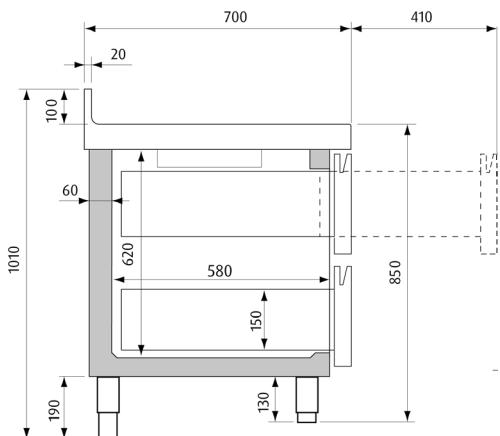
Disfusor cámara
Chamber diffuser
Chambre diffuseur



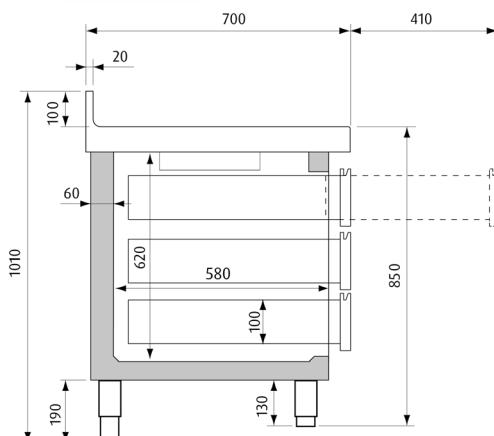
Evaporador tratado
Treated evaporator
Évaporateur traité



MB6 2000 CAJONES
MB6 2000 DRAWERS
MB6 2000 TIROIR



BAJOMOSTRADOR 2 CAJONES
LOW COUNTER 2 DRAWERS
LOMTOIR 2 TIROIR



BAJOMOSTRADOR 3 CAJONES
LOW COUNTER 3 DRAWERS
BAS COMPTOIR 3 TIROIR

CÓDIGO	MODELO	(*)
1VA980029XXX0000	KIT 2C MB7	370 €
1VA980030XXX0000	KIT 3C MB7	555 €

(*) Precio por 1 Kit 2/3 cajones (excepto en mod. congelación).

- Price for 1 Kit 2/3 drawers (except freezer).

- Prix pour 1 Kit 2/3 tiroirs (sauf congélation).

www.comersa.es

NOVEDADES 2016 Consultar más modelos en catálogo general.

comersa



Tropicalizado
Tropicalised
Tropicalisé



Tiro forzado
Forced draft
Tirage forcé



Refrigeración
Refrigeration
Réfrigération



Espesor 60mm
60mm thickness
Épaisseur 60mm



Libre de CFC
CFC free
Sans CFC



Disfusor cámara
Chamber diffuser
Chambre diffuseur



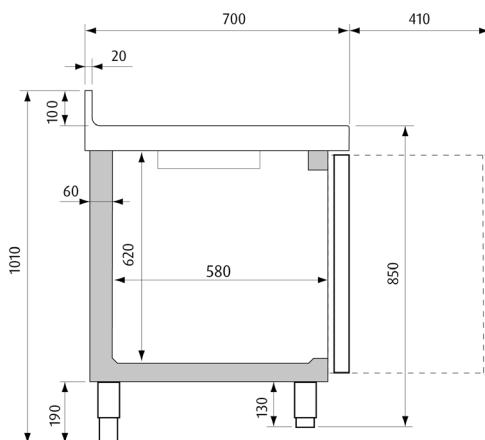
Evaporador tratado
Treated evaporator
Évaporateur traité



MB6 2000 FREGADERO
MB6 2000 WITH SINK
MB6 2000 AVEC ÉVIER



Fregadero integrado
Incorporated sink
Evier incorporé



MB7

CÓDIGO	MODELO	
1MSMG15V05	MB7 1500R FREGADERO	2.250 €
1MSMG20V05	MB7 2000R FREGADERO	2.600 €
1MSMG25V05	MB7 2500R FREGADERO	2.900 €



Tropicalizado
Tropicalised
Tropicalisé



Tiro forzado
Forced draft
Tirage forcé



Tecnología LED
LED technology
Technologie LED



Refrigeración
Refrigeration
Réfrigération



Espesor 60mm
60mm thickness
Épaisseur 60mm



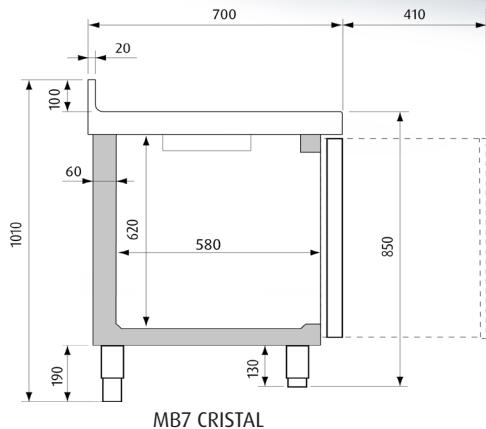
Evaporador tratado
Treated evaporator
Évaporateur traité



Disfusor cámara
Chamber diffuser
Chambre diffuseur



Libre de CFC
CFC free
Sans CFC



MB6 2000 PUERTA CRISTAL
MB6 2000 GLASS DOOR
MB6 2000 PORTE VITRE

CÓDIGO	MODELO	
1MSMD15V00	MB7 1500R CRISTAL	2.100 €
1MSMD20V00	MB7 2000R CRISTAL	2.550 €
1MSMD25V00	MB7 2500R CRISTAL	3.080 €

MESA REFRIGERADA MB7 PUERTA CRISTAL LÍNEA 700 GN 1/1

MODELOS	(mm) LARGO	(mm) FONDO	(mm) ALTO	VOLUMEN CÁMARA (l)	Nº PUERTAS	Nº ESTANTES	SUPLEMENTO HUECOS	(W a -10°C) POTENCIA FRIGORÍFICA	(W) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	RÉGIMEN T° a 40°C (°)	PESO (kg) (BRUTO/NETO)		(m³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
	(mm)	(mm)	(mm)											
MB7 1500R CRISTAL	1500	700	850/950	290	2	2	1	513	363	1/3	+2 +6°C	114/99	1,18	
MB7 2000R CRISTAL	1990	700	850/950	450	3	3	2	513	373	1/3		149/129	1,56	
MB7 2500R CRISTAL	2480	700	850/950	610	4	4	3	755	604	3/8		184/159	1,95	

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



Tiro forzado
Forced draft
Tirage forcé



Refrigeración
Refrigeration
Réfrigération



Congelación
Freezer
Congélation



Espesor 60mm
60mm thickness
Épaisseur 60mm



Libre de CFC
CFC free
Sans CFC



Disfusor cámara
Chamber diffuser
Chambre diffuseur



Evaporador tratado
Treated evaporator
Évaporateur traité



MB6 2000 PREINSTALADO/ MB6 2000 PRE INSTALLED/ MB6 2000 PRE-INSTALEÉ

- Elementos no incluidos: ud. condensadora, válvula de expansión. Tubos de conexión evaporador: 3/8".
- Condenser unit, capillary tube and expansion valve not included. Evaporation connections wire 3/8".
- Le unite condensateur, capillaire at valve d'expansion non inclus. Tube de connection evaporaute 3/8".

OPCIONAL-OPTIONAL-OPTIONAL

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
1UC750130XXX0000	Ud. Cond. a Distancia Refrigeración (*)	380 €

(*)Ubicación máxima ud. cond. 10m en línea recta.

CÓDIGO	MODELO	€
1MSMG15P00	MB7 1500R PREINSTALADO	1.490 €
1MSMG20P00	MB7 2000R PREINSTALADO	1.750 €
1MSMG25P00	MB7 2500R PREINSTALADO	2.150 €

CÓDIGO	MODELO	€
1MSMG15R00	MB7 1500C PREINSTALADO	1.700 €
1MSMG20R00	MB7 2000C PREINSTALADO	2.050 €
1MSMG25R00	MB7 2500C PREINSTALADO	2.350 €

MESA REFRIGERACIÓN // CONGELACIÓN MB7 PREINSTALADA LÍNEA 700 GN 1/1

MODELOS	(mm) LARGO	(mm) FONDO	(mm) ALTO	VOLUMEN CÁMARA (l)	Nº PUERTAS			(W) (*)POTENCIA FRIGORIFICA	(W) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	RÉGIMEN Tº a 40°C (*)	(Kg.) PESO (BRUTO/NETO)	(m³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
						Nº ESTANTES	SUPLEMENTO HUECOS						
MB7 1500 R/C PREINSTALADO	1225	700	850/950	290	2	2	1	513 a -10°C (R) 564 a -30°C (C)	-	-	-2 +8 °C (R) -18°C (C)	89/74	1,05
MB7 2000 R/C PREINSTALADO	1715	700	850/950	450	3	3	2	513 a -10°C (R) 564 a -30°C (C)	-	-		122/102	1,44
MB7 2500 R/C PREINSTALADO	2025	700	850/950	610	4	4	3	513 a -10°C (R) 690 a -30°C (C)	-	-		157/132	1,82

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

(***)Potencia frigorífica recomendada para uds condensadoras ubicadas hasta 5m de distancia en línea recta..

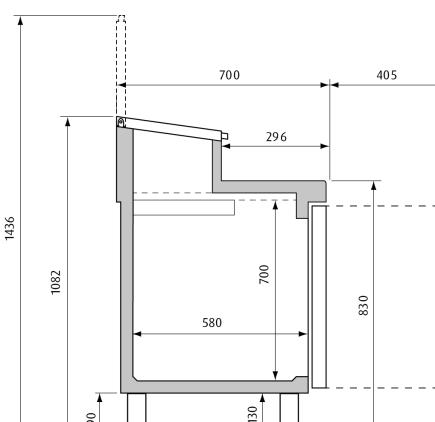
Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

						
Régimen temp. a 30º 30º Temp. régime 30º Régime temp.	Tiro forzado Forced draft Tirage forcé	Refrigeración Refrigeration Réfrigération	Espesor 60mm 60mm thickness Épaisseur 60mm	Libre de CFC CFC free Sans CFC	Disfusor cámara Chamber diffuser Chambre diffuseur	Evaporador tratado Treated evaporator Évaporateur traité



Cubetas

MB7 2000 ENSALADERO
MB7 2000 FOR SALADS
MB7 2000 POUR SALADE



MB7 ENSALADERO

- Cubeta GN 1/3 no incluidas de serie. El producto incluido en las bandejas debe de ser previamente refrigerado. Tapa de acero aislada, con bloqueo de apertura.

- GN 1/3 trays not included. The product must be refrigerated before inserting in the chamber. Isolated stainless steel cover.

- Bac GN 1/3 non inclus. Le Produit à de être réfrigérée avant d'introduire à la chambre. Couverture en acier isolé avec blocage d'ouverture.

CÓDIGO	MODELO	
1MSMG15V06	MB7 1500R ENSALADERO GN 1/3	2.400 €
1MSMG20V06	MB7 2000R ENSALADERO GN 1/3	2.850 €

MESA REFRIGERADA MB7 ENSALADERO LÍNEA 700 GN 1/1

MODELOS	(mm) LARGO	(mm) FONDO	(mm) ALTO	VOLUMEN CÁMARA (l)	Nº PUERTAS	Nº MÁX. CUBETAS GN 1/3 (")	Nº ESTANTES	SUPLEMENTO HUECOS	(W a -10°C) POTENCIA FRIGORÍFICA	(W) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	RÉGIMEN Tº a 30°C (")	(kg.) PESO (BRUTO/NETO)	(m³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
MB7 1500R ENSALADERO	1500	700	850/1436	290	2	8	2	1	513	363	1/3	+2 a +6°C	120/105	1,58
MB7 2000R ENSALADERO	1990	700	850/1436	450	3	10	3	2	513	373	1/3	+2 a +6°C	147/127	2,06

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

(***)No incluidas de serie.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



Régimen temp. a 30°
30° Temp. régime
30° Régime temp.



Tiro forzado
Forced draft
Tirage forcé



Refrigeración
Refrigeration
Réfrigération



Espesor 60mm
60mm thickness
Épaisseur 60mm



Libre de CFC
CFC free
Sans CFC



Disfusor cámara
Chamber diffuser
Chambre diffuseur

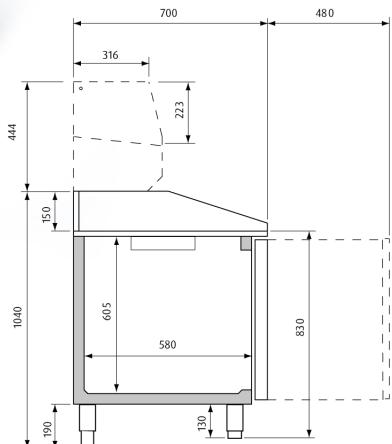


Evaporador tratado
Treated evaporator
Évaporateur traité



- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- El productor incluido en las bandejas debe de ser previamente refrigerado.
- Cubeta GN 1/4 no incluidas de serie.
- Rejilla lateral extraíble, facilitando la limpieza.
- Opcional: Tapa de acero aislada, con bloqueo de apertura.

MB7 2000 PIZZERO + EGN7
MB7 2000 PIZZA
MB7 2000 PIZZA



MB7 PIZZERO

CÓDIGO	MODELO	
1MSMG15V07	MB7 1500R PIZZERO	2.050 €
1MSMG20V07	MB7 2000R PIZZERO	2.480 €

CÓDIGO	MODELO	
1MSMJ15S00	EGN 1500 ENFR. INGREDIENTES PIZZA	1.051 €
1MSMJ20S00	EGN 2000 ENFR. INGREDIENTES PIZZA	1.135 €

MESA REFRIGERADA MB7 PIZZERO LÍNEA 700 GN 1/1

MODELOS	(mm) LARGO	(mm) FONDO	(mm) ALTO	VOLUMEN CAMARA (l)	Nº PUERTAS	Nº MÁX. CUBETAS GN 1/4 (")	SUPLEMENTO HUECOS		(W a -10°C) POTENCIA FRIGORÍFICA	(W) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	RÉGIMEN Tº a 40°C, a 30°C EIP (")	(Kg.) PESO (BRUTO/NETO)	(m³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
							Nº ESTANTES	SUPLEMENTO HUECOS						
MB7 1500R PIZZERO	1500	700	850/1005	290	2	-	2	1	513	363	1/3	+2 a +6°C	205/190	1,18
MB7 2000R PIZZERO	1990	700	850/1005	450	3	-	3	2	513	373	1/3		225/205	1,56
EGN 1500	1500	337	444	-	-	6	-	-	313	184	1/5	+4°C a +8°C	48/35	0,41
EGN 2000	1990	337	454	-	-	9	-	-	313	184	1/5		58/44	0,53

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



Tropicalizado
Tropicalised
Tropicalisé



Tiro forzado
Forced draft
Tirage forcé



Refrigeración
Réfrigération
Réfrigération



Espesor 60mm
60mm thickness
Épaisseur 60mm



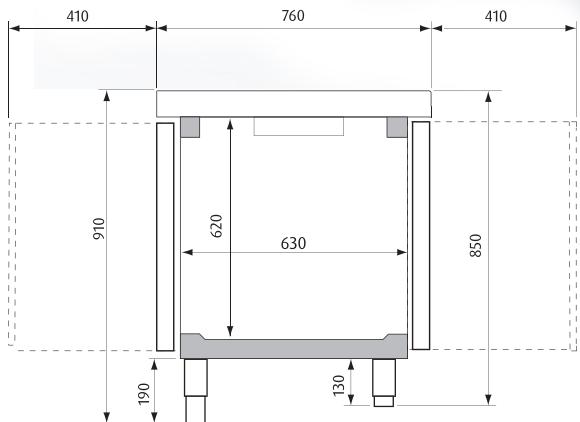
Libre de CFC
CFC free
Sans CFC



Disfusor cámara
Chamber diffuser
Chambre diffuseur



Evaporador tratado
Treated evaporator
Évaporateur traité



MB7 CENTRAL



Detalle MB7 Central

MB7 2000R CENTRAL

CÓDIGO	MODELO	
1MSMC15V08	MB7 1500R CENTRAL	2.300 €
1MSMC20V08	MB7 2000R CENTRAL	2.650 €
1MSMC25V08	MB7 2500R CENTRAL	3.200 €

MESA REFRIGERADA MB7 PUERTA CRISTAL LÍNEA 700 GN 1/1

MODELOS	(mm) LARGO	(mm) FONDO	(mm) ALTO	VOLUMEN CÁMARA (l)	Nº PUERTAS	Nº ESTANTES	SUPLEMENTO HUECOS	(W a -10°C) POTENCIA FRIGORIFICA	(W) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	RÉGIMEN T° a 40°C (*)	(Kg.) PESO (BRUTO/NETO)	 (m³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
MB7 1500R CENTRAL	1500	760	850	290	2	2	1	513	363	1/3		115/100	1,20
MB7 2000R CENTRAL	1990	760	850	450	3	3	2	513	363	1/3	+2°C a +6°C	150/130	1,60
MB7 2500R CENTRAL	2480	760	850	610	4	4	3	513	363	1/3		185/160	2,01

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

CARACTERÍSTICAS



- Exterior y cámara totalmente en acero inoxidable, salvo la trasera en chapa galvanizada.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m³, y 60mm de espesor.
- Encimera en acero inoxidable AISI 304 de frontal recto, inyectada de poliuretano de 50mm de espesor.
- Puertas con tirador incorporado y bisagra pivotante con retorno automático.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Cámara con esquinas biseladas para facilitar la limpieza.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura.
- Salida de evaporador canalizada mediante difusor para homogeneizar las temperaturas de la cámara.
- Control de temperatura mediante termostato digital táctil.
- Evaporador tratado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática mediante el tubo de descarga del compresor.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Refrigerante R134A en refrigeración.
- Estante de varilla de 325x530mm.
- Conexión 230V/50Hz.

TECHNICAL FEATURES

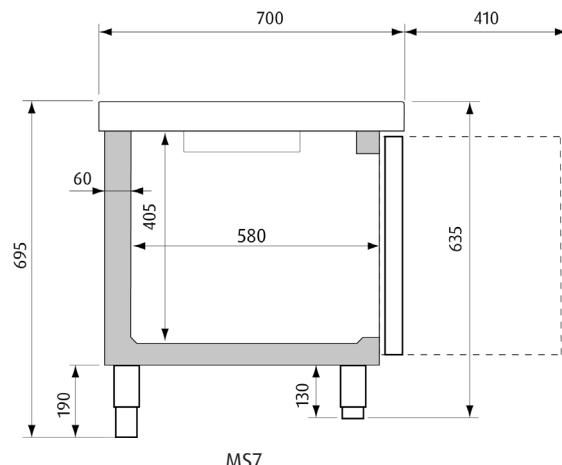


- Exterior all AISI 304 stainless steel, except for the galvanized steel plate rear. Interior in AISI 304 stainless steel.
- Polyurethane insulation, CFC-free with a density of 42 kg/m³, injected at high pressure, and 60mm thickness.
- AISI 304 stainless steel worktop with right front edge and injected at hight pressure with 50mm thickness.
- Self-closing doors with built-in handle and pivot hinges.
- Easy removal triple chamber gasket.
- Interior with rounded corners for easier cleaning.
- Height-adjustable AISI 304 stainless steel legs.
- Evaporator outlet channeled through a diffuser to homogenize the chamber's temperature.
- Digital thermostat temperature control with builtin control panels.
- Evaporator treated with anti-corrosion coating.
- Automatic evaporation of defrosted water through the compressor discharge tube.
- Removable, ventilated condenser unit.
- R134A coolant for refrigeration.
- 325x530 wire shelf.
- Conection 230/50Hz.

CARACTERÍSTIQUE



- Extérieur totalement en acier inox AISI 304, sauf la partie arrière en plaque galvanisée. Chambre en acier inox AISI 304.
- Isolement en polyuréthane injecté sous haute pression, absence de CFC's et densité de 42 kg/m³, et 60mm d'épaisseur.
- Table du travail acier AISI 304 isolement du polyréthane du 50mm du densité.
- Portes avec poignée incorporée et charnière pivotante avec retour automatique.
- Bourrelet triple chambre facilement amovible.
- Chambre aux coins biseautés pour faciliter le nettoyage.
- Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur.
- Sortie de l'évaporateur canalisée par un diffuseur pour uniformiser la température de la chambre.
- Contrôle de température au moyen d'un thermostat digital, avec commandes incorporées.
- Evaporateur traités avec couverture anticorrosive.
- Évaporation automatique par le tube de décharge du compresseur.
- Unité condensatrice ventilée et extractible.
- Réfrigérant R134A en réfrigération.
- Grille 325x530mm.
- Connecteur 230V / 50 Hz.



LÍNEA 700 MESA REFRIGERADA SNACK MS7

REFRIGERATED LOW COUNTER SNACK
BAS COMPTOIR RÉFRIGÉRÉE SERIE SNACK



Tropicalizado
Tropicalised
Tropicalisé



Tiro forzado
Forced draft
Tirage forcé



Refrigeración
Refrigeration
Réfrigération



Espesor 60mm
60mm thickness
Épaisseur 60mm



Libre de CFC
CFC free
Sans CFC



Disfusor cámara
Chamber diffuser
Chambre diffuseur



Evaporador tratado
Treated evaporator
Évaporateur traité



MS7 2000 SNACK



Panel de control
Main switch
Panneau control



Difusor superior
Top diffuser
Diffuseur interieur

CÓDIGO	MODELO	
IMSMS15V00	MS7 1500R SNACK	1.950 €
IMSMS20V00	MS7 2000R SNACK	2.350 €
IMSMS25V00	MS7 2500R SNACK	2.850 €

MESA REFRIGERACIÓN // CONGELACIÓN MB6 LÍNEA 600

MODELOS	(mm) LARGO	(mm) FONDO	(mm) ALTO	VOLUMEN CÁMARA (l)	Nº PUERTAS	Nº ESTANTES	SUPLEMENTO HUECOS	 (W) POTENCIA FRIGORÍFICA	 (W) CONSUMO	 (HP) COMPRESOR	RÉGIMEN T° a 40°C (°)	 (m³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
MS7 1500 R	1400	700	635	151	2	2	1	313 a -10°C	328	1/5	-2 +8 °C	0,82
MS7 2000 R	2000	700	635	235	3	3	2	313 a -10°C	328	1/5		1,08
MS7 2500 R	2400	700	635	319	4	4	3	513 a -10°C	478	1/3		1,34

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

CARACTERÍSTICAS



- Exterior y cámara totalmente en acero inoxidable, salvo la trasera en chapa galvanizada.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m³, y 60mm de espesor.
- Encimera en acero inoxidable AISI 304 de frontal recto, inyectada de poliuretano de 50mm de espesor.
- Puertas con tirador incorporado y bisagra pivotante con retorno automático.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Cámara con esquinas biseladas para facilitar la limpieza.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura.
- Salida de evaporador canalizada mediante difusor para homogeneizar las temperaturas de la cámara.
- Control de temperatura mediante termostato digital táctil.
- Evaporador tratado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática mediante el tubo de descarga del compresor.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Refrigerante R134A en refrigeración y R404A en congelación.
- Bandeja de pastelería: 600x400.
- Conexión 230V/50Hz.

Modelo Congelación:

- Desescarche por gas caliente.
- Marcos puerta calefactado para evitar condensaciones.

TECHNICAL FEATURES



- Exterior all AISI 304 stainless steel, except for the galvanized steel plate rear. Interior in AISI 304 stainless steel.
- Polyurethane insulation, CFC-free with a density of 42 kg/m³, injected at high pressure, and 60mm thickness.
- AISI 304 stainless steel worktop with right front edge and injected at hight pressure with 50mm thickness.
- Self-closing doors with built-in handle and pivot hinges.
- Easy removal triple chamber gasket.
- Interior with rounded corners for easier cleaning.
- Height-adjustable AISI 304 stainless steel legs.
- Evaporator outlet channeled through a diffuser to homogenize the chamber's temperature.
- Digital thermostat temperature control with builtin control panels.
- Evaporator treated with anti-corrosion coating.
- Automatic evaporation of defrosted water through the compressor discharge tube.
- Removable, ventilated condenser unit.
- R134A coolant for refrigeration and R404A for freezing.
- 600x400mm pastry trays.
- Conection 230/50Hz.

