



CORECO



ARMARIOS REFRIGERADOS REFRIGERATED CABINETS

GN

- Pag. 144-145 **A** Armario GN 2/1 costados embutidos **ALTA EFICIENCIA ENERGETICA**
HIGH ENERGY EFFICIENCY press formed stainless steel GN 2/1 cabinet
- Pag. 146-149 Armario GN 2/1 interior inox embutido, refrigeración y congelados
Chiller and freezer press formed stainless steel GN 2/1 cabinet
- Pag. 150-151 Armario GN 2/1 refrigeración y congelados
Chiller and freezer GN 2/1 cabinet
- Pag. 152-153 Armario GN 2/1 puerta de cristal refrigeración y congelados
Chiller and freezer glass door GN 2/1 cabinet
- Pag. 154-155 Armario GN 2/1 doble temperatura
Dual temperature GN 2/1 cabinet
- Pag. 156 Armario GN FIT 1/1 - 2/1
GN FIT 1/1 - 2/1 cabinet
- Pag. 157 Armario GN 2/1 interior termoplástico
Thermoplastic interior GN 2/1 cabinet

60x40 60x45 60x80

- Pag. 158 Armario 60x40 cajas de pescado
Fish 60x40 containers cabinet
- Pag. 159 Armario 60x40 60x45 panadería / pastelería
60x40 60x45 bakery / pastry cabinet
- Pag. 160 Armario 60x40 FIT
60x40 FIT cabinet
- Pag. 161 Armario 60x80
60x80 cabinet

EUROSNACK

- Pag. 162-163 Armario EUROSnack refrigeración y congelados
Chiller and freezer EUROSnack cabinet

SNACK

- Pag. 164-169 Armario SNACK refrigeración y congelados
Chiller and freezer SNACK cabinet
- Pag. 170-171 Armario SNACK puerta de cristal refrigeración y congelados
Chiller and freezer glass door SNACK cabinet
- Pag. 172-173 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. 176-181 Armario SNACK, curación y secado de EMBUTIDOS y CHACINAS
SNACK cabinet, for SAUSAGE MEAT
- Pag. 182-187 Armario expositor MADURACION DE CARNES "DRY AGING"
DRY AGING display cabinet

CORECO
GOURMET

CARACTERISTICAS GENERALES
GENERAL FEATURES

GN

EuroSnack

SNACK


- 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

- 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

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



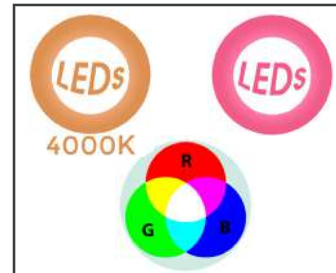
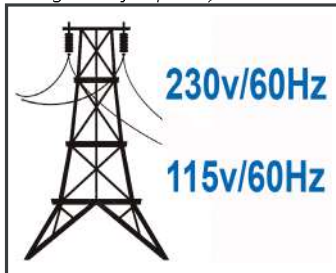
ruedas
castors



gases alternativos a hidrocarburos
hydrocarbon alternative gases



voltaje y frecuencia
voltage and frequency



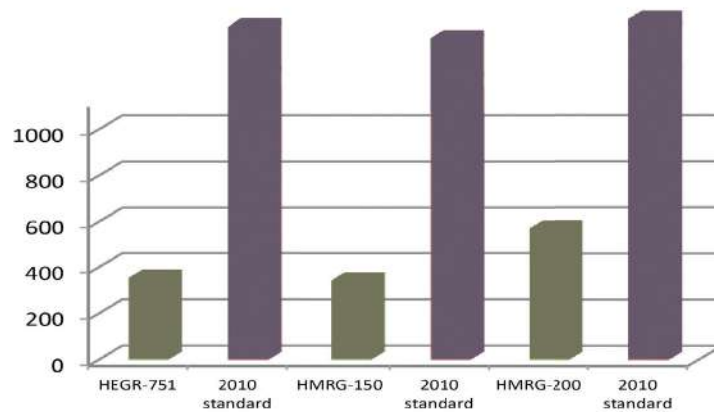


En el escenario actual, los equipos de refrigeración han de ser más eficientes y sostenibles, con un menor consumo eléctrico y emplear gases refrigerantes más ecológicos, innovaciones que no han de suponer un cambio en la experiencia del usuario final.

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

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

-80,31%

GASES refrigerantes

Refrigerant GASES

f-gas



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.

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

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 leyes que controlan su uso y que han sido revisadas en febrero 2024:

(UE) 2024/573 F-gas

El Reglamento de gases fluorados F-gas adoptó un calendario para reducir el uso de HFC con respecto a su GWP. Desde 2020 quedó prohibido poner en el mercado UE equipos con un PCG superior a 2500 y en 2022 los que superasen 150.

La revisión del reglamento F-gas recientemente publicada, es más estricta en el uso y mantenimiento de equipos con HFCs, por lo que **a partir del 12/03/2025, quedará prohibida la fabricación de cualquier equipo con PCG superior a 150, aún cuando su destino no sea el mercado UE.**

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.

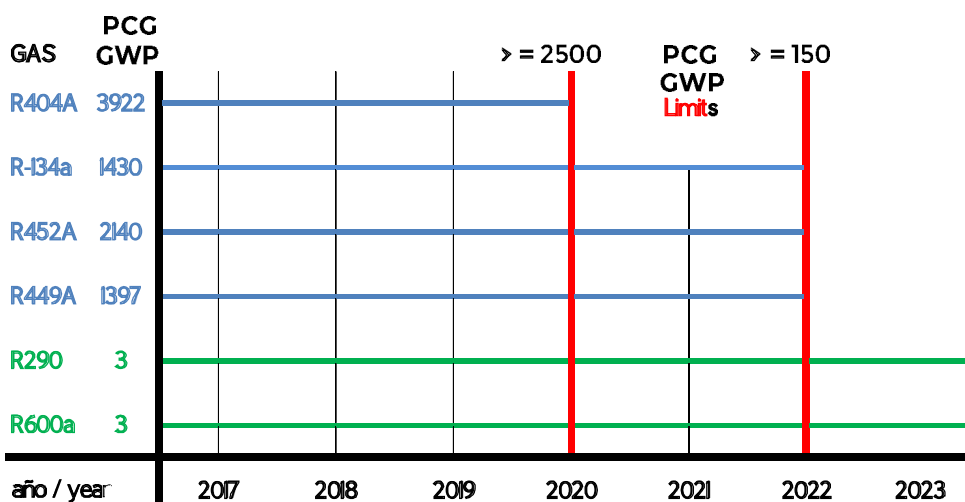
R134a and R404A are ozone friendly, and their use has spread globally in the market. However, they have a relatively high global warming potential (GWP). If released, HFCs remain in the atmosphere for hundreds of years.

