



# CORECO

4



## ARMARIOS REFRIGERADOS REFRIGERATED CABINETS

### GN

- Pag. **138-139** Armario GN 2/1 costados embutidos **ALTA EFICIENCIA ENERGETICA**  
*HIGH ENERGY EFFICIENCY press formed stainless steel GN 2/1 cabinet*
- Pag. **140-143** Armario GN 2/1 interior inox embutido, refrigeración y congelados  
*Chiller and freezer press formed stainless steel GN 2/1 cabinet*
- Pag. **144-145** Armario GN 2/1 refrigeración y congelados  
*Chiller and freezer GN 2/1 cabinet*
- Pag. **146-147** Armario GN 2/1 puerta de cristal refrigeración y congelados  
*Chiller and freezer glass door GN 2/1 cabinet*
- Pag. **148-149** Armario GN 2/1 doble temperatura  
*Dual temperature GN 2/1 cabinet*
- Pag. **150** Armario GN FIT 1/1 - 2/1  
*GN FIT 1/1 - 2/1 cabinet*
- Pag. **151** Armario GN 2/1 interior termoplástico  
*Thermoplastic interior GN 2/1 cabinet*

### 60x40 60x45 60x80

- Pag. **152** Armario 60x40 cajas de pescado  
*Fish 60x40 containers cabinet*
- Pag. **153** Armario 60x40 60x45 panadería / pastelería  
*60x40 60x45 bakery / pastry cabinet*
- Pag. **154** Armario 60x40 FIT  
*60x40 FIT cabinet*
- Pag. **155** Armario 60x80  
*60x80 cabinet*

### EUROSNACK

- Pag. **156-157** Armario EUROSnack refrigeración y congelados  
*Chiller and freezer EUROSnack cabinet*

### SNACK

- Pag. **158-163** Armario SNACK refrigeración y congelados  
*Chiller and freezer SNACK cabinet*
- Pag. **164-165** Armario SNACK puerta de cristal refrigeración y congelados  
*Chiller and freezer glass door SNACK cabinet*
- Pag. **166-167** Armario SNACK doble temperatura  
*Dual temperature SNACK cabinet*
- Pag. **168-169** Armario SNACK FIT refrigeración y congelados  
*Chiller and freezer SNACK FIT cabinet*

### ESPECIALES CARNE - MEAT CABINETS

- Pag. **170-175** Armario SNACK, curación y secado de EMBUTIDOS y CHACINAS  
*SNACK cabinet, for SAUSAGE MEAT*
- Pag. **176-181** Armario expositor MADURACION DE CARNES "DRY AGING"  
*DRY AGING display cabinet*

CARACTERISTICAS GENERALES  
GENERAL FEATURES



GN



- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura (según modelo puede variar)
- Pies en acero inox (160 mm)ajustables en altura
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador en la parte superior, con tratamiento anti-corrosión
- Evaporación automática del agua de descarche

EuroSnack



- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Plasticized steel wire shelves, height adjustable (depending on model, can change)
- Stainless steel adjustable legs
- Removable and fan assisted condenser unit
- Evaporator on the upper internal side, coated with anti-corrosion material
- Automatic evaporation of defrost water

SNACK



AISI-304



hidrocarburo de serie  
standard hydrocarbon



bisagras cierre automático  
self closing hinges



unidad cond. extraíble  
removable cond. unit



interior esquinas redondeadas  
rounded corner edges



burlete desmontable  
gasket detachable



contrapuerta embutida  
pressformed rear door



evaporador en el techo  
top mounted evaporator



OPCIONES BAJO PEDIDO  
OPTIONS ON DEMAND

pre-instalación  
remote condenser unit



puerta con cerradura  
lock for door



respaldo inox  
SS rear side



estantes chapa perforada  
perforated shelves



puertas de cristal  
glass doors



barras carniceras  
bars for meat



patas de 90 mm  
90 mm legs



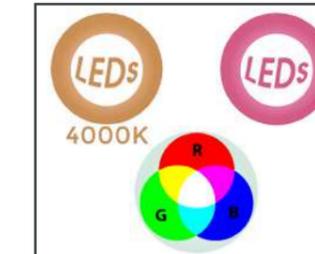
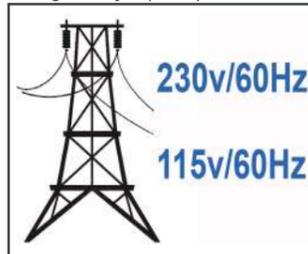
ruedas  
castors



gases alternativos a hidrocarburos  
hydrocarbon alternative gases



voltaje y frecuencia  
voltage and frequency



**EFICIENCIA ENERGÉTICA**

ENERGY EFFICIENCY

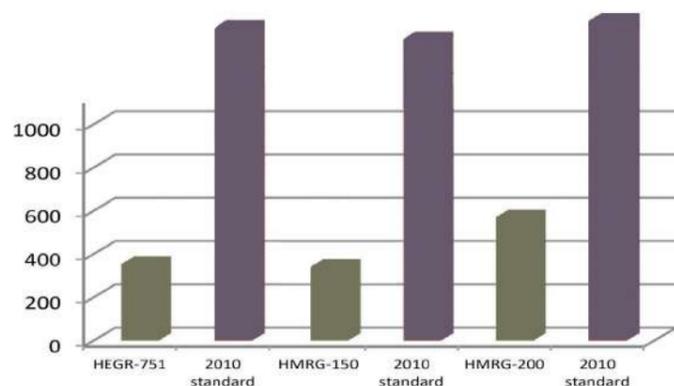


En el escenario actual, los equipos de refrigeración han de ser más eficientes y sostenibles, con un menor consumo eléctrico y emplear gases refrigerantes más ecológicos, innovaciones que no han de suponer un cambio en la experiencia del usuario final.

*In today's scenario, refrigeration equipment must be more efficient and sustainable, with lower electricity consumption and more environmentally friendly refrigerants, innovations that should not have an impact on the final user experience.*

**Alto rendimiento** y con reducidas variaciones de temperatura gracias al sistema de circulación de aire, que mantiene un valor interior constante en unidades diseñadas para el **servicio más exigente**, con etiqueta climática de **clase 5**

**High performance** and reduced variations in temperature by the air circulation system, which maintains a constant interior values in those **"heavy duty"** units, **climate class rated 5**



**Efficiente y ecológico**, usando gas refrigerante natural (hidrocarburo) que no es perjudicial para la atmósfera, no contribuyendo al efecto invernadero (GWP) ni al agotamiento del ozono (ODP)

*Efficient & eco-friendly using hydrocarbon gas that are not harmful to the ozone layer and do not contribute to the greenhouse effect (GWP) or ozone depletion (ODP)*

Los gases **R290** y **FHO** mejoran la capacidad de enfriamiento y que el aislamiento sea más eficiente, reduciendo el impacto medioambiental.

**R290 and FHO gases**, improves cooling capacity and makes the insulation more efficient, reducing environmental impact.

El **controlador digital inteligente** define el desescarche automático, el cual no tendrá una duración superior a la estrictamente necesaria

**Smart digital controller** sets the automatic defrost which takes only as long as absolutely necessary.

**La eficiencia energética** marca la diferencia en la factura eléctrica cuando se utilizan unidades 24 horas 7 días a la semana, consiguiendo un **ahorro del 80 %** en cada una de las neveras

*Energy efficiency when 24/7 units are used, makes a real difference to your energy bill, saving of up to 80% per cooler*

	kW year	€ x kWh	annual cost	
2010 cabinet	1798	0,29	573,62 €	
HEGR-751-PF85	354	0,29	102,66 €	-80,31%
HEGR-751-PF85 V/S 2010 cabinets	total saving x year		470,96 €	

**GASES refrigerantes**

Refrigerant GASES



Hemos invertido mucho esfuerzo en los últimos años, para mejorar la calidad de nuestros productos. Son más eficientes e incorporan desarrollos tecnológicos que reducen los costes de funcionamiento y el impacto ambiental.

*In recent years, we have made a great effort to improve the quality of our products. They are more efficient and feature technology developments that reduce operating costs and environmental impact.*

R134a y R404A (HCFC) son respetuosos con el ozono, y su uso se ha extendido de forma global en el mercado. Sin embargo, su potencial de calentamiento atmosférico relativamente alto (PCA) es elevado. Si se liberan, los HFC permanecen en la atmósfera durante cientos de años.

*R134a and R404A (HCFC) are ozone friendly, and their use has spread globally in the market. However, they have a relatively high global warming potential (GWP). If released, HFCs remain in the atmosphere for hundreds of years.*

Con el fin de combatir los posibles efectos del calentamiento global de los HCFC, y como parte de los compromisos del protocolo de Kioto de la UE, en 2006 la Unión Europea aprobó dos leyes que controlan su uso:

*In order to counter the potential global warming effects of HCFCs, and as part of the EU's Kyoto Protocol commitments, the European Union passed two laws controlling their use in 2006:*

- Reglamento (CE) no 842/2006 sobre gases fluorados
- Directiva 2006/40 / CE.

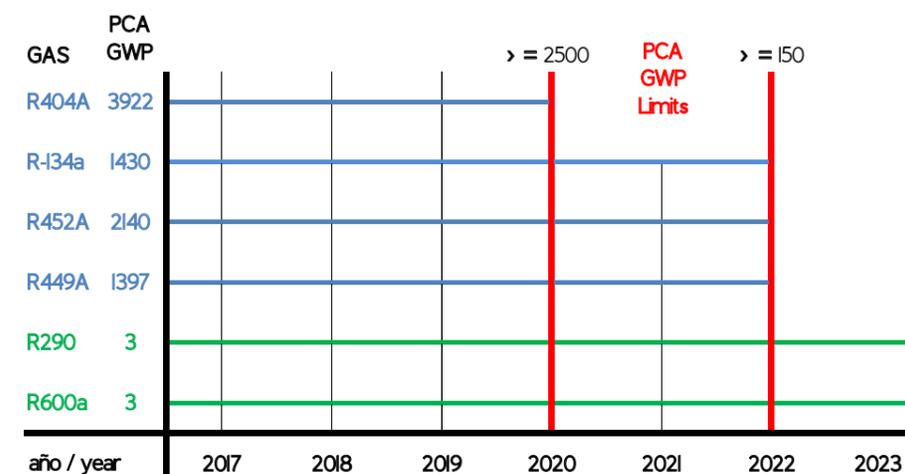
- Regulation (EC) No 842/2006 on fluorinated gases
- Directive 2006/40 / EC.

El Reglamento de gases fluorados F-GAS adopta un calendario para reducir el uso de HCFC con respecto a su GWP. **En 2020 quedarán prohibidos los que tengan PCS superior a 2500 y en 2022 los que superen 150.**

*The F-GAS Regulation on fluorinated gases has adopted a timetable for reducing the use of HCFCs in relation to their GWP. In 2020, gases with GWP above 2500 will be banned and in 2022 those who exceed 150 will be banned too.*

La alternativa real para los fabricantes, son gases refrigerantes con bajo GWP y que supongan una mejora en cuanto al consumo de energía. Para poder cumplir con estas dos premisas, básicas para comprender el escenario en el que nos movemos actualmente, los fabricantes hemos optado por el uso generalizado de gases hidrocarburos R290 y R600a, con bajo GWP lo que significa que los refrigerantes actuales (R134a y R404A) han sido reemplazados en nuestra fabricación estándar.

*The true alternative for manufacturers is refrigerant gases with low GWP that improve energy consumption. In order to meet these two basic premises to understand the scenario in which we currently operate, manufacturers have turned to the widespread use of hydrocarbon gases R290 and R600a, with a low GWP, meaning that current refrigerants (R134a and R404A) have been replaced in our standard manufacturing.*





HEGR-751-PF85	3.520 €
HECG-751-PF85	3.899 €

HEGR-1002-PF85	5.935 €
HECG-1002-PF85	7.608 €

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	niveles embutidos stamped levels	estantes shelves GN 2/1	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	CCE EEC 2015/1094 EN16825	CCE EEC 2015/1094 EN16825
HEGR-751-PF85	-2°C +8°C	705	2130	860	24	3	645	230V-50Hz	R290	502	182	A	5 40°C 40%
HECG-751-PF85	-20°C -15°C	705	2130	860	24	3	645	230V-50Hz	R290	495	369	C	5 40°C 40%
HEGR-1002-PF85	-2°C +8°C	1395	2130	860	24	6	1404	230V-50Hz	R290	845	303	B	5 40°C 40%
HECG-1002-PF85	-20°C -15°C	1395	2130	860	24	6	1404	230V-50Hz	R290	907	839	D	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con costados y fondo embutido
- Capacidad para parrillas y cubetas GN 1/1 o GN 2/1
- Estantes parrilla reforzados GN 2/1, de acero plastificado
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Cerradura con llave, de serie
- Luz interior LED
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche del evaporador
- Aislamiento de poliuretano inyectado y grosor 85 mm perimetral, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Ventiladores alta eficiencia
- Temperatura de trabajo HEGR 40° HECC 32°

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped sides and bottom
- Designed for GN 1/1 or GN 2/1 shelves or containers
- Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel
- Inner side of doors by stamped steel
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Key lock as standard
- LED lighting
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 85 mm perimetral insulation, 40 Kg/m³ density polyurethane, zero GWP and zero ODP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- High efficiency fan motors
- Operating ambient temperature HEGR 40° HECC 32°

Pedal apertura puerta opcional  
Optional foot pedal opener

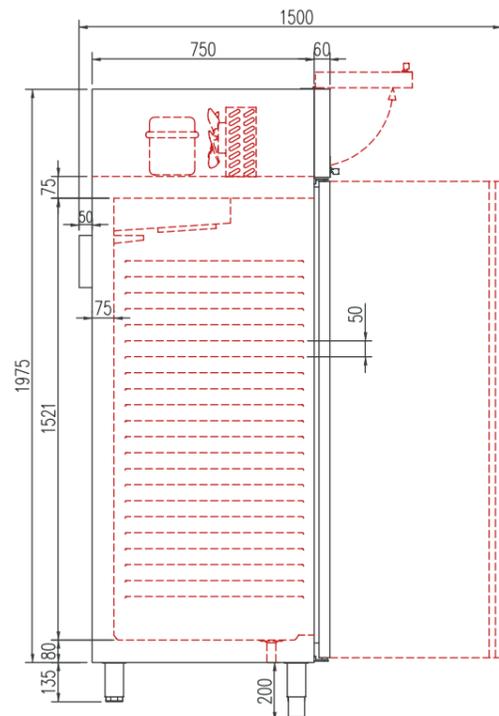


Contrapuerta embutida  
Press-formed rear side door



Aislamiento 40 Kg/cm³

40 Kg / cm³ insulation

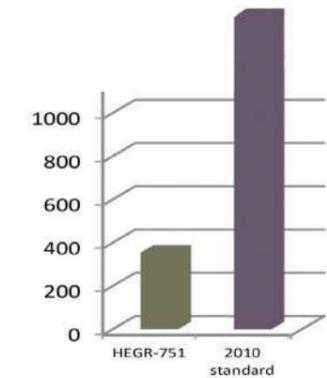


0.96 kW/24h



La eficiencia energética marca la diferencia en la factura eléctrica cuando se utilizan unidades 24 horas 7 días a la semana, consiguiendo un ahorro del 80 % en cada una de las neveras

Energy efficiency when 24/7 units are used, makes a real difference to your energy bill, saving of up to 80% per cooler



Electrónica avanzada  
High technology electronic system



El controlador digital inteligente define el desescarche automático, el cual no tendrá una duración superior a la estrictamente necesaria  
Smart digital controller sets the automatic defrost which takes only as long as absolutely necessary.





