ARMARIOS REFRIGERADOS
REFRIGERATED CABINETS

GN

Pag. **134-135** Armario GN 2/1 costados embutidos **ALTA EFICIENCIA ENERGÉTICA** ***HIGH ENERGY EFFICIENCY*** *press formed stainless steel GN 2/1 cabinet*

Pag. **136-139** Armario GN 2/1 interior inox embutido, refrigeración y congelados *Chiller and freezer press formed stainless steel GN 2/1 cabinet*

Pag. **140-141** Armario GN 2/1 refrigeración y congelados *Chiller and freezer GN 2/1 cabinet*

Pag. **142-143** Armario GN 2/1 puerta de cristal refrigeración y congelados *Chiller and freezer glass door GN 2/1 cabinet*

Pag. **144-145** Armario GN 2/1 doble temperatura *Dual temperature GN 2/1 cabinet*

Pag. **146** Armario GN FIT 1/1 - 2/1 *GN FIT 1/1 - 2/1 cabinet*

Pag. **147** Armario GN 2/1 interior termoplástco *Thermoplastic interior GN 2/1 cabinet*

60x40 60x45 60x80

Pag. **148** Armario 60x40 cajas de pescado *Fish 60x40 containers cabinet*

Pag. **149** Armario 60x80 *60x80 cabinet*

Pag. **150** Armario 60x40 60x45 panaderia / pasteleria *60x40 60x45 bakery / pastry cabinet*

Pag. **151** Armario 60x40 FIT *60x40 FIT cabinet*

EUROSNACK

Pag. **152-153** Armario EUROSnack refrigeración y congelados *Chiller and freezer EUROSnack cabinet*

SNACK

Pag. **154-159** Armario SNACK refrigeración y congelados *Chiller and freezer SNACK cabinet*

Pag. **160-161** Armario SNACK puerta de cristal refrigeración y congelados *Chiller and freezer glass door SNACK cabinet*

Pag. **162-163** Armario SNACK doble temperatura *Dual temperature SNACK cabinet*

Pag. **164-165** Armario SNACK FIT refrigeración y congelados *Chiller and freezer SNACK FIT cabinet*

ESPECIALES CARNE - *MEAT CABINETS*

Pag. **166-167** Armario SNACK, curación y secado de EMBUTIDOS y CHACINAS *SNACK cabinet, for SAUSAGE MEAT*

Pag. **168-171** Armario expositor MADURACION DE CARNES "DRY AGING" *DRY AGING display cabinet*

CARACTERISTICAS GENERALES
GENERAL FEATURES

GN

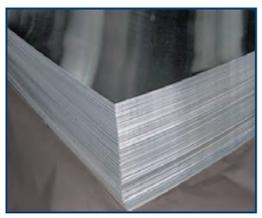
EuroSnack

SNACK

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- 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-corrisión
- Evaporación automática del agua de descarche

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *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-coorion material*
- *Automatic evaporation of defrost watr*

AISI-304



hidrocarburo de serie
standard hydrocarbon

bisagras cierre automático
self closing hinges

unidad cond. extaible
removable cond. unit

interior esquinas redondeadas
rounded corner edges

burlete desmontable
gasket detachable

contrapuerta embutida
pressformed rear door

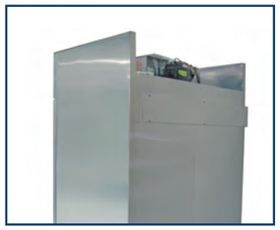
evaporador en el techo
top mounted evaporator

OPCIONES BAJO PEDIDO
OPTIONS ON DEMAND

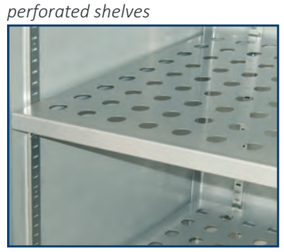
pre-instalación
remote condenser unit

puerta con cerradura
lock for door

respaldo inox
SS rear side



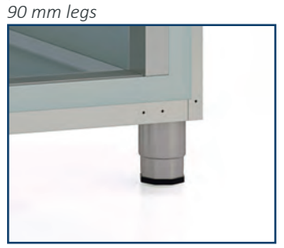
estantes chapa perforada
perforated shelves



puertas de cristal
glass doors

barras carniceras
bars for meat

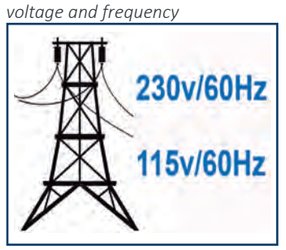
patas de 90 mm
90 mm legs

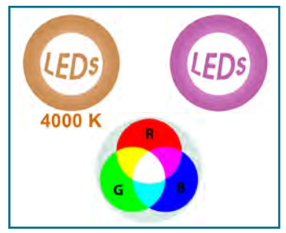


ruedas
castors

gases alternativos a hydrocaburos
hydrocarbon alternative gases

voltaje y frecuencia
voltage and frequency





EFICIENCIA ENERGÉTICA
ENERGY EFFICIENCY

5
40°C

ECODESIGN

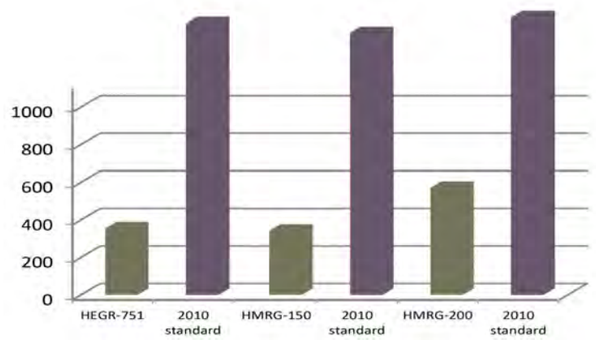
European Commission

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 r 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**



Eficiente 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 ussing 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 necesária

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, consiguendo un **ahorro del 80 %** en cada una de las neveras

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

	kW year	*€ x kWh (2019)*	*annual cost*	
2010 *cabinet*	1798	0,29	573,62 €	
HEGR-751-PF85	354	0,29	102,66 €	*-80,31%*
HEGR-751-PF85 V/S 2010 cabinets	*total saving x year*		**470,96 €**	

GASES refrigerantes
Refrigerant GASES

f-gas · eco R290 · Hydrocarbon alternatives

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

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

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

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

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

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.