Freezer model:

- Hot gas defrost (freezer model).
- Heated door frame to avoid accumulation of ice.

CARACTERÍSTIQUE



- Extérieur totalement en acier inox AISI 304, sauf la partie arrière en plaque galvanisée. Chambre en acier inox AISI 304.
- Isolement en polyuréthane injecté sous haute pression, absence de CFC's et densité de 42 kg/m³, et 60mm d'épaisseur.
- Table du travaille acier ainsi 304 isolement du polyuréthane du 50mm du densité.
- Portes avec poignée incorporée et charnière pivotante avec retour automatique.
- Bourrelet triple chambre facilement amovible.
- Chambre aux coins biseautés pour faciliter le nettoyage.
- Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur.
- Sortie de l'évaporateur canalisée par un diffuseur pour uniformiser la température de la chambre.
- Contrôle de température au moyen d'un thermostat digital, avec commandes incorporées.
- Evaporateur traités avec couverture anticorrosive.
- Évaporation automatique par le tube de décharge du compresseur.
- Unité condensatrice ventilée et extractible.
- Réfrigérant R134A en réfrigération et R404A en congélation.
- Plateaux de patisserie 600x400.
- Connecteur 230V / 50 Hz.

Modèles congélation:

- Dégivrage au gaz chaud.
- Cadre du porte chauffe pour éviter condensation.



**MP PASTELERÍA
MP PASTRY
MP PATISSERIE**



Tropicalizado
Tropicalised
Tropicalisé



Refrigeración
Refrigeration
Réfrigération



Congelación
Freezer
Congélation



Tiro forzado
Forced draft
Tirage forcé



Espesor 60mm
60mm thickness
Épaisseur 60mm



Evaporador tratado
Treated evaporator
Évaporateur traité



Disfusor cámara
Chamber diffuser
Chambre diffuseur



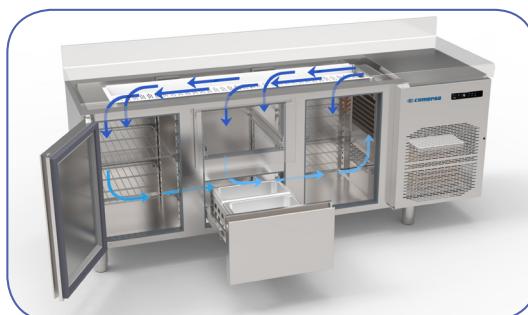
Libre de CFC
CFC free
Sans CFC



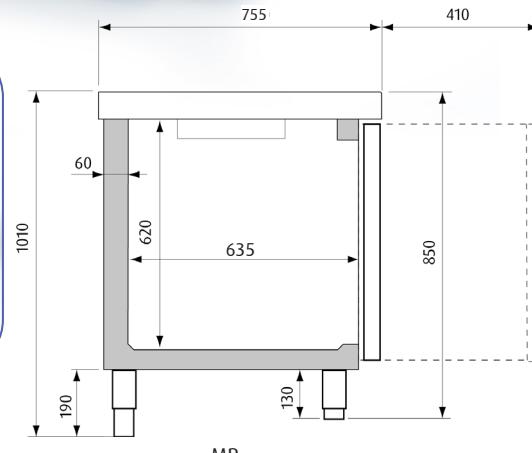
MP PASTELERÍA



Bandejas pastelería
Pastry Trays
Grille pastiserie



Sistema de repartición de frío mediante difusor.
Canalized cooling system by top diffusor.
Système de distribution d'air par diffuseur.



CÓDIGO	MODELO	
1MSMP15V00	MP 1500R	2.100 €
1MSMP20V00	MP 2000R	2.500 €
1MSMP25V00	MP 2500R	2.950 €

CÓDIGO	MODELO		
1MSMP15C00	MP 1500C CONGELACIÓN	2.600 €	
1MSMP20C00	MP 2000C CONGELACIÓN	2.950 €	

MESA REFRIGERACIÓN // CONGELACIÓN MP EURONORMA 600x400

MODELOS												
MB7 1500 R/C	(mm) LARGO	(mm) FONDO	(mm) ALTO	VOLUMEN CÁMARA (l)	Nº PUERTAS	BANDEJAS PASTELERIA	(W a -10°C) POTENCIA FRIGORIFICA	(W) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	RÉGIMEN T° a 40°C (°)	(Kg.) PESO (BRUTO/NETO)	(m³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
MB7 1500 R/C	1650	755	850	400	2	2	513 a -10°C (R) 564 a -30°C (C)	363(R.) 546 (C)	1/3 (R.) 1/2 (C)	-2 +8 °C -18°C	110/95	1,3
MB7 2000 R/C	2215	755	850	620	3	3	663°C a -10°C (R) 564 a -30°C (C)	478 (R.) 646 (C)	1/3 (R.) 3/4 (C)	-2 +8 °C -18°C	137/117	1,63
MB7 2500 R	2780	755	850	840	4	4	663°C a -10°C	478	3/8	-2 +8 °C	164/139	2,09

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



Tropicalizado
Tropicalised
Tropicalisé



Tiro forzado
Forced draft
Tirage forcé



Refrigeración
Refrigeration
Réfrigération



Espesor 60mm
60mm thickness
Épaisseur 60mm



Libre de CFC
CFC free
Sans CFC



Disfusor cámara
Chamber diffuser
Chambre diffuseur



Evaporador tratado
Treated evaporator
Évaporateur traité



MP 2000 PASTELERÍA PREINSTALADO

- Elementos no incluidos: ud. condensadora, válvula de expansión. Tubos de conexión evaporador:3/8"".
- Condenser unit, capillary tube and expansion valve not included. Evaporation connections wire 3/8".
- Le unite condensateur, capillaire et valve d'expansion non inclus. Tube de connection evaporaute 3/8".

OPCIONAL		
1UC750130XXX0000	Ud. Cond. a Distancia Refrigeración (*)	380 €

(*) Ubicación máxima ud. cond. 10m en línea recta.

(*) Remote condenser unit.

(*) Groupe a distance.

CÓDIGO	MODELO	
1MSMP15P00	MP 1500R PREINSTALADA	1.650 €
1MSMP20P00	MP 2000R PREINSTALADA	2.050 €
1MSMP25P00	MP 2500R PREINSTALADA	2.400 €

MESA REFRIGERACIÓN MP PREINSTALADA EURONORMA 600x400

MODELOS					VOLUMEN CÁMARA (l)	Nº PUERTAS	BANDEJAS PASTELERÍA		(W) (*) POTENCIA FRIGORÍFICA	(W) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	RÉGIMEN Tº a 40°C (*)	PESO (KG.) (BRUTO/NETO)	(m³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
MP 1500R PREINSTALADA	1375	800	850	400	2	2			513 a -10°C	-	-		93/78	1,1
MP 2000R PREINSTALADA	1940	800	850	620	3	3			513 a -10°C	-	-	-2 +8 °C	118/98	1,43
MP 2500R PREINSTALADA	2505	800	850	840	4	4			513 a -10°C	-	-		145/120	2,84

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

(**)Potencia frigorífica recomendada para uds condensadoras ubicadas hasta 5m de distancia en línea recta..

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

MESA REFRIGERADA MP PIZZERO EURONORMA 600x400

PIZZA REFRIGERATED COUNTER EURONORM 600X400

TABLE RÉFRIGÉRÉE PIZZA EURONORME 600X400



Tropicalizado (38°C)
Tropicalised (38°C)
Tropicalisé (38°C)



Tiro forzado
Forced draft
Tirage forcé



Congelación
Freezer
Congélation



Libre de CFC
CFC free
Sans CFC



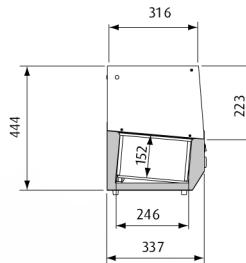
Disfusor cámara
Chamber diffuser
Chambre diffuseur



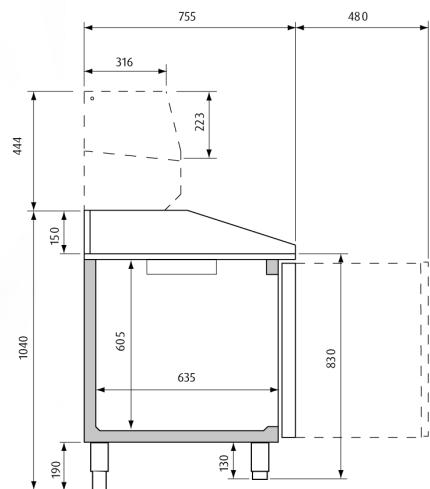
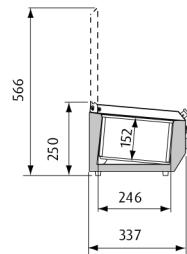
Evaporador tratado
Treated evaporator
Évaporateur traité



MB6 2000 PIZZERO + EPI
MB6 2000 PIZZA
MB6 2000 PIZZA



EIP



BAJOMOSTRADOR PASTELERÍA PIZZA

Características EIP:

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- El productor incluido en las bandejas debe de ser previamente refrigerado.
- Cubeta GN 1/4 no incluidas de serie.
- Rejilla lateral extraible, facilitando la limpieza. Opcional: Tapa de acero aislada, con bloqueo de apertura.

CÓDIGO	MODELO	CLASIFICACIÓN
1MSMP15V07	MP 1500R PIZZERO	2.300 €
1MSMP20V07	MP 2000R PIZZERO	2.850 €

CÓDIGO	MODELO	CLASIFICACIÓN
1MSMJ15S10	EPN 1500 ENFR. INGREDIENTES PIZZA PAST.	1.130 €
1MSMJ20S10	EPN 2000 ENFR. INGREDIENTES PIZZA PAST.	1.231 €

MESA REFRIGERADA MB7 PIZZERO LÍNEA 700 GN 1/1

MODELOS	(mm) LARGO	(mm) FONDO	(mm) ALTO	VOLUMEN CÁMARA (l)	Nº PUERTAS	Nº CUBETAS GN 1/4 (")	Nº BANDEJA	(W a -10°C) POTENCIA FRIGORÍFICA	(W) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	RÉGIMEN T° a40°C,a 30°C EIP (")	(Kg.) PESO (BRUTO/NETO)	(m³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
MP 1500R PIZZERO	1650	800	850/1005	400	2	-	2	513	513	1/3	-2+8°C	225/210	1,40
MP 2000R PIZZERO	2215	800	850/1006	620	3	-	3	513	513	1/3		245/225	1,73
EPN 1500	1650	337	444	-	-	7	-	313	184	1/5	+4+8°C	55/40	0,50
EPN 2000	2215	337	444	-	-	10	-	313	184	1/5		59/43	0,65

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

CARACTERÍSTICAS

- Exterior y cámara totalmente en acero inoxidable, salvo la trasera en chapa galvanizada.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m³, y 60mm de espesor.
- Encimera en acero inoxidable AISI 304 de frontal recto, inyectada de poliuretano de 50mm de espesor, y peto sanitario de 100m de alto.
- Puertas con tirador incorporado y bisagra pivotante con retorno automático.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Cámara con esquinas biseladas para facilitar la limpieza.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura.
- Salida de evaporador canalizada mediante difusor para homogeneizar las temperaturas de la cámara.
- Control de temperatura mediante termostato digital táctil.
- Evaporador tratado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática mediante el tubo de descarga del compresor.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Refrigerante R134A en refrigeración.
- Estante de varilla de 325x530mm.
- Conexión 230V/50Hz.

Modelos Pta. Cristal:

- Iluminación mediante tecnología led.
- Puerta con cristal termoaislante, bisagra pivotante con retorno automático y tirador integrado

TECHNICAL FEATURES

- Exterior all AISI 304 stainless steel, except for the galvanized steel plate rear. Interior in AISI 304 stainless steel.
- Polyurethane insulation, CFC-free with a density of 42 kg/m³, injected at high pressure, and 60mm thickness.
- AISI 304 stainless steel worktop with right front edge, 100mm high splashback and injected at high pressure with 50mm thickness.
- Self-closing doors with built-in handle and pivot hinges.
- Easy removal triple chamber gasket.
- Interior with rounded corners for easier cleaning.
- Height-adjustable AISI 304 stainless steel legs.
- Evaporator outlet channeled through a diffuser to homogenize the chamber's temperature.
- Digital thermostat temperature control with built-in control panels.
- Evaporator treated with anti-corrosion coating.
- Automatic evaporation of defrosted water through the compressor discharge tube.
- Removable, ventilated condenser unit.
- R134A coolant for refrigeration.
- 325x530 wire shelf.
- Connection 230/50Hz.

Glass door model:

- LED lighting technology.
- Self closing doors with built-in handle and thermal insulation glass and pivot hinges.

CARACTERÍSTIQUE

- Extérieur totalement en acier inox AISI 304, sauf la partie arrière en plaque galvanisée. Chambre en acier inox AISI 304.
- Isolation en polyuréthane injecté sous haute pression, absence de CFC's et densité de 42 kg/m³, et 60mm d'épaisseur.
- Table du travail en acier AISI 304 isolement du polyuréthane du 50mm du densité et deversoir à la arrière du 100mm haut.
- Portes avec poignée incorporée et charnière pivotante avec retour automatique.
- Bourrelet triple chambre facilement amovible.
- Chambre aux coins biseautés pour faciliter le nettoyage.
- Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur.
- Sortie de l'évaporateur canalisée par un diffuseur pour uniformiser la température de la chambre.
- Contrôle de température au moyen d'un thermostat digital, avec commandes incorporées.
- Evaporateur traités avec couverture anticorrosive.
- Évaporation automatique par le tube de décharge du compresseur.
- Unité condensatrice ventilée et extractible.
- Réfrigérant R134A en réfrigération.
- Grille 325x530mm.
- Connecteur 230V / 50 Hz.

Modèles vitrées:

- Illumination avec technologie led.
- Portes avec cristal thermo isolant, charnière pivotante et retour automatique et poignée incorporée.



MA6 2000

LÍNEA 600 MESA ALTA REFRIGERADA MA6

REFRIGERATED HIGH COUNTER

HAUT COMPTOIR RÉFRIGÉRÉE

LÍNEA 600 MESA ALTA REFRIGERADA MA6

REFRIGERATED HIGH COUNTER

HAUT COMPTOIR RÉFRIGÉRÉE



Tropicalizado
Tropicalised
Tropicalisé



Tiro forzado
Forced draft
Tirage forcé



Refrigeración
Refrigération
Réfrigération



Espesor 60mm
60mm thickness
Épaisseur 60mm



Libre de CFC
CFC free
Sans CFC



Disfusor cámara
Chamber diffuser
Chambre diffuseur



Evaporador tratado
Treated evaporator
Évaporateur traité



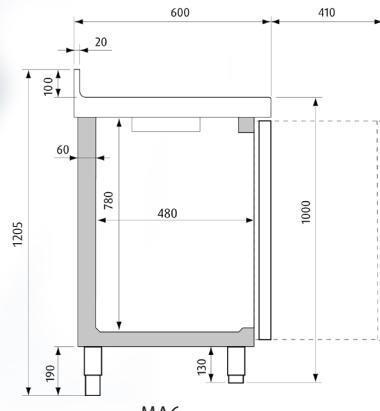
MA6 2000



Panel de control
Main switch
Danneau control



Pata inox regulable
Adjustable leg
Pied reglable



OPCIONAL		
IVA980031XXX0000	TOLVA MA6	90 €

CÓDIGO	MODELO	
1MSME15V00	MA6 1500R	1.800 €
1MSME20V00	MA6 2000R	2.150 €
1MSME25V00	MA6 2500R	2.500 €

MESA ALTA REFRIGERADA MA6 LINEA 600

MODELOS	(mm) LARGO	(mm) FONDO	(mm) ALTO	VOLUMEN CÁMARA (l)	Nº PUERTAS	Nº ESTANTES	SUPLEMENTO HUECOS	(W) POTENCIA FRIGORIFICA	(W) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	RÉGIMEN Tº a 40°C (°)	(Kg.) PESO (BRUTO/NETO)	(m ³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
MA6 1500R	1500	600	1020/1120	314	2	4	2	513 a -10°C	363	1/3	-2 +8 °C	107/92	1,24
MA6 2000R	1990	600	1020/1120	490	3	6	4	513 a -10°C	370	1/3		134/114	1,63
MA6 2500R	2480	600	1020/1120	665	4	8	6	755 a -10°C	605	3/8		161/136	2,02

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.


Tropicalizado
Tropicalised
Tropicalisé

Tiro forzado
Forced draft
Tirage forcé

Refrigeración
Refrigeration
Réfrigération

Espesor 60mm
60mm thickness
Épaisseur 60mm

Libre de CFC
CFC free
Sans CFC

Disfusor cámara
Chamber diffuser
Chambre diffuseur

Evaporador tratado
Treated evaporator
Évaporateur traité

MB6 2000 ALTOMOSTRADOR PREINSTALADO

- Elementos no incluidos: ud. condensadora, válvula de expansión. Tubos de conexión evaporador:3/8".
- Condenser unit, capillary tube and expansion valve not included. Evaporation connections wire 3/8".
- Le unite condensateur, capillaire at valve d'expansion non inclus. Tube de connection evaporaute 3/8".

OPCIONAL			
IVA980031XXX0000	TOLVA MA6	90 €	
1UC750130XXX0000	Ud. Cond. a Distancia Refrigeración (*)	380 €	

CÓDIGO	MODELO	
1MSME15P00	MA6 1500R PREINSTALADO	1.550 €
1MSME20P00	MA6 2000R PREINSTALADO	1.800 €
1MSME25P00	MA6 2500R PREINSTALADO	2.250 €

(*)Ubicación máxima ud. cond. 10m en línea recta.

(*) Remote condenser unit.

(*) Groupe a distance.

MESA ALTA REFRIGERADA MA6 PUERTA CRISTAL LÍNEA 600

MODELOS	(mm) LARGO	(mm) FONDO	(mm) ALTO	VOLUMEN CÁMARA (l)	Nº PUERTAS	Nº ESTANTES	SUPLEMENTO HUECOS	 (W) (*) POTENCIA FRIGORÍFICA	 (W) CONSUMO	 (HP) COMPRESOR	RÉGIMEN T° a 40°C (°)		
												PESO (BRUTO/NETO)	(m³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
MA6 1500R PREINSTALADO	1225	600	1020/1120	314	2	4	2	513 a -10°C	-	-		91/76	0,92
MA6 2000R PREINSTALADO	1715	600	1020/1120	490	3	6	4	513 a -10°C	-	-	-2 +8 °C	116/96	1,21
MA6 2500R PREINSTALADO	2025	600	1020/1120	665	4	8	6	513 a -10°C	-	-		143/118	1,5

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

(***)Potencia frigorífica recomendada para uds condensadoras ubicadas hasta 5m de distancia en línea recta.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



Tropicalizado
Tropicalised
Tropicalisé



Tiro forzado
Forced draft
Tirage forcé



Tecnología LED
LED technology
Technologie LED



Refrigeración
Refrigeration
Réfrigération



Espesor 60mm
60mm thickness
Épaisseur 60mm



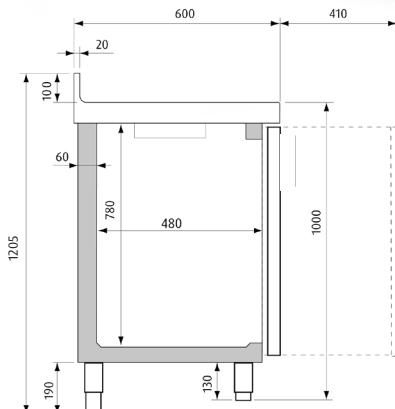
Evaporador tratado
Treated evaporator
Évaporateur traité



Disfusor cámara
Chamber diffuser
Chambre diffuseur



Libre de CFC
CFC free
Sans CFC



MA6 2000 CRISTAL
MA6 2000 GLASS DOOR
MA6 2000 PORTE VITRE

ALTO MOSTRADOR

OPCIONAL		
IVA980031XXX0000	TOLVA MA6	380 €

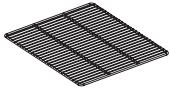
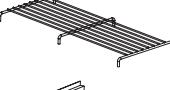
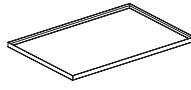
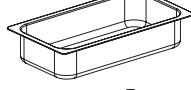
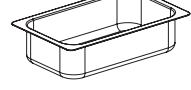
CÓDIGO	MODELO	
1MSMF15V00	MA6 1500R	2.150 €
1MSMF20V00	MA6 2000R	2.550 €
1MSMF25V00	MA6 2500R	2.950 €

MESA ALTA REFRIGERADA MA6 PUERTA CRISTAL LÍNEA 600

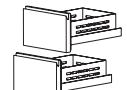
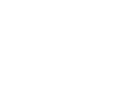
MODELOS	(mm) LARGO	(mm) FONDO	(mm) ALTO	VOLUMEN CÁMARA (l)	Nº PUERTAS			(W a -10°C) POTENCIA FRIGORÍFICA	(W) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	RÉGIMEN T° a 40°C (°)	(Kg.) PESO (BRUTO /NETO)	(m³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
						Nº ESTANTES	SUPLEMENTO HUECOS						
MA6 1500R CRISTAL	1500	600	1145/1205	314	2	4	2	513	373	1/3	+2C +6°C	112/97	1,24
MA6 2000R CRISTAL	1990	600	1145/1205	490	3	6	4	755	572	3/8		139/119	1,63
MA6 2500R CRISTAL	2480	600	1145/1205	665	4	8	6	755	614	3/8		166/141	2,02

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

IMAGEN	CÓDIGOS	DESCRIPCIÓN	MODELO	ICONO
	1VAES060XGR0000	Estante parrilla Grille shelf Étagère a branches	340x430	LÍNEA 600 (MB6)
	1VAES023XGR0000		325x530	LÍNEA 700 (MB7)
	1VAES001XGR0000		600x400	MP
	1VAES059XGR0000	Estante var. Especial para botella Shelf for bottles Etagere pour bouteilles	340x430	LÍNEA 600 (MB6)
	1VAES047XGR0000		325x530	LÍNEA 700 (MB7)
	1VAES060XGR0000	Estante intermedio Middle shelf Étagère intermediare		LÍNEA 600 (MB6)
	1VAES061XGR0000			LÍNEA 700 (MB7)
	1VA960210MIN0000	Conj. Guias Set guides Jeu de guides		LÍNEA 600 (MB6)
	1VA960211MIN0000			LÍNEA 700 (MB7)
	1VA960212MIN0000			MP
	1PLIN154IGR0000	Soporte estante ARCO / MB6 (4uds/estante) Shelf support Support etagere		LÍNEA 600 (MB6)
	1BX020010XPL0000	Bandeja pastelería 600x400 Pastry tray Plateau de pâtisserie		MP
	1VAVA046MIN0000	Cubeta GN 1/4 162x265x150 Tank GN 1/4 BAC GN 1/4		EGN7/ EGN8
	1VAVA050MIN0000	Cubeta GN 1/3 325x176x150 Tank GN 1/3 Bac GN 1/3		MB7 ENSALADERO
	1HERU012XGR0000	Jgo. Ruedas (4 uds) Wheel set Jeu de roues		Mod. 1500/2000
	1HERU013XGR0000	Jgo. Ruedas (6 uds) Wheel set Jeu de roues		Mod. 2500
	1UC750130XXX0000	Ud. Cond. a Distancia Refrigeración Refrigerated Condenser unit at distance Refrigeration a distance		Preinstalado Preinstalled Pré-Installe

OPCIONALES (Montados en fábrica)

	1VAVA108XXX0000	Cerradura / Looker / Bloquer		30 €
	1VA980027XXX0000	Kit 2 Cajones Kit 2 drawers Kit 2 tiroirs	LÍNEA 600 (MB6)	355 €
	1VA980029XXX0000		LÍNEA 700 (MB7)	370 €
	1VA980028XXX0000	Kit 3 Cajones Kit 3 drawers Kit 3 tiroirs	LÍNEA 600 (MB6)	540 €
	1VA980030XXX0000		LÍNEA 700 (MB7)	555 €
	1VA980032XXX0000	Trasera Inox AISI 304 / Back inox AISI 304 / Arriè en inox AISI 304	LÍNEA 600/700	75 €
	1VA980031XXX0000	Tolva/ Coffe drawer/ Tiroir a cafe	MA6	90 €
	1VA980033XXX0000	Grupo izqda. Left side group Groupe vers la gauche.	ALL	120 €
		Encimeras sin peto trasero/Work table without splashback/ Table trevail sans plastrom	ALL	0 €
		Encimera de granito/Granite work table/Table trevail au granite	ALL	Consultar

CARACTERÍSTICAS

- Exterior y cámara totalmente en acero inoxidable, salvo la trasera en chapa galvanizada.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m³.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Puertas con tirador incorporado y bisagra pivotante con retorno automático.
- Burlete fácilmente sustituible.
- Encimera en acero inoxidable, con frente recto.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura.
- Control de temperatura mediante termostato digital.
- Evaporador tiro forzado, tratado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática mediante el tubo de descarga del compresor.
- Salida de evaporador canalizada mediante difusor para homogeneizar las temperaturas de la cámara.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Refrigerante R134A en refrigeración.
- Estantes de varilla:

 - MOD. BN: 328x430.
 - MOD. BG: 325X530.

