RHOSTELEV
representaciónhosteleradelevante

2022

FRÍO Y CONGELACIÓN

PRECIOS ACTUALIZADOS **22 SEP 2022**

FRÍO COMERCIAL - MARKET - ARMARIOS VERTICALES
EXPOSICIÓN PANADERÍA Y PASTELERÍA - HELADERÍA - CHOCOLATE

TEL: 965 672 724 WWW.RHOSTELEV.COM · INFO@RHOSTELEV.COM
TRAV. C/FUSTERÍA,24 - C/CLAVO,25 03690 · SAN VICENTE DEL RASPEIG · ALICANTE
TRAV. AMERICAS, Nº1 NAVE 8 - POL.IND. OESTE · ALCANTARILLA

ÍNDICE

FRÍO COMERCIAL	4
Arcones de conservación de congelados, granizados y helados	6
Cabinas de hielo	17
MARKET	18
Islas para supermercado	20
Murales para supermercado	28
Expositores impulso para congelados	31
Vitrinas expositoras refrigeradas	32
ARMARIOS VERTICALES	34
Armarios, escarchacopas y minivitrinas sobrebanco	36
Armarios puerta ciega	40
Armarios puerta de cristal	55
Armarios de conservación y maduración de carne	62
Armarios de vino	64
BARRA Y COCINA	70
Mesas refrigeradas y de congelados	72
Enfriadores de botellas: botelleros, Back-Bar y vitrinas	74
Vitrinas refrigeradas y calefactadas	78
ABATIDORES DE TEMPERATURA	80
HELADERÍA	86
Exposición de helado y polos: vitrinas	88
Conservación de helados y granizados: pozzetti, arcones	95
Granizadoras, horchateras y dispensadoras	99
Máquinas de helado soft, mantecadoras y rollo helado	105
Montadoras - dispensadoras de nata	112
PASTELERÍA Y CHOCOLATE	114
Exposición y conservación de pastelería: vitrinas	116
Rellenos y coberturas pasteleras	136
Procesado de masas	143
Corte y procesado	146
Chocolateras baño maría	148
Bañado y decoración con chocolate	150
Exposición y conservación de chocolate: vitrinas	158
MAQUINARIA	160
Tostadores	162
Planchas grill, gofreras y creperas	164
Hornos microondas	167
Blenders, batidoras, trituradoras	168
Emulsionadoras y amasadoras	172
Exprimidores	174
MOBILIARIO INOX	176
Mesas y estanterías cafeteras	178
Mesas de trabajo centrales y murales	180

Arcones de congelados, helados y granizados

Cabinas de hielo

MARKET

Islas para supermercado

Murales refrigerados

Vitrinas para supermercado

ARMARIOS VERTICALES

Armarios sobrebanco, escarchacopas y minivitrinas

Armarios puerta ciega

Armarios puerta de cristal

Armarios maduradores y conservadores de carne

Armarios de vino

BARRA Y COCINA

Mesas refrigeración y congelación

Enfriadores de botellas: botelleros, Back-Bar y vitrinas

Vitrinas refrigeradas y calefactadas

ABATIDORES DE TEMPERATURA

Frío comercial

ARCONES PUERTA ABATIBLE - **CH / SIF**

FRÍO - ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS

-17ºC
-25ºC

CH1

SIF460

CH / SIF

Arcones para conservación de congelados con puerta abatible ciega. Desde 105 hasta 440 litros.

— Acabado exterior color blanco.
— Refrigeración estática.
— Condensación estática.
— Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm sin CFC (SIF 570: 60 mm)
— Descongelación manual con sistema de drenaje del agua de descongelación.
— Cuba interior en aluminio con esquinas redondeadas.
— Termómetro analógico.
— Termostato mecánico regulable.
— Cierre de puerta con llave.
— 4 rodillos para desplazamiento.

Termómetro analógico y termostato mecánico de serie

ACCESORIOS

Cestillos de varilla plastificada (430x240x290mm): **19€**

	CH110T	SIF 170	SIF 240	SIF 320	SIF 370	SIF 460	SIF 570
	550x650x850 mm	580x620x840 mm	830x660x860 mm	990x660x860 mm	1170x660x860 mm	1400x660x860 mm	1600x660x860 mm
	470x433x532 mm	478x476x715 mm	726x476x715 mm	886x476x715 mm	1066x476x715 mm	1296x476x715 mm	1479x459x705 mm
	105 L	150 L	209 L	264 L	324 L	402 L	440 L
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-25ºC/-17ºC	-25ºC/-17ºC	-25ºC/-17ºC	-25ºC/-17ºC	-25ºC/-17ºC	-25ºC/-17ºC	-25ºC/-17ºC
	R600A	R600A	R600A	R600A	R600A	R600A	R600A
	4	4	4	4	4	4	4
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	90 W	133 W	146 W	167 W	199 W	231 W	243 W
	24 kg	29 kg	34 kg	36 kg	41 kg	46 kg	64 kg
	378 €	**410 €**	**498 €**	**536 €**	**586 €**	**656 €**	**730 €**

Cestillos no incluidos de serie.

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

CHEV / SIF / CH
ARCONES PUERTA ABATIBLE, GRAN CAPACIDAD
FRÍO - ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS

SIF700

CH9002P

Arcones de gran capacidad para conservación de congelados con puerta abatible opaca. Desde 472 hasta 800 litros.

CHEV500 / SIF700
— Acabado exterior en chapa blanca
— Refrigeración estática.
— Condensación ventilada.
— Descongelación manual con sistema de drenaje de agua.
— Termómetro analógico.
— Termostato mecánico regulable.
— Cierre de puerta con llave.
— 4 rodillos para desplazamiento.
— **CHEV500**: Cuba de aluminio / Aislamiento poliuretano inyectado de 65 mm / **Puerta en blanco o acero inox**.
— **SIF700**: Cuba de chapa blanca plastificada / Aislamiento poliuretano inyectado de 60 mm.

CH650 / CH900-2P
— Refrigeración estática
— Descongelación manual
— Condensación ventilada
— Cuba en chapa blanca plastificada
— Aislamiento en poliuretano inyectado de 70 mm
— Termómetro analógico
— Termostato mecánico regulable
— Cierre de puerta con llave
— Puertas con marco de aluminio

ACCESORIOS
Cestillos de varilla plastificada:
- **CHEV500** (430x240x290mm): **19€**
- **SIF700** (430x240x290mm): **19€**
- **CH650** (547x270x255mm): **30€**

	CHEV 500	CHEV 500 P. INOX	SIF 700	CH 650	CH 900 2P
	1700x690x860 mm		1570x710x1000 mm	1700x720x960 mm	2000x780x960 mm
	–		1450x553x877 mm	1565x585x770 mm	1465x643x774 mm 400x643x446 mm
	472 L		664 L	597 L	800 L
	ESTÁTICO		ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	VENTILADO		VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	-22ºC/-18ºC		-22ºC/-18ºC	-22ºC/-18ºC	-22ºC/-18ºC
	R600A		R600A	R600A	R600A
	4		4	SN (10ºC/43ºC)	SN (10ºC/43ºC)
	220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	210 W		260 W	260 W	290 W
	58 kg	60 kg	96 kg	107 kg	129 kg
	890 €	**1.020 €**	**1.290 €**	**1.540 €**	**2.032 €**

Cestillos no incluidos de serie.

ARCONES BAJA TEMPERATURA - **ELVT / VT**

FRÍO - ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS

-25ºC -45ºC | -40ºC -60ºC

ELVT510

ELVT

VT

Interior con cestillos

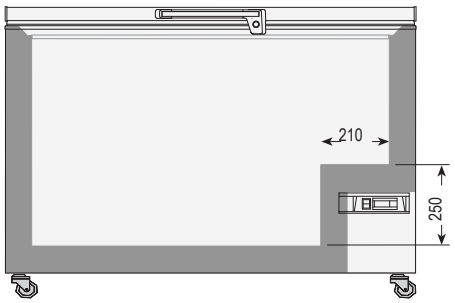
Ruedas pivotantes

Tirador con cerradura

ELVT / VT

Arcones de baja temperatura para conservación de congelados con puerta abatible ciega. Adecuados para heladería, pescado, sushi y productos de laboratorio. Desde 133 hasta 495 litros.

— Interior y exterior en acero barnizado blanco.
— Refrigeración estática.
— Desescarche manual.
— Aislamiento de alta densidad de 80 mm de espesor con pérdida de temperatura muy lenta en caso de avería.
— Centralita electrónica programable.
— Alarma sonora (Alta/Baja temperatura y fallo de sonda).
— Cierre de la puerta con llave.
— 4 ruedas pivotantes.



ACCESORIOS

Cestillos de varilla plastificada: **36€**
- ELVT (443x216x210 mm).
- VT (386x193x200 mm).

	ELVT 150	ELVT 310	ELVT 410	ELVT 510	VT 300	VT 390	VT 500
	725x695x885 mm	1260x695x885 mm	1560x695x885 mm	1660x758x890 mm	1260x698x885 mm	1560x698x885 mm	1660x758x890 mm
	560x440x635 mm	1100x440x635 mm	1400x440x635 mm	1500x500x640 mm	1100x440x660 mm	1400x440x660 mm	1500x500x695 mm
	133 L	284 L	368 L	475 L	284 L	368 L	495 L
	1/3	1/9	1/11	3/11	3/12	4/15	3/15
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-45ºC/-25ºC	-45ºC/-25ºC	-45ºC/-25ºC	-45ºC/-25ºC	-60ºC/-40ºC	-60ºC/-40ºC	-60ºC/-40ºC
	R290A	R290A	R290A	R290A	NATURE-R	NATURE-R	NATURE-R
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	300 W	400 W	400 W	550 W	400 W	400 W	500 W
	55 kg	76 kg	88 kg	107 kg	76 kg	88 kg	107 kg
	2.110 €	**2.445 €**	**2.810 €**	**3.599 €**	**4.292 €**	**4.735 €**	**5.787 €**

CLASE CLIMÁTICA: MAX = +10ºC/+32ºC - HR 65%

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

DUAL - ARCONES BITEMPERATURA

FRÍO - ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS Y REFRIGERADOS

DUAL430

DUAL

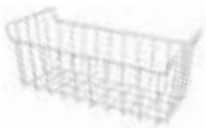
Arcones aptos tanto para conservación de congelados como para refrigeración,con un rango de temperatura de trabajo que va desde los -25ºC hasta los +5ºC. Puerta abatible ciega. Desde 275 hasta 411 litros.

— Acabado exterior en chapa blanca.
— Refrigeración estática.
— Aislamiento poliuretano inyectado de 65 mm sin CFC.
— Descongelación manual con sistema de drenaje de agua.
— Condensación estática.
— Cuba interior en aluminio con esquinas redondeadas.
— Termómetro analógico.
— Termostato mecánico regulable.
— Cierre de puerta con llave.
— 4 rodillos para desplazamiento.

Termómetro analógico y termostato mecánico de serie

ACCESORIOS

Cestillos de varilla plastificada (430x240x290mm): **19€**



	DUAL 290	DUAL 370	DUAL 430
	1090x690x860 mm	1320x690x860 mm	1510x690x860 mm
	962x472x702 mm	1192x472x702 mm	1382x472x702 mm
	275 L	349 L	411 L
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-25ºC/+5ºC	-25ºC/+5ºC	-25ºC/+5ºC
	R600A	R600A	R600A
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	130 W	130 W	210 W
	44 kg	48 kg	53 kg
	615 €	**730 €**	**805 €**

Cestillos no incluidos de serie.

ARCONES PUERTAS CORREDERAS CIEGAS - **TOS / CHC**

FRÍO - ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS Y HELADOS

Ideales para la conservación de productos de heladería.

Arcones para conservación de congelados con puertas correderas ciegas, adecuados para heladería. Desde 160 hasta 490 litros.

TOS 300

TOS

— Ancho exterior 670 cm.
— Exterior e interior en chapa blanca galvanizada y plastificada.
— Aislamiento poliuretano inyectado de 70mm sin CFC.
— Marco inyectado en color gris.
— Refrigeración estática.
— Control electrónico de la temperatura.
— Puertas correderas con cierre con llave.
— 4 Ruedas pivotantes.
— **No admite cestillos.**

CHC

— Ancho exterior 620 cm (CHC525: 665cm)
— Exterior en chapa blanca zincada a doble cara
— Interior en chapa blanca plastificada
— Aislamiento poliuretano inyectado de 70mm sin CFC.
— Marco en ABS inyectado color azul (CHC525: aluminio).
— Refrigeración estática
— Termómetro analógico
— Termostato mecánico regulable
— 4 ruedas pivotantes
— **No admite cestillos.**

CHC 290

	TOS 220	TOS 300	TOS 400	TOS 500	CHC 200	CHC 290	CHC 420	CHC 525
	840x670x895 mm	1063x670x895 mm	1283x670x895 mm	1503x670x895 mm	620x620x910 mm	1000x620x910 mm	1260x620x910 mm	1507x665x910 mm
	700x527x725 mm	920x527x725 mm	1140x527x725 mm	1360x527x725 mm	495x495x680 mm	875x495x680 mm	1135x495x680 mm	1380x535x695 mm
	222 L	304 L	387 L	470 L	140 L	270 L	376 L	490 L
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	ALETAS CON MOTOVENTILADOR	ALETAS CON MOTOVENTILADOR	ALETAS CON MOTOVENTILADOR	ALETAS CON MOTOVENTILADOR	ESTÁTICO	CON MOTOVENTILADOR	CON MOTOVENTILADOR	CON MOTOVENTILADOR
	-22ºC/-9ºC	-22ºC/-9ºC	-22ºC/-9ºC	-22ºC/-9ºC	-24ºC/-18ºC	-24ºC/-18ºC	-24ºC/-18ºC	-24ºC/-18ºC
	R600A	R600A	R600A	R600A	R290	R290	R290	R290
	4	4	4	4	4	4	4	4
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	115 W	135 W	190 W	190 W	150 W	175 W	220 W	262 W
KG	48 kg	54 kg	57 kg	60 kg	42 kg	57 kg	64 kg	75 kg
	595 €	**694 €**	**774 €**	**840 €**	**655 €**	**735 €**	**832 €**	**965 €**

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

ARCONES CONSERVADORES DE GRANIZADO

FRÍO - ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS Y HELADOS

G40

G40

Arcón para conservación de granizados con puerta ciega abatible.

— Exterior en chapa blanca zincada a doble cara.
— Aislamiento de 50 mm poliuretano inyectado sin CFC.
— Refrigeración estática.
— Termómetro y termostato digital.
— Fondo sin escalón.
— 4 rodillos.

GTO 170

CHG 300

GTO 170 / CHG 300

Arcones para conservación de granizados con puertas ciegas correderas.

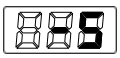
— Marco y detalles: ABS gris, aluminio **(GTO)** / ABS azul **(CHG)**.
— Exterior en chapa blanca zincada a doble cara.
— Interior en chapa blanca plastificada.
— Aislamiento de 70 mm poliuretano inyectado sin CFC.
— Rejilla de varilla plastificada salva-escalón.
— Refrigeración estática.
— Termómetro y termostato digital **(TGS).**
— Termómetro analógico y termostato mecánico **(CHG).**
— 4 ruedas pivotantes.

ACCESORIOS

Cubeta para granizados:
14L: **19€** / 15L: **24€** / 20L: **28€**

OPCIONES

Control digital de temperatura CHG300: **80€**



	G40	GTO 170	CHG 300
	565x660x860 mm	694x671x901 mm	1000x620x910 mm
	4x14L	4x20L	6x20L
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-5ºC / +5ºC	-5ºC / +5ºC	-5ºC / +5ºC
	R600	R600A	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	160 W	115 W	175 W
	24 kg	46 kg	57 kg
	398 €	**725 €**	**780 €**

* Podemos adaptar a temperatura de granizado (-5ºC/+5ºC) cualquier modelo de arcón de conservación de congelados de nuestro catálogo (CONSULTAR)

ARCONES PUERTAS CORREDERAS CRISTAL - **TVS / CHV**

FRÍO - ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS Y HELADOS

Ideales para la conservación de productos de heladería.

Arcones para conservación de congelados con puertas correderas de cristal templado, adecuados para heladería. Desde 160 hasta 490 litros.

TVS 300

-9ºC
-22ºC

TVS

— Ancho exterior 670 cm.
— Exterior e interior en chapa blanca galvanizada y plastificada.
— Aislamiento poliuretano inyectado de 70mm sin CFC.
— Marco inyectado en color gris.
— Refrigeración estática.
— Control electrónico de la temperatura.
— Puertas correderas de cristal templado.
— Cierre con llave.
— 4 Ruedas pivotantes.

ACCESORIOS TVS

1. Cestillos sin separadores (555x220x390mm): **24€**
2. Cestillos 2 separadores, 3 espacios (555x220x390mm): **30€**

CHV

— Ancho exterior 620 cm (CHV525: 665cm).
— Exterior en chapa blanca zincada a doble cara.
— Interior en chapa blanca plastificada.
— Aislamiento poliuretano inyectado de 70mm sin CFC.
— Marco en ABS inyectado color azul (CHV525: aluminio).
— Refrigeración estática.
— Termómetro analógico.
— Termostato mecánico regulable.
— Puertas correderas de cristal templado.
— 4 ruedas pivotantes.

-18ºC
-23ºC

ACCESORIOS CHV

3. Cestillos diáfanos (525x230x210 mm): **28€**

	TVS 220	TVS 300	TVS 400	TVS 500	CHV 200	CHV 290	CHV 420	CHV 525
	843x670x895 mm	1063x670x895 mm	1283x670x895 mm	1503x670x895 mm	620x620x910 mm	1000x620x910 mm	1260x620x910 mm	1507x665x910 mm
	700x527x725 mm	920x527x725 mm	1140x527x725 mm	1360x527x725 mm	495x495x680 mm	875x495x680 mm	1135x495x680 mm	1380x535x695 mm
	222 L	304 L	387 L	470 L	140 L	270 L	376 L	490 L
	0/3	0/4	0/5	0/6	0/2	0/4	0/4	0/5
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	ALETAS CON MOTOVENTILADOR	ALETAS CON MOTOVENTILADOR	ALETAS CON MOTOVENTILADOR	ALETAS CON MOTOVENTILADOR	ESTÁTICO	CON MOTOVENTILADOR	CON MOTOVENTILADOR	CON MOTOVENTILADOR
	-22ºC/-9ºC	-22ºC/-9ºC	-22ºC/-9ºC	-22ºC/-9ºC	-23ºC/-18ºC	-23ºC/-18ºC	-23ºC/-18ºC	-23ºC/-18ºC
	R600A	R600A	R600A	R600A	R290	R290	R290	R290
	4	4	4	4	4	4	4	4
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	115 W	135 W	190 W	190 W	150 W	175 W	220 W	262 W
KG	48 kg	54 kg	57 kg	60 kg	41 kg	56 kg	63 kg	71 kg
	655 €	**770 €**	**868 €**	**930 €**	**765 €**	**844 €**	**952 €**	**1.120 €**

Cestillos no incluidos de serie.

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

ARCONES PUERTAS CORREDERAS CRISTAL - **SMI**

FRÍO - ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS Y HELADOS

SMI 500

SMI

Arcones para conservación de congelados con puertas correderas de cristal templado, adecuados para heladería. Desde 300 hasta 498 litros.

— Marco de aluminio gris anodizado.
— Interior en chapa galvanizada y plastificada en blanco
— Aislamiento poliuretano inyectado de 60mm sin CFC.
— Cierre con llave.
— Termómetro analógico.
— Termostato regulable.
— Refrigeración estática.
— 4 ruedas pivotantes (2 con freno).

Termómetro analógico de serie

ACCESORIOS

Cestillos sin separadores): **28€**

	SMI 300	SMI 400	SMI 500
	1009x629x892 mm	1298x629x892 mm	1548x629x892 mm
	890x510x663 mm	1180x510x663 mm	1430x510x663 mm
	300 L	407 L	498 L
	0/2	0/4	0/5
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	ALETAS CON MOTOVENTILADOR	ALETAS CON MOTOVENTILADOR	ALETAS CON MOTOVENTILADOR
	-22ºC/-12ºC	-22ºC/-12ºC	-22ºC/-12ºC
	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	119 W	141W	191 W
	56 kg	65 kg	85 kg
	756 €	**875 €**	**986 €**

Cestillos no incluidos de serie.

ARCONES PUERTAS CRISTAL INCLINADO - **SMK**

FRÍO - ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS Y HELADOS

-12ºC
-22ºC

SMK 500

SMK

Arcones para conservación de congelados con puertas inclinadas correderas de cristal templado, adecuados para heladería. Desde 293 hasta 427 litros.

— Visión panorámica del producto.
— Marco de aluminio gris anodizado.
— Interior en chapa galvanizada y plastificada en blanco
— Aislamiento poliuretano inyectado de 60mm sin CFC.
— Cierre con llave.
— Termómetro analógico.
— Termostato mecánico interno.
— Refrigeración estática.
— 4 ruedas pivotantes (2 con freno).

Termómetro analógico

ACCESORIOS

Cestillos sin separadores: **28€**

	SMK 300	SMK 400	SMK 500
	1009x615x950 mm	1298x615x950 mm	1548x615x950 mm
	890x500x610 mm	1180x500x610 mm	1430x500x610 mm
	293 L	352 L	427 L
	0/2	0/4	0/5
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	ALETAS CON MOTOVENTILADOR	ALETAS CON MOTOVENTILADOR	ALETAS CON MOTOVENTILADOR
	-22ºC/-12ºC	-22ºC/-12ºC	-22ºC/-12ºC
	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	115 W	135W	190 W
	56 kg	65 kg	79 kg
	760 €	**905 €**	**1.020 €**

Cestillos no incluidos de serie.

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

ARCONES PUERTAS CRISTAL CURVO INCLINADO - **TCHC**

FRÍO - ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS Y HELADOS

TCHC 500

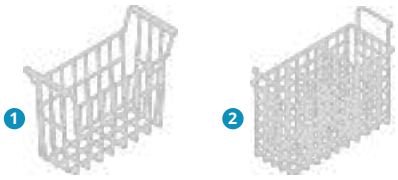
Cristal curvo inclinado

Control digital de temperatura

TCHC

Arcones para conservación de congelados con puertas inclinadas correderas de cristal curvo templado, adecuados para heladería. Desde 170 hasta 477 litros.

— Ancho exterior 670 cm.
— Exterior e interior en chapa galvanizada y cuba plastificada blanca.
— Marco inyectado en color gris.
— Aislamiento poliuretano inyectado de 70mm sin CFC.
— Refrigeración estática.
— Control electrónico de la temperatura.
— Cierre con llave.
— 4 ruedas pivotantes.
— Luz interior LED opcional.



ACCESORIOS

1. Cestillos sin separadores (555x220x390mm): **24€**
2. Cestillos 2 separadores, 3 espacios (555x220x390mm): **30€**

	TCHC 170	TCHC 300	TCHC 400	TCHC 500
	690x670x900 mm	1060x670x900 mm	1280x670x900 mm	1500x670x900 mm
	550x527x743 mm	920x527x743 mm	1140x527x743 mm	1360x527x743 mm
	170 L	310 L	394 L	477 L
	0/2	0/4	0/5	0/6
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	ALETAS CON MOTOVENTILADOR	ALETAS CON MOTOVENTILADOR	ALETAS CON MOTOVENTILADOR	ALETAS CON MOTOVENTILADOR
	-22ºC/-9ºC	-22ºC/-9ºC	-22ºC/-9ºC	-22ºC/-9ºC
	R290	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	115 W	135 W	190 W	190 W
	38 kg	52 kg	55 kg	58 kg
	660 €	**770 €**	**878 €**	**957 €**
+ LED	**756 €**	**875 €**	**996 €**	**1.127 €**

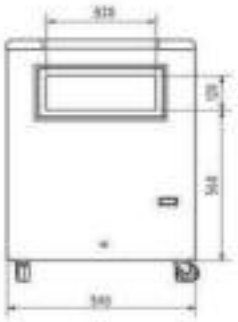
Cestillos no incluidos de serie.

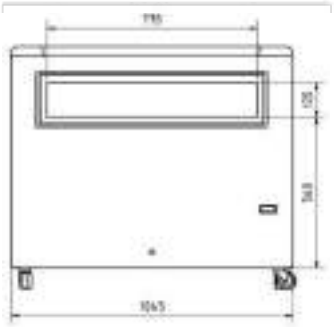
HCE - CONSERVADOR - EXPOSITOR DE POLOS

FRÍO - ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS Y HELADOS

-16ºC
-24ºC

HCE 305





ACCESORIOS

Kit 2 cestillos para polos HCE 170 (13 filas de polos por cesto): **74€**

ACCESORIOS

Kit 3 cestillos para polos HCE 305 (13 filas de polos por cesto): **198€**

HCE

Arcones expositores para polos, con puertas correderas de cristal, ventana frontal e iluminación interior.
— Cuba interior en chapa blanca prepintada.
— Condensación ventilada.
— Termómetro analógico.
— Termostato mecánico.
— Iluminación LED.
— Sistema drenaje del agua de descongelación.
— 4 ruedas pivotantes.

	HCE 170	HCE 305
	590x680x910 mm	1045x680x910 mm
	136 L	233 L
	0/2	0/3
	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-24ºC / -16ºC	-24ºC / -16ºC
	R290	R290
	4L1	4L1
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	132 W	135 W
	1.180 €	**1.325 €**

Cestillos no incluidos de serie.

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

CABIN

Cabinas para conservación de sacos de hielo en exteriores. Con capacidad para 225, 250 y 300 sacos de 2kg de hielo.
— Especial para exterior.
— Exterior en chapa pre-lacada blanca e interior y respaldo en galvanizado.
— Aislamiento poliuretano inyectado de 40 kg/m3 sin CFC.
— Cierre de puerta preparada para candado.
— Bisagras de alta calidad y resistencia.
— Evaporador de pared fría y tubo de cobre sin soldadura en interior del aislamiento.
— Compresor de ½ HP hermético ventilado con 2 ventiladores.
— Control de la temperatura mediante termostato mecánico.
— Desagüe en el fondo para conexión a la red general de evacuación.
— 4 ruedas (2 con freno).

CABIN GLASS

Cabina para conservación de sacos de hielo en interiores. Con capacidad para 90 sacos de 2kg de hielo.
— Especial para interior.
— Iluminación LED interior y canopy.
— Puerta con auto-cierre.
— Termostato mecánico.
— Condensador ventilado.
— Desagüe.
— Interior de acero prepintado no tóxico.

	CABIN 1200	CABIN 1300	CABIN 1820	CABIN GLASS
	1200x900x1853 mm	1310x900x2123 mm	1820x900x1853 mm	770x765x1902 mm
	1 (570x730 mm)	1 (570x730 mm)	2 (572x714 mm)	1 (CRISTAL)
	1000 L	1295 L	1600 L	590 L
	225 ud. x 2kg	250 ud. x 2kg	300 ud. x 2kg	90 ud. x 2kg
	ESTÁTICA	ESTÁTICA	ESTÁTICA	ESTÁTICA
	-15ºC/-10ºC	-15ºC/-10ºC	-15ºC/-10ºC	-20ºC/-10ºC
	R290	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	820 W	820 W	820 W	–
	141 kg	148 kg	179 kg	85 kg
	2.580 €	**2.865 €**	**3.375 €**	**1.960 €**

Islas para supermercado

Murales refrigerados

Vitrinas para supermercado

Market

IL - ISLAS DE CONGELADOS DOBLE SERVICIO

FRÍO - MARKET - ISLAS DE CONSERVACIÓN DE CONGELADOS

-18ºC
-22ºC

IL 2500

IL

Conservadores panorámicos de doble servicio tipo isla para exposición de productos congelados, con 2 puertas correderas de cristal templado plano (4 en IL2500).
— Exterior en chapa blanca zincada a doble cara.
— Interior en chapa galvanizada blanca.
— Aislamiento poliuretano inyectado de 70 mm sin CFC.
— Marco en aluminio anodizado gris.
— Perfil perimetral paragolpes en ABS gris.
— Desescarche manual.
— Termostato digital (**excepto IL1500**).
— 4 ruedas (2 con freno).

OPCIONES Y ACCESORIOS

- Refrigeración (+1ºC/+8ºC): **consultar**
- Perfil longitudinal de aluminio, indispensable para cestillos: IL1500: **420€** / IL2000: **460€** / IL2500: **490€**
- Cestillo varilla plastificada grande (755x265x200mm): **46€** / ud. IL1500 (4ud.): **184€** / IL2000 (6ud.): **276€** / IL2500 (7ud.): **322€**
- Cestillo varilla plastificada pequeño (300x265x200mm): **36€** / ud. IL1500 (8ud.): **288€** / IL2000 (12ud.): **432€** / IL2500 (14ud.): **504€**
- Rejilla de suelo varilla plastificada (485x380x15mm): **35€** / ud. IL2000 (8ud.): **280€** / IL2500 (10ud.): **350€**

	IL 1500	IL 2000	IL 2500
	1500x910x800 mm	2000x910x800 mm	2500x910x800 mm
	1367x765x560 mm	1867x765x560 mm	2367x765x560 mm
	500 L	720 L	930 L
	0/4	0/6	0/7
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	VENTILADO LIBRE MANTENIMIENTO	VENTILADO LIBRE MANTENIMIENTO	VENTILADO LIBRE MANTENIMIENTO
	-22ºC/-18ºC	-22ºC/-18ºC	-22ºC/-18ºC
	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	230 W	370 W	380 W
KG	100 kg	133 kg	171 kg
	1.950 €	**2.240 €**	**2.720 €**

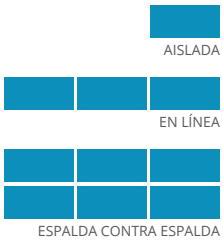
Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

ISLAS DE CONGELACIÓN / REFRIGERACIÓN - **IZ**

FRÍO - MARKET - ISLAS DE CONSERVACIÓN DE CONGELADOS Y REFRIGERADOS

IZ 2500

POSIBLES DISTRIBUCIONES



DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

IZ

Conservadores panorámicos tipo isla para exposición de congelados o refrigerados, con puertas correderas inclinadas de cristal templado de baja emisividad.

— Chapa interior y exterior galvanizada en blanco con alta resistencia a la corrosión.
— Condensadora móvil para fácil mantenimiento.
— Controlador de temperatura digital.
— Sistema de iluminación interior mediante LED.
— Desescarche automático mediante gas caliente.
— Drenaje frontal del agua de descongelación.
— Aislamiento de poliuretano ecológico 70 mm, libre de CFC y HFC.
— Incluye separadores verticales y rejillas de fondo regulables en altura.
— Posibilidad de uso en temperaturas positivas.

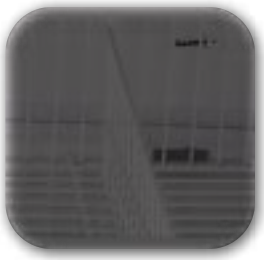
	IZ 2100	IZ 2500
	2106x858x890 mm	2506x858x890 mm
	1970x720x685 mm	2370x720x685 mm
	595 L	729 L
	4 separadores / 5 espacios	5 separadores / 6 espacios
	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	VENTILADO	VENTILADO
	-23ºC/-18ºC (congelados) | -2ºC / +2ºC (carnes) | -1ºC/+5ºC (frescos)	-23ºC/-18ºC (congelados) | -2ºC / +2ºC (carnes) | -1ºC/+5ºC (frescos)
	R290	R290
	3	3
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	352 W	403 W
KG	165 kg	200 kg
	2.540 €	**2.810 €**

SLB DA - ISLAS DE CONGELADOS CRISTAL INCLINADO CURVO

FRÍO - MARKET - ISLAS DE CONSERVACIÓN DE CONGELADOS

SLB 2500 DA

SLB 1940 CB DA



Separadores ajustables

Iluminación LED

Control digital temperatura

SLB DA

Conservadores panorámicos tipo isla para exposición de productos congelados, con puertas correderas inclinadas de cristal templado curvo.