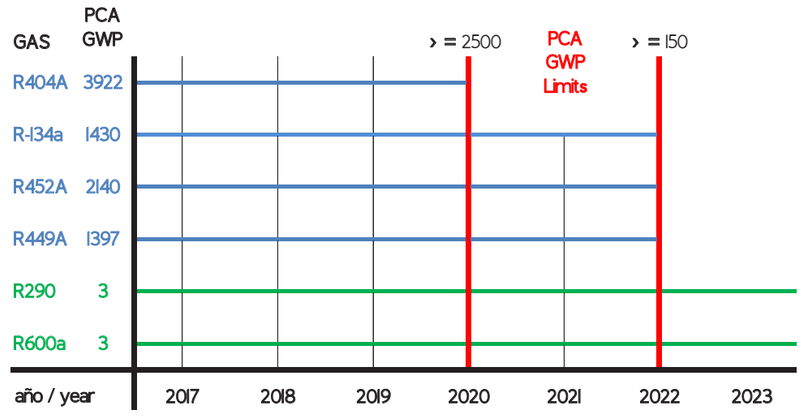
R134a and R404A (HCFC) are ozone friendly, and their use has spread globally in the market. However, they have a relatively high global warming potential (GWP). If released, HFCs remain in the atmosphere for hundreds of years.

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:

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

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

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



GWP ZERO · ODP ZERO

Armario GN 2/1 ALTA EFICIENCIA, refrigeración y congelados
HIGH EFFICENCY GN 2/1 cabinet, chiller and freezer

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	850	22	3	645	230V-50Hz	R290	502	182	A	5 40°C 40%
HECG-751-PF85	-20°C -15°C	705	2130	850	22	3	645	230V-50Hz	R290	495	369	C	5 40°C 40%
HEGR-1002-PF85	-2°C +8°C	1395	2130	850	22	6	1404	230V-50Hz	R290	845	303	B	5 40°C 40%
HECG-1002-PF85	-20°C -15°C	1395	2130	850	22	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
- Interior en acero inox AISI-304, con costados y fondo embutido
- Capacidad para parrillas y cubetas GN 1/1 o GN 2/1
- Estantes parrilla reforzados GN 2/1, de acero plastificado
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Cerradura con llave, de serie
- Luz interior LED
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche del evaporador
- Aislamiento de poliuretano inyectado y grosor **85 mm** perimetral, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Ventiladores alta eficiencia
- Temperatura de trabajo HEGR 40° HECG 32°

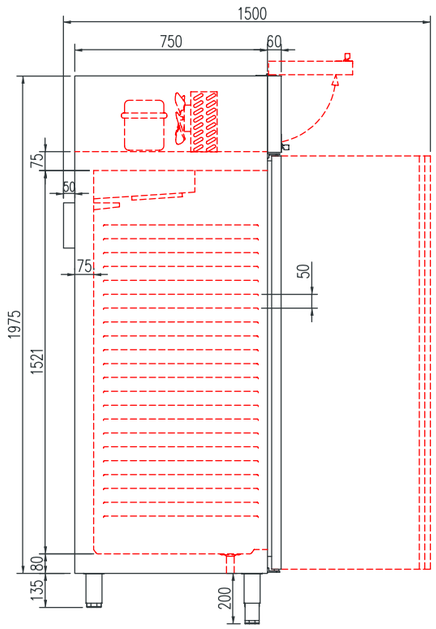
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *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

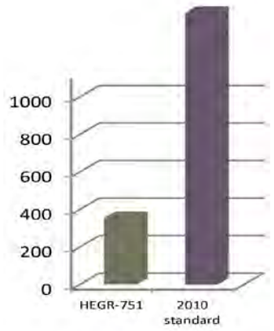
Aislamiento 40 Kg/cm³ *40 Kg / cm³ insulation*



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, consiguendo 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 necesária

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

Armario GN 2/1, refrigeración y congelados

GN 2/1 cabinet, chiller and freezer

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	850	3	22	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	850	3	22	645	230V-50Hz	R290	606	553	D	4 30°C 55%
									R449A*	452	620	D	4 30°C 55%

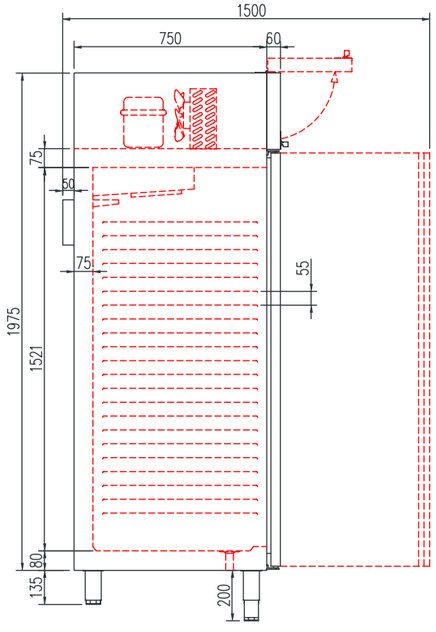
* no disponible mercado UE - *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- 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, rear side galvanized panel*
- *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 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
pedal apertura puerta	*door opening pedal*	205 €
APPCC	*HACCP*	consultar

AGR-751-PF

Armario GN 2/1, refrigeración y congelados
GN 2/1 cabinet, chiller and freezer

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	850	6	22	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	850	6	22	6	1404	230V-50Hz	R290	907	952	D	4 30°C 55%
										R449A*	1042	991	E	4 30°C 55%

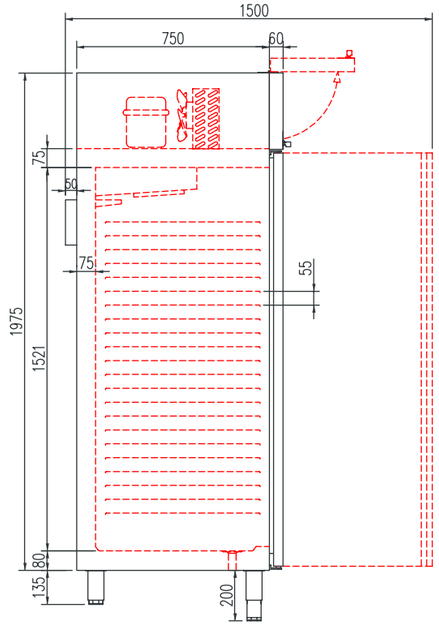
* no disponible mercado UE - *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Costados en acero inox AISI-304-con 22 embuticiones + guías para apoyo de parrillas y cubetas GN 1/1 o GN 2/1
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Cerradura con llave, de serie
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados GN 2/1, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos elevable
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche del evaporador
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/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, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *AISI-304 stainless steel inner sides, 22 press-formed supports + slides for GN 2/1 - 1/1 containers or shelvess*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Key lock as standard*
- *LED lighting*
- *Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Hinged front control panel*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/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*



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

AGR-1002-PF

Armario GN 2/1, refrigeración y congelados
GN 2/1 cabinet, chiller and freezer

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	850	9	18	2197	230V-50Hz	R290	1702	897	D	5 40°C 40%
									R449A*	1215	894	E	5 40°C 40%
ACG-2000	-20°C -15°C	2055	2130	850	9	18	2197	230V-50Hz	R290	1814	1680	E	4 30°C 55%
									R449A*	1630	1594	E	4 30°C 55%