TECHNICAL FEATURES

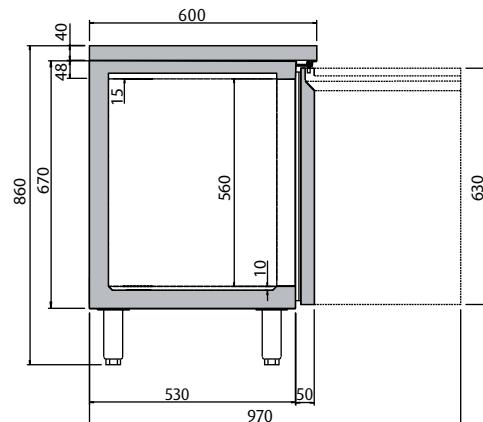
- Made in stainless Steel, except back galvanized plate.
- Polyurethane insulation, CFC-free. 42 Kg/m³ density and 60mm thickness.
- Drain inside the cabinet.
- Self-closing doors with built-in handle and pivot hinges.
- Door seal easy to remove.
- Stainless steel worktop, with straight front.
- Adjustable stainless steel legs.
- Digital thermostat temperature control.
- Fan assisted evaporator, treated with anti-corrosion coating.
- Automatic evaporation by compressor tube discharge.
- Evaporator outlet channeled through a diffuser to homogenize the chamber's temperature.
- Removable, ventilated condenser unit.
- R134 coolant for refrigeration.
- Rack shelves:

 - MOD. BN: 328x430.
 - MOD. BG: 325X530.

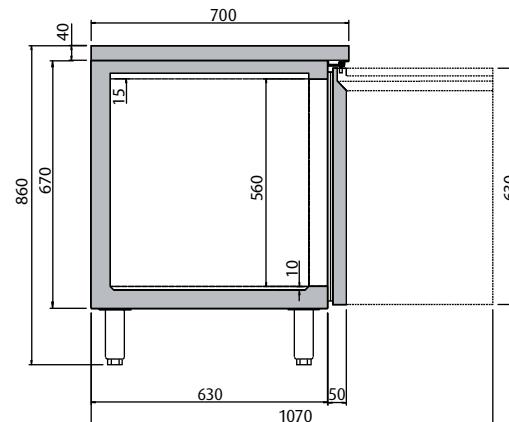
CARACTÉRISTIQUE

- Extérieur et chambre totalement en acier inoxydable, sauf tole arrière en acier galvanisé.
- Isolation en mousse de polyuréthane injecté sous haute pression, sans CFC's, avec une densité de 42 Kg/m³.
- Vidange à l'intérieur de la chambre.
- Portes avec poignée incorporée et charnière pivotante avec retour automatique.
- Joint facilement remplaçable.
- Dessus en acier inoxydable, avec retombée droite.
- Pieds en acier inoxydable, réglable en hauteur.
- Contrôle des températures au moyen d'un thermostat digital.
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion.
- Evaporation automatique par gaz chaud.
- Sortie d'air réfrigéré canalisé à travers un diffuseur pour homogénéiser la température de la chambre.
- Unité de condensation ventilée et extractible.
- Réfrigérant R134A en réfrigération.
- Étagère grille:

 - MOD. BN: 328x430.
 - MOD. BG: 325X530.



BN



BG

BAJOMOSTRADORES 1500/2000/2500

MODELOS	LARGO (mm)	FONDO (mm)	ALTO (mm)	VOLUMEN CÁMARA (l)	Nº PUERTAS	ESTANTES	(W) POTENCIA FRIGORIFICA	(W) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	RÉGIMEN DE 1° a 40°C (°C)	(Kg) PESO(BRUTO/NETO)	(m ³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
BN 1500R	1360	600	860	260	2	2	186	350	1/4	-2 +8 °C	103/88	0,79
BN 2000R	1795	600	860	386	5	3	186	350	1/4	-2 +8 °C	145/125	1,04
BN 2500R	2230	600	860	511	4	4	186	350	1/4	-2 +8 °C	163/143	1,29
BG 1500R	1360	700	860	314	2	2	186	350	1/4	-2 +8 °C	113/98	0,92
BG 2000R	1795	700	860	465	3	3	186	350	1/4	-2 +8 °C	151/134	1,21
BG 2500R	2230	700	860	616	4	4	186	350	1/4	-2 +8 °C	173/153	1,5

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



BN-BG 2000R



BN-BG 1500R



BN-BG 2500R

CÓDIGO	MODELO	
3110201	BN 1500R	1.450 €
3110202	BN 2000R	1.720 €
3110203	BN 2500R	1.980 €
3110204	BG 1500R	1.550 €
3110205	BG 2000R	1.800 €
3110206	BG 2500R	2.100 €

CARACTERÍSTICAS

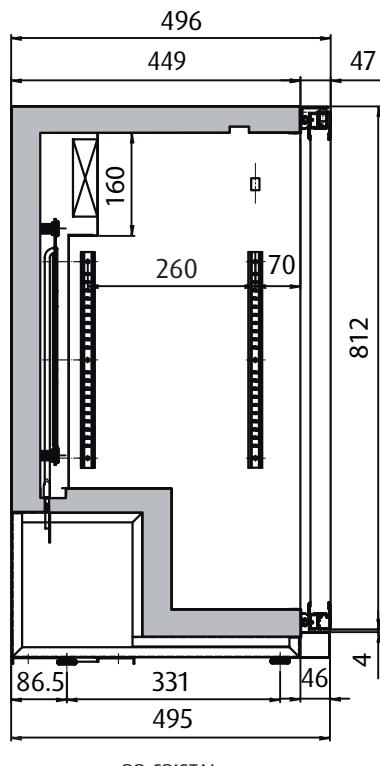
- Exterior en acero pintado negro e interior en aluminio.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m³.
- Iluminación interior.
- Puertas con cristal termoaislante.
- Burlete fácilmente sustituible.
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables.
- Control de temperatura mediante termostato digital.
- Evaporador tiro forzado.
- Evaporación automática mediante el tubo de descarga del compresor.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Refrigerante R134A.

TECHNICAL FEATURES

- Exterior from Stainless Steel painted in black and interior made in aluminum.
- Polyurethane insulation, CFC-free. 42 Kg/m³ density.
- Light inside.
- Insulated glass doors.
- Door seal easy to remove.
- Plasticized steel wire grills, height-adjustable and easy to remove.
- Digital thermostat temperature control.
- Fan assisted evaporator.
- Automatic defrost by compressor discharge tube.
- Removable, ventilated condenser unit.
- R134 coolant for refrigeration.

CARACTÉRISTIQUE

- Extérieur en acier peint en noir et intérieur en aluminium.
- Isolement en polyuréthane injecté sous haute pression, absence de CFC's avec une densité de 42 kg/m³.
- Lumière intérieure.
- Portes avec verre thermo-isolant.
- Joint facilement remplaçable.
- Étagère grille acier plastifié, réglables en hauteur et facilement démontables.
- Contrôle température au moyen d'un thermostat digital.
- Evaporateur ventilé.
- Evaporation automatique par gaz chaud.
- Unité de condensation ventilée et extractible.
- Réfrigérant R134A.



EXPOSITOR REFRIGERADO

MODELOS	LARGO	FONDO	ALTO	VOLUMEN CÁMARA (l)	Nº PUERTAS	Nº ESTANTES	TAMANO ESTANTES (mm)	CONSUMO (kWh/24h)	(HP) COMPRESOR	RÉGIMEN DE T° (°C)	PESO(BRUTO/NETO) (kg.)	(m ³) VOLUMEN DEL EMBALAJE
BB 1P CRISTAL	595	496	865	129	1	2	491x332	1,16	1/10	+2 a +8	47/41	0,39
BB 2P CRISTAL	900	496	865	202	2	4	392x332	1,56	1/10	+2 a +8	62/54	0,57
BB 3P CRISTAL	1350	496	865	320	3	6	4 uds. 392x332 + 2 uds. 440x332	2,4	1/8	+2 a +8	84/73	0,83

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



BB 3 PUERTAS CRISTAL



BB 1 PUERTAS CRISTAL



BB 2 PUERTAS CRISTAL

CÓDIGO	MODELO	
3110207	BB 1P CRISTAL	660 €
3110208	BB 2P CRISTAL	850 €
3110209	BB 3P CRISTAL	990 €

VITRINAS EXPOSITORAS Y ENFRIATAPAS

DISPLAYS CASE AND REFRIGERATED FOOD DISPLAY CABINET

VITRINES D'EXPOSITION ET EXPOSITEUR RÉFRIGÉRÉE POUR ALIMENTS



ÍNDICE

INDEX

INDICE

PÁG

- 64 VITRINA ALTIVA ECO Y PLUS
- 65 VITRINA ALTIVA ECO ESTÁTICA ANCHO 950
- 66 VITRINA ALTIVA PLUS ESTÁTICA/VENTILADA profundidad 1100
- 68 VITRINA ALTIVA PLUS ESTÁTICA/VENTILADA profundidad 950
- 70 VITRINA EXPOSITORA CERRADA VITA PLANO/CURVA
- 72 EXPOSITOR TOP PLANO SUSHI
- 74 ENFRIATAPAS TOP, TOP 200, TOP PLANO, TOP 2P CON UD.COND. DCHA o IZQDA



www.comersa.es



ALTIVA ECO 9E P.A.

MUESTRARIO COLORES STANDAR ALTIVA PLUS / STANDARD COLORS ALTIVA PLUS / COLOUR STANDARD ALTIVA PLUS



MUESTRARIO COLORES STANDAR ALTIVA ECO / STANDARD COLORS ALTIVA ECO / COLOUR STANDARD ALTIVA ECO



	ALTIVA	
	ECO	PLUS
Clase climática	3	4
Tableros laterales en:	D.M. HIDROFUGO	FENOLICO
Evaporador en Cámara de reserva	✗	✓
Zocalo inferior iluminado	✗	✓
Decoración colores en carta RAL	✗	✓
Modelo Ventilado	✗	✓
Modelo Estático	✓	✓
Bandeja evaporacion desescarche automatico	✓	✓
Cristales antivaho	✓	✓
Iluminación led	✓	✓
Colores standard lacados	4	10

ALTIVA ECO	MODELO	ALTIVA PLUS
1.950 €	9E 1000 PLANO BAJO	2.380 €
2.000 €	9E 1000 PLANO ALTO	2.460 €
2.450 €	9E 1500 PLANO BAJO	2.700 €
2.500 €	9E 1500 PLANO ALTO	2.830 €
2.850 €	9E 2000 PLANO BAJO	3.200 €
3.000 €	9E 2000 PLANO ALTO	3.340 €
3.200 €	9E 2500 PLANO BAJO	3.510 €
3.500 €	9E 2500 PLANO ALTO	3.750 €

Puede ver todos los modelos en la páginas siguientes del catálogo. // Check more options in following page. // Veuillez plus options à la page suivant.

Clase climática - Climatic Class - Class climatique // **Evaporador en cámara reserva** - Evaporator unit inside the store chamber - Évaporateur a l'intérieur du chambre de réserve // **Zocalo inferior iluminado** - LED Lighting frontal decoration - Décoration frontal avec LED Lumière // **Tableros laterales en fenolico** - Water & Humidity Resistance laterals lacqued - Latéral traité protection contre l'eau et humidité // **Decoración colores en carta RAL** - RAL Colours - Color Carte RAL // **Modelo ventilado** - Fan assisted evaporation - Refrigeration Ventilé // **Modelo estático** - Static evaporation - Refrigeration Estatique // **Bandeja evap. desescarche automatico** - Automatic Defrost - Automatique dégivrage // **Cristales antivaho** - Moisture-proof glasses - Vitres antibuée // **Iluminación led** - LED Lighting - LED Lumière // **Colores standard lacados** - Standard lacquered Colours - Color Standard laqué

CARACTERÍSTICAS

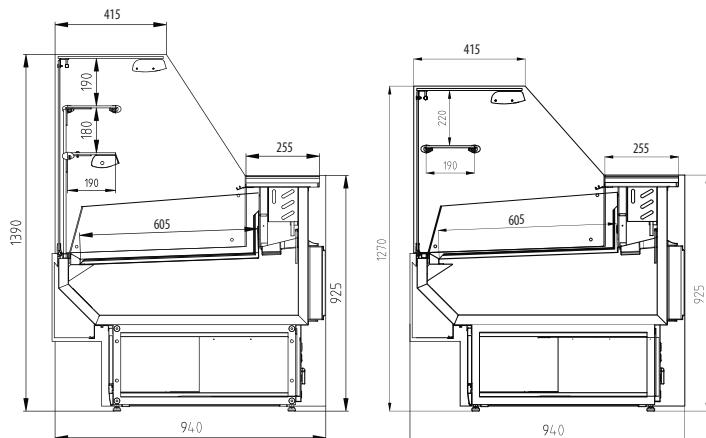
- Encimera y exposición en acero inoxidable AISI 304.
- Cámara y exterior fabricada en chapa de acero plastificada atóxica y alimentaria.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m³.
- Laterales en DM Hidrófugo pintado según las 4 tonalidades de serie.
- Decoración frontal de la misma tonalidad que los laterales. Facilmente sustituible.
- Disponible en frío estático:
 - Régimen de T^a en exposición +4°C, +8°C y en cámara de reserva +8°C, +12°C.
- Evaporador tratado con recubrimiento anticorrosión.
- Perfiles de aluminio anodizados en satinado inox.
- Cristal antivaho para evitar las condensaciones.
- Termómetro digital en la exposición.
- Cuadros de mandos extraíbles con termostato digital y toma de corriente tipo SUKO.
- Bandeja de evaporación automática de gran capacidad con resistencia eléctrica de potencia variable (sólo se activa cuando existe nivel de agua).
- Refrigerante R404A.
- Iluminación mediante tecnología LED.
- Opcional: Puertas correderas.

TECHNICAL FEATURES

- Top and display made from AISI 304 stainless steel.
- Chamber, exterior and display made from non toxic, food grade laminated steel plate.
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m³.
- Laterals in painted phenolic board according to standard color shades. Color according to RAL chart available upon request. (Request pricing).
- Front available in the same color tone than laterals. Easy replacement.
- Available in static cold:
 - Range of temperatures: in the exposition +4°C, 8°C; in the storage chamber +8°C, +12°C.
- Evaporator treated with anti-corrosion coating.
- Aluminum profiles with satin "stainless steel" anodized finishing.
- Anti condensation front glass.
- Digital thermometer in the exhibition.
- Removable control panel with digital thermostat and covered outlet type SUKO IP54 protection.
- Large capacity evaporative tray and resistance with variable power. Only activated when there are water level.
- Adjustable feet.
- Door clearance: 235mm x 475mm
- Refrigerant R404A.
- Lighting by LED technology.
- Optional: Sliding doors.

CARACTÉRISTIQUE

- Table de travail et d'exposition en acier inoxydable AISI 304.
- Pièce et extérieur fabriquée en tôle d'acier plastifié atoxique et alimentaire.
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression, sans chlorofluorocarbone d'une densité de 42 kg/m³.
- Côtés en conseil phénolique peint selon les 7 tonalités de série. Couleurs RAL, sur demande (prix sur demande).
- Panneaux décoration frontale de la même tonalité que les côtés. Facilement remplaçable.
- Disponible statique froid:
 - Régime de températures: à l'exposition +4°C à +8°C et à la chambre réserve +8°C, +12°C.
- Évaporateur traités avec couverture anticorrosive.
- Décoration de l'aluminium disponible en finitions anodisées DORÉ et INOX.
- Vitres antibuée pour éviter les condensations.
- Thermomètre numérique en exposition.
- Tableau de bord extractible avec thermostat numérique et prise de courant de type SCHUKO.
- Bac de l'eau de dégivrage avec contrôle de niveau de grande capacité et résistance de puissance variable.
- Réfrigérant: R404A.
- Iluminación par technologie LED.
- En option : portes coulissantes.



ALTIVA ECO 9E P.A.

ALTIVA ECO 9E P.B.



Régimen temp. a 25°C
25°C Temp. regime
25° Régime temp.



Libre de CFC
CFC free
Sans CFC



Estático
Static
Statique



Tecnología LED
LED technology
Technologie LED

ALTIVA ECO		
CÓDIGO	MODELO	WORLD
1VTAV10E02	ALTIVA ECO 9E 1000 PLANO BAJO	1.950 €
1VTAV10E04	ALTIVA ECO 9E 1000 PLANO ALTO	2.000 €
1VTAV15E02	ALTIVA ECO 9E 1500 PLANO BAJO	2.450 €
1VTAV15E04	ALTIVA ECO 9E 1500 PLANO ALTO	2.500 €
1VTAV20E02	ALTIVA ECO 9E 2000 PLANO BAJO	2.850 €
1VTAV20E04	ALTIVA ECO 9E 2000 PLANO ALTO	3.000 €
1VTAV25E02	ALTIVA ECO 9E 2500 PLANO BAJO	3.200 €
1VTAV25E04	ALTIVA ECO 9E 2500 PLANO ALTO	3.500 €

Puede ver todos los modelos en la páginas siguientes del catálogo.

VITRINA ALTIVA ECO

MODELOS	ALTURA		VOLUMEN CÁMARA	SUPERFICIE EXPOSICIÓN REFRIGERADA	ESTÁTICA	ESTÁTICA	ESTÁTICA		CONSUMO	ESTÁTICA	POTENCIA FRIGORIFICA (-10°C)	RÉGIMEN Tª a 25°C	RÉGIMEN Tª CÁMARA RESERVA	
	LARGO	FONDO					P.A.	P.B.						
ALTIVA 9 1000	1015	940	1360	1260	142	0,58	1		564	546	1/3	779		
ALTIVA 9 1500	1470	940	1360	1260	211	0,85	2		621	585	1/3	779		
ALTIVA 9 2000	1970	940	1360	1260	288	1,15	3		951	893	1/2	1208		
ALTIVA 9 2500	2470	940	1360	1260	363	1,46	3		938	884	1/2	1208		
													+4+8°C	+8+12°C

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

CARACTERÍSTICAS

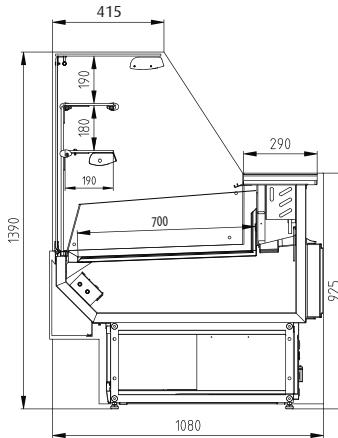
- Encimera y exposición en acero inoxidable AISI 304.
- Cámara y exterior fabricada en chapa de acero plastificada atóxica y alimentaria.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m³.
- Laterales en tablero fenólico pintado según las 9 tonalidades de serie. Color s/ carta RAL, bajo pedido (solicitar precio).
- Decoración frontal de la misma tonalidad que los laterales. Facilmente sustituible.
- Disponible en frío estático y ventilado:
 - Estático: Dos evaporadores, en exposición y en la cámara de reserva.
- Evaporadores tratados con recubrimiento anticorrosión.
- Cámara de reserva refrigerada tanto en el modelo ventilado como en el estático (+2°C +6°C).
- Perfiles de aluminio anodizados en satinado inox.
- Cristal antivaho para evitar las condensaciones.
- Termómetro digital en la exposición.
- Cuadros de mandos extraíbles con termostato digital y toma de corriente tipo SUKO.
- Bandeja de evaporación automática de gran capacidad con resistencia eléctrica de potencia variable (sólo se activa cuando existe nivel de agua).
- Refrigerante R404A.
- Variantes: vitrina neutra, vitrina Self Service, vitrocerámica. Consultar precio.
- Iluminación mediante tecnología LED.
- Opcional: Regulador de velocidad (vit. Ventiladas), bandejas pastelería en cámara 600x400, puertas correderas, led, tropicalizada.

TECHNICAL FEATURES

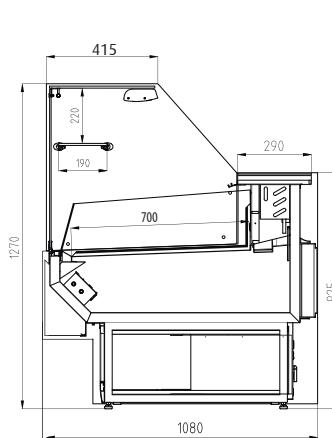
- Top and display made from AISI 304 stainless steel.
- Chamber, exterior and display made from non toxic, food grade laminated steel plate.
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m³.
- Laterals in painted phenolic board according to 9 standard color shades. Color according to RAL chart available upon request. (Request pricing).
- Front available in the same color tone than laterals. Easy replacement.
- Available in static and ventilated cold:
 - Static: Two evaporators, in exhibition and in the chamber.
- Evaporator treated with anti-corrosion coating.
- Refrigerated reserve chamber both the ventilated and the static model (+2°C +6°C).
- Aluminum profiles with satin "stainless steel" anodized finishing.
- Anti condensation front glass.
- Digital thermometer in the exhibition.
- Removable control panel with digital thermostat and covered outlet type SUKO IP54 protection.
- Large capacity evaporative tray and resistance with variable power. Only activated when there are water level.
- Refrigerant R404A.
- Versions: neutral display, Self Service display, dry heat. Request pricing.
- Lighting by LED technology.
- Optional: Speed controller (ventilated displays), pastry trays in chamber 600x400, sliding doors, led, tropicalized.