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 and recently updated on february 2024:

(UE) 2024/573 F-gas

The F-gas F-gas Regulation adopted a schedule to reduce the use of HFCs with respect to their GWP. Since 2020, it was prohibited to put on the EU market equipment with a GWP greater than 2500 in 2022 those that exceed 150.

*The recently published updated revision of the F-gas regulation is stricter in the use and maintenance of equipment with HFCs, so as **from 03/12/2025, the manufacture of any equipment with GWP greater than 150 will be prohibited, even when its destination is not the EU market.***





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
- Pano 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° HECG 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° HECG 32°***

Pedal apertura puerta opcional
Optional foot pedal opener

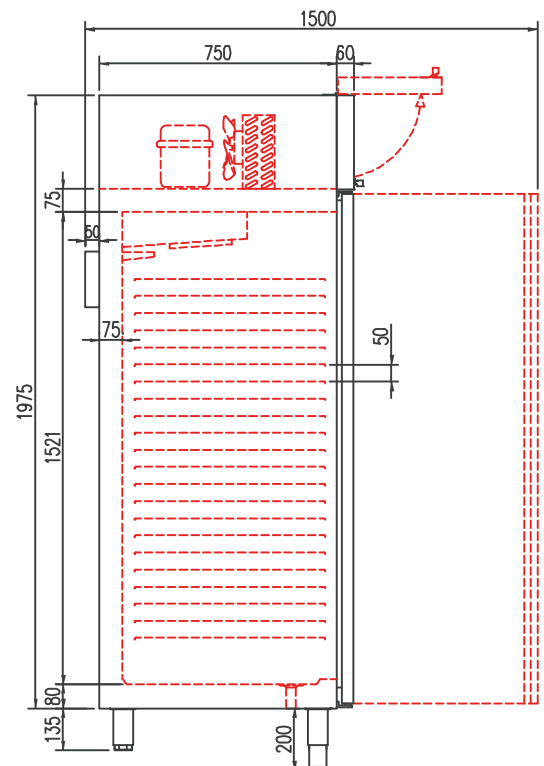


Contrapuerta embutida
Press-formed rear side door



Aislamiento 40 Kg/cm³

40 Kg / cm³ insulation

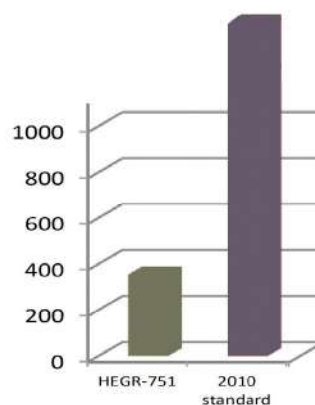




0.96 kW/24h

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*	245	253	E	5 40°C 40%
									R290	502	243	C	5 40°C 40%
ACG-750-PF	-20°C -15°C	680	2130	860	3	24	645	230V-50Hz	R290	606	553	D	4 30°C 55%
									R449A*	452	620	D	4 30°C 55%

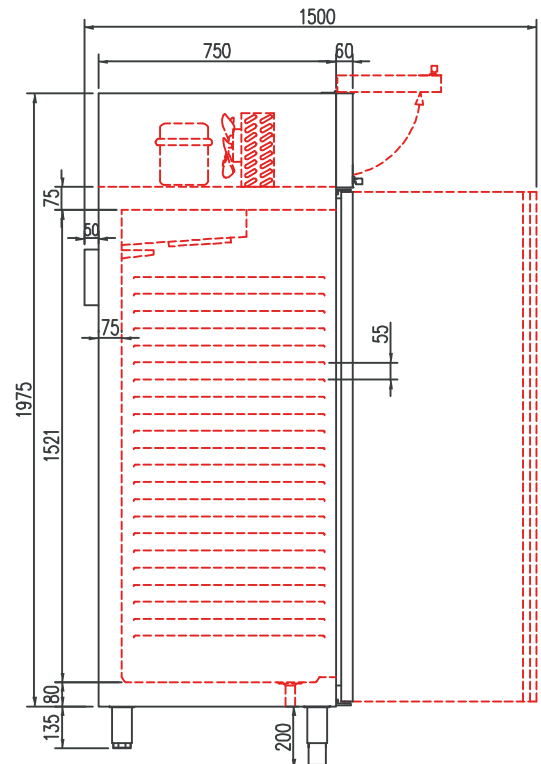
* ver pag 143 - see pag 146

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
- 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/m³, 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**

- 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/m³ 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 €
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-752-PF

4
ARMARIOS
REFRIGERADOS





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%

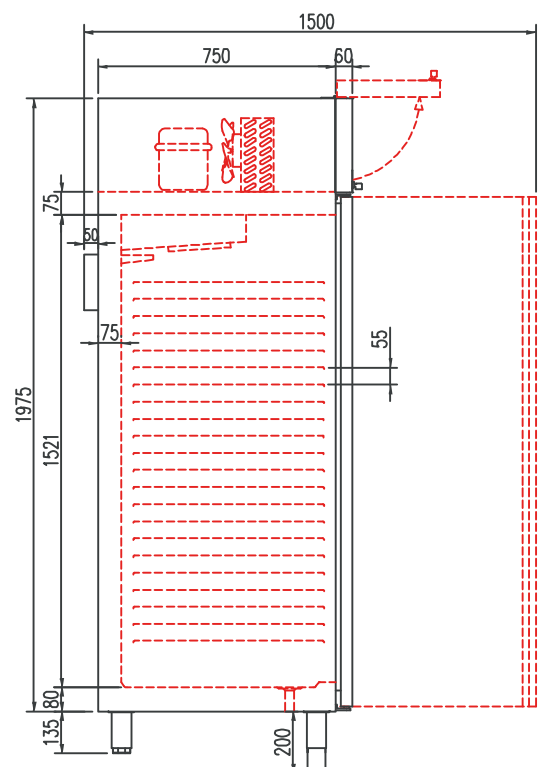
* ver pag 143- see pag 143

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 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/m³, 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.

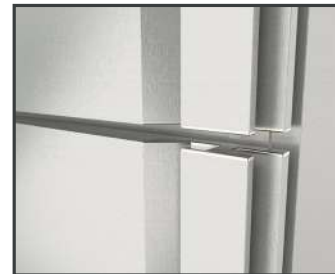
- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- AISI-304 stainless steel inner sides, 22 press-formed supports + slides for GN 2/1 - 1/1 containers or shelves
- Inner side of doors by stamped steel
- Doors with self closing system, blocked opening and magnetic gasket
- 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/m³ 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 + guía	additional shelf GN-2/1 + slide	70 €
barras carniceras	meat bars	135 €
set 5 ruedas	set 5 wheels	122 €
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-1002-PF





AGR-2003 5.469 €
ACG-2003 6.766 €



AGR-2004 5.690 €
ACG-2004 6.986 €



AGR-2005 5.914 €
ACG-2005 7.209 €



AGR-2006 6.128 €
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 R449A*	1702 1215	897 894	D E	5 40°C 40% 5 40°C 40%
ACG-2000	-20°C -15°C	2055	2130	860	9	18	2197	230V-50Hz	R290 R449A*	1814 1630	1680 1594	E E	4 30°C 55% 4 30°C 55%