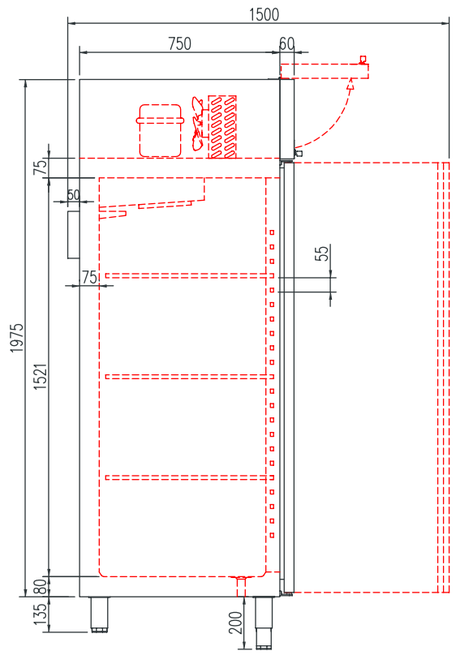
* no disponible mercado UE - *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave, de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados GN 2/1, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos elevable
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/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

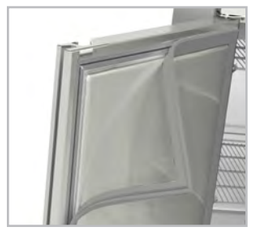
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Key lock as standard*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Interior LED lighting*
- *Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *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 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
pedal apertura puerta	*door opening pedal*	205 €
APPCC	*HACCP*	consultar

ACG-2003



Armario GN 2/1, refrigeración y congelados, PUERTA CRISTAL

GN 2/1 cabinet, chiller and freezer, GLASS DOOR

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	850	4	22	-	645	230V-50Hz	R134a*	245	264	-	4 30°C 55%
										R290	502	260	C	5 40°C 40%
ACGE-751-PF	-20°C -15°C	680	2130	850	4	22	-	645	230V-50Hz	R452*	452	627	-	4 30°C 55%
										R290	606	560	E	4 30°C 55%
AGRE-1002-PF	-2°C +8°C	1370	2130	850	8	22	6	1404	230V-50Hz	R134a*	485	461	-	4 30°C 55%
										R290	845	396	D	4 30°C 55%
ACGE-1002-PF	-20°C -15°C	1370	2130	850	8	22	6	1282	230V-50Hz	R449A*	1042	1010	-	4 30°C 55%
										R290	907	902	E	4 30°C 55%
AGRE-2003	-2°C +8°C	2055	2130	850	12	-	24	2197	230V-50Hz	R290	1702	943	E	4 30°C 55%
										R449A*	1215	932	-	4 30°C 55%
ACGE-2003	-20°C -15°C	2055	2130	850	12	-	24	2197	230V-50Hz	R290	1814	1726	E	3 25°C 60%
										R449A*	1630	1640	-	4 30°C 55%

* no disponible mercado UE - *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

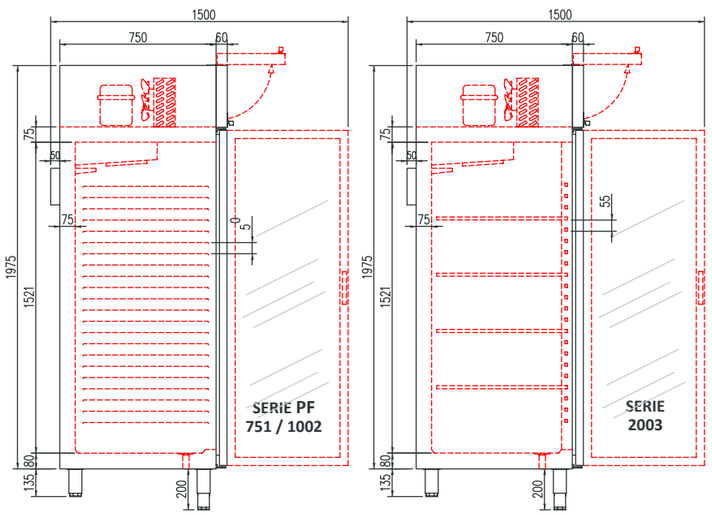
Modelos 750 y 1000: costados embutidos
Modelos 2000: cremalleras + guías inox

- Exterior en acero inox AISI-304, 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)
- 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

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

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Key lock as standard*
- *AGRE: Double glazed door + LEDS, ACGE: Triple glazed door + LEDs*
- *Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *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 temperature 32°C ambient*

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



AGRE-2003

AGRE-1002-PF

AGRE-751-PF

Departamento de pescado
Fish department

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 compartiments, capacity GN 2/1 that operate independently and at different temperatures

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 2/1	cajones *drawers*	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
AGP-750	-2°C -5°C +8°C -1°C	680	2130	850	1	3	4	610	230V-50Hz	R134a+R134a*	178+178	215+266
										R290+R290	502+502	296+369
AGP-1002	-2°C -5°C +8°C -1°C	1370	2130	850	3	3	6	1370	230V-50Hz	R134a+R134a*	245+485	253+498
										R290+R290	502+845	243+431
AGP-1003/4	-2°C -5°C +8°C -1°C	1370	2130	850	4	3	7	1370	230V-50Hz	R134a+R134a*	485+178	472+266
										R290+R290	845+502	373+369
AGP-2000	-2°C -5°C +8°C -1°C	2055	2130	850	6	6	12	2092	230V-50Hz	R134a+R134a*	485+485	472+491
										R290+R290	845+845	370+431

* no disponible mercado UE - *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

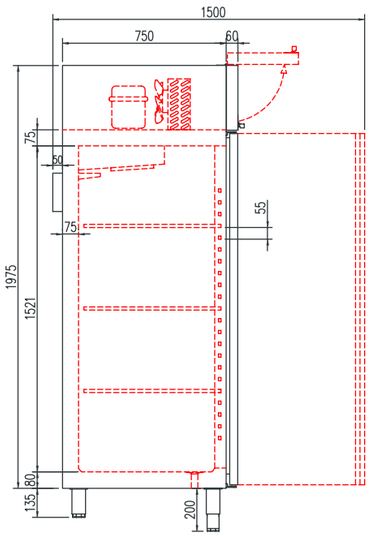
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave, de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados GN 2/1, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos elevable
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/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
- Contenedores plástico con doble fondo, sobre guías inox

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Key lock as standard*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Interior LED lighting*
- *Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *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 temperature 40° C ambient*

Departament
- *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 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
APPCC	*HACCP*	consultar

Departamento de congelados
Freezer department

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 compartiments, capacity GN 2/1 that operate independently and at different temperatures