CARACTÉRISTIQUE

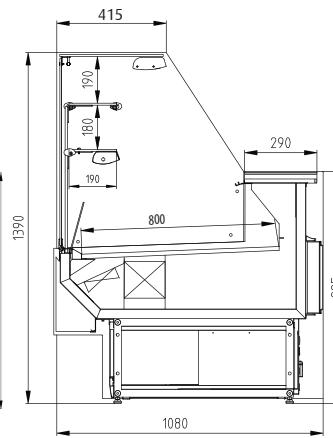
- Table de travail et d'exposition en acier inoxydable AISI 304.
- Pièce et extérieur fabriquée en tôle d'acier plastifié atoxique et alimentaire.
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression, sans chlorofluorocarbone d'une densité de 42 kg/m³.
- Côtés en conseil phénolique peint selon les 9 tonalités de série. Couleurs RAL, sur demande (prix sur demande).
- Panneaux décoration frontale de la même tonalité que les côtés. Facilement remplaçable.
- Disponible statique et froid ventilé:
 - Statique : deux évaporateurs, l'exposition et la chambre.
- Évaporateur traités avec couverture anticorrosive.
- Chambre réfrigérée ventilé modèle les statique et ventilé (+ 2 ° C + 6 ° C).
- Décoration de l'aluminium disponible en finitions anodisées DORÉ et INOX.
- Vitres antibuée pour éviter les condensations.
- Thermomètre numérique en exposition.
- Tableau de bord extractible avec thermostat numérique et prise de courant de type SCHUKO.
- Bac de l'eau de dégivrage avec contrôle de niveau de grande capacité et résistance de puissance variable.
- Réfrigerant: R404A.
- Variantes : vitrine neutre, vitrine Self Service, chaleur sèche. (prix sur demande).
- Ilumination par technologie LED.
- En option : régulateur de vitesse (vit. Ventilé), plateaux de pâtisseries 600 x 400, portes coulissantes, led, tropicalisé.



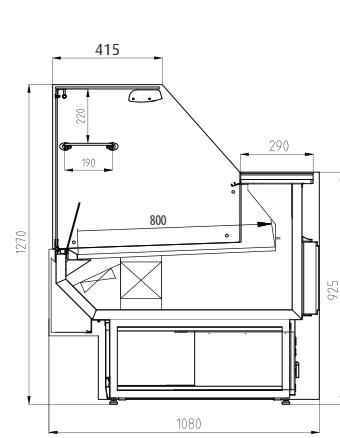
ALTIVA PLUS IIE P.A.



ALTIVA PLUS IIE P.B.



ALTIVA PLUS 11V P.A.



ALTIVA PLUS 11V P.B.

VITRINA ALTIVA PLUS

MODELOS			ALTO		VOLUMEN CÁMARA		SUPERFICIE EXPOSICIÓN		Nº PUERTAS	ESTANTES	CONSUMO				POTENCIA FRIGORIFICA (-10°C)	RÉGIMEN T° a 32°C		
	LARGO	FONDO	P.A.	P.B.	VENTILADA	ESTÁTICA	VENTILADA	ESTÁTICA			VENTILADA		ESTÁTICA					
											P.A.	P.B.	P.A.	P.B.				
ALTIVA 11 1000	1015	1080	1360	1260	139	177	0,77	0,65	1		576	558	564	564	1/3	779	+2+6°C	
ALTIVA 11 1500	1470	1080	1360	1260	207	262	1,13	0,98	2		653	617	621	585	1/3	779		
ALTIVA 11 2000	1970	1080	1360	1260	281	355	1,54	1,33	3		993	935	951	893	1/2	1208		
ALTIVA 11 2500	2470	1080	1360	1260	356	448	1,94	1,68	3		981	927	938	884	1/2	1208		

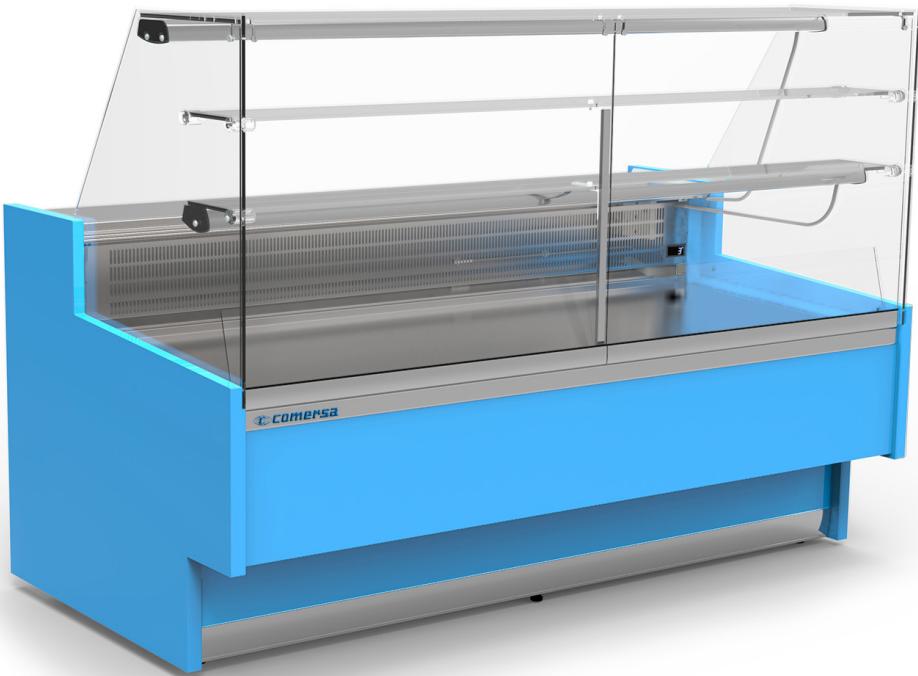
(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

VITRINA ALTIVA PLUS ANCHO 1100

ALTIVA PLUS DISPLAY CASE 1100

VITRINE RÉFRIGÉRÉ ALTIVA PLUS 1100



ALTIVA PLUS IIE. P.A.



Altiva Plus Self Service



Altiva Plus Vitro



Régimen temp. a 30°
30° Temp. régime
30° Régime temp.



Libre de CFC
CFC free
Sans CFC



Ventilada
Ventilated
Ventilé



Estático
Static
Statique



Tecnología LED
LED technology
Technologie LED

	CÓDIGO	MODELO	
VENTILADO	1VTAL10V02	ALTIVA PLUS 11V 1000 PLANO BAJO	2.400 €
	1VTAL10V04	ALTIVA PLUS 11V 1000 PLANO ALTO	2.490 €
	1VTAL15V02	ALTIVA PLUS 11V 1500 PLANO BAJO	2.810 €
	1VTAL15V04	ALTIVA PLUS 11V 1500 PLANO ALTO	2.930 €
	1VTAL20V02	ALTIVA PLUS 11V 2000 PLANO BAJO	3.300 €
	1VTAL20V04	ALTIVA PLUS 11V 2000 PLANO ALTO	3.440 €
	1VTAL25V02	ALTIVA PLUS 11V 2500 PLANO BAJO	3.620 €
	1VTAL25V04	ALTIVA PLUS 11V 2500 PLANO ALTO	3.850 €

	CÓDIGO	MODELO	
ESTÁTICO	1VTAL10E02	ALTIVA PLUS 11E 1000 PLANO BAJO	2.480 €
	1VTAL10E04	ALTIVA PLUS 11E 1000 PLANO ALTO	2.550 €
	1VTAL15E02	ALTIVA PLUS 11E 1500 PLANO BAJO	2.820 €
	1VTAL15E04	ALTIVA PLUS 11E 1500 PLANO ALTO	2.950 €
	1VTAL20E02	ALTIVA PLUS 11E 2000 PLANO BAJO	3.290 €
	1VTAL20E04	ALTIVA PLUS 11E 2000 PLANO ALTO	3.420 €
	1VTAL25E02	ALTIVA PLUS 11E 2500 PLANO BAJO	3.620 €
	1VTAL25E04	ALTIVA PLUS 11E 2500 PLANO ALTO	3.840 €



*Este producto se puede realizar en cualquier color de la carta RAL. (Consultar precio)

MUESTRARIO DE COLOR STANDARD



Beige



Amarillo



Azul



Naranja



Rojo



Verde



Burdeos



Blanco



Negro

CARACTERÍSTICAS

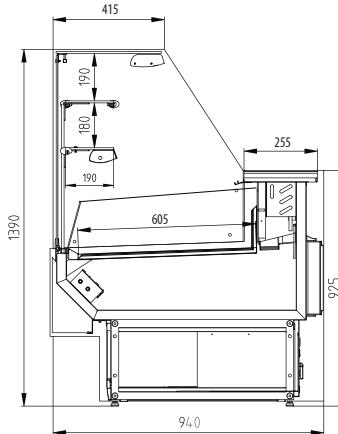
- Encimera y exposición en acero inoxidable AISI 304.
- Cámara y exterior fabricada en chapa de acero plastificada atóxica y alimentaria.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m³.
- Laterales en tablero fenólico pintado según las 9 tonalidades de serie. Color s/ carta RAL, bajo pedido (solicitar precio).
- Decoración frontal de la misma tonalidad que los laterales. Facilmente sustituible.
- Disponible en frío estático y ventilado:
 - Estático: Dos evaporadores, en exposición y en la cámara de reserva.
- Evaporadores tratados con recubrimiento anticorrosión.
- Cámara de reserva refrigerada tanto en el modelo ventilado como en el estático (+2°C +6°C).
- Perfiles de aluminio anodizados en satinado inox.
- Cristal antivaho para evitar las condensaciones.
- Termómetro digital en la exposición.
- Cuadros de mandos extraíbles con termostato digital y toma de corriente tipo SUKO.
- Bandeja de evaporación automática de gran capacidad con resistencia eléctrica de potencia variable (sólo se activa cuando existe nivel de agua).
- Refrigerante R404A.
- Variantes: vitrina neutra, vitrina Self Service, vitrocerámica. Consultar precio.
- Iluminación mediante tecnología LED.
- Opcional: Regulador de velocidad (vit. Ventiladas), puertas correderas, led, tropicalizada.

TECHNICAL FEATURES

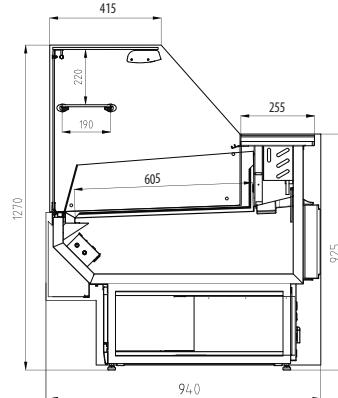
- Top and display made from AISI 304 stainless steel.
- Chamber, exterior and display made from non toxic, food grade laminated steel plate.
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m³.
- Laterals in painted phenolic board according to standard color shades. Color according to RAL chart available upon request. (Request pricing).
- Front available in the same color tone than laterals. Easy replacement.
- Available in static and ventilated cold:
 - Static: Two evaporators, in exhibition and in the chamber.
- Evaporator treated with anti-corrosion coating.
- Refrigerated reserve chamber both the ventilated and the static model (+2°C +6°C).
- Aluminum profiles with satin "stainless steel" anodized finishing.
- Anti condensation front glass.
- Digital thermometer in the exhibition.
- Removable control panel with digital thermostat and covered outlet type SUKO IP54 protection.
- Large capacity evaporative tray and resistance with variable power. Only activated when there are water level.
- Adjustable feet.
- Door clearance: 235mm x 475mm
- Refrigerant R404A.
- Versions: neutral display, Self Service display, dry heat. Request pricing.
- Lighting by LED technology.
- Optional: Speed controller (ventilated displays), sliding doors, led, tropicalized.

CARACTERÍSTIQUE

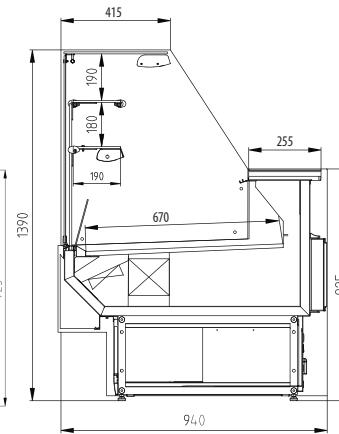
- Table de travail et d'exposition en acier inoxydable AISI 304.
- Pièce et extérieur fabriquée en tôle d'acier plastifié atoxique et alimentaire.
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression, sans chlorofluorocarbone d'une densité de 42 kg/m³.
- Côtés en conseil phénolique peint selon les 9 tonalités de série. Couleurs RAL, sur demande (prix sur demande).
- Panneaux décoration frontale de la même tonalité que les côtés. Facilement remplaçable.
- Disponible statique et froid ventilé:
 - Statique : deux évaporateurs, l'exposition et la chambre.
- Évaporateur traités avec couverture anticorrosive.
- Chambre réfrigérée ventilé modèle les statique et ventilé (+ 2 ° C + 6 ° C).
- Décoration de l'aluminium disponible en finitions anodisées DORÉ et INOX.
- Vitres antibuée pour éviter les condensations.
- Thermomètre numérique en exposition.
- Tableau de bord extractible avec thermostat numérique et prise de courant de type SCHUKO.
- Bac de l'eau de dégivrage avec contrôle de niveau de grande capacité et résistance de puissance variable.
- Réfrigerant: R404A.
- Variantes : vitrine neutre, vitrine Self Service, chaleur sèche. (prix sur demande).
- Ilumination par technologie LED.
- En option : régulateur de vitesse (vit. Ventilé), portes coulissantes, led, tropicalisé.



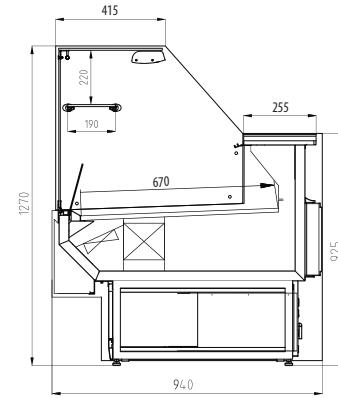
ALTIVA PLUS 9E P.A.



ALTIVA PLUS 9E P.B.



ALTIVA PLUS 9V P.A.



ALTIVA PLUS 9V P.B.

VITRINA ALTIVA PLUS

MODELOS	DUPLA		ALTO		VOLUMEN CÁMARA	SUPERFICIE EXPOSICIÓN	ESTANTES	CONSUMO	REFRIGERACIÓN	POTENCIA REFRIGORÍFICA (-10°C)	RÉGIMEN T° a 32°C				
	LARGO	FONDO	P.A.	P.B.											
ALTIVA 9 1000	1015	940	1360	1260	112	142	0,6	0,58	1	576	558	564	546	1/3	779
ALTIVA 9 1500	1470	940	1360	1260	167	211	0,9	0,85	2	653	617	621	585	1/3	779
ALTIVA 9 2000	1970	940	1360	1260	228	288	1,25	1,15	3	993	935	951	893	1/2	1208
ALTIVA 9 2500	2470	940	1360	1260	289	363	1,6	1,46	3	981	927	938	884	1/2	1208

(*)Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

VITRINA ALTIVA PLUS ANCHO 950

ALTIVA PLUS DISPLAY CASE 950

VITRINE RÉFRIGÉRÉ ALTIVA PLUS 950



Régimen temp. a 30°
30° Temp. regime
30° Régime temp.



Libre de CFC
CFC free
Sans CFC



Ventilada
Ventilated
Ventilé



Estático
Static
Statique



Tecnología LED
LED technology
Technologie LED



Altiva Plus Self Service

	CÓDIGO	MODELO	
	1VTAT10V02	ALTIVA PLUS 9V 1000 PLANO BAJO	2.340 €
	1VTAT10V04	ALTIVA PLUS 9V 1000 PLANO ALTO	2.420 €
	1VTAT15V02	ALTIVA PLUS 9V 1500 PLANO BAJO	2.720 €
	1VTAT15V04	ALTIVA PLUS 9V 1500 PLANO ALTO	2.840 €
	1VTAT20V02	ALTIVA PLUS 9V 2000 PLANO BAJO	3.250 €
	1VTAT20V04	ALTIVA PLUS 9V 2000 PLANO ALTO	3.350 €
	1VTAT25V02	ALTIVA PLUS 9V 2500 PLANO BAJO	3.550 €
	1VTAT25V04	ALTIVA PLUS 9V 2500 PLANO ALTO	3.750 €



Altiva Plus Vitro

	CÓDIGO	MODELO	
	1VTAT10E02	ALTIVA PLUS 9E 1000 PLANO BAJO	2.380 €
	1VTAT10E04	ALTIVA PLUS 9E 1000 PLANO ALTO	2.460 €
	1VTAT15E02	ALTIVA PLUS 9E 1500 PLANO BAJO	2.700 €
	1VTAT15E04	ALTIVA PLUS 9E 1500 PLANO ALTO	2.830 €
	1VTAT20E02	ALTIVA PLUS 9E 2000 PLANO BAJO	3.200 €
	1VTAT20E04	ALTIVA PLUS 9E 2000 PLANO ALTO	3.340 €
	1VTAT25E02	ALTIVA PLUS 9E 2500 PLANO BAJO	3.510 €
	1VTAT25E04	ALTIVA PLUS 9E 2500 PLANO ALTO	3.750 €



*Este producto se puede realizar en cualquier color de la carta RAL. (Consultar precio)

MUESTRARIO DE COLOR STANDARD



Beige



Amarillo



Azul



Naranja



Rojo



Verde



Burdeos



Blanco



Negro

CARACTERÍSTICAS

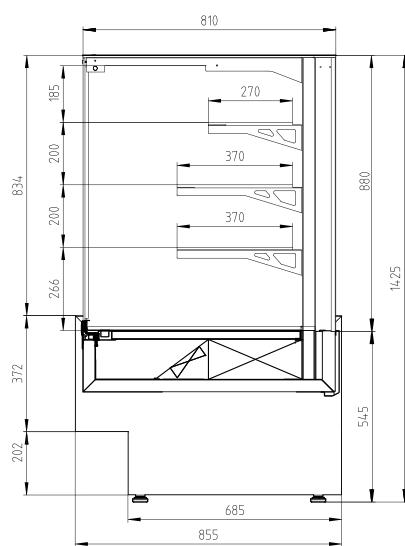
- Disponible en modelo CRISTAL CURVO y PLANO.
- Puertas correderas y cristales en cristal termoaislante.
- Exposición fabricada en AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's, con densidad de 42kg/m3.
- Laterales en chapa decorada según las 9 tonalidades de serie. Color s/carta RAL, bajo pedido (solicitar precio).
- Decoración frontal de la misma tonalidad que los laterales. Fácilmente sustituible.
- Evaporador tiro forzado, tratado con recubrimiento anticorrosión.
- Doble bandeja de evaporación automática en cascada. Primera bandeja mediante gas caliente, y la segunda sólo actúa cuando existe nivel de agua mediante resistencia eléctrica de potencia variable.
- Iluminación led en los cuatro niveles de exposición.
- Sistema anticondensación frontal y trasero, aprovechando el aire caliente de la salida del condensador.
- Resistencia anticondenación en el marco de las puertas correderas, para aquellos locales con una humedad relativa muy alta.
- Termómetro digital en la exposición.
- Cuadro de mandos extraíble con termostato digital y toma de corriente tipo SCHUKO IP54.
- Clase climática 4 (30°C, 55%Hr).
- Patas regulables.
- Refrigerante R404A
- Variantes: vitrina neutra, vitrina Self Service. Consultar precio.
- Opcional: Regulador de velocidad, ruedas.

TECHNICAL FEATURES

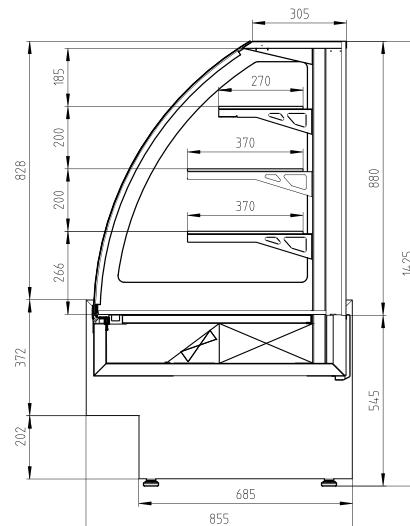
- Available in curved and flat glass.
- Sliding doors and side glasses with thermal insulation.
- Display made from AISI 304.
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with a density of 42 kg/m3.
- Side panels in decorated plate according to 9 standard shades. Color according to RAL chart, upon request (Check price).
- Front available in the same color tone than laterals. Easy replacement.
- Evaporator treated with anti-corrosion coating.
- Double automatic evaporation tray in cascade. First tray through heat gas, and the second only activated when there is water level through resistance with variable power.
- Led illumination in the four exposition levels.
- Frontal and rear anti-condensation system. Taking advantage of warm air of the condenser exit.
- Anticondensator resistance in the sliding doors frame, for those places with high relative humidity.
- Digital thermometer in the exhibition.
- Removable control panel with digital thermostat and covered outlet type SUKO IP54 protection.
- Climatic class 4 (30 °C, 55% HR)
- Adjustable feet.
- Refrigerant R404A.
- Versions: neutral display, Self Service display. Request pricing.
- Optional: Speed controller, rollers.

CARACTERÍSTIQUE

- Disponible avec vitre bombée ou droite.
- Portes coulissantes et vitres latérales en verre thermo-isolant.
- Plateau d'exposition en acier Inox AISI 304
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression, sans chlorofluorocarbone, d'une densité de 42 kg/m3.
- Joues latérales en tôles peintes, 9 couleurs au choix de série, en option choix de couleur selon carte RAL (demandé le tarif).
- Décoration frontale de la même couleur que les latérales. Facilement démontable.
- Évaporateur traité avec couverture anticorrosive.
- Double bac d'évaporation des condensats en cascade. Le premier réchauffé par les gaz chauds, et le deuxième chauffé par résistance pilotée par régulation de niveau.
- Illumination LED sur les 4 niveaux d'exposition.
- Système anti-condensation en façade et à l'arrière, utilisant la sortie d'air chaud du groupe condenseur.
- Résistance sur les montants des portes coulissantes, pour éviter la condensation dans les locaux à humidité relative très haute.
- Thermomètre numérique en exposition.
- Tableau de bord extractible avec thermostat numérique et prise de courant de type SCHUKO IP54.
- Classe climatique 4 (30°C 55% H)
- Pieds réglables.
- Réfrigérant: R404A.
- Variantes: vitrine neutre, vitrine self-service.
- Options: roues, régulateur de vitesse d'air.



VITA PLANA



VITA CURVA

MUESTRARIO DE COLOR STANDARD



Blanco



Beige



Inox
(Consultar Precio)



Amarillo



Azul



Naranja



Rojo



Verde



Burdeos



Madera



Negro



Régimen temp. a 30º
30º Temp. régime
30º Régime temp.



Tecnología LED
LED technology
Technologie LED

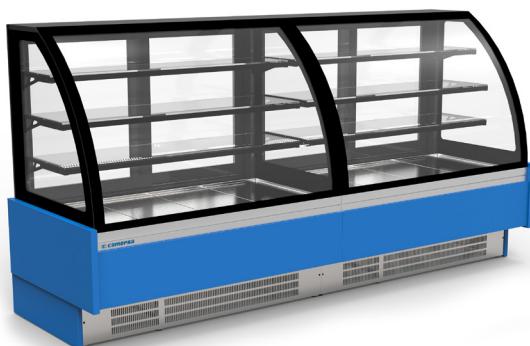


Ventilada
Ventilated
Ventilé



Libre de CFC
CFC free
Sans CFC

VITA PLANA
VITA FLAT
VITA DROITE



VITA UNIÓN

CÓDIGO	MODELO	ICONO
1VTVT10V04	VITA 1000 PLANA	3.400 €
1VTVT14V04	VITA 1400 PLANA	3.850 €
1VTVT10V03	VITA 1000 CURVA	3.350 €
1VTVT14V03	VITA 1400 CURVA	3.900 €



VITA CURVA
VITA CURVED
VITA BOMBE

VITRINA VITA

MODELOS	LARGO	FONDO	ALTO	VOLUMEN CÁMARA (l)	SUPERFICIE EXPOSICIÓN	Nº PUERTAS	Nº ESTANTES	CONSUMO (W)	HP COMPRESOR	POTENCIA FRIGORÍFICA (W)	RÉGIMEN Tº a 30ºC	VOLUMEN emb. (m³)
	VITA 1000	1020	855	1425	510	590	1,45	2	3	784	5/8	1260
VITA 1400	1420	855	1425	730	850	2,10	2	3	943	3/4	1542	2,1

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

CARACTERÍSTICAS



- Mueble refrigerado dedicado a la exposición y conservación de Sushi.
- Mueble indicado para la conservación y exposición de marisco mediante lecho de hielo en escamas (modelo hondo).
- Perfiles de aluminio anodizados en negro, y cristales templados pintados de la misma tonalidad.
- Bandeja interior en acero inox. AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m3.
- Modelos de cuba honda con dotación de cubetas GN 1/3 acero inox. AISI 304 h 20mm.
- Modelos de cuba plana con dotación de bandeja perforada de acero inox. AISI 304 y altura 10mm.
- Dos evaporadores: placa fría inyectada y evaporador superior de tubo escarchado.
- Todos los modelos G.I. y G.R. disponibles con grupo a la derecha (bajo pedido y sin incremento de coste).
- Iluminación mediante tecnología LED.
- Puertas correderas de serie.
- Termostato digital.
- Refrigerante R134A en refrigeración.
- Alimentación eléctrica 230V/50Hz.
- Retirar el producto y desconectar diariamente.