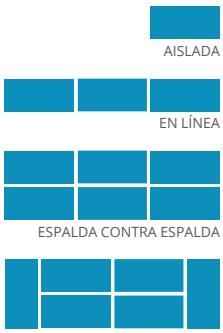
— Refrigeración estática.
— Condensación ventilada.
— Chapa interior y exterior galvanizada con alta resistencia a la corrosión.
— Sistema de unidad condensadora removible (fácil acceso para mantenimiento).
— Controlador de temperatura digital.
— Sistema de iluminación LED.
— Desescarche automático mediante gas caliente.
— Drenaje frontal.
— Tapa de vidrio templado de baja emisividad.
— Sistema de anti-empañamiento de cristales .
— Sistema de sellado de alta eficiencia.
— Sin viga central.
— Separadores interiores regulables incluidos.
— Aislamiento de poliuretano ecológico 70 mm espesor libre de CFC y HFC.
— Perfil porta precios.

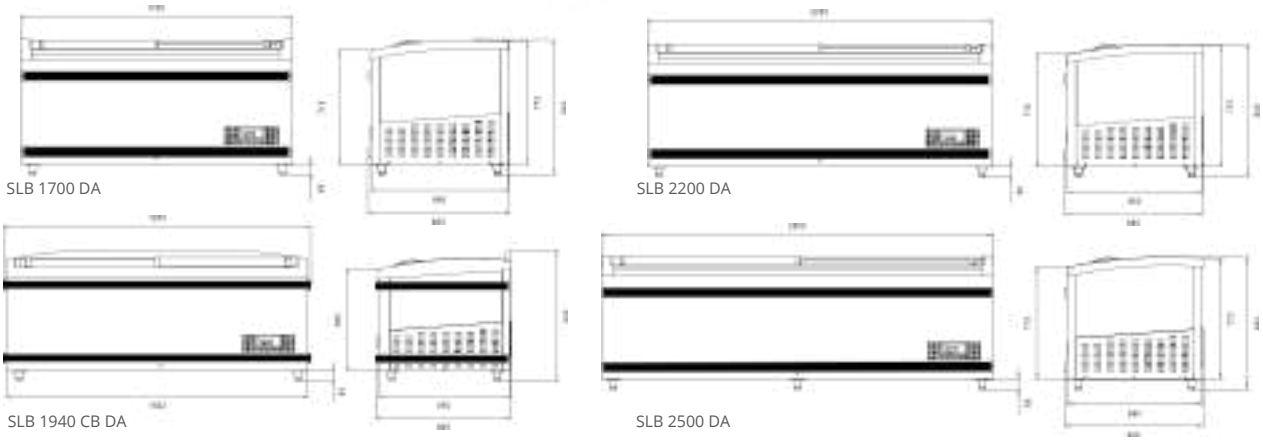
ACCESORIOS

Kit rejilla de ventilación medianera para composiciones en isla: **consultar**

Ejemplo de composición en isla
con dos cabeceras SLB 1940 CB DA
y dos SLB 2500 DA

POSIBLES
DISTRIBUCIONES





	SLB 1700 DA	SLB 2200 DA	SLB 2500 DA	SLB 1940 CB DA
	1700x885x840 mm	2200x885x840 mm	2500x885x840 mm	1970x865x830 mm
	1560x720x615 mm	2060x720x615 mm	2360x720x615 mm	1785x660x560 mm
	411 L	577 L	677 L	452 L
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	-24ºC/-16ºC	-24ºC/-16ºC	-24ºC/-16ºC	-24ºC/-16ºC
	R290	R290	R290	R290
	3L1	3L1	3L1	3L1
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	331 W	327 W	345 W	331 W
	125 kg	150 kg	154 kg	129 kg
	2.780 €	**3.150 €**	**3.510 €**	**3.120 €**
DA VS*	**3.350 €**	**3.740 €**	**4.014 €**	**3.710 €**

*** DA VS:** modelos con compresor de velocidad variable

CLASSIC DA - ISLAS DE CONGELADOS CON VENTANA FRONTAL

CLASSIC 1900 CB DA

CLASSIC 1700 DA

Separadores ajustables

Iluminación LED

Control digital temperatura

LSL DA

Conservadores panorámicos tipo isla para exposición de productos congelados, con ventana frontal de doble cristal calefactado y puertas correderas inclinadas de cristal templado curvo.

— Refrigeración estática.
— Condensación ventilada.
— Chapa interior y exterior galvanizada con alta resistencia a la corrosión.
— Sistema de unidad condensadora removible (fácil acceso para mantenimiento).
— Controlador de temperatura digital.
— Sistema de iluminación LED.
— Desescarche automático mediante gas caliente.
— Drenaje frontal.
— Tapa de vidrio templado de baja emisividad.
— Sistema de sellado de alta eficiencia.
— Sin viga central.
— Separadores interiores regulables incluidos.
— Aislamiento de poliuretano ecológico 70 mm espesor libre de CFC y HFC.
— Perfil porta precios.

ACCESORIOS

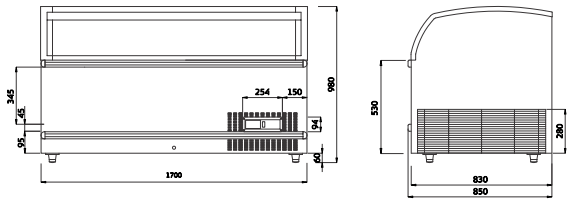
Kit rejilla de ventilación medianera para composiciones en isla: **consultar**

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

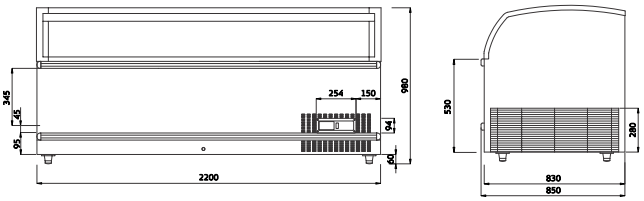
Ejemplo de composición en isla con dos cabeceras CLASSIC 1900 CB DA y dos CLASSIC 2200 DA

POSIBLES DISTRIBUCIONES

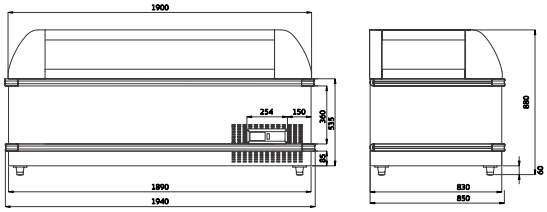
CLASSIC 1700 DA



CLASSIC 2200 DA



CLASSIC 1900 CB DA



	CLASSIC 1700 DA	CLASSIC 2200 DA	CLASSIC 1900 CB DA
	1700x850x980 mm	2200x850x980 mm	1940x850x980 mm
	1560x690x670 mm	2060x690x670 mm	1760x690x600 mm
	602 L	725 L	619 L
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	-24ºC/-16ºC	-24ºC/-16ºC	-24ºC/-16ºC
	R290	R290	R290
	3L1	3L1	3L1
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	365 W	385 W	365 W
	137 kg	153 kg	145 kg
	3.230 €	**3.595 €**	**4.166 €**
DA VS*	**CONSULTAR**	**CONSULTAR**	**CONSULTAR**

*** DA VS**: modelos con compresor de velocidad variable

CLS DA - ISLAS DE CONGELADOS CON VENTANA FRONTAL

CLS 2100 DA. Lateral

CLS 2100 CB DA. Cabecera

Separadores ajustables

CLS DA

Conservadores panorámicos inteligentes tipo isla para exposición de productos congelados, con ventana frontal de doble cristal calefactado y puertas correderas en perpendicular de cristal templado.

— Refrigeración estática.
— Condensación ventilada.
— Chapa interior y exterior galvanizada con alta resistencia a la corrosión.
— Sistema de unidad condensadora removible (fácil acceso para mantenimiento).
— Controlador de temperatura digital.
— Sistema de iluminación LED.
— Desescarche automático mediante gas caliente.
— Drenaje frontal.
— Tapa de vidrio templado de baja emisividad.
— Sistema de sellado de alta eficiencia.
— Sin viga central.
— Separadores interiores regulables incluidos.
— Aislamiento de poliuretano ecológico 70 mm espesor libre de CFC y HFC.
— Perfil porta precios.

Iluminación LED

Control digital temperatura

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

POSIBLES DISTRIBUCIONES

AISLADA

EN LÍNEA

ESPALDA CONTRA ESPALDA

ISLA

	CLS 2100 DA	CLS 2100 CB DA
	2108x1018x990 mm	2142x1018x990 mm
	672 L	672 L
	1,66 m²	1,65 m²
	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	VENTILADO	VENTILADO
	-24ºC/-16ºC	-24ºC/-16ºC
	R290	R290
	3L1	3L1
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	413 W	433 W
	4.949 €	**5.625 €**
DA VS*	**CONSULTAR**	**CONSULTAR**

*** DA VS**: modelos con compresor de velocidad variable

SUPERSUNNY 14

SUPERSUNNY 19
con kit de canalización y puertas abatibles

SUPERSUNNY

Vitrinas murales refrigeradas, con 2 puertas correderas de cristal templado, indicadas para carnes, pescados, bebidas, sándwiches, embutidos, lácteos y otros productos en servicio Take-Away.
— Mueble en chapa pre-barnizada gris silver.
— Cuba interior en chapa plastificada blanca no tóxica.
— Sistema de condensación libre de mantenimiento.
— Termómetro y termostato electrónicos.
— Desescarche automático con sonda fin de ciclo.
— Iluminación interior vertical mediante 2 LED (adicionalmente mediante LED horizontal en SS19).
— Cristales laterales dobles.
— Estantes inclinables.
— 4 pies regulables.

OPCIONES Y ACCESORIOS

- Kit de canalización: **45€**
- Estante adicional (unidad):
  SS10: **138€** / SS14: **148€** / SS19: **165€**
- Kit varilla tope de estante (unidad)
  SS10: **64€** / SS14: **64€** / SS19: **121€**
- Kit 4 ruedas Ø75mm (2 con freno): **52€**
- Puertas abatibles: **consultar**

	SUPERSUNNY 10	SUPERSUNNY 14	SUPERSUNNY 19
	985x737x1987 mm	1335x737x1987 mm	1885x737x1987 mm
	601 L	825 L	1180 L
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	ALETAS CON MOTOVENTILADOR	ALETAS CON MOTOVENTILADOR	ALETAS CON MOTOVENTILADOR
	0ºC/+10ºC	0ºC/+10ºC	0ºC/+10ºC
	R290	R290	R290
	4	4	4
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	760 W	860 W	1070 W
	216 kg	247 kg	327 kg
	4.426 €	**4.842 €**	**6.195 €**

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

MPL 150 PV. COLORES ESTÁNDAR

MPL 150 CT. RAL 1007

MPL CLASSIC

Vitrinas murales refrigeradas, indicadas para charcutería y lácteos, carnes, frutas y verduras y otros productos en servicio Take-Away. Disponibles modelos abiertos con cortina nocturna (CT) y modelos cerrados con puertas abatibles de cristal doble (PV).

— Panel frontal blanco de serie.
— Refrigeración asistida con ventilador.
— Evaporación automática del agua de descongelación.
— Iluminación interior LED .
— 4 estantes reposicionables con inclinación regulable.
— 2 pies nivelables + 2 rodillos.

Cambio color frontal: **consultar**

Amarillo RAL 1007 | Rojo RAL 3016 | Azul RAL 5015 | Verde RAL 6017 | Negro RAL 9011

OPCIONES Y ACCESORIOS Kit 4 ruedas (2 con freno): **75€**

	MPL 70 CT	MPL 100 CT	MPL 100 PV	MPL 130 CT	MPL 130 PV	MPL 150 CT	MPL 150 PV
	705x700x1990 mm	1020x700x1990 mm		1330x700x1990 mm		1530x700x1990 mm	
	–	–	2	–	2	–	3
	460 L	695 L		925 L		1075 L	
	0,88 m²	1,34 m²	1,08 m²	1,78 m²	1,44 m²	2,07 m²	1,67 m²
	VENTILADO	VENTILADO		VENTILADO		VENTILADO	
	ALETAS CON MOTOVENTILADOR	ALETAS CON MOTOVENTILADOR		ALETAS CON MOTOVENTILADOR		ALETAS CON MOTOVENTILADOR	
	+3°C/+6°C	+3°C/+6°C		+3°C/+6°C		+3°C/+6°C	
	R290	R290		R290		R290	
	3	3		3		3	
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz	
	965 W	1085 W	840 W	1552 W	926 W	1805 W	948 W
KG	79 kg	110 kg	130 kg	159 kg	189 kg	245 kg	290 kg
	2.740 €	**3.300 €**	**3.800 €**	**3.984 €**	**4.258 €**	**4.390 €**	**5.175 €**

CT: modelos con cortina nocturna / **PV:** modelos con puerta de doble cristal

MURALES ABIERTOS O CON PUERTAS - **MAE**

FRÍO - MARKET - MURALES REFRIGERADOS

+6ºC
+3ºC

MAE 150 CT. COLORES ESTÁNDAR

MAE 100 CT. RAL 3016

MAE

Vitrinas murales refrigeradas, indicadas para charcutería y lácteos, carnes, frutas y verduras y otros productos en servicio Take-Away. Disponibles modelos abiertos con cortina nocturna (CT) y modelos cerrados con puertas abatibles de cristal doble (PV).

— Interior blanco de serie.
— Refrigeración asistida con ventilador.
— Evaporación automática del agua de descongelación.
— Iluminación interior LED .
— 4 estantes reposicionables con inclinación regulable.
— 2 pies nivelables + 2 rodillos.

Cambio color frontal: **consultar**

Amarillo RAL 1007 | Rojo RAL 3016 | Azul RAL 5015 | Verde RAL 6017 | Negro RAL 9011

OPCIONES Y ACCESORIOS

Kit 4 ruedas (2 con freno): **75€**

	MAE 70 CT	MAE 100 CT	MAE 100 PV	MAE 130 CT	MAE 130 PV	MAE 150 CT	MAE 150 PV
	705x700x1990 mm	1020x700x1990 mm		1330x700x1990 mm		1530x700x1990 mm	
	–	–	2	–	2	–	3
	460 L	695 L		925 L		1075 L	
	0,88 m²	1,34 m²	1,08 m²	1,78 m²	1,44 m²	2,07 m²	1,67 m²
	VENTILADO	VENTILADO		VENTILADO		VENTILADO	
	ALETAS CON MOTOVENTILADOR	ALETAS CON MOTOVENTILADOR		ALETAS CON MOTOVENTILADOR		ALETAS CON MOTOVENTILADOR	
	+3ºC/+6ºC	+3ºC/+6ºC		+3ºC/+6ºC		+3ºC/+6ºC	
	R290	R290		R290		R290	
	3	3		3		3	
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz	
	965 W	1085 W	840 W	1552 W	926 W	1805 W	948 W
KG	96 kg	110 kg	130 kg	159 kg	189 kg	245 kg	290 kg
	2.890 €	**3.510 €**	**3.960 €**	**4.250 €**	**4.425 €**	**4.660 €**	**5.190 €**

CT: modelos con cortina nocturna / **PV:** modelos con puerta de doble cristal

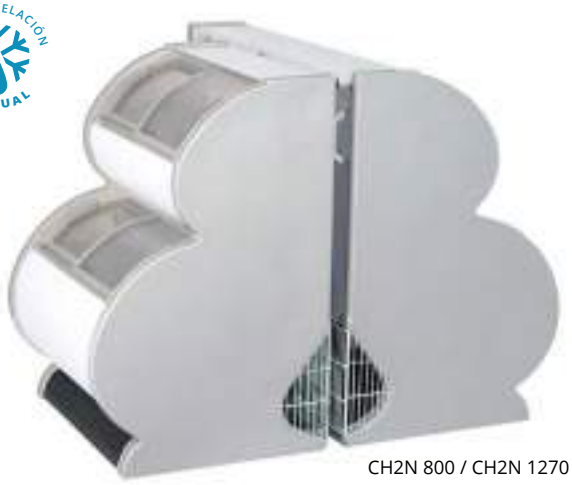
Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

EXPOSITOR IMPULSO PARA CONGELADOS - **CH2N**

FRÍO - MARKET - EXPOSITORES CONSERVADORES DE CONGELADOS

DESCONGELACIÓN MANUAL

CH2N 800



CH2N 800 / CH2N 1270

CH2N

Expositores para congelados con 2 niveles de almacenamiento y paneles frontales personalizables, diseñados para estimular la compra por impulso.

— Exterior en chapa con paneles laterales en ABS gris.
— Interior en chapa blanca plastificada.
— Puertas de cristal doble corredera.
— 2 separadores de varilla plastificada por cuba (CH2N 800).
— 4 separadores de varilla plastificada por cuba (CH2N 1270).
— Refrigeración estática.
— Descongelación manual.
— Condensador con motoventilador libre de mantenimiento.
— 2 termostatos mecánicos regulables.
— 2 termómetros analógicos.
— Iluminación interior mediante LED.
— 2 paneles frontales con retroiluminación, personalizables.
— 4 pies nivelables.

ACCESORIOS

- Separador adicional cuba superior: **20€**
- Separador adicional cuba inferior: **24€**

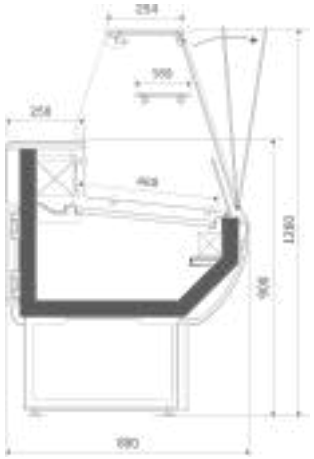
PERSONALIZACIÓN CH2N 800

Panel superior (687x269 mm.) + Panel inferior (697x499): **según unidades de compra.**

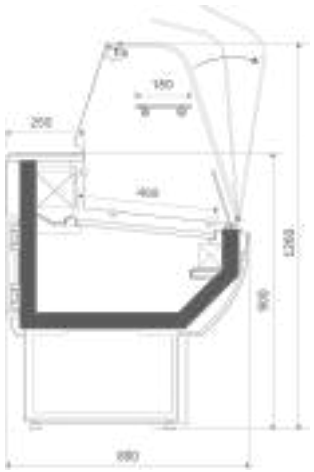
PERSONALIZACIÓN CH2N 1270

Panel superior (1157x269 mm.) + Panel inferior (1177x499): **según unidades de compra.**

	CH2N 800	CH2N 1270
	800x750x1178 mm	1270x750x1178 mm
	670 x 330 x 380 mm / 670 x 525 x 440 mm	1140 x 330 x 380 mm / 1140 x 525 x 440 mm
	43 L / 82 L	73 L / 139 L
	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	VENTILADO	VENTILADO
	-23ºC/-18ºC	-23ºC/-18ºC
	R290	R290
	3	3
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	447 W	950 W
KG	71 kg	113 kg
	2.190 €	**2.763 €**



VPL 150 CR. COLORES ESTÁNDAR



VPL 150 CC. FRONTAL RAL 5015

VPL

Vitrinas expositoras con refrigeración estática o ventilada, indicadas para charcutería, lácteos, carnes y otros productos. Disponibles modelos con cristal inclinado recto (CR) y con cristal inclinado curvo (CC).
— Panel frontal blanco de serie.
— Refrigeración estática (VPL S) o ventilada (VPL V).
— Evaporación automática del agua de descongelación.
— Superficie de servicio en mármol.
— Iluminación interior LED.
— Reserva refrigerada de acceso independiente con 1 o 2 puertas (según modelo).
— Estante intermedio neutro.
— Termostato electrónico.
— Pies regulables.

Reserva independiente

Estante intermedio neutro

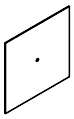
Puertas correderas opcionales en lado de servicio

Estante de rejilla base opcional

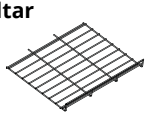
OPCIONES Y ACCESORIOS

- Kit 4 ruedas (2 con freno) VPL100, 130, 150: **75€**
- Kit 6 ruedas (2 con freno) VPL200: **110€**

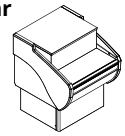
- Puertas correderas en acrílico:
  VPL100: **130€** / VPL130: **150€**
  VPL150: **160€** / VPL 200: **200€**



- Estante de rejilla base (ud.): **consultar**



- Mesa neutra: **consultar**



- Colores opcionales para el frontal: **consultar**

Amarillo RAL 1007 · Rojo RAL 3016 · Azul RAL 5015 · Verde RAL 6017 · Negro RAL 9011

	VPL 100 S	VPL 100 V	VPL 130 S	VPL 130 V	VPL 150 S	VPL 150 V	VPL 200 S	VPL 200 V
	1020x800x1260 mm		1330x800x1260 mm		1530x800x1260 mm		1995x800x1260 mm	
[1]	1		1		2		2	
	1094 L		1402 L		1601 L		2024 L	
	0,54 m²		0,72 m²		0,83 m²		1,07 m²	
	ESTÁTICO	VENTILADO	ESTÁTICO	VENTILADO	ESTÁTICO	VENTILADO	ESTÁTICO	VENTILADO
	+2°C/+4°C		+2°C/+4°C		+2°C/+4°C		+2°C/+4°C	
	R290		R290		R290		R290	
	3		3		3		3	
	220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz	
	302 W		362 W		452 W		571 W	
KG	79 kg		110 kg		159 kg		290 kg	
CR² / CC³	2.260 €	2.350 €	2.640 €	2.744 €	2.950 €	3.089 €	3.620 €	3.775 €

1. nº de puertas de la reserva / **2. VPL CR:** cristal frontal recto / **3. VPL CC:** cristal frontal curvo

Armarios sobrebanco,
escarchacopas y minivitrinas

Armarios puerta ciega

Armarios puerta de cristal

Armarios maduradores y
conservadores de carne

Armarios de vino

Armarios verticales

ARMARIOS REFRIGERADOS SOBREBANCO - **ARR**

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - SOBREBANCO - PUERTA CIEGA - ESTANTES

Armarios verticales refrigerados de pequeño formato, con puerta ciega y estantes. Son adecuados para espacios reducidos o sobrebanco.

ARR 140 SILVER

ARR 245

ARR 251

ARR 140

— Exterior en chapa blanca o skinplate gris silver (según modelo).
— Interior en plástico termoconformado.
— Refrigeración estática.
— Condensador estático en rejilla exterior.
— Descongelación automática.
— Termostato mecánico regulable.
— Termómetro analógico.

ARR 245

— Exterior en chapa blanca epoxi.
— Interior en ABS alimentario.
— Puerta con tirador integrado.
— Termostato mecánico.
— Refrigeración estática.
— Termómetro analógico.

ARR 251

— Exterior en chapa blanca epoxi.
— Interior en ABS alimentario.
— Puerta reversible con tirador integrado.
— Cierre con llave.
— Termómetro digital.
— Termostato mecánico.
— Refrigeración estática con ventilador de apoyo.

	ARR 140	ARR 140 SILVER	ARR 245	ARR 245 SILVER	ARR 251
	540x600x870 mm		540x600x1344 mm		626x600x850 mm
	138 L		245 L		130 L
	ESTÁTICO		ESTÁTICO		ESTÁTICO + VENTILADOR
	ESTÁTICO		ESTÁTICO		ESTÁTICO
	+2ºC/+10ºC		+1ºC/+12ºC		-1ºC/+6ºC
	R600A		R600A		R600A
	3		1		N/D
	220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz
	90 W		80 W		90 W
KG	30 kg		41 kg		48 kg
	524 €	**548 €**	**CONSULTAR**	**CONSULTAR**	**962 €**

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

Armarios verticales de congelación de pequeño formato, con puerta ciega y estantes. Son adecuados para espacios reducidos o sobrebanco, para usar como **escarchacopas**.

CN 130 SILVER

CN 130

— Exterior en chapa blanca, skinplate gris silver o acero inox. (según modelo).
— Interior en plástico termoconformado.
— Refrigeración estática.
— Condensador estático en rejilla exterior.
— Descongelación manual
— Termostato mecánico regulable
— Termómetro analógico
— 2 pies nivelables

CN 220

CN 220

— Exterior en chapa blanca o acero inox.
— Interior en plástico termoconformado.
— Refrigeración estática.
— Condensador estático en rejilla exterior.
— Descongelación manual.
— Termostato mecánico regulable.

	CN 130	CN 130 SILVER	CN 130 INOX	CN 220	CN 220 INOX
	540x600x870 mm			540x600x1344 mm	
	112 L			157 L	
	3 / 440x350 mm 1 / 440x250 mm			6 / 440x350 mm 1 / 440x250 mm	
	ESTÁTICO			ESTÁTICO	
	ESTÁTICO			ESTÁTICO	
	-22ºC/-18ºC			-22ºC/-18ºC	
	R600A			R600A	
	4			4	
	220V-1N-50Hz			220V-1N-50Hz	
	75 W			120 W	
KG	35 kg			50 kg	52 kg
	540 €	**560 €**	**598 €**	**610 €**	**730 €**

MINIVITRINAS REFRIGERADAS SOBREBANCO - **ARV**

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - SOBREBANCO - EXPOSITORES

Armarios expositores refrigerados de pequeño formato, con puerta de cristal y estantes. Son adecuados para conservar y visualizar productos en espacios reducidos o sobrebanco.

ARV 85

+10ºC
+4ºC

ARV 85 / ARV 105

— Exterior en chapa blanca epoxi.
— Interior en ABS alimentario.
— Puerta de cristal doble reversible.
— Cierre con llave.
— Termómetro y termostato digital.
— Refrigeración estática.
— Descongelación manual con desagüe en el fondo de la cámara.
— Pies ajustables.
— Iluminación interior.

ARV 140

+7ºC
0ºC

ARV 140

— Exterior en chapa blanca.
— Puerta de cristal doble.
— Descongelación manual.
— Pies frontales nivelables.
— Termostato mecánico.
— Termómetro digital.
— Luz interior LED.
— Refrigeración estática con ventilador de apoyo.

ARV 160

+10ºC
+2ºC

ARV 160

— Exterior en chapa blanca
— Interior en chapa blanca plastificada
— Puerta de cristal doble
— Descongelación manual
— 4 pies nivelables
— Termostato mecánico
— Refrigeración estática con ventilador.
— Termómetro analógico

ARV 251

+6ºC
-1ºC

ARV 251

— Exterior en chapa blanca.
— Interior en ABS alimentario.
— Puerta de cristal doble reversible.
— Cierre con llave.
— Descongelación manual.
— 4 pies nivelables.
— Termostato mecánico.
— Luz interior fluorescente.
— Refrigeración estática con ventilador.
— Termómetro digital.

	ARV 85	ARV 105	ARV 140	ARV 160	ARV 251
	505x590x780 mm	505x590x855 mm	595x516x870 mm	620x680x915 mm	626x600x845 mm
	85 L	105 L	133 L	140 L	130 L
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO CON VENTILADOR	ESTÁTICO CON VENTILADOR	ESTÁTICO CON VENTILADOR
	+4ºC/+10ºC	+4ºC/+10ºC	0ºC/+7ºC	+2ºC/+10ºC	-1ºC/+6ºC
	R600	R600	R600A	R600A	R600A
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	65 W	75 W	250 W	126 W	150 W
	33 kg	36 kg	52 kg	57 kg	54 kg
	595 €	**640 €**	**675 €**	**1.088€**	**1.101 €**

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

Armarios expositores de congelación de pequeño formato, con puerta de cristal y estantes. Son adecuados para conservar y visualizar productos congelados en espacios reducidos o sobrebanco.

CV 60

-18ºC
-23ºC

CV 60

— Exterior en chapa lacada blanca.
— Interior en aluminio brillante.
— Puerta de cristal doble.
— Refrigeración estática.
— Descongelación manual.
— Termostato mecánico.
— 4 pies.
— Iluminación LED.

UD 45

-18ºC

UD 45

— Exterior en acero galvanizado revestido de epoxi blanco.
— Interior en aluminio gofrado.
— Puerta de cristal doble.
— Refrigeración estática.
— Descongelación manual.
— Termostato mecánico.
— 4 pies nivelables.

CV 70

-18ºC
-22ºC

CV 70

— Exterior en chapa lacada negra.
— Interior en blanco.
— Puerta sin marco.
— Iluminación LED.
— Puerta de cristal doble y auto-cierre.
— Refrigeración estática.
— Descongelación manual.
— Termostato mecánico.
— 4 pies nivelables.

CV 185

-18ºC
-23ºC

CV 185

— Exterior en chapa lacada blanca.
— Interior en aluminio brillante.
— Puerta de cristal triple.
— Cerradura.
— Refrigeración estática.
— Descongelación manual.
— Termostato digital.

	UD 45	CV 60	CV 70	CV 185
	570x505x485 mm	570x610x635 mm	566x542x628 mm	598x623x838 mm
	46 L	57 L	73 L	145 L
	2	3	2	2
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	ESTÁTICO EN PARRILLA EXTERIOR	ESTÁTICO EN PARRILLA EXTERIOR	ESTÁTICO EN PARRILLA EXTERIOR	ESTÁTICO EN PARRILLA EXTERIOR
	-18ºC	-23ºC/-18ºC	-22ºC/-18ºC	-23ºC/-18ºC
	R600A	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	150 W	120 W	170 W	170 W
KG	36 kg	38 kg	40 kg	42 kg
	670 €	**960 €**	**860 €**	**1.115 €**

ARMARIOS CONGELACIÓN CON CAJONES - **CNG**

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CIEGA - CAJONES

Armarios verticales para conservación de congelados
con puerta ciega y cajones.
Desde 112 a 255 litros de capacidad.

CNG 130 / CNG 220

— Exterior en chapa blanca.
— Interior en plástico termoconformado.
— Condensador estático en rejilla exterior.
— Descongelación manual.
— Termostato mecánico regulable.
— Termómetro analógico.
— 2 pies nivelables.

CNG 130

CNG 220

CNG 350

— Exterior en chapa blanca o chapa skinplate gris metalizado silver (según modelo).
— Interior en plástico termoconformado.
— Refrigeración estática con ventilador de apoyo.
— Condensador estático en rejilla exterior.
— Descongelación manual.
— Termostato mecánico regulable.
— Termómetro digital en frontal de la puerta.

CNG 350 DP

— Exterior en chapa blanca.
— Interior en plástico termoconformado.
— 2 cámaras independientes con 4 y 5 cajones, respectivamente.
— 2 compresores.
— Refrigeración estática.
— Condensador estático en rejilla exterior.
— Descongelación manual.
— 2 termostatos mecánicos regulables.