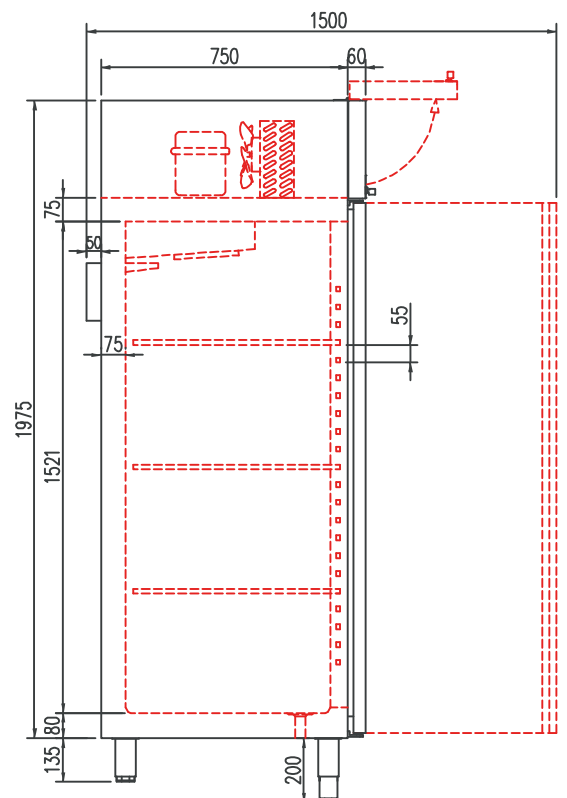
* ver pag 143- see pag 143

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, 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/m³, 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 and magnetic gasket*
- *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*
- *Liftable 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/m³ 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°***



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 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 €
APPCC	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% b 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%

* ver pag 143- see pag 143

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

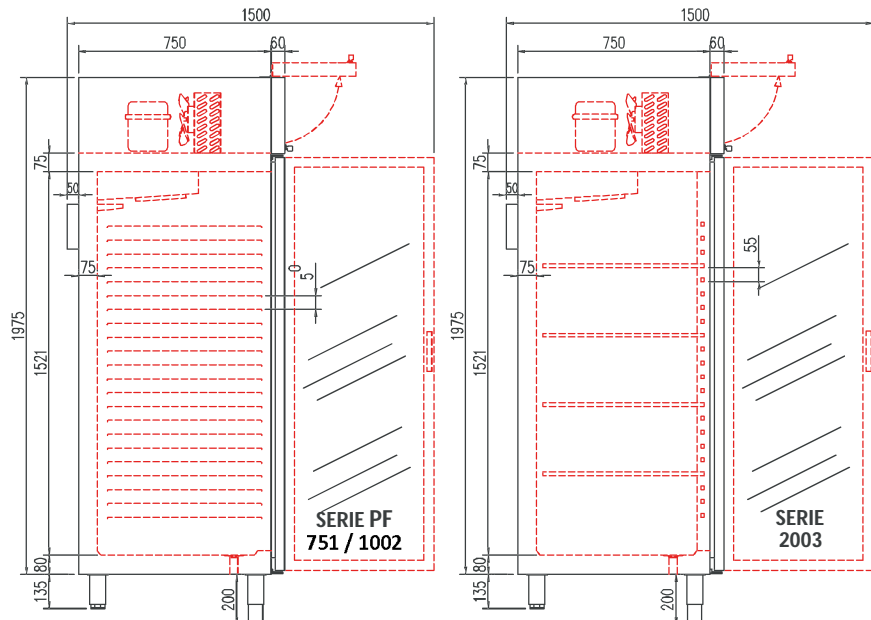
We reserve the right to change specifications without prior notice.

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 (751), 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/m³, 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 (751)
- 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/m³ 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 5 ruedas	set 5 wheels	122 €
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 +8°C -5°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 +8°C -5°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 +8°C -5°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 +8°C -5°C -1°C	2055	2130	860	6	6	12	2092	230V-50Hz	R134a+R134a* R290+R290	485+485 845+845	472+491 370+431

*ver pag 143- see pag 143

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 (751), 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/m³, 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

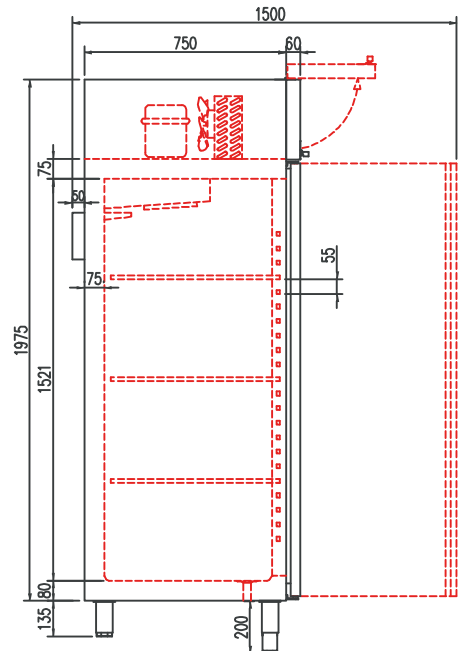
- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense (751)
- Key lock as standard
- Inner side of doors by 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/m³ 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

Departamento

- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Motor independiente
- Contenedores plástico con doble fondo, sobre guías inox

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 slidet GN-2/1	30 €
barras carniceras	meat bars	135 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	98 €
set 5 ruedas	set 5 wheels	122 €
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
APPC	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 +8°C -20°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 +8°C -20°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 +8°C -20°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 +8°C -20°C -15°C	2055	2130	860	9	0	9	2092	230V-50Hz	R134a+R449A* R290+R290	485+452 845+606	472+620 361+553

* ver pag 143 - see pag 143

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 (751), 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 deshielo
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, 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

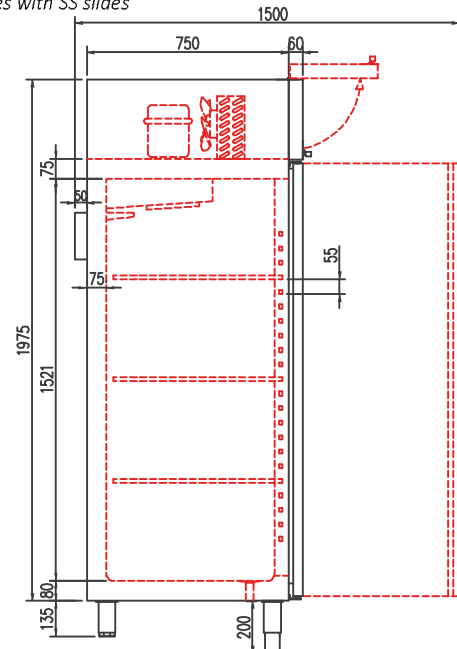
Departamento

- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Motor independiente
- Estantes GN 2/1 sobre guías de acero inoxidable