AGR-751-PF	2.728 €
ACG-751-PF	3.656 €



AGR-752-PF	2.835 €
ACG-752-PF	3.708 €

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves GN 2/1	niveles embutidos stamped levels	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	CCE EEC 2015/1094 EN16825	clase climate 2015/1094 EN16825
AGR-750-PF	-2°C +8°C	680	2130	860	3	24	645	230V-50Hz	R134a* R290	245 502	253 243	E C	5 40°C 40% 5 40°C 40%
ACG-750-PF	-20°C -15°C	680	2130	860	3	24	645	230V-50Hz	R290 R449A*	606 452	553 620	D D	4 30°C 55% 4 30°C 55%

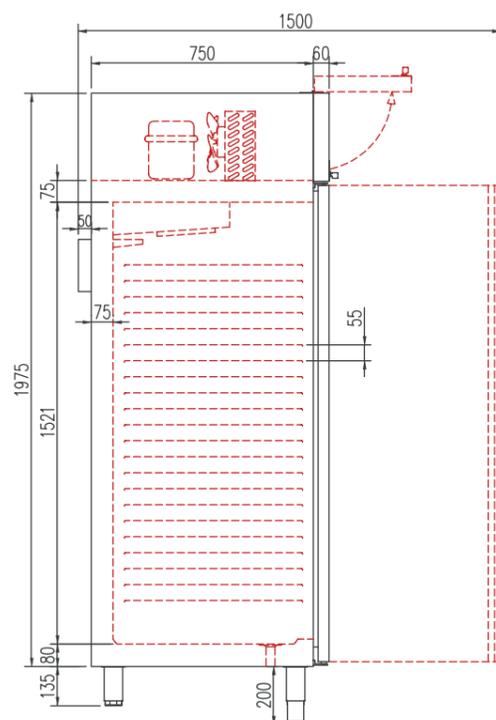
\* no disponible mercado UE - not for EU market

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Costados en acero inox AISI-304 con 22 embuticiones para apoyo de parrillas y cubetas GN 1/1 o GN 2/1
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Cerradura con llave, de serie
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados GN 2/1, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos elevable
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche del evaporador
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero GWP y cero ODP.
- 75 mm aislamiento perimetral
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: AGR 40°C ACG 32°C

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- AISI-304 stainless steel inner sides, 22 press-formed supports for GN 2/1 - GN 1/1 containers or shelves
- Inner side of doors by stamped steel
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Key lock as standard
- LED lighting
- Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel
- AISI-304 adjustable legs, 135 to 200 mm
- Hinged front control panel
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane, zero GWP and zero ODP
- 75 mm perimetral insulation
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating ambient temperature AGR 40° C ACG 32°C



OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional GN-2/1	additional shelf GN-2/1	55 €
barras carniceras	meat bars	135 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	98 €
set 6 ruedas	set 6 wheels	146 €
respaldo inox	SS rear side	consultar
tropicalizado 43°C	tropicalized 43 °C	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
pedal apertura puerta	door opening pedal	205 €
APPCC	HACCP	consultar



AGR-751-PF





AGR-1002-PF	4.230 €
ACG-1002-PF	5.095 €



AGR-1003-PF	4.244 €
ACG-1003-PF	5.190 €



AGR-1004-PF	4.297 €
ACG-1004-PF	5.256 €

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves GN 2/1	niveles embutidos stamped levels	guías slides	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	CCE EEC 2015/1094 EN16825	clase climate 2015/1094 EN16825
AGR-1000-PF	-2°C +8°C	1370	2130	860	6	24	6	1404	230V-50Hz	R134a*	485	442	D	5 40°C 40%
										R290	845	373	D	5 40°C 40%
ACG-1000-PF	-20°C -15°C	1370	2130	860	6	24	6	1404	230V-50Hz	R290	907	952	D	4 30°C 55%
										R449A*	1042	991	E	4 30°C 55%

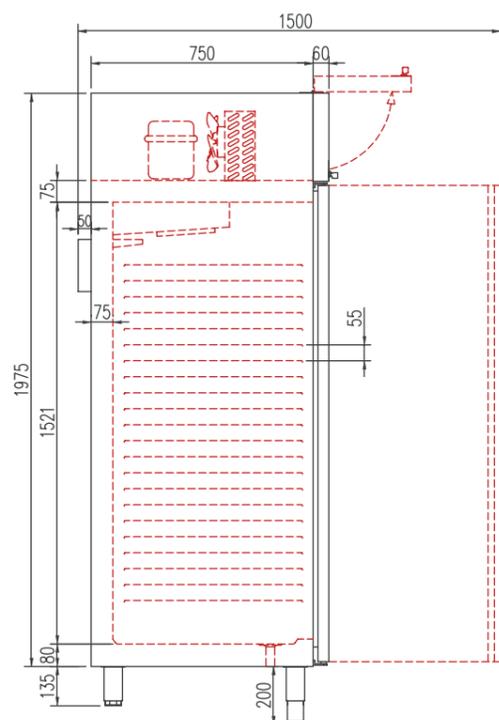
\* no disponible mercado UE - not for EU market

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Costados en acero inox AISI-304 con 22 embuticiones + guías para apoyo de parrillas y cubetas GN 1/1 o GN 2/1
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Cerradura con llave, de serie
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados GN 2/1, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos elevable
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche del evaporador
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero GWP y cero ODP.
- 75 mm aislamiento perimetral
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: **AGR 40°C ACG 32°C**

We reserve the right to change specifications without prior notice.

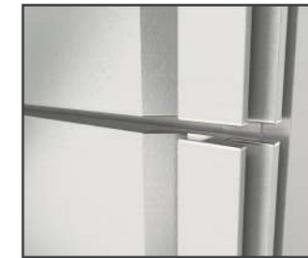
- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- AISI-304 stainless steel inner sides, 22 press-formed supports + slides for GN 2/1 - 1/1 containers or shelvess
- Inner side of doors by stamped steel
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Key lock as standard
- LED lighting
- Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm
- Hinged front control panel
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane, zero GWP and zero ODP
- 75 mm perimetral insulation
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption



OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional GN-2/1 + guía	additional shelf GN-2/1 + slide	70 €
barras carniceras	meat bars	135 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	98 €
set 6 ruedas	set 6 wheels	146 €
respaldo inox	SS rear side	consultar
tropicalizado 43°C	tropicalized 43 °C	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
pedal apertura puerta	door opening pedal	205 €
APPC	HACCP	consultar



AGR-1002-PF





AGR-2003	5.469 €	AGR-2004	5.690 €	AGR-2005	5.914 €	AGR-2006	6.128 €
ACG-2003	6.766 €	ACG-2004	6.986 €	ACG-2005	7.209 €	ACG-2006	7.423 €

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves GN 2/1	guías slides	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	CCE EEC 2015/1094 EN16825	clase climate 2015/1094 EN16825
AGR-2000	-2°C +8°C	2055	2130	860	9	18	2197	230V-50Hz	R290	1702	897	D	5 40°C 40%
									R449A*	1215	894	E	5 40°C 40%
ACG-2000	-20°C -15°C	2055	2130	860	9	18	2197	230V-50Hz	R290	1814	1680	E	4 30°C 55%
									R449A*	1630	1594	E	4 30°C 55%

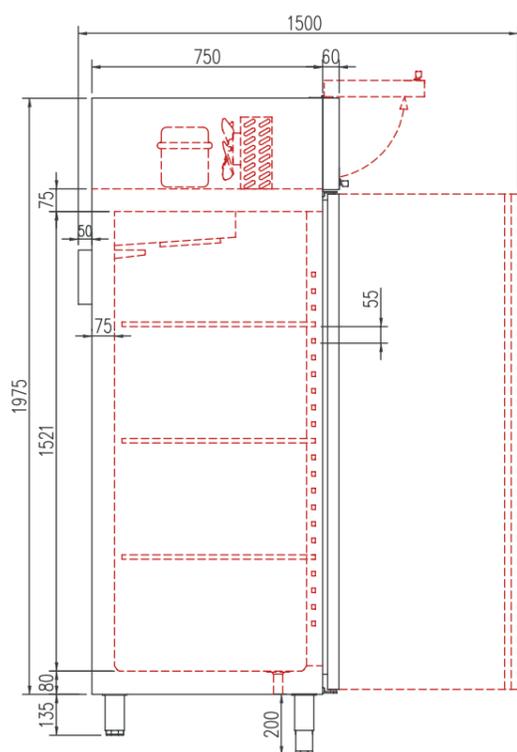
\* no disponible mercado UE - not for EU market

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave, de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados GN 2/1, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos elevable
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- 75 mm aislamiento perimetral
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: **AGR 40°C ACG 32°C**

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Key lock as standard
- Inner side of doors by stamped steel
- Interior LED lighting
- Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm
- Lifiable control panel
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane, zero ODP and GWP
- 75 mm perimetral insulation
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating ambient temperature **AGR 40°C ACG 32°C**



OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional GN-2/1	additional shelf GN-2/1	55 €
par guías adicionales GN-2/1	additional slidet GN-2/1	30 €
barras carniceras	meat bars	135 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	98 €
set 6 ruedas	set 6 wheels	146 €
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar
respaldo inox	SS rear side	consultar
tropicalizado 43°C	tropicalized 43 °C	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
pedal apertura puerta	door opening pedal	205 €
APPC	HACCP	consultar



ACG-2003





AGRE-751-PF	3.093 €
ACGE-751-PF	4.164 €

AGRE-1002-PF	4.640 €
ACGE-1002-PF	5.993 €

AGRE-2003	6.957 €
ACGE-2003	8.043 €

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves GN 2/1	niveles embutidos stamped levels	guías slides	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	CCE EEC 2015/1094 EN16825	clase climate 2015/1094 EN16825
AGRE-751-PF	-2°C +8°C	680	2130	860	4	24	-	645	230V-50Hz	R134a* R290	245 502	264 260	- C	4 30°C 55% 5 40°C 40%
ACGE-751-PF	-20°C -15°C	680	2130	860	4	24	-	645	230V-50Hz	R452* R290	452 606	627 560	- E	4 30°C 55% 4 30°C 55%
AGRE-1002-PF	-2°C +8°C	1370	2130	860	8	24	6	1404	230V-50Hz	R134a* R290	485 845	461 396	- D	4 30°C 55% 4 30°C 55%
ACGE-1002-PF	-20°C -15°C	1370	2130	860	8	24	6	1282	230V-50Hz	R449A* R290	1042 907	1010 902	- E	4 30°C 55% 4 30°C 55%
AGRE-2003	-2°C +8°C	2055	2130	860	12	-	24	2197	230V-50Hz	R290 R449A*	1702 1215	943 932	E -	4 30°C 55% 4 30°C 55%
ACGE-2003	-20°C -15°C	2055	2130	860	12	-	24	2197	230V-50Hz	R290 R449A*	1814 1630	1726 1640	E -	3 25°C 60% 4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

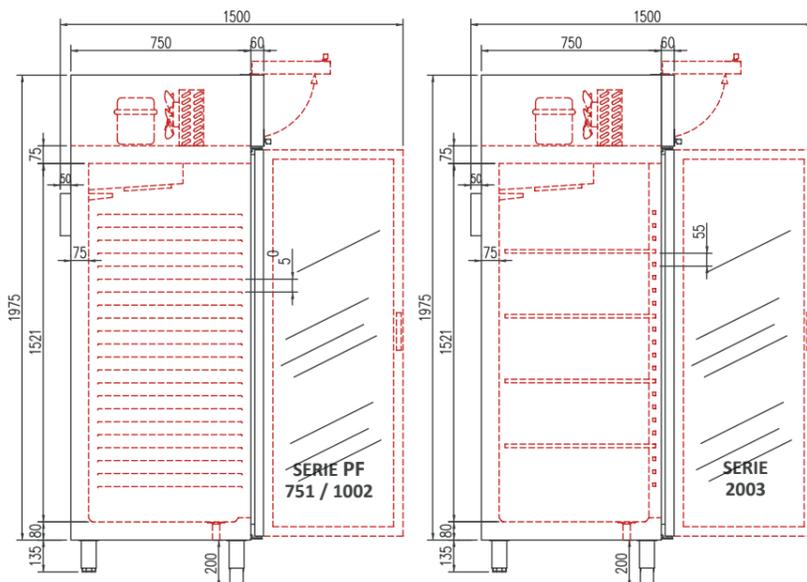
We reserve the right to change specifications without prior notice.

Modelos 750 y 1000: costados embutidos  
Modelos 2000: cremalleras + guías inox

750 and 1000: pressformed sides  
2000: racks + SS slides

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave, de serie
- AGRE: Doble cristal + LEDs, ACGE: Triple cristal + LEDs
- Estantes parrilla reforzados GN 2/1, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos elevable
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- 75 mm aislamiento perimetral
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Key lock as standard
- AGRE: Double glazed door + LEDs, ACGE: Triple glazed door + LEDs
- Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm
- Lifiable control panel
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane, zero ODP and GWP
- 75 mm perimetral insulation
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient



OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional GN-2/1	additional shelf GN-2/1	55 €
parrilla adicional GN-2/1 + guía	additional shelf GN-2/1 + slide	70 €
par guías adicionales GN-2/1	additional slidet GN-2/1	30 €
barras carniceras	meat bars	135 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	98 €
set 6 ruedas	set 6 wheels	146 €
respaldo inox	SS rear side	consultar
tropicalizado 43°C	tropicalized 43 °C	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
pedal apertura puerta	door opening pedal	205 €
APPCC	HACCP	consultar



AGRE-2003



AGRE-1002-PF



Serigrafiado perimetral  
Perimetral serigraphy



AGP-752 3.552 €    AGP-1002 5.530 €    AGP-1003 4.861 €    AGP-1004 4.888 €    AGP-2005 6.014 €

Dos cámaras capacidad GN 2/1 de funcionamiento y temperaturas independientes  
Two compartments, capacity GN 2/1 that operate independently and at different temperatures

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves GN 2/1	cajones drawers	pares guías slides sets	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
AGP-750	-2°C -5°C +8°C -1°C	680	2130	860	1	3	4	610	230V-50Hz	R134a+R134a* R290+R290	178+178 502+502	215+266 296+369
AGP-1002	-2°C -5°C +8°C -1°C	1370	2130	860	3	3	6	1370	230V-50Hz	R134a+R134a* R290+R290	245+485 502+845	253+498 243+431
AGP-1003/4	-2°C -5°C +8°C -1°C	1370	2130	860	4	3	7	1370	230V-50Hz	R134a+R134a* R290+R290	485+178 845+502	472+266 373+369
AGP-2000	-2°C -5°C +8°C -1°C	2055	2130	860	6	6	12	2092	230V-50Hz	R134a+R134a* R290+R290	485+485 845+845	472+491 370+431

\* no disponible mercado UE - not for EU market

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

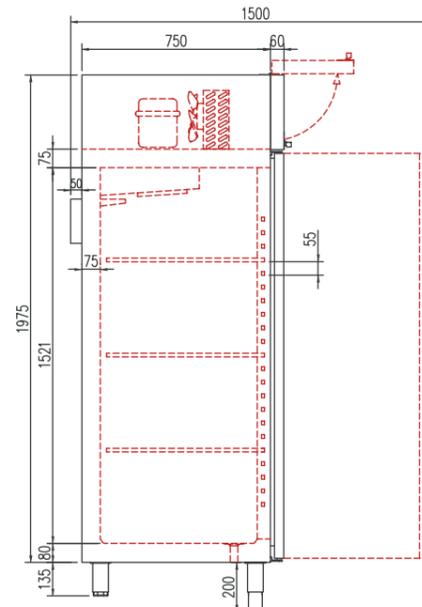
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
  - Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
  - Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
  - Cerradura con llave, de serie
  - Contrapuerta inox embutida
  - Luz interior LED
  - Estantes parrilla reforzados GN 2/1, de acero plastificado
  - Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
  - Cuadro de mandos elevable
  - Unidad condensadora ventilada
  - Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
  - Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
  - Evaporación automática del agua de descarche
  - Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
  - 75 mm aislamiento perimetral
  - Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
  - Temperatura de trabajo a 40°C ambiente
- Departamento**
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosión
  - Motor independiente
  - Contenedores plástico con doble fondo, sobre guías inox