CNG 350

CNG 350 DP

	CNG 130	CNG 220	CNG 350 DP	CNG 350	CNG 350 SILVER
	540x600x870 mm	540x600x1340 mm	540x600x1920 mm	600x650x1730 mm	
	112 L	157 L	233 L	255 L	
	3 / 440x360x130 mm 1 / 440x260x175 mm	6 / 440x360x130 mm 1 / 440x260x175 mm	8 / 440x360x130 mm 1 / 440x260x175 mm	6 / 425x400x130 mm 1 / 425x240x180 mm	
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO CON VENTILADOR	
	-22ºC/-18ºC	-22ºC/-18ºC	-22ºC/-18ºC	-25ºC/-17ºC	
	R600A	R600A	R600A	R600A	
	4	4	4	4	
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	
	75 W	120 W	180 W	105 W	
	35 kg	50 kg	75 kg	58 kg	
	545 €	**659 €**	**1.060 €**	**1.040 €**	**1.090 €**

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

ARMARIOS 300 LITROS - **COOL / FRZ**

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CIEGA - ESTANTES

COOL 350 SILVER / FRZ 350 SILVER

COOL 350 SILVER con pies opcionales y rejillas adicionales

FRZ 350

Termómetro digital

Bisagras apertura 180º

Frío estático con ventilador

Pies metálicos opcionales

COOL 350 / FRZ 350

Armarios verticales de refrigeración y de congelación, con puerta ciega y estantes de rejilla. De 333 y 255 litros de capacidad.
— Exterior en chapa blanca o chapa skinplate gris silver (según modelo).
— Interior en plástico termoconformado.
— Refrigeración estática con ventilador.
— Condensación estática en parrilla exterior.
— Descongelación manual con sistema de drenaje.
— Termostato mecánico regulable.
— Termómetro digital en frontal de la puerta.
— 4 pies nivelables.

COOL 350

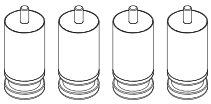
— 8 niveles: 7 rejillas de varilla plastificada + base.
— Aislamiento 550 mm: poliuretano inyectado sin CFC.

FRZ 350

— 7 niveles: 6 evaporadores en parrillas fijas + base.
— Aislamiento 650 mm: poliuretano inyectado sin CFC.

ACCESORIOS

- Kit 4 pies metálicos regulables (7,5/10cm): **80€**



	COOL 350	COOL 350 SILVER	COOL 350 SILVER PI*	FRZ 350	FRZ 350 SILVER	FRZ 350 SILVER PI*
	600x650x1730 mm			600x650x1730 mm		
	333 L			255 L		
	ESTÁTICO CON VENTILADOR			ESTÁTICO CON VENTILADOR		
	+1ºC/+12ºC			-25ºC/-17ºC		
	R600A			R600A		
	220V-1N-50Hz			220V-1N-50Hz		
	220 W			105 W		
	52 kg			58 kg		
	960 €	**999 €**	**1.180 €**	**982 €**	**1.020 €**	**1.180 €**

***Modelos SILVER PI:** cuerpo skinplate silver y puerta de acero inoxidable.

CLASE CLIMÁTICA 4

ARMARIOS DOBLE CÁMARA - **SIDE-BY-SIDE**

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTAS CIEGAS - 2 CÁMARAS INDEPENDIENTES

+12ºC / +1ºC

-17ºC / -25ºC

SBS 350 CF

SBS 350 CF. Detalle interior: cámaras independientes de congelación y refrigeración

Termómetro digital

Bisagras apertura 180º

Frío estático con ventilador

Pies metálicos regulables

SBS 350

Armarios verticales con 2 cámaras independientes de refrigeración (333 litros) **y/o de congelación** (255 litros), con puerta ciega y estantes de rejilla.

— Exterior en chapa skinplate gris silver.
— Interior en plástico termoconformado.
— Módulo congelación: refrigeración estática con ventilador y 6 evaporadores fijos.
— Módulo refrigeración: refrigeración estática con ventilador y 7 parrillas móviles en varilla plastificada.
— Condensación estática en parrilla exterior.
— Descongelación manual con sistema de drenaje del agua de descongelación.
— 2 termostatos mecánicos regulables y 2 termómetros digitales en frontal de las puertas.
— 8 pies metálicos nivelables de 7'5 a 10 cm.

	SBS 350 CC	SBS 350 CC PI*	SBS 350 CF	SBS 350 CF PI*	SBS 350 FF	SBS 350 FF PI*
	1220x650x1810 mm		1220x650x1810 mm		1220x650x1810 mm	
	333 + 333 L		333+ 255 L		255+ 255 L	
	ESTÁTICO CON VENTILADOR		ESTÁTICO CON VENTILADOR		ESTÁTICO CON VENTILADOR	
	+1ºC/+12ºC / +1ºC/+12ºC		+1ºC/+12ºC / -25ºC/-17ºC		-25ºC/-17ºC / -25ºC/-17ºC	
	R600A		R600A		R600A	
	220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz	
	310 + 310 W		310 + 105 W		105 + 105 W	
KG	124 kg		118 kg		112 kg	
	2.205 €	**2.380 €**	**2.200 €**	**2.375 €**	**2.254 €**	**2.390 €**

***Modelos PI:** cuerpo skinplate silver y puerta de acero inoxidable.

CLASE CLIMÁTICA 4

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

AP 400 / AN 400

AP 451 / AN 451

AP 651 / AN 651

Armarios verticales de refrigeración y de congelación, con puerta ciega y estantes de rejilla.
Desde 270 hasta 600 litros.

AP/AN 400

— Exterior en epoxi blanco.
— Interior en ABS alimentario.
— Puerta reversible con tirador integrado.
— Cierre con llave.
— Termómetro analógico.
— Termostato mecánico.
— Desagüe en el interior de la cámara.
— Evaporador en pared con ventilador de apoyo (AP REFRIGERACIÓN).
— Evaporador en estantes fijos (AN CONGELACIÓN).

AP/AN 451/651

— Exterior en epoxi blanco.
— Interior en ABS alimentario.
— Puerta reversible con tirador integrado.
— Cierre con llave.
— Termómetro digital.
— Termostato mecánico.
— Desagüe en el interior de la cámara.
— Evaporador en pared con ventilador de apoyo (AP REFRIGERACIÓN).
— Evaporador en estante fijo (AN CONGELACIÓN).

	AP 400	AN 400	AP 451	AN 451	AP 651	AN 651
	595x640x1840 mm		626x740x1865 mm		780x740x1865 mm	
	345 L	270 L	460 L		600 L	
	5 / REGULABLES	6 / FIJOS	3 + 1 / REGULABLES	6 / FIJOS	3 + 1 / REGULABLES	6 / FIJOS
	ESTÁTICO + VENTILADOR	ESTÁTICO	ESTÁTICO + VENTILADOR	ESTÁTICO	ESTÁTICO + VENTILADOR	ESTÁTICO
	+1ºC/+10ºC	-22ºC/-12ºC	-1ºC/+6ºC	-22ºC/-15ºC	-1ºC/+6ºC	-22ºC/-15ºC
	R600A	R290	R600A	R290	R600A	R290
	220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz	
	350 W	270 W	190 W	140 W	190 W	150 W
	64 kg	69,8 kg	–	–	–	–
	910 €	**1.285 €**	**1.251 €**	**1.421 €**	**1.546 €**	**1.850 €**

ARMARIO REFRIGERACIÓN 500L - **ARV 440**

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CIEGA / PUERTA DE CRISTAL

+10ºC
+2ºC

ARV 440 PC

ARV 440 PV

ARV 400

Armario refrigerado de gran capacidad, con puerta ciega o de cristal y estantes de rejilla.
— Exterior en chapa blanca zincada a doble cara.
— Interior en chapa blanca plastificada.
— 7 niveles de carga: 6 rejillas de varilla plastificada (600 x 510 mm) + base.
— Refrigeración ventilada.
— Condensación con motoventilador libre de mantenimiento.
— Descongelación manual.
— Control digital.
— 4 Pies nivelables.
— Aislamiento de poliuretano inyectado de 65mm, libre de CFC.

ACCESORIOS

- Cajones opcionales (300 x 500 x 170 mm): **30€**

	ARV 440 PC	ARV 440 PV
	735x680x1800 mm	735x680x1800 mm
	437 L	437 L
	VENTILADO	VENTILADO
	MOTOVENTILADOR LIBRE DE MANTENIMIENTO	MOTOVENTILADOR LIBRE DE MANTENIMIENTO
	+2ºC/+10ºC	+2ºC/+10ºC
	R290	R290
	SN	4
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	290 W	290 W
	102 kg	108 kg
	1.440 €	**1.710 €**

PC: puerta ciega / **PV:** puerta de vidrio.

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

ARMARIOS DE HELADERÍA - **GEL**

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CIEGA - ESTANTES

GEL BLANCO

GEL INOX

Hasta 66
cubetas de 5 litros

GEL

Armarios de congelación adecuados para heladería, con puerta ciega y estantes de rejilla, con 658 litros de capacidad que pueden almacenar hasta 66 cubetas de helado de 5 litros.
— Refrigeración estática con ventilador interno para igualar la temperatura en el interior de la cámara.
— Puerta con cierre automático con válvula de compensación, cerradura con llave y doble guarnición.
— Cuadro de control con centralita electrónica.
— Descongelación manual por paro del compresor.
— Unidad condensadora hermética.
— Alarma en caso de subida de la temperatura.
— Botón de enfriamiento rápido.
— 4 pies nivelables.

ACCESORIOS

- Estante en acero inox. con soportes: **47€** / ud.
- **KPC**: Kit Plena Carga (5 estantes inox adicionales): **235€**

	GEL BLANCO	GEL INOX
	667x895x2020 mm	667x895x2020 mm
	658 L	658 L
	5 + BASE (10 + BASE con KPC*)	5 + BASE (10 + BASE con KPC*)
	36 x 5L (66 con KPC*)	36 x 5L (66 con KPC*)
	ESTÁTICO CON VENTILADOR	ESTÁTICO CON VENTILADOR
	-25ºC/-15ºC	-25ºC/-15ºC
	R290	R290
	4	4
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	290 W	290 W
KG	131 kg	131 kg
	2.340 €	**2.544 €**

*** KPC** (Kit Plena Carga): 5 juegos de estantes + soportes adicionales para configurar 11 niveles de almacenaje (10 estantes + base)

ARMARIOS DE CONGELACIÓN CON CAJONES - **K13 / K700**

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CIEGA - CAJONES

K13

-18ºC
-23ºC

K13

— **13 cajones de serie**.
— Exterior e interior en chapa blanca plastificada.
— Refrigeración estática.
— Condensador exterior en parrilla.
— Aislamiento en poliuretano inyectado 65mm, sin CFC.
— 6 evaporadores recubiertos con plancha de acero inox.
— Descongelación manual.
— Termostato mecánico regulable y termómetro analógico.
— 4 pies nivelables.

ACCESORIOS

- Cajones adicionales: **30€** / ud.

K700 con pies metálicos opcionales

-17ºC
-25ºC

K700

— **14 cajones de serie.**
— Exterior en skinplate gris silver. Puertas en acero inox.
— Interior en plástico termoconformado.
— 2 cámaras con funcionamiento independiente.
— Evaporador estático con 6 rejillas fijas y ventilador.
— Condensación estática en parrilla exterior.
— Descongelación manual con sistema de drenaje.
— 2 termostatos mecánicos regulables.
— 2 termómetros digitales en frontal de las puertas.
— Bisagras metálicas con apertura de puertas hasta 180º.

ACCESORIOS

- Kit 8 pies metálicos regulables de 7'5 a 10 cm: **160€**

	K13	K700
	735x680x1800 mm	1220x650x1710 mm
	437 L	255 + 255 L
	13 / 300x500x170 mm	12 / 420x380x160 mm – 2 / 420x210x175 mm
	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-23ºC/-18ºC	-25ºC/-17ºC
	R290	R600
	SN	4
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	280 W	210 W
	106 kg	120 kg
	1.790 €	**CONSULTAR**

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

ARMARIOS DE CONGELACIÓN CON CESTILLOS - **K14**

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CIEGA - CESTILLOS

K14

K14 INOX

K14

— **14 cestillos de serie**.
— Exterior en chapa blanca plastificada o acero inox (según modelo).
— Refrigeración estática con 6 evaporadores.
— Condensador ventilado.
— Termostato electrónico y termómetro digital.
— Aislamiento en poliuretano de alta densidad, libre de CFC.
— Desescarche manual.

ACCESORIOS

- Cestillos adicionales: **30€** / ud.

	695x695x2075 mm	695x695x2075 mm
	450 L	450 L
	14 / 284x550x155 mm	14 / 284x550x155 mm
	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	VENTILADO	VENTILADO
	-18ºC/-15ºC	-18ºC/-15ºC
	R290	R290
	4	4
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	370 W	370 W
KG	122 kg	122 kg

ARMARIOS SNACK - **ARM / ACM**

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CIEGA - ESTANTES

+8ºC -2ºC

+8ºC -22ºC

ARM 70 l / ACM 70 l

ARM 120 l / ACM 120 l

Termostato electrónico

Frío ventilado

Pies metálicos opcionales

Ruedas pivotantes opcionales

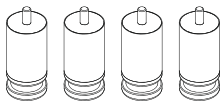
ARM / ACM

Armarios snack de refrigeración y de mantenimiento de congelados, con 1 o 2 puertas ciegas y estantes de rejilla.

— Interior y exterior en acero inoxidable.
— Aislamiento en poliuretano inyectado 55mm, sin CFC.
— Termostato electrónico.
— Desescarche automático por gas caliente, con evaporación de agua, en modelos de congelación.
— Puerta con tirador integrado y cierre asistido.
— 4 estantes por puerta de 570x520 mm.
— 4 pies nivelables y 2 rodillos.

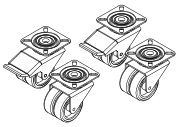
ACCESORIOS

- Kit 4 pies metálicos regulables (7,5/10cm) ACM/ARM70: **80€**



- Kit 8 pies metálicos regulables (7,5/10cm) ACM/ARM120: **160€**

- Kit 4 ruedas (2 con freno): **80€**



- Estante de rejilla: **30€**

	ARM 70 l	ACM 70 l	ARM 120 l	ACM 120 l
	695x735x2000 mm		1270x735x2000 mm	
	343 L		686 L	
	VENTILADO	VENTILADO NO FROST	VENTILADO	VENTILADO NO FROST
	VENTILADO		VENTILADO	
	-2ºC/+8ºC	-22ºC/+8ºC	-2ºC/+8ºC	-22ºC/+8ºC
	R290		R290	
	220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz	
	370 W	490 W	380 W	620 W
KG	112 kg	114 kg	160 kg	163 kg
	2.692 €	**2.740 €**	**3.789 €**	**4.015 €**
	CLASE CLIMÁTICA 4		CLASE CLIMÁTICA 5	

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

ARMARIOS REFRIGERADOS DE PASTELERÍA - **EG P**

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CIEGA - PARRILLAS / LATAS

EG 35 P

EG 78 P

EG 35 P / EG 78 P

Armarios refrigerados para pastelería con hasta 20 niveles de almacenamiento para parrillas y bandejas de 60x40 y 60x80. Su gran potencia alcanza la temperatura fijada en poco tiempo, incluso después de la apertura de la puerta.

— Interior con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.

— Desescarche automático mediante gas caliente, muy eficiente y rápido.

— Refrigeración estática con ventilador interno para mantener la temperatura uniforme en toda la cámara.

— 4 pies de acero inox nivelables en altura.

— Cuadro de control digital.

— Aislamiento en poliuretano inyectado 65mm, sin CFC.

— Dotación: 5 juegos de guías y 5 parrillas (5 niveles de serie, ampliables a 20 con un espacio entre bandejas de 70mm).

ACCESORIOS Y OPCIONES EG 35 P

- Parrilla acero inox 600x400mm: **64€**
- Juego de guías para parrilla 600x400mm: **31€**
- Kit 4 ruedas: **300€**
- Iluminación interior: **205€**
- Refrigeración por agua: **465€**

ACCESORIOS Y OPCIONES EG 78 P

- Parrilla cromada 600x800mm: **76€**
- Juego de guías para parrilla 600x800mm: **35€**
- Kit 4 ruedas: **300€**
- Iluminación interior: **205€**
- Refrigeración por agua: **496€**

	635x810x2090 mm	810x1050x2100 mm
	495x660x1410 mm	670x825x1630 mm
	450 L	900 L
	5 (máx.20) / 600x400 mm	5 (máx.20) / 600x800 mm *
	ESTÁTICO CON VENTILACIÓN DE APOYO	ESTÁTICO CON VENTILACIÓN DE APOYO
	VENTILADO	VENTILADO
	-2ºC/+8ºC	-2ºC/+8ºC
	R452A	R452A
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	680 W	830 W
KG	125 kg	180 kg

***** Cada nivel 600x800 puede alojar 2 bandejas / rejillas 600x400

ARMARIOS PARA HELADERÍA - **EG H**

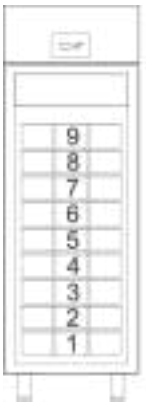
FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CIEGA - CUBETAS 5L

-10ºC
-25ºC

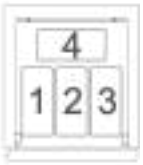
EG 32 H / EG 80 H

Armarios de congelación para heladería con hasta 9 niveles de almacenamiento de cubetas de helado de 5 litros en parrillas GN2/1 y 60x80. Su gran potencia alcanza la temperatura fijada en poco tiempo, incluso después de la apertura de la puerta.

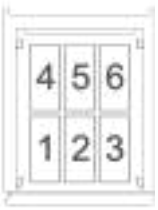
— Interior con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
— Desescarche automático mediante gas caliente, muy eficiente y rápido.
— Refrigeración estática con ventilador interno para mantener la temperatura uniforme en toda la cámara.
— 4 pies de acero inox altura regulable.
— Cuadro de control digital.
— Aislamiento en poliuretano inyectado 65mm, sin CFC.
— Dotación: 5 juegos de guías y 5 parrillas (5 niveles de serie, ampliables a 9 con KPC*).



EG 32 H con KPC*. Esquema de almacenaje de 36 cubetas de 5L en 9 niveles (4 cubetas por nivel).



EG 80 H con KPC*. Esquema de almacenaje de 54 cubetas de 5L en 9 niveles (6 cubetas por nivel).



ACCESORIOS Y OPCIONES EG 32 H

- Parrilla cromada GN2/1: **46€**
- Juego de guías para parrilla GN2/1: **31€**
- **KPC*:** Kit Plena Carga (4 niveles adicionales): **308€**
- Kit 4 ruedas: **300€**
- Iluminación interior: **205€**
- Refrigeración por agua: **549€**

ACCESORIOS Y OPCIONES EG 80 H

- Parrilla cromada 600x800mm: **76€**
- Juego de guías para parrilla 600x800mm: **40€**
- **KPC*:** Kit Plena Carga (4 niveles adicionales): **464€**
- Kit 4 ruedas: **300€**
- Iluminación interior: **205€**
- Refrigeración por agua: **688€**

	EG 32 H	EG 80 H
	710x800x2040 mm	810x1050x2100 mm
	650x675x1400 mm	670x825x1630 mm
	700 L	900 L
	5 (9 con KPC*) / GN2/1	5 (9 con KPC*) / 600x800 mm
	20 x 5L (36 con KPC*)	36 x 5L (54 con KPC*)
	ESTÁTICO CON VENTILACIÓN DE APOYO	ESTÁTICO CON VENTILACIÓN DE APOYO
	VENTILADO	VENTILADO
	-25ºC/-10ºC	-25ºC/-10ºC
	R452A	R452A
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	850 W	1000 W
KG	130 kg	190 kg
	4.968 €	**6.485 €**

*** KPC** (Kit Plena Carga): 4 juegos de guías + rejillas para configurar 9 niveles de almacenaje

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

ARMARIOS DE FERMENTACIÓN CONTROLADA - **FL B**

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CIEGA - PARRILLAS

FL 500 B / FL 900 B

Armarios de fermentación controlada con 20 niveles de almacenamiento para parrillas 60x40 y 60x80.
— **Controles táctiles** modernos, intuitivos y completos.
— Máxima precisión y fiabilidad en el control de temperatura y humedad.
— Humedad producida por un generador de vapor y regulada por el cuadro de control
— **5 fases:** bloqueo de levadura, almacenamiento, despertar, fermentación y mantenimiento.
— Desescarche automático.
— 4 pies de acero inox altura regulable.
— Aislamiento en poliuretano inyectado 65mm, sin CFC.
— Dotación: 20 pares de guías en forma de "L".
— Espacio entre bandejas 70 mm.

ACCESORIOS Y OPCIONES FL 500 B

- Parrilla acero inox 600x400mm: **64€**
- Juego de guías para parrilla 600x400mm: **31€**
- Kit 4 ruedas: **300€**
- Iluminación interior: **205€**

ACCESORIOS Y OPCIONES FL 900 B

- Parrilla cromada 600x800mm: **76€**
- Juego de guías para parrilla 600x800mm: **35€**
- Kit 4 ruedas: **300€**
- Iluminación interior: **205€**

	FL 500 B	FL 900 B
	635x888x2090 mm	810x1128x2100 mm
	495x660x1410 mm	680x810x1430 mm
	450 L	900 L
	20 / 600x400 mm	20 / 600x800 mm
	-18ºC/+35ºC	-18ºC/+35ºC
	R452A	R452A
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	1390 W	1390 W
	160 kg	225 kg
	10.522 €	**11.313 €**

ARMARIO DE PASTELERÍA 20 NIVELES

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CIEGA - BANDEJAS

+6ºC +1ºC

-12ºC -18ºC

ARV 520 P / CVP 520 N

ARV 520 P / CVP 520 N

Armarios de refrigeración o congelación para productos de pastelería, con 20 niveles de almacenamiento para latas de 600x400.
— Exterior en chapa blanca zincada a doble cara.
— Cámara interior en acero inox.
— Refrigeración estática.
— Descongelación manual.
— Termómetro analógico y termostato mecánico.
— 4 Pies nivelables.
— Aislamiento de 65 mm inyectado en poliuretano libre de CFC.
— Dotación: 20 juegos de guías para latas de 400x600 mm.

	ARV 520 P	CVP 520 N
	620x870x1610 mm	620x870x1610 mm
	495x740x1380 mm	495x740x1380 mm
	450 L	450 L
	20 / 600x400 mm	20 / 600x400 mm
	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	CON MOTOVENTILADOR LIBRE DE MANTENIMIENTO	CON MOTOVENTILADOR LIBRE DE MANTENIMIENTO
	+1ºC/+6ºC	-18ºC/-12ºC
	R290	R290
	SN	SN (+10ºC/+43ºC)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	262 W	320 W
KG	80 kg	80 kg
	1.880 €	**2.010 €**

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

ARMARIOS DE PASTELERÍA 17 / 34 NIVELES

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CIEGA - LATAS

ARG 70 PT / ACG 70 PT con ruedas opcionales

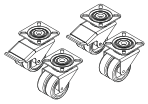
ARG 140 PT / ACG 140 PT

ARG PT / ACG PT

Armarios de pastelería, refrigeración y congelación,
con 1 o 2 puertas ciegas y guías **para latas de 600x400**.

— Exterior e interior en acero inox.
— Refrigeración ventilada con doble ventilador.
— Descongelación automática mediante gas caliente.
— Evaporación automática del agua de desescarche.
— Termómetro y termostato digital.
— 4 pies metálicos regulables.
— Dotación: 17 juegos de guías por puerta.

ACCESORIOS - Kit 4 ruedas, 2 con freno: **80€**



Termostato electrónico

Frío ventilado

Pies metálicos regulables

Ruedas pivotantes opcionales

	ARG 70 PT	ACG 70 PT	ARG 140 PT	ACG 140 PT
	700x890x2060 mm		1390x890x2060 mm	
	432 L		864 L	
	17 / 600x400 mm		34 (17+17) / 600x400 mm	
	VENTILADO		VENTILADO	
	VENTILADO		VENTILADO	
	-2ºC/+8ºC	-22ºC/+8ºC	-2ºC/+8ºC	-22ºC/+8ºC
	R290		R290	
	220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz	
	370 W	490 W	380 W	620 W
KG	115 kg	116 kg	187 kg	189 kg
	3.070 €	**3.240 €**	**5.180 €**	**5.340 €**

CLASE CLIMÁTICA 5

ARMARIOS GASTRONORM GN2/1

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CIEGA - REJILLAS

+8ºC -2ºC

+8ºC -22ºC

ARG 70 / ACG 70 con ruedas opcionales

ARG 140 / ACG 140

ARG / ACG

Armarios Gastronorm de refrigeración y congelación,
con 1 o 2 puertas ciegas y estantes de rejilla de acero inox.

— Interior y exterior en acero inoxidable.
— Aislamiento de 55 mm inyectado de poliuretano libre de CFC.
— Termostato electrónico.
— Desescarche automático con evaporación de agua (ACG).
— Puerta con tirador integrado y cierre asistido.
— 4 pies regulables 7,5/10 cm.
— Dotación: 3 juegos de estantes con guías por puerta.

Termostato electrónico

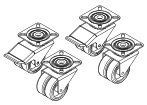
Frío ventilado

Pies metálicos regulables

Ruedas pivotantes opcionales

ACCESORIOS

- Kit 4 ruedas, 2 con freno: **80€**
- Estante rejilla adicional + guías (consultar)



	ARG 70 GN	ACG 70 GN	ARG 140 GN	ACG 140 GN
	700x890x2060 mm		1390x890x2060 mm	
	432 L		864 L	
	3 / 650x530 mm		6 (3+3) / 650x5300 mm	
	VENTILADO	VENTILADO NO FROST	VENTILADO	VENTILADO NO FROST
	VENTILADO		VENTILADO	
	-2ºC/+8ºC	-22ºC/+8ºC	-2ºC/+8ºC	-22ºC/+8ºC
	R290		R290	
	220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz	
	370 W	490 W	380 W	620 W
KG	115 kg	116 kg	187 kg	189 kg
	2.935 €	**3.100 €**	**4.995 €**	**5.114 €**

CLASE CLIMÁTICA 5

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

ARMARIOS EXPOSITORES DE HELADERÍA

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CRISTAL - REJILLAS FIJAS

CVP 390 PD

CVP 390 PT

ACM 70 PV

CVP 390

— Exterior en chapa blanca e interior en chapa blanca plastificada.
— Cristal triple con anti-empañamiento y guarnición magnética.
— Descongelación manual.
— Termostato mecánico regulable y termómetro analógico.
— Iluminación interior mediante LED (2).
— Canopy iluminado (**CVP 390 PD**).
— Cierre con llave.
— 2 pies nivelables + 2 rodillos.

ACCESORIOS

- Personalización frontal y laterales: **consultar**
- Caja clasificación referencias: **30€**

Armarios expositores de congelación especiales para heladería, con puerta de cristal triple y estantes de rejilla fijos.

ACM 70 PV

— Exterior e interior en chapa blanca.
— Cristal triple templado.
— Refrigeración estática con 6 evaporadores fijos.
— Descongelación manual.
— Termostato y termómetro electrónicos.
— Iluminación vertical doble LED con interruptor independiente.
— 2 pies nivelables + 2 rodillos.

	CVP 390 PD	CVP 390 PT	ACM 70 PV
	660x710x1955 mm		695x735x2000 mm
	330 L		426 L
	6 / FIJOS		6 / FIJOS
	ESTÁTICO		ESTÁTICO
	CON MOTOVENTILADOR LIBRE DE MANTENIMIENTO		VENTILADO
	-22ºC/-16ºC		-22ºC/-16ºC
	R290		R290
	SN/4		4
	220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz
	621 W		370 W
KG	120 kg		150 kg
	2.020 €	**2.120 €**	**2.485 €**

ARMARIOS EXPOSITORES DE CONGELACIÓN

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CRISTAL - REJILLAS FIJAS

CV 370 SC

CV 370 CC

MIRA SLIM

Armarios expositores de congelación especiales para heladería, con puerta de cristal y estantes de rejilla fijos.

CV 370

— Exterior en acero galvanizado revestido de epoxi blanco e interior en ABS alimentario.
— Cristal templado pobre con auto-cierre y guarnición magnética.
— Refrigeración estática con 6 evaporadores.
— Descongelación manual.
— Termostato mecánico regulable y termómetro digital.
— Iluminación interior mediante LED.
— Cierre con llave.
— 2 pies nivelables
— Canopy iluminado (**CV 370 CC**).

MIRA SLIM

— Compresor de alta eficiencia.
— Termómetro.
— Iluminación interior mediante LED.
— Cristal de seguridad triple anti-deslumbrante.
— Puerta con cierre automático.
— Estantes de evaporación fijos (5 piezas) + estante de piso (estantes de distancia 20cm).
— Termostato mecánico.
— Descongelación manual.
— Interior de chapa de acero prepintada no tóxica.

	595x640x1840 mm	595x640x1965 mm	570x649x1835 mm
	300 L		301 L
	6 / FIJOS		5+1 / FIJOS
	ESTÁTICO CON VENTILADOR		ESTÁTICO
	-22°C/-18°C		-25°C/-18°C
	R290		R290
	220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz
	620 W		293 W
KG	85 kg	90 kg	85 kg

CLASE CLIMÁTICA 4

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

SLIM / TG 374 / TG 440

Armarios expositores de refrigeración, con puerta de cristal doble y estantes reposicionables.
— Exterior en acero galvanizado revestido de epoxi blanco.
— Interior en ABS de calidad alimentaria.
— Puerta de cristal templado doble.
— Estantes de rejilla plastificada regulables en altura.
— Puerta con auto-cierre y guarnición magnética.
— Canopy publicitario iluminado y personalizable.
— Termómetro digital y termostato mecánico.
— Refrigeración estática con ventilador de apoyo.
— Iluminación interior.
— Descongelación manual.

	SLIM	TG 374	TG 440
	435x460x2013 mm	595x640x1980 mm	680x655x2090 mm
	145 L	345 L	440 L
	ESTÁTICO CON VENTILADOR	ESTÁTICO CON VENTILADOR	ESTÁTICO CON VENTILADOR
	+1ºC/+10ºC	+1ºC/+10ºC	+1ºC/+10ºC
	R600	R600	R600
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	140 W	325 W	390 W
KG	60 kg	85 kg	100 kg
	910 €	**930 €**	**1.140 €**

CLASE CLIMÁTICA 4

ARMARIOS EXPOSITORES REFRIGERADOS 2 PUERTAS

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - DOBLE PUERTA CRISTAL - ESTANTES

+10ºC
+1ºC

TG 1200 S

TG 748

Armarios expositores refrigerados de gran capacidad, con doble puerta de cristal y estantes reposicionables.

TG 1200 S

— Exterior en chapa blanca.
— Iluminación interior mediante LED.
— Termómetro digital.
— Descongelación manual.
— 4+1 estantes reposicionables.
— Puertas correderas de vidrio templado.
— Pies nivelables.
— Cerradura.

TG 748

— Exterior en chapa blanca.
— Iluminación interior mediante LED.
— Termómetro digital.
— Descongelación manual.
— 10 estantes reposicionables.
— Puertas batientes de vidrio templado.
— Pies nivelables.
— Cerradura.

	TG 1200 S	TG 748
	1200x742x2000 mm	1190x640x1980 mm
	2 / CORREDERAS	2 / BATIENTES
	645 L	748 L
	4 + 1	10
	ESTÁTICO CON VENTILADOR DE APOYO	ESTÁTICO CON VENTILADOR DE APOYO
	+1ºC/+10ºC	+1ºC/+10ºC
	R600A	R600
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	1000 W	730 W
KG	164 kg	166 kg
	2.248 €	**1.898 €**

CLASE CLIMÁTICA 4

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

CRV 500

CRV 1200

CVP 390 V

-15ºC
-25ºC

-16ºC
-22ºC

Armarios expositores de congelación con frío ventilado, puertas de triple cristal y estantes reposicionables.