- 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 (751)
- 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/m³ 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

Departament

- 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 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

gama
GN FIT
range



GN 1/1



GN 1/1 + GN 2/1



AGR-50	2.183 €
ACG-50	2.833 €

AGRE-50	2.459 €
ACGE-50	3.175 €

AGR-125	3.270 €
ACG-125	4.327 €

AGRE-125	3.804 €
ACGE-125	5.020 €

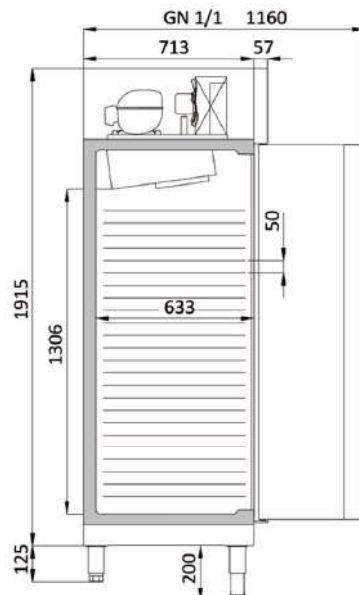
mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves GN 1/1	estantes shelves GN 2/1	pares guías slides sets	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	CCE 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
AGR-50	-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.

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 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/m³, 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**

- *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 and magnetic gasket*
- *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/m³ 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-501	1.990 €
CVGI-501	2.666 €

RVGE-501	1.792 €
CVGE-501	2.462 €

RVGI-601	2.239 €
CVGI-601	2.985 €

RVGE-601	2.018 €
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 EEC 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
RVG-501	-2°C +8°C	755	1880	720	3 GN2/1	15	532	230V-50Hz	R290	488	290	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	R290	488	290	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.

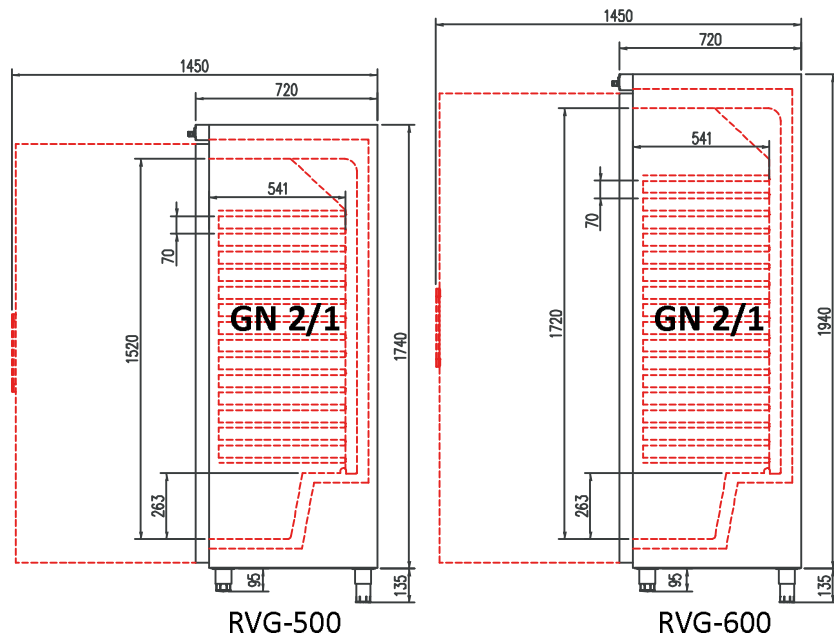
- RVGI, CVGI: Exterior en acero satinado, excepto el respaldo
- RVGE, CVGE: Exterior en acero plastificado blanco, excepto el respaldo
- Interior en poliestireno sanitario
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 95- 135 mm
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y 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/m³, 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, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- 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/m³ 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	485 743	491 435	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%

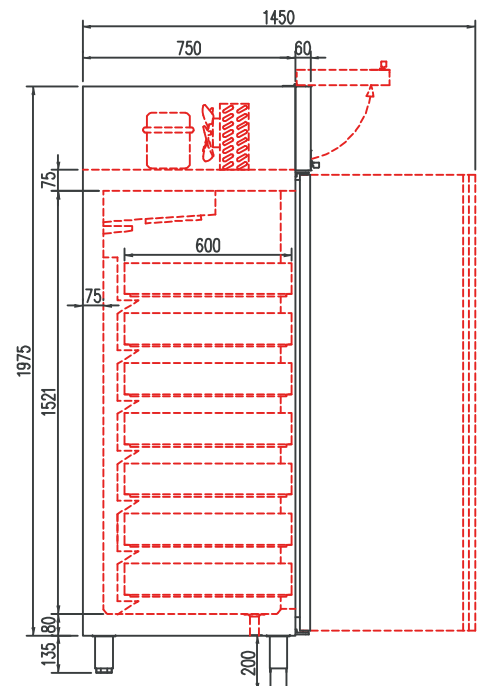
* ver pag 143- see pag 143

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 (751), 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/m³, 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 (751)
- 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/m³ 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	98 €
set 5 ruedas	set 5 wheels	122 €
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
60x40 / 60x45
range



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*	245	253	E	5 40°C 40%
									R290	502	243	C	5 40°C 40%
									R449A*	452	660	E	4 30°C 55%
APC-750	-20°C -15°C	680	2130	860	-	20	645	230V-50Hz	R290	606	553	E	4 30°C 55%
									R134a*	485	442	E	5 40°C 40%
									R290	845	373	D	5 40°C 40%
APR-1002	-2°C +8°C	1370	2130	860	-	40	1404	230V-50Hz	R290	907	952	E	4 30°C 55%
									R449A*	1042	991	E	4 30°C 55%
									R290	845	373	D	5 40°C 40%
APC-1002	-20°C -15°C	1370	2130	860	-	40	1404	230V-50Hz	R290	907	952	E	4 30°C 55%
									R449A*	1042	991	E	4 30°C 55%
									R290	845	373	D	5 40°C 40%

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 (751), 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/m³, 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.