TECHNICAL FEATURES



- Refrigerated display for Sushi conservation and exhibition.
- Adapted for seafood maintenance and exhibition if a flake ice base is included (deep models - H).
- Profiles in black anodized aluminum and tempered glass painted the same shade.
- Interior tray in AISI 304 stainless steel.
- Polyurethane insulation injected at high pressure, CFC free with 42 kg/m³ density.
- Deep tray models come with GN 1/3 AISI 304 stainless steel trays h 20mm.
- Flat tray models with perforated stainless steel AISI 304 and height 10mm trays.
- Two evaporators: cooling base system and top evaporator with frosty tube.
- Both I.G. and R.G. available with right-side group (upon request and without price increase).
- LED lighting technology.
- Sliding doors.
- Digital thermostat.
- R134A coolant for refrigeration.
- 230V/50Hz electric power supply.
- Remove the product and disconnect daily.

CARACTERÍSTIQUE



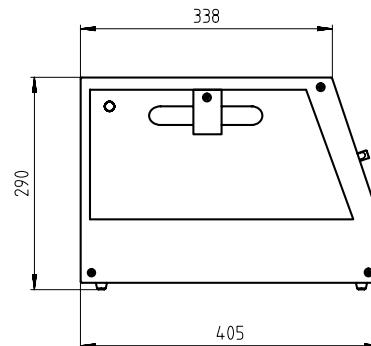
- Vitrine d'exposition réfrigérée pour Sushi.
- Adapté pour le stockage et l'affichage de fruits de mer par lit de glace en flocons (modèle de profondeur - H).
- Profils en aluminium anodisé noir et en verre trempé peint de la même couleur.
- Plateau intérieur en acier inox. AISI 304.
- Isolation de polyuréthane injecté à haute pression, sans CFC's d'une densité de 42 kg/m³.
- Modèles de cuve creuse dotée de plateaux GN 1/3 en acier inox. AISI 304 h 20mm.
- Modèles de plateaux plats avec en acier inoxydable perforé AISI 304 et plateaux hauteur de 10mm.
- Deux évaporateurs: plaque froide injectée en sous-sol, et évaporateur statique supérieur.
- Tous les modèles G.I. et G.R. disponibles groupe vers la droite (sur demande et sans augmentation des prix).
- Éclairage par technologie LED.
- Portes coulissantes en série.
- Thermostat numérique.
- Réfrigérant R134A en réfrigération.
- Alimentation électrique 230V/50Hz.
- Retirer le produit et déconnecter tous les jours.



Opcional y bajo pedido: TOP grupo derecho (G.I y G.R.)

Optional and upon request: TOP with the group on the right (R.G & I.G.)

Optionnel et sur demande: TOP avec le groupe sur le droit (G.R. et G.I.)



TOP PLANO SUSHI

MODELOS	LARGO	FONDO	ALTO	(m ²) SUPERFICIE EXPOSICIÓN	PROFUNDIDAD DE BANDEJA		DOTACIÓN	Nº DE PUERTAS	(w) CONSUMO	(HP) COMPRESOR	(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	RÉGIMEN DE TEMP. A 25 °C	PESO	VOLUMEN EMBALAJE	
	HONDA	PLANA	HONDA	PLANA	HONDA	PLANA									
TOP PLANO SUSHI P/H 4 G.I.	1156	405	290	0,23	40	10	4	2	2	211	1/5	330	0 a +5 °C **	39/26	0,24
TOP PLANO SUSHI P/H 6 G.I.	1523	405	290	0,34	40	10	6	3	2	213	1/5	330	0 a +5 °C **	42/29	0,31
TOP PLANO SUSHI P/H 8 G.I.	1880	405	290	0,45	40	10	8	4	2	216	1/5	330	0 a +5 °C **	52/36	0,38
TOP PLANO SUSHI P/H 4 G.R.	800	405	290	0,23	40	10	4	2	2	211	1/5	330	0 a +5 °C **	37/24	0,26
TOP PLANO SUSHI P/H 6 G.R.	1156	405	290	0,34	40	10	6	3	2	213	1/5	330	0 a +5 °C **	42/28	0,40
TOP PLANO SUSHI P/H 8 G.R.	1523	405	290	0,45	40	10	8	4	2	216	1/5	330	0 a +5 °C **	53/34	0,45

(*) Normativa ensayos: Según normativa ISO 29953. Muebles frigoríficos comerciales. Clasificación requisitos y condiciones de ensayo.

(**) Modelos TOP SUSHI P clase climática 3.

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



TOP PLANO SUSHI H6 G.I.
(De serie cubetas GN 1/3 h20mm)
(Available 1/3 G 20mm tray)
(Bacs 1/3 G 20mm dotation)



TOP PLANO SUSHI P6 G.R.
(Rejilla de serie)
(Available with grille)
(Grille de dotation)



Conservación Sushi
Sushi conservation
Sushi préservation



Libre de CFC
CFC free
Sans CFC



Estático
Static
Statique



Tecnología LED
LED technology
Technologie LED

MUESTRARIO DE COLORES



Negro

CÓDIGO	MODELO	
1ERTJ40S10	TOP PLANO SUSHI H4 G.I.	1.310 €
1ERTJ60S10	TOP PLANO SUSHI H6 G.I.	1.410 €
1ERTJ80S10	TOP PLANO SUSHI H8 G.I.	1.480 €
1ERTK40S10	TOP PLANO SUSHI P4 G.I.	1.260 €
1ERTK60S10	TOP PLANO SUSHI P6 G.I.	1.360 €
1ERTK80S10	TOP PLANO SUSHI P8 G.I.	1.420 €
1ERTJ41S10	TOP PLANO SUSHI H4 G.R.	1.210 €
1ERTJ61S10	TOP PLANO SUSHI H6 G.R.	1.310 €
1ERTJ81S10	TOP PLANO SUSHI H8 G.R.	1.380 €
1ERTK41S10	TOP PLANO SUSHI P4 G.R.	1.160 €
1ERTK61S10	TOP PLANO SUSHI P6 G.R.	1.260 €
1ERTK81S10	TOP PLANO SUSHI P8 G.R.	1.320 €



Amplia superficie de exposición
Large exhibition space
Grand espace d'exposition



Detalle tubo evaporador
Evaporator tube detail
Détail tube évaporateur



No introducir producto hasta alcanzar la temperatura de régimen.
Do not place product until the regime temperature is reached.
Ne pas introduire produit jusqu'à atteindre la temp. de régime.



Retirar el producto y desconectar diariamente.
Remove the product and disconnect daily.
Retirer le produit chaque jour.

CARACTERÍSTICAS



- Opcional y bajo pedido, se puede ubicar el grupo de refrigeración al lado derecho en todos los TOP (excepto TOP SUSHI).
- La posibilidad de elegir la ubicación del grupo de refrigeración permite adaptar el mueble a las necesidades de espacio de los usuarios de los productos.
- Las características de los productos son las mismas que las de los TOP con el grupo ubicado a la izquierda (de serie).
- La ubicación del grupo a la derecha no tiene coste alguno. El precio de los TOP es el mismo independientemente de la ubicación del grupo de refrigeración.

TECHNICAL FEATURES



- Optional and upon request, the cooling system can be placed on the right side of all refrigerated food displays (except of TOP SUSHI).
- The location of the cooling group makes TOP adapt to the space needs of the users.
- Technical features are the same as left-side cooling group TOP (right side as standard).
- Right side cooling group location has no extra cost. Price of left (standard) and right (on request) side cooling system is the same.

CARACTERÍSTIQUE



- En option et sur demande, le système de froid peut être à droite dans tous les TOP (sauf TOP SUSHI).
- La possibilité de choisir l'emplacement du groupe de refroidissement d'adapter le mobilier pour les besoins d'espace des utilisateurs des produits.
- Les caractéristiques du produit sont les mêmes que TOP avec le groupe vers la gauche (standard).
- L'emplacement du groupe sur la droite n'a pas de coût. Le prix du TOP est le même quel que soit l'emplacement du groupe de refroidissement.



Grupo a derecha o izquierda
Group right or left
Droite ou gauche Groupe



TOP P6 PLATA G.I. Opcional y bajo pedido: grupo a la derecha.

TOP P6 SILVER I.G. Optional and upon request: right side cooling system group.

TOP P6 ARGENT G.I. Optionnel et sur demande: système de refroidissement à droite.



TOP 200 P6 INOX G.I. Opcional y bajo pedido: grupo a la derecha.

TOP 200 P6 INOX I.G. Optional and upon request: right side cooling system group.

TOP 200 P6 INOX G.I. Optionnel et sur demande: système de refroidissement à droite.



TOP P6 2P INOX G.I. Opcionales: bandeja plana y grupo a la derecha (bajo pedido).
 TOP P6 2P INOX I.G. Optional: flat tray and right side cooling system group (upon request).
 TOP P6 2P INOX G.I. Optionnel: plateau plat et système de refroidissement à droite (sur demande).



TOP PLANO SUSHI H6 G.I. Opcional y bajo pedido grupo de refrigeración a la derecha.
 FLAT TOP SUSHI H6 I.G. Optional and upon request right side cooling system group.
 TOP SUSHI PLAIN H6 G.I. Optionnel et sur demande et système de refroidissement à droite.



TOP PLANO H4 G.I. Opcional y bajo pedido grupo de refrigeración a la derecha.
 FLAT TOP H4 I.G. Optional and upon request right side cooling system group.
 TOP PLAIN H4 G.I. Optionnel et sur demande et système de refroidissement à droite.

NOVEDADES 2016 Consultar más modelos en catálogo general.

www.comersa.es

VITRINAS MURALES Y ARCONES

WALL CASES AND FREEZERS

VITRINES MURALES AND CONGÉLATEURS



ÍNDICE
INDEX
INDICE

PÁG

- 78 VITRINA MURAL VM 600 y VM 800
80 ARCONES PTA ABTIBLE SERIE UNI
82 CONSERVADOR PANORÁMICO DUPLA



www.comersa.es

CARACTERÍSTICAS

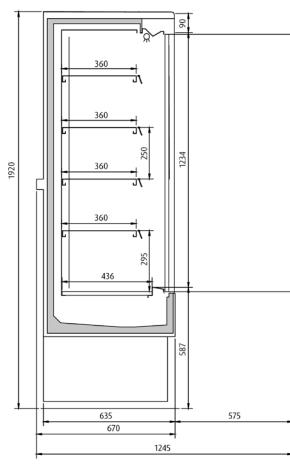
- Destinada a la exposición de productos alimenticios (lácteos, charcutería, frutas, verduras, bebidas, etc.)
- Refrigeración ventilada con grupo compresor incorporado.
- Estantes regulables en altura.
- Desescarche automático.
- Evaporación automática del agua de condensados.
- Controlador electrónico de fácil manejo.
- Iluminación LED en el tope.
- Laterales panorámicas con cristal doble.
- Puertas de cristal doble.
- Perfiles porta precios transparentes en PVC.
- Decoración en chapa revestida en PVC liso e interior en chapa pintada, en cinco colores standard.

TECHNICAL FEATURES

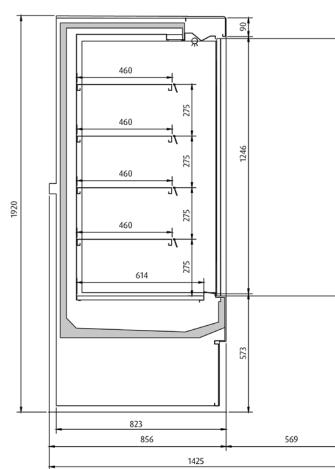
- Designed for the display of food items (dairy products, delicatessen, fruit, vegetables, drinks, etc.).
- Fan assisted refrigeration with built-in group.
- Shelves adjustable in height.
- Automatic defrosting.
- Automatic evaporation of defrost water.
- Easy to use electronic controller.
- LED lighting in the canopy.
- Double glass panoramic side panels.
- Double glass doors.
- Transparent PVC price holders.
- Decoration in sheet coated with flat PVC (with five standars colours) and interior in painted sheet.

CARACTERÍSTIQUE

- Destinée à l'exposition de produits alimentaires (lactés, charcuterie, fruits, légumes, boissons, etc.)
- Réfrigération ventilée avec groupe logé.
- Etagères réglables en hauteur.
- Dégivrage automatique.
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage.
- Régulateur électronique facile à utiliser.
- Éclairage LED dans la partie supérieure.
- Joues latérales panoramiques avec double vitrage.
- Portes en verre double.
- Profil porte prix transparent en PVC.
- Décoration en tôle revêtue de PVC lisse (avec cinq couleurs standard) et intérieur en tôle peinte.



MURAL VM 600



MURAL VM 800

DESCRIPCIÓN	MURALES						
	VM-600			VM-800			
	1300	1500	1900	1300	1500	1900	2500
Dimensiones (mm)	1310x670x1920	1510x670x1920	1935x670x1920	1310x856x1920	1510x856x1920	1935x856x1920	2560x856x1920
Tensión (V) / Frecuencia (Hz)	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Consumo (kWh/24h)	9,3	10,8	14	15,4	17,9	21,1	28,1
Potencia frigorífica (W)	1910 a -10 0C	1910 a -10 0C	2425 a -10 0C	1910 a -10 0C	1910 a -10 0C	2425 a -10 0C	3820 a -10 0C
Régimen de T ^a (°C)	+2/+4	+2/+4	+2/+4	+2/+4	+2/+4	+2/+4	+2/+4
Refrigerante	R404A						
Clase de Temperatura	M1						
Número de estantes	4	4	4	4	4	4	4
Superficie de Exposición (m ²)	2,34	2,71	3,51	3,07	3,56	4,6	6,13
Volumen de Embalaje (mm)	1370x730x2070	1570x730x2070	1995x730x2070	1370x920x2070	1570x920x2070	1995x920x2070	2620x920x2070
Peso Bruto/Neto (kg)	285/225	315/245	365/285	315/255	355/280	400/320	470/385

Dimensiones (mm)/ Dimensions (mm) / Dimension (mm)-Tensión(V)-Frecuencia (Hz)/ Tension (V)-Frequency (Hz)/ Tension (V)-Frecuencia (Hz)-Consumo(KWh/24h)/ Consumption (KWh/24h) / Consommation (KWh/24h)-Potencia frigorífica (W)/ Cooling Power (W) / Capacité de Refroidissement (W) - Régimen de T^a (°C) / Temp. Rage (°C) / Régime Temp. (°C) - Refrigerant / Coolant / Réfrigérant-Clase de Temperatura / Temperature class / Classe de Température-Número de estantes/ Numbre of Shelves / Etagères-Sup. Exp. (m²)/ Exp. Surface (m²) / Surface Expo. (m²)-Vol. De Embalaje (mm)/ Packing Vol. (mm) / Volume Embalé (mm)-Peso Neto/ Bruto (Kg)/ Gross -Net Weight (Kg) / Poids Brut-Net (Kg).

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



VM-800



Unión de murales



VM-600

MUESTRARIO DE COLORES STANDARD



Blanco



Azul



Amarillo



Rojo



Verde

CÓDIGO	MODELO	
2MUMA00010	MURAL VM-600 1300	4.350 €
2MUMA00020	MURAL VM-600 1500	4.680 €
2MUMA00030	MURAL VM-600 1900	5.600 €
2MUMA00040	MURAL VM-800 1300	4.550 €
2MUMA00050	MURAL VM-800 1500	4.900 €
2MUMA00060	MURAL VM-800 1900	5.800 €
2MUMA00070	MURAL VM-800 2500	6.850 €

CARACTERÍSTICAS

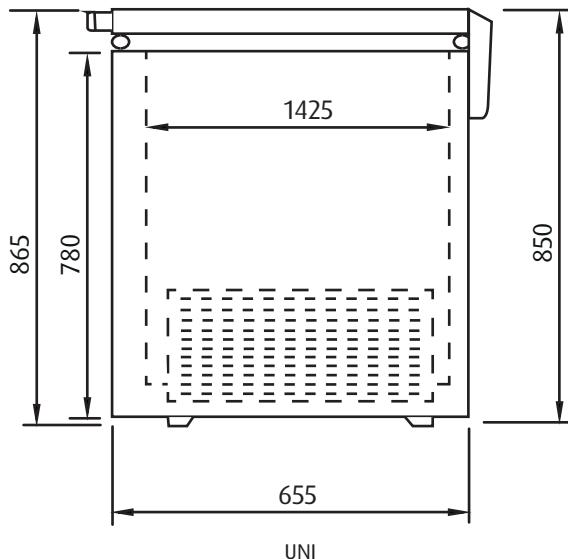
- Exterior en acero plastificado blanco atóxico y tratamiento anticorrosión. Interior fabricado en aluminio.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, 100mm de espesor (libre de CFC'S).
- Puerta abatible con llave.
- Desescharre manual.
- Control digital con alarma de T^a acústica.

TECHNICAL FEATURES

- Exterior made from non-toxic, White plastic-coated Steel with an anti-corrosive coating and inside made in aluminum.
- Injected polyurethane insulation, 100 mm thick (CFC-free).
- Lockable hinged door.
- Manual defrost.
- Digital thermostat with acoustic alarm.

CARACTERÍSTIQUE

- Extérieur en acier plastifié blanc atoxique et traitement anticorrosión. Intérieur en aluminium.
- Isolation polyuréthane injecté, 100 mm d'épaisseur.
- (sans CFC). Porte rabattable avec clef.
- Dégivrage manual.
- Thermostat numérique avec alarme sonore.



CÓDIGO	MODELO	
29516000	CESTA ARCON UNI 450X231X260X	28 €

DESCRIPCIÓN	UNI 10	UNI 20	UNI 30	UNI 40	UNI 60
Dimensiones ext (mm)	725x655x865	1055x655x865	1300x655x865	1500x655x865	1700x655x865
Tensión (V)/Frecuencia (Hz)	220V/50Hz	220V/50Hz	220V/50Hz	220V/50Hz	220V/50Hz
Potencia nominal (w)	210	360	360	400	420
Consumo energético/24 h (kwh)	3,4	4,6	5,4	5,8	7,1
Volumen neto (l)	130	226	300	360	485
Divisores	Opcional				
Nº de cestos (máximo)	1	2	3	4	4
Nº de puertas	1(ciega)				
Gas	R404A				
Régimen de T ^a	-10°C a -45°C				
Clase climática	Clase climática 4 (30°C 55%Hr)				
Tipo de refrigeración	Estático				
Peso Bruto/Neto (kg)	63/56	74/67	88/80	97/89	104/95
Dimensiones emb.	790x770x1100	1120x770x1100	1370x770x1100	1570x770x1100	1780x770x1100

Dimensiones ext. (mm) / Ext. Dimensions (mm) / Dimension Ext. (mm)- Dimensiones int. (mm) / Int. Dimensions (mm) / Dimension Int. (mm)-Tensión(V)-Frecuencia (Hz)/ Tension (V)-Frequency (Hz)/ Tension (V)-Frecuencia (Hz)-Potencia Nominal (W)/ Rated Power (W) / Puissance Nominale (W)-Consumo Energético/ Energy Consumption / Consommation D'énergie-Volumen Neto (l)/ Net Volumen (l) / Volumen Net (l)-Divisores/ Dividers / Diviseurs- Nº de Cestos (máx)/ Number of Baskets (máx) / Nombre de Paniers (máx)-Nº de Puertas/ Number of Doors / Nombre de Portes-Gas/ Gas / Gaz-Régimen de T^a (°C)/ Temp. Range (°C) / Régime Temp. (°C)-Clase Climática/ Climate Class / Classe Climatique-Tipo de Refrigeración/ Refrigeration type / Type de refroidissement-Peso Bruto-Neto (kg)/ Gross-Net Weight (kg) / Poids Brut-Net (kg)

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



UNI 10



Congelación
Freezer
Congélation



UNI 40

OPCIONAL

CÓDIGO	MODELO	€
2AZEC00001	UNI 10	1.950 €
2AZEC00002	UNI 20	2.220 €
2AZEC00003	UNI 30	2.360 €
2AZEC00004	UNI 40	2.550 €
2AZEC00005	UNI 60	2.760 €

CÓDIGO	MODELO	€
29516000	Cesta Arcon UNI 450x231x260	28 €
29516001	Set ruedas 50mm c/freno UNI	58 €

CARACTERÍSTICAS

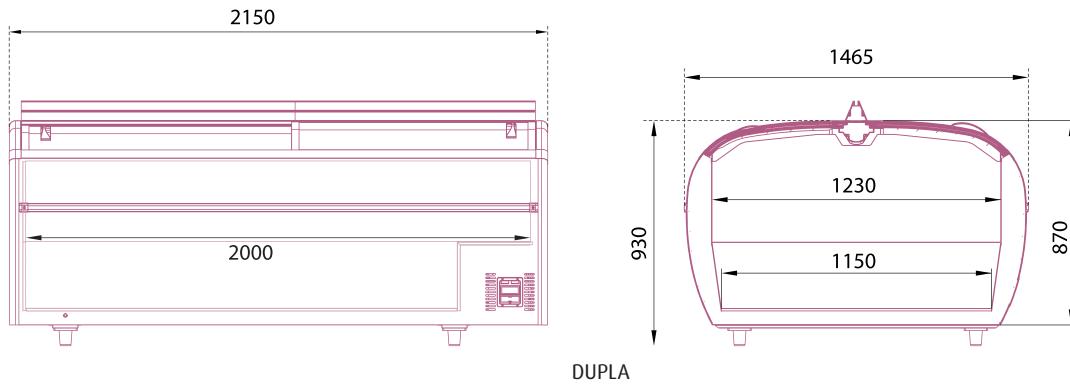
- Conservadoras modulares de puerta de cristal curvada, con gran amplitud de visión de los productos expuestos.
- Interior y exterior en chapa de acero galvanizado recubierta con PVC de acuerdo con las normativas alimentarias.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, 80mm de espesor (libre de CFC'S).
- Condensador sin mantenimiento.
- Dos grupos frigoríficos de elevado rendimiento (COP) y baja emisión térmica.
- Alta eficiencia energética y bajos costes de operación.
- Termostato digital HACCP, con alarma de seguridad.
- Desescarche automáticos mediante gas caliente.
- Fondo falso ajustable.
- Doble iluminación led.
- Personalización color parachoques frontal.
- Dispensador de sacos térmicos como opcional disponible.

TECHNICAL FEATURES

- Modular conservative display with curved glass door, with a broad vision of the products displayed.
- Internal and external nontoxic PVC coated hot galvanized steel according to the food regulation.
- Injected polyurethane insulation, 70 mm thick (CFC-free).
- Free maintenance condenser.
- 2 high efficiency cooling groups (COP) and low thermic emission.
- High energy efficiency and low operation cost.
- HACCP digital thermostat, with security alarm.
- Automatic defrost by hot gas.
- False adjustable bottom.
- Double LED lighting.
- Customization.
- Optional: Cooler bags dispenser.