CRV 500 / CRV 1200

— Exterior en chapa negra.
— Controlador digital.
— Alarma de temperatura alta.
— Desescarche automático.
— Iluminación interior mediante LED.
— Puerta de triple cristal anti-deslumbrante.
— Puerta con cierre automático.
— Rodillos.

CVP 390 V

— Exterior en chapa blanca e interior en chapa blanca plastificada.
— Cristal triple con anti-empañamiento y guarnición magnética.
— Descongelación automática.
— Control digital.
— Iluminación interior mediante LED.
— 2 Pies nivelables + 2 rodillos

	667x680x2018 mm	1370x760x2080 mm	660x710x1955 mm
	1 / BATIENTE	2 / BATIENTES	1 / BATIENTE
	420 L	1163 L	330 L
	5 + BASE	10 (5x2) + 2 BASE	5 + BASE
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	-25ºC/-15ºC	-25ºC/-15ºC	-22ºC/-16ºC
	R290	R290	R600
	7L1	4L1	4
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	584 W	879 W	621 W
KG	129 kg	185 kg	120 kg

CAKE...

ARM 70 PVNF / ACM 70 PVNF

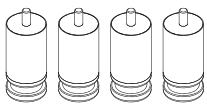
ARM 120 PVNF / ACM 120 PVNF

ARM PVNF / ACM PVNF

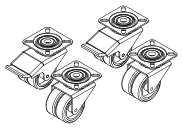
Armarios expositores para pastelería y heladería, refrigeración y congelación ventilada, con 1 o 2 puertas de cristal y estantes de rejilla reposicionables.
— Exterior e interior en chapa blanca.
— Aislamiento de poliuretano inyectado de 55 mm, libre de CFC.
— Termostato electrónico.
— Desescarche automático con evaporación de agua.
— Puerta en cristal templado y tirador integrado.
— Iluminación interior vertical LED.
— 4 estantes por puerta de 570 x 520 mm.
— 4 pies nivelables y 2 rodillos.

ACCESORIOS

- Kit 4 pies metálicos regulables (7,5/10cm): **80€**



- Kit 4 ruedas (2 con freno): **80€**



- Estante de rejilla: **30€**

	ARM 70 PVNF	ACM 70 PVNF	ARM 120 PVNF	ACM 120 PVNF
	695x695x2075 mm		1285x695x2075 mm	
	426 L		912 L	
	4 / 570x520 mm		8 (4+4) / 570x520 mm	
	VENTILADO	VENTILADO NO FROST	VENTILADO	VENTILADO NO FROST
	VENTILADO		VENTILADO	
	+2°C/+8°C	-18°C/+8°C	+2°C/+8°C	-18°C/+8°C
	R290		R290	
	220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz	
	280 W	560 W	410 W	1100 W
KG	127 kg	135 kg	204 kg	220 kg
	2.210 €	**2.622 €**	**3.510 €**	**3.965 €**

CLASE CLIMÁTICA 4

MEAT 276 / MEAT 276 DA

MEAT 552 / MEAT 552 DA

MEAT 360 DA

MEAT / MEAT DA

Armarios expositores de carne, especiales para conservación (MEAT) **y para maduración en seco** (MEAT DA). Todos los modelos disponen de 2 barras con ganchos y estantes de rejilla.
— Estructura de aluminio y cristal doble con cámara de aire seco (mod. MEAT 360 DA: exterior en negro).
— Iluminación interior mediante LED.
— Mod. MEAT DA: pantalla 2.4" LCD, puerto USB y control de humedad.
— 4 ruedas pivotantes de acero (mod. MEAT 360 DA: pies).
— 2 barras con ganchos y estante/s incluidos.
— Peso máximo por barra: 30 kg.
— Control mediante APP (Android y iOS).

ACCESORIOS

- Cierre con llave (por puerta): **214€**
- Cambio color exterior: **consultar**
- Control color de la luz (cálida / fría): **137€**
- LED Rosa para carne: **consultar**
- Kit frenos para ruedas 276/302/552: **97€**
- Kit frenos para ruedas 1152: **155€**
- Conexión WIFI Cloud (solo MEAT DA): **208€**

	CONSERVACIÓN			MADURACIÓN DRY AGED			
	MEAT 276	MEAT 552	MEAT 1152	MEAT 276 DA	MEAT 360 DA	MEAT 552 DA	MEAT 1152 DA
	795x760x1240 mm	795x760x2015 mm	1542x760x2015 mm	795x760x1240 mm	595x630x1860 mm	1270x735x2000 mm	1542x760x2015 mm
	275 L	550 L	1150 L	275 L	368 L	686 L	1150 L
	1 / 555x650 mm	3 / 555x650 mm	6 / 555x650 mm	1 / 555x650 mm	2 / 514x404 mm	3 / 555x650 mm	6 / 555x650 mm
	2 BARRAS / 5 GANCHOS		2 B. / 10 G.	2 BARRAS / 5 GANCHOS			2 B. / 10 G.
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	75%HR	75%HR	75%HR	50-80%HR	50-80%HR	50-80%HR	50-80%HR
	+1ºC/+6ºC	+1ºC/+6ºC	+1ºC/+6ºC	+1ºC/+2ºC	+1ºC/+2ºC	+1ºC/+2ºC	+1ºC/+2ºC
	AUTOMÁTICO	AUTOMÁTICO	AUTOMÁTICO	AUTO GAS CALIENTE	AUTOMÁTICO	AUTO GAS CALIENTE	AUTO GAS CALIENTE
	R290	R290	R290	R290	R600A	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	400 W	450 W	610 W	500 W	250 W	500 W	900 W
KG	135 kg	230 kg	319 kg	135 kg	83 kg	230 kg	319 kg
	5.348 €	**6.030 €**	**9.005 €**	**6.276 €**	**4.964 €**	**7.224 €**	**9.334 €**

ESSENCE 16PRO

ESSENCE 24PRO

ESSENCE 96PRO

ESSENCE 110GC INOX

ESSENCE

Armarios de vino con estantes de madera y capacidad desde 12 hasta 120 botellas, según modelo.
— Puerta de cristal doble aislante tratado anti-UV.
— Color mueble negro y marco de puerta negro o inox, según modelo.
— Display digital de control de temperatura e indicador luminoso.
— **Gama de humedad 60 – 65%.**
— **Frío por compresor** montado sobre goma anti-vibraciones.
— **Refrigeración ventilada,** excepto 12PROGC (estática).
— Bajo nivel de ruido (42 dB).
— Sistema No-Frost.
— Descongelación automática.
— Luz interior.
— Pies de altura regulable.

	16PRO	24PRO	48PRO	96PRO	110GC	110GC INOX
	430x450x560 mm	435x455x740 mm	500x540x850 mm	500x540x1250 mm	595x680x1360 mm	
	NEGRA	NEGRA	NEGRA	NEGRA	NEGRA	INOX
	16	24	48	96	120	
	3 (madera) + 1 cajón	5 (madera) + 1 cajón	3 (madera) + 1 cajón	6 (madera) + 1 cajón	11 (madera)	
	ESTÁTICO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	
	+5ºC/+18ºC	+5ºC/+18ºC	+5ºC/+18ºC	+5ºC/+18ºC	+5ºC/+18ºC	
	R600	R600	R600	R600	R600	
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	
	85 W	85 W	85 W	85 W	200 W	
	17 kg	21 kg	32 kg	44 kg	92 kg	
	470 €	**530 €**	**630 €**	**950 €**	**1.790 €**	**1.854 €**

ARMARIOS DE VINO - **ELEGANCE**

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - CAVAS DE VINO

Detalle estantes

ELEGANCE ELG 142

ELEGANCE ELG 168

ELEGANCE ELG 264

ELEGANCE

Armarios de vino con estantes de madera clara y capacidad desde 142 hasta 264 botellas, según modelo.

— Puerta de cristal doble templado con llave.
— Display digital de control de temperatura e indicador luminoso.
— Sistema anti-vibración.
— Luz interior mediante LED.
— 2 pies de altura regulable + 2 rodillos.
— Modo invierno.
— Filtro de carbono.

ACCESORIOS

- Juego guías deslizantes para estante adicional: **40€**
- Estante de madera adicional: **35€**
- Estante de varilla adicional: **30€**

	ELG 142	ELG 168	ELG 264
	620x710x1070 mm	620x710x1450 mm	620x710x1860 mm
	142	168	264
	2 (madera) + BASE	3 (madera) + BASE	5 (madera) + BASE
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	+5ºC/+18ºC	+5ºC/+18ºC	+5ºC/+18ºC
	36dB	36dB	39dB
	R600A	R600A	R600A
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	75 W	75 W	75 W
	52 kg	65 kg	72 kg
	1.347 €	**1.518 €**	**1.757 €**

CLASE CLIMÁTICA SN

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

CANTINETTA

CANTINETTA MAXI

CANTINETTA

Armarios de vino con acabado exterior y estantes de madera, con 1 o 2 cámaras refrigeradas independientes y capacidad para 106 y 212 botellas, respectivamente.
— Exterior en madera, disponible en 3 acabados estándar.
— Refrigeración estática.
— Desescarche automático con evaporación de agua.
— Cristal ahumado con filtro anti-UV.
— Termómetro exterior mecánico.
— Luz interior mediante LED.
— Cierre con llave.

OPCIONES Y ACCESORIOS

- Kit ventilación interna (por cámara): **435€**
- Termómetro interior digital: **33€**

- Acabados estándar disponibles: **consultar**

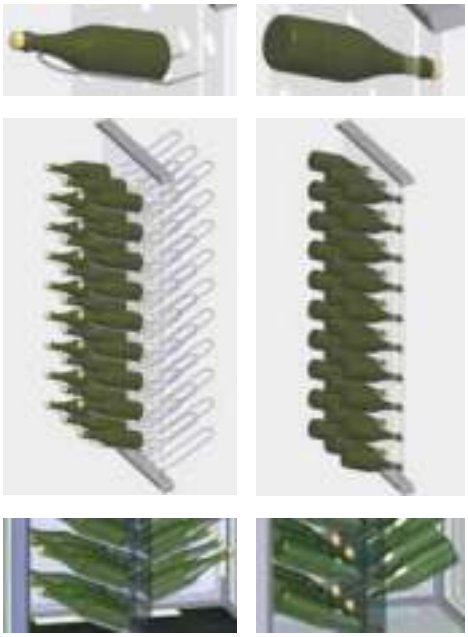
COD.4 Nogal Oscuro
COD.5 Nogal Claro
COD.7 Madera cruda (requiere tratamiento)

	CANTINETTA	CANTINETTA MAXI
	695x650x1880 mm	1325x650x1880 mm
	106	106 + 106
	5 (madera)	5 + 5 (madera)
	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	+6ºC/+16ºC	+6ºC/+16ºC
	R600	R600
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	125 W	250 W
KG	94 kg	185 kg
	3.780 €	**6.957 €**

CLASE CLIMÁTICA 4

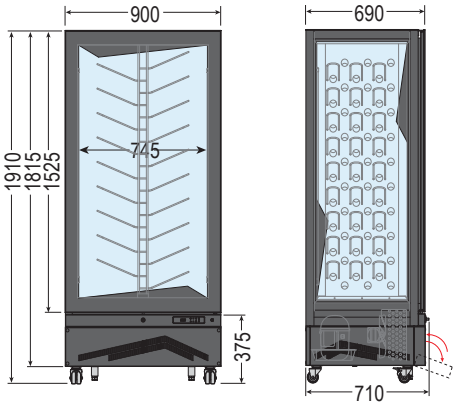
ARMARIO DE VINO - **MARILYN WINE**

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - CAVAS DE VINO



57 botellas (30+27) alojadas en soportes de varilla

57 botellas (30+27) alojadas en aberturas portabotellas



MARILYN 651 WINE

Elegante armario expositor de vino con capacidad para 114 botellas. El portabotellas central de metacrilato dispone de 57 aberturas para insertar las botellas por el cuello y de 57 soportes de varilla para alojar otras 57 botellas en sentido inverso.

— Elegante marco en aluminio anodizado negro o blanco.
— Puerta con vidrio estructural de baja emisividad, con vidrios exteriores templados y serigrafiados.
— Interior en acero inoxidable AISI 304, libre de corrosión, acabado cortado a láser y pulido espejo.
— Controlador de pantalla táctil con retroiluminación de alto contraste, funciones para ajustar el termómetro, iluminación control y modo ECO integrado.
— Elegante tirador integrado en toda la altura de la puerta.
— Ruedas pivotantes (2 con freno) y pies ajustables.
— Cerradura de serie.
— Potenciómetro de ajuste del tono de luz (opcional).

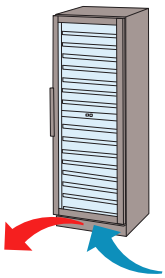
	MARILYN 651 WINE
	900x710x1910 mm
	650 L
	114 (Ø 0,75mm)
	57 (30+27) soportes + 57 (30+27) aberturas
	VENTILADO
	75%HR
	+4°C/+18°C
	R290
	220V-1N-50Hz
	400 W
KG	240 kg
	8.305 €

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

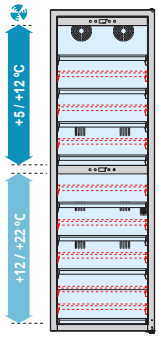
SOMMELIER 302

SOMMELIER 482

SOMMELIER 402 FG PLUS



Sistema de ventilación frontal en los modelos encastrables



Modelos duales con dos zonas independientes

SOMMELIER

Armarios de conservación de vino con temperatura dual (excepto 401 Plus) con 2 zonas de temperatura independiente, estantes extraíbles de madera y capacidad desde 120 hasta 181 botellas.

— Modelos PLUS: encastrables con ventilación frontal (admiten instalación sin encastre); y filtros internos de carbón activo.

— Puerta de cristal con filtro anti-UV y marco de acero inox. / Modelos FG (Full Glass): puerta completa de cristal con marco negro interior.

— Luz interior LED.

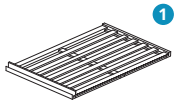
— Termostato electrónico con termómetro digital.

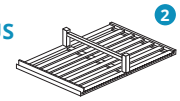
— Estantes deslizantes de madera.

ACCESORIOS SOMMELIER 302/482

1- Estante deslizante de madera: **82€**

2- Estante deslizante de madera con soporte para botellas inclinadas: **187€**



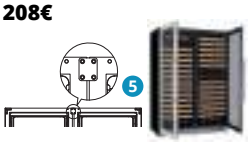


ACCESORIOS SOMMELIER 401/402 FG PLUS

3- Estante de madera con soporte para botellas inclinadas: **51€**

4- Estante de madera para colgar copas: **51€**

5- Kit de unión para vinoteca doble: **208€**



	NO ENCASTRABLES		ENCASTRABLES	
	SOMMELIER 302 Dual	SOMMELIER 482 Dual	SOMMELIER 401 FG PLUS	SOMMELIER 402 FG PLUS Dual
	595x580x1590 mm	595x680x1840 mm	595x768x1720 mm	
	270 L	480 L	403 L	387 L
	120 (Ø 0,75mm)	181 (Ø 0,75mm)	163 (Ø 0,75mm)	154 (Ø 0,75mm)
	6 / 503x437mm / Madera 1 / 503x325mm / Madera	7 / 503x530mm / Madera 1 / 503x420mm / Madera	15 / 481x545mm / Madera	13 / 481x545mm / Madera
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO NO FROST	
	▲ +5ºC/+12ºC / ▼ +12ºC/+22ºC	▲ +5ºC/+12ºC / ▼ +12ºC/+22ºC	+5ºC/+20ºC	▲ +5ºC/+12ºC / ▼ +12ºC/+22ºC
	R600A	R600A	R600A	
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	
	170 W	170 W	180 W	180 W
KG	76 kg	90 kg	92 kg	94 kg
	2.178 €	**2.554 €**	**2.804 €**	**2.864 €**

Mesas refrigeración
y congelación

Enfriadores de botellas:
botelleros, Back-Bar y vitrinas

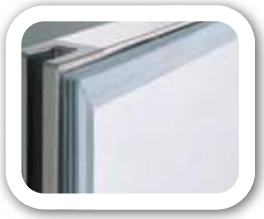
Vitrinas refrigeradas y calefactadas

Barra y cocina

Termostato electrónico

Encimera con cantos curvados

Pies metálicos regulables


Detalle interior puertas

MPS 200 / MNS 200

MPS / MNS / MPG / MNG

Mesas frías Snack y Gastronorm GN1/1, de refrigeración y de mantenimiento de congelados, con 2, 3 y 4 puertas ciegas con tirador incorporado y estantes de varilla plastificada.
— Encimera, estructura y exterior de acero inox. con acabado satinado.
— Encimera de cantos redondeados con peto trasero de 100mm.
— Bisagras con retorno automático y fijación de puerta.
— Control electrónico de temperatura.
— Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anti-corrosión.
— Evaporación automática del agua del desescarche.
— Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 kg/m³.
— Estantes interiores desmontables y de altura regulable.
— Pies de acero regulables en altura.
— Dotación: 1 parrilla con guías por puerta.

ACCESORIOS

- Parrillas y soportes para mesas Snack (525x405 / 460x405 mm): **24€**
- Parrillas y soportes para mesas GN1/1 (325x530 mm): **37€**
- Kit 4 ruedas: **121€**
- Cerradura: **consultar**

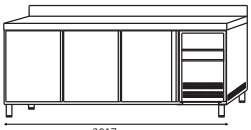
OPCIONES (consultar)

- Mesas refrigeradas con encimera con fregadero.
- Mesas refrigeradas con cajones.
- Mesas refrigeradas con puertas de cristal.
- Mesas refrigeradas frente-mostrador (1045mm alto).
- Mesas centrales refrigeradas con puertas pasantes.
- Grupo refrigerador a la izquierda.
- Sin encimera.

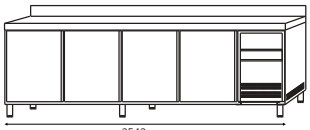
Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

MPG 150 / MNG 150

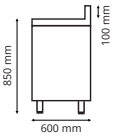
MPG 200 / MNG 200



MPG 250

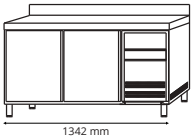


SNACK

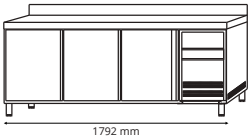


	SNACK / FONDO 600				
	❄			❄	
	MPS 150	MPS 200	MPS 250	MNS 150	MNS 200
	1492x600x850 mm	2017x600x850 mm	2542x600x850 mm	1492x600x850 mm	2017x600x850 mm
	250 L	390 L	530 L	250 L	390 L
	2	3	4	2	3
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	-2°C/+8°C	-2°C/+8°C	-2°C/+8°C	-20°C/-18°C	-20°C/-18°C
	R290	R290	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	220 W	220 W	350 W	670 W	680 W
	1019 kWh/año	1119 kWh/año	1919 kWh/año	2212 kWh/año	2467 kWh/año
	98 kg	125 kg	152 kg	98 kg	125 kg
	2.168 €	**2.573 €**	**3.052 €**	**2.837 €**	**3.269 €**

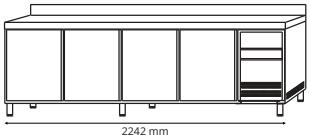
MPG 135 / MNG 135



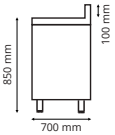
MPG 180 / MNG 180



MPG 225



GN1/1



	GASTRONORM GN1/1 / FONDO 700				
	❄			❄	
	MPG 135	MPG 180	MPG 225	MNG 135	MNG 180
	1342x700x850 mm	1792x700x850 mm	2242x700x850 mm	1342x700x850 mm	1792x700x850 mm
	290 L	455 L	615 L	290 L	455 L
	2	3	4	2	3
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	-2°C/+8°C	-2°C/+8°C	-2°C/+8°C	-20°C/-18°C	-20°C/-18°C
	R290	R290	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	220 W	220 W	350 W	670 W	680 W
	1018 kWh/año	1119 kWh/año	1919 kWh/año	2212 kWh/año	2467 kWh/año
	112 kg	139 kg	166 kg	112 kg	139 kg
	2.446 €	**2.895 €**	**3.425 €**	**3.267 €**	**3.846 €**

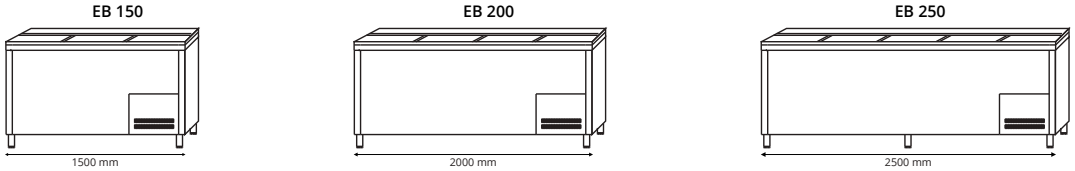
BOTELLEROS REFRIGERADOS - **EB**

FRÍO - BARRA Y COCINA - ENFRIADORES DE BOTELLAS

+8ºC
+2ºC

EB 150

Separadores de varilla extraíbles



EB

Enfriadores de botellas refrigerados, con 3, 4 y 5 puertas ciegas deslizantes con tirador incorporado y separadores verticales de varilla plastificada.

— Interior y exterior en acero inox.
— Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
— Puertas correderas con tiradores incorporados.
— Separadores verticales de varillas plastificadas.
— Ventilación frontal: posibilita la colocación contra la pared.
— Unidad condensadora ventilada, hermética y extraíble.
— Evaporador estático de tubo de cobre y aletas de aluminio.
— Aislamiento en poliuretano inyectado libre de CFC.
— Compresor hermético y ventilado.
— Desescarche manual.
— Desagüe interior.
— Interruptor luminoso ON/OFF.
— Termostato mecánico regulable.
— 4 Pies nivelables de acero inox.

	EB 150	EB 200	EB 250
	1500x550x850 mm	2000x550x850 mm	2500x550x850 mm
	420 L	580 L	720 L
	3	4	5
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	+2ºC/+8ºC	+2ºC/+8ºC	+2ºC/+8ºC
	R600	R600	R600
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	350 W	396 W	615 W
	85 kg	101 kg	107 kg
	1.407 €	**1.644 €**	**2.068 €**

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

AR 525 / SB 525

Termómetro analógico

Puertas y sobre en acero inoxidable

Separadores verticales de varilla plastificada

AR / SB

Enfriadores de botellas refrigerados y subzero, con puertas ciegas deslizantes con tirador incorporado y separadores verticales de varilla plastificada.
— Exterior en chapa blanca.
— Separadores verticales de varilla plastificada.
— Puertas y sobre en acero inoxidable.
— Abridor de botellas integrado en el exterior.
— Desescarche manual.
— Termómetro analógico.
— Rodillos unidireccionales.
— Termómetro analógico.

	REFRIGERACIÓN		SUBZERO	
	AR 290	AR 525	SB 290	SB 525
	1000x620x880 mm	1510x665x880 mm	1000x620x880 mm	1510x665x880 mm
	270 L	490 L	270 L	490 L
	2	2	2	2
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	+2ºC/+8ºC	+2ºC/+8ºC	-3ºC/+2ºC	-3ºC/+2ºC
	R290	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	150 W	175 W	150 W	175 W
	46 kg	79 kg	46 kg	79 kg
	770 €	**1.075 €**	**820 €**	**1.135 €**

CLASE CLIMÁTICA SN

BKB 135

BKB 90

BKB

Enfriadores de botellas BackBar refrigerados, con 1,2 y 3 puertas batientes de cristal y 2 estantes de rejilla por puerta.

— Exterior en acero galvanizado plastificado negro.
— Interior en chapa de acero galvanizado pintado en epoxi sanitario.
— Puertas con doble cristal atemperado.
— 2 estantes de rejilla plastificada, por puerta.
— Refrigeración ventilada.
— Desescarche y evaporación del agua de desescarche automáticos.
— Control digital de la temperatura.
— Luz interior mediante LED.
— 4 pies nivelables.
— Cierre con llave.

	BKB 60	BKB 90	BKB 135
	625x575x900 mm	925x575x900 mm	1375x575x900 mm
	135 L	190 L	320 L
	1	2	3
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	+4°C/+8°C	+4°C/+8°C	+4°C/+8°C
	R600A	R600A	R600A
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	276 W	400 W	450 W
	974 €	**1.236 €**	**1.571 €**

VRN

Vitrinas refrigeradas con 4 caras acristaladas, frío ventilado y estantes regulables, ideales para enfriar y exponer bebidas y otros productos.

— Refrigeración ventilada.
— Desescarche manual.
— Panel de control digital.
— Luz interior de **neón**.
— Estantes de carga regulables en altura.
— **VRN 235** con 4 ruedas, 2 con freno.
— Compresor Zanussi.
— Estándar en color negro.

	VRN 58	VRN 78	VRN 98	VRN 235
	425x380x810 mm	425x380x960 mm	425x380x1110 mm	515x485x1695 mm
	58 L	78 L	98 L	235 L
	2 + BASE	3 + BASE	4 + BASE	4 + BASE
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	0ºC/+12ºC	0ºC/+12ºC	0ºC/+12ºC	0ºC/+12ºC
	R600A	R600A	R600A	R290A
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	180 W	180 W	180 W	250 W
	30 kg	34 kg	38 kg	76,5 kg
	694 €	**777 €**	**853 €**	**1.910 €**

VERS 120

+12ºC
0ºC

VERS

Vitrinas refrigeradas de sobremesa, con 2 estantes regulables para exposición de producto frío.
— Exterior en acero inox y aluminio negro.
— Puertas correderas.
— Refrigeración ventilada.
— Control digital.
— 2 estantes regulables en altura.
— Iluminación interior.

VECS 120

+90ºC
+30ºC

VECS

Vitrinas calefactadas de sobremesa, con 2 estantes regulables para exposición de producto caliente.
— Exterior en acero inox y cristal.
— Puertas correderas.
— Calor seco y ventilado.
— Control digital.
— 2 estantes regulables en altura.
— Iluminación interior.

	REFRIGERADAS			CALEFACTADAS		
	VERS 100	VERS 120	VERS 160	VECS 100	VECS 120	VECS 160
	700x452x654 mm	700x570x663 mm	885x570x663 mm	700x462x663 mm	700x604x675 mm	850x604x675 mm
	100 L	120 L	160 L	100 L	120 L	160 L
	2 + BASE	2 + BASE	2 + BASE	2 + BASE	2 + BASE	2 + BASE
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	–	–	–
	0ºC/+12ºC	0ºC/+12ºC	0ºC/+12ºC	+30ºC/+90ºC	+30ºC/+90ºC	+30ºC/+90ºC
	R600A	R600A	R600A	–	–	–
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	160 W	160 W	200 W	800 W	800 W	1500 W
	39 kg	64 kg	71 kg	39 kg	64 kg	71 kg
	856 €	**1.132 €**	**1.281 €**	**823 €**	**951 €**	**1.084 €**

CARRELINO2 50

CARRELINO 250 2P

CARRELINO 250

Carros de postres refrigerados de madera, con cámara inferior acristalada de 2 niveles y campana superior de plexiglás refrigerada con 1 o 2 niveles.
— Revestimiento en madera.
— 4 ruedas pivotantes, 2 con freno.
— 2 estantes de cristal 700 x 380 mm.
— Evaporación automática del agua de desescarche.
— Iluminación interior.

OPCIONES

- Acabados estándar disponibles: **consultar**

COD.4 Nogal Oscuro
COD.5 Nogal Claro
COD.7 Madera cruda (requiere tratamiento)

- Acabados opcionales: **consultar**

Colores RAL

	CARRELINO 250	CARRELINO 250 2P
	1339x560x1078 mm	1339x584x1418 mm
	240 L	240 L
	2 + 1	2 + 2
	VENTILADO	VENTILADO
	60-70%HR	60-70%HR
	+4ºC/+10ºC	+4ºC/+10ºC
	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	500 W	500 W
	93 kg	115 kg
	5.930 €	**6.882 €**

Abatidores de temperatura

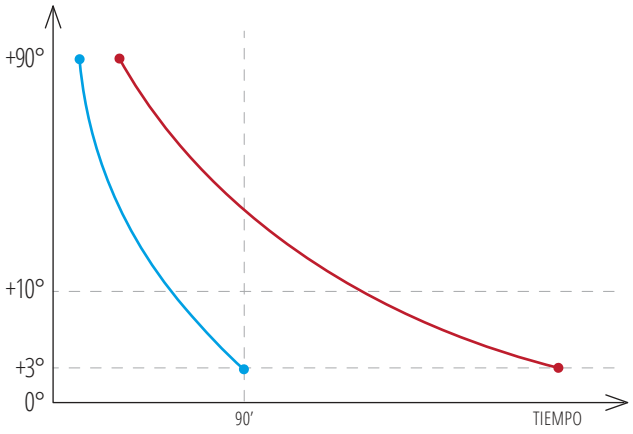
Los abatidores de temperatura son instrumentos esenciales para conservar los alimentos con total seguridad y alcanzar altos estándares en la preparación de alimentos. Reduciendo rápidamente la temperatura en el corazón de los alimentos (**abatimiento positivo:** de +90°C hasta +3°C en 90 minutos; **abatimiento negativo:** de +90°C hasta -18°C en 240 minutos) inhiben el crecimiento bacteriano manteniendo intacta la frescura y el sabor de los productos. El flujo de aire sobre el producto es siempre indirecto.

ENFRIAMIENTO RÁPIDO

ABATIMIENTO CICLO POSITIVO

+90°C > +3°C

en 90 minutos

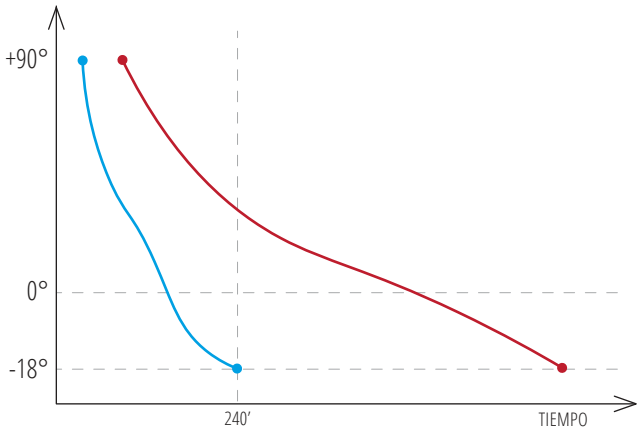


CONGELACIÓN RÁPIDA

ABATIMIENTO CICLO NEGATIVO

+90°C > -18°C

en 240 minutos



CON ABATIMIENTO
SEGURIDAD ALIMENTARIA

SIN ABATIMIENTO
RIESGO DE CONTAMINACIÓN

CONGELACIÓN RÁPIDA
MICROCRISTALES

CONGELACIÓN
CRISTALES GRANDES

VENTAJAS

SEGURIDAD E HIGIENE

El uso del abatidor elimina el riesgo de contaminación bacteriológica, garantizando seguridad e higiene en la preparación de la comida.

CALIDAD DE LA COMIDA

El abatidor permite conservar inalteradas las características cualitativas de los alimentos durante días: color, textura, sabor y aroma permanecen intactos.

AHORRO DE TIEMPO

Acortar el proceso de producción conduce a una mejor organización del trabajo; los alimentos se preparan por adelantado y se conservan con todas sus cualidades.

REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO

El uso del abatidor permite comprar materias primas en bloque, reducir el despilfarro y ser más eficientes en la organización del tiempo.