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
  - AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
  - Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
  - Key lock as standard
  - Inner side of doors by stamped steel
  - Interior LED lighting
  - Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel
  - AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm
  - Lifiable control panel
  - Fan assisted condenser unit
  - Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
  - Evaporator fan stops when door is opened
  - Automatic evaporation of defrost water
  - 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane, zero ODP and GWP
  - 75 mm perimetral insulation
  - Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
  - Operating temperature 40° C ambient
- Department**
- Evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
  - Independent refrigerating units for each department
  - Containers with stainless steel slides



OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional GN-2/1	additional shelf GN-2/1	55 €
par guías adicionales GN-2/1	additional slides GN-2/1	30 €
barras carniceras	meat bars	135 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	98 €
set 6 ruedas	set 6 wheels	146 €
respaldo inox	SS rear side	consultar
tropicalizado 43°C	tropicalized 43 ° C	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
pedal apertura puerta	door opening pedal	consultar
APCC	HACCP	consultar



AGM-752 4.291 €    AGM-1002 6.222 €    AGM-1003 5.248 €    AGM-1004 5.283 €    AGM-2005 6.718 €

Dos cámaras capacidad GN 2/1 de funcionamiento y temperaturas independientes  
Two compartments, capacity GN 2/1 that operate independently and at different temperatures

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves GN 2/1	cajones drawers	pares guías slides sets	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
AGM-750	-2°C -20°C +8°C -15°C	680	2130	860	2	0	2	610	230V-50Hz	R134a+R449A* R290+R290	178+353 502+361	215+580 296+642
AGM-1002	-2°C -20°C +8°C -15°C	1370	2130	860	6	0	6	645+645	230V-50Hz	R134a+R449A* R290+R290	245+452 502+606	253+620 243+553
AGM-1003/4	-2°C -20°C +8°C -15°C	1370	2130	860	5	0	5	1370	230V-50Hz	R134a+R449A* R290+R290	485+353 845+361	472+580 370+642
AGM-2000	-2°C -20°C +8°C -15°C	2055	2130	860	9	0	9	2092	230V-50Hz	R134a+R449A* R290+R290	485+452 845+606	472+620 361+553

\* no disponible mercado UE - not for EU market

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

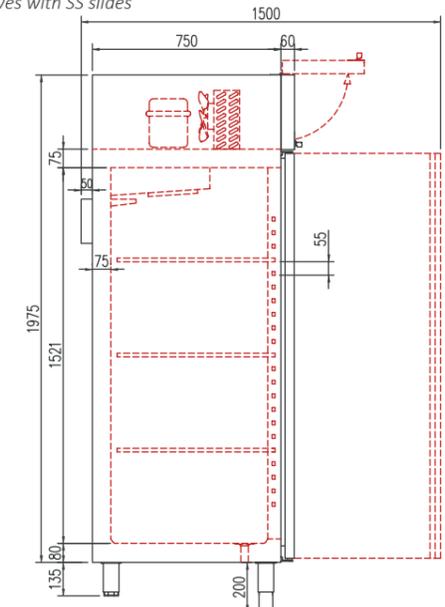
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
  - Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
  - Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
  - Cerradura con llave, de serie
  - Contrapuerta inox embutida
  - Luz interior LED
  - Estantes parrilla reforzados GN 2/1, de acero plastificado
  - Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
  - Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
  - Unidad condensadora ventilada
  - Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
  - Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
  - Evaporación automática del agua de descarche
  - Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
  - 75 mm aislamiento perimetral
  - Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
  - Temperatura de trabajo a 40°C ambiente
- Departamento**
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosión
  - Motor independiente
  - Estantes GN 2/1 sobre guías de acero inoxidable

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
  - AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
  - Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
  - Key lock as standard
  - Inner side of doors by stamped steel
  - Interior LED lighting
  - Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel
  - AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm
  - Lifiable control panel
  - Fan assisted condenser unit
  - Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
  - Evaporator fan stops when door is opened
  - Automatic evaporation of defrost water
  - 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane, zero ODP and GWP
  - 75 mm perimetral insulation
  - Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
  - Operating temperature 40°C ambient
- Department**
- Evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
  - Independent refrigerating units for each department
  - Fish: Containers with stainless steel slides
  - GN 2/1 shelves with SS slides



OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional GN-2/1	additional shelf GN-2/1	55 €
par guías adicionales GN-2/1	additional slides GN-2/1	30 €
barras carniceras	meat bars	135 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	98 €
set 6 ruedas	set 6 wheels	146 €
respaldo inox	SS rear side	consultar
tropicalizado 43°C	tropicalized 43 ° C	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
pedal apertura puerta	door opening pedal	205 €
APCC	HACCP	consultar



gama  
**GN FIT**  
range



AGR-50	2.183 €	AGRE-50	2.459 €	AGR-125	3.270 €	AGRE-125	3.804 €
ACG-50	2.833 €	ACGE-50	3.175 €	ACG-125	4.327 €	ACGE-125	5.020 €

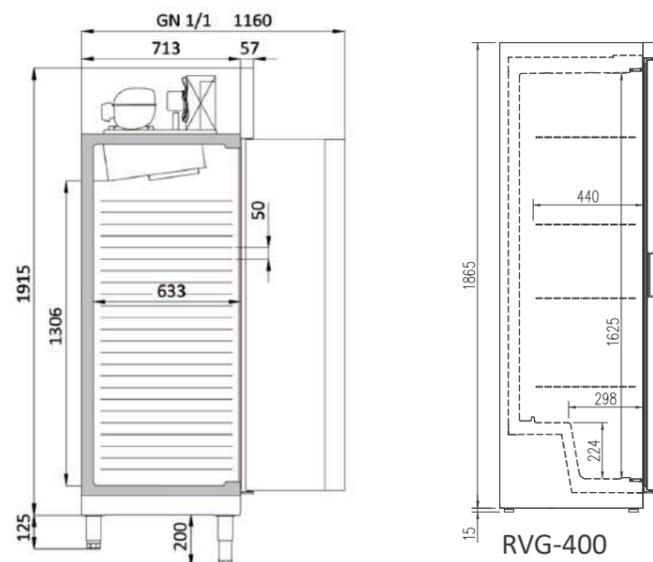
mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves GN 1/1	estantes shelves GN 2/1	pares guías slides sets	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	CCE 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
AGR-50	-2°C +8°C	430	2040	770	3	-	-	301	230V-50Hz	R290	271	201	E	5 40°C 40%
ACG-50	-20°C -15°C	430	2040	770	3	-	-	302	230V-50Hz	R290	385	432	E	4 30°C 55%
AGR-125	-2°C +8°C	1250	2040	700	3	3	6	964	230V-50Hz	R290	543	416	D	5 40°C 40%
ACG-125	-20°C -15°C	1250	2040	700	3	3	6	964	230V-50Hz	R290	833	810	E	4 30°C 55%
AGRE-50	-2°C +8°C	430	2040	770	4	-	-	303	230V-50Hz	R290	271	213	-	4 30°C 55%
ACGE-50	-20°C -15°C	430	2040	770	4	-	-	303	230V-50Hz	R290	385	445	-	4 30°C 55%
AGRE-125	-2°C +8°C	1250	2040	700	4	4	8	964	230V-50Hz	R290	543	434	-	4 30°C 55%
ACGE-125	-20°C -15°C	1250	2040	700	4	4	8	964	230V-50Hz	R290	833	828	-	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Modelo 50, costados embutidos
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- **AGRE / ACGE** doble cristal + LEDs
- Cerradura con llave de serie
- Estantes interiores GN, de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: **AGR 40°C ACG/AGRE/ACGE 32°C**

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Model 50, press-formed sides*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *AGRE / ACGE double glazed door + LEDs*
- *Key lock as standard*
- *GN shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI-304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Control panel and engine ventilation shelf, removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature AGR 40°C ACG/AGRE/ACGE 32°C*



RVGI-401	1.903 €	RVGI-501	1.990 €	RVGE-501	1.792 €	RVGI-601	2.239 €	RVGE-601	2.018 €
RVGE-401	1.400 €	CVGI-501	2.666 €	CVGE-501	2.462 €	CVGI-601	2.985 €	CVGE-601	2.768 €

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	niveles levels	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	CCE 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
RVG-401	-2°C +8°C	620	1865	640	4	22	390	230V-50Hz	R600a	236	189	E	4 30°C 55%
RVG-501	-2°C +8°C	755	1880	720	3 GN2/1	15	532	230V-50Hz	R600a	418	196	D	5 40°C 40%
CVG-501	-20°C -15°C	755	1880	720	3 GN2/1	15	532	230V-50Hz	R290	606	491	E	4 30°C 55%
RVG-601	-2°C +8°C	755	2060	720	3 GN2/1	18	607	230V-50Hz	R600a	418	196	C	5 40°C 40%
CVG-601	-20°C -15°C	755	2060	720	3 GN2/1	18	607	230V-50Hz	R290	606	491	E	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

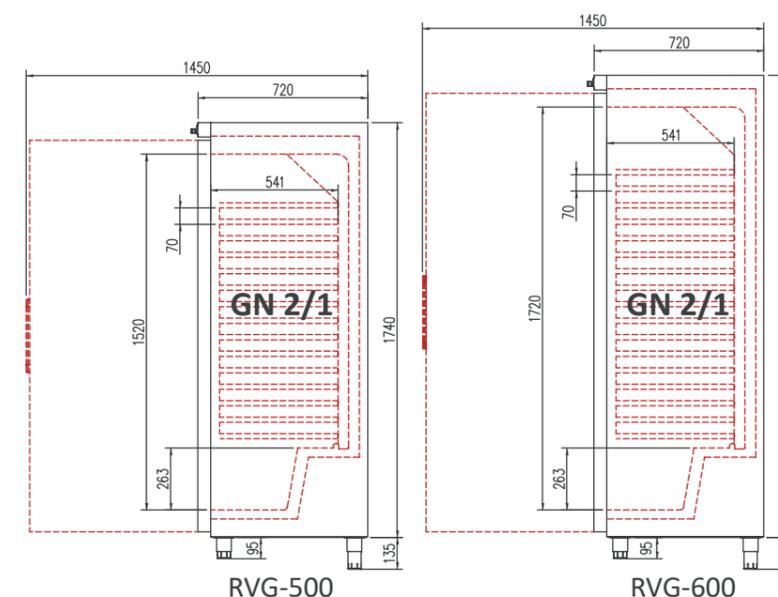
- **RVGI, CVGI:** Exterior en acero satinado, excepto el respaldo
- **RVGE, CVGE:** Exterior en acero plastificado blanco, excepto el respaldo
- Interior en poliestireno sanitario
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 95 - 135 mm
- Puertas, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Estantes parrilla reforzados, de acero plastificado
- Unidad condensadora libre de mantenimiento
- Evaporador sistema placa fría con ventilador y recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura ambiente de trabajo: **RVG 40°C CVG 32°C**
- Cerradura de serie

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *RVGI, CVGI: Stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *RVGE, CVGE: Exterior in white plastic coated steel, rear side galvanized panel*
- *Interior of polystyrene, with health certification*
- *AISI-304 adjustable legs, 95 to 135 mm*
- *Doors with self closing system, blocked opening and magnetic gasket*
- *Reinforced shelves made of plasticized steel*
- *Condenser unit without maintenance*
- *Fan assisted cold plate evaporator with epoxi anticorrosion coating*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- *Operating ambient temperature: : RVG 40°C CVG 32°C*
- *Integrated lock as standard*



RVGI-601





AP-750 3.272 €



AP-1002 5.270 €

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	cajones containers 40x60	pares guías slides sets	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	clase 2015/1094 EN16825
AP-750	-5°C -1°C	680	2130	860	7	7	645	230V-50Hz	R134a* R290	485 845	491 434	5 40°C 40% 5 40°C 40%
AP-1002	-5°C -1°C	680	2130	860	14	14	1404	230V-50Hz	R134a* R290	684 845	677 479	5 40°C 40% 5 40°C 40%

\* no disponible mercado UE - not for EU market

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

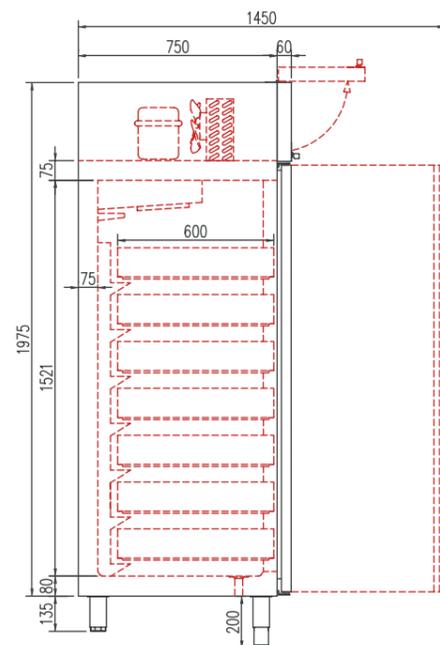
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave, de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura cada 60 mm para parrillas, bandejas o contenedores 60x40
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos elevable
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- 75 mm aislamiento perimetral
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: 40°C

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- APRV: double glazed door on aluminium frame and LED lighting
- Key lock as standard
- Inner side of doors by stamped steel
- LED lighting
- Capacity for 60x40 shelves, containers or trays by stainless steel slides, 60 mm height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm
- Lifiable control panel
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane, zero ODP and GWP
- 75 mm perimetral insulation
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature: 40°C



OPCIONES	OPTIONS	€
set adicional guías	additional set guides	26 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	85 €
set 6 ruedas	set 6 wheels	127 €
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar
respaldo inox	SS rear side	consultar
tropicalizado 43°C	tropicalized 43 °C	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
pedal apertura puerta	door opening pedal	205 €
APPC	HACCP	consultar



STANDARD  
R290



gama  
range  
60x40 / 60x45



APR-750	2.971 €	APR-750-60x45	3.131 €
APRV-750	3.412 €	APRV-750-60x45	3.576 €
APC-750	3.895 €	APC-750-60x45	4.057 €

APR-1002	4.941 €	APR-1002-60x45	5.262 €
APRV-1002	5.889 €	APRV-1002-60x45	6.220 €
APC-1002	5.907 €	APC-1002-60x45	6.229 €

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	pares guías slides sets	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	CCE 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
APR-750	-2°C +8°C	680	2130	860	-	20	645	230V-50Hz	R134a* R290	245 502	253 243	E C	5 40°C 40% 5 40°C 40%
APC-750	-20°C -15°C	680	2130	860	-	20	645	230V-50Hz	R290 R449A*	606 452	553 660	E E	4 30°C 55% 4 30°C 55%
APR-1002	-2°C +8°C	1370	2130	860	-	40	1404	230V-50Hz	R134a* R290	485 845	442 373	E D	5 40°C 40% 5 40°C 40%
APC-1002	-20°C -15°C	1370	2130	860	-	40	1404	230V-50Hz	R290 R449A*	907 1042	952 991	E E	4 30°C 55% 4 30°C 55%

\* no disponible mercado UE - not for EU market

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- APRV: puerta marco de aluminio con cristal doble + LEDs
- Cerradura con llave, de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura cada 60 mm para parrillas, bandejas o contenedores 60x40
- Bajo pedido, se puede adaptar a bandejas 60x45
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos elevable
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- 75 mm aislamiento perimetral
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: APR 40°C APC / APRV 32°C