CARACTERÍSTIQUE

- Conservateur modulaire de porte vitrée bombée, offrant une vue étendue des produits exposés.
- Intérieur et extérieur en tôle galvanisée avec revêtement atoxique en PVC d'accord réglementations alimentaires.
- Isolation polyuréthane injecté, 80mm d'épaisseur (sans CFC).
- Condenseur sans maintenance.
- 2 groupes frigorifiques de grand efficience (COP) et faibles émission thermique.
- Grand efficience d'énergie et faible coût de fonctionnement.
- HACCP thermostat numérique, avec alarme de sécurité.
- Dégivrage automatique par gaz chaud.
- Faux fonds ajustable.
- Doble éclairage intérieur LED.
- Customisation.
- Option: sacs isothermes distributeur.



DESCRIPCIÓN	APRO 10
Dimensiones (mm)	2150x1465x930
Tensión (V)/Frecuencia (Hz)	230V/50Hz
Potencia nominal (W) R290/R134a	580 // 665
Consumo energético/24 h (kwh) R290/R134a	8,5 // 12,5
Volumen Neto/Bruto (l)	1697/1255
Nº Puertas	2
Refrigerante	R290 (serie) R134a (opcional)
Regimen de Tª (25°C 60% Hr)	-18°C a -28°C
Grupos frigoríficos	2
Peso Bruto/Neto (Kg)	252/198
Dimensión embalaje (mm)	2240x1550x1050

Dimensiones (mm) / Dimensions (mm) / Dimension (mm) -Tensión(V)-Frecuencia (Hz)/ Tension (V)-Frequency (Hz)/ Tension (V)-Frecuencia (Hz)-Potencia Nominal (W)/ Rated Power (W) / Puissance Nominale (W)- Consumo Energético/ Energy Consumption / Consommation D'énergie-Volumen Neto-Bruto (l) / Net -Gross Volumen (l) / Volumen Net-Brut (l)-Nº de Puertas/ Number of Doors / Nombre de Portes-Régimen de Tª (°C)/ Temp. Range (°C) / Régime Temp. (°C)-Dimensiones del emb. (mm)/ Packing Dimensions (mm) / Emballage Dimensions (mm) Peso Bruto-Neto (kg)/ Gross-Net Weight (kg) / Poids Brut-Net (kg)

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



DUPLA 2200



CÓDIGO	MODELO	
2AZCP00053	DUPLA 2200	5.110 €

CÁMARAS FRIGORÍFICAS

COOL ROOM

CHAMBRES FRIGORIFIQUES



ÍNDICE

INDEX

INDICE

PÁG

- | | |
|----|--|
| 86 | CÁMARAS FRIGORÍFICA EXPOSITORAS |
| 88 | PUERTAS DE CRISTAL PARA CÁMARAS FRIGORÍFICAS |
| 90 | CÁMARAS REFRIGERADAS DE RESIDUOS |
| 92 | ESTANterÍAS INOX |
| 94 | ESTANterÍAS MINICÁMARAS |



www.comersa.es

CARACTERÍSTICAS



- Ideal para la exposición de bebidas o alimentos en tiendas de alimentación, estaciones de servicio o en cualquier otra empresa del sector alimentario con área de autoservicio, como hipermercados o supermercados.
- Cámaras formadas por paneles aislantes de poliuretano de 60mm de espesor en el caso de temperatura positiva, y de 85 mm de espesor para temperatura negativa.
- Los suelos pueden ser de resina fenólica o de acero inoxidable reforzado antideslizante (como opción, consultar precio), en ambos casos de 85mm de espesores.
- Las características de las puertas de cristal se exponen en la sección de catálogo "Puertas de cristal para cámaras frigoríficas".
- Iluminación mediante tecnología led.
- Las cámaras se pueden suministrar con estanterías interiores de 5 niveles.
- En las cámaras con profundidad 2120 y 2170, se incluye una puerta pivotante ciega extra, de luz 1900h x 800 o 700mm.
- Las cámaras de congelación incluyen válvulas de expansión.
- Equipo frigorífico no incluido en el precio de la cámara.

TECHNICAL FEATURES



- DIFRI presents a refrigeration solution specially targeting self-service retail stores, supermarkets, hypermarkets or service stations. In these places, to display food and drinks in an attractive manner is so important as to maintain it in the ideal cooling conditions for their preservation.
- The room is built with 60mm thickness insulating panels for chilling purposes, and with 85mm thickness insulating panels when preserving frozen food.
- Floors can be either in phenolic resin or in reinforced antislip stainless steel (as an option with an extra cost); both have 85mm thickness.
- The characteristics of the glass doors are displayed in catalog section "Glass doors for cold rooms".
- Led lighting technology.
- The rooms can be supplied with interior shelves with 5 different levels.
- Rooms with a depth of 2120 and 1270 come included with a solid pivoting door.
- Freezer rooms include pressure release valve.
- Refrigeration systems not included in the price of the room.

CARACTÉRISTIQUE



- Solution de réfrigération tout spécialement conçue pour la vente au détail en self-service, dans les supermarchés, dans les hypermarchés ou dans les stations de service, où il est important d'exposer les aliments et les boissons de façon attrayante, tout en les maintenant dans des conditions de réfrigération idéales pour leur conservation.
- Chambre froide en panneaux isolants en mousse de polyuréthane injectée de 60mm d'épaisseur pour les températures positives et de 85mm pour les températures négatives.
- Les sols peuvent être en résine phénolique ou en acier inox renforcé et antidérapant (consulter pour plus value) et dans tous les cas de 85mm d'épaisseur.
- Les caractéristiques des portes vitrées sont expliquées dans le paragraphe "Porte vitrée pour Chambre froide"
- Illumination avec technologie led.
- Les chambres froides peuvent être équipées d'étagère intérieures avec 5 niveaux.
- Pour les chambres froides de profondeur 212° et 2170,
- Chambres froides négatives sont équipées de valve de compensation de pression.
- Equipements frigorifiques non inclus dans le prix de la chambre.



CÁMARAS DE REFRIGERACIÓN											
FONDO 920mm ALTURA 2175mm					FONDO 2120mm ALTURA 2175mm					ESTANERÍAS	
CÓDIGO	FRENTE	TAMAÑO PTA. CRISTAL	Nº PTAS CRISTAL		CÓDIGO	FRENTE	TAMAÑO PTA. CRISTAL	Nº PTAS (CRISTAL + CIEGA)		CÓDIGO	
2MZCK31000	1120	595x1700	1	3.828 €	2MZCK31012	1120	595x1700	1 + 1	5.611 €	2MZCK32000	1.591 €
2MZCK31001	1720		2	5.446 €	2MZCK31013	1720		2 + 1	7.546 €	2MZCK32001	2.363 €
2MZCK31002	2320		3	6.747 €	2MZCK31014	2320		3 + 1	9.029 €	2MZCK32002	3.069 €
2MZCK31003	2920		4	8.550 €	2MZCK31015	2920		4 + 1	10.964 €	2MZCK32003	3.837 €
2MZCK31004	3520		5	10.666 €	2MZCK31016	3520		5 + 1	12.514 €	2MZCK32004	4.543 €
2MZCK31005	4120		6	12.184 €	2MZCK31017	4120		6 + 1	14.392 €	2MZCK32005	5.311 €
2MZCK31006	1320	750x1700	1	4.175 €	2MZCK31018	1320	750x1700	1 + 1	5.973 €	2MZCK32006	1.618 €
2MZCK31007	1920		2	5.829 €	2MZCK31019	1920		2 + 1	7.939 €	2MZCK32007	2.416 €
2MZCK31008	2720		3	7.661 €	2MZCK31020	2720		3 + 1	10.060 €	2MZCK32008	3.147 €
2MZCK31009	3520		4	9.917 €	2MZCK31021	3520		4 + 1	11.764 €	2MZCK32009	3.942 €
2MZCK31010	4320		5	11.657 €	2MZCK31022	4320		5 + 1	13.844 €	2MZCK32010	4.674 €
2MZCK31011	5120		6	13.534 €	2MZCK31023	5120		6 + 1	15.930 €	2MZCK32011	5.469 €

CÁMARAS DE CONGELACIÓN										ESTANERÍAS	
FONDO 970mm ALTURA 2200mm					FONDO 2170mm ALTURA 2200mm					ESTANERÍAS	
CÓDIGO	FRENTE	TAMAÑO PTA. CRISTAL	Nº PTAS CRISTAL		CÓDIGO	FRENTE	TAMAÑO PTA. CRISTAL	Nº PTAS (CRISTAL + CIEGA)		CÓDIGO	
2MZCK31024	1170	595x1700	1	5.011 €	2MZCK31036	1170	595x1700	1 + 1	6.856,18 €	2MZCK32000	1.591 €
2MZCK31025	1770		2	6.715 €	2MZCK31037	1770		2 + 1	9.139,86 €	2MZCK32001	2.363 €
2MZCK31026	2370		3	8.443 €	2MZCK31038	2370		3 + 1	10.972,97 €	2MZCK32002	3.069 €
2MZCK31027	2970		4	10.486 €	2MZCK31039	2970		4 + 1	13.259,22 €	2MZCK32003	3.837 €
2MZCK31028	3570		5	12.637 €	2MZCK31040	3570		5 + 1	15.142,87 €	2MZCK32004	4.543 €
2MZCK31029	4170		6	14.683 €	2MZCK31041	4170		6 + 1	17.363,17 €	2MZCK32005	5.311 €
2MZCK31030	1370	750x1700	1	5.118 €	2MZCK31042	1370	750x1700	1 + 1	7.233,08 €	2MZCK32006	1.618 €
2MZCK31031	1970		2	7.120 €	2MZCK31043	1970		2 + 1	9.572,44 €	2MZCK32007	2.416 €
2MZCK31032	2770		3	9.318 €	2MZCK31044	2770		3 + 1	12.050,57 €	2MZCK32008	3.147 €
2MZCK31033	3570		4	11.651 €	2MZCK31045	3570		4 + 1	14.129,52 €	2MZCK32009	3.942 €
2MZCK31034	4370		5	13.815 €	2MZCK31046	4370		5 + 1	16.567,39 €	2MZCK32010	4.674 €
2MZCK31035	5170		6	16.143 €	2MZCK31047	5170		6 + 1	19.035,24 €	2MZCK32011	5.469 €

CARACTERÍSTICAS



Marcos:

- Marco fabricado en perfil de aluminio AL Mg Si 0,5-F22 (6060) con tolerancia NPEN 12020-02 y acabado en anodizado natural.
- Perfiles para adherencia de los burletes de la puerta en chapa Skinplate de 0,8 mm de espesor, Color Negro.
- Resistencias en cordón de Silicona 230V/70W.

Puertas de Cristal:

- Estructura de puertas en Aluminio y PVC con acabado Anodizado.
- Configuración de los cristales para temperaturas positivas: Vidrio exterior 4mm templado bajo emisivo, separador 18 a 20mm, vidrio interior 4mm.
- Configuración para temperaturas Negativas con alimentación a 60 v: vidrio exterior 4mm templado con película termo eléctrica, separador 8mm, Vidrio central de 4mm, separador de 8mm y vidrio exterior de 4mm.
- Burletes magnéticos con cantos soldados y de fácil sustitución por encaje.
- Tirador superpuesto.
- Soporte de puertas en Acero Inoxidable fijado por tornillos M6.
- Muelles de retorno automático a posición de cerrado por sistema de barra de torsión.
- Posibilidad de afinar la fuerza de retorno de la puerta a posición de cerrada.
- Abertura estándar de fábrica hacia la derecha (otro sentido sobre pedido).

Iluminación:

- Leds SSL-60W-5050-IP64
- Color White (6000-6500K)
- Aplicación por puerta de 2 barras de Leds de 1,2/1,5 mts.
- Fácil sustitución en caso de averías.
- Alimentación 12 v.

Aplicación:

- Ideal para condiciones ambientales de + 10 a + 33°C con una H.R. de 65%.
- Capacidad de Refrigeración Adicional: Para aplicación de puertas de cristal en cámaras frigoríficas es necesario incrementar la capacidad térmica del equipamiento frigorífico.

Embalaje:

- En madera tratada con cantoneras de protección en poliuretano o poliestireno protegido por film plástico.

TECHNICAL FEATURES



Frames:

- Frame made in aluminum profile AL Mg Si 0,5-F22 (6060) with NPEN 12020-02 tolerance.
- Profiles for adherence of the door gaskets in 0,8 mm thickness Skinplate.
- Resistance in silicone cordón 230C/70W.

Glass door:

- Aluminum door structure and PVC with anodized finish.
- Glass configuration for positive temperatures: Exterior tempered glass 4mm low emission, separator 18 to 20mm, interior glass 4mm.
- Configuration for negative temperatures with 60v supply: 4mm tempered exterior glass with thermo-electric film, 8mm separator, 4mm central glass, 8mm separator and 4mm exterior glass.
- Magnetic gaskets with weld edges and easy replacement for fitting.
- Overlaying handle.
- Door bracket in Stainless Steel fixed by M6 screws.
- Automatic return springs to closed position by torsion bar system.
- It is possible to adjust the door return to closed position.
- Standard factory opening to the right (otherwise upon request).

Illumination:

- Leds SSL-60W-5050-IP64
- White Color (6000-6500K)
- 2 leds bar in each door 1,2/1,5 mts.
- Easy replacement in case of breakdown.
- 12 v supply.

Application:

- Ideal for environmental conditions from + 10 to + 33°C with 65% R.H.
- Additional refrigeration capacity: For cold rooms with glass doors is necessary to increase the heat capacity of the refrigerating equipment.

Packaging:

- In wood treated with protective corners in polyurethane or polystyrene protected by plastic film.

CARACTERÍSTIQUE



Cadre:

- Cadre fabriqué en profilé d'aluminium AL Mg Si 0,5 F22 (6060) NPEN avec tolérance 12020-02 et finition anodisée naturelle.
- Profils pour saisir les bourrelets de la porte en tôle Skinplate feuille de 0.8mm d'épaisseur, couleur noire.
- Résistances de silicone 230V / 70W.

Les portes vitrées:

- Structure de portes en aluminium et en PVC avec finition anodisée.
- Configuration des vitres pour températures positives: verre faible émission trempé 4mm extérieure, séparateur 18 à 20 mm, verre intérieure 4mm.
- Configuration pour températures négatives avec alimentation à 60 volts : verre extérieure 4mm trempé avec film thermo électrique, séparateur 8mm, verre central de 4mm, séparateur 8mm, verre intérieur de 4mm.
- Joints magnétiques avec bords soudés et de remplacement facile.
- Poignée superposée.
- Supports des portes en acier inoxydable fixés par vis M6.
- Ressort de retour automatique à la position fermée par système de barre de torsion.
- Capacité de régler la force de retour de la porte à la position fermée.
- Ouverture standard vers la droite (gauche sur demande).

Éclairage:

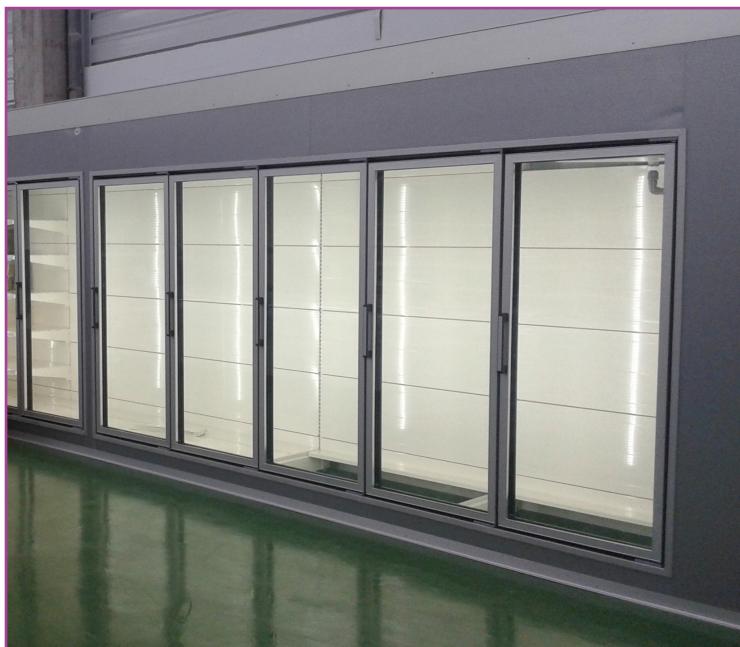
- LED SSL-60W-5050-IP64.
- Couleur Blanc (6000-6500K).
- Application de 2 barres de Leds par porte 1,2 / 1,5 mètres.
- Remplacement facile en cas de panne.
- Alimentation 12 v.

Application:

- Idéal pour les conditions environnementales de + 10 à + 33 ° C avec une H.R. de 65%.
- Capacité de refroidissement supplémentaire: Pour l'application de portes en verre dans les entrepôts frigorifiques, il est nécessaire d'augmenter la capacité thermique de l'équipement de réfrigération.

Emballage:

- Avec bois traité et protection des coins en polyuréthane ou polystyrène et film plastique.



REFRIGERACIÓN		
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
2MZCK30001	CONJUNTO 1 PTA CRISTAL 658x1777	2.300 €
2MZCK30002	CONJUNTO 2 PTA CRISTAL 1272x1777	3.320 €
2MZCK30003	CONJUNTO 3 PTA CRISTAL 1882x1777	4.360 €
2MZCK30004	CONJUNTO 4 PTA CRISTAL 2492x1777	5.420 €
2MZCK30005	CONJUNTO 5 PTA CRISTAL 3102x1777	6.480 €
2MZCK30006	CONJUNTO 6 PTA CRISTAL 3112x1777	7.510 €
2MZCK30007	CONJUNTO 1 PTA CRISTAL 813x1777	2.500 €
2MZCK30008	CONJUNTO 2 PTA CRISTAL 1582x1777	3.590 €
2MZCK30009	CONJUNTO 3 PTA CRISTAL 2347x1777	4.670 €
2MZCK30010	CONJUNTO 4 PTA CRISTAL 3112x1777	5.800 €
2MZCK30011	CONJUNTO 5 PTA CRISTAL 3877x1777	6.870 €
2MZCK30012	CONJUNTO 6 PTA CRISTAL 4642x1777	7.950 €
2MZCK30013	CONJUNTO 1 PTA CRISTAL 813x2157	2.940 €
2MZCK30014	CONJUNTO 2 PTA CRISTAL 1582x2157	4.100 €
2MZCK30015	CONJUNTO 3 PTA CRISTAL 2347x2157	5.285 €
2MZCK30016	CONJUNTO 4 PTA CRISTAL 3112x2157	6.480 €
2MZCK30017	CONJUNTO 5 PTA CRISTAL 3877x2157	7.650 €
2MZCK30018	CONJUNTO 6 PTA CRISTAL 4642x2157	8.820 €

CONGELACIÓN		
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
2MZCK30019	CONJUNTO 1 PTA CRISTAL 658x1777	2.825 €
2MZCK30020	CONJUNTO 2 PTA CRISTAL 1272x1777	4.210 €
2MZCK30021	CONJUNTO 3 PTA CRISTAL 1882x1777	5.420 €
2MZCK30022	CONJUNTO 4 PTA CRISTAL 2492x1777	6.750 €
2MZCK30023	CONJUNTO 5 PTA CRISTAL 3102x1777	8.090 €
2MZCK30024	CONJUNTO 6 PTA CRISTAL 3112x1777	9.390 €
2MZCK30025	CONJUNTO 1 PTA CRISTAL 813x1777	3.020 €
2MZCK30026	CONJUNTO 2 PTA CRISTAL 1582x1777	4.350 €
2MZCK30027	CONJUNTO 3 PTA CRISTAL 2347x1777	5.760 €
2MZCK30028	CONJUNTO 4 PTA CRISTAL 3112x1777	7.140 €
2MZCK30029	CONJUNTO 5 PTA CRISTAL 3877x1777	8.500 €
2MZCK30030	CONJUNTO 6 PTA CRISTAL 4642x1777	9.865 €
2MZCK30031	CONJUNTO 1 PTA CRISTAL 813x2157	3.450 €
2MZCK30032	CONJUNTO 2 PTA CRISTAL 1582x2157	4.910 €
2MZCK30033	CONJUNTO 3 PTA CRISTAL 2347x2157	6.360 €
2MZCK30034	CONJUNTO 4 PTA CRISTAL 3112x2157	7.840 €
2MZCK30035	CONJUNTO 5 PTA CRISTAL 3877x2157	9.280 €
2MZCK30036	CONJUNTO 6 PTA CRISTAL 4642x2157	10.730 €

CARACTERÍSTICAS

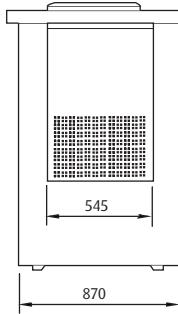
- Diseñados siguiendo estrictos controles de calidad para garantizar su estanqueidad, y así evitar cualquier contaminación bacteriana.
 - Su funcionalidad y atractivo diseño los hace indicados no sólo para cocinas profesionales sino también para comercios de todo tipo a fin de evitar olores y riesgos sobre los alimentos.
 - Posibilidad de albergar uno o dos contenedores estándar.
 - Puerta frontal y portillón superior para desbarasado.
 - Acabado interior y exterior en acero inoxidable.
 - Juntas magnéticas de fácil sustitución, que garantizan perfecta estanqueidad.
 - Patas ajustables en altura interior.
 - Aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión, sin CFC.
 - Grupo frigorífico monobloc de alto rendimiento.
 - Panel de control con dispositivo electrónico de sencillo manejo.
 - Sistema automático de re-evaporación de aguas condensadas y descongelación.
 - Fácil acceso a los componentes del grupo
- Sistema de encaje para una fácil instalación.

TECHNICAL FEATURES

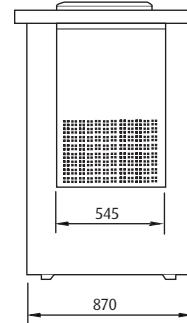
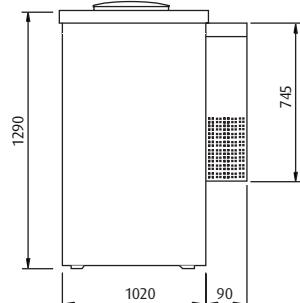
- The Refrigerated Garbage Coolers have been designed to provide a unique solution to the problems of bacterial contamination and bad odors associated with waste food.
- Its functionality and attractive design are indicators that they are not only for professional kitchens but for all types of businesses to avoid odors and risks with respect to food.
- For one or two standard 240L bins.
- Front and top doors for waste disposal.
- Stainless steel interior/exterior.
- Magnetic door seals of easy substitution, guaranteeing perfect water-tightness.
- Adjustable legs.
- Polyurethane insulation, free of CFC.
- High performance monobloc cooling group integrated.
- Simple electronics controls.
- Automatic defrost and evaporation of condensate Easy installation.
- Easy access to cooling unit components.

CARACTERÍSTIQUE

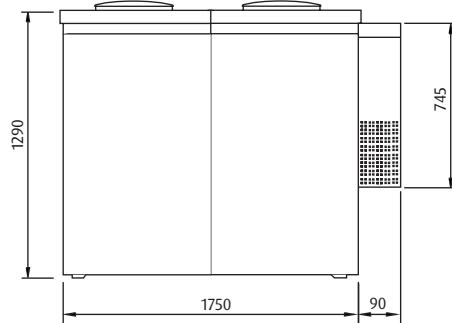
- La Cellule à déchets réfrigérée été conçue pour fournir une solution unique aux problèmes de contamination bactériologique et de mauvaises odeurs causées par la dégradation des produits alimentaires.
- Ses fonctionnalités et son esthétique lui permettent de se positionner tout d'abord sur le marché des cuisines professionnelles, mais aussi sur les établissements pharmaceutiques, hospitaliers ou médicaux afin de prévenir tous risques liés aux déchets organiques.
- Possibilité de loger 1 à 2 conteneurs standards de 240L.
- Porte frontale et portillon superieur pour le débarassage.
- Finition intérieure et extérieure en acier inoxydable.
- Joint magnétique facilement démontable, qui garantisse une parfaite étanchéité.
- Pied ajustable en hauteur.
- Isolation en mousse de polyuréthane injecté sous haute pression, sans CFC.
- Groupe frigorifique monoblock à grand rendement.
- Tableau de commande électrique facile d'utilisation.
- Dégivrage et évaporation des condensats automatiques. Installation facile et rapide.
- Accès aisés aux composants frigorifiques.