ARMARIOS DE ABATIMIENTO POSITIVO / NEGATIVO

FRÍO - ABATIDORES DE TEMPERATURA

+3ºC
-40ºC

E20

E15

E10

E8

E3

E5

SERIE E

Armarios abatidores de temperatura, de sobremesa y de suelo, con capacidad desde 3 hasta 20 niveles de bandejas 600x400 o GN1/1.

— Cámara interior en acero inox 304 con ángulos redondeados.
— Sistema HACCP con memoria y alarma.
— Programa mediante tiempo, temperatura o sonda al corazón.
— Setpoint de trabajo: 40ºC.
— Sistema de circulación del aire con flujo indirecto (no daña el producto).
— Parada automática del ventilador, por apertura de puerta, para impedir la entrada de humedad.
— Preparada para limpieza sin ningún tipo de herramientas.
— Descongelación manual por aire.
— Panel de control digital.
— Sonda al corazón incluida.

ACCESORIOS Y OPCIONES

- Rejilla acero inox 600x400mm: **64€**
- Rejilla acero inox GN1/1: **45€**
- Kit 4 ruedas (excepto E3): **300€**
- Módulo USB: **457€**

	E3	E5	E8	E10	E15	E20
	600x805x460 mm	820x740x900 mm	820x700x1280 mm	820x800x1750 mm	820x800x1949 mm	810x1050x2252 mm
	3 / GN1/1	5 / 600x400 o GN1/1	8 / 600x400 o GN1/1	10 / 600x400 o GN1/1	15 / 600x400 o GN1/1	20 / 600x400 o GN1/1
	7 kg (+90º>+3º/90')	20 kg (+90º>+3º/90')	25 kg (+90º>+3º/90')	28 kg (+90º>+3º/90')	45 kg (+90º>+3º/90')	75 kg (+90º>+3º/90')
	5 kg (+90º>-18º/240')	14 kg (+90º>-18º/240')	16 kg (+90º>-18º/240')	18 kg (+90º>-18º/240')	27 kg (+90º>-18º/240')	45 kg (+90º>-18º/240')
	(-10°/+45°) = 533 W (-40°/+45°) = 92 W	(-10°/+45°) = 1627 W (-40°/+45°) = 380 W	(-10°/+45°) = 2205 W (-40°/+45°) = 349 W	(-10°/+45°) = 5439 W (-40°/+45°) = 765 W	(-10°/+45°) = 5439 W (-40°/+45°) = 765 W	(-10°/+45°) = 5277 W (-40°/+45°) = 1140 W
	-40ºC/+3ºC	-40ºC/+3ºC	-40ºC/+3ºC	-40ºC/+3ºC	-40ºC/+3ºC	-40ºC/+3ºC
	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	400V-3N-50Hz	400V-3N-50Hz	400V-3N-50Hz
	700 W / 3,8A	1000 W / 7A	1400 W / 7A	2400 W / 8,5A	3800 W / 8,7A	3800 W / 8,8A
KG	55 kg	90 kg	140 kg	190 kg	210 kg	255 kg
	3.899 €	**5.143 €**	**7.279 €**	**8.726 €**	**10.120 €**	**14.918 €**
REFRIGERACIÓN AGUA	—	**+ 549 €**	**+ 594 €**	**+ 677 €**	**+ 677 €**	**+ 982 €**

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

SERIE E / GRAN CAPACIDAD

Armarios abatidores de temperatura de gran capacidad, para carros de 20 niveles de bandejas.
— Unidad de condensación remota.
— Cámara interior en acero inox 304 con ángulos redondeados.
— Sistema HACCP con memoria y alarma.
— Programa mediante tiempo, temperatura o sonda al corazón.
— Setpoint de trabajo : 40ºC.
— Sistema de circulación del aire con flujo indirecto (no daña el producto).
— Parada automática del ventilador, por apertura de puerta, para impedir la entrada de humedad.
— Preparada para limpieza sin ningún tipo de herramientas.
— Descongelación manual por aire.
— Panel de control digital.
— Sonda al corazón incluida.

ACCESORIOS Y OPCIONES E200

- Carro 20 niveles GN1/1: **782€**
- Carro 20 niveles 600x400: **853€**
- Rejilla acero inox 600x400mm: **64€**
- Rejilla acero inox GN1/1: **45€**
- Refrigeración por agua: **1.159€**

ACCESORIOS Y OPCIONES E400

- Carro 20 niveles GN2/1: **936€**
- Carro 20 niveles 600x800: **1.008€**
- Rejilla cromada 600x800mm: **76€**
- Rejilla cromada GN2/1: **46€**
- Refrigeración por agua: **1.587€**

	E200	E400
	1000x1055x2200 mm	1600x1243x2149 mm
	1 / 550x1900 mm	1 / 880x1830 mm
	1 carro / 20 niveles / 600x400 o GN1/1	1 carro / 20 niveles / 600x800 o GN2/1 2 carros / 20 niveles / 600x400 o GN1/1
	100 kg (+90º>+3º/90')	180 kg (+90º>+3º/90')
	70 kg (+90º>-18º/240')	145 kg (+90º>-18º/240')
	3,5 HP	7,5 HP
	-40ºC/+3ºC	-40ºC/+3ºC
	R452A	R452A
	400V-3N-50Hz	400V-3N-50Hz
	23.500 €	**32.680 €**

Vitrinas expositoras de helados

Conservación de helados
y granizados: pozzetti y arcones

Granizadoras, horchateras y
dispensadoras de crema helada

Mantecadoras, helado soft y rollo helado

Montadoras - dispensadoras de nata

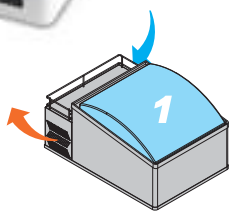
Heladería

VITRINAS DE HELADOS Y POLOS SOBREBANCO

HELADERÍA - EXPOSICIÓN DE HELADOS Y POLOS

ICEPOINT 3

MICROGEL 4



ICEPOINT

Vitrinas expositoras de helados y polos sobrebanco, con acabado en blanco, evaporador estático y capacidad para 2 y 3 cubetas de helado de 5 litros**.**

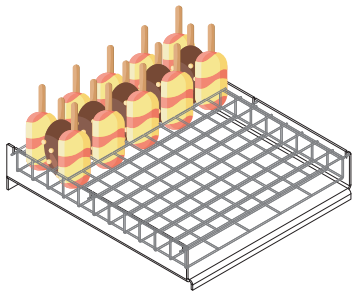
— Mueble en chapa pintada blanca y cúpula en plexiglás resistente a impactos
— Interior acero inox mate AISI 304 alimentación
— Termómetro digital
— Desescarche manual
— Soporte para polos (opcional)

MICROGEL

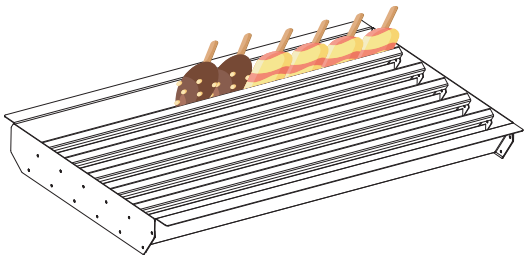
Vitrinas expositoras de helados y polos sobrebanco, con acabado inox, evaporador estático y capacidad para 2, 3 y 4 cubetas de helado de 5 litros**.**

— Alarma de limpieza del filtro del condensador
— Filtro condensador extraíble
— Mueble y cuba interior en acero inox
— Refrigeración estática
— Desescarche manual
— Iluminación mediante LED
— Control mediante centralita electrónica
— Pies de serie
— Soporte para polos (opcional)

ACCESORIOS



Soporte para polos
ICEPOINT 2: **185€** / ICEPOINT 3: **207€**



Soporte para polos
MICROGEL 2: **232€** / MICROGEL 3: **268€** / MICROGEL 4: **304€**

	ICEPOINT		MICROGEL		
	ICEPOINT 2	ICEPOINT 3	MICROGEL 2	MICROGEL 3	MICROGEL 4
	480x717x380 mm	647x717x380 mm	722x560x467 mm	897x560x467 mm	1072x560x467 mm
	4 x 2,5L / 2 x 5L	6 x 2,5L / 3 x 5L	4 x 2,5L / 2 x 5L	6 x 2,5L / 3 x 5L	8 x 2,5L / 4 x 5L
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-25ºC / -10ºC	-25ºC / -10ºC	-18ºC / -15ºC	-18ºC / -15ºC	-18ºC / -15ºC
	R600A	R600A	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	166 W	180 W	550 W	550 W	550 W
	28 kg	34 kg	35 kg	40 kg	45 kg
	1.470 €	**1.625 €**	**2.840 €**	**2.968 €**	**3.024 €**

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

TCG-300

TCG

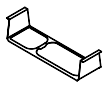
Vitrinas expositoras de helados, con acabado en blanco, evaporador estático y capacidad para 3, 7, 9 y 10 cubetas de helado de 5 litros, respectivamente**.**
— Exterior e interior en plancha blanca galvanizada y plastificada.
— Marco en plástico termoformado gris
— Control electrónico de la temperatura
— Estructura superior en cristal templado curvo
— Puertas correderas de cristal con cerradura
— Iluminación LED sobre plano de trabajo
— Gran capacidad de reserva bajo las cubetas de exposición
— 4 ruedas pivotantes
— Cestillos para cubetas incluidos
— Cubeta lavaporcionador de serie

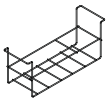
Ruedas

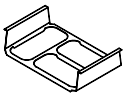
Luz LED

Lavaporcionador

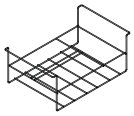
ACCESORIOS


Soporte inox A para cubetas:
3 espacios (5+5+5 L): **consultar**


Cestillo H para cubetas:
2 espacios (5+2,5 L): **25€**

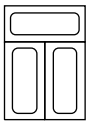
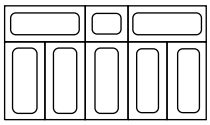
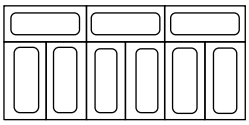
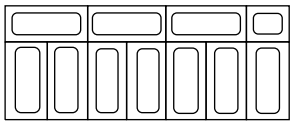

Soporte inox C para cubetas:
3 espacios (5+5+5 L): **consultar**

Personalización sujeta a uds. de compra: **consultar**


Cestillo G para cubetas:
3 espacios (5+5+5 L): **32€**

Estante superior de cristal neutro:
TCG-170: / TCG-300: / TCG-400: / TCG-500: **consultar**

DISPOSICIÓN DE SERIE

	TCG 170	TCG 300	TCG 400	TCG 500
	690x670x1290 mm	1060x670x1290 mm	1280x670x1290 mm	1500x670x1290 mm
	170 L	238 L	394 L	477 L
	3 x 5L	7 x 5L + 1 x 2,5L	9 x 5L	10 x 5L + 1 x 2,5L
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-22ºC / -9ºC	-22ºC / -9ºC	-22ºC / -9ºC	-22ºC / -9ºC
	R600A	R600A	R600A	R600A
	4	4	4	4
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	115 W	135 W	190 W	190 W
	53 kg	64 kg	71 kg	77 kg
	1.168 €	**1.404 €**	**1.630 €**	**1.782 €**

VITRINAS DE HELADERÍA - **J EXTRA**

HELADERÍA - EXPOSICIÓN DE HELADOS Y POLOS

-15ºC
-20ºC

J-EXTRA 7

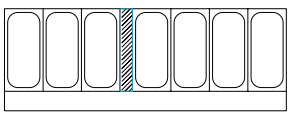
J-EXTRA

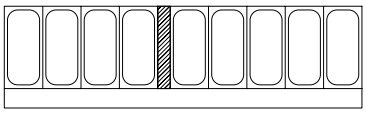
Vitrinas expositoras de helados y polos de color blanco y gris, con evapo-rador estático y capacidad para 7 y 9 cubetas de helado de 5 litros, más reserva**.**

— Estructura superior en cristal curvo.
— Evaporador estático con aletas y resistencia de desescarche.
— Termómetro y termostato electrónicos con desescarche automático.
— Cierre posterior mediante puerta basculante.
— Reserva con cierre automático.
— Iluminación interior.
— Posibilidad de situar en la cuba 2 alturas de cubetas (120 mm de altura).

ACCESORIOS

- Cubeta metacrilato para polos (365x155x60 mm): **52€**
- Lavaporcionador de acero inox: **103€**
- Cubeta 5L. acero inox: **25€**
- Kit 4 ruedas pivotantes: **63€**



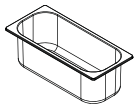


	J-EXTRA 7	J-EXTRA 9
	1341x723x1253 mm	1652x677x1190 mm
	264 L	323 L
	7 x 5L + RESERVA (7 x 5L)	9 x 5L + RESERVA (21 x 5L)
	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-20ºC / -15ºC	-20ºC / -5ºC
	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	470 W	740 W
	98 kg	157 kg
	3.700 €	**4.363 €**

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

MIRABELLA 9H

ACCESORIOS



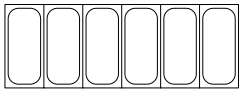
Cubeta metacrilato polos (365x155x60 mm): **52€**

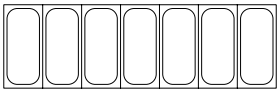
Cubeta 5L acero inox (365x155x120 mm): **25€**

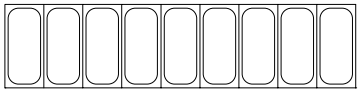
MIRABELLA

Vitrinas expositoras de helados y polos de color gris antracita, con evaporador estático y capacidad para 6, 7 y 9 cubetas de helado de 5 litros, más reserva**.** Fabricada con un 95% de materiales reciclables.

— Mueble en chapa color gris antracita
— Evaporador estático de aletas
— Control electrónico
— Iluminación LED
— Cristal frontal calefactado con cierre posterior basculante
— Desescarche automático por gas caliente
— Reserva con puerta con auto-cierre
— 4 ruedas pivotantes
— Soporte para polos (opcional)
— Gran visibilidad de producto.







	MIRABELLA 6H	MIRABELLA 7H	MIRABELLA 9H
	1187x677x1190 mm	1337x677x1190 mm	1652x677x1190 mm
	184 L	223 L	323 L
	6 x 5L + RESERVA (12 x 5L)	7 x 5L + RESERVA (15 x 5L)	9 x 5L + RESERVA (21 x 5L)
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-20ºC / -5ºC	-20ºC / -5ºC	-20ºC / -5ºC
	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	530 W	610 W	740 W
	137 kg	145 kg	157 kg
	4.767 €	**4.860 €**	**5.450 €**

VITRINAS DE HELADERÍA - **ATHENA**

HELADERÍA - EXPOSICIÓN DE HELADOS Y POLOS

-14ºC
-24ºC

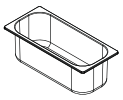
ATHENA 9

Detalle puerta de reserva

ACCESORIOS

Cubeta metacrilato para polos (365x155x60 mm): **52€**

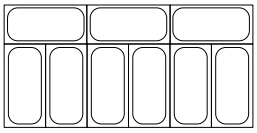
Cubeta 5L acero inox (365x155x120 mm): **25€**

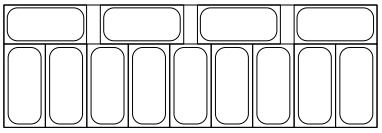


ATHENA

Vitrinas expositoras de helados y polos de color blanco y negro, con evaporador estático y capacidad para 9 y 13 cubetas de helado de 5 litros, más reserva**.**

— Estructura superior en cristal templado y frontal abatible
— Sistema de ventilación de cristales anti-empañamiento
— Puertas correderas de cristal templado
— Panel frontal iluminado mediante LED
— Iluminación interior mediante LED
— Cristal superior con orificios para conos
— Reserva con puerta independiente
— Lavaporcionador de acero inox
— Control digital
— Descongelación automática
— Soporte porta precios/sabores
— 4 ruedas pivotantes
— Personalización sujeta a uds. de compra:





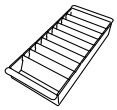
	ATHENA 9	ATHENA 13
	1194x842x1285 mm	1664x842x1285 mm
	358 L	238 L
	9 x 5L + RESERVA	13 x 5L + RESERVA
	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-24ºC / -14ºC	-24ºC / -14ºC
	R290	R290
	4	4
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	219 W	236 W
	185 kg	200 kg
	2.711 €	**3.208 €**

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

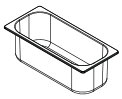
VITRINA DE HELADERÍA - **OPTIMUS**

HELADERÍA - EXPOSICIÓN DE HELADOS Y POLOS

OPTIMUS 16

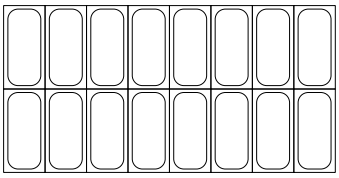


ACCESORIOS



Cubeta metacrilato para polos (365x155x60 mm): **52€**

Cubeta 5L acero inox (365x155x120 mm): **25€**



OPTIMUS

Vitrina expositora de gran capacidad para helados y polos, de color blanco y negro**,** con evaporador estático y capacidad para 16 cubetas de helado de 5 litros, más reserva**.**

— Estructura superior en cristal templado curvo y abatible
— Sistema de ventilación de cristales anti-empañamiento
— Puertas correderas de cristal templado
— Panel frontal iluminado mediante led
— Iluminación interior mediante LED
— Evaporador estático en pared con condensador libre de mantenimiento
— Control digital
— Descongelación automática
— Gran capacidad de reserva independiente (16 cubetas)
— Lavaporcionador de acero inox
— Soporte porta-precios / sabores
— 4 ruedas pivotantes, 2 con freno
— Personalización sujeta a uds. de compra: **consultar**

	OPTIMUS 16
	1590x1195x1330 mm
	657 L
	16 x 5L + RESERVA (16 x 5L)
	ESTÁTICO
	-24ºC / -14ºC
	R290
	4
	220V-1N-50Hz
	420 W
KG	185 kg
	4.880 €

VITRINAS DE HELADERÍA - **MARINHA**

HELADERÍA - EXPOSICIÓN DE HELADOS Y POLOS

-9ºC
-20ºC

novedad

MARINHA 10

MARINHA

Vitrinas expositoras de helados y polos de color blanco y negro, con evaporador ventilado y capacidad para 7 y 10 cubetas de helado de 5 litros**.**

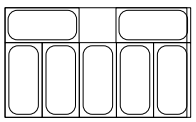
— Estructura superior en cristal templado
— Puertas correderas de plexiglás
— Iluminación LED
— Lavaporcionador de acero inox
— Termómetro digital
— Descongelación automática
— 4 pies nivelables

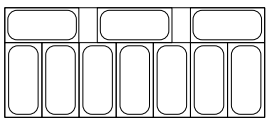
Pies nivelables

Ruedas opcionales

Termómetro digital

Lavaporcionador

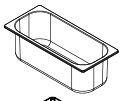




OPCIONES Y ACCESORIOS

Cubeta metacrilato para polos (365x155x60 mm): **52€**

Cubeta 5L acero inox (365x155x120 mm): **25€**



Kit 4 ruedas, 2 con freno: **80€**

Colores opcionales: **consultar**

Amarillo RAL 1007 | Rojo RAL 3016 | Azul RAL 5015 | Verde RAL 6017 | Negro RAL 9011

	MARINHA 7	MARINHA 10
	1000x765x1360 mm	1315x765x1360 mm
	360 L	480 L
	7 x 5L	10 x 5L
	VENTILADO	VENTILADO
	-20ºC / -9ºC	-20ºC / -9ºC
	R290	R290
	3	3
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	1050 W	1250 W
KG	132 kg	170 kg
	CONSULTAR	**CONSULTAR**

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

CONSERVADOR DE HELADOS POZZETTI - **COSTA NOVA**

HELADERÍA - CONSERVACIÓN DE HELADOS Y GRANIZADOS

novedad

COSTA NOVA

Completamente personalizable

COSTA NOVA

Conservadoras de crema de helado en pozzetti de color blanco, con capacidad para 6 y 8 cubetas pozzetti de helado de 6,5 litros**.**

— Acabado exterior en blanco e inox.
— Desescarche manual.
— Tapas pozzetti en acero inox. (cubetas pozzetti no incluidas).
— Evaporador estático con ventilador de apoyo.
— Termostato y termómetro electrónicos.
— 4 ruedas pivotantes, 2 con freno.
— Plano de servicio frontal en plexiglás incluido.

Ruedas y termostato electrónico

OPCIONES Y ACCESORIOS

- Personalización disponible bajo pedido: **consultar**
- Pozzetti 6,5 litros de polipropileno: **consultar**

	COSTA NOVA 6	COSTA NOVA 8
	1063x670x895 mm	1283x670x895 mm
	304 L	387 L
	6 x 6,5L	8 x 6,5L
	ESTÁTICO CON VENTILADOR	ESTÁTICO CON VENTILADOR
	-18ºC / -12ºC	-18ºC / -12ºC
	R600A	R600A
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	135 W	190 W
	54 kg	57 kg
	2.770 €	**3.166 €**

CONSERVADOR DE HELADOS POZZETTI - **DOLCE VITA**

HELADERÍA - CONSERVACIÓN DE HELADOS Y GRANIZADOS

-5ºC
-20ºC

DOLCE VITA 8

DOLCE VITA 4 LUXE
con plano de servicio opcional e iluminación LED

DOLCE VITA

Conservadoras de crema de helado en pozzetti de diseño retro italiano, en color blanco y azul celeste, con capacidad para 4, 6, 8 y 10 cubetas pozzetti de helado de 7,5 litros**.**

— 2 niveles de carga: superior para servicio e inferior para reserva de producto.
— Control mediante centralita electrónica.
— Desescarche manual.
— Compresor hermético.
— Condensador libre de mantenimiento.
— Termostato y termómetro electrónicos.
— Tapas pozzetti en acero inox (cubetas pozzetti no incluidas).
— 4 ruedas pivotantes.
— Modelos LUXE con acabado exterior en acero inox.

OPCIONES Y ACCESORIOS

- Plano de servicio frontal en plexiglás:
  DV4: **234€** / DV6: **270€** / DV8: **308€** / DV10: **360€**
- Pozzetti 7,5L acero inox (Ø200x250mm): **85€**
- Iluminación superior LED (requiere plano de servicio):
  DV4: **110€** / DV6/DV8: **151€** / DV10: **181€**
- Lavaporcionador: **102€**
- Kit ruedas: **226€**

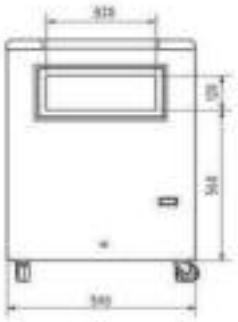
	DV 4	DV 6	DV 8	DV 10
	654x665x1030 mm	965x665x1030 mm	1105x713x1030 mm	1105x713x1030 mm
	146 L	240 L	305 L	410 L
	4 + 4 (reserva) x 7,5L	6 + 6 (reserva) x 7,5L	8 + 8 (reserva) x 7,5L	10 + 10 (reserva) x 7,5L
	ESTÁTICO CON VENTILADOR	ESTÁTICO CON VENTILADOR	ESTÁTICO CON VENTILADOR	ESTÁTICO CON VENTILADOR
	-20ºC / -5ºC	-20ºC / -5ºC	-20ºC / -5ºC	-5ºC / +5ºC
	R290	R290	R290	-20ºC / -5ºC
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	260 W	310 W	350 W	480 W
	78 kg	94 kg	106 kg	127 kg
	2.640 €	**3.087 €**	**3.532 €**	**4.178 €**
DV LUXE	**2.833 €**	**3.319 €**	**3.782 €**	**4.455 €**

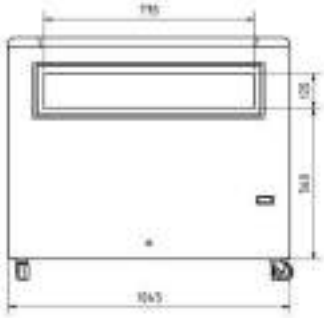
Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

CONSERVADOR - EXPOSITOR DE POLOS - **HCE**

HELADERÍA - CONSERVACIÓN DE HELADOS Y GRANIZADOS

HCE 305





ACCESORIOS

Kit 2 cestillos para polos HCE 170
(13 filas de polos por cesto): **74€**

ACCESORIOS

Kit 3 cestillos para polos HCE 305
(13 filas de polos por cesto): **198€**

HCE

Arcones expositores para polos, con puertas correderas de cristal, ventana frontal e iluminación interior.
— Cuba interior en chapa blanca prepintada.
— Condensación ventilada.
— Termómetro analógico.
— Termostato mecánico.
— Iluminación LED.
— Sistema drenaje del agua de descongelación.
— 4 ruedas pivotantes.

	HCE 170	HCE 305
	590x680x910 mm	1045x680x910 mm
	136 L	233 L
	2	3
	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-24ºC / -16ºC	-24ºC / -16ºC
	R290	R290
	4L1	4L1
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	132 W	135 W
	1.180 €	**1.325 €**

ARCONES CONSERVADORES DE GRANIZADO

HELADERÍA - CONSERVACIÓN DE HELADOS Y GRANIZADOS

+5ºC
-5ºC

G40

G40

Arcón para conservación de granizados con puerta ciega abatible.

— Exterior en chapa blanca zincada a doble cara.
— Aislamiento de 50 mm poliuretano inyectado sin CFC.
— Refrigeración estática.
— Termómetro y termostato digital.
— Fondo sin escalón.
— 4 rodillos.

GTO 170

CHG 300

GTO 170 / CHG 300

Arcones para conservación de granizados con puertas ciegas correderas.

— Marco y detalles: ABS gris, aluminio **(GTO)** / ABS azul **(CHG)**.
— Exterior en chapa blanca zincada a doble cara.
— Interior en chapa blanca plastificada.
— Aislamiento de 70 mm poliuretano inyectado sin CFC.
— Rejilla de varilla plastificada salva-escalón.
— Refrigeración estática.
— Termómetro y termostato digital **(TGS).**
— Termómetro analógico y termostato mecánico **(CHG).**
— 4 ruedas pivotantes.

ACCESORIOS

Cubeta para granizados:
14L: **19€** / 15L: **24€** / 20L: **28€**

OPCIONES

Control digital de temperatura CHG300: **80€**

	G40	GTO 170	CHG 300
	565x660x860 mm	694x671x901 mm	1000x620x910 mm
	4x14L	4x20L	6x20L
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-5ºC / +5ºC	-5ºC / +5ºC	-5ºC / +5ºC
	R600	R600A	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	160 W	115 W	175 W
	24 kg	46 kg	57 kg
	398 €	**725 €**	**780 €**

* Podemos adaptar a temperatura de granizado (-5ºC/+5ºC) cualquier modelo de arcón de conservación de congelados de nuestro catálogo (CONSULTAR)

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

GB 220

SPIN FF/PULL 12X2

GRANIBEACH GB

Máquinas para preparar y dispensar granizados y sorbetes, con sistema de agitado horizontal y 1, 2 o 3 depósitos independientes de **10 litros.**

— Control digital
— Depósito extraíble de policarbonato
— Paneles en acero inox
— Bandeja de goteo
— Tapa sin luz
— Grifo de fácil desmontaje sin herramientas
— Mezcla de producto mediante motoreductora
— Evaporador en acero inox horizontal
— Condensador de aletas con motoventilador
— Doble función: refrigerar y granizar
— Regulación electromecánica de la densidad del producto independiente por depósito

SPIN FF/PULL

Máquinas para preparar y dispensar granizados y sorbetes, con sistema de agitado horizontal y 1, 2 o 3 depósitos independientes de **12 litros.**

— Tecnología FastFreeze: granizado en menos tiempo
— Control digital
— Depósito extraíble de policarbonato
— Tapa con luz sin cables y con cierre de seguridad
— Paneles frontal y trasero en acero inox
— Laterales en ABS color negro
— Bandeja de goteo con indicador de nivel
— Grifo de fácil desmontaje sin herramientas
— Mezcla de producto mediante motoreductora
— Evaporador en acero inox horizontal
— Condensador de aletas con motoventilador
— Doble función: refrigerar y granizar
— Regulación electromecánica de la densidad del producto independiente por depósito

	GB 110	GB 220	GB 330	SPIN FF/PULL 12X1	SPIN FF/PULL 12X2	SPIN FF/PULL 12X3
	200x470x860 mm	400x470x860 mm	600x470x860 mm	270x520x810 mm	470x520x810 mm	670x520x810 mm
	1 x 10L	2 x 10L	3 x 10L	1 x 12L	2 x 12L	3 x 12L
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	R290	R290	R290	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	300 W	650 W	900 W	450 W	800 W	1200 W
	36 kg	48 kg	69 kg	29 kg	52 kg	70 kg
	1.593 €	**2.616 €**	**3.568 €**	**1.975 €**	**3.163 €**	**4.100 €**

MÁQUINAS GRANIZADORAS - **GSUN / G5**

HELADERÍA - DISPENSADORAS DE GRANIZADOS, CREMA HELADA Y HORCHATA

GSUN 2

GSUN 2 MIX

G5 X1

GSUN

Máquinas para preparar y dispensar granizados y sorbetes, con sistema de agitado horizontal y 1, 2 o 3 depósitos independientes de **12 litros.** El modelo GSUN2MIX incorpora un grifo mezclador que dispensa simultáneamente producto de los 2 depósitos.

— Tecnología FastFreeze: granizado en menos tiempo.
— Control digital.
— Depósito extraíble de policarbonato asimétrico con 2 áreas diferentes que aseguran una mejor mezcla y generan una consistencia óptima.
— Tapa con luz mediante led sin cables y con cierre de seguridad.
— Paneles frontal y trasero en acero inox.
— Laterales en ABS personalizables.
— Bandeja de goteo con indicador de nivel.
— Grifo Push & Pull de fácil desmontaje sin herramientas.
— Mezcla de producto mediante motoreductora.
— Evaporador en acero inox horizontal.
— Condensador de aletas con motoventilador.
— Doble función: refrigerar y granizar.
— Regulación de la densidad del producto electromecánica independiente por depósito.

G5

Máquinas para preparar y dispensar granizados, sorbetes y bebidas con base de café, con sistema de agitado horizontal y 1, 2 o 3 depósitos independientes de **5 litros.**

— Control digital.
— Depósito extraíble de policarbonato.
— Tapa sin luz.
— Paneles en acero inox.
— Bandeja de goteo con indicador de nivel.
— Grifo de fácil desmontaje sin herramientas.
— Mezcla de producto mediante motoreductora
— Evaporador en acero inox horizontal.
— Condensador de aletas con motoventilador.
— Doble función: refrigerar y granizar.
— Regulación de la densidad del producto electromecánica independiente por depósito.

	GSUN 1	GSUN 2	GSUN 2 MIX	GSUN 3	G5 X1	G5 X2	G5 X3
	270x550x810 mm	470x550x810 mm	470x550x810 mm	670x550x810 mm	260x400x630 mm	400x400x630 mm	600x400x630 mm
	1 x 12L	2 x 12L	2 x 12L	3 x 12L	1 x 5L	2 x 5L	3 x 5L
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	R290	R290	R290	R290	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	450 W	800 W	800 W	1200 W	300 W	560 W	700 W
	29 kg	56 kg	56 kg	70 kg	22 kg	33 kg	47 kg
	1.975 €	**3.163 €**	**3.568 €**	**4.100 €**	**1.403 €**	**2.318 €**	**3.283 €**

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

Filtro extraíble

Panel de control

Tapas abatibles con luz

V-AIR BE

Máquinas granizadoras de última generación, con sistema de agitado horizontal y 2 o 3 depósitos independientes de **12 litros.** Las granizadoras V-AIR incorporan AirFlow, un novedoso sistema de refrigeración vertical con entrada de aire por la base frontal y salida por la parte superior trasera, que aporta grandes ventajas respecto a las granizadoras tradicionales: **no necesita separación lateral** respecto al resto de equipos adyacentes; **ventilación silenciosa** mediante 4 turbinas internas que evitan la acumulación de calor bajo la máquina; permite trabajar en el **exterior** con temperaturas de hasta +43ºC.