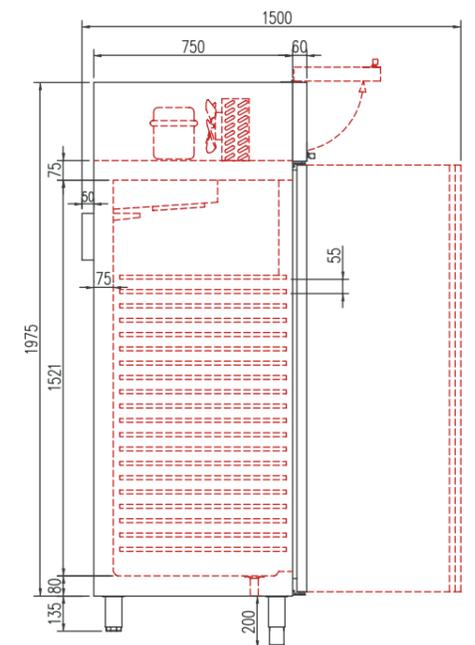
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- APRV: double glazed door on aluminium frame and LED lighting
- Key lock as standard
- Inner side of doors by stamped steel
- LED lighting
- Capacity for 60x40 shelves, containers or trays by stainless steel slides, 60 mm height adjustable
- On demand can be adapted for 60x45 trays
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm
- Lifiable control panel
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane, zero ODP and GWP
- 75 mm perimetral insulation
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature: APR 40°C APC / APRV 32°C

APR: capacidad bandejas 60x40  
APR-60x45: capacidad bandejas 60x45  
APR: 60x40 trays capacity  
APR-60x45: 60x45 trays capacity



OPCIONES	OPTIONS	€
set adicional guías 60x40	additional set slides 60x40	24 €
parrilla 60x40	shelf 60x40	28 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	98 €
set 6 ruedas	set 6 wheels	146 €
respaldo inox	SS rear side	consultar
tropicalizado 43°C	tropicalized 43 °C	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
pedal apertura puerta	door opening pedal	205 €
APPC	HACCP	consultar



gama  
**FIT**  
 range


AP-55 2.945 €



APR-55 2.811 €

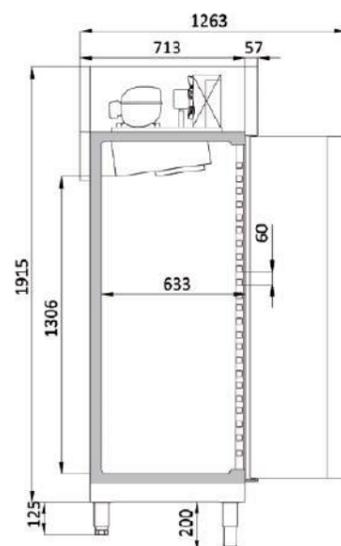


APRV-55 2.861 €

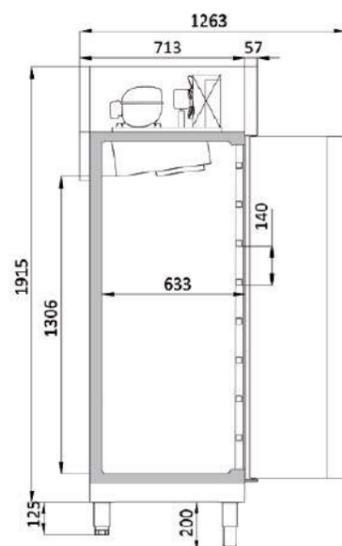
mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves 40x60	cajones containers 40x60	pares guías slides sets	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	CCE EEC 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
AP-55	-5°C -1°C	530	2040	770	0	7	7	409	230V-50Hz	R290	303	201	-	5 40°C 40%
APR-55	0°C +8°C	530	2040	77	3	0	17	409	230V-50Hz	R290	303	201	E	5 40°C 40%
APRV-55	0°C +8°C	530	2040	770	3	0	17	409	230V-50Hz	R290	303	213	-	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embudido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- APRV doble cristal
- Luz interior LED
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente



APR-55



APRV-55

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- APRV double glazed door
- Interior LED lighting
- Capacity for 60x40 shelves, containers or trays by stainless steel slides, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation shelf, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

 gama  
**60x80**  
 range


EG78 PLUS 6.090 €



EG80 PLUS 6.540 €

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	pares de guías sets of slides 60x80	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante refrigerant
EG78	-2°C+8°C	820	2140	1010	805	900	10	230V - 50 Hz	R290
EG80	-25°C-10°C	820	2140	1010	1060	900	10	230V - 50 Hz	R290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

**EG78**

Para una correcta y controlada ventilación del producto, gracias a un sistema frigorífico infatigable, al servicio del usuario.  
 Cámara para refrigeración, con gran volumen interior (900 L.) con capacidad hasta 20 bandejas 600x800.  
 Ideal para conservar productos frescos, pastelería y panadería.

**EG80**

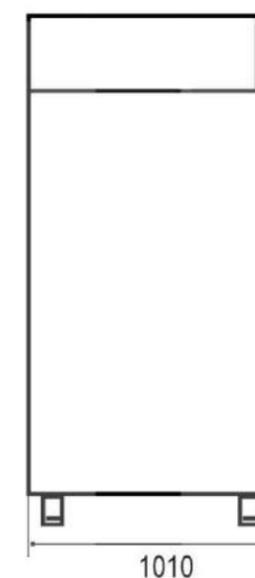
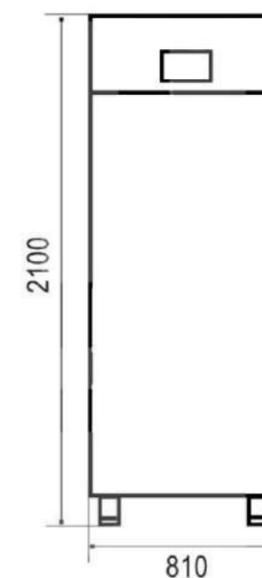
Diseñado para la conservación a temperatura negativa de una gran cantidad de productos.  
 Gracias a sus 900 L. de capacidad interior y a la uniforme distribución de la corriente de aire, permite conservar por muchas horas el producto sin pérdida de volumen.

**EG78**

For a corrected and controlled ventilation of the product and for an infatigable system at your service.  
 Great capacity for the positive preservation, till 20 trays 600x800. Ideal to keep pastry and fresh products.

**EG80**

Born for the negative conservation of large quantity of product.  
 Thanks to its 900 liters of capacity and to a uni-form system of ventilation that keep also after several hours the air structure without losses of volume.





AER-401	2.253 €
AER-402	2.326 €
AEC-401	2.923 €
AEC-402	2.990 €



AERE-401	2.462 €
AECE-401	3.124 €



AP-400	2.819 €
--------	---------



AER-125-2	3.078 €
AEC-125-2	4.008 €



AEM-125	5.000 €
---------	---------



AERE-125	3.557 €
AECE-125	4.682 €



AP-125	3.859 €
--------	---------



AERP-125	3.605 €
----------	---------



AERPE-125	4.670 €
-----------	---------

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	cajones containers	pares de guía sets of slides	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	CCE 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
AER-400	-2°C +8°C	600	1900	650	3	0	0	337	230V-50Hz	R290	502	243	D	5 40°C 40%
AEC-400	-20°C -15°C	600	1900	650	3	0	0	337	230V-50Hz	R290	606	546	E	4 30°C 55%
AP-400	-5°C -1°C	600	1900	650	5	5	0	337	230V-50Hz	R290	845	434	-	5 40°C 40%

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	cajones containers	pares de guía sets of slides	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	CCE 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
AER-125	-2°C +8°C	1250	2040	700	6	0	6	964	230V-50Hz	R290	543	416	D	5 40°C 40%
AEC-125	-20°C -15°C	1250	2040	700	6	0	6	964	230V-50Hz	R290	833	810	E	4 30°C 55%
AEM-125	-2°C +8°C	1250	2040	700	6	0	6	830	230V-50Hz	R290+R290	271+385	213+432	-	4 30°C 55%
AERE-125	0°C +8°C	1250	2040	770	8	0	8	964	230V-50Hz	R290	543	434	-	4 30°C 55%
AP-125	-5°C -1°C	1250	2040	770	-	14	6	964	230V-50Hz	R290	833	810	-	4 30°C 55%
AERP-125	0°C +8°C	1250	2040	770	6	0	34	964	230V-50Hz	R290	543	416	-	4 30°C 55%
AERPE-125	0°C +8°C	1250	2040	770	6	0	34	964	230V-50Hz	R290	543	434	-	4 30°C 55%

\* no disponible mercado UE - not for EU market

We reserve the right to change specifications without prior notice.

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: AER / AEC / AP / AEM 40°C AERE / AECE 32°C

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- LED lighting
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI-304 adjustable legs, 135 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation shelf, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature: AER / AEC / AP / AEM 40°C AERE / AECE 32°C

AP-400: Plastic containers 410x460x150 on shelves  
AERE: double glazed door + LEDs  
AECE: triple glazed door + LEDs  
AERE / AECE-400: 4 shelves

AP-400: Contenedores plásticos 410x460x150 sobre estantes de alambre en acero plastificado  
AERE: doble cristal + LEDs  
AECE: triple cristal + LEDs  
AERE / AECE-400 4 estantes

\* no disponible mercado UE - not for EU market

We reserve the right to change specifications without prior notice.

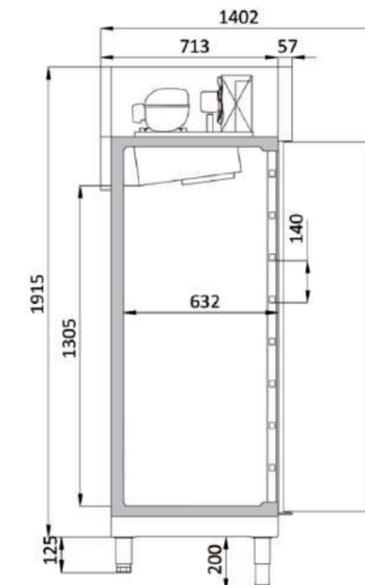
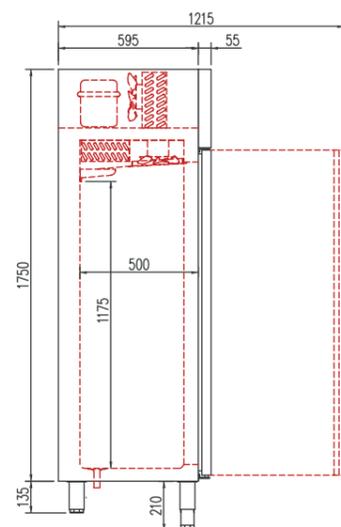
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: AER / AEC / AP / AEM 40°C AERE / AECE 32°C

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- LED lighting
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI-304 adjustable legs, 135 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation shelf, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature: AER / AEC / AP / AEM 40°C AERE / AECE 32°C

AP-400: Plastic containers for fish  
AERP-125: 60x40 capacity

AP-125: Contenedores plásticos para pescado  
AERP-125: capacidad bandejas o estanes 60x40



OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional	extra shelf	32 €
set adicional guías (125)	slides extra set (125)	30 €
cerradura puerta inox	solid door lock	25 €
cerradura puerta cristal	glass door lock	61 €
barras carniceras	bars for meat set	135 €
set 4 ruedas	4 castors set	96 €
set 6 ruedas	6 castors set	146 €
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar- consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult
APPCC	HACCP	consultar



ACR-751	2.440 €
ACC-751	3.414 €



ACR-752	2.499 €
ACC-752	3.473 €

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	CCE EEC 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
ACR-750	-2°C +8°C	680	2160	735	3	505	230V-50Hz	R134a*	245	253	E	5 40°C 40%
								R290	502	232	C	5 40°C 40%
ACC-750	-20°C -15°C	680	2160	735	3	505	230V-50Hz	R290	606	553	E	4 30°C 55%
								R449A*	452	620	E	4 30°C 55%

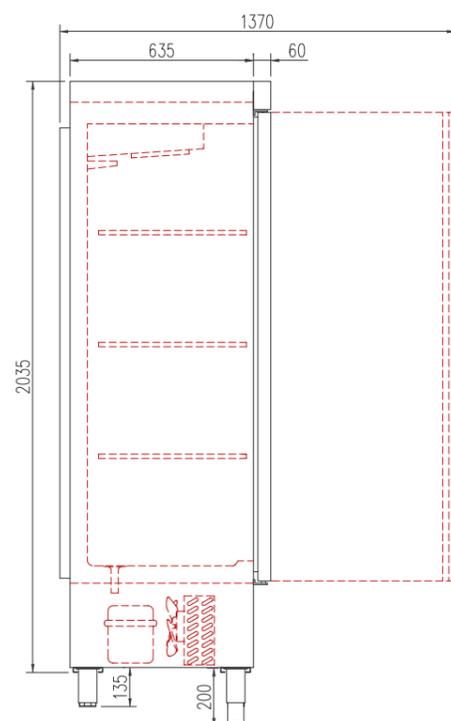
\* no disponible mercado UE - not for EU market

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- 70 mm aislamiento en costados
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía

We reserve the right to change specifications without prior notice.

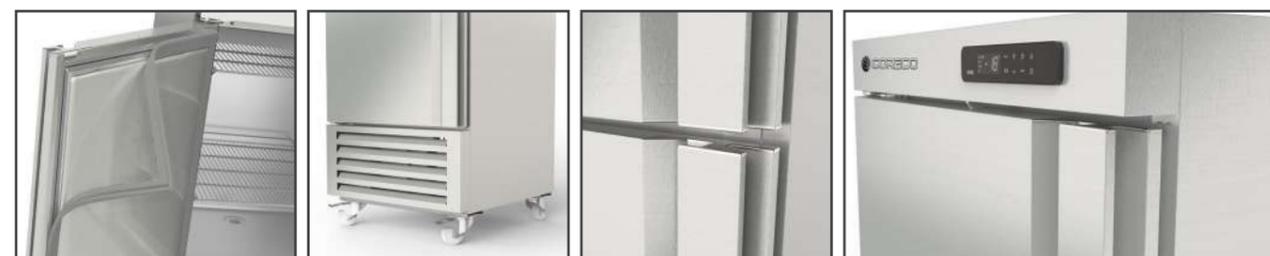
- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Interior LED lighting
- Reinforced shelves made of plasticized steel
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation shelf, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- 70 mm sides insulation
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption



OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional	additional shelf	35 €
barras carniceras	meat bars	135 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	98 €
cerradura puerta inox	SS door lock	25 €
respaldo inox	SS rear side	consultar
tropicalizado 43°C	tropicalized 43 °C	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
APPC	HACCP	consultar



ACR-752





ACR-1302	3.324 €
ACC-1302	4.451 €



ACR-1303	3.398 €
ACC-1303	4.519 €



ACR-1304	3.426 €
ACC-1304	4.586 €

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	CCE EEC 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
ACR-1300	-2°C +8°C	1370	2160	735	6+3	1201	230V-50Hz	R134a*	485	442	E	5 40°C 40%
								R290	845	373	D	5 40°C 40%
ACC-1300	-20°C -15°C	1370	2160	735	6+3	1201	230V-50Hz	R290	907	952	E	4 30°C 55%
								R449A*	1042	990	E	4 30°C 55%

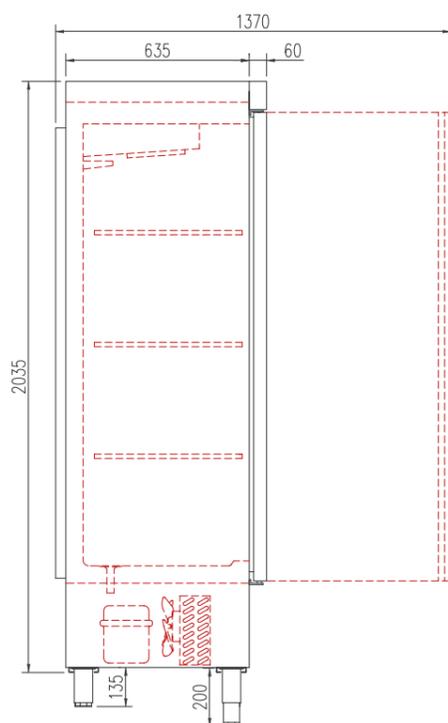
\* no disponible mercado UE - not for EU market