CÁMARA DE RESIDUOS REFRIGERADA D1



CÁMARA DE RESIDUOS REFRIGERADA D2



DESCRIPCIÓN	CÁMARAS DE RESIDUOS	
	D1	D2
Dimensiones Ext. (mm)	1020x870x1290	1750x870x1290
Dimensiones Int. (mm)	655x760x1135	1385x760x1135
Dimensiones equipo de frío (mm)	285x545x745	285x545x745
Capacidad (l)	1 (240L)	2(240L)
Régimen de T ^a (30°C 55%Hr)	+2/+8	+2/+8
Potencia (-10+32°C-W)	284	343
Peso (kg)	113	164
Volumen Total (equipo incl.)(m3)	113	164

Dimensiones Ext. (mm) / Ext.Dimensions (mm) / Dimension Ext. (mm) -Dimensiones Int. (mm) / Int.Dimensions (mm) / Dimension Int. (mm) -Dimensiones equipo de frío (mm) / Dimensions equipment only (mm) / Dimension seulement des équipements (mm)-Capacidad (l) / Capacity (l) / Capacité (l) Potencia (-10+32°C-W) / Power (-10+32°C-W) / Puissance (-10+32°C-W)-Régimen de T^a (°C) / Temp. Range (°C) / Régime Temp. (°C)-Peso (kg) / Weight (kg) / Poids (kg)-Volumen Total (equipo incl.)(m3) / Total volume (equipment incl.) / Le volume total (équipement incl.)

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



CÁMARA DE RESIDUOS D1



CÁMARA DE RESIDUOS D2

CÓDIGO	MODELO	
2MZCK20020	CÁMARAS REFRIGERADA DE RESIDUOS D1	3.900 €
2MZCK20021	CÁMARAS REFRIGERADA DE RESIDUOS D2	5.600 €

CARACTERÍSTICAS

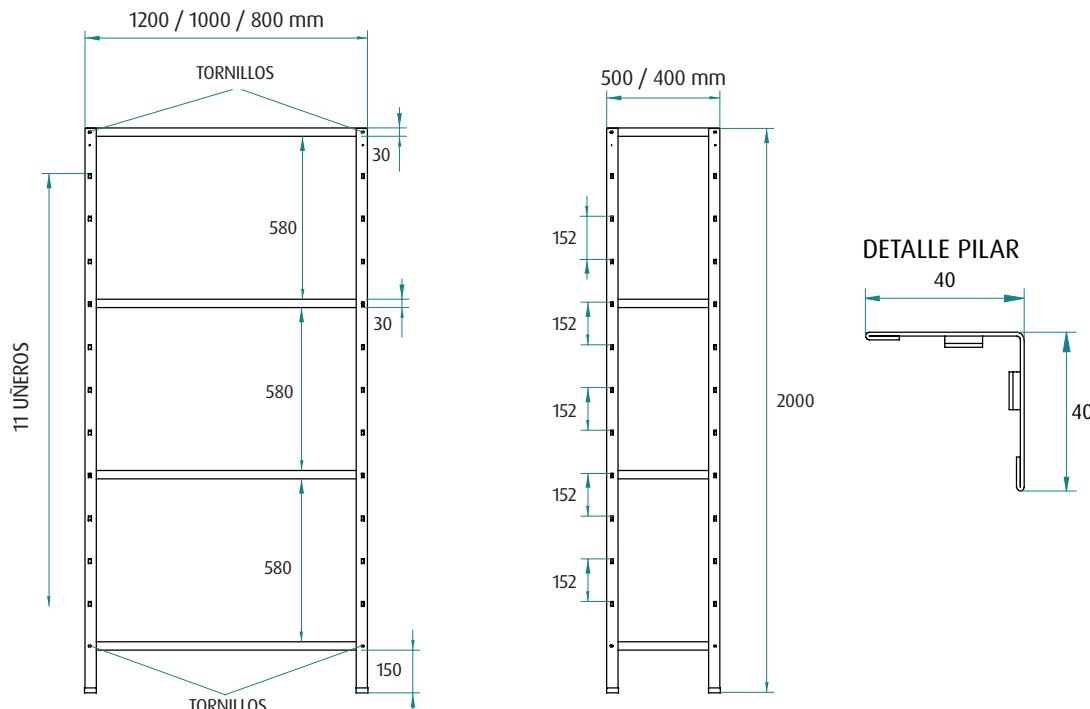
- Construida en acero inoxidable AISI 304.
- Formada por:
 - 4 pilares de 40x40 mm: de espesor 1mm, con doblado y pisado lateral (salvamanos),
 - 4 estantes en 3 anchos diferentes (1200, 1000 y 800 mm),
 - 2 fondos (500 y 400mm) x 30 mm de altura, con doblado y pisado perimetral en su pestaña inferior (salvamanos).
- Los estantes superior e inferior fijados al pilar mediante tornillos.
- 4 piezas PVC bases de los pilares.
- 16 tornillos.

TECHNICAL FEATURES

- Built in stainless steel AISI 304.
- Formed by:
 - 4 Pillars 40x40 mm: 1mm thick, with lateral bending and walked (upturned)
 - 4 shelves in 3 different widths (1200, 1000 and 800 mm),
 - 2 backgrounds (500 and 400mm) x 30 mm high, with folded and perimeter stepped on your bottom tab (upturned).
- The upper and lower shelves fixed to pillars by screws.
- 4 PVC pieces base of the pillars.
- 16 screws.

CARACTERÍSTIQUE

- Construit en acier inox AISI 304.
- Formé par:
 - 4 Piliers 40x40 mm: 1 mm d'épaisseur, avec flexion latérale et marcha (renversées)
 - 4 tablettes en trois largeurs différentes (1200, 1000 et 800 mm),
 - 2 milieux (500 et 400mm) x 30 mm, avec plié et le périmètre est intervenu sur votre onglet du bas (renversé).
- Les plateaux supérieur et inférieur fixés à la butée par des vis.
- 4 pcs base de PVC des piliers.
- 16 vis.



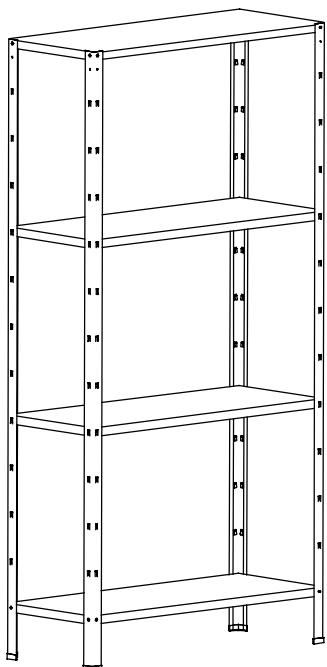
ESTANERÍA EN ACERO INOX AISI 304

MODELOS	LARGO	FONDO	ALTO	(l.) VOLUMEN	TOTAL ESTANTES	ESTANTES MÓVILES	(Kg) PESO MÁX/ESTANTE	(Kg) PESO MÁX ESTANERÍA
ESTANERÍA 800x400x2000	800	400	2000	640	4	2	80	320
ESTANERÍA 1000x400x2000	1000	400	2000	800	4	2	80	320
ESTANERÍA 1200x400x2000	1200	400	2000	960	4	2	80	320
ESTANERÍA 800x500x2000	800	500	2000	800	4	2	80	320
ESTANERÍA 1000x500x2000	1000	500	2000	1000	4	2	80	320
ESTANERÍA 1200x500x2000	1200	500	2000	1200	4	2	80	320

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



ACERO INOXIDABLE AISI 304
AISI 304 STAINLESS STEEL
ACIER INOXYDABLE AISI 304



ESTANTERÍA EN ACERO INOX AISI 304
AISI 304 STAINLESS STEEL SHELF
PLATEAU EN INOX AISI 304



CÓDIGO	MODELO	
1ES4008X00	ESTANTERÍA 800x400x2000	385 €
1ES4010X00	ESTANTERÍA 1000x400x2000	415 €
1ES4012X00	ESTANTERÍA 1200x400x2000	445 €
1ES5008X00	ESTANTERÍA 800x500x2000	415 €
1ES5010X00	ESTANTERÍA 1000x500x2000	455 €
1ES5012X00	ESTANTERÍA 1200x500x2000	495 €



DETALLE UÑERO
HANGNAIL DETAIL
DETAIL HANGNAIL



DETALLE BASE PVC
PVC BASE DETAIL
DETAIL BASE DE PVC

CARACTERÍSTICAS



ESTANERÍAS MODULARES

- Las estanterías seleccionadas para las cámaras tienen la distribución y medidas indicada en la figura 1. **Consultar coste de otras distribuciones.**
- Dimensiones: 470x1670mm (profundidad x altura) y 4 niveles.
- Disponibles **otras medidas:** 370mm, 560mm (GN 1/1), 385mm (GN 2/3) de profundidad, 2000mm de altura. **Consultar precio.**
- Elementos de soporte fabricados en aluminio anodizado de 15 micrones, y estantes de polietileno de alta resistencia.
- Capacidad por estante entre 100 y 120 Kg.
- Patas regulables.

TECHNICAL FEATURES



ESTANERÍAS MODULARES

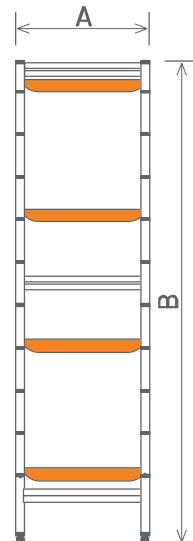
- The shelves are selected for distribution chamber indicated in the fig. 1. **For other distributions consulting budget.**
- Dimensions: 470x1670mm (depth x height) and 4 levels.
- On request: depths of 370mm, 560mm (GN 1/1 and 385mm (GN 2/3).
- All supporting elements of modular shelving are made of anodized aluminum of 15 micron with the high resistance of polyethylene shelves.
- Capacity per shelf between 100 and 120 kg.
- Height-adjustable legs.

CARACTERÍSTIQUE



RAYONNAGE MODULAIRE

- Les étagères sont sélectionnées pour chambre de distribution indiquée sur la fig. 1. Pour toute autre budget conseil des distributions.
- Dimensions: 470x1670mm (profondeur x hauteur) et 4 niveaux.
- Sur demande: profondeur de 370mm, 560mm (GN 1/1) et 385mm (GN 2/3).
- Tous les éléments de structure des rayonnages sont en aluminium anodisé 15 microns et les clayettes en polyéthylène renforcé.
- Capacité par tablette entre 100 et 120 kg.
- Pieds réglables en hauteur.



A	B	OBSERVACIONES
470	1670	Medidas seleccionadas en cámaras catálogo
370	2000	
560 (GN 1/1)		
385 (GN 2/3)		Otras medidas consultar precio

DISTRIBUCIÓN TIPO: CÁMARA + ESTANERÍA

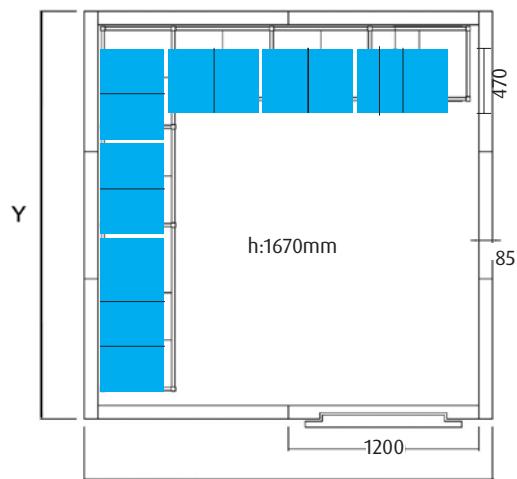


FIGURA 1

X(mm)Y	(mm)
1770	970
2170	1170
2570	1370
2970	1570
	1770
	1970
	2170
	2370
	2570
	2770
	2970
	3170
	3370
	3570
	3970
	4170
	4370
	4570



*Consultar distribuciones personalizadas a fábrica

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

COCCIÓN COOCKING CUISSON



ÍNDICE

INDEX

INDICE

PÁG

- 99 MASTER COCINAS 700
- 100 MASTER FREIDORA 700
- 101 MASTER BAÑO MARÍA, BARBACOA Y FRYTOP 700
- 102 MASTER COCINAS 650 Y MÓDULOS NEUTROS
- 103 MASTER FREIDORAS 650
- 104 MASTER BARBACOA Y FRY TOP 650
- 105 MASTER BAÑO MARÍA Y CUECEPASTAS 650
- 106 HORNO MINI-BASIC
- 107 ASADOR DE POLLOS
- 108 KEBAB



www.comersa.es

GAMA COCINAS SERIE MASTER



Nueva línea de elementos de cocción profesionales, fabricados bajo los más estrictos niveles de calidad y tecnología, ofreciendo la máxima fiabilidad, facilidad de uso y limpieza. Destinados a la restauración media/grande permiten cualquier tipo de composición (mural o central) debido a su estructura modular y gran variedad de modelos disponibles.

La excelente calidad de los materiales y componentes utilizados garantizan la fiabilidad y durabilidad.

Las operaciones de mantenimiento también se han facilitado al máximo, evitando costosas e incomodas reparaciones.

Quemadores marca ACR, grifos de regulación PINTOSI, termopares EGO y válvulas MINISIT.

STOVE RANGE SERIE MASTER



New line of professional cookware, manufactured under the strictest standards of quality and technology, offering maximum reliability, ease of use and cleaning. Meant for the medium / large restoration they allow any type of composition (wall or central) due to its modular structure and variety of available models.

The excellent quality of materials and components guarantees reliability and durability.

Maintenance operations are also made easy to the maximum, avoiding costly and inconvenient repairs.

Burner brand ACR, regulation taps PINTOSI, thermocouples EGO and valves MINISIT.

GAMME CUISINIERES SERIE MASTER



Nouvelle ligne de batterie de cuisine professionnelle, fabriqués selon les normes les plus strictes de qualité et de la technologie, offrant une fiabilité maximale, la facilité d'utilisation et le nettoyage. Destinée au secteur de la restauration moyenne / grande elle permet tout type de composition (mur ou au centre) en raison de sa structure modulaire et la variété des modèles disponibles.

L' excellente qualité des matériaux et composants assure la fiabilité et la durabilité.

Les opérations de maintenance sont également facilitées maximum, évitant ainsi des réparations coûteuses et peu pratiques.

Bruleurs marque ACR, robinets à régulation PINTOSI, termopaires EGO et valvules MINISIT.



CARACTERÍSTICAS



- Fabricadas en acero inox AISI 304.
- Posibilidad de montaje mural o central.
- Patas regulables.
- Extracción de humos trasera.
- Bandeja recoge-grasas desmontable y de fácil limpieza. (apto para lavavajillas).
- Bandeja recoge residuos de extracción frontal.
- Quemadores ACR de alta potencia de doble corona.
- Quemadores con llama piloto.
- Grifos de Regulación PINTOSSI + C.
- Fácil acceso para la sustitución de los componentes en las operaciones de regulación y mantenimiento.
- Modelos a gas, equipados de serie para gas butano-propano (Inyectores gas natural incluidos).
- Inyectores de fácil sustitución.
- Mod. c/ Horno:
 - Válvula Termostática Eurosit.
 - Encendido piezoelectrónico.

TECHNICAL FEATURES



- Made of stainless steel AISI 304.
- Possibility of central or wall installation.
- Feet adjustable.
- Rear extraction of smoke.
- Fat collection tray easy to disassemble and clean. (Dishwasher).
- Residue collection front tray.
- High-power double crown ACR burners.
- Burners with ignition flame.
- Regulation taps PINTOSSI + C.
- Easy access for the replacement of components in adjustment and maintenance operations.
- Gas Models equipped as standard for butane-propane gas (including natural gas injectors).
- Easily replaceable injectors.
- Mod w / Oven:
 - Eurosit Thermostatic Valve.
 - Piezoelectric ignition.

CARACTÉRISTIQUE



- Fabriqué en acier inox AISI 304.
- Possibilité d'installation centrale ou murale.
- Pieds réglables.
- Extraction de fumée à l'arrière.
- Bac de récupération des graisses, démontable et facile à nettoyer. (Lave-vaisselle).
- Bac de récupération des résidus retirable par devant.
- ACR brûleurs de haute puissance à double couronne.
- Brûleurs à flamme pilote.
- Robinet de régulation PINTOSSI + C.
- Accès facile pour le remplacement des composants lors des opérations de réglage et de maintenance.
- Modèles gaz équipés de série pour le gaz butane-propane (y compris les injecteurs de gaz naturel).
- Injecteurs facilement remplaçables.
- Mod. Avec Four:
 - Valve thermostatique Eurosit .
 - Allumage piézo-électrique.



MASTER COCINA 700 3F



MASTER COCINA 700 6F

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	MEDIDAS HORNO(mm)	MEDIDAS ARMARIO(mm)	Nº FUEGOS	POTENCIA QUEMADORES (kW)	POTENCIA HORNO (kW)	
3190060	MASTER COCINA 700 3F+ HORNO	1050x700x850+60	565x670x290	-	3	3.5 + 4.5*2	5.6	2.700 €
3190061	MASTER COCINA 700 4F + HORNO	700x700x850+60	565x670x290	-	4	3.5*2 + 4.5*2	5.6	2.600 €
3190062	MASTER COCINA 700 6F + HORNO	1050x700x850+60	565x670x290	-	6	3.5*3 + 4.5*3	5.6	3.700 €

Código - Code - Code // Descripción - Description - Description // Medidas (mm) - Measures (mm) - Mesures (mm)// Medidas Horno (mm) - Oven Measures (mm) - Mesures Four (mm) // Nº Fuegos - Nº Fires - Nº Feux // Potencia Quemadores (Kw) - Burners Power (Kw) - Puissance Brûleurs (Kw) // Potencia Horno (Kw) - Oven Power (Kw) - Four Brûleurs (Kw)

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

CARACTERÍSTICAS

- Fabricadas en acero inox AISI 304.
- Posibilidad de montaje mural o central.
- Fácil acceso para la sustitución de los componentes en las operaciones de regulación y mantenimiento.
- Modelos a gas, equipados de serie para gas butano-propano (Inyectores gas natural incluidos).
- Inyectores de fácil sustitución.
- Patas regulables.
- Grifo de vaciado.
- Filtro.
- Válvula termostática Minisit.
- Encendido piezoelectrónico.
- Llama piloto.

TECHNICAL FEATURES

- Made of stainless steel AISI 304.
- Possibility of central or wall installation.
- Easy access for the replacement of components in adjustment and maintenance operations.
- Gas Models equipped as standard for butane-propane gas (including natural gas injectors).
- Easily replaceable injectors.
- Feet adjustable.
- Tap for emptying.
- Filter.
- Minisit Thermostatic Valve.
- Piezoelectric ignition.
- Pilot flame.

CARACTÉRISTIQUE

- Fabriqué en acier inox AISI 304.
- Possibilité d'installation centrale ou murale.
- Accès facile pour le remplacement des composants lors des opérations de réglage et de maintenance.
- Modèles gaz équipés de série pour le gaz butane-propane (y compris les injecteurs de gaz naturel).
- Injecteurs facilement remplaçables.
- Pieds réglables.
- Robinet de vidange.
- Filtre.
- Valve thermostatique Minisit.
- Allumage piézo-électrique.
- Flamme pilote.



MASTER FREIDORA 700 20+20L



MASTER FREIDORA 700 20L



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	MEDIDAS ARMARIO(mm)	POTENCIA (kW)	CAPACIDAD (l)	ALIMENTACIÓN	
3190063	MASTER FREIDORA 700 GAS 20L + ARMARIO	360x700x850+60	320x670x365	15,5	18 - 22	GAS	1.700 €
3190064	MASTER FREIDORA 700 GAS (20L+20L) + ARMARIO	700x700x850+60	660x670x365	15,5 x 2	(18 - 22) x 2	GAS	2.820 €
3190065	MASTER FREIDORA 700 ELECTR. (24L+24L) + ARMARIO	700x700x850+60	660x670x365	12x2	24x2	3N~380V /50Hz	2.100 €

Código - Code - Code // Descripción - Description - Description // Medidas (mm) - Measures (mm) - Mesures (mm) // Medidas Armario (mm) - Measures Cabinet (mm) - Mesures Casier (mm) // Potencia (Kw) - Power (Kw) - Puissance (Kw) // Capacidad (l) - Capacity (l) - Capacité (l) // Alimentación - Supply - Alimentation

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

CARACTERÍSTICAS

- Fabricadas en acero inox AISI 304.
- Posibilidad de montaje mural o central.
- Fácil acceso para la sustitución de los componentes en las operaciones de regulación y mantenimiento.
- Modelos a gas, equipados de serie para gas butano-propano (Inyectores gas natural incluidos).
- Inyectores de fácil sustitución.
- Patas regulables.
- Encendido piezoelectrónico.
- Llama piloto.

BAÑO MARÍA

- Grifos de llenado y vaciado.
- Válvula termostática Minisit.

BARBACOAS 700

- Parrilla de acero fundido de alta transmisión térmica.
- Bandeja recoge-grasas de extracción frontal.
- Incluye saco de lava volcánica en dotación.

FRY TOP 700

- Parrilla de acero fundido de alta transmisión térmica.
- Peto perimetral integrado en la plancha.
- Plancha lisa, acabado brillante y 20 mm de espesor.
- Bandeja recoge-grasas de extracción frontal y fácil limpieza (apta para lavavajillas).
- Grifo termostático.

TECHNICAL FEATURES

- Made of stainless steel AISI 304.
- Possibility of central or wall installation.
- Easy access for the replacement of components in adjustment and maintenance operations.
- Gas Models equipped as standard for butane-propane gas (including natural gas injectors).
- Easily replaceable injectors.
- Feet adjustable.
- Piezoelectric ignition.
- Pilot flame.

BAÑO MARÍA

- Taps for filling and emptying.
- Minisit thermostatic valve.

BARBACOAS 700

- Cast steel grill high thermal transmission.
- Residue collection fat front tray.
- Includes bag of volcanic rock.

FRY TOP 700

- Cast steel grill high thermal transmission.
- Perimeter splash back integrated into the plate.
- Plate plain, glossy finish and 20 mm thick.
- Fat collection tray easy to disassemble and clean. (Dishwasher).
- Thermostatic Tap.

CARACTÉRISTIQUE

- Fabriqué en acier inox AISI 304.
- Possibilité d'installation centrale ou murale.
- Accès facile pour le remplacement des composants lors des opérations de réglage et de maintenance.
- Modèles gaz équipés de série pour le gaz butane-propane (y compris les injecteurs de gaz naturel).
- Injecteurs facilement remplaçables.
- Pieds réglables.
- Allumage piézo-électrique.
- Flamme pilote.

BAÑO MARÍA

- Robinet de remplissage et vidange.
- Valve thermostatique Minisit.

BARBACOAS 700

- Grille en acier moulé de haute conduction thermique.
- Bac de récupération des graisses retirable par devant.
- Sac de lave volcanique inclus.

FRY TOP 700

- Grille en acier moulé de haute conduction thermique.
- Dosseret périphérique intégré à la plancha.
- Plaque lisse, finition brillante et 20 mm d'épaisseur.
- Bac de récupération des graisses, démontable et facile à nettoyer. (Lave-vaisselle).
- Robinet thermostatique.