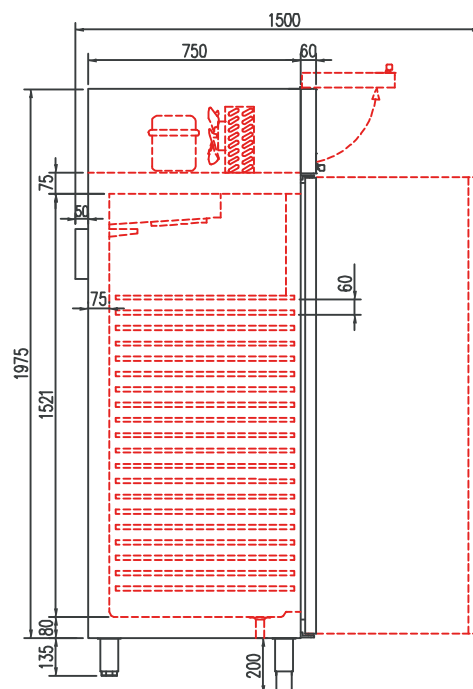
- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense (751)
- APRV: double glazed door on aluminium frame and 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/m³ 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 5 ruedas	set 5 wheels	122 €
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

gama
FIT
range



AP-55 2.945 €



APR-55 2.811 €



APRV-55 2.861 €

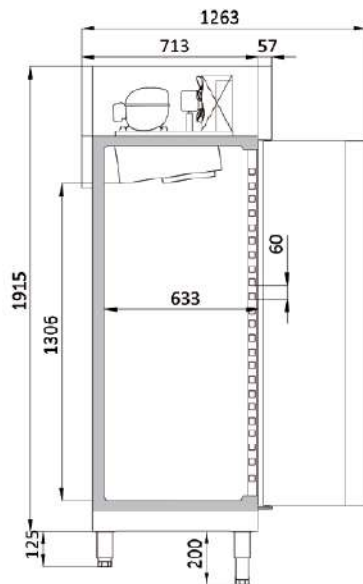
mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves 40x60	cajones containers 40x60	pares guías slides sets	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	CCE EEC 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
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	770	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.

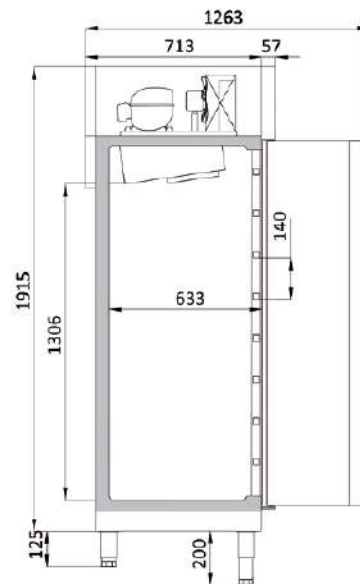
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- APRV doble cristal
- Luz interior LED
- Interior con 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/m³, 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

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 and magnetic gasket
- 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/m³ 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



APR-55



APC-55



EG78 PLUS 6.090 €

gama
range
60x80



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

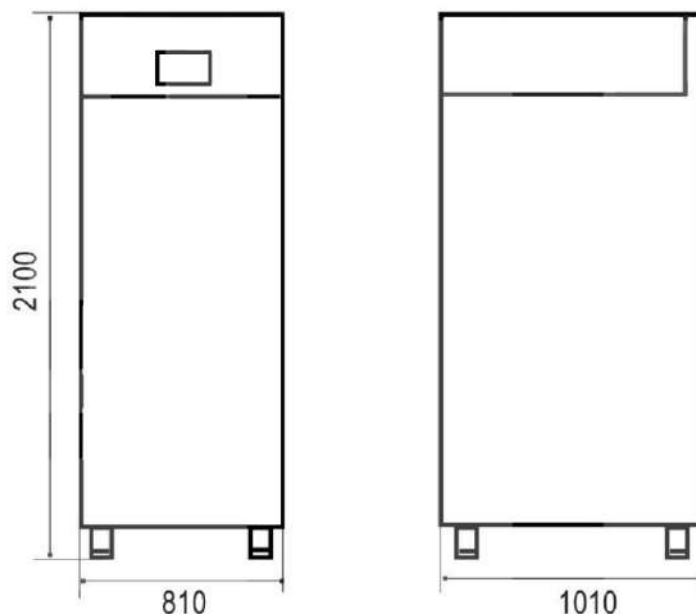
Diseñado para la conservación a temperatura negativa de una gran cantidad de productos. Gracias a sus 900 L. de capacidad interior y a la uniforme distribución de la corriente de aire, permite conservar por muchas horas el producto sin pérdida de volumen.

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 uniform 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 €
--------	---------

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	cajones container	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	502	330	-	5 40°C 40%

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 descharche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, 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**

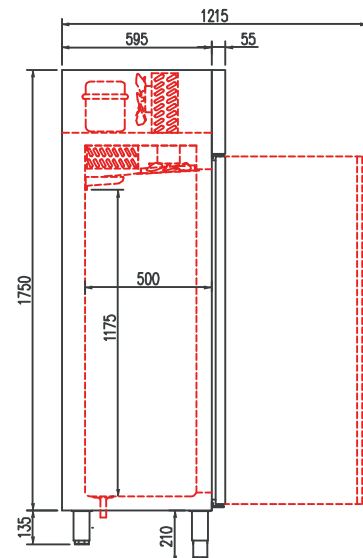
AP-400: Contenedores plásticos 410x460x150 sobre estantes de alambre en acero plastificado
AERE: doble cristal + LEDS
AECE: triple cristal + LEDS
AERE / AECE-400: 4 estantes

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
- 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/m³ 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

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 €
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
APPC	HACCP	consultar





AER-125-2 3.077 €
AEC-125-2 4.137 €



AEM-125 5.144 €



AERE-125 3.676 €
AECE-125 4.871 €



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 guia 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 -20°C -15°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	979	230V-50Hz	R290	543	434	-	4 30°C 55%
AP-125	-5°C -1°C	1250	2040	770	-	14	14	979	230V-50Hz	R290	833	810	-	4 30°C 55%
AERP-125	0°C +8°C	1250	2040	770	-	0	38	979	230V-50Hz	R290	543	416	-	4 30°C 55%
AERPE-125	0°C +8°C	1250	2040	770	-	0	38	979	230V-50Hz	R290	543	434	-	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

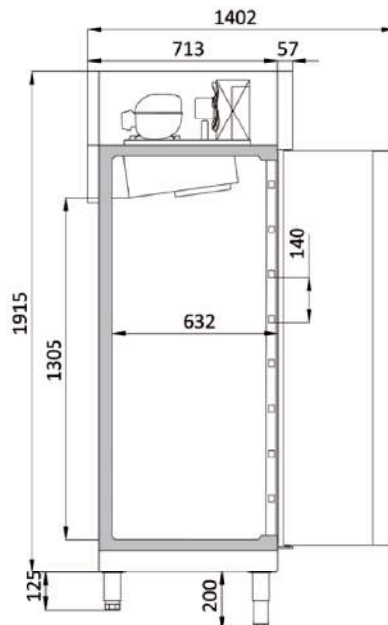
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes 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/m³, 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**

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

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 and magnetic gasket
- 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/m³ 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