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- **70 mm** aislamiento en costados
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Interior LED lighting
- Reinforced shelves made of plasticized steel
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation shelf, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- 70 mm sides insulation
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption



OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional	additional shelf	35 €
parrilla intermedia adicional	additional intermediate rack	20 €
barras carniceras	meat bars	135 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	96 €
cerradura puerta inox	SS door lock	25 €
respaldo inox	SS rear side	consultar
tropicalizado 43°C	tropicalized 43 °C	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
APPCC	HACCP	consultar



ACC-1303





ACR-2003	4.814 €
ACC-2003	6.042 €

ACR-2004	4.867 €
ACC-2004	6.087 €

ACR-2005	4.923 €
ACC-2005	6.157 €

ACR-2006	4.975 €
ACC-2006	6.214 €

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	CCE EEC 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
ACR-2000	-2°C +8°C	2055	2160	735	9+6	1852	230V-50Hz	R290	1702	897	E	5 40°C 40%
								R449A*	1215	894	E	5 40°C 40%
ACC-2000	-20°C -15°C	2055	2160	735	9+6	1852	230V-50Hz	R290	1814	1680	E	4 30°C 55%
								R449A*	1630	1594	E	4 30°C 55%

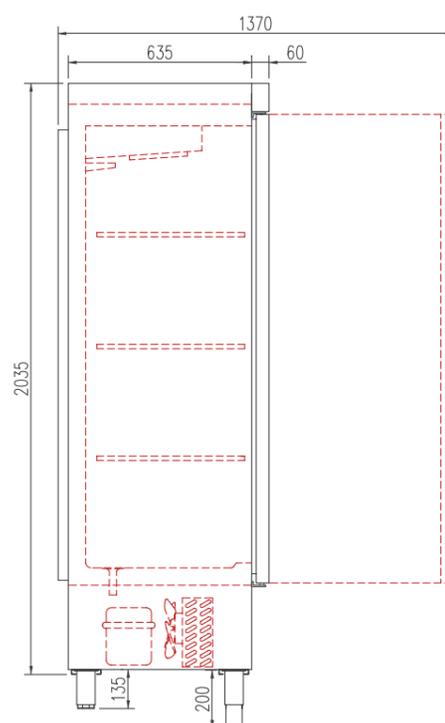
\* no disponible mercado UE - not for EU market

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- **70 mm** aislamiento en costados
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Interior LED lighting
- Reinforced shelves made of plasticized steel
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation shelf, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- 70 mm sides insulation
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption



OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional	additional shelf	35 €
parrilla intermedia adicional	additional intermediate rack	20 €
barras carniceras	meat bars	135 €
set 6 ruedas	set 6 wheels	146 €
cerradura puerta inox	SS door lock	25 €
respaldo inox	SS rear side	consultar
tropicalizado 43°C	tropicalized 43 °C	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
APPCC	HACCP	consultar



ACR-2006





ACRV-751	2.935 €
ACCV-751	3.931 €



ACRV-1302	4.362 €
ACCV-1302	5.743 €



ACRV-2003	6.068 €
ACCV-2003	7.118 €

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	CCE EEC 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
ACRV-751	-2°C +8°C	680	2160	735	4	505	230V-50Hz	R134a*	245	264	-	4 30°C 55%
ACCV-751	-20°C -15°C	680	2160	735	4	505	230V-50Hz	R290	502	260	D	5 40°C 40%
ACRV-1302	-2°C +8°C	1370	2160	735	8+4	1201	230V-50Hz	R290	606	560	E	3 25°C 60%
ACCV-1302	-20°C -15°C	1370	2160	735	8+4	1201	230V-50Hz	R449A*	452	627	-	4 30°C 55%
ACRV-2003	-2°C +8°C	2055	2160	735	12+8	1852	230V-50Hz	R134a*	485	461	-	4 30°C 55%
ACCV-2003	-20°C -15°C	2055	2160	735	12+8	1852	230V-50Hz	R290	845	396	E	4 30°C 55%
								R290	907	957	E	3 25°C 60%
								R449A*	1042	1010	-	4 30°C 55%
								R449A*	1215	932	-	4 30°C 55%
								R290	1702	943	E	4 30°C 55%
								R290	1814	1726	E	3 25°C 6%
								R449A*	1630	1640	-	4 30°C 55%

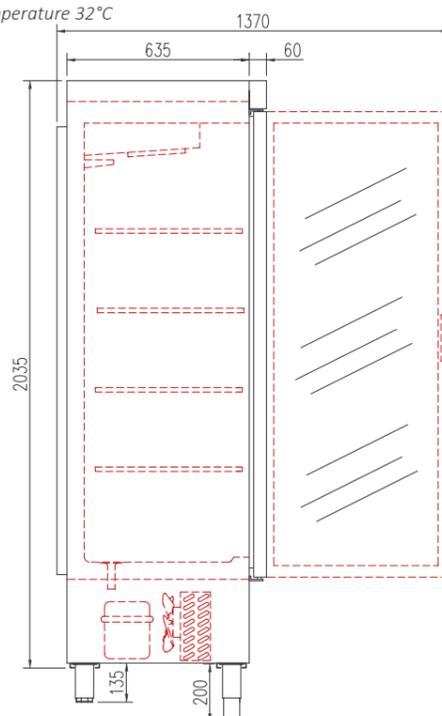
\* no disponible mercado UE - not for EU market

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- ACRV: Doble cristal + LEDs, ACCV: Triple cristal + LEDs
- Estantes parrilla reforzados, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- 70 mm aislamiento en costados
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- ACRV: Double glazed door + LEDs, ACCV: Triple glazed door + LEDs
- Reinforced shelves made of plasticized steel
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation shelf, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- 70 mm sides insulation
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C



OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional	additional shelf	35 €
parrilla intermedia adicional	additional intermediate rack	20 €
barras carniceras	meat bars	135 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	98 €
set 6 ruedas	set 6 wheels	146 €
cerradura puerta cristal	glass door lock	61 €
respaldo inox	SS rear side	consultar
tropicalizado 43°C	tropicalized 43 °C	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
APCC	HACCP	consultar



ACRV-1302



ACRV-751

Serigrafiado perimetral  
Perimetral serigraphy



ADP-1302 4.553 €    ADP-1303 4.317 €    ADP-1304 4.451 €    ADP-2005 5.812 €

Dos cámaras, de funcionamiento y temperaturas independientes  
Two compartments, that operate independently and at different temperatures

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	cajones drawers	pares guías slides sets	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
ADP-1302	-2°C +8°C -5°C -1°C	1370	2160	735	3	6	6	1010	230V-50Hz	R134a+R134a* R290+R290	245+485 502+245	253+495 253+431
ADP-1303/4	-2°C +8°C -5°C -1°C	1370	2160	735	4+1	3	3	1165	230V-50Hz	R134a+R134a* R290+R290	485+178 845+502	472+266 372+369
ADP-2005	-2°C +8°C -5°C -1°C	2055	2160	735	6+3	6	6	1725	230V-50Hz	R134a+R134a* R290+R290	485+485 845+845	472+491 370+431

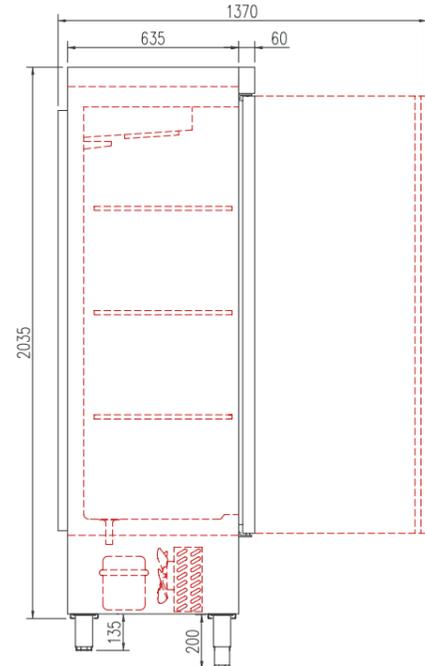
\* no disponible mercado UE - not for EU market

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
  - Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
  - Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
  - Contrapuerta inox embutida
  - Luz interior LED
  - Estantes parrilla reforzados, de acero plastificado
  - Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
  - Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
  - Unidad condensadora ventilada
  - Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
  - Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
  - Evaporación automática del agua de descarche
  - Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
  - Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
  - Temperatura de trabajo a 40° 40% ambiente
- Departamento de pescado**
- Evaporador estático, con recubrimiento epoxi anticorrosión
  - Motor independiente
  - Temperatura de trabajo -4°C +4°C a 40°C ambiente
  - Contenedores plástico, sobre guías inox

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
  - AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
  - Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
  - Inner side of doors by stamped steel
  - Interior LED lighting
  - Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel
  - AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm
  - Control panel and engine ventilation shelf, removable
  - Fan assisted condenser unit
  - Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
  - Evaporator fan stops when door is opened
  - Automatic evaporation of defrost water
  - 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
  - Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
  - Operating temperature 40° 40% ambient
- Fish door**
- Static evaporator, with epoxi anticorrosion coating
  - Independent refrigerating units for each department
  - Operating temperature -4°C +4°C, 40° C ambient
  - Plastic containers as standard, on stainless steel slides



OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional	additional shelf	35 €
parrilla intermedia adicional	additional intermediate rack	20 €
cerradura puerta inox	SS door lock	25 €
barras carniceras	meat bars	135 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	98 €
set 6 ruedas	set 6 wheels	146 €
respaldo inox	SS rear side	consultar
tropicalizado 43°C	tropicalized 43 °C	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
APPCC	HACCP	consultar



ACM-1302 5.389 €    ACM-1303 4.606 €    ACM-1304 4.659 €    ACM-2005 5.907 €

Dos cámaras, de funcionamiento y temperaturas independientes  
Two compartments, that operate independently and at different temperatures

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	cajones drawers	pares guías slides sets	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
ACM-1302	-2°C +8°C -20°C -15°C	1370	2115	735	6	0	0	1165	230V-50Hz	R134a+R449A* R290+R290	245+452 820+398	253+620 523+445
ACM-1303/4	-2°C +8°C -20°C -15°C	1370	2115	735	4+1	0	0	1165	230V-50Hz	R134a+R449A* R290+R290	485+606 845+606	434+553 361+553
ACM-2005	-2°C +8°C -20°C -15°C	2055	2115	735	9+3	0	0	1725	230V-50Hz	R134a+R449A* R290+R290	485+352 845+361	472+580 370+642

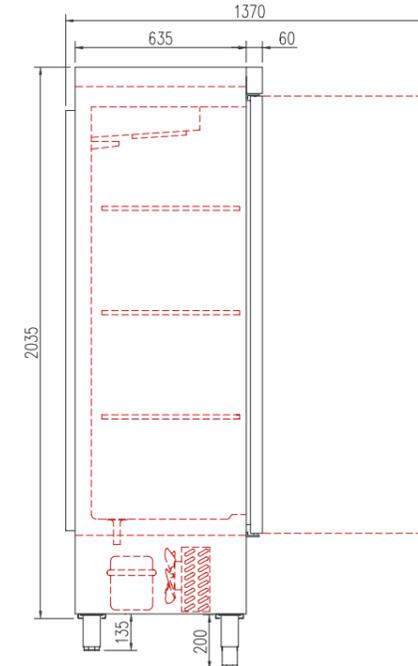
\* no disponible mercado UE - not for EU market

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 40°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
  - AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
  - Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
  - Inner side of doors by stamped steel
  - Interior LED lighting
  - Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel
  - AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm
  - Control panel and engine ventilation shelf, removable
  - Fan assisted condenser unit
  - Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
  - Evaporator fan stops when door is opened
  - Automatic evaporation of defrost water
  - 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
  - Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
  - Operating temperature 40° C ambient
- Low temperature door**
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
  - Independent refrigerating units for each department
  - Operating temperature -20°C -15°C, 40°C ambient



OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional	additional shelf	35 €
parrilla intermedia adicional	additional intermediate rack	20 €
cerradura puerta inox	SS door lock	25 €
barras carniceras	meat bars	135 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	98 €
set 6 ruedas	set 6 wheels	146 €
respaldo inox	SS rear side	consultar
tropicalizado 43°C	tropicalized 43 °C	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
APPCC	HACCP	consultar



ACR-55-1	2.251	ACR-55-2	2.307	ACR-125-2	3.077	ACR-125-3	3.128	ACR-125-4	3.170	ACM-125	5.144
ACC-55-1	3.023	ACC-55-2	3.046	ACC-125-2	4.137	ACC-125-3	4.195	ACC-125-4	4.239		



ACRV-55	2.541	ACRV-125	3.676	ACRP-125-14	3.859	ACRP-125-40	3.605	ACRPV-125-40	3.751
ACCV-55	3.175	ACCV-125	4.871			ACCP-125-40	4.670	ACCPV-125-40	5.150

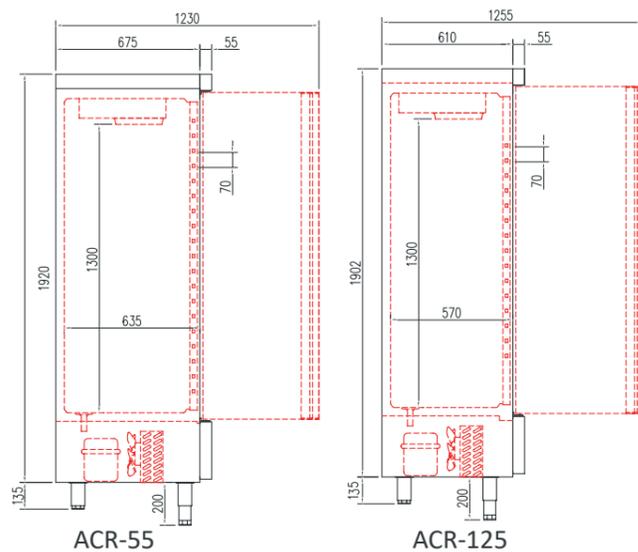
mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	CCE EEC 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
ACR-55	-2°C +8°C	540	2075	730	3	3	409	230V-50Hz	R290	303	207	E	5 40°C 40%
ACR-125	-2°C +8°C	1250	2075	665	6	6	964	230V-50Hz	R290	543	416	D	5 40°C 40%
ACC-55	-20°C -15°C	540	2075	730	3	3	409	230V-50Hz	R290	495	474	E	4 30°C 55%
ACC-125	-20°C -15°C	1250	2075	690	6	6	964	230V-50Hz	R290	833	810	E	4 30°C 55%
ACM-125	2°C +8°C -20°C -15°C	1250	2075	690	6	6	830	230V-50Hz	R-290+R290	271+385	213+432	-	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- ACRV / ACCV doble cristal
- Luz interior LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- ACRV / ACCV double glazed door
- LED lighting
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation shelf, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient