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 2/1	cajones *drawers*	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
AGM-750	-2°C -20°C +8°C -15°C	680	2130	850	2	0	2	610	230V-50Hz	R134a+R449A*	178+353	215+580
										R290+R290	502+361	296+642
AGM-1002	-2°C -20°C +8°C -15°C	1370	2130	850	6	0	6	645+645	230V-50Hz	R134a+R449A*	245+452	253+620
										R290+R290	502+606	243+553
AGM-1003/4	-2°C -20°C +8°C -15°C	1370	2130	850	5	0	5	1370	230V-50Hz	R134a+R449A*	485+353	472+580
										R290+R290	845+361	370+642
AGM-2000	-2°C -20°C +8°C -15°C	2055	2130	850	9	0	9	2092	230V-50Hz	R134a+R449A*	485+452	472+620
										R290+R290	845+606	361+553

* no disponible mercado UE - *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

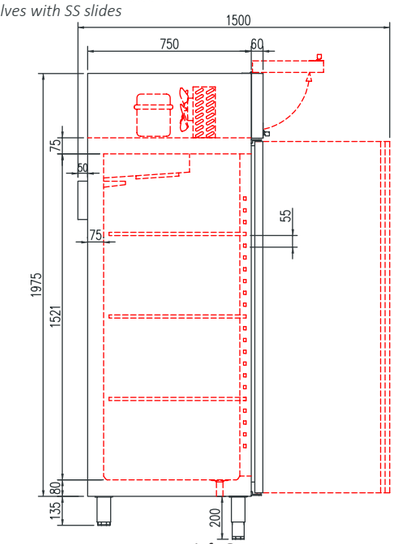
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave, de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados GN 2/1, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/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

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Key lock as standard*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Interior LED lighting*
- *Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *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 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

Armario GN 1/1 - GN 2/1, refrigeración y congelados
GN 1/1 - GN 2/1 cabinet, chiller and freezer

gama
GN FIT
range

GN 1/1

GN 1/1 + GN 2/1

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

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 1/1	estantes *shelves* GN 2/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
AGR-50	-2°C +8°C	460	2075	665	3	0	3	303	230V-50Hz	R290	271	201	E	5 40°C 40%
ACG-50	-20°C -15°C	460	2075	665	3	0	3	303	230V-50Hz	R290	385	432	E	4 30°C 55%
AGR-125	-2°C +8°C	1250	2075	665	3	3	6	964	230V-50Hz	R290	543	416	D	5 40°C 40%
ACG-125	-20°C -15°C	1250	2075	665	3	3	6	964	230V-50Hz	R290	833	810	E	4 30°C 55%
AGRE-50	-2°C +8°C	460	2075	665	4	0	4	303	230V-50Hz	R290	271	213	-	4 30°C 55%
ACGE-50	-20°C -15°C	460	2075	665	4	0	4	303	230V-50Hz	R290	385	445	-	4 30°C 55%
AGRE-125	-2°C +8°C	1250	2075	665	4	4	8	964	230V-50Hz	R290	543	434	-	4 30°C 55%
ACGE-125	-20°C -15°C	1250	2075	665	4	4	8	964	230V-50Hz	R290	833	828	-	4 30°C 55%

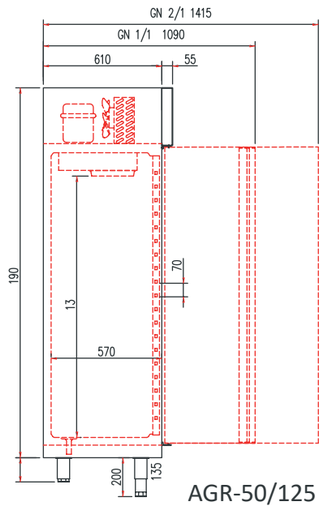
-

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

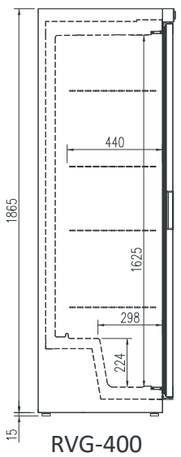
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- **AGRE / ACGE** doble cristal + LEDS
- 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

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *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*
- *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*



AGR-50/125



RVG-400

Armario INTERIOR PLÁSTICO, refrigeración y congelados
PLASTIC INTERIOR+ cabinet, chiller and freezer

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

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

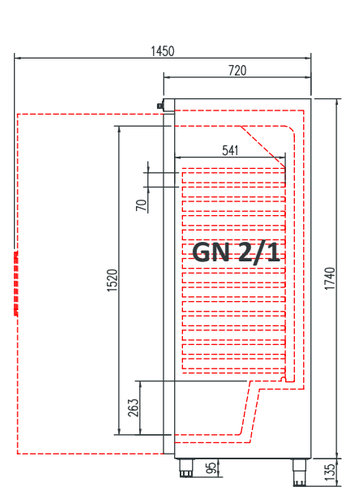
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- **RVGI, CVGI**: Exterior en acero satinado, excepto el respaldo
- **RVGE, CVGE**:Exterior en acero plastificado blanco, excepto el respaldo
- Interior en poliestireno sanitario
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 95 - 135 mm
- Puertas, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Estantes parrilla reforzados, de acero plastificado
- Unidad condensadora libre de mantenimiento
- Evaporador sistema placa fría con ventilador y recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/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

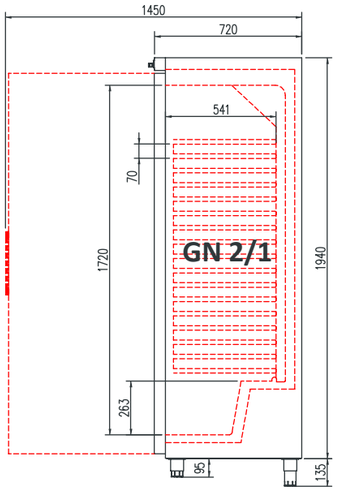
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *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 and magnetic gasket*
- *Reinforced shelves made of plasticized steel*
- *Condenser unit without maintenance*
- *Fan assisted cold plate evaporator with epoxi anticorrosion coating*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/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



RVG-500



RVG-600

STANDARD
R290

gama
60x40 / 60x45
range

APR-750	2.971 €	APR-750-60x45	3.131 €	APR-1002	4.941 €
APRV-750	3.412 €	APRV-750-60x45	3.576 €	APRV-1002	5.889 €
APC-750	3.895 €	APC-750-60x45	4.057 €	APC-1002	5.907 €

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	850	-	20	645	230V-50Hz	R134a*	245	253	E	5 40°C 40%
									R290	502	243	C	5 40°C 40%
APC-750	-20°C -15°C	680	2130	850	-	20	645	230V-50Hz	R290	606	553	E	4 30°C 55%
									R449A*	452	660	E	4 30°C 55%
APR-1002	-2°C +8°C	1370	2130	850	-	40	1404	230V-50Hz	R134a*	485	442	E	5 40°C 40%
									R290	845	373	D	5 40°C 40%
APC-1002	-20°C -15°C	1370	2130	850	-	40	1404	230V-50Hz	R290	907	952	E	4 30°C 55%
									R449A*	1042	991	E	4 30°C 55%