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%

* ver pag 143- see pag 143

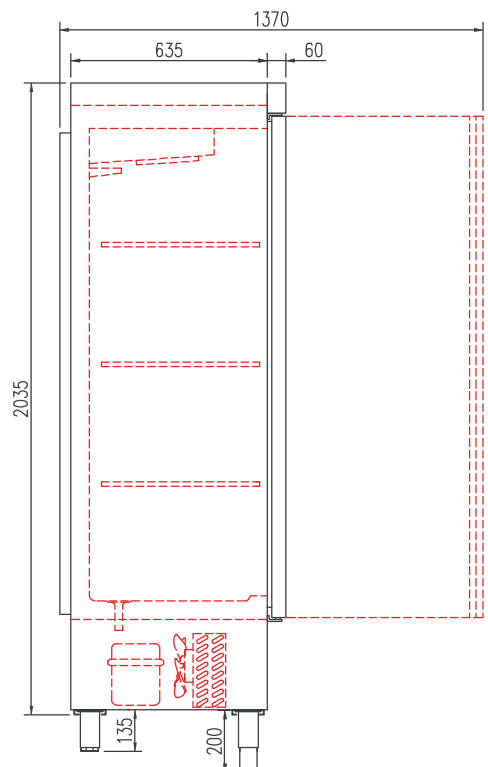
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- 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/m³, 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/m³ 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 carnicieras	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
APPCC	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%

* ver pag 143- see pag 143

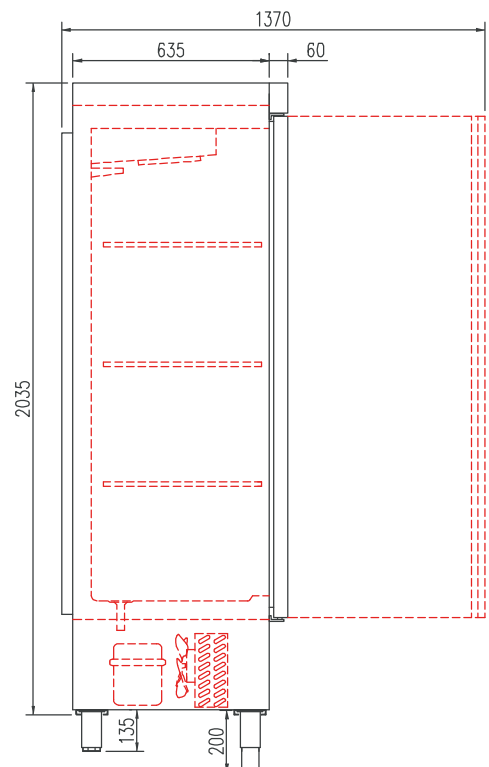
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas 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/m³, 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 and magnetic gasket
- 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/m³ 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 5 ruedas	set 5 wheels	122 €
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

4
ARMARIOS
REFRIGERADOS





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%

* ver pag 143- see pag 143

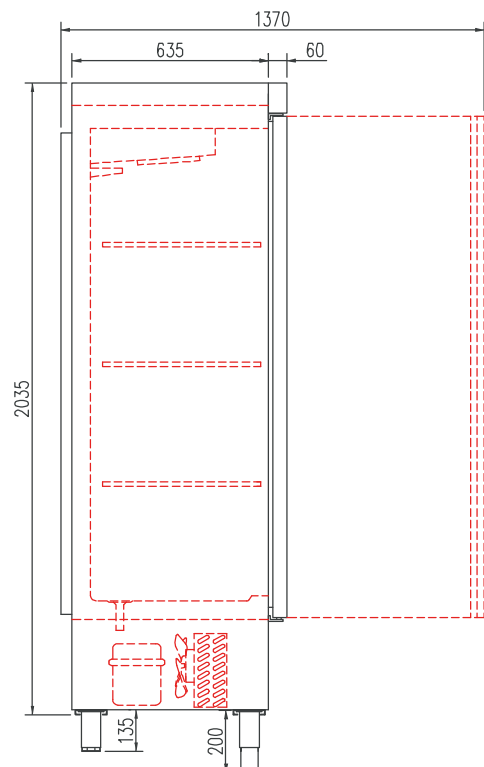
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas 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/m³, 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 and magnetic gasket*
- *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/m³ 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

ARMARIOS
4
REFRIGERADOS





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%
								R290	502	260	D	5 40°C 40%
ACCV-751	-20°C -15°C	680	2160	735	4	505	230V-50Hz	R290	606	560	E	3 25°C 60%
								R449A*	452	627	-	4 30°C 55%
ACRV-1302	-2°C +8°C	1370	2160	735	8+4	1201	230V-50Hz	R134a*	485	461	-	4 30°C 55%
								R290	845	396	E	4 30°C 55%
ACCV-1302	-20°C -15°C	1370	2160	735	8+4	1201	230V-50Hz	R290	907	957	E	3 25°C 60%
								R449A*	1042	1010	-	4 30°C 55%
ACRV-2003	-2°C +8°C	2055	2160	735	12+8	1852	230V-50Hz	R449A*	1215	932	-	4 30°C 55%
								R290	1702	943	E	4 30°C 55%
ACCV-2003	-20°C -15°C	2055	2160	735	12+8	1852	230V-50Hz	R290	1814	1726	E	3 25°C 6-9%
								R449A*	1630	1640	-	4 30°C 55%

* ver pag 143- see pag 143

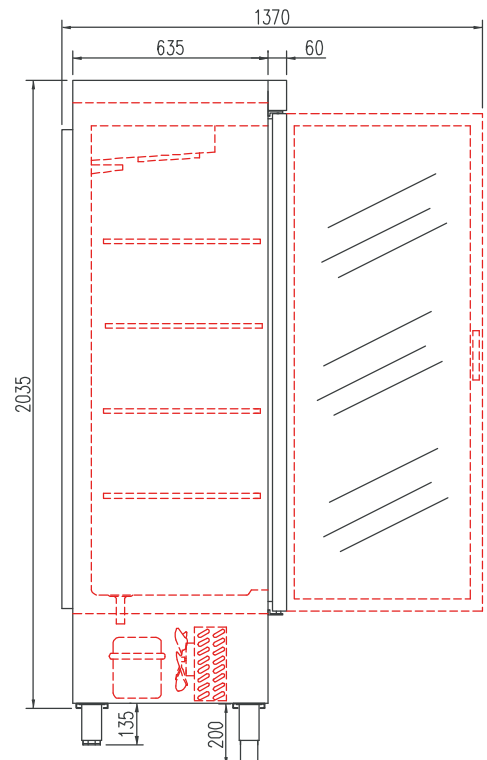
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- 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 (751), 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/m³, 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 (751)
- 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/m³ 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 5 ruedas	set 5 wheels	122 €
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
APPCC	HACCP	consultar





ACRV-1302

Serigrafiado perimetral
Perimetral serigraphy



ACRV-751





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

* ver pag 143- see pag 143

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 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/m³, 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

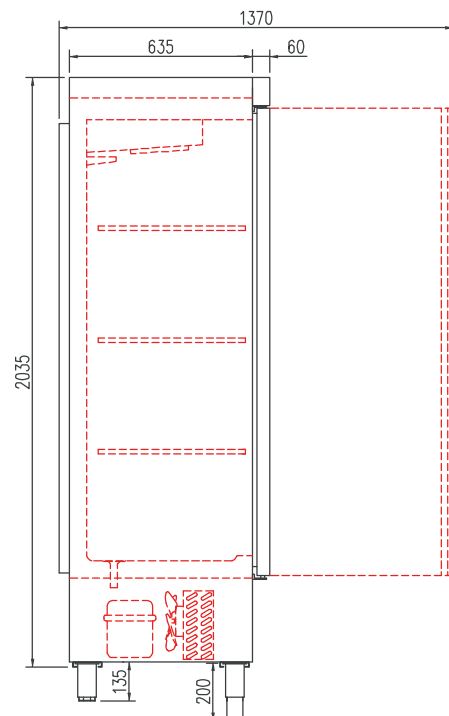


We reserve the right to change specifications without prior notice.