— Grifo Push&Pull.
— Sistema de seguridad que en caso de fuga por el evaporador conduce el producto a la bandeja de goteo a través de un tubo, evitando así averías en el sistema eléctrico.
— Filtro de aire anti-polvo en la base, fácilmente extraíble.
— Regulación mediante display digital de 10 niveles de consistencia del producto.
— Sistema de descongelación rápida del producto.
— Depósito asimétrico que evita la formación de cristales de hielo.
— Tapa del depósito abatible para facilitar el llenado.

▲ Sistema AIR FLOW de ventilación vertical
▼ Sistema tradicional de ventilación horizontal

	V-AIR BE 12x2	V-AIR BE 12x3
	450x620x900 mm	670x620x900 mm
	2 x 12L	3 x 12L
	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	800 W	1200 W
KG	56 kg	70 kg
	3.572 €	**4.346 €**

Cilindro retro-iluminado opcional

Ventilación vertical

Fácil apertura

Depósito refrigerado con agitador

Display capacitativo

OPCIONES

Cilindro retro-iluminado.
Display capacitativo.
Sistema de pasteurización.
Personalización.
Consultar €

V-DREAM

Máquina granizadora con gran capacidad de producción, indicada para preparar y dispensar granizados y sorbetes en establecimientos con gran demanda y concentración de la venta en cortos periodos de tiempo. Sistema de agitado horizontal. **25 litros de capacidad** (18L en el depósito superior refrigerado y 7L en el cilindro).
— Sistema AirFlow de ventilación vertical (absorbe el aire por la parte frontal y lo expulsa por la trasera superior, optimizando el espacio).
— Depósito refrigerado de 18 litros con agitador mezclador y sensor de nivel.
— Cilindro de 7 litros con llenado automático por gravedad con enfriamiento ultra-rápido (20 min).
— Ventilador modulado (adapta su velocidad al estado del producto para ahorrar energía).
— Puerta frontal con cierre en bayoneta 45º, sin necesidad de aflojar tornillos.
— Display capacitativo multi-lenguaje con opción de control mediante smartphone.
— Grifo ergonómico.

	V-DREAM
	400x600x830 mm
	18L (depósito superior) + 7L (cilindro)
	ESTÁTICO
	R290
	220V-1N-50Hz
	2000 W
KG	100 kg
	9.964 €

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

MÁQUINAS CREMA DE HELADO - **G5 SUPER / SPIN SUPER**

HELADERÍA - DISPENSADORAS DE GRANIZADOS, CREMA HELADA Y HORCHATA

G5 SUPER

Máquinas para preparar y dispensar crema de helado, con sistema de agitado horizontal y 1 o 2 depósitos independientes de **5 litros.**

— Diseñadas para la producción de cremas frías y cremas de helado.
— Temperatura de trabajo en modo crema de -8ºC.
— Control digital.
— Depósito extraíble de policarbonato.
— Tapa sin luz.
— Bandeja de goteo con indicador de nivel.
— Grifo en forma de estrella de fácil desmontaje sin herramienta.

SPIN 10 SUPER

Máquina para preparar y dispensar crema de helado, con sistema de agitado horizontal y 1 depósito de **10 litros.**

— Mezcla de producto mediante motoreductora de velocidad variable.
— Evaporador en acero inox horizontal.
— Doble función: crema de helado o granizado.
— Regulación electromecánica de la densidad del producto en modo granizado.
— Regulación electrónica de la densidad de producto con escala del 1 al 16 en modo crema helada.

	G5 SUPER X1	G5 SUPER X2	SPIN 10 SUPER
	260x400x630 mm	400x400x630 mm	270x520x810 mm
	1 x 5L	2 x 5L	1 x 10L
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	350 W	650 W	500 W
	22 kg	33 kg	29 kg
	2.165 €	**3.591 €**	**2.534 €**

MÁQUINA DE HORCHATA Y BEBIDAS FRÍAS - **E NH**

HELADERÍA - DISPENSADORAS DE GRANIZADOS, CREMA HELADA Y HORCHATA

0ºC +10ºC

E NH

Máquina dispensadora diseñada para refrigerar y servir horchata y otras bebidas frías: té, café, leche, zumo, gazpacho, etc. Disponible con depósito de **12 o 20 litros.**

— Grifo especial para bebidas densas y/o con pulpa.
— Depósito extraíble de policarbonato.
— Mezcla de producto mediante agitador.
— Refrigeración en placa fría.
— Condensador de aletas con motoventilador.
— Control digital.

OPCIONES

- Personalización panel frontal: **sujeto a unidades de compra**
- Cambio de voltaje y/o frecuencia: **+5%**

	E-112 NH	E-120 NH
	310x370x700 mm	310x370x710 mm
	1 x 12L	1 x 20L
	PLACA FRÍA	PLACA FRÍA
	R134	R134
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	150 W	160 W
	16,3 kg	16,8 kg
	1.005 €	**1.083 €**

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

Depósito con agitador

Sistema por gravedad

Filtro extraíble

V-SOFT

Máquina compacta de helado soft auto pasteurizante que permite intervalos de limpieza de hasta 42 días**.** Indicada para pequeños establecimientos (bares, restaurantes, pastelerías y heladerías).
— Sistema de alimentación por gravedad.
— Específica para helado soft, yogur helado y sorbetes.
— Deposito de 5 litros con agitador para evitar la separación de mezcla.
— Sistema AirFlow de ventilación vertical: absorbe el aire por el frontal y lo expulsa por la trasera optimizando el espacio.
— Display multifunción.

	V-SOFT
	300x633x853 mm
	1 x 5L
	ESTÁTICO
	R290
	220V-1N-50Hz
	1800 W
	100 kg
	11.724 €

MANTECADORAS AUTOMÁTICAS - **SERIE TOUCH**

HELADERÍA - MÁQUINAS DE HELADO / PEQUEÑA DEMANDA / LABORATORIO

Perfectas para pequeños locales de restauración que necesitan resultados profesionales y laboratorio de heladería

GELATO SERIE TOUCH

Mantecadoras automáticas de sobremesa con control táctil para preparar y conservar helado. El software gestiona la preparación y la conservación dependiendo de la temperatura ambiente y de la densidad de la mezcla detectadas por los sensores.

— Cuerpo, cuba (extraíble) y palas de mezclado (extraíbles) en acero inox.
— Cubierta superior equipada con imán de seguridad; incluye apertura para incorporar ingredientes durante el ciclo de producción y sensor que detiene la pala mientras está abierta.
— 5 programas de conservación determinan el nivel final de consistencia.
— Refrigeración por aire.
— Dotación: 1 cuba extraíble de acero inoxidable, 1 espátula de helado, 1 taza medidora, 1 juego de palas extraíbles.

	GELATO 3K TOUCH	GELATO 4K TOUCH
	340x430x250 mm	415x415x300 mm
	1,7 L	2,5 L
	3,4 kg/h (4,8 L)	4 kg/h (5,6 L)
	AUTOMÁTICO / 0,85 kg (1,2 L) / 12-15 min.	AUTOMÁTICO / 1 kg (1,4 L) / 12-15 min.
	65 RPM	65 RPM
	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	280 W	320 W
KG	21,6 kg	26,2 kg
	4.292 €	**5.300 €**

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

Perfectas en restaurantes, caterings, pastelerías y pequeñas heladerías para elaborar helado clásico, helado semi-soft y granizados; y abatir rápidamente la temperatura de alimentos líquidos.

GELATO SERIE CREA

Mantecadoras automáticas de sobremesa con 4 funciones de producción y conservación**: helado clásico**; **helado semi-soft** y yogur helado; **granizados** y sorbetes; y **abatidor de temperatura** para líquidos. El software gestiona la preparación y la conservación dependiendo del programa seleccionado, y de la temperatura ambiente y de la densidad de la mezcla detectadas por los sensores. También disponen de modo de producción manual.

— Cuerpo, cuba (extraíble) y palas de mezclado (extraíbles) en acero inox.
— Cubierta superior equipada con imán de seguridad; incluye apertura para incorporar ingredientes durante el ciclo de producción y sensor que detiene la pala mientras está abierta.
— 4 programas de producción y 4 programas de conservación.
— Desagüe incorporado para facilitar la limpieza.
— Refrigeración por aire.
— Dotación: 1 cuba extraíble de acero inoxidable, 1 espátula de helado, 1 taza medidora, 1 juego de palas extraíbles.

	GELATO 5K SC CREA	GELATO 6K CREA
	465x480x395 mm	580x530x450 mm
	3,2 L	5 L
	5kg/h (7L)	7 kg/h (10L)
	AUTOMÁTICO / MANUAL / 1,25 kg (1,75L) / 12-15 min.	AUTOMÁTICO / MANUAL / 1,75 kg (2,5 L) / 12-15 min.
	65 RPM	REGULABLE: 60 / 130 RPM
	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	500 W	600 W
KG	35,3 kg	50,4 kg
	7.100 €	**8.627 €**

GELATO 5+5K CREA TWIN

Doble mantecadora automática de suelo con 4 funciones de producción y conservación**: helado clásico**; **helado semi-soft** y yogur helado; **granizados** y sorbetes; y **abatidor de temperatura** para líquidos. El software gestiona la preparación y la conservación dependiendo del programa seleccionado, y de la temperatura ambiente y de la densidad de la mezcla detectadas por los sensores. También dispone de modo de producción manual.

— Cuerpo, cuba (extraíble) y palas de mezclado (extraíbles) en acero inox.
— Cubierta superior equipada con imán de seguridad; incluye apertura para incorporar ingredientes durante el ciclo de producción y sensor que detiene la pala mientras está abierta.
— 4 programas de producción y 4 programas de conservación.
— Desagüe incorporado para facilitar la limpieza.
— Refrigeración por aire.
— Dotación: 2 cubas extraíbles de acero inoxidable, 2 espátulas de helado, 2 juego de palas extraíbles, 1 cepillo limpiador. 4 ruedas pivotantes.

	GELATO 5+5K CREA TWIN
	660x435x1050 mm
	2 x 3,2 L
	2 x 5 kg/h (7 L)
	AUTOMÁTICO / MANUAL / 2 x 1,25 kg (1,75L) / 12-15 min.
	65 RPM
	R290
	220V-1N-50Hz
	950 W
	84,5 kg
	12.844 €

Modo manual: se activa al encender el compresor y el motor de paletas. Cuando el helado está listo, se puede extraer o es posible iniciar el ciclo de almacenamiento encendiendo los botones específicos. El sistema de control de densidad apagará el motor de paletas si la función de almacenamiento no está activada y el helado está demasiado duro (el compresor seguirá suministrando frío). Si el sistema de control de densidad no detiene el motor, el ciclo de conservación se activará automáticamente después de un cierto tiempo.

Modo automático: pulsando sólo el interruptor de conservación se activará el ciclo automático de producción y almacenamiento. Los ingredientes se mezclarán y, cuando el sistema de control de densidad detenga la paleta, el software activará la función de almacenamiento. Si el sistema de control de densidad no interviene, la función de almacenamiento se iniciará automáticamente después de un cierto tiempo después de encender la máquina.

GELATO 10K

Mantecadora manual de suelo con función de conservación automática simplificada gestionada por software.
El panel de control simple e intuitivo está equipado con tres botones para el funcionamiento del compresor, paleta mezcladora y activación de la función de almacenamiento automático. El funcionamiento de la máquina es muy flexible ya que puede funcionar de forma automática o manual.
— Cuerpo, cuba (extraíble) y palas de mezclado (extraíbles) en acero inox.
— Cubierta superior equipada con imán de seguridad; incluye apertura para incorporar ingredientes durante el ciclo de producción y sensor que detiene la pala mientras está abierta.
— Producción manual o automática. Programa de conservación automática.
— Desagüe incorporado para facilitar la limpieza.
— Refrigeración por aire.
— Dotación: 1 cuba extraíble de acero inoxidable, 1 espátula de helado, 1 juego de palas extraíbles, 1 cepillo limpiador. 4 ruedas pivotantes.

	GELATO 10K
	455x595x1055 mm
	6 L
	10 kg/h (14 L)
	MANUAL / AUTOMÁTICO / 2 kg (2,8 L) / 12-15 min.
	75 RPM
	R290
	220V-1N-50Hz
	800 W
	66,1 kg
	11.800 €

GELA-FREEZE

Máquina ideal para crear helado en rollo.
Solo es necesario verter la mezcla sobre de la placa refrigerada, añadir los ingredientes (frutas, galletas, bizcocho, chocolate, ...) y empezar a trabajar con las espátulas. Una vez que el helado ha sido esparcido sobre la placa y ha alcanzado la consistencia correcta, es posible crear los rollos.
— Placa rectangular, para poder trabajar sobre toda la superficie.
— Rápido proceso de enfriamiento gracias a un sistema profesional con gas refrigerante.
— Sistema de descongelación.

	GELA-FREEZE
	550x550x450 mm
	220V-1N-50Hz
	850 W
KG	52 kg
	2.990 €

Depósito refrigerado

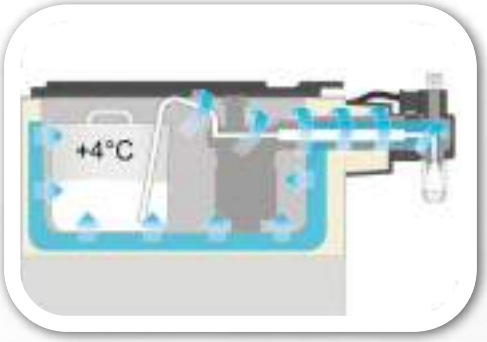
NATCOLD

Maquina automática para nata montada: mantiene refrigerada la nata líquida, y la monta y dispensa bajo demanda. Dispone de un **depósito refrigerado de 2 litros** y tiene una capacidad de **producción de 35 kg/h** (105 litros).

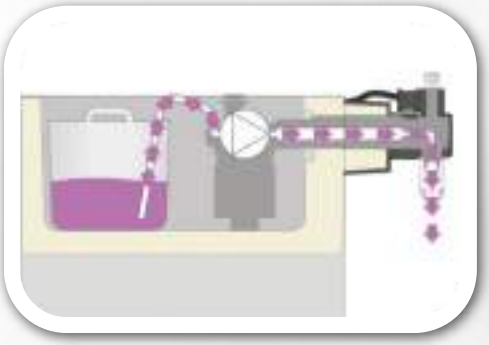
— Depósito refrigerado de acero inoxidable.
— Regulador del volumen de la nata: hasta 200%.
— Válvula de no-retorno de producto.
— Admite bases de crema natural, vegetal, fresca o UHT.
— Fácil limpieza.

	NATCOLD
	230x530x530 mm
	1 x 2L
	35 kg/h (105L)
	220V-1N-50Hz
	400 W
KG	25 kg
	5.295 €

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022



Boquilla y sistema de frío en el caño



Circuito de limpieza integrado

Bomba y depósito extraíble con sistema anti-hielo

KING

Maquina automática para nata montada: mantiene refrigerada la nata líquida, y la monta y dispensa bajo demanda. Dispone de un **depósito refrigerado de 2 litros** y tiene una capacidad de **producción de 50 kg/h**.
— Depósito extraíble de acero inoxidable refrigerado a +4ºC, temperatura ajustable y sistema anti-hielo.
— Dispensador refrigerado con ajuste de dosificación.
— Bomba rotativa vertical autocebante.
— Ajuste del overrun para crema batida, mousse y crema semi-batida para preparaciones de pastelería.
— Sistema de limpieza rápida mediante desinfectante ABC* y agua a través del circuito integrado.
— Partes en contacto con la crema totalmente desmontables para limpieza en profundidad.
— Altos niveles de rendimiento con crema fresca, UHT y con productos a base de vegetales.

	KING
	240x560x450 mm
	1 x 2L
	50 kg/h
	220V-1N-50Hz
	500 W
KG	37 kg
	CONSULTAR

* ABC: Limpiador bactericida

Vitrinas pasteleras

Rellenos y coberturas

Procesado de masas

Corte y procesado

Chocolateras baño maría

Bañado y decoración con chocolate

Vitrinas para exposición y conservación del chocolate

Pastelería y chocolate

350 L. / 450 L. / 550 L. / 650 L. / 800 L.
CONGELACIÓN / REFRIGERACIÓN / CHOCOLATE

diva

novedad

Triple cristal y doble cámara

Control con pantalla táctil

Gran tirador de acero inox

Pies ajustables y ruedas pivotantes

Elegancia y rendimiento.

Vitrinas verticales para exposición de productos de pastelería y heladería. Amplia gama de vitrinas de refrigeración, congelación, bitemperatura y para conservación de chocolate. Disponibles modelos de 350, 450, 550, 650 y 800 litros.

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

DIVA 351
350 LITROS / 7 MODELOS
Página 118

DIVA 451
450 LITROS / 7 MODELOS
Página 119

DIVA 551
550 LITROS / 6 MODELOS
Página 120

DIVA 651
650 LITROS / 6 MODELOS
Página 121

DIVA 901 VU
DOBLE PUERTA / CÁMARA ÚNICA
800 LITROS / 4 MODELOS
Página 122

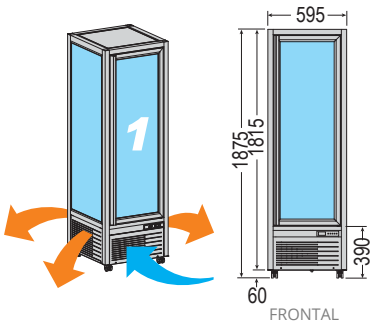
DIVA 901
DOBLE PUERTA / DOBLE CÁMARA
800 LITROS / 4 MODELOS
Página 123

— Marco moderno y elegante construido íntegramente con aluminio pulido.
— Tirador de acero inox integrado a lo largo de la puerta.
— Rejillas de ventilación y fondo interno en acero inoxidable pulido con láser.
— Triple acristalamiento por cada cara, con doble cámara de aire, enmarcados y sellados, para un aislamiento térmico óptimo.
— Iluminación de doble franja LED de alta eficiencia y ahorro energético.
— Unidad de control con pantalla táctil y retro-iluminación LED blanca con función de ahorro de energía.
— Ruedas giratorias de acero inoxidable, 2 con freno.
— Pies regulables.

OPCIONES
- Potenciómetro luz: **137€**
- Control remoto (WIFI / Cloud): **208€**
- Cierre con llave: **214€**

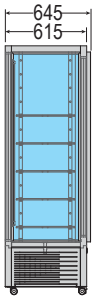
VITRINAS PASTELERAS 4 CARAS 350 L. - **DIVA 351**

PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN



351 G

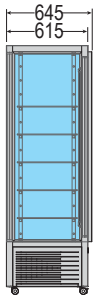
Estante de rejilla



G

351 Q / Q CIOCCO

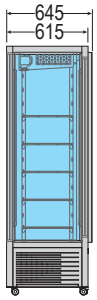
Estante de cristal



Q / Q-CIOCCO

351 BTV / BTV BIS

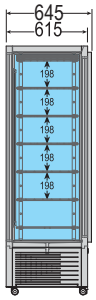
Estante de rejilla



BTV / BTV-BIS

351 GBT

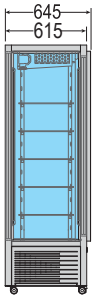
Evaporador rejilla fija + rejilla inox



GBT

351 BTQ

Estante de cristal



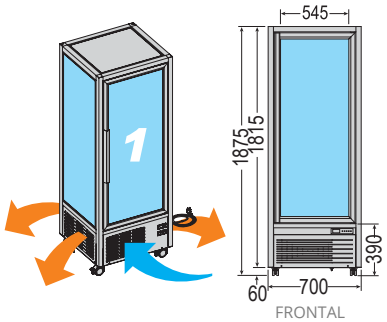
BTQ

OPCIONES

- Potenciómetro luz: **137€**
- Control remoto (WIFI / Cloud): **208€**
- Cierre con llave: **214€**

	DIVA 351						
	G	Q	Q-CIOCCO	BTV-BIS	BTV	GBT	BTQ
	595x645x1875 mm	595x645x1875 mm	595x645x1875 mm	595x645x1875 mm	595x645x1875 mm	595x645x1875 mm	595x645x1875 mm
	350 L.	350 L.	350 L.	350 L.	350 L.	350 L.	350 L.
	5 / 450x420 mm REJILLA	5 / 450x420 mm CRISTAL	5 / 450x420 mm CRISTAL	5 / 450x420 mm REJILLA	5 / 450x420 mm REJILLA	6 / 470x470 mm EVAP. REJILLA FIJA	5 / 450x420 mm CRISTAL
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	ESTÁTICO	VENTILADO
	75% HR	75% HR	40% HR / 44% HR	40% HR / 70% HR	40% HR	40% HR	40% HR
	+4ºC / +10ºC	+4ºC / +10ºC	+14ºC / +16ºC	-18ºC / +5ºC	-21ºC / -15ºC	-19ºC / -10ºC	-21ºC / -15ºC
	AUTO	AUTO	MANUAL	AUTO. GAS CALIENTE	AUTO. GAS CALIENTE	MANUAL	AUTO. GAS CALIENTE
	R290	R290	R600A	R290	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	300 W	300 W	450 W	540 W	540 W	420 W	540 W
	152 kg	152 kg	152 kg	155 kg	155 kg	152 kg	155 kg
	4.013 €	**4.189 €**	**4.695 €**	**6.067 €**	**5.979 €**	**4.958 €**	**5.963 €**

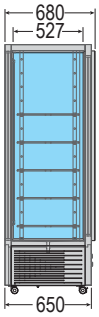
Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022



FRONTAL

451 G

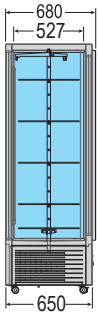
Estante de rejilla



G

451 R

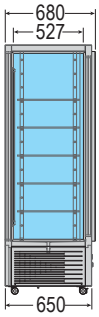
Cristal giratorio



R

451 Q / Q CIOCCO

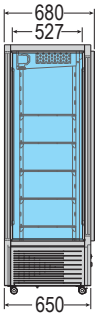
Estante de cristal



Q / Q-CIOCCO

451 BTV / BTV BIS

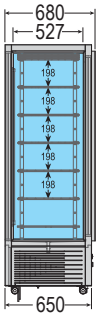
Estante de rejilla



BTV / BTV-BIS

451 GBT

Evaporador rejilla fija + rejilla inox



GBT

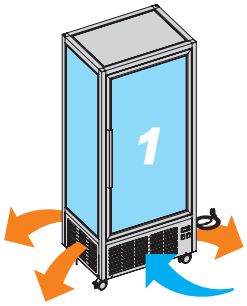
OPCIONES

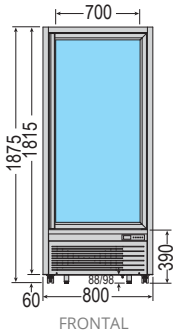
- Potenciómetro luz: **137€**
- Control remoto (WIFI / Cloud): **208€**
- Cierre con llave: **214€**

	DIVA 451						
	G	**R**	**Q**	**Q-CIOCCO**	**BTV-BIS**	**BTV**	**GBT**
	700x680x1875 mm	700x680x1875 mm	700x680x1875 mm	700x680x1875 mm	700x680x1875 mm	700x680x1875 mm	700x680x1875 mm
	450 L.	450 L.	450 L.	450 L.	450 L.	450 L.	450 L.
	5 / 555x450 mm REJILLA	5 / Ø465 mm CRISTAL GIRATORIO	5 / 555x460 mm CRISTAL	5 / 555x460 mm CRISTAL	5 / 555x450 mm REJILLA	5 / 555x450 mm REJILLA	5 / 555x460mm EVAP. REJILLA FIJA 1 / 555x450mm REJILLA FIJA
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	ESTÁTICO
	75% HR	75% HR	75% HR	40% HR / 44% HR	40% HR / 70% HR	40% HR	40% HR
	+4ºC / +10ºC	+4ºC / +10ºC	+4ºC / +10ºC	+14ºC / +16ºC	-18ºC / +5ºC	-21ºC / -15ºC	-19ºC / -10ºC
	AUTO	AUTO	AUTO	MANUAL	AUTO. GAS CALIENTE	AUTO. GAS CALIENTE	MANUAL
	R290	R290	R290	R600A	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	400 W	450 W	400 W	540 W	500 W	500 W	420 W
	171 kg	173 kg	171 kg	171 kg	197 kg	197 kg	180 kg
	4.578 €	**4.718 €**	**4.492 €**	**4.843 €**	**6.224 €**	**6.110 €**	**5.296 €**

VITRINAS PASTELERAS 4 CARAS 550 L. - **DIVA 551**

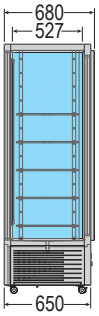
PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN





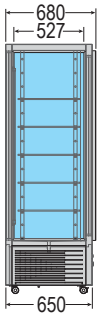
551 G

Estante de rejilla

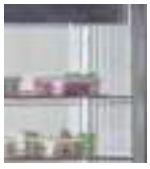


551 Q / Q CIOCCO

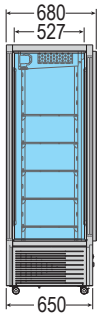
Estante de cristal



551 BTV / BTV BIS

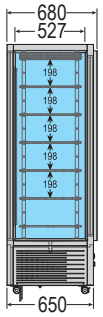


Estante de rejilla



551 GBT

Evaporador rejilla fija + rejilla inox

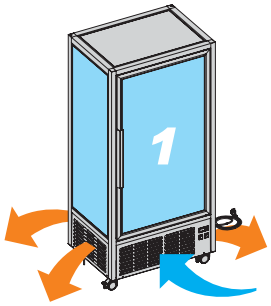


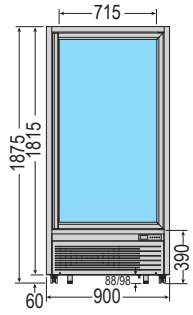
OPCIONES

- Potenciómetro luz: **137€**
- Control remoto (WIFI / Cloud): **208€**
- Cierre con llave: **214€**

	DIVA 551					
	G	Q	Q-CIOCCO	BTV-BIS	BTV	GBT
	800x680x1875 mm	800x680x1875 mm	800x680x1875 mm	800x680x1875 mm	800x680x1875 mm	800x680x1875 mm
	550 L.	550 L.	550 L.	550 L.	550 L.	550 L.
	5 / 652x470 mm REJILLA	5 / 656x460 mm CRISTAL	5 / 656x460 mm CRISTAL	5 / 664x450 mm REJILLA	5 / 664x450 mm REJILLA	5 / 570x460mm EVAP. REJILLA FIJA 1 / 645x463mm REJILLA FIJA
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	ESTÁTICO
	75% HR	75% HR	40% HR / 44% HR	40% HR / 70% HR	40% HR	40% HR
	+4ºC / +10ºC	+4ºC / +10ºC	+14ºC / +16ºC	-18ºC / +5ºC	-21ºC / -15ºC	-19ºC / -10ºC
	AUTO	AUTO	MANUAL	AUTO. GAS CALIENTE	AUTO. GAS CALIENTE	MANUAL
	R290	R290	R600A	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	400 W	400 W	540 W	500 W	500 W	420 W
	187 kg	190 kg	193 kg	197 kg	197 kg	197 kg
	4.895 €	**4.948 €**	**5.420 €**	**6.858 €**	**6.741 €**	**6.115 €**

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

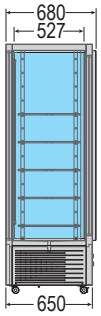




FRONTAL

551 G

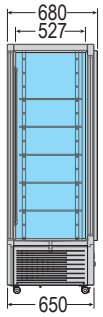
Estante de rejilla



G

551 Q / Q CIOCCO

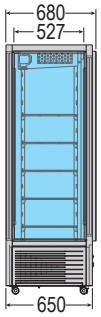
Estante de cristal



Q / Q-CIOCCO

551 BTV / BTV BIS

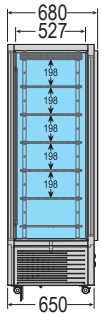
Estante de rejilla



BTV / BTV-BIS

551 GBT

Evaporador rejilla fija + rejilla inox



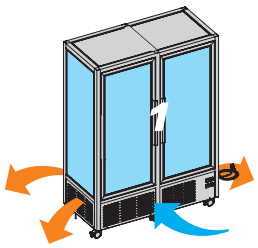
GBT

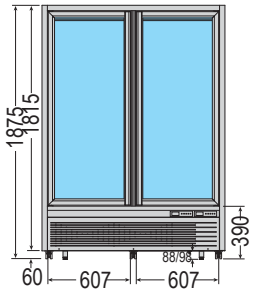
OPCIONES
- Potenciómetro luz: **137€**
- Control remoto (WIFI / Cloud): **208€**
- Cierre con llave: **214€**

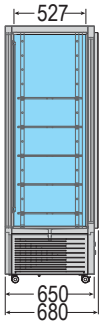
	DIVA 651				
	G	**Q**	**BTV-BIS**	**BTV**	**GBT**
	900x680x1875 mm	900x680x1875 mm	900x680x1875 mm	900x680x1875 mm	900x680x1875 mm
	650 L.	650 L.	650 L.	650 L.	650 L.
	5 / 750x470 mm REJILLA	5 / 745x460 mm CRISTAL	5 / 750x450 mm REJILLA	5 / 750x450 mm REJILLA	5 / 750x460mm EVAP. REJILLA FIJA 1 / 750x470mm REJILLA FIJA
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	ESTÁTICO
	75% HR	75% HR	40% HR / 70% HR	40% HR	40% HR
	+4ºC / +10ºC	+4ºC / +10ºC	-18ºC / +5ºC	-21ºC / -15ºC	-19ºC / -10ºC
	AUTO	AUTO	AUTO. GAS CALIENTE	AUTO. GAS CALIENTE	MANUAL
	R290	R290	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	430 W	430 W	550 W	560 W	470 W
	197 kg	200 kg	204 kg	207 kg	207 kg
	5.240 €	**5.240 €**	**6.925 €**	**6.811 €**	**5.709 €**

VITRINAS PASTELERAS 4 CARAS 800 L. - **DIVA 901 VU**
DOBLE PUERTA - CÁMARA ÚNICA

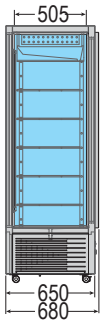
PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN



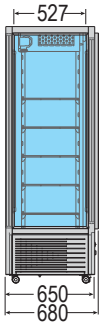




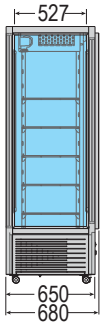
VU-G



VU-GS



VU-BTV-BIS



VU-BTV

OPCIONES

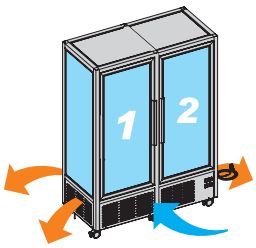
- Potenciómetro luz: **137€**
- Control remoto (WIFI / Cloud): **208€**
- Cierre con llave: **214€**