* no disponible mercado UE - *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- **APRV**: puerta marco de aluminio con cristal doble + LEDS
- Cerradura con llave, de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura cada 60 mm para parrillas, bandejas o contenedores 60x40
- Bajo pedido, se puede adaptar a bandejas 60x45
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos elevable
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/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

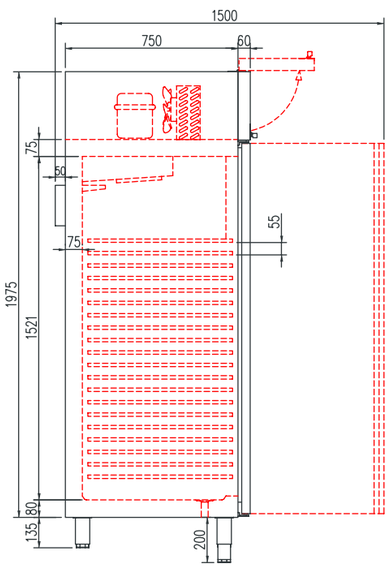
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *APRV: double glazed door on aluminium frame and LED lighting*
- *Key lock as standard*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *LED lighting*
- *Capacity for 60x40 shelves, containers or trays by stainless steel slides, 60 mm height adjustable*
- *On demand can be adapted for 60x45 trays*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *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 temperature: APR 40°C APC / APRV 32°C*

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

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

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



gama
60x80
range

CP-78	6.090 €	CSG-80	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
CP-78	-2°C+8°C	910	2100	1040	805	900	10	230V - 50 Hz	R-404A
CSG-80	-25°C-10°C	910	2100	1040	1060	900	10	230V - 50 Hz	R-404A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

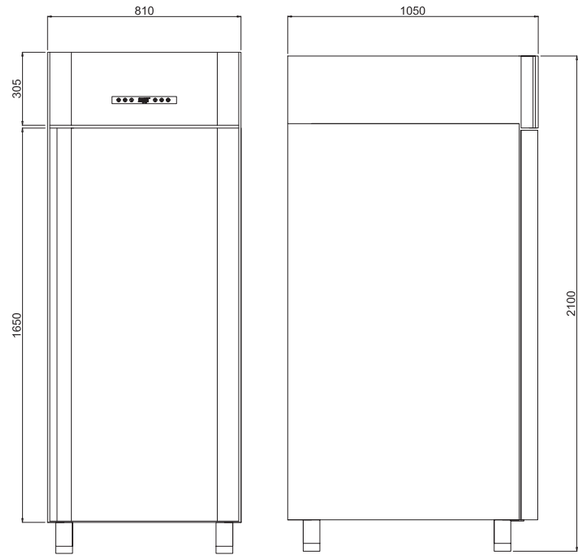
CP-78
Para a una correcta y controlada ventilación del producto, gracias a un sistema frigorífico infatigable, al servicio del usuario.
Cámara para refrigeración, con gran volumen interior (900 L.) con capacidad hasta 20 bandejas 600x800.
Ideal para conservar productos frescos, pastelería y panadería.

CSG-80
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.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

CP-78
For a corrected and controlled ventilation of the prod-uct and for an inde-fatigable system at your service.
Great capacity for the positive preservation, till 20 trays 600x800. Ideal to keep pastry and fresh prod-ucts.

CSG-80
Born for the negative conservation of large quantity of product.
Thanks to its 900 liters of capacity and to a uni-form system of ventilation that keep also after several hours the air structure without losses of volume.



STANDARD
R290

Armario refrigerado para PESCADO
FISH cabinet

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	850	7	7	645	230V-50Hz	R134a*	485	491	5 40°C 40%
									R290	845	434	5 40°C 40%
AP-1002	-5°C -1°C	680	2130	850	14	14	1404	230V-50Hz	R134a*	684	677	5 40°C 40%
									R290	845	479	5 40°C 40%

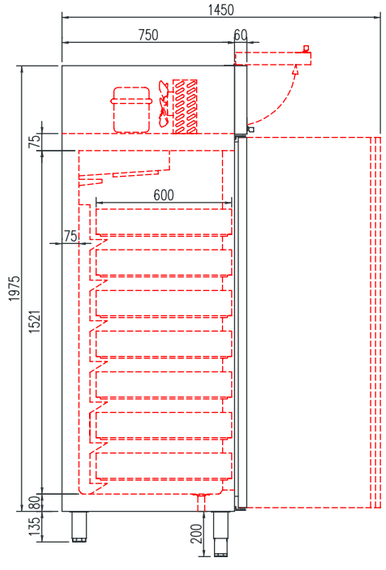
* no disponible mercado UE - *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave, de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura cada 60 mm para parrillas, bandejas o contenedores 60x40
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos elevable
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/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, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *APRV: double glazed door on aluminium frame and LED lighting*
- *Key lock as standard*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *LED lighting*
- *Capacity for 60x40 shelves, containers or trays by stainless steel slides, 60 mm height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *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 temperature: 40°C*



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

STANDARD
R290

Armario bandejas y contenedores 60x40
60x40 cabinet

gama **FIT** *range*

AP-55 2.944 €

APR-55 2.811 €

APRV-55 2.861 €

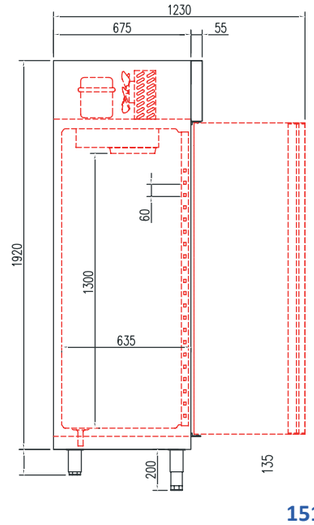
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* 40x60	cajones *containers* 40x60	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
AP-55	-5°C -1°C	540	2075	730	0	7	7	409	230V-50Hz	R290	303	201	-	5 40°C 40%
APR-55	0°C +8°C	540	2075	730	3	0	17	409	230V-50Hz	R290	303	201	E	5 40°C 40%
APRV-55	0°C +8°C	540	2075	730	3	0	17	409	230V-50Hz	R290	303	213	-	4 30°C 55%

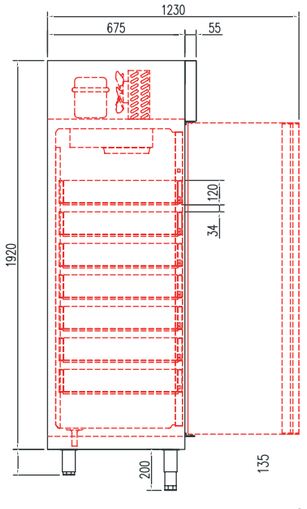
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- **APRV** 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, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *APRV double glazed door*
- *Interior LED lighting*
- *Capacity for 60x40 shelves, containers or trays by stainless steel slides, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Control panel and engine ventilation shelf , removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/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*