- 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 and magnetic gasket
- 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/m³ 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 5 ruedas	set 5 wheels	122 €
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
APPC	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	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	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	1725	230V-50Hz	R134a+R449A* R290+R290	485+352 845+361	472+580 370+642

* ver pag 143- see pag 143

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 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/m³, 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

Departamento de congelados

- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento protector
- Motor independiente
- Temperatura de trabajo -20°C/-15°C a 40°C ambiente

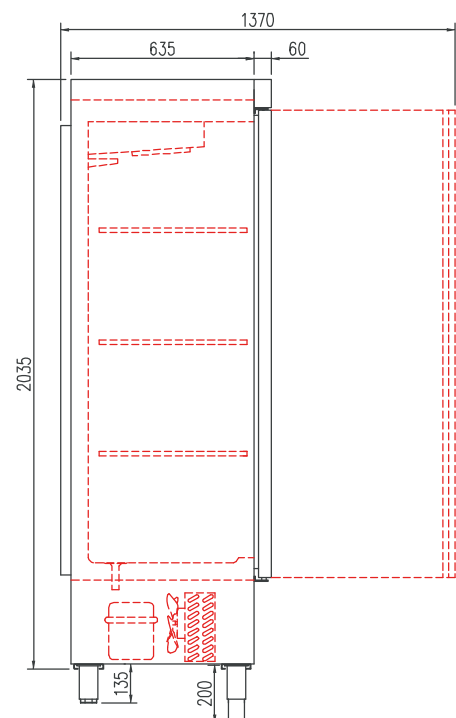


We reserve the right to change specifications without prior notice.

- 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 and magnetic gasket
- 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/m³ 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 5 ruedas	set 5 wheels	122 €
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
APPC	HACCP	consultar



ACR-55-1	2.251
ACC-55-1	3.023

ACR-55-2	2.307
ACC-55-2	3.046

ACR-125-2	3.077
ACC-125-2	4.137

ACR-125-3	3.128
ACC-125-3	4.195

ACR-125-4	3.170
ACC-125-4	4.239

ACM-125	5.144
---------	-------

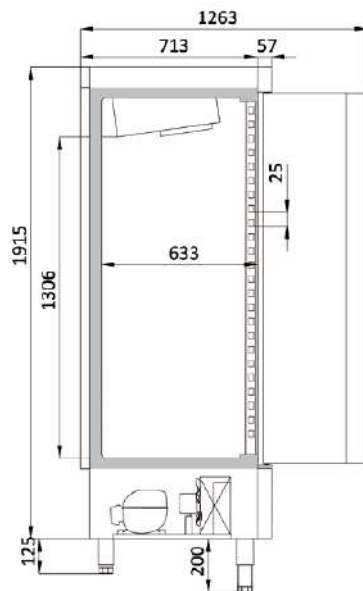
mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	CCE EEC 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
ACR-55	-2°C +8°C	530	2040	770	3	3	409	230V-50Hz	R290	303	207	D	5 40°C 40%
ACR-125	-2°C +8°C	1250	2040	700	6	6	964	230V-50Hz	R290	543	416	D	5 40°C 40%
ACC-55	-20°C -15°C	540	2040	770	3	3	409	230V-50Hz	R290	495	474	E	4 30°C 55%
ACC-125	-20°C -15°C	1250	2040	700	6	6	964	230V-50Hz	R290	833	810	E	4 30°C 55%
ACM-125	2°C +8°C -20°C -15°C	1250	2040	700	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.

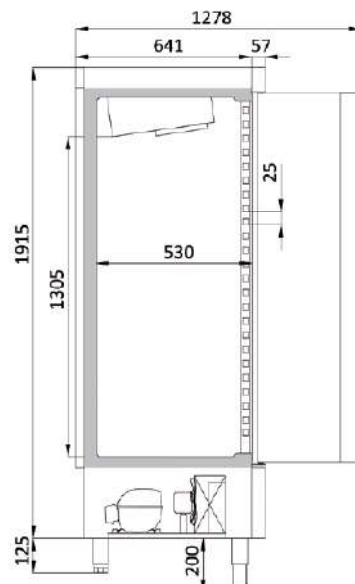
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas 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/m³, 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 and magnetic gasket
- 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/m³ 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



ACR-55



ACR-125

Armario SNACK 340 L /750 L, refrigeración y congelados

SNACK 340 L /750 L cabinet, chiller and freezer



ACRV-55	2.541
ACCV-55	3.175

ACRV-125	3.676
ACCV-125	4.871

ACRP-125-14	3.859
-------------	-------

ACRP-125-40	3.605
ACCP-125-40	4.670

ACRPV-125-40	3.751
ACCPV-125-40	5.150

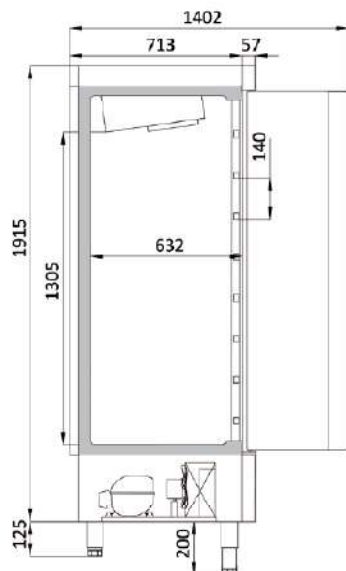
mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	clase 2015/1094 EN16825
ACRV-55	-2°C +8°C	540	2040	770	4	4	409	230V-50Hz	R290	303	207	4 30°C 55%
ACRV-125	-2°C +8°C	1250	2040	700	8	8	964	230V-50Hz	R290	543	434	4 30°C 55%
ACCV-55	-20°C -15°C	540	2040	770	4	4	409	230V-50Hz	R290	495	485	4 30°C 55%
ACRP-125-14	-5°C -1°C	1250	2040	700	-	14	979	230V-50Hz	R290	833	810	4 30°C 55%
ACRP-125-40	0°C +8°C	1250	2040	700	6	34	979	230V-50Hz	R290	543	434	4 30°C 55%
ACCP-125-40	-20°C -15°C	1250	2040	700	6	34	979	230V-50Hz	R290	833	810	4 30°C 55%
ACRPV-125-40	2°C +8°C	1250	2040	700	6	34	979	230V-50Hz	R290	543	434	4 30°C 55%
ACCPV-125-40	-20°C -15°C	1250	2040	700	6	34	979	230V-50Hz	R290	833	824	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

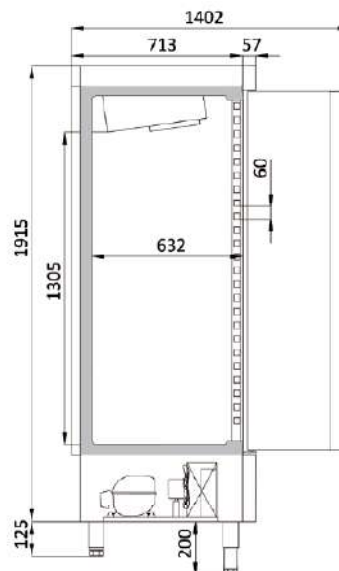
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- 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 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/m³, 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 and magnetic gasket
- 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/m³ 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



ACRP-125-14



ACRP-125-40

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.

provides a longer shelf life for the meat.