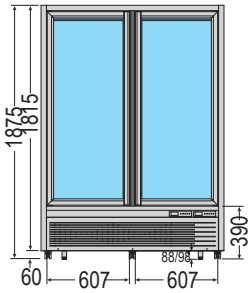
	DIVA 901 VU - DOBLE PUERTA - CÁMARA ÚNICA			
	G VU	**GS VU**	**BTV-BIS VU**	**BTV VU**
	1355x680x1875 mm	1355x680x1875 mm	1355x680x1875 mm	1355x680x1875 mm
	800 L.	800 L.	800 L.	800 L.
	5 / 555x495 mm / REJILLA	5 / 555x495 mm / REJILLA	5 / 555x450 mm / REJILLA	5 / 555x450 mm / REJILLA
	5 / 555x495 mm / REJILLA	5 / 555x495 mm / REJILLA	5 / 555x450 mm / REJILLA	5 / 555x450 mm / REJILLA
	VENTILADO	ESTÁTICO	VENTILADO	VENTILADO
	75% HR	60% HR	40% / 70% HR	40% HR
	+4ºC / +10ºC	+4ºC / +10ºC	-18ºC / +5ºC	-21ºC / -15ºC
	AUTOMÁTICO	AUTOMÁTICO	AUTO. GAS CALIENTE	AUTO. GAS CALIENTE
	R290	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	500 W	500 W	650 W	650 W
	325 kg	325 kg	335 kg	335 kg
	7.530 €	**8.140 €**	**10.082 €**	**9.909 €**

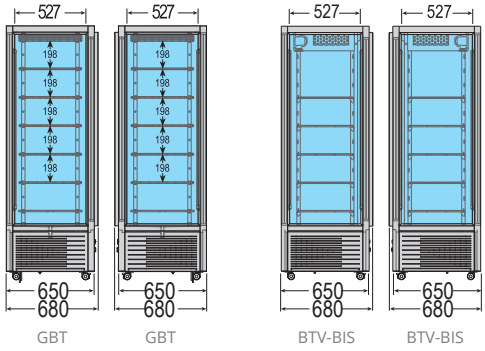
Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

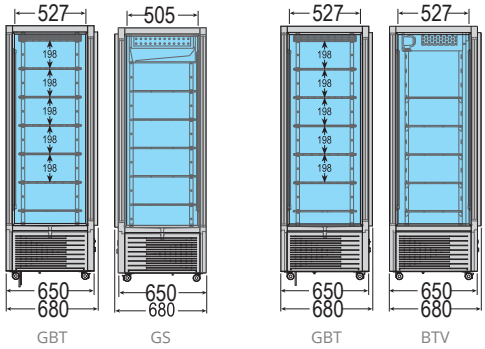
VITRINAS PASTELERAS 4 CARAS 800 L. - **DIVA 901**
DOBLE PUERTA - DOBLE CÁMARA

PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN









OPCIONES

- Potenciómetro luz: **137€**
- Control remoto (WIFI / Cloud): **208€**
- Cierre con llave: **214€**

	DIVA 901 - DOBLE PUERTA - DOS CÁMARAS INDEPENDIENTES			
	GBT + GBT	**BTV-BIS + BTV-BIS**	**GBT + GS**	**GBT + BTV**
	1355x680x1875 mm	1355x680x1875 mm	1355x680x1875 mm	1355x680x1875 mm
	400 + 400 L.	400 + 400 L.	400 + 400 L.	400 + 400 L.
	5 / 570x460 mm + 1 / 645x463 mm REJILLA FIJA	5 / 555x450 mm / REJILLA	5 / 570x460 mm + 1 / 645x463 mm REJILLA FIJA	5 / 570x460 mm + 1 / 645x463 mm REJILLA FIJA
	5 / 570x460 mm + 1 / 645x463 mm REJILLA FIJA	5 / 555x450 mm / REJILLA	5 / 555x450 mm / REJILLA	5 / 555x450 mm / REJILLA
	ESTÁTICO – ESTÁTICO	VENTILADO – VENTILADO	ESTÁTICO – ESTÁTICO	ESTÁTICO – VENTILADO
	40% HR – 40% HR	40% / 75% HR – 40% / 75% HR	40% HR – 60% HR	40% HR – 40% HR
	-19°C / -10°C – -19°C / -10°C	-18°C / +5°C – -18°C / +5°C	-19°C / -10°C – +4°C / +10°C	-19°C / -10°C – -21°C / -15°C
	MANUAL – MANUAL	GAS CALIENTE – GAS CALIENTE	MANUAL – AUTO	MANUAL – GAS CALIENTE
	R290	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	860 W	1020 W	860 W	950 W
	340 kg	370 kg	325 kg	370 kg
	9.538 €	**11.129 €**	**9.793 €**	**10.088 €**

550 L.

melanie

novedad

30 estantes giratorios de plexiglás para tartas y pasteles

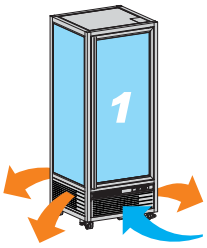
Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

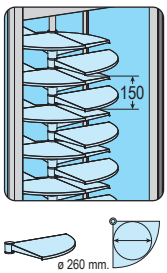
MELANIE

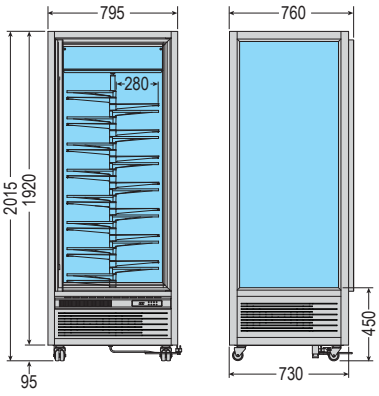
Vitrina expositora vertical ideal para tartas y productos de pastelería. Gracias a su estructura interna con 30 estantes giratorios en cuña, fabricados en plexiglás de alta transparencia con un radio de 26 cm, MELANIE es capaz de ofrecer una vista panorámica de los productos expuestos. Disponibles modelos de refrigeración, congelación y bitemperatura.
— Estructura de aluminio pulido efecto espejo, con práctico tirador del mismo color.
— Rejillas de ventilación y fondo interno en acero inoxidable pulido con láser.
— Triple acristalamiento por cada cara, con doble cámara de aire, enmarcados y sellados, para un aislamiento térmico óptimo.
— Posibilidad de mover los estantes para permitir la colocación de pasteles de más de 15 cm.
— Refrigeración ventilada con descongelación automática y evaporación automática del agua de descongelación.
— Iluminación de doble franja LED de alta eficiencia luminosa y ahorro energético.
— Unidad de control con pantalla táctil y retro-iluminación LED blanca con función de ahorro de energía.
— Ruedas giratorias de acero inoxidable, 2 con freno.

OPCIONES

- Potenciómetro luz: **137€**
- Control remoto (WIFI / Cloud): **208€**
- Cierre con llave: **214€**





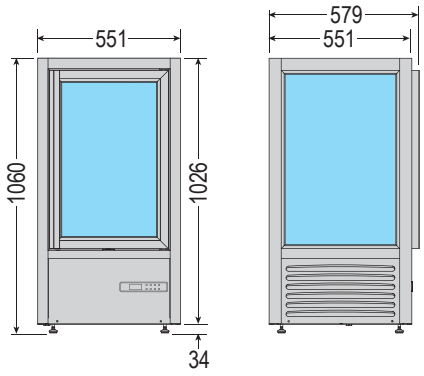


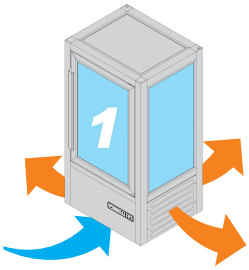
	MELANIE 26.0-R	MELANIE 26.0-RBT	MELANIE 26.0-RBT-BIS
	795x7602015 mm	795x7602015 mm	795x7602015 mm
	550 L.	550 L.	550 L.
	30 / PLEXIGLÁS GIRATORIOS	30 / PLEXIGLÁS GIRATORIOS	30 / PLEXIGLÁS GIRATORIOS
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	75% HR	40% HR	40% HR / 75% HR
	+4°C / +10°C	-21°C / -15°C	-18°C / +5°C
	AUTOMÁTICO	AUTO. GAS CALIENTE	AUTO. GAS CALIENTE
	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	530 W	560 W	460 W
	205 kg	222 kg	222 kg
	6.661 €	**7.306 €**	**7.473 €**

VITRINA SOBREBANCO 4 CARAS - **MUSA 120**

PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN

120 L.





MUSA 120

Vitrinas verticales sobrebanco para exposición de productos de pastelería, chocolate y heladería, acristaladas a 4 caras, con 120 litros de capacidad. Disponibles modelos de refrigeración, congelación y para conservación de chocolate.

— Cuerpo en aluminio anodizado negro.
— Triple acristalamiento por cada cara, con doble cámara de aire, enmarcados y sellados, para un aislamiento térmico óptimo.
— Evaporación del agua de desescarche automática.
— Centralita “Soft touch” con retro-iluminación blanca y función de ahorro energético.
— Iluminación interior LED.
— 4 pies nivelables

OPCIONES

— Cierre con llave: **214€**
— Cambio de color: **consultar**

	MUSA						
	120 Q	120 R	120 Q CIOCCO	120 R CIOCCO	120 BTQ	120 BTV	120 RBT
	551x579x1060 mm	551x579x1060 mm	551x579x1060 mm	551x579x1060 mm	551x579x1060 mm	551x579x1060 mm	551x579x1060 mm
	120 L.	120 L.	120 L.	120 L.	120 L.	120 L.	120 L.
	3 / 375x355mm CRISTAL	4 / Ø 320mm CRISTAL GIRATORIO	3 / 375x355mm CRISTAL	4 / Ø 320mm CRISTAL GIRATORIO	3 / 375x325mm CRISTAL	3 / 375x325mm REJILLA	4 / Ø 320mm CRISTAL GIRATORIO
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	75% HR	75% HR	40 / 44% HR	40 / 44% HR	40% HR	40% HR	40% HR
	+4°C / +10°C	+4°C / +10°C	+14°C / +16°C	+14°C / +16°C	-21°C / -10°C	-21°C / -10°C	-21°C / -10°C
	AUTO	AUTO	MANUAL	MANUAL	AUTO	AUTO	AUTO
	R290	R290	R290	R290	R290	R290	R290
	4	4	4	4	4	4	4
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	280 W	280 W	750 W	750 W	270 W	270 W	270 W
	79 kg	79 kg	79 kg	79 kg	79 kg	79 kg	79 kg
	3.448 €	**3.666 €**	**3.775 €**	**4.076 €**	**4.074 €**	**4.301 €**	**4.438 €**

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

VENERE PS / NS / NV / NEGRA

VENERE PS / NS / NV / BLANCA

VENUS

VENERE

Vitrinas verticales acristaladas a 3 caras para exposición de productos de pastelería y heladería. Disponibles modelos de refrigeración, congelación y bitemperatura.

— 3 caras de cristal triple con sistema anti-vaho.
— Iluminación interior mediante LED (2 unidades).
— Condensación libre de mantenimiento.
— Termostato y termómetro electrónicos.
— 4 rodillos unidireccionales + 2 pies regulables.
— Cierre con llave.

Colores estándar

VENUS

Vitrina vertical de congelación acristalada a 3 caras para exposición de productos de pastelería y heladería.

— 3 caras de cristal triple con sistema anti-vaho.
— Iluminación mediante LED.
— Condensación libre de mantenimiento.
— Termómetro digital.
— Termostato analógico.
— 4 ruedas direccionables.
— Puerta con cierre automático.
— Cierre con llave.

	VENERE-PS	VENERE-NS	VENERE-NV	VENUS
	688x773x2000 mm	688x773x2000 mm	688x773x2000 mm	667x620x2018 mm
	317 L.	317 L.	317 L.	417 L.
	5 / REJILLA INOX	6 / REJILLA INOX / FIJOS	5 / REJILLA INOX + 1 / BASE	6 / REJILLA INOX / FIJOS + 1 / BASE
	ESTÁTICO	ESTÁTICO EN REJILLA	VENTILADO	ESTÁTICO EN REJILLA
	-2ºC / +10ºC	-22ºC / -15ºC	-22ºC / +5ºC	-25ºC / -18ºC
	AUTOMÁTICO	MANUAL	AUTOMÁTICO	MANUAL
	R290	R290	R290	R290
	4	4	4	4
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	370 W	520 W	640 W	692 W
	142 kg	147 kg	142 kg	118 kg
	4.090 €	**3.980 €**	**4.340 €**	**2.775 €**

VITRINA 4 CARAS CRISTAL - **PRISMA 400**

PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN

400 L.

PRISMA 400 TNV-PG

Control electrónico

Luz LED interior

PRISMA 400

Vitrinas pasteleras verticales acristaladas a las 4 caras con 400 litros de capacidad. Disponibles modelos de refrigeración, congelación y bitemperatura.

— Revestimiento exterior en aluminio anodizado extruido color silver.

— Triple acristalamiento por cada cara, con doble cámara de aire, enmarcados y sellados, para un aislamiento térmico óptimo.

— Evaporación automática del agua de desescarche.

— Iluminación LED interior con alta eficiencia lumínica y bajo consumo energético.

— Control electrónico.

— 4 ruedas pivotantes (2 con freno).

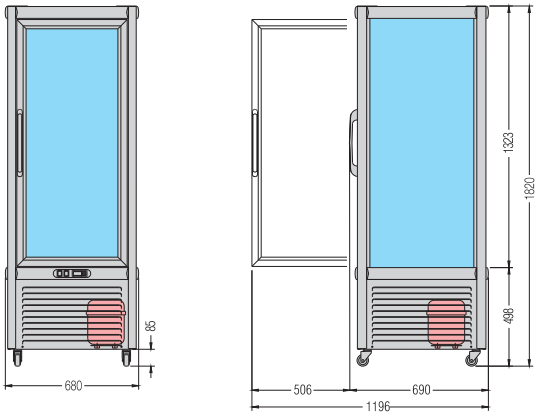
OPCIONES

— Cristal posterior con efecto espejo: **110€**

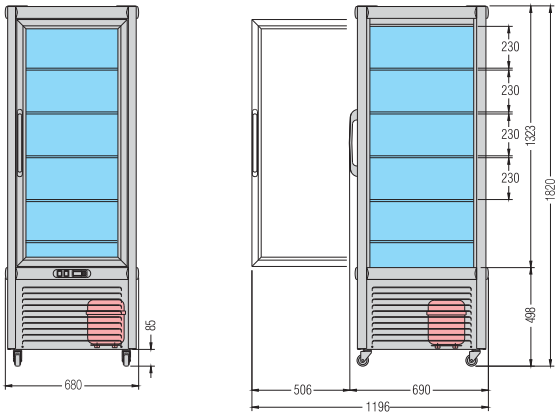
— Cierre con llave: **214€**

— Cambio de color: **consultar**

Colores opcionales



TNV-PF — TNV-PG — TNV-PQ — TBV-PF — TBV-PQ — TBV-PG



TBS-PF

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

TNV-PF

Estante de rejilla

TBV-PF
TBV-PF-COMBI

Estante de rejilla inox

TBS-PF

Evaporador rejilla fija + rejilla inox

TNV-PQ / TBV-PQ

Estante de cristal

TNV-PG / TBV-PG
TBV-PG-COMBI

Cristal giratorio

	PRISMA 400				
	TNV-PF	**TNV-PG**	**TNV-PQ**	**TBV-PQ**	**TBS-PF**
	680x690x1820 mm	680x690x1820 mm	680x690x1820 mm	680x690x1820 mm	680x690x1820 mm
	400 L.	400 L.	400 L.	400 L.	400 L.
	5 / 435x505 / REJILLA	5 / Ø 465 / CRISTAL GIRATORIO	5 / 500x430 / CRISTAL	5 / 500x430 / CRISTAL	4 / 503x460 / REJILLA FIJA 1 / 435x505 / REJILLA INOX
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	ESTÁTICO
	75% HR	75% HR	75% HR	40% HR	40% HR
	+4ºC / +10ºC	+4ºC / +10ºC	+4ºC / +10ºC	-18ºC / -10ºC	-18ºC / -10ºC
	AUTOMÁTICA	AUTOMÁTICA	AUTOMÁTICA	AUTO. GAS CALIENTE	MANUAL
	R290	R290	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	580 W	590 W	600 W	620 W	600 W
	160 kg	168 kg	170 kg	170 kg	178 kg
	3.382 €	**3.570 €**	**3.380 €**	**4.595 €**	**3.661 €**

	PRISMA 400			
	TBV-PF	**TBV-PG**	**COMBI-PF**	**COMBI-PG**
	680x690x1820 mm	680x690x1820 mm	680x690x1820 mm	680x690x1820 mm
	400 L.	400 L.	400 L.	400 L.
	5 / 435x505 / REJILLA INOX	5 / Ø 465 / CRISTAL GIRATORIO	5 / 435x505 / REJILLA INOX	5 / Ø 465 / CRISTAL GIRATORIO
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	40% HR	40% HR	40% HR / 70% HR	40% HR / 70% HR
	-18ºC / -10ºC	-18ºC / -10ºC	-18ºC / +5ºC	-18ºC / +5ºC
	AUTO. GAS CALIENTE	AUTO. GAS CALIENTE	AUTO. GAS CALIENTE	AUTO. GAS CALIENTE
	R290	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	510 W	520 W	580 W	590 W
	180 kg	180 kg	160 kg	168 kg
	4.607 €	**4.802 €**	**4.749 €**	**4.804 €**

VITRINA 4 CARAS CRISTAL - **PRISMA 800**

PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN

DOBLE PUERTA / 800 L.

PRISMA 800 TNV-PG-PF

PRISMA 800

Vitrinas pasteleras verticales acristaladas a las 4 caras con doble puerta y 800 litros de capacidad. Disponibles modelos de refrigeración, congelación y combinados. Los modelos combinados integran dos cámaras independientes, una de refrigeración y otra de congelación, cada una con su correspondiente compresor y panel de control.

— Revestimiento exterior en aluminio anodizado extruido color silver.

— Triple acristalamiento por cada cara, con doble cámara de aire, enmarcados y sellados, para un aislamiento térmico óptimo.

— Evaporación automática del agua de desescarche.

— Iluminación LED interior con alta eficiencia lumínica y bajo consumo energético.

— Control electrónico.

— 6 ruedas pivotantes (2 con freno).

OPCIONES

— Cristal posterior con efecto espejo: **110€**

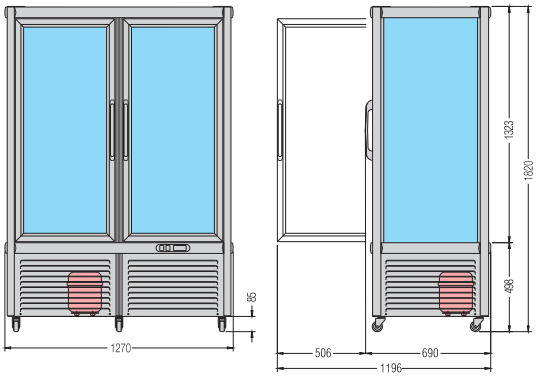
— Cierre con llave: **214€**

— Cambio de color: **consultar**

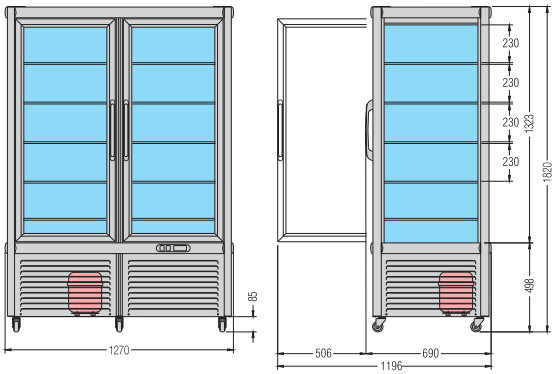
Colores opcionales

Control electrónico

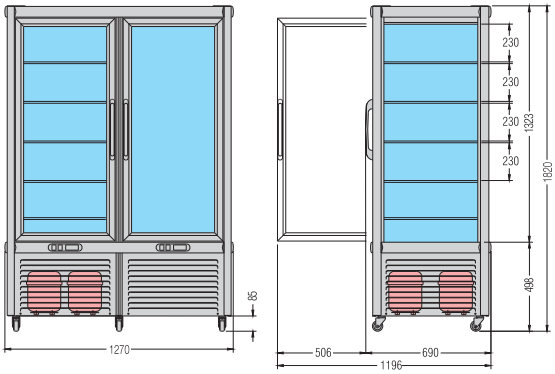
Luz LED interior



TNV-PG-PF — TNV-PG-PQ — TNV-PF — TNV-PQ



TBS-PF



TNV-PF/TBS — TNV-PQ/TBS

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

TNV-PF

Estante de rejilla

TBS-PF

Evaporador rejilla fija + rejilla inox

TNV-PQ / TBV-PQ

Estante de cristal

TNV-PG / TBV-PG

Cristal giratorio

	PRISMA 800			
	TNV-PQ	**TNV-PF/TBS**	**TNV-PQ/TBS**	**TBS-PF**
	1270x690x1820 mm	1270x690x1820 mm	1270x690x1820 mm	1270x690x1820 mm
	800 L.	800 L.	800 L.	800 L.
	5 / 500x430 / CRISTAL	4 / 503x460 / REJILLA FIJA 1 / 435x505 / REJILLA INOX	4 / 503x460 / REJILLA FIJA 1 / 435x505 / REJILLA INOX	4 / 503x460 / REJILLA FIJA 1 / 435x505 / REJILLA INOX
	5 / 500x430 / CRISTAL	5 / 435x505 / REJILLA	5 / 500x430 / CRISTAL	4 / 503x460 / REJILLA FIJA 1 / 435x505 / REJILLA INOX
	VENTILADO	ESTÁTICO / VENTILADO	ESTÁTICO / VENTILADO	ESTÁTICO
	75% HR	40% HR / 75% HR	40% HR / 75% HR	40% HR
	+4ºC / +10ºC	-18ºC / -10ºC / +4ºC / +10ºC	-18ºC / -10ºC / +4ºC / +10ºC	-18ºC / -10ºC
	AUTOMÁTICA	MANUAL / AUTO	MANUAL / AUTO	MANUAL
	R290	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	850 W	1180 W	1170 W	940 W
KG	265 kg	290 kg	295 kg	280 kg
	5.377 €	**6.380 €**	**6.393 €**	**6.319 €**

	PRISMA 800		
	TNV-PG-PF	**TNV-PG-PQ**	**TNV-PF**
	1270x690x1820 mm	1270x690x1820 mm	1270x690x1820 mm
	800 L.	800 L.	800 L.
	5 / 435x505 / REJILLA	5 / 500x430 / CRISTAL	5 / 435x505 / REJILLA
	5 / Ø 465 / CRISTAL GIRATORIO	5 / Ø 465 / CRISTAL GIRATORIO	5 / 435x505 / REJILLA
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	75% HR	75% HR	75% HR
	+4ºC / +10ºC	+4ºC / +10ºC	+4ºC / +10ºC
	AUTOMÁTICA	AUTOMÁTICA	AUTOMÁTICA
	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	850 W	850 W	850 W
KG	260 kg	265 kg	250 kg
	5.539 €	**5.551 €**	**5.318 €**

VITRINA 4 CARAS CRISTAL - **MARILYN**

PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN

257 L. / 450 L. / 650 L.
CONGELACIÓN / REFRIGERACIÓN / CHOCOLATE

MARILYN

Vitrinas pasteleras verticales acristaladas a las 4 caras con estantes de cristal, luz LED interior, cierre con llave y control con pantalla táctil**.** Disponibles modelos de congelación, de refrigeración y para chocolate, con capacidades de 275, 450 y 650 litros. Posibilidad de servirlas sin los paneles inferiores para encastrar en mostradores.

— Cuerpo en aluminio anodizado negro o blanco.
— Estructura monolítica de cristal con interior en acero inox anti-corrosión acabado brillante.
— Estantes de cristal de altura regulable mediante cremalleras laterales en los modelos ventilados.
— Estantes de cristal fijos sobre los evaporadores en los modelos estáticos de congelación.
— Evaporación automática del agua de desescarche.
— Puerta con cristal estructural de baja emisión.
— Cristales externos templados y serigrafiados.
— Centralita “Touch Screen” con retro-iluminación de alto contraste para control de temperatura e iluminación, y modalidad “ECO” integrada.
— Ruedas pivotantes (2 con freno) y pies ajustables.

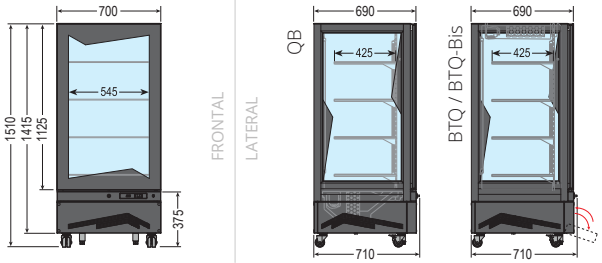
OPCIONES

— Control remoto (WIFI/Cloud): **208€**
— Potenciómetro tono de luz: **137€**
— Inverter: **consultar**

Colores estándar

MARILYN 451 BTQ

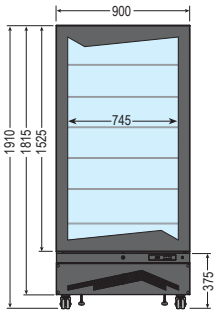
MARILYN 651 BTQ



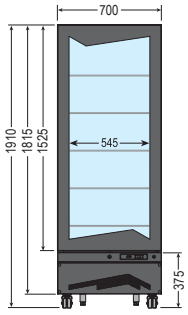
	MARILYN 276		
	Q	BTQ	BTQ BIS
	700x710x1510 mm	700x710x1510 mm	700x710x1510 mm
	275 L.	275 L.	275 L.
	3 CRISTAL	3 CRISTAL	3 CRISTAL
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	75% HR	40% HR	40% HR
	+4ºC / +10ºC	-21ºC / -15ºC	-20ºC / +5ºC
	AUTOMÁTICA	AUTO. GAS CALIENTE	AUTO. GAS CALIENTE
	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	400 W	400 W	400 W
	162 kg	174 kg	174 kg
	5.576 €	**6.597 €**	**6.712 €**

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

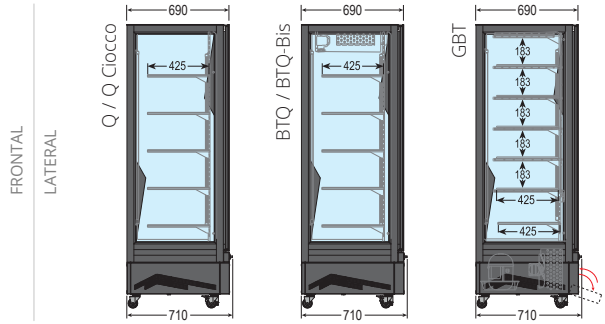
MARILYN 651



MARILYN 451



MARILYN 451 / 651



	MARILYN 451				
	Q	Q CIOCCO	BTQ	BTQ BIS	GBT
	700x710x1910 mm	700x710x1910 mm	700x710x1910 mm	700x710x1910 mm	700x710x1910 mm
	450 L.	450 L.	450 L.	450 L.	450 L.
	5 CRISTAL	5 CRISTAL	5 CRISTAL	5 CRISTAL	5 CRISTAL FIJO / 1 CRISTAL
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	ESTÁTICO
	75% HR	40/44% HR	40% HR	40% HR	40% HR
	+4ºC / +10ºC	+14ºC / +16ºC	-21ºC / -15ºC	-20ºC / +5ºC	-19ºC / -10ºC
	AUTOMÁTICA	MANUAL	AUTO. GAS CALIENTE		MANUAL
	R290	R600A	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	400 W	400 W	400 W	400 W	420 W
	228 kg	210 kg	223 kg	223 kg	217 kg
	5.954 €	**6.385 €**	**6.952 €**	**7.080 €**	**6.326 €**

	MARILYN 651				
	Q	Q CIOCCO	BTQ	BTQ BIS	GBT
	900x710x1910 mm	900x710x1910 mm	900x710x1910 mm	900x710x1910 mm	900x710x1910 mm
	650 L.	650 L.	650 L.	650 L.	650 L.
	5 CRISTAL	5 CRISTAL	5 CRISTAL	5 CRISTAL	5 CRISTAL FIJO / 1 CRISTAL
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	ESTÁTICO
	75% HR	40/44% HR	40% HR	40% HR	40% HR
	+4ºC / +10ºC	+14ºC / +16ºC	-21ºC / -15ºC	-20ºC / +5ºC	-19ºC / -10ºC
	AUTOMÁTICA	MANUAL	AUTO. GAS CALIENTE		MANUAL
	R290	R600A	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	400 W	400 W	400 W	400 W	420 W
	244 kg	240 kg	255 kg	255 kg	250 kg
	6.778 €	**7.219 €**	**7.583 €**	**7.701 €**	**7.021 €**

VITRINA PASTELERA REFRIGERADA - **VERA**

PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN

+8ºC
+2ºC

VERA 900 C

VERA 900 R

Luz LED integrada bajo los estantes

Puertas posteriores deslizantes

VERA

Vitrinas pasteleras refrigeradas con puertas posteriores correderas y cristal frontal curvo o recto. Cuentan con un diseño compacto que se integra fácilmente en espacios reducidos y al mismo tiempo son capaces de presentar una amplia variedad de productos gracias a sus **4 niveles de exposición**. Sus laterales son totalmente transparentes lo que ofrece una máxima exposición e impacto del producto desde cualquier perspectiva. Están dotadas de **iluminación en el interior** que incrementa los detalles del producto.

— Refrigeración ventilada. Desescarche automático.
— Refrigerante ecológico R290.
— Encimera superior en acero inoxidable.
— Puertas traseras deslizantes con doble cristal.
— Frontal y laterales en doble cristal templado: menor pérdida energética y condensación.
— Resistencia de condensación frontal (modelos R)
— Display electrónico de control de temperatura.
— Clase climática 4 (30ºC y 55%).
— 3 estantes con LEDs regulables integrados.
— Bancada inferior en acero lacado blanco.
— Aislamiento: poliuretano inyectado (sin CFC) 40 Kg/m3.
— Base de la vitrina fabricada totalmente en acero inox.
— Incluye 4 ruedas y 2 con freno.

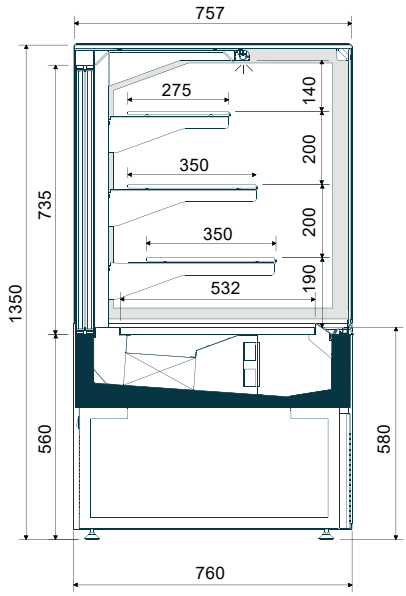
	VERA C (frontal curvo)			**VERA R** (frontal recto)		
	VERA 900 C	**VERA 1200 C**	**VERA 1500 C**	**VERA 900 R**	**VERA 1200 R**	**VERA 1500 R**
	925x702x1420 mm	1225x702x1420 mm	1525x702x1420 mm	925x702x1410 mm	1225x702x1410 mm	1525x702x1410 mm
	+2ºC / +8ºC			+2ºC / +8ºC		
	VENTILADO			VENTILADO		
	R290			R290		
	4			4		
	220V-1N-50Hz			220V-1N-50Hz		
	525 W	540 W	550 W	525 W	540 W	550 W
	154 kg	188 kg	215 kg	154 kg	188 kg	215 kg
	4.122 €	**4.644 €**	**4.950 €**	**4.141 €**	**4.655 €**	**4.950 €**

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

VITRINA PASTELERA REFRIGERADA - **VPA**

PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN

VPA 100



Colores estándar

Blanco RAL 9003

Negro RAL 9011

VPA

Vitrinas pasteleras refrigeradas con puertas posteriores correderas, 3 estantes de cristal y cristal frontal recto.