Armario EURO-SNACK 400 L, refrigeración y congelados

EURO-SNACK 400 L cabinet, chiller and freezer

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

AERE-401	2.462 €
AECE-401	3.124 €

AP-400	2.819 €

AER-125-2	3.078 €
AEC-125-2	4.008 €

AEM-125	5.000 €

AERE-125	3.557 €
AECE-125	4.682 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	cajones *containere*	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	R134a*	245	253	E	5 40°C 40%
										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%
										R449A*	452	620	E	4 30°C 55%
AP-400	-5°C -1°C	600	1900	650	5	5	0	337	230V-50Hz	R134a*	304	404	-	5 40°C 40%
										R290	845	434	-	5 40°C 40%
AER-125	-2°C +8°C	1250	2075	665	6	0	6	964	230V-50Hz	R290	543	416	D	5 40°C 40%
AEC-125	-20°C -15°C	1250	2075	665	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	2075	665	6	0	6	830	230V-50Hz	R290+R290	271+385	213+432	-	4 30°C 55%

* no disponible mercado UE - *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

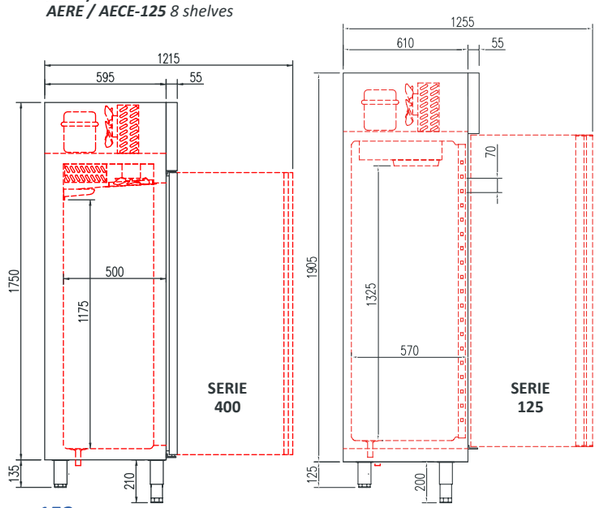
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/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
AERE / AECE-125 8 estantes

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *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*
AERE / AECE-125 *8 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 €
set 6 ruedas	*6 castors set*	146 €
tropicalizado 43°C	*tropicalized to 43°C*	consultar- consult
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult
APPCC	*HACCP*	consultar

AER-401

AP-400

ACR-751	2.440 €
ACC-751	3.414 €

ACR-752	2.499 €
ACC-752	3.473 €

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

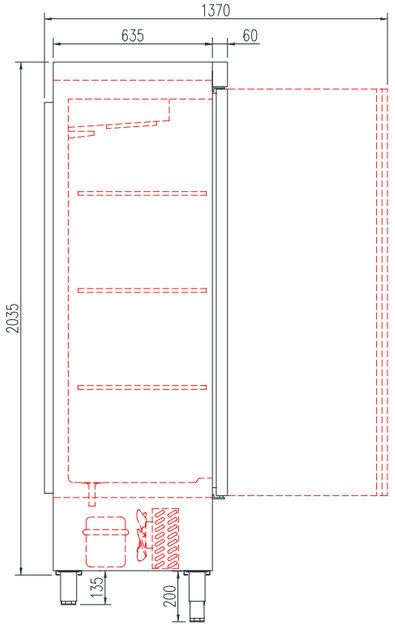
* no disponible mercado UE - *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- 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, rear side galvanized panel*
- *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 carncineras	*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

Armario SNACK, refrigeración y congelados
SNACK cabinet, chiller and freezer

ACR-1302	3.324 €
ACC-1302	4.451 €

ACR-1303	3.398 €
ACC-1303	4.519 €

ACR-1304	3.426 €
ACC-1304	4.586 €

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

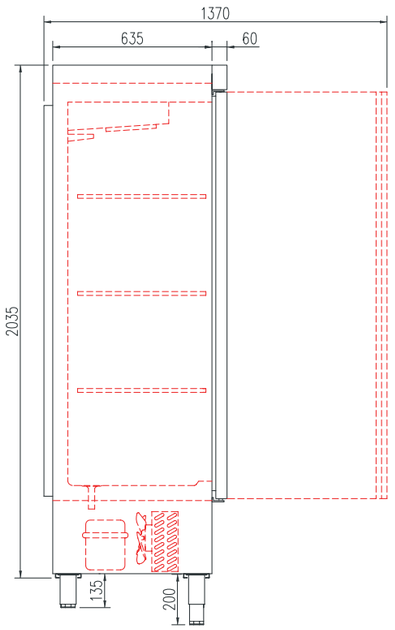
* no disponible mercado UE - *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, 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)
- 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

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *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 €
parrilla intermedia adicional	*additional intermediate rack*	20 €
barras carncineras	*meat bars*	135 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	96 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	25 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar

ACR-1303

Armario SNACK, refrigeración y congelados
SNACK cabinet, chiller and freezer

ACR-2003	4.814 €
ACC-2003	6.042 €

ACR-2004	4.867 €
ACC-2004	6.087 €

ACR-2005	4.923 €
ACC-2005	6.157 €

ACR-2006	4.975 €
ACC-2006	6.214 €

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

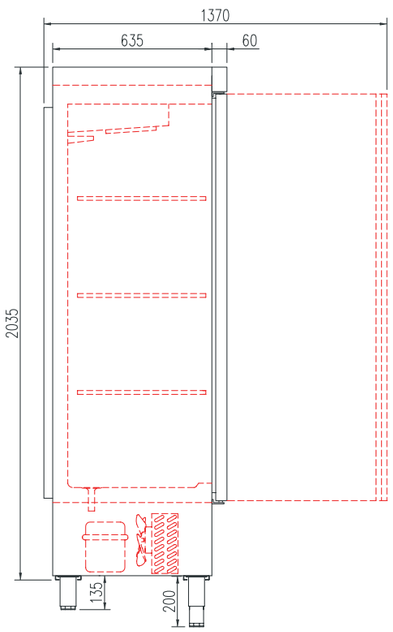
* no disponible mercado UE - *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- 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, rear side galvanized panel*
- *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 €
parrilla intermedia adicional	*additional intermediate rack*	20 €
barras carncineras	*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

ACC-2006

Armario SNACK, refrigeración y congelados, PUERTA CRISTAL

SNACK cabinet, chiller and freezer, GLASS DOOR

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-%
								R449A*	1630	1640	-	4 30°C 55%