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

TRADITION UNITED WITH HIGH TECHNOLOGY



TRADICIÓN UNIDA A LA ALTA TECNOLOGÍA



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.





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 op.	barras carniceras butcher bars 3 KIT	volumen capacity (L) 505	estufaje dripping ✓	secado drying ✓	voltaje voltage 230V-50Hz	rango range °C +4°C +30°C	capacidad capacity max. Kg. 30	refrigerante refrigerant R290	potencia frig. frig. power W 490	estufaje dripping max. W 556	secado drying max. W 265	clase 2015/1094 EN16825 5 40°C 40%
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 +4°C +16°C	15 15	R290 R290	315 315	556 -	180 180	5 40°C 40%

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 frío- 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/m³, 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 / m³, 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 5 ruedas	set 5 wheels	122 €
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 €





Armario SNACK, una puerta curación y secado de CHARCUTERIA

One door SNACK cabinet, for CHARCUTERIE



Estantes opcionales
Optional shelves



 +4°C 50%
 +30°C 90%



ASCV-1302



ASC-ES-752

ASC-S-751



4
ARMARIOS
REFRIGERADOS



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 op.	barras carniceras butcher bars 3 KIT	volumen capacity (L)	estufaje dripping ✓	secado drying ✓	voltaje voltage 230V-50Hz	rango range °C	capacidad capacity max. Kg.	refrigerante refrigerant R290	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 +4°C +16°C	45 15	R290	315 750	556 -	180 360	5 40°C/40%

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 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 frío- 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/m³, 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)

- **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

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
- 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 / m³, zero ODP and GWP
- 70 mm insulation on sides
- Digital control, efficient management of energy consumption and HACCP by WIFI or BT module 8on demand)
- 6 pre-set recipes, re-programables for particular curing process needs.
- Up to 8 phases for each recipe adjustable in time, temperature and humidity (only for drying)

- **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

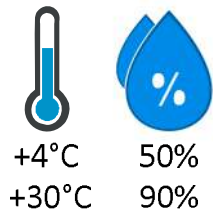


OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional	additional shelf	35 €
parrilla intermedia adicional	additional intermediate rack	20 €
barras carniceras	meat bars	135 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	98 €
set 5 ruedas	set 5 wheels	122 €
cerradura puerta inox	SS door lock	25 €
respaldo inox	SS rear side	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
Conexion WIFI o BT	WIFI or BT module	146 €





Estantes opcionales
Optional shelves



ASC-ES-1303



ASC-1302

ASC-S-1302



ARMARIOS 4
REFRIGERADOS



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 usser&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

PRODUCT EXCELLENCE, THE MVP



MADURACION DE CARNES

DRY AGED meat

EL PROTAGONISTA, LA EXCELENCIA DEL PRODUCTO



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.

CORECO
GOURMET





DAV-200-P 2.373 €



DAV-200 1.780 €



DAV-400 2.445 €

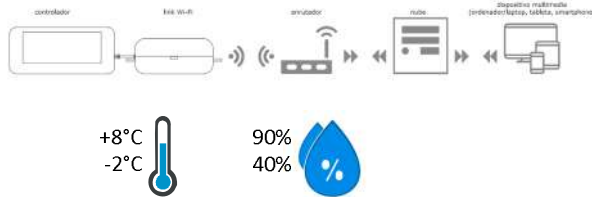
mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	barras carniceras butcher bars	volumen capacity (L)	capacidad carne meat capacity (Kg.)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	clase 2015/1094 EN16825
DAV-200	-2°C +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



- Exterior en acero plastificado negro (inox opcional), 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
- 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/m³, 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)

- Black coated steel (AISI-304 on demand) exterior, 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 demand
- Height adjusters
- 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 / m³, 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	98 €
bandeja para 2 bloques sal	tray for 2 salt blocks	72 €
bloque de sal 200x100x25	200x100x25 salt block	50 € x ud
exterior inox o lacado	SS exterior or laquered	consultar
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar



Exterior inox o lacado opcional

SS exterior or lacquered on demand



DAV-200



DAV-200-P



DAV-400



DAW-400-NN + DA-200-NI + DAV-400-NI
Combinan con armarios enfriadores de vino, pag. 120
Combine with wine cooler cabinets, pag. 120



DA-400-II 3.701 €
DA-400-NI 3.701 €

DA-750-II 4.028 €
DA-750-NI 4.028 €

DA-1002-II 6.346 €
DA-1002-NI 6.346 €

DA-2003-II 9.963 €
DA-2003-NI 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	488	307	4 30°C 55%
DA-750	-2°C +8°C	680	2130	850	2	1	645	150	230V-50Hz	R290	502	307	4 30°C 55%
DA-1002	-2°C +8°C	1370	2130	850	4	2	1404	300	230V-50Hz	R290	1000	620	4 30°C 55%
DA-2003	-2°C +8°C	2055	2130	850	6	3	2197	450	230V-50Hz	R290	1710	1100	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 plastificado negro o inox, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible (751), 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/m³, 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)

- Black coated steel or AISI-304 exterior, except the rear side
- AISI-304 stainless steel interior, with curved edges and embedded bottom
- Reversible opening doors (751), 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 demand
- 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 / m³, 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 DA400	DA400 extra shelf	89 €
DA750/1002/2003 estante extra	DA750/1002/2003 extra shelf	89 €
barras carniceras adicionales	additional bars	135 €
set 4 ruedas	4 castors set	98 €
set 5 ruedas	5 castors set	122 €
set 6 ruedas	6 castors set	146 €
bandeja para 3 bloques sal	tray for 3 salt blocks	90 €
bloque de sal 200x100x25	200x100x25 salt block	50 € x ud
exterior lacado	laquered exterior	consultar
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar

	STANDARD
II	ext. inox + int. inox SS ext + SS interior
NI	ext. negro + int. inox black ext. + SS interior





DA-400-NI



DA-750-NI

Serigrafiado
perimetral
Perimetral
serigraphy

ARMARIOS
REFRIGERADOS
4