MASTER BAÑO MARÍA 700



MASTER BARBACOA 700



MASTER FRYTOP 700

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	MEDIDAS ARMARIO(mm)	POTENCIA (kw)	DOTACIÓN	
3190066	MASTER BARBACOA LAVICA 700 GAS + ARMARIO	700x700x850+60	660x670x365	14,4	-	2.490 €
3190067	MASTER FRYTOP 700 GAS + ARMARIO	700x700x850+60	660x670x365	6 x 2	-	2.510 €
3190068	MASTER BAÑO MARÍA 700 GAS + ARMARIO	700x700x850+60	660x670x365	8,5	"2 cubeta GN 1/2 2 cubetas GN 1/3"	1.720 €

Código - Code - Code // Descripción - Description - Description // Medidas (mm) - Measures (mm) - Mesures (mm) // Medidas Armario (mm) - Measures Cabinet (mm) - Mesures Casier (mm) // Potencia (Kw) - Power (Kw) - Puissance (Kw) // Dotación - Included - Comprise

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

CARACTERÍSTICAS

COCINA 650

- Serie compacta diseñada para disponer de una cocina completa en espacios reducidos.
- Fabricados en acero inox AISI 304.
- Posibilidad de montaje sobre-encimera o en módulo neutro.
- Fácil acceso para la sustitución de los componentes en las operaciones de regulación y mantenimiento.
- Modelos a gas, equipados de serie para gas butano-propano (inyectores gas natural incluidos).
- Inyectores de fácil sustitución.
- Patas regulables.
- Bandeja recoge-grasas desmontable y de fácil limpieza. (lavavajillas).
- Quemadores con llama piloto.

MÓDULOS NEUTROS

- Con un diseño constructivo robusto y fabricados en acero inox. Junto con las cocinas de la serie Snack 650 permiten realizar cualquier tipo de composición mural o central, creando una lineal de cocción uniforme.

TECHNICAL FEATURES

STOVE 650

- Compact series designed to provide a full kitchen in reduced spaces.
- Made of stainless steel AISI 304.
- Possibility of installation on work-top or into neutral module.
- Easy access for the replacement of components in adjustment and maintenance operations.
- Gas Models equipped as standard for butane-propane gas (including natural gas injectors).
- Easily replaceable injectors.
- Feet adjustable.
- Fat collection tray easy to disassemble and clean. (Dishwasher).
- Burners with ignition flame.

NEUTRAL MODULE

- With a robust construction design and made of stainless steel. Together with kitchens 650 Series Snack allow any central or wall composition, creating an even cooking line.

CARACTERÍSTIQUE

CUSINERIE 650

- Série compacte conçue pour fournir une cuisine complète dans des espaces confinés.
- Fabriqué en acier inox AISI 304.
- Possibilité d'installation sur-comptoir ou en module neutre.
- Accès facile pour le remplacement des composants lors des opérations de réglage et de maintenance.
- Modèles gaz équipés de série pour le gaz butane-propane (y compris les injecteurs de gaz naturel).
- Injecteurs facilement remplaçables.
- Pieds réglables.
- Bac de récupération des graisses, démontable et facile à nettoyer. (Lave-vaisselle).
- Brûleurs à flamme pilote.

Module Neutre

- Avec un design de construction robuste et en acier inoxydable. Avec les cuisines de la gamme Snack 650 permettent une composition centrale ou au mur, créant ainsi une ligne de cuisson homogène.



MASTER COCINA 650 GAS 4F BANCO



MASTER COCINA 650 GAS 2F BANCO



MASTER MODULO NEUTRO 650 + ARMARIO 60

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	Nº FUEGOS	POTENCIA QUEMADORES (kw)	
3190069	MASTER COCINA 650 GAS 2F BANCO	400x650x475	2	3,5 * 2	1.050 €
3190070	MASTER COCINA 650 GAS 4F BANCO	600x650x475	4	3,5*2 + 4,5*2	1.750 €
3190071	MASTER MODULO NEUTRO 650 + ARMARIO 60	598x512x555	-	-	380 €

Código - Code - Code // Descripción - Description - Description // Medidas (mm) - Measures (mm) - Mesures (mm) // Nº Fuegos - Nº Fires - Nº Feux // Potencia Quemadores (Kw) - Burners Power (Kw) - Puissance Brûleurs (Kw)

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

CARACTERÍSTICAS

- Serie compacta diseñada para disponer de una cocina completa en espacios reducidos.
- Fabricados en acero inox AISI 304.
- Posibilidad de montaje sobre-encimera o en modulo neutro.
- Fácil acceso para la sustitución de los componentes en las operaciones de regulación y mantenimiento.
- Modelos a gas, equipados de serie para gas butano-propano (Inyectores gas natural incluidos).
- Inyectores de fácil sustitución.
- Patas regulables.
- Grifo de vaciado.
- Filtro.
- Válvula termostática Minisit.
- Encendido piezoelectrónico.
- Llama piloto.

TECHNICAL FEATURES

- Compact series designed to provide a full kitchen in reduced spaces.
- Made of stainless steel AISI 304.
- Possibility of central or wall installation.
- Easy access for the replacement of components in adjustment and maintenance operations.
- Gas Models equipped as standard for butane-propane gas (including natural gas injectors).
- Easily replaceable injectors.
- Feet adjustable.
- Tap for emptying.
- Filter.
- Minisit Thermostatic Valve.
- Piezoelectric ignition.
- Pilot flame.

MASTER FREIDORAS 650

MASTER FRYING PANS 650

MASTER FRITEUSES 650

CARACTÉRISTIQUE

- Série compacte conçue pour fournir une cuisine complète dans des espaces confinés.
- Fabriqué en acier inox AISI 304.
- Possibilité d'installation centrale ou murale.
- Accès facile pour le remplacement des composants lors des opérations de réglage et de maintenance.
- Modèles gaz équipés de série pour le gaz butane-propane (y compris les injecteurs de gaz naturel).
- Injecteurs facilement remplaçables.
- Pieds réglables.
- Robinet de vidange.
- Filtre.
- Valve thermostatique Minisit.
- Allumage piézo-électrique.
- Flamme pilote.



MASTER FREIDORA 650 GAS 8 + 8L BANCO



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	POTENCIA (kw)	CAPACIDAD (l.)	ALIMENTACIÓN	
3190072	MASTER FREIDORA 650 GAS 8L BANCO	400x650x475	6,0	8 - 10	GAS	1.190 €
3190073	MASTER FREIDORA 650 GAS 8L+8L BANCO	600x650x475	6 + 6	(8 - 10) x 2	GAS	2.050 €
3190074	MASTER FREIDORA 650 ELECT. 8+8L BANCO	600x650x475	8,5 + 8,5	(8 - 10) x 2	3N~380V/50Hz	2.150 €

Código - Code - Code // Descripción - Description - Description // Medidas (mm)- Measures (mm)- Mesures (mm)// Potencia (Kw) - Power (Kw) - Puissance (Kw) // Capacidad (l) - Capacity (l) - Capacité (l) // Alimentación - Supply - Alimentation

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

CARACTERÍSTICAS

- Serie compacta diseñada para disponer de una cocina completa en espacios reducidos.
- Fabricados en acero inox AISI 304.
- Posibilidad de montaje sobre-encimera o en módulo neutro.
- Fácil acceso para la sustitución de los componentes en las operaciones de regulación y mantenimiento.
- Modelos a gas, equipados de serie para gas butano-propano (Inyectores gas natural incluidos).
- Inyectores de fácil sustitución.
- Patas regulables.
- Bandeja recoge-grasas de extracción frontal.
- Encendido piezoelectrico.
- Llama piloto.

FRYTOP 650

- Peto perimetral integrado en la plancha.
- Plancha lisa, acabado brillante y 20 mm de espesor.
- Grifo termostático.

BARBACOA 650

- Incluye saco de lava volcánica en dotación.

TECHNICAL FEATURES

- Compact series designed to provide a full kitchen in reduced spaces.
- Made of stainless steel AISI 304.
- Possibility of central or wall installation.
- Easy access for the replacement of components in adjustment and maintenance operations.
- Gas Models equipped as standard for butane-propane gas (including natural gas injectors).
- Easily replaceable injectors.
- Feet adjustable.
- Residue collection fat front tray.
- Piezoelectric ignition.
- Pilot flame.

FRYTOP 650

- Perimeter splash back integrated into the plate.
- Plate plain, glossy finish and 20 mm thick.
- Thermostatic Tap.

BARBACOA 650

- Includes bag of volcanic rock.

MASTER BARBACOA Y FRY TOP 650

MASTER BARBECUE AND GRILL 650

MASTER BARBECUE ET GRILL 650

CARACTÉRISTIQUE

- Série compacte conçue pour fournir une cuisine complète dans des espaces confinés.
- Fabriqué en acier inox AISI 304.
- Possibilité d'installation centrale ou murale.
- Accès facile pour le remplacement des composants lors des opérations de réglage et de maintenance.
- Modèles gaz équipés de série pour le gaz butane-propane (y compris les injecteurs de gaz naturel).
- Injecteurs facilement remplaçables.
- Pieds réglables.
- Bac de récupération des graisses retirable par devant.
- Allumage piézo-électrique.
- Flamme pilote.

FRYTOP 650

- Dosseret périphérique intégré à la plancha.
- Plaque lisse, finition brillante et 20 mm d'épaisseur.
- Robinet thermostatique.

BARBACOA 650

- Sac de lave volcanique inclus.



MASTER BARBACOA LÁVICA 650
GAS 60 BANCO



MASTER FRYTOP 650
GAS 40 BANCO



MASTER FRYTOP 650
GAS 60 BANCO

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	POTENCIA (kW)	
3190075	MASTER FRY TOP 650 GAS 40 BANCO	400x650x475	6	1.050 €
3190076	MASTER FRY TOP 650 GAS 60 BANCO	600x650x475	6 x 2	1.250 €
3190077	MASTER BARBACOA 650 PIEDRA LAVICA 40 BANCO	400x650x475	7,2	900 €
3190078	MASTER BARBACOA 650 PIEDRA LAVICA 60 BANCO	600x650x475	14,4	1.280 €

Código - Code - Code // Descripción - Description - Description // Medidas (mm) - Measures (mm)- Mesures (mm)// Potencia (Kw) - Power (Kw) - Puissance (Kw)

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

CARACTERÍSTICAS

- Serie compacta diseñada para disponer de una cocina completa en espacios reducidos.
- Fabricados en acero inox AISI 304.
- Posibilidad de montaje sobre-encimera o en modulo neutro.
- Fácil acceso para la sustitución de los componentes en las operaciones de regulación y mantenimiento.
- Modelos a gas, equipados de serie para gas butano-propano (Inyectores gas natural incluidos).
- Inyectores de fácil sustitución.
- Patas regulables.
- Grifo de llenado y vaciado.
- Encendido piezoelectrico.
- Llama piloto.

BAÑO MARÍA

- Válvula termostática Minisit.

CUECE PASTAS

- Grifo termostático.

TECHNICAL FEATURES

- Compact series designed to provide a full kitchen in reduced spaces.
- Made of stainless steel AISI 304.
- Possibility of central or wall installation.
- Easy access for the replacement of components in adjustment and maintenance operations.
- Gas Models equipped as standard for butane-propane gas (including natural gas injectors).
- Easily replaceable injectors.
- Feet adjustable.
- Taps for filling and emptying.
- Piezoelectric ignition.
- Pilot flame..

BAIN MARIE

- Minisit thermostatic valve.

PASTA COOKING 650

- Thermostatic Tap.

CARACTERÍSTIQUE

- Série compacte conçue pour fournir une cuisine complète dans des espaces confinés.
- Fabriqué en acier inox AISI 304.
- Possibilité d'installation centrale ou murale.
- Accès facile pour le remplacement des composants lors des opérations de réglage et de maintenance.
- Modèles gaz équipés de série pour le gaz butane-propane (y compris les injecteurs de gaz naturel).
- Injecteurs facilement remplaçables.
- Pieds réglables.
- Robinet de remplissage et vidange.
- Allumage piézo-électrique.
- Flamme pilote.

BAIN MARIE

- Valve thermostatique Minisit .

CUIT-PÂTES 650

- Robinet thermostatique.



MASTER BAÑO MARIA 650 GAS 7,5L BANCO



MASTER CUECEPASTAS 650 2F GAS BANCO

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (mm)	POTENCIA (kw)	CAPACIDAD (l)	DOTACIÓN	
3190079	MASTER BAÑO MARIA 650 GAS 7,5L BANCO	600x650x475	4	7,5	"1 cubeta GN 1/1 1 cubetas GN 1/4"	1.050 €
3190080	MASTER CUECE PASTAS 650 2F GAS BANCO	600x650x475	12	7,5	-	1.450 €

Código - Code - Code // Descripción - Description - Description // Medidas (mm) - Measures (mm)- Mesures (mm)// Potencia (Kw) - Power (Kw) - Puissance (Kw) // Capacidad (l)- Capacity (l) - Capacité (l) // Dotación - Included - Comprise

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

CARACTERÍSTICAS



Mini Basic S/M:

- Temporizador mecánico de 0 a 60 minutos.
- Termostato con rango de temperatura de 50 a 280 °C.
- Posibilidad de uso de 4 bandejas de forma simultánea con una distancia entre bandejas de 70mm.
- Dotación de 2 bandejas.

Mini Basic M:

- Rueda de control del grill multifunción con las siguientes posibilidades:
 - Luz interior.
 - Encendido de resistencia superior e inferior simultáneamente.
 - Encendido de la resistencia superior con potencia de 2400W.
 - Encendido de la resistencia inferior con potencia de 1300W.
 - Función grill con potencia de 900W.
 - Conexión simultánea de las resistencias superiores e inferiores con ventilación.
 - Encendido de la resistencia circular con ventilación con potencia de 2500W.
 - Encendido del ventilador.



MINI BASIC-M

TECHNICAL FEATURES



Mini Basic S/M:

- Mechanic timer from 0 to 60 minutes
- Thermostat with temperature range from +50 to +280 °C.
- Max 4 trays 433 x 345 mm. Distance between trays 70 mm.
- Equipped with 2 trays.

Mini Basic M:

- Multifunction control wheel grill with the following possibilities:
 - Chamber light.
 - Upper and lower heating element.
 - Upper heating element with 2.400 W.
 - Lower heating element with 1.300 W.
 - Grill function with 900 W.
 - Upper and lower heating element with ventilation.
 - Circular heating element with ventilation 2.500 W.
 - Ventilation.

CARACTERÍSTIQUE



Mini Basic S/M:

- Temporisateur mécanique de 0 à 60 minutes.
- Thermostat réglable entre 50°C et 280 °C.
- Possibilité d'utilisation de 4 bacs avec espacement de 70mm.
- Fournis avec 2 bacs.

Mini Basic M:

- Manette de contrôle Grill multifonction avec différentes possibilités:
 - Éclairage intérieur.
 - Allumage des résistances supérieures et inférieures simultané.
 - Allumage de la résistance supérieur à la puissance de 2400W.
 - Allumage de la résistance inférieur à la puissance de 1300W.
 - Fonction Grill avec une puissance de 900W.
 - Connexion simultanée des résistances supérieures et inférieures avec la ventilation.
 - Allumage de la résistance circulaire avec la ventilation à la puissance de 2500W.
 - Ventilation.



MINI BASIC-S

DESCRIPCIÓN	HORNO MINIBASIC	
	S	M
Dimensiones (mm)	600x595x560	600x595x560
Tensión/Frecuencia (V/Hz)	230V ~ 1N	230V ~ 1N
Potencia (W)	2500	2800
Peso (kg)	36	36
Dotación	2 bandejas	2 bandejas
Nº máximo de bandejas	4	4
Tamaño de las bandejas (mm)	433x345	433x345
Mando multifunción con grill	No	Si

CÓDIGO	MODELO	REF.
2H0GB00052	MINI BASIC-S	980 €
2H0GB00053	MINI BASIC-M	1.100 €

Dimensiones (mm)/ Dimensions (mm) / Dimension (mm) - Tensión(V)-Frecuencia (Hz)/ Tension (V)-Frequency (Hz)/ Tension (V)-Frecuencia (Hz)- Potencia (W)/ Power (W) / Puissance (W)- Peso (kg)/ Weight (kg) / Poids (kg)- Dotación/endowment- Nº máximo de bandejas/ Max. Number of Trays/ Nombre Maximum de Plateaux- Tamaño de las Bandejas (mm)/Size of Trays (mm)-Format du Bac (mm)- Mando multifunción con grill/ Multifunction Controller with Grill/ Contrôleur Multifonction avec Grill

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

CARACTERÍSTICAS

- Cuerpo construido en acero AISI 430.
- Bandeja y filtro construidos en acero AISI 304.
- Transmisión mecánica mediante cadena.
- Capacidad orientativa, depende del peso del pollo y de la colocación de las espadas.
- Chapas entre quemadores en acero inoxidable.
- Cierre magnético de puertas.
- Espadas con puños anti-calóricos.
- Dimensión útil de las espadas 820mm.
- Fuentes de energía posibles:
 - Gas natural y propano para modelos CRG3, CRG5 y CRG7.
 - Electricidad para modelo CRE3.

TECHNICAL FEATURES

- Made in stainless steel AISI 430.
- Tray and filter AISI 304.
- Rotation system by chain.
- Indicated capacity (depending on weight and sword position).
- Plates into burners in stainless steel.
- Magnetic door locker.
- Swords with anti-heat handle.
- Useful sword dimension: 820mm.
- Available in:
 - Propane and natural gas for models CRG3, CRG5 and CRG7.
 - Electricity for model CRE3.

CARACTÉRISTIQUE

- Construit en acier AISI 430.
- Plateau et filtre construits en acier AISI 304.
- Transmission mécanique par chaîne.
- Capacité optimale, dépend du poids des poulets et de la position de la broche.
- Plaques entre les bruleurs en acier inoxydable.
- Fermeture magnétique des portes.
- Broche avec Système anti-graisse.
- Dimension de la broche: 820mm.
- Énergie possible:
 - Gas naturel et Propane pour modèles CRG3, CRG5 et CRG7 .
 - Electrique pour modèle CRE3.



ASP CRG3



ASP CRG5

CÓDIGO	MODELO	
3200001	ASP CRG3 GAS	2.650 €
3200002	ASP CRG5 GAS	4.050 €
3200003	ASP CRG7 GAS	4.820 €
3200004	ASP CRE3 ELECTRICO	2.750 €

DESCRIPCIÓN	ASADORES DE POLLOS			
	CRG3	CRG5	CRG7	CRE3
Cantidad de aves	12-15	20-25	28-35	12-15
Tipo de Alimentación	Gas	Gas	Gas	Eléctrica (220V-50Hz)
Consumo (m³/h)	1,46	2,44	3,42	-
Potencia (kW)	14,1	23,5	32,9	9
Peso (kg)	85	140	180	85
Dimensiones ext. (mm)	1160x472x793	1160x472x1169	1160x472x1545	1150x472x793
Presión para gas natural (mbar)	21	21	21	-
Presión para gas propano (mbar)	50	50	50	-

Cantidad de aves/ Capacity Bird/ Quantité de Poulet- **Tipo de Alimentación /** Supply Type/ Type d'Alimentation- **Consumo (m³/h)/** Consumption (m³/h)/ consommation (m³/h)- **Potencia (W)/** Power (W) / Puissance (W)- **Peso (kg)/** Weight (kg) / Poids (kg)- **Dimensiones ext. (mm)/** Ext. Dimensions (mm) / Dimension Ext. (mm)- **Presión para gas natural (mbar)/** Natural Gas Pressure/ Pression Pour Gaz Naturel- **Presión para gas propano (mbar)/** Propane Gas Pressure/ Pression Pour Gaz Propane
Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

CARACTERÍSTICAS



KEBAB KLG 221

- Funciona con gas.
- Cuatro quemadores independientes.
- La altura máxima del rollo de carne es de 89cm.
- Con válvula de seguridad.
- Motor en la parte superior (motor reversible).
- Cuerpo fijo.
- Espada ajustable (pincho).
- Acero AISI-310 S CR-Ni en tapa del quemado.

KEBAB KLG 231

- Funciona con electricidad.
- Cuatro resistencias independientes.
- La altura máxima del rollo de carne es de 89cm.
- Cristal térmico ROBAX.
- Cuatro niveles diferentes de temperaturas de cocción.
- Motor en la parte superior (motor reversible).
- Cuerpo fijo.
- Espada ajustable (pincho).

CORTADOR KEBAB

- Fácil uso, permite incrementar la eficiencia y calidad del corte.
- Cumple con todas las normativas de higiene, alimentación y seguridad.
- Ajuste manual del espesor, entre 0,5 y 3,5mm.
- Incluye cuchilla de repuesto y dos piedras de afilado.

CÓDIGO	MODELO	€
3200005	KEBAB KLG 221	1.100 €
3200006	KEBAB KLG 231	1.700 €
3200007	CUT-4	540 €
39100001	PALA KEBAB	60 €

DESCRIPCIÓN	KEBAB
	CUT-4
Voltaje (V/Hz)	230/50
Potencia (kW)	90
Velocidad (r.p.m.)	5000
Diámetro cuchilla (mm)	80
Cable alimentación (m)	2

DESCRIPCIÓN	KEBAB	
	KLG 221	KLG 231
Quemadores	4	4
Altura (mm)	1120	1120
Anchura (mm)	550	550
Profundidad (mm)	700	700
Peso (kg)	30	30
Tensión (v)/Frecuencia(Hz)	230/50	400/50
Capacidad (kg)	40-60	40-60
Consumo (m3/h)	1,355	-
Potencia (kW)	13	7,2

TECHNICAL FEATURES



KEBAB KLG 221

- Operated by gas.
- Maximum meat roll height: 89 cm.
- Security valve.
- Motor at the top (Reversible motors).
- Fixed body.
- Adjustable sword (skewer).
- Burner Cover in AISI-310 S Cr-Ni.

KEBAB KLG 231

- Powered by electricity.
- 4 separated resistances.
- Maximum meat roll height: 89 cm.
- ROBAX thermal glass.
- Four different cooking temperatures.
- Motor at top (Reversible motors).
- Fixed body.
- Adjustable sword (skewer).

KEBAB KNIFE

- Easy use, it allows to increase the efficiency and cut quality.
- It complies with the basic standards of hygiene, food and safety.
- Manual thickness adjusts, between 0,5 and 3,5mm.
- Comes with replacement blade and two sharpening Stones.



Cortador Kebab



CARACTÉRISTIQUE

KEBAB KLG 221

- Fonctionne au gaz.
- Quatre bruleurs indépendants.
- La hauteur du rouleau de viande est de 89cm.
- Avec valve de sécurité.
- Moteur dans la partie supérieure (moteur réversible).
- Corps fixe.
- Broche ajustable (pointe).
- Acier AISI-310 S CR-Ni en tapa del quemador

KEBAB KLG 231

- Fontionne à l'électricité.
- Quatres résistances indépendantes.
- La hauteur du rouleau de viande est de 89cm.
- Verre thermique ROBAX.
- Quatre niveaux de température de cuisson.
- Moteur dans la partie supérieure (moteur réversible).
- Corps fixe.
- Broche ajustable (pointe).

KEBAB COUTEAU

- Facile d'utilisation, permet d'augmenter l'efficacité et la qualité de coupe.
- Conforme à toutes les normes d'hygiène, de sécurité et alimentaires.
- Réglage manuel de l'épaisseur de coupe, entre 0,5 et 3,5 mm.
- Inclus couteau de rechange et 2 pierres d'affutage.



Pala Kebab 26cm



KLG 221



KLG 231

Dimensiones (mm) / Dimensions (mm) / Dimension (mm) - Tensión(V)-Frecuencia (Hz) / Tension (V)-Frequency (Hz)/ Tension (V)-Frecuencia (Hz)- Potencia (W) / Power (W) / Puissance (W)- Peso (kg) / Weight (kg) / Poids (kg) - Dotación/endorsement/dotation- Nº máximo de bandejas/ Max. Number of Trays/ Nombre Maximum de Plateaux- Tamaño de las Bandejas (mm)/Size of Trays (mm)/Format du Bac (mm)- Mando multifunción con grill/ Multifunction Controller with Grill/ Contrôleur Multifonction avec Grill

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.