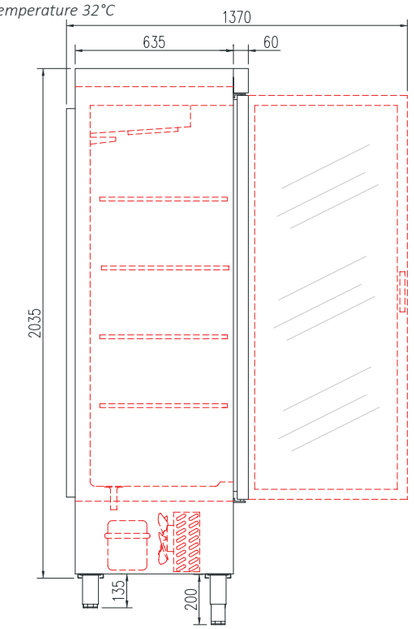
* no disponible mercado UE - *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- ACRV: Doble cristal + LEDs, ACCV: Triple cristal + LEDs
- Estantes parrilla reforzados, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/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, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *ACRV: Double glazed door + LEDs, ACCV: Triple glazed door + LEDs*
- *Reinforced shelves made of plasticized steel*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Control panel and engine ventilation shelf , removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/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 carncineras	*meat bars*	135 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
cerradura puerta cristal	*glass door lock*	61 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar

ACRV-1302

ACRV-751

DEPARTAMENTO DE PESCADO
FISH DEPARTMENT

ADP-1302 4.553 €

ADP-1303 4.317 €

ADP-1304 4.451 €

ADP-2005 5.812 €

Dos cámaras, de funcionamiento y temperaturas independientes
Two compartiments, 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 -5°C +8°C -1°C	1370	2160	735	3	6	6	1010	230V-50Hz	R134a+R134a*	245+485	253+495
										R290+R290	502+245	253+431
ADP-1303/4	-2°C -5°C +8°C -1°C	1370	2160	735	4+1	3	3	1165	230V-50Hz	R134a+R134a*	485+178	472+266
										R290+R290	845+502	372+369
ADP-2005	-2°C -5°C +8°C -1°C	2055	2160	735	6+3	6	6	1725	230V-50Hz	R134a+R134a*	485+485	472+491
										R290+R290	845+845	370+431

* no disponible mercado UE - *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- 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
- 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

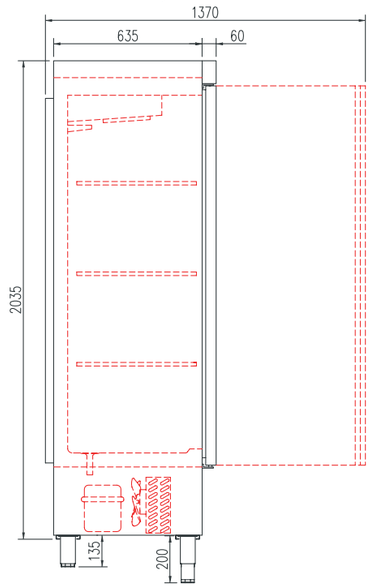
- Evaporador estático, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Motor independiente
- Temperatura de trabajo -4°C +4°C a 40°C ambiente
- Contenedores plástico, sobre guías inox

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Interior LED lighting*
- *Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Control panel and engine ventilation shelf , removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/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 carncineras	*meat bars*	135 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar

DEPARTAMENTO DE CONGELADOS
FREEZER DEPARTMENT

ACM-1302 5.389 €

ACM-1303 4.606 €

ACM-1304 4.659 €

ACM-2005 5.907 €

Dos cámaras, de funcionamiento y temperaturas independientes
Two compartiments, 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 -20°C +8°C -15°C	1370	2115	735	6	0	0	1165	230V-50Hz	R134a+R449A*	245+452	253+620
										R290+R290	820+398	523+445
ACM-1303/4	-2°C -20°C +8°C -15 °C	1370	2115	735	4+1	0	0	1165	230V-50Hz	R134a+R449A*	485+606	434+553
										R290+R290	845+606	361+553
ACM-2005	-2°C -20°C +8°C -15 °C	2055	2115	735	9+3	0	0	1725	230V-50Hz	R134a+R449A*	485+352	472+580
										R290+R290	845+361	370+642

* no disponible mercado UE - *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- 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
- 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

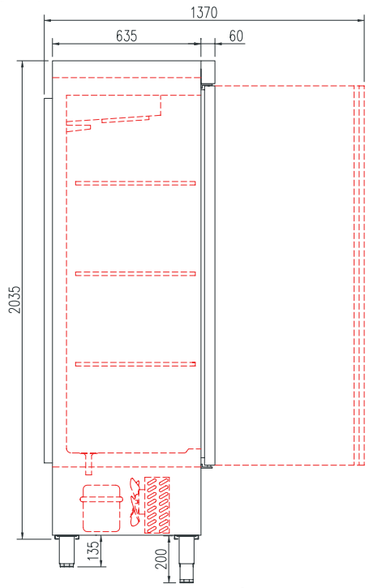
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento protector
- Motor independiente
- Temperatura de trabajo -20°C -15°C a 40°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Interior LED lighting*
- *Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Control panel and engine ventilation shelf , removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/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 carncineras	*meat bars*	135 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar

ACR-55-1	2.251
ACC-55-1	3.024

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

ACR-125-2	3.078
ACC-125-2	4.137

ACR-125-3	3.128
ACC-125-3	4.196

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

ACM-125	5.144

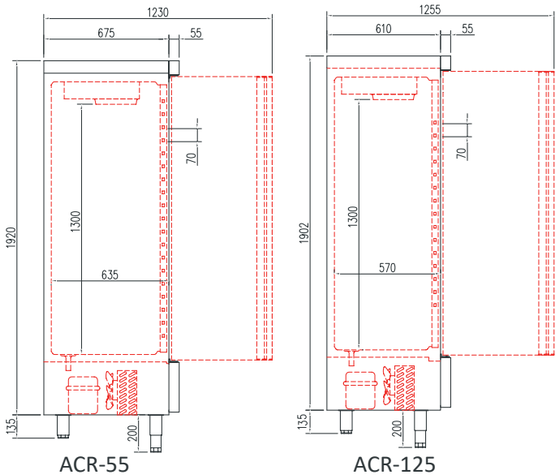
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares de guías *sets of slides*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
ACR-55	-2°C +8°C	540	2075	730	3	3	409	230V-50Hz	R290	303	207	D	5 40°C 40%
ACR-125	-2°C +8°C	1250	2075	665	6	6	964	230V-50Hz	R290	543	416	D	5 40°C 40%
ACC-55	-20°C -15°C	540	2075	755	3	3	409	230V-50Hz	R290	495	474	E	4 30°C 55%
ACC-125	-20°C -15°C	1250	2075	690	6	6	964	230V-50Hz	R290	833	810	E	4 30°C 55%
ACM-125	2°C +8°C -20°C -15°C	1250	2075	690	6	6	830	230V-50Hz	R-290+R290	271+385	213+432	-	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, 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)
- 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

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *ACRV / ACCV double glazed door*
- *LED lighting*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Control panel and engine ventilation shelf , removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/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