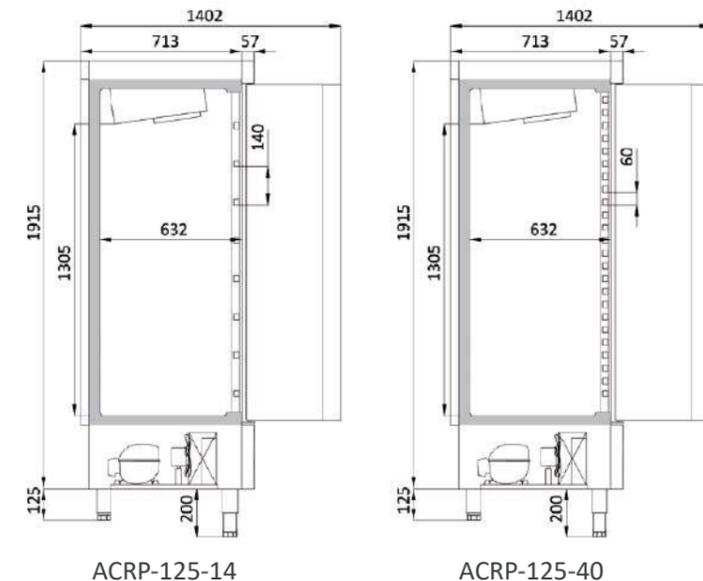
mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	clase 2015/1094 EN16825
ACRV-55	-2°C +8°C	540	2075	730	4	4	409	230V-50Hz	R290	303	207	4 30°C 55%
ACRV-125	-2°C +8°C	1250	2075	665	8	8	964	230V-50Hz	R290	543	434	4 30°C 55%
ACCV-55	-20°C -15°C	540	2075	730	4	4	409	230V-50Hz	R290	495	485	4 30°C 55%
ACCV-125	-20°C -15°C	1250	2075	665	8	8	964	230V-50Hz	R290	833	828	4 30°C 55%
ACRP-125-14	-5°C -1°C	1250	2040	770	-	14	979	230V-50Hz	R290	833	810	4 30°C 55%
ACRP-125-40	0°C +8°C	1250	2040	770	6	34	979	230V-50Hz	R290	543	434	4 30°C 55%
ACCP-125-40	-20°C -15°C	1250	2040	770	6	34	979	230V-50Hz	R290	833	810	4 30°C 55%
ACRPV-125-40	2°C +8°C	1250	2040	770	6	34	979	230V-50Hz	R290	543	434	4 30°C 55%
ACCPV-125-40	-20°C -15°C	1250	2040	770	6	34	979	230V-50Hz	R290	833	824	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Modelo 14: cajas para pescado
- Modelos 40: capacidad bandejas / parrillas pasteleras 60x40
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- ACRV / ACCV doble cristal
- Luz interior LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- Model 14: fish containers
- Models 40: capacity for 60x40 trays or shelves
- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- ACRV / ACCV double glazed door
- LED lighting
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation shelf, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient



El **curado de embutidos**, es una técnica tradicional que se ha transmitido de generación en generación.

El proceso de **estufaje, fermentación y secado**, da como resultado un producto único y muy apreciado para el consumo.

Este proceso requiere un **espacio dedicado con temperatura y humedad controladas**, así como un **equipo especializado**.

En nuestra experiencia, **diferentes clientes necesitan diferentes configuraciones para obtener el mismo excelente producto final**.

Los orígenes de la elaboración del salami se remontan a civilizaciones antiguas, en particular a los romanos, quienes se cree que introdujeron la técnica en Europa. El salami era un alimento popular ya que era una fuente de proteína compacta y duradera.

El curado de embutidos, es un proceso de **conservación mediante el uso de sal y otros ingredientes como especias**, para evitar el crecimiento de bacterias dañinas. Esta mezcla se deja **fermentar y secar durante varias semanas o meses**, según el sabor y la textura deseados.

Durante el proceso de fermentación, las bacterias del ácido láctico descomponen los azúcares de la carne, lo que reduce el pH de la carne. Esto crea un ambiente ácido que inhibe el crecimiento de bacterias dañinas y le da al embutido su distintivo sabor.

A medida que avanza el proceso, el embutido **pierde humedad y se vuelve más denso**, lo que resulta en una textura más firme. El proceso de secado también concentra los sabores de las especias.

Además del sabor, el curado del embutido prolonga la vida útil de la carne.

La **sal, el curado y el procedimiento controlado en temperatura y humedad** ayudan a prevenir el deterioro.



Salami curing is a **time-honoured technique** that has been passed down through generations.

The process of **heat drying and fermenting** results in a **unique and flavorful product**.

This process requires a **dedicated temperature and humidity-controlled space**, as well as **specialized equipment**.

In our own experience, **different clients need different configurations to get the same excellent final product**.

The origins of salami-making can be traced back to ancient civilizations, particularly the Romans, who are believed to have introduced the technique to Europe. Salami was a popular food as it was a compact and long-lasting source of protein.

Salami curing is a process of **preserving meat by using salt and other ingredients, such as spices**, to prevent the growth of harmful bacteria. The mixture is then **stuffed into casings and left to ferment and dry for several weeks or months**, depending on the desired flavour and texture.

During the fermentation process, lactic acid bacteria break down the sugars in the meat which lowers the pH of the meat. This creates an acidic environment that inhibits the growth of harmful bacteria and gives the salami its distinctively flavour.

As the salami dries, it **loses moisture and becomes denser**, resulting in a firmer texture. The drying process also concentrates the flavours of the spices and curing agents.

In addition to the flavour, salami curing also provides a longer shelf life for the meat.

The **salt, curing agents and controlled procedure of temperature and humidity** help to prevent spoilage.



ASC-751	3.420 €	ASCV-751	3.915 €	ASC-S-751	2.920 €	ASC-ES-752	4.244 €
---------	---------	----------	---------	-----------	---------	------------	---------

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	barras carniceras butcher bars	volumen capacity (L)	estufaje dripping	secado drying	voltaje voltage	rango range °C	capacidad capacity max. Kg.	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	estufaje dripping max. W	secado drying max. W	clase 2015/1094 EN16825
ASC-751	680	2160	735	op.	3 KIT	505	✓	✓	230V-50Hz	+4°C +30°C	30	R290	490	556	265	5 40°C 40%
ASCV-751	680	2160	735	op.	3 KIT	505	✓	✓	230V-50Hz	+4°C +30°C	30	R290	490	556	285	5 40°C 40%
ASC-S-751	680	2160	735	op.	3 KIT	505	no	✓	230V-50Hz	+4°C +16°C	30	R290	490	-	265	5 40°C 40%
ASC-ES-752	680	2160	735	op.	2 KIT	245+245	✓	✓	230V-50Hz	+22°C +30°C	15	R290	315	556	180	5 40°C 40%
										+4°C +16°C	15	R290	315	-	180	5 40°C 40%



Estantes opcionales  
Optional shelves

+4°C  
+30°C

50%  
90%



Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- ASCV: Luz interior LED tonos rojos
- KITS barras carniceras (3 barras por cada Kit), estante opcionales.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Resistencias para ciclo de estufaje, con termostato de seguridad de rearme automático (50°C OFF, 35°C ON)
- Ventiladores funcionamiento independiente frio- calor- humedad
- Estufaje con sistema para renovación y purificación de aire
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero ODP y GWP
- 70 mm aislamiento en costados
- Control digital con eficiente gestión del consumo de energía y HACCP por conexión WIFI o BT (opcionales)
- 6 programas pre-configurados, reprogramables según necesidad del proceso.
- Cada programa cuenta con hasta 8 ciclos ajustables en tiempo, temperatura y humedad (sólo en modo secado)

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, with curved edges and embedded bottom
- Reversible opening doors, with automatic closing system and magnetic seal (remains open when opening over 90°)
- Embedded stainless steel door
- ASCV: Soft pink LED interior light
- Meat bars KITS (3 bars for each Kit), shelves on demand.
- Feet in stainless steel tube adjustable in height 135 - 200 mm
- Removable control panel and motor ventilation grille
- Ventilated condensing unit
- Resistances for dripping cycles, with automatic reset safety thermostat (50°C OFF, 35°C ON)
- Fans independent operation cold - heat - humidity
- Dripping process with air purification and renewal system
- Evaporator forced draft system, with anti-corrosion epoxy coating
- Forced draft fans stop when the door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m<sup>3</sup>, zero ODP and GWP
- 70 mm insulation on sides
- Digital control, efficient management of energy consumption and HACCP by WIFI or BT module 8on demmand)
- 6 pre-set recipes, re-programables for particular curing process needs.
- Up to 8 phases for each recipe adjustables in time, temperature and humidity (only for drying)

- ASC y ASCV: un recinto para estufaje y secado
- ASC-S: un recinto sólo para secado
- ASC-ES: dos recintos independientes, una para estufaje y otro para secado

- ASC y ASCV: one section for dripping a drying
- ASC-S: one section just for dripping
- ASC-ES: two independent sections, one for dripping and one for drying



CICLO - CYCLE	renovación renewal	tiempo - time		temp.		humedad - humidity	
		min	max	min	max	min	max
ESTUFAJE - DRIPPING	si / yes	1 h	240 h	*22°C	*30°C	no	no
SECADO - DRYING	no	1 h	240 h	4°C	16°C	**50%	**90%

\*equipo frig. de apoyo- with frig device  
\*\*sin aporte exterior- no external inlet needed

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional	additional shelf	35 €
parrilla intermedia adicional	additional intermediate rack	20 €
barras carniceras	meat bars	135 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	98 €
set 6 ruedas	set 6 wheels	146 €
cerradura puerta inox	SS door lock	25 €
respaldo inox	SS rear side	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
Conexión WIFI o BT	WIFI or BT module	146 €



ASC-ES-752



ASCV-1302

ASC-S-751



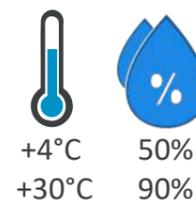


ASC-1302 5.054 €    ASCV-1302 6.092 €    ASC-S-1302 4.190 €    ASC-ES-1303 5.930 €

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	barras carniceras butcher bars	volumen capacity (L)	estufaje dripping	secado drying	voltaje voltage	rango range °C	capacidad capacity max. Kg.	refrigerante refrigerant	potencia frig. power W	estufaje dripping max. W	secado drying max. W	clase 2015/1094 EN16825
ASC-1302	1370	2160	735	op.	3 KIT	1201	✓	✓	230V-50Hz	+4°C +30°C	60	R290	750	815	360	5 40°C 40%
ASCV-1302	1370	2160	735	op.	3 KIT	1201	✓	✓	230V-50Hz	+4°C +30°C	60	R290	750	815	400	5 40°C 40%
ASC-S-1302	1370	2160	735	op.	3 KIT	1201	no	✓	230V-50Hz	+4°C +16°C	60	R290	750	-	360	5 40°C 40%
ASC-ES-1303	1370	2160	735	op.	2 KIT	956+245	✓	✓	230V-50Hz	+22°C +30°C	45	R290	315	556	180	5 40°C 40%
										+4°C +16°C	15	R290	750	-	360	5 40°C 40%



Estantes opcionales  
Optional shelves



ASC-ES-1303



ASC-1302

ASC-S-1302



- Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
  - Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
  - Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
  - Contrapuerta inox embutida
  - ASCV: Luz interior LED tonos rojizos
  - KITS barras carniceras (3 barras por cada Kit), estante opcionales.
  - Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
  - Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
  - Unidad condensadora ventilada
  - Resistencias para ciclo de estufaje, con termostato de seguridad de rearme automático (50°C OFF, 35°C ON)
  - Ventiladores funcionamiento independiente frio- calor- humedad
  - Estufaje con sistema para renovación y purificación de aire
  - Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
  - Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
  - Evaporación automática del agua de descarche
  - Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero ODP y GWP
  - 70 mm aislamiento en costados
  - Control digital con eficiente gestión del consumo de energía y HACCP por conexión WIFI o BT (opcionales)
  - 6 programas pre-configurados, reprogramables según necesidad del proceso.
  - Cada programa cuenta con hasta 8 ciclos ajustables en tiempo, temperatura y humedad (sólo en modo secado)

- We reserve the right to change specifications without prior notice.
- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
  - AISI-304 stainless steel interior, with curved edges and embedded bottom
  - Reversible opening doors, with automatic closing system and magnetic seal (remains open when opening over 90 °)
  - Embedded stainless steel door
  - ASCV: Soft pink LED interior light
  - Meat bars KITS (3 bars for each Kit), shelves on demand.
  - Feet in stainless steel tube adjustable in height 135 - 200 mm
  - Removable control panel and motor ventilation grille
  - Ventilated condensing unit
  - Resistances for dripping cycles, with automatic reset safety thermostat (50°C OFF, 35°C ON)
  - Fans independent operation cold - heat - humidity
  - Dripping process with air purification and renewal system
  - Evaporator forced draft system, with anti-corrosion epoxy coating
  - Forced draft fans stop when the door is opened
  - Automatic evaporation of defrost water
  - Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m<sup>3</sup>, zero ODP and GWP
  - 70 mm insulation on sides
  - Digital control, efficient management of energy consumption and HACCP by WIFI or BT module 8on demmand)
  - 6 pre-set recipes, re-programables for particular curing process needs.
  - Up to 8 phases for each recipe adjustables in time, temperature and humidity (only for drying)

- ASC y ASCV: un recinto para estufaje y secado
- ASC-S: un recinto sólo para secado
- ASC-ES: dos recintos independientes, una para estufaje y otro para secado

- ASC y ASCV: one section for dripping a drying
- ASC-S: one section just for dripping
- ASC-ES: two independent sections, one for dripping and one for drying



CICLO - CYCLE	renovación renewal	tiempo- time		temp.		humedad- humidity	
		min	max	min	max	min	max
ESTUFAJE - DRIPPING	si / yes	1 h	240 h	*22°C	*30°C	no	no
SECADO - DRYING	no	1 h	240 h	4°C	16°C	**50%	**90%

\*equipo frig. de apoyo- with frig device  
\*\*sin aporte exterior- no external inlet needed

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional	additional shelf	35 €
parrilla intermedia adicional	additional intermediate rack	20 €
barras carniceras	meat bars	135 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	98 €
set 6 ruedas	set 6 wheels	146 €
cerradura puerta inox	SS door lock	25 €
respaldo inox	SS rear side	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
Conexión WIFI o BT	WIFI or BT module	146 €





El proceso de **madurado en seco** es una técnica tradicional que da como resultado un producto superior con un perfil de sabor único para los carniceros expertos que buscan ofrecer un producto premium a sus clientes.

El proceso de envejecimiento en seco **requiere un espacio dedicado con temperatura y humedad controladas**, así como **equipo y usuario especializados**.

**Cada experto tiene su propia experiencia y para eso, nuestros gabinetes profesionales les dan la oportunidad de ajustar el proceso.**

Nuestra tecnología de maduración inteligente **simplifica el proceso** y le permite crear las **carnes más sabrosas**.

El proceso de maduración de la carne en seco se ha utilizado como una forma de conservar la carne. Se trata de mantener cortes enteros de carne en un **ambiente con temperatura y humedad controladas durante un período de tiempo**, lo que permite que las enzimas naturales actúen sobre los tejidos y grasa, **mejorando el sabor y la ternura de la carne**.

Este proceso suele durar **varias semanas**, durante las cuales **la carne pierde humedad**, lo que da como resultado un sabor más concentrado. **La temperatura y la humedad controladas** evitan el deterioro y el crecimiento de bacterias dañinas al mismo tiempo que permiten el desarrollo del **sabor natural de la carne**.

Gracias a las características que el madurado aporta a la carne, al final del proceso se obtiene un corte de carne más tierno y sabroso, con sabor único muy buscado y apreciado por los paladares que buscan una experiencia diferente.

Este resultado, sólo es posible uniendo la experiencia del carnicero experto con el mejor equipamiento profesional desarrollado para este particular proceso.



The **dry ageing process** is a time-honoured technique that results in a superior product with a unique flavour profile for butcher experts looking to offer a premium product to their customers.

The dry ageing process requires a **dedicated temperature and humidity-controlled space**, as well as **specialized user&equipment**.

**Every expert has their own experience and for that, our professional cabinets let'em the chance to adjust the process.**

Our smart ageing technology takes **the simple way out of the process**, allowing you to create the **tastiest meats**.