— Panel frontal blanco de serie.
— Puertas posteriores correderas.
— Control digital.
— Cristales dobles con serigrafía en negro.
— Bandeja personalizable (color).
— Iluminación LED.
— Desescarche automático.
— 2 pies nivelables.

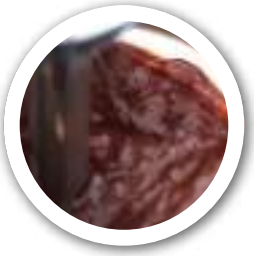
OPCIONES Y ACCESORIOS

Colores opcionales: **120€**

Amarillo RAL 1007 | Rojo RAL 3016 | Azul RAL 5015 | Verde RAL 6017 | Negro RAL 9011

Kit 4 ruedas, 2 con freno: **80€**

	VPA 100	VPA 130
	1000x765x1360 mm	1315x765x1360 mm
	500 L	668 L
	1,13 m²	1,51 m²
	VENTILADO	VENTILADO
	VENTILADO	VENTILADO
	+4ºC/+8ºC	+4ºC/+8ºC
	R290	R290
	3	3
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	1250 W	1250 W
	163 kg	210 kg
	4.564 €	**5.098 €**



CHECREMA

Cuece-cremas profesional compacta, ideal para elaborar una cantidad moderada de crema pastelera y otros productos como confituras y mermeladas, garantizando la máxima calidad y frescura de los rellenos de sus productos de pastelería. CheCrema es una máquina de medidas compactas y consumo reducido que permite automatizar y reducir significativamente los tiempos de elaboración.
— Posibilidad de elaborar hasta 7 kg de producto.
— Ciclo completo: mezcla, calentamiento, pausa, enfriamiento, conservación.
— Agitación cíclica, inversa y continua, con velocidad regulable.
— Panel de control digital
— Receta de crema pastelera pre-configurada.
— Posibilidad de crear y guardar recetas propias, que pueden ser modificadas durante el proceso.

	CHECREMA
	580x650x800 mm
	7 kg
	220V-1N-50Hz
	2000 W
KG	68 kg
	8.500 €

INYECTORA DOSIFICADORA DE RELLENOS

PASTELERÍA - RELLENOS Y COBERTURAS

DOSICREAM - 1x8,5L / 1x13L / 2x8,5L / 3x8,5L

Inyectora dosificadora de rellenos para pastelería, creada para agilizar la dosificación por inyección de productos tales como rollos dulces, cruasanes, rosquillas, petisús y berlinas con cremas, confituras y chocolate. Dosicream está formada por una estructura de acero inoxidable y un grupo tolva con engranajes. Disponible con 1, 2 y 3 grupos inyectores. Dosicream es fácil de lavar, dado que pueden extraerse por separado la tolva, el grupo tolva, los engranajes, los adaptadores y las boquillas.

— Modalidad manual: la dosificadora suministrará el producto hasta que se suelte la manilla/pedal.
— Modalidad automática: dosificación exacta del producto previa configuración.
— Modalidad secuencial: configuración inicial de la cantidad de crema a suministrar y el tiempo de pausa para trabajar en modo continuo.
— Panel de control digital con memoria para almacenar hasta 9 programas.

	DOSICREAM		DOSICREAM 2	DOSICREAM 3
	450x300x630 mm	450x300x730 mm	530x430x650 mm	760x430x650 mm
	8,5 L	13 L	2 x 8,5 L	3 x 8,5 L
	220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	180 W		360 W	360 W
	27 kg		41 kg	69 kg
	3.630 €	**3.718 €**	**5.930 €**	**7.240 €**

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

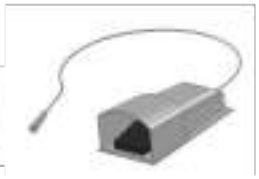
15

16

17

18

19


20

21

22

23

24

1 / Tolva 8,5 l + bloque engranajes Dosicream / **1.270€**
2 / Tolva 13 l + bloque engranajes Dosicream / **1.365€**
3 / Tolva 8,5 l + bloque engranajes Dosicream-2 y 3 / **1.270€**
4 / Tolva 8,5 l para Dosicream / **345€**
5 / Tolva 13 l para Dosicream / **430€**
6 / Tolva 8,5 l para Dosicream-2 y Dosicream-3 / **345€**
7 / Adaptador con 2 salidas / **220€**
8 / Adaptador con 3 salidas / **240€**
9 / Adaptador con 4 salidas / **520€**
10 / Boquilla ø 10 mm / **82€**
11 / Boquilla ø 8 mm / **69€**
12 / Boquilla ø 6 mm / **64€**
13 / Boquilla ø 10 mm para adaptador / **82€**
14 / Boquilla ø 8 mm para adaptador / **69€**
15 / Boquilla ø 6 mm para adaptador / **64€**
16 / Boquilla curva 25 cm - ø 21 mm / **232€**
17 / Boquilla curva 20 cm - ø 21 mm / **220€**
18 / Boquilla curva ø 8 mm para adaptador / **110€**
19 / Manivela más larga / **78€**
20 / Pedal / **100€**
21 / Tubo / **331€**
22 / Tubo con pistola / **529€**
23 / Cinta calentadora para tolva / **700€**
24 / Accesorio multiboquillas - 8 x Ø 8 mm / **1.400€**

WARM&SQUEEZE

Máquinas calentadoras de aderezos ideales para mantener a punto para su uso botellas dispensadoras de chocolate, salsas y otros productos empleados para adornar y decorar crepes, gofres, helados y otros postres. Gracias a Warm&Squeeze los productos contenidos en la botella permanecen en temperatura y pueden ser utilizados en cualquier momento.

— Estructura de acero inoxidable.
— Termostatos analógicos independientes.
— Sistema de calentamiento en seco.
— Botellas incluidas.

	WARM&SQUEEZE 1	WARM&SQUEEZE 2	WARM&SQUEEZE 3
	150x210x180 mm	270x210x180 mm	270x300x180 mm
	1 L	2 x 1 L	3 x 1 L
	max 60ºC	max 60ºC	max 60ºC
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	200 W	400 W	600 W
	2 kg	3 kg	4 kg
	445 €	**646 €**	**750 €**

SPRAY JELTOP

Rociadora de gelatina de mostrador.

— Aspiración directa de recipientes externos.
— No permite trabajar de forma continua
— Ideal para pequeñas producciones.

SPRAY PRO JR2

Rociadora de gelatina con ruedas.

— Aspiración directa de recipientes externos.
— Posibilidad de trabajar sin pausas.
— Disponible con 1 pistola en caliente (JR2-1), con 2 pistolas en caliente y en frío (JR2-2) o con 2 pistolas en caliente (JR2-3).

SPRAY MINI DIGITAL

Rociadora de gelatina de mostrador.

— Aspiración directa de contenedor externo o del depósito interno (según modelo).
— Permite trabajar de forma continua.

	SPRAY JELTOP	SPRAY MINI DIGITAL	SPRAY MINI DIGITAL S con depósito	SPRAY PRO JR2-1	SPRAY PRO JR2-2 mix	SPRAY PRO JR2-3
	340x450x430 mm	470x340x430 mm	410x300x370 mm	530x590x1030 mm		
	–	–	2.5 L	–		
	–	600 cc/min	600 cc/min	1 en caliente 700 cc/min	1 en caliente / 1 en frío 700 cc/min	2 en caliente 700 cc/min
	0.5-3.5 bar	0.5-3.5 bar		0.5-3.5 bar		
	max. 90°C	max. 85°C max. 85°C		max. 85°C		
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz		
	1100 W	2700 W		2800 W		
KG	29 kg	37 kg	35 kg	63 kg		
	3.100 €	**4.145 €**	**4.110 €**	**4.950 €**	**5.500 €**	**6.050 €**

ROCIADORA DE HUEVO

PASTELERÍA - RELLENOS Y COBERTURAS

SPRAY-MIX

Máquina para rociar con huevo, indicada también para **jarabes, aceite y desmoldante** para moldes. Spray-Mix aspira el producto directamente del contenedor del producto y, gracias a la nebulización perfecta, éste es rociado por el usuario de manera intuitiva, lo que asegura máxima practicidad y eficacia.

— Sólida estructura de acero inoxidable
— Aspiración directa del recipiente exterior del producto.
— La doble regulación, tanto del caudal de aire como del caudal de líquido, garantiza a cada usuario la configuración correcta de mezcla de producto/aire para rociar el huevo perfectamente
— Compresor incluido
— Ruedas incluidas

	SPRAY-MIX
	680x420x1130 mm
	Airmix
	0,5 - 3,5 bar
	220V-1N-50Hz
	1100 W
	63 kg
	3.157 €

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

ROLLERO

Máquina enrolladora para cruasanes capaz de formar rápidamente cruasanes y productos similares simplemente posicionando los triángulos de masa sobre la pertinente cinta transportadora. Dos modelos disponibles:
— **Rollero**: ideal para cruasanes estándar
— **Rollero Plus**: ideal para masas más blandas o duras, sin gluten, etc.
— Admiten grosor de masa variable: de 3 a 5 mm con Rollero y de 3 a 8 mm con Rollero Plus
— **Hasta 1800 piezas/hora**
— Cinta transportadora removible para facilitar las operaciones de limpieza

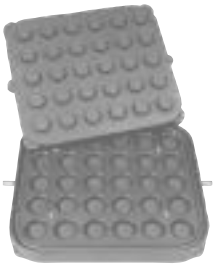
ROLLERO PLUS

ROLLERO

	ROLLERO		ROLLERO PLUS	
	310x460x260 mm		760x400x1000 mm	
	220V-1N-50Hz	380V-3N- 50Hz	220V-1N-50Hz	380V-3N- 50Hz
	1900 W		1900 W	
	23 kg		43 kg	
	3.450 €	**3.160 €**	**4.710 €**	**4.380 €**

MÁQUINA DE TARTALETAS

PASTELERÍA - PROCESADO DE MASAS



PLACA nº2

PLACA nº10

PLACA nº16

PLACA nº17

PLACA nº32

PLACA nº34

COOK-MATIC

Máquina para tartaletas profesional que permite formar y cocinar tartaletas de pasta frola, masa salada, masa quebrada y masa de hojaldre. Mediante el acoplamiento de las dos placas, Cook-Matic permite obtener tartaletas de distintas formas y tamaños, listas para llenar y decorar a gusto. Basta configurar la temperatura que se busca, el tiempo necesario para la cocción y presionar Start. Una señal acústica advertirá que la cocción finalizó. El producto que se obtiene tendrá las características de calidad y el gusto de las tartaletas hechas artesanalmente, pero con costes de producción definitivamente más bajos.

— Temperatura máxima de 250° C
— Posibilidad de configurar una temperatura diferente entre la placa superior y la inferior
— Tiempos de cocción muy rápidos: menos de 3 minutos para las tartaletas más pequeñas

COOK-MATIC (SIN PLACAS)
440x570x420 mm
max. 250ºC
220V-1N-50Hz
3200 W
30 kg
1.820 €

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

MOLDES PARA COOK-MATIC (nº de placa / unidades de producto por placa / dimensiones producto (mm) / PVP)

1 / 30 / Ø41x18 / **999€**
2 / 30 / Ø49x15 / **999€**
3 / 13 / Ø70x19,5 / **999€**
4 / 9 / Ø90x20 / **999€**
5 / 30 / 67x34x15 / **999€**
6 / 15 / 75,5x51x16 / **999€**
7 / 30 / 41x41x16 / **999€**
8 / 30 / 51x46x18 / **999€**
9 / 1 / grosor 2,5-5 / **999€**
10 / 4 / grosor 2,5-5 / **999€**

11 / 30 / 50x45x18 / **999€**
12 / 20 / 65x42x18 / **999€**
13 / 30 / 42x35x18 / **1.230€**
14 / 30 / 51x51x18 / **999€**
15 / 30 / Ø50x18 / **999€**
16 / 4 / Ø125x21 / **999€**
17 / 12 / 98x65x28 / **1.230€**
18 / 30 / 68x31x13 / **1.230€**
19 / 25 / 62x45x22 / **1.230€**
20 / 1 / Ø250x19 / **999€**

21 / 13 / Ø35x20 / **999€**
22 / 30 / Ø68x22 / **999€**
23 / 13 / Ø60x16 / **999€**
24 / 30 / Ø41x21 / **1.230€**
25 / 25 / Ø50x21 / **1.230€**
26 / 30 / 41x28x13 / **1.230€**
27 / 25 / 43x43x20 / **999€**
28 / 30 / 45x32x19,5 / **999€**
29 / 30 / Ø39x17 / **999€**
30 / 9 / Ø81x19 / **999€**

31 / 25 / 50x23x16 / **999€**
32 / 15 / 90x30x19 / **999€**
33 / 12 / 72x72x19 / **999€**
34 / 14 / 110x60x19 / **999€**
35 / 35 / 35x35x17 / **999€**
36 / 21 / 66x26x15 / **999€**
37 / 14 / 120x30x16 / **999€**
38 / 9 / 70x70x20 / **999€**
39 / 42 / 30x30x15 / **999€**
40 / 13 / 72x57x40 / **1.230€**

MOLINOS TRITURADORES

PASTELERÍA - CORTE Y PROCESADO

MULLY TOP

MULLY

MULLY

Molinos trituradores, de suelo (MULLY) y sobremesa (MULLY TOP), **para procesar granos** tanto de **frutos secos** como de **cacao**. Gracias a un triturado lento se obtiene un producto final de excelentes características. Mientras se procesan los granos de cacao, se puede agregar azúcar, manteca de cacao o lo que sea necesario para lograr el producto que desee. También se puede utilizar MULLY para obtener pastas trituradas de frutos secos (almendras, pistachos, avellanas, etc.) para utilizar en repostería y heladería, y para realizar cremas untables.

— Hasta 4 kg de producto con MULLY y 7 kg con MULLY TOP.
— Estructura hecha de acero, discos trituradores y base de piedra.
— Regulador de velocidad.
— Sistema de volcado motorizado (MULLY).

	MULLY TOP	MULLY
	420x530x650 mm	800x700x850 mm
	7 kg	4 kg
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	550 W	400 W
	57 kg	140 kg
	4.990 €	**13.000 €**

CHITARRA DOBLE

CHITARRA MINI

CHITARRA

Guitarras cortadoras manuales para pastelería, formadas por una base sólida de aluminio y bastidores de acero inoxidable que permiten cortar rellenos de bombón de chocolate, hoja de masa, ganache, semifríos y productos de pastelería con **masa blanda**.

— **Chitarra Mini: base + 2 bastidores.**
— **Chitarra y Chitarra Doble: base + 3 bastidores o sólo base.**
— **Chitarra 60X40 y Chitarra 60X40 Doble: sólo base.**
— Chitarra 60x40 Doble monta bastidores de 400 y 600 mm de anchura.

	CHITARRA MINI	CHITARRA	CHITARRA DOBLE	CHITARRA 60X40	CHITARRA 60X40 DOBLE
	270x270 mm	360x360 mm	360x360 mm	600x600 mm	600x400 mm
	30 / 22,5 mm	37.5 / 30 / 22.5 / 15 / 7.5 mm		60 / 45 / 30 / 22,5 mm	
BASE+ BASTIDORES	895 €	1.835 €	2.490 €	—	—
SOLO BASE	—	1.000 €	1.590 €	1.700 €	3.360 €

CHITALIRA

CHITALIRA PRO

CHITALIRA

Guitarras cortadoras para pastelería, para productos con **masa dura**, con tropiezos (fruta seca y granos varios), semifríos y similares, que no se pueden cortar con guitarras manuales. El bastidor con los hilos de corte de acero es fijo, con un ángulo diagonal respecto al producto, que es empujado hacia el propio bastidor para ser cortado. De esta manera, los hilos siempre están en el ángulo correcto y se consiguen cortar productos más duros.
— Chitalira y Chitalira Mini se accionan mediante manivela
— Chitalira Pro se acciona mediante motor integrado

	CHITALIRA MINI	CHITALIRA	CHITALIRA PRO
	310x310x300 mm	310x570x300 mm	200x250x150 mm
	250x250 mm	400x400 mm	400x400 mm
	100 / 95 / 90 / 85 / 80 / 75 / 70 / 65 / 60 / 55 / 50 / ... / 15 mm		
	-	-	220V-1N-50Hz
	-	-	200 W
KG	15 kg	40 kg	45 kg
	3.535 €	4.535 €	7.690 €

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

Grifo anti-obstrucción

Bandeja anti-goteo

Carcasa de acero inox

Termostato regulable

CHOCOLADY

Chocolateras de baño maría para preparar, mantener y servir chocolate a la taza. De dimensiones compactas, incorporan depósitos de 5 y 10 litros con palas agitadoras. También son adecuadas para calentar y servir todo tipo de bebidas, leche, salsas, cremas y purés.
— Calentamiento al baño maría, que garantiza que no se queme el producto.
— Mezcla continua para obtener un producto homogéneo.
— Termostato de trabajo regulable.
— Sensor de seguridad que evita el sobrecalentamiento si el nivel de agua desciende del mínimo.
— Caldera de baño maría en acero inox. aislada térmicamente, con sistema de vaciado rápido.
— Grifo anti-obstrucción.

	CHOCOLADY 5	CHOCOLADY 10
	300x430x465 mm	300x430x585 mm
	1 x 5L	1 x 10L
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	1000 W	1000 W
	9 kg	9,5 kg
	725 €	**762 €**

FUNDIDORAS DE CHOCOLATE

CHOCOLATE - BAÑADO Y DECORACIÓN

SCGCHOC-A 4x1.5L

SCIOGLICHOC ANALÓGICA

1.5 L - 3.5 L - 6 L - 9 L - 13.7 L - 2x1.5 L - 3x0.8 L - 4x1.5 L

Fundidoras de chocolate diseñadas para derretir, fundir y mantener a temperatura el chocolate.

— Estructura de plástico resistente, contenedores y tapas en acero inoxidable.
— Contenedores extraíbles.
— Sistema de calentamiento en seco: temperatura homogénea en todo el contenedor.
— Termostato analógico para regular la temperatura.
— Disponibles en varios tamaños y con contenedores múltiples.

	SCGCHOC-A 1.5L	SCGCHOC-A 3.5L	SCGCHOC-A 6L	SCGCHOC-A 9L	SCGCHOC-A 13.7L	SCGCHOC-A 2x1.5L	SCGCHOC-A 3x0.8L	SCGCHOC-A 4x1.5L
	230x265x135 mm	240x415x135 mm	325x400x135 mm	380x440x135 mm	380x620x135 mm	425x260x135 mm	385x265x135 mm	780x260x135 mm
	1 x 1,5 L	1 x 3,5 L	1 x 6 L	1 x 9 L	1 x 13,7 L	2 x 1,5 L	3 x 0,8 L	4 x 1,5 L
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	80 W	80 W	130 W	200 W	265 W	160 W	90 W	320 W
	max. 50°C	max. 50°C	max. 50°C	max. 50°C	max. 50°C	max. 50°C	max. 50°C	max. 50°C
	230 €	**305 €**	**372 €**	**469 €**	**566 €**	**360 €**	**370 €**	**513 €**

SCIOGLICHOC DIGITAL

3.5 L - 6 L - 9 L - 13.7 L

Fundidoras de chocolate diseñadas para derretir, fundir y mantener a temperatura el chocolate.

— Estructura de plástico resistente, contenedores y tapas en acero inoxidable.
— Contenedores extraíbles.
— Sistema de calentamiento en seco: temperatura homogénea en todo el contenedor.
— Termostato digital para una regulación cuidadosa de la temperatura.
— Disponibles en varios tamaños y con contenedores múltiples.
— Sonda de detección de la temperatura directamente en contacto con el chocolate.

	SCGCHOC-D 3.5L	SCGCHOC-D 6L	SCGCHOC-D 9L	SCGCHOC-D 13.7L
	240x415x135 mm	325x400x135 mm	380x440x135 mm	380x620x135 mm
	1 x 3,5 L	1 x 6 L	1 x 9 L	1 x 13.7 L
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	80 W	130 W	200 W	265 W
	max. 50°C	max. 50°C	max. 50°C	max. 50°C
	491 €	**557 €**	**654 €**	**752 €**

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

CARAPHOT MINI 4

CARAPHOT / CARAPHOT MINI

7 L - 2x7 L / 2 L - 2x2 L - 4x2 L

Fundidoras de chocolate concebidas para fundir y mantener el chocolate a temperatura. Disponen de una o varias carapinas extraíbles donde introducir el chocolate, salsas, glaseados o cremas para operaciones tales como bañado, topping y decoración.

— Carapinas extraíbles de acero inoxidable: 7 L y 25 cm de fondo (CARAPHOT) / 2 L y 14 cm de fondo (CARAPHOT MINI)
— Sistema de calentamiento en seco, sin agua, tanto en el fondo como en los lados para garantizar una temperatura homogénea
— Termostato analógico para regular la temperatura
— Posibilidad de encajar la máquina elegantemente en el mostrador gracias al kit de encaje

ACCESORIOS

Kit de encastre + Tapa
CARAPHOT 1: **consultar**
CARAPHOT 2: **consultar**

Kit de encastre
CARAPHOT MINI 1: **consultar**
CARAPHOT MINI 2: **consultar**
CARAPHOT MINI 2: **consultar**

	CARAPHOT 1	CARAPHOT 2	CARAPHOT MINI 1	CARAPHOT MINI 2	CARAPHOT MINI 4
	310x310x300 mm	310x570x300 mm	200x250x150 mm	200x450x150 mm	400x450x150 mm
	1 x 7 L	2 x 7 L	1 x 2 L	2 x 2 L	4 x 2 L
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	500 W	1000 W	300 W	600 W	900 W
	max. 50°C	max. 50°C	max. 50°C	max. 50°C	max. 50°C
	10 kg	18 kg	2,5 kg	5 kg	10 kg
	898 €	**1.360 €**	**465 €**	**686 €**	**1.004 €**

TEMPLADORAS DE CHOCOLATE

CHOCOLATE - BAÑADO Y DECORACIÓN

BETATEMPER

Templadora por siembra, ideal para templar pequeñas cantidades de chocolate. Una vez derretido el chocolate y realizada la adición de gotas de chocolate, el sistema de enfriamiento con ventiladores permite alcanzar la temperatura de templado. Betatemper es por lo tanto la solución ideal para aquellos que quieren dar sus primeros pasos en el mundo del templado del chocolate.

— Capacidad de 2,5 kg de chocolate.
— Refrigeración por aire.
— Sólida estructura de acero inoxidable.
— Dimensiones compactas.

CHOCOTEMPER TOP

Templadoras de mostrador, con capacidad de 5,5 y 11 kg, que permiten templar el chocolate de modo profesional al igual que las máquinas más grandes, pero con inversiones y estorbos reducidos.

— Sólida estructura de acero inoxidable.
— Dos motores independientes, uno para la cóclea y uno para el agitador, para una mayor duración por largo tiempo.
— Cóclea removible de acero inoxidable para facilitar la limpieza y para cambiar rápidamente el chocolate utilizado.
— Posibilidad de controlar el flujo de chocolate mediante el pedal.
— Pantalla táctil con diversas opciones:
— Dosificaciones automáticas para erogar la cantidad correcta de chocolate.
— Modalidad nocturna para mantener el chocolate fundido, limitando el consumo durante los lapsos de no empleo.
— Rotación contraria de la cóclea, útil durante la limpieza y para vaciar la boquilla.

	BETATEMPER	CHOCOTEMPER TOP	CHOCOTEMPER TOP 11
	400x410x350 mm	480x460x660 mm	550x500x720 mm
	2,5 kg	5,5 kg	11 kg
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	500 W	1100 W	1500 W
	19 kg	52 kg	63 kg
	2.640 €	**6.350 €**	**7.450 €**

ACCESORIOS

Trolley para Chocotemper Top o Chocotemper Top 11: **740€**

Mesa vibrante: Chocotemper Top, Chocotemper Top 11 y Chocotemper 12: **970€**

Mesa vibrante: Chocotemper 24, Chocotemper Q30, Q40 y Q50: **970€**

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

CHOCOTEMPER 12

CHOCOTEMPER

Templadoras de chocolate con cubas de 12 kg y 24 kg. Ambas máquinas pueden ser dotadas de mesa vibrante y carro de bañado.
— Sólida estructura de acero inoxidable.
— Dos motores independientes, uno para la cóclea y uno para el agitador.
— Cóclea de acero inoxidable removible de serie para facilitar la limpieza y para cambiar rápidamente el chocolate.
— Posibilidad de controlar el flujo de chocolate mediante el pedal.
— Pantalla táctil con diversas opciones:
— Dosificaciones automáticas para erogar la correcta cantidad de chocolate.
— Modo nocturno para mantener el chocolate fundido, limitando el consumo durante la noche.
— Rotación contraria de la cóclea, útil durante la limpieza y para vaciar la boquilla.

CHOCOTEMPER DOUBLE 11+11

CHOCOTEMPER DOUBLE

Templadora de doble servicio con depósitos independientes para la elaboración con dos tipos de chocolate, eliminando las pérdidas de tiempo para el cambio de producto.
— Dos cubas independientes.
— Sistema refrigerante, motores y touch screen independientes entre las dos secciones de la máquina.
— Sólida estructura de acero inoxidable.
— Cócleas removibles de acero inoxidable.
— Mesa vibrante incluida.
— Estructura con ruedas para su fácil movilización.

CHOCOTEMPER Q 40

CHOCOTEMPER-Q

Templadoras de chocolate con un **diseño compacto** y cubas de 30 kg, 40 kg y 50 kg. Pueden ser dotadas de mesa vibrante y carro de bañado.
— Sólida estructura de acero inoxidable.
— Diseño compacto.
— Cóclea de acero inoxidable removible de serie para facilitar la limpieza y para cambiar rápidamente el chocolate.
— Posibilidad de controlar el flujo de chocolate mediante el pedal.
— Pantalla táctil con diversas opciones:
— Dosificaciones automáticas para erogar la correcta cantidad de chocolate.
— Modo nocturno para mantener el chocolate fundido, limitando el consumo durante la noche.
— Rotación contraria de la cóclea, útil durante la limpieza y para vaciar la boquilla.

	CHOCOTEMPER 12	CHOCOTEMPER 24	CHOCOTEMPER DOUBLE 5+11	CHOCOTEMPER DOUBLE 11+11	CHOCOTEMPER-Q 30	CHOCOTEMPER-Q 40	CHOCOTEMPER-Q 50
	520x800x1540 mm	620x900x1540 mm	780x520x1360 mm	780x520x1360 mm	620x900x1270 mm	620x900x1270 mm	620x900x1270 mm
	12 kg	24 kg	5+11 kg	11+11 kg	30 kg	40 kg	30 kg
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	2500 W	3000 W	3500 W	3500 W	2700 W	3000 W	3000 W
	159 kg	185 kg	150 kg	150 kg	160 kg	160 kg	160 kg
	9.220 €	**10.900 €**	**13.900 €**	**15.100 €**	**11.900 €**	**13.500 €**	**14.800 €**

CINTAS DE BAÑADO CON CHOCOLATE

CHOCOLATE - BAÑADO Y DECORACIÓN

ICBELT TOP 11

Compatible exclusivamente con CHOCOTEMPER TOP 11

Cinta de bañado compacta de gran versatilidad para la templadora CHOCOTEMPER TOP 11. En espacios reducidos, se encuentran una zona de carga; una zona de cobertura con soplador, vibración y acabador; una zona de descarga con bandeja removible. Dos accesorios disponibles: para bañado parcial y bañado de la parte inferior del producto.

ICBELT

Compatible con CHOCOTEMPER 12, 24, Q30, Q40 y Q50

Cinta de bañado con velocidad regulable, indicada para bañar productos de pastelería y de pralinería, dividida en 3 secciones:
— 1: área de carga. Puede detenerse para posicionar los productos.
— 2: área de bañado. Los productos son bañados con el chocolate: sistema de vibración y soplador, de intensidad y temperatura regulable, para remover el chocolate en exceso y facilitar las operaciones de limpieza de la red metálica; corta-colas de chocolate con velocidad y sentido de rotación variables.
— 3: área de descarga: los productos son posicionados en la respectiva bandeja.
— Accesorios disponibles: para bañado parcial y bañado de la parte inferior del producto.

TOP TRUFFLE

Compatible con CHOCOTEMPER 12, 24, Q30, Q40 y Q50

Cinta de bañado para trufas, dividida en 3 secciones:
— 1: área de carga. Puede detenerse para posicionar los productos.
— 2: área de bañado. Los productos son bañados con el chocolate; el rodillo permite bañar la parte inferior del producto, mientras que el sistema de vibración permite remover el chocolate en exceso.
— 3: área de acabado. Una vez bañados con chocolate, los productos caen en el interior del plato giratorio de Ø 80 cm. con los elementos necesarios para el acabado de la trufa: cacao en polvo, chispas de chocolate, etc.

	ICBELT TOP	ICBELT	TOP TRUFFLE
	1150x470x500 mm	1790x550x1150 mm	1050x800x* mm
	220 mm (ancho)	220 mm (ancho)	220 mm (ancho)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	200 W	950 W	240 W
	45 kg	73 kg	25 kg
	5.750 €	**7.230 €**	**4.600 €**

ACCESORIOS

Bañadora parcial para ICBELT e ICBELT TOP: **635 €**

Bañadora solo fondo para ICBELT e ICBELT TOP: **635 €**

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

ICBASSINA 8
COBRE + GAS

ICBASSINA — 3 kg / 8 kg / 20 kg

Máquina pralinadora ideal para recubrir avellanas, almendras, nueces, fruta seca con chocolate, gianduja y caramelo. De estructura sólida, ICBassina permite obtener rápidamente bombones perfectos y se puede combinar con **Spraychoc**, máquina ideal para rociar chocolate directamente dentro del bombo.
— Cuba en acero inoxidable para productos bañados con chocolate.
— Cuba disponible en cobre y sistema de gas para productos acaramelados.
— Regulador de velocidad (**modelo de 20 kg**), para favorecer una mayor homogeneidad de las pralines.
— Soplador de aire (**modelo de 20 kg**) para acelerar el proceso en el caso de producción de grandes cantidades.

	ICBASSINA 3	ICBASSINA 8	ICBASSINA 20	ICBASSINA 20i INVERTER + SOPLADOR
	530x600x640 mm	550x670x740 mm	950x580x1200 mm	950x580x1200 mm
	3 kg	8 kg	20 kg	20 kg
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	170 W	170 W	380 W	380 W
	30 kg	32 kg	60 kg	60 kg
ACERO	**4.460 €**	**5.015 €**	**5.795 €**	**7.985 €**
COBRE + GAS	**4.665 €**	**5.195 €**	**6.445 €**	**8.475 €**

SPRAYCHOC
+ ICBASSINA 3

SPRAYCHOC
MAXI

SPRAYCHOC

Máquina rociadora de chocolate, sucedáneo