ACRV-55	2.541
ACCV-55	3.175

ACRV-125	3.676
ACCV-125	4.871

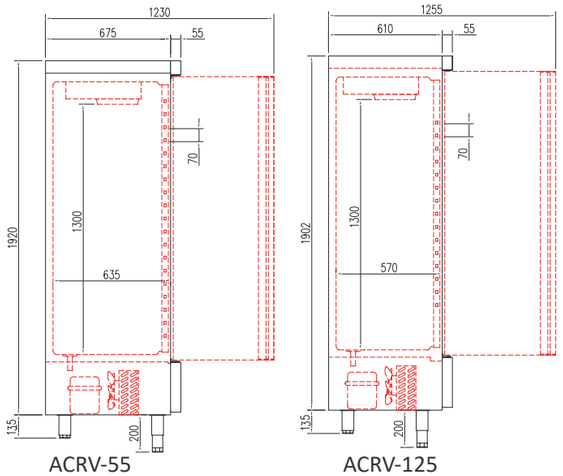
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares de guías *sets of slides*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	clase 2015/1094 EN16825
ACRV-55	-2°C +8°C	540	2075	730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

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, 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)
- 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

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *ACRV / ACCV double glazed door*
- *LED lighting*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Control panel and engine ventilation shelf , removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/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*



ACRV-55 ACRV-125

Armario SNACK, curación y secado de EMBUTIDOS y CHACINAS

SNACK cabinet, for SAUSAGE

ASC-751 3.420 €

ASCV-751 3.915 €

ASC-1302 5.054 €

ASCV-1302 6.092 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	barras carniceras *butcher bars*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	clase 2015/1094 EN16825
ASC-751	+4°C +16°C	680	2160	735	3	3	505	230V-50Hz	R290	502	380	5 40°C 40%
ASC-1302	+4°C +16°C	1370	2160	735	6	6	1201	230V-50Hz	R290	910	880	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
- 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 y barras carniceras (3 por cada Kit)
- 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 ciclos que requieran subir la temperatura
- Ventiladores funcionamiento independiente frio- calor- humedad
- 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
- 6 programas de ciclos programables, CICLO1 EMBUTIDOS

- *AISI-304 stainless steel exterior, except the backrest*
- *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 °)*
- *Embedded stainless steel door*
- *LED interior light*
- *Reinforced shelf shelves, made of plasticized steel and meat bars (3 for each Kit)*
- *Feet in stainless steel tube adjustable in height 135 - 200 mm*
- *Removable control panel and motor ventilation shelf e*
- *Ventilated condensing unit*
- *Resistances for cycles that require raising the temperature*
- *Fans independent operation cold - heat - humidity*
- *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 effects*
- *70 mm insulation on sides*
- *Digital temperature control, optimized defrosts, open door alarm and high condensation temperature. Efficient management of energy consumption*
- *6 programmable cycle programs, CYCLE1 SAUSAGES*

CICLO 1	DURACION Horas	SET TEM.°C	SET HUMEDAD %	VENT. REDUCIDA	MARCHA DESCANSO
ESTUFAJE	8	25	SIN APORTE	NO	NO
SECADO 01	19	20	85	NO	SI
SECADO 02	19	18	80	NO	SI
SECADO 03	19	16	75	NO	SI
SECADO 04	19	14	70	NO	SI
SECADO 05	19	12	65	NO	SI
SECADO 06	19	10	60	NO	SI
ESTACIONAMIENTO	hasta 72 días	8	50	NO	NO

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

Armario expositor MADURACION DE CARNES "DRY AGING"

DRY AGING display cabinet

DAV-200-P 3.036 €

DAV-200 2.443 €

DAV-400 3.333 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	barras carniceras *butcher bars*	volumen *capacity* (L)	capacidad carne *meat capacity* (Kg.)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	clase 2015/1094 EN16825
DAV-200	-2°C +8°C	600	900	650	2	1	120	20	230V-50Hz	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 inox plastificado negro, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura), con marco aluminio anodizado y doble cristal con tratamiento bajo-emisivo (reduce condensación de humedad)
- Doble luz interior LED tonos cálidos o frios
- 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 facilirar 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 efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura y humedad, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía

- *AISI-304 stainless steel exterior, black coated, except rear side*
- *AISI-304 stainless steel interior, with curved edges and embedded bottom*
- *Reversible opening doors, with automatic closing system and magnetic weatherstripping (remains open when opening over 90°), with anodized aluminum frame and triple glass with low-emission treatment (reduces moisture condensation)*
- *Double LED interior light, cold or warm*
- *SS shelves and meat bar*
- *Salt blocks and tray, on demnad*
- *Front height adjusters and rear rollers for easy movement*
- *Ventilated condensing unit*
- *Evaporator forced draft system, with anti-corrosion epoxy coating and carbon filter*
- *Forced draft fans stop when the door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP effects*
- *Digital temperature and humidity control, optimized defrosts, open door alarm and high condensation temperature. Efficient management of energy consumption*

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

DAV-200

DAV-200-P

DAV-400

Armario expositor MADURACION DE CARNES "DRY AGING"

DRY AGING display cabinet

novedad new

DA-400 3.701 €

DA-750 4.028 €

DA-1002 6.346 €

DA-2003 9.963 €

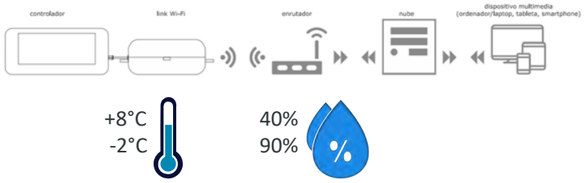
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	barras carniceras *butcher bars*	volumen *capacity* (L)	capacidad carne *meat capacity* (Kg.)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	clase 2015/1094 EN16825
DA-400	-2°C +8°C	600	1900	650	2	1	320	75	230V-50Hz	R290	205	290	4 30°C 55%
DA-750	-2°C +8°C	680	2130	850	2	1	645	150	230V-50Hz	R290	502	290	4 30°C 55%
DA-1002	-2°C +8°C	1370	2130	850	4	2	1404	300	230V-50Hz	R290	845	290	4 30°C 55%
DA-2003	-2°C +8°C	2055	2130	850	6	3	2197	450	230V-50Hz	R290	1710	290	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

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 con-trol 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 inox AISI-304, 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 en tonos cálidos o frios
- Estantes de acero AISI-304 y barras carniceras
- Bandeja y bloques de sal, opcionales
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura y humedad, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía

- *AISI-304 stainless steel 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, cold or warm*
- *SS shelves and meat bar*
- *Salt blocks and tray, on demand*
- *Feet in stainless steel tube adjustable in height 135 - 200 mm*
- *Ventilated condensing unit*
- *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 effects*
- *Digital temperature and humidity control, optimized defrosts, open door alarm and high condensation temperature. Efficient management of energy consumption*

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

DA-400

DA-750