The dry ageing meat process has been used as a way to preserve meat. It involves hanging whole cuts of meat in a **temperature and humidity-controlled environment for a period of time**, allowing natural enzymes to break down the connective tissues and fat, **enhancing the flavour and tenderness of the meat**.

This process typically takes **several weeks**, during which **the meat loses moisture**, resulting in a more concentrated flavour. The controlled temperature and humidity prevent spoilage and the growth of harmful bacteria while allowing for the development of the **meat's natural flavour**.

The enzymes that break down the connective tissues and muscle fibres also break down the fat, resulting in a more tender and flavorful cut of meat. The meat also takes on a unique flavour that is highly sought after by meat connoisseurs. The resulting meat has superior flavour and tenderness which translates into a better experience for those who can offer dry-aged beef to their customers.



DAV-200-P 3.036 €      DAV-200 2.443 €      DAV-400 3.333 €

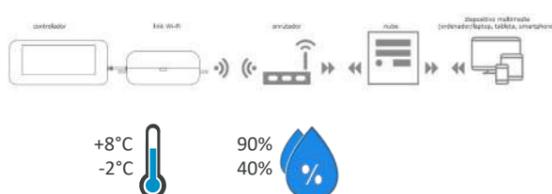
mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	barras carniceras butcher bars	volumen capacity (L)	capacidad carne meat capacity (Kg.)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	clase 2015/1094 EN16825
DAV-200	-2°C +8°C	600	900	650	1	1	120	20	230V-50Hz	R290 / R600a	304	201	4 30°C 55%
DAV-400	-2°C +8°C	600	1545	650	2	1	240	55	230V-50Hz	R290	460	241	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

Armarios expositores con temperatura de trabajo dentro del rango -2°+8°C y humedad entre 40% y 90% (sin aporte exterior de agua) Garantizan el control y la seguridad del proceso de envejecimiento de la carne (maduración), con la posibilidad de monitorizar de forma remota o in situ el funcionamiento y ajustes de los equipos, gracias al avanzado sistema de control que incorporan

Display cabinets with working temperature within the range -2°+ 8°C and humidity between 40% and 90% (without external water intake). This guarantee control and safety of the meat aging process, with the possibility of remotely or on-site monitoring of the operation and adjustments of the equipment, thanks to the incorporated advanced control system



+8°C  
-2°C

90%  
40%



DAV-200



DAV-200-P



DAV-400

- Exterior en acero inox o plastificado negro, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura), con marco aluminio anodizado y doble cristal con tratamiento bajo-emisivo (reduce condensación de humedad)
- Doble luz interior LED tonos rojizos
- Estantes de acero AISI-304 y barras carniceras
- Bandeja y bloques de sal, opcionales
- Reguladores de altura delanteros y rodillos en la parte trasera para facilitar el desplazamiento
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión y filtro de carbón activo
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero ODP y GWP
- Control digital de temperatura y humedad, con eficiente gestión del consumo de energía y HACCP por conexión WIFI o BT (opcionales)

- AISI-304 stainless steel exterior or black coated, except rear side
- AISI-304 stainless steel interior, with curved edges and embedded bottom
- Reversible opening doors, with automatic closing system and magnetic weatherstripping (remains open when opening over 90°), with anodized aluminum frame and triple glass with low-emission treatment (reduces moisture condensation)
- Double LED interior light, soft pink
- SS shelves and meat bar
- Salt blocks and tray, on demnad
- Front height adjusters and rear rollers for easy movement
- Ventilated condensing unit
- Evaporator forced draft system, with anti-corrosion epoxy coating and carbon filter
- Forced draft fans stop when the door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m<sup>3</sup>, zero ODP and GWP
- Digital temperature and humidity control, efficient management of energy consumption and HACCP by WIFI or BT module

OPCIONES	OPTIONS	€
módulo Bluetooth o WIFI	bluetooth or WIFI set	146 €
estante adicional	additional shelf	53 €
barras carniceras adicionales	additional bars	117 €
set 4 ruedas	4 castors set	85 €
bandeja para 3 bloques sal	tray for 3 salt blocks	172 €
exterior inox o lacado	SS exterior or laquered	consultar
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar





DA-400	3.701 €	DA-750	4.028 €	DA-1002	6.346 €	DA-2003	9.963 €
--------	---------	--------	---------	---------	---------	---------	---------

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	barras carniceras butcher bars	volumen capacity (L)	capacidad carne meat capacity (Kg.)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	clase 2015/1094 EN16825
DA-400	-2°C +8°C	600	1900	650	2	1	320	75	230V-50Hz	R290	205	290	4 30°C 55%
DA-750	-2°C +8°C	680	2130	850	2	1	645	150	230V-50Hz	R290	502	290	4 30°C 55%
DA-1002	-2°C +8°C	1370	2130	850	4	2	1404	300	230V-50Hz	R290	1000	290	4 30°C 55%
DA-2003	-2°C +8°C	2055	2130	850	6	3	2197	450	230V-50Hz	R290	1710	290	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.  
Armarios expositores con temperatura de trabajo dentro del rango -2°+8°C y humedad entre 40% y 90% (sin aporte exterior de agua) Garantizan el control y la seguridad del proceso de envejecimiento de la carne (maduración), con la posibilidad de monitorizar de forma remota o in situ el funcionamiento y ajustes de los equipos, gracias al avanzado sistema de control que incorporan

We reserve the right to change specifications without prior notice.  
Display cabinets with working temperature within the range -2°+ 8°C and humidity between 40% and 90% (without external water intake). This guarantee control and safety of the meat aging process, with the possibility of remotely or on-site monitoring of the operation and adjustments of the equipment, thanks to the incorporated advanced control system



- Exterior en acero inox o plastificado negro, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura), con marco aluminio anodizado y doble cristal con tratamiento bajo-emisivo (reduce condensación de humedad)
- Doble luz interior LED tonos rojos
- Estantes de acero AISI-304 y barras carniceras
- Bandeja y bloques de sal, opcionales
- Reguladores de altura delanteros y rodillos en la parte trasera para facilitar el desplazamiento
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión y filtro de carbón activo
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero ODP y GWP
- Control digital de temperatura y humedad, con eficiente gestión del consumo de energía y HACCP por conexión WIFI o BT (opcionales)

- AISI-304 stainless steel exterior, or black coated, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, with curved edges and embedded bottom
- Reversible opening doors, with automatic closing system and magnetic weatherstripping (remains open when opening over 90°), with anodized aluminum frame and triple glass with low-emission treatment (reduces moisture condensation)
- Double LED interior light, soft pink
- SS shelves and meat bar
- Salt blocks and tray, on demnad
- Front height adjusters and rear rollers for easy movement
- Ventilated condensing unit
- Evaporator forced draft system, with anti-corrosion epoxy coating and carbon filter
- Forced draft fans stop when the door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m<sup>3</sup>, zero ODP and GWP
- Digital temperature and humidity control, efficient management of energy consumption and hACCP by WIFI or BT module

OPCIONES	OPTIONS	€
módulo Bluetooth o WIFI	bluetooth or WIFI set	146 €
filtro carbón activo	activated carbon filter	consultar
estante adicional DA400	DA400 extra shelf	61 €
DA750/1002/2003 estante extra	DA750/1002/2003 extra shelf	89 €
barras carniceras adicionales	additional bars	135 €
set 4 ruedas	4 castors set	96 €
set 4 ruedas	4 castors set	148 €
bandeja para 3 bloques sal	tray for 3 salt blocks	172 €
exterior granate o lacado	garnet exterior or laquered	consultar
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar



DA-400



DA-750

Serigrafiado perimetral  
Perimetral serigraphy





# CORECO

## ABATIDORES DE TEMPERATURA *BLAST CHILLERS & FREEZERS*

- Pag. **186-187** Abatidor 3 niveles  
*3 levels blast chiller*
- Pag. **188-189** Abatidor 5 niveles  
*5 levels blast chiller*
- Pag. **190-191** Abatidor 7 niveles  
*7 levels blast chiller*
- Pag. **192-193** Abatidor 7 niveles horizontal  
*Horizontal 7 levels blast chiller*
- Pag. **194-195** ABATIDOR 10 niveles  
*10 levels blast chiller*
- Pag. **196-197** ABATIDOR 15 niveles  
*15 levels blast chiller*



**¿Qué es un abatidor?**

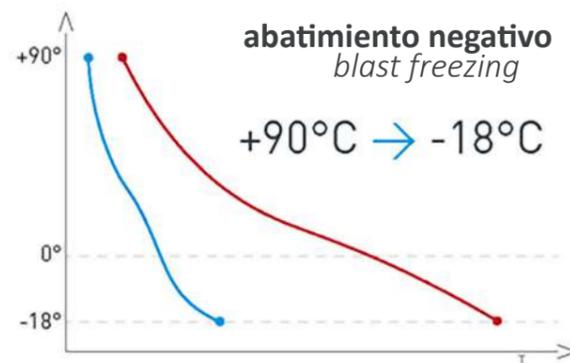
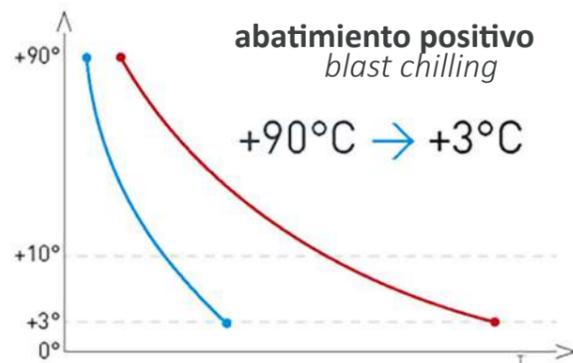
Un abatidor es un equipo que baja rápidamente la temperatura de los alimentos. Los abatidores rápidos también se conocen como congeladores rápidos o ultracongeladores. Por lo general, tienen varios estantes donde las bandejas de alimentos o las bandejas de hojas se pueden almacenar y refrigerar a temperaturas extremadamente bajas.

**¿Cómo funciona un abatidor?**

Los abatidores funcionan aplicando aire enfriado a presión sobre los alimentos colocados en el interior. Este proceso de enfriamiento rápido (abatimiento) disminuye el tamaño de los cristales de hielo que aparecen en los alimentos. Al descongelar alimentos, los cristales de hielo grandes se derriten y hacen que se libere el exceso de humedad, lo que afecta al sabor y calidad.

**¿Cuánto tiempo tarda un abatidor en enfriar los alimentos?**

El objetivo de un abatidor es enfriar los alimentos a un ritmo rápido. Por lo general, pueden reducir la temperatura de los alimentos de +90°C a +3°C (abatimiento positivo) en menos de 90 minutos o de +90°C a -18°C (abatimiento negativo) aproximadamente 180 minutos. Esto depende de la temperatura de los alimentos, del ajuste del abatidor y de si está congelando los alimentos o simplemente enfriándolos.



**Evitar la zona de peligro de temperatura**

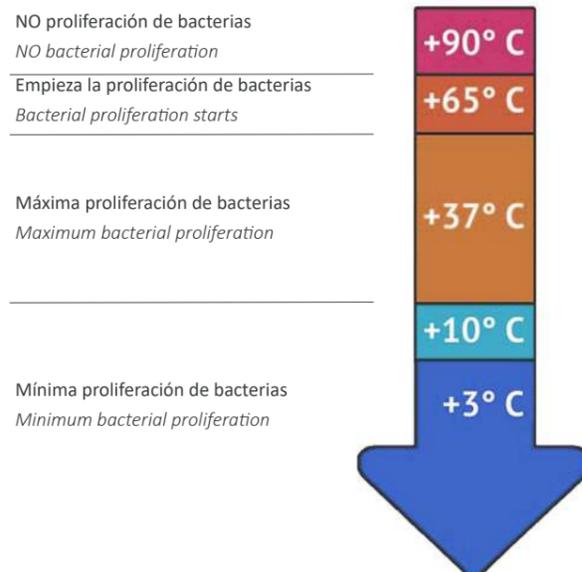
Las bacterias se multiplican a un ritmo rápido a temperaturas altas. Mantener los alimentos en la zona de peligro de temperatura durante un período prolongado aumenta las posibilidades de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos.

Los abatidores rápidos bajan la temperatura de los alimentos a un ritmo rápido y los protegen de la zona de peligro.

**Avoiding the Temperature Danger Zone**

Bacteria multiply at a rapid pace on high temperatures. Keeping food in the temperature danger zone for an extended amount of time increases the chances of foodborne illness.

Blast chillers lower the temperatures of food at a rapid pace and protect food from the danger zone.



**What is a Blast Chiller?**

A blast chiller is a piece of equipment that quickly lowers the temperature of food. Blast chillers are also referred to as blast freezers or flash freezers. They typically have multiple shelves where food pans or sheet pans can be stored and chilled at extremely low temperatures.

**How Does a Blast Chiller Work?**

Blast chillers or freezers operate by blowing forced cooled air over food placed inside. This rapid cooling process decreases the size of ice crystals that appear on food. When defrosting food, large ice crystals melt and cause excess moisture to release, which largely impacts the taste and quality of your food products.

**How Long Does a Blast Chiller Take to Chill Food?**

The goal of a blast chiller is to chill foods at a rapid rate. They can typically bring the temperature of foods down from +90°C to +3°C (blast chilling) in less than 90 minutes or from +90°C to -18°C (blast freezing) about 180 minutes. This is dependent on the temperature of the food, blast chiller setting, and whether you are freezing your food or simply

**INTERFAZ DE PANTALLA GRÁFICA TÁCTIL**

Incorporamos interfaz táctil con pantalla de 5" que permite un uso sencillo e intuitivo del abatidor, adaptada a las necesidades de los chefs más exigentes. Iconos intuitivos facilitan el acceso a las numerosas funciones para una gestión óptima de cada proceso. Cada ciclo es personalizable para conseguir el proceso ideal para cada alimento.

**GRAPHIC TOUCH SCREEN INTERFACE**

We incorporate a touch interface with a 5" screen that allows a simple and intuitive use of the blast chiller, adapted to the needs of the most demanding chefs. Intuitive icons facilitate access to the numerous functions for optimal management of each process. Each cycle is customizable to achieve the ideal process for each food.



**CICLOS DE ENFRIAMIENTO Y CONGELACIÓN RÁPIDA**

Enfrían a +3°C y congelan a -18°C, manteniendo la consistencia, humedad y propiedades nutritivas, reduciendo el tamaño de los microcristales en la estructura interna de los alimentos.

**QUICK FREEZING AND COOLING CYCLES**

Cooling to +3°C and freezing at -18°C, preserving consistency, humidity and nutritional properties, reducing the size of the microcrystals in the internal structure of the food.

**DESCONGELACIÓN ALIMENTOS**

Controlan el proceso de descongelación y programar la temperatura correcta significa ralentizar el proceso de proliferación bacteriana y mantener intacta la estructura de los alimentos.

**DEFROSTING FOOD**

Controlling the defrosting process and setting the correct temperature means slowing down the bacterial growth process and keeping the food structure intact.

**CICLO MANTENIMIENTO TEMPERATURA**

Mantiene el alimento a la temperatura programada, positiva o negativa.

**TEMPERATURE MAINTENANCE CYCLE**

It keeps the food at the programmed temperature, positive or negative.

**ENDURECIMIENTO DE HELADO**

Congela rápidamente la mezcla recién batida a -18°C en el núcleo, favoreciendo la formación de cristales finos y regulares para un helado homogéneo

**ICE CREAM HARDENING**

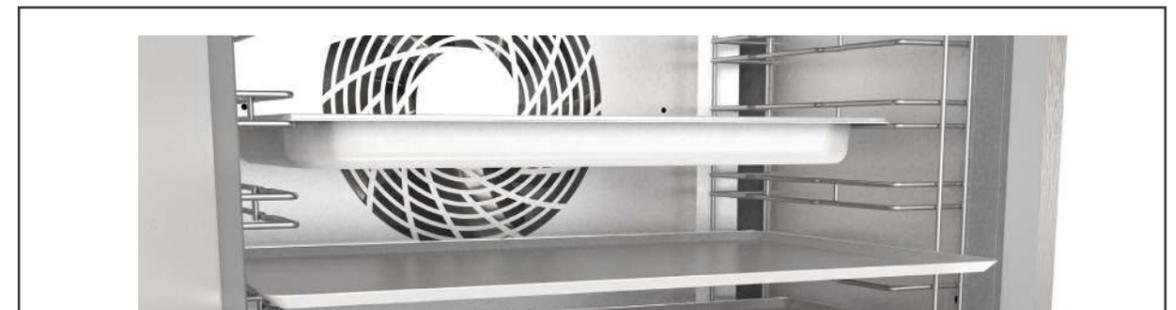
Quickly freezes the freshly beaten mixture at -18°C in the core, favoring the formation of fine and regular crystals for a homogeneous ice cream

**PRE-ENFRIAMIENTO**

Antes de operar con el abatidor ciclos de refrigeración o congelación, con el pre-enfriamiento se consigue atemperar el habitáculo interior para mejor rendimiento del proceso

**PRE-COOLING**

Before operating with the blast chiller cooling or freezing cycles, with pre-cooling it is possible to temper the interior compartment for better process performance





A3N 4.139 €

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	aislamiento insulation (mm)	capacidad capacity GN1/1-40 (uds)	pares guías slides sets (uds)	ciclo por sonda probe cycle	ciclo por tiempo time cycle	duración time +90 / +3 (min)	duración time +90/-18 (min)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. power (W)	potencia power (W)	producción production +90 / +3 (kg)	producción production +90/-18 (kg)	clase climate
A3N	715	520	700	45	3	3	si yes	si yes	120	270	1N 230V 50Hz	R290	694	1100	10	6,8	5 40°C 40%
												*R452A	690	1140	8,8	5,7	4 30°C 55%

Datos según normativa EN-17032- all data under EN-17032 normative

\* no disponible mercado UE- not for EU market

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

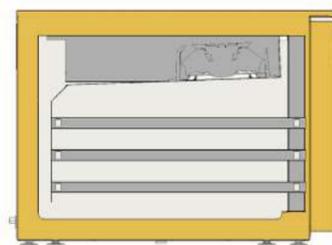
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Microrruptor apertura de puerta inductivo
- Encimera de acero inox AISI-304
- Capacidad interior GN1/1 (cubetas no incluidas)
- 70 mm paso entre niveles
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>
- Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Conectividad RS-485 y USB
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Test de correcta inserción de sonda (gestión por temperatura)
- Grabación de datos HACCP, visualizables en pantalla o descargables por puerto USB en formato CSV
- Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft"
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Múltiples programas personalizables
- Descarche por resistencia al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Eficiente gestión del consumo de energía

- AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side and base
- Interior in AISI-304 stainless steel
- Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90 °)
- Inductive door opening microswitch
- AISI-304 stainless steel top
- GN1/1 and inner capacity (trays or shelves, not included)
- 70 mm distance between levels
- Ventilated condensing unit
- Forced air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating
- Expansion valve
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m<sup>3</sup>
- Graphical control panel with 5 inches TFT touch screen, IP65
- Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.
- RS-485 and USB connectivity
- Included detachable and heated core probe
- Management of cycles by time or temperature
- Probe insertion test (temperature management)
- Recording of HACCP data, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format
- Chilling and freezing cycles "hard / soft"
- 4 blast chillig standard cycle combinations
- Continuous cycle programming by temperature or time
- Multiple customizable programs
- Defrost by resistance at the beginning of the cycle, optimized by temperature
- Efficient management of energy consumption

- Opcional: interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

- Opcional: WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet



GN 1/1 - 40





ASN 5.315 €

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	aislamientp insulation (mm)	capacidad capacity GN1/1-40 (uds)	capacidad capacity 60x40 (uds)	ciclo por sonda probe cycle	ciclo por tiempo time cycle	duración time +90/+3 (min)	duración time +90/-18 (min)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power (W)	potencia power (W)	producción production +90/+3 (kg)	producción production +90/-18 (kg)	clase climate
ASN	800	900	800	60	5	4	si yes	si yes	120	270	1N 230V 50Hz	R290	907	990	23	14	5 40°C 40%
											*R452A	1042	1093	19.2	11,7	4 30°C 55%	

Datos según normativa EN-17032- all data under EN-17032 normative

\* no disponible mercado UE- not for EU market

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

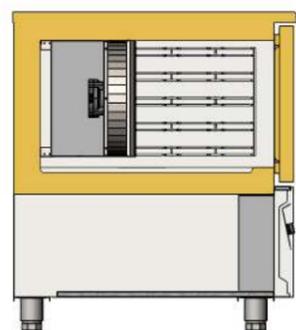
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Microrruptor apertura de puerta inductivo
- Encimera de acero inox AISI-304
- Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40 (cubetas o bandejas no incluidas)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>
- Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Conectividad RS-485 y USB
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Test de correcta inserción de sonda (gestión por temperatura)
- Grabación de datos HACCP, visualizables en pantalla o descargables por puerto USB en formato CSV
- Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft"
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Múltiples programas personalizables
- Descarce por resistencia al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Eficiente gestión del consumo de energía

- **Opcional:** interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

- AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side and base
- Interior in AISI-304 stainless steel
- Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90 °)
- Inductive door opening microswitch
- AISI-304 stainless steel top
- GN1/1 and 60x40 combined inner capacity (trays or shelves not included)
- Ventilated condensing unit
- Forced air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating
- Expansion valve
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m<sup>3</sup>
- Graphical control panel with 5 inches TFT touch screen, IP65
- Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.
- RS-485 and USB connectivity
- Included detachable and heated core probe
- Management of cycles by time or temperature
- Probe insertion test (temperature management)
- Recording of HACCP data, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format
- Chilling and freezing cycles "hard / soft"
- 4 blast chillig standard cycle combinations
- Continuous cycle programming by temperature or time
- Multiple customizable programs
- Defrost by resistance at the beginning of the cycle, optimized by temperature
- Efficient management of energy consumption

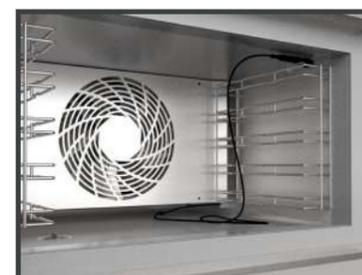
- **Optional:** WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet



GN 1/1 - 40



Sonda de pincho calefactada desmontable, incluida en todos los modelos  
Detachable heatedcore probe, included in all models





A7N 5.762 €

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	aislamientp insulation (mm)	capacidad GN1/1-40 capacity (uds)	capacidad 60x40 capacity (uds)	ciclo por sonda probe cycle	ciclo por tiempo time cycle	duración time +90 / +3 (min)	duración time +90/-18 (min)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. power (W)	potencia power (W)	producción production +90 / +3 (kg)	producción production +90/-18 (kg)	clase climate
A7N	800	1240	800	60	7	7	si yes	si yes	120	270	1N 230V 50HZ	R290	1309	1150	30	20	5 40°C 40%
												*R452A	1435	1506	26	17,2	4 30°C 55%

Datos según normativa EN-17032- all data under EN-17032 normative

\* no disponible mercado UE- not for EU market

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

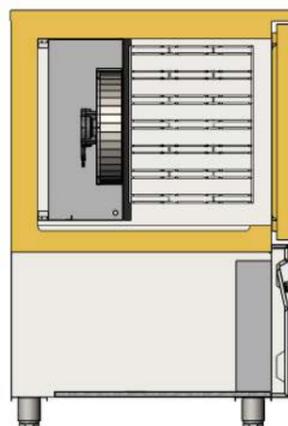
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Microrruptor apertura de puerta inductivo
- Encimera de acero inox AISI-304
- Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40 (cubetas o bandejas no incluidas)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>
- Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Conectividad RS-485 y USB
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Test de correcta inserción de sonda (gestión por temperatura)
- Grabación de datos HACCP, visualizables en pantalla o descargables por puerto USB en formato CSV
- Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft"
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Múltiples programas personalizables
- Descarche por resistencia al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Eficiente gestión del consumo de energía

- AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side and base
- Interior in AISI-304 stainless steel
- Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90 °)
- Inductive door opening microswitch
- AISI-304 stainless steel top
- GN1/1 and 60x40 combined inner capacity (trays or shelves not included)
- Ventilated condensing unit
- Forced air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating
- Expansion valve
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m<sup>3</sup>
- Graphical control panel with 5 inches TFT touch screen, IP65
- Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.
- RS-485 and USB connectivity
- Included detachable and heated core probe
- Management of cycles by time or temperature
- Probe insertion test (temperature management)
- Recording of HACCP data, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format
- Chilling and freezing cycles "hard / soft"
- 4 blast chilling standard cycle combinations
- Continuous cycle programming by temperature or time
- Multiple customizable programs
- Defrost by resistance at the beginning of the cycle, optimized by temperature
- Efficient management of energy consumption

- **Opcional:** interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

- **Opcional:** WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet



GN 1/1 - 40

Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40  
GN1/1 and 60x40 combined inner capacity



A7N-H 6.775 €

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	aislamiento insulation (mm)	capacidad GN1/1-40 capacity (uds)	capacidad 60X40 capacity (uds)	ciclo por sonda probe cycle	ciclo por tiempo time cycle	duración time +90 / +3 (min)	duración time +90/-18 (min)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power (W)	potencia power (W)	producción production +90 / +3 (kg)	producción production +90/-18 (kg)	clase climate
A7N-H	1350	850	700	60	7	-	si yes	si yes	120	270	1N 230V 50Hz	R290	1309	1150	30	20	5 40°C 40%
												*R452A	1435	1506	26	17,2	4 30°C 55%

Datos según normativa EN-17032 - all data under EN-17032 normative

\* no disponible mercado UE - not for EU market

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

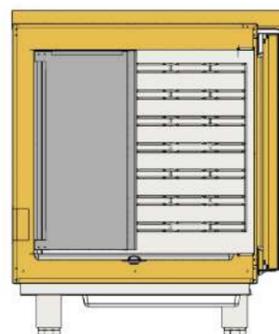
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Microrruptor apertura de puerta inductivo
- Encimera de acero inox AISI-304
- Capacidad interior GN1/ (cubetas o bandejas no incluidas)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>
- Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Conectividad RS-485 y USB
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Test de correcta inserción de sonda (gestión por temperatura)
- Grabación de datos HACCP, visualizables en pantalla o descargables por puerto USB en formato CSV
- Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft"
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Múltiples programas personalizables
- Descarche por resistencia al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Eficiente gestión del consumo de energía

- AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side and base
- Interior in AISI-304 stainless steel
- Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90 °)
- Inductive door opening microswitch
- AISI-304 stainless steel top
- GN1/1 inner capacity (trays or shelves not included)
- Ventilated condensing unit
- Forced air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating
- Expansion valve
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m<sup>3</sup>
- Graphical control panel with 5 inches TFT touch screen, IP65
- Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.
- RS-485 and USB connectivity
- Included detachable and heated core probe
- Management of cycles by time or temperature
- Probe insertion test (temperature management)
- Recording of HACCP data, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format
- Chilling and freezing cycles "hard / soft"
- 4 blast chilling standard cycle combinations
- Continuous cycle programming by temperature or time
- Multiple customizable programs
- Defrost by resistance at the beginning of the cycle, optimized by temperature
- Efficient management of energy consumption

- **Opcional:** interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

- **Optional:** WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet



GN 1/1 - 40





A10N 7.765 €

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	aislamiento insulation (mm)	capacidad capacity GN1/1-40 (uds)	capacidad capacity 60x40 (uds)	ciclo por sonda probe cycle	ciclo por tiempo time cycle	duración time +90 / +3 (min)	duración time +90/-18 (min)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power (W)	potencia power (W)	producción production +90 / +3 (kg)	producción production +90/-18 (kg)	clase climate
A10 N	800	1590	800	60	10	10	si yes	si yes	120	270	1N 230V 50Hz	*R452A	2130	2080	40	28	5 40°C 40%

Datos según normativa EN-17032 - all data under EN-17032 normative

\* Version R290, consultar - ask for R290 version

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Microrruptor apertura de puerta inductivo
- Encimera de acero inox AISI-304
- Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40 (cubetas o bandejas no incluidas)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>
- Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Conectividad RS-485 y USB
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Test de correcta inserción de sonda (gestión por temperatura)
- Grabación de datos HACCP, visualizables en pantalla o descargables por puerto USB en formato CSV
- Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft"
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Múltiples programas personalizables
- Descarche por resistencia al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Eficiente gestión del consumo de energía

- **Opcional:** interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

- AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side and base
- Interior in AISI-304 stainless steel
- Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90 °)
- Inductive door opening microswitch
- AISI-304 stainless steel top
- GN1/1 and 60x40 combined inner capacity (trays or shelves not included)
- Ventilated condensing unit
- Forced air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating
- Expansion valve
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m<sup>3</sup>
- Graphical control panel with 5 inches TFT touch screen, IP65
- Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.
- RS-485 and USB connectivity
- Included detachable and heated core probe
- Management of cycles by time or temperature
- Probe insertion test (temperature management)
- Recording of HACCP data, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format
- Chilling and freezing cycles "hard / soft"
- 4 blast chilling standard cycle combinations
- Continuous cycle programming by temperature or time
- Multiple customizable programs
- Defrost by resistance at the beginning of the cycle, optimized by temperature
- Efficient management of energy consumption

- **Optional:** WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet

Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40  
GN1/1 and 60x40 combined inner capacity



A15N 10.150 €

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	aislamient insulation (mm)	capacidad capacity GN1/1-40 (uds)	capacidad capacity 60x40 (uds)	ciclo por sonda probe cycle	ciclo por tiempo time cycle	duración time +90 / +3 (min)	duración time +90/-18 (min)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power (W)	potencia power (W)	producción production +90 / +3 (kg)	producción production +90/-18 (kg)	clase climate
A15 N	800	1920	800	60	15	15	si yes	si yes	120	270	3N 400V 50/60Hz	*R452A	2760	2680	50	35	4 30°C 55%

Datos según normativa EN-17032 - all data under EN-17032 normative

\* Version R290, consultar - ask for R290 version

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Microrruptor apertura de puerta inductivo
- Encimera de acero inox AISI-304
- Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40 (cubetas o bandejas no incluidas)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>
- Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Conectividad RS-485 y USB
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Test de correcta inserción de sonda (gestión por temperatura)
- Grabación de datos HACCP, visualizables en pantalla o descargables por puerto USB en formato CSV
- Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft"
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Múltiples programas personalizables
- Descarche por resistencia al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Eficiente gestión del consumo de energía

- **Opcional:** interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

- AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side and base
- Interior in AISI-304 stainless steel
- Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90 °)
- Inductive door opening microswitch
- AISI-304 stainless steel top
- GN1/1 and 60x40 combined inner capacity (trays or shelves not included)
- Ventilated condensing unit
- Forced air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating
- Expansion valve
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m<sup>3</sup>
- Graphical control panel with 5 inches TFT touch screen, IP65
- Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.
- RS-485 and USB connectivity
- Included detachable and heated core probe
- Management of cycles by time or temperature
- Probe insertion test (temperature management)
- Recording of HACCP data, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format
- Chilling and freezing cycles "hard / soft"
- 4 blast chilling standard cycle combinations
- Continuous cycle programming by temperature or time
- Multiple customizable programs
- Defrost by resistance at the beginning of the cycle, optimized by temperature
- Efficient management of energy consumption

- **Optional:** WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet

Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40  
GN1/1 and 60x40 combined inner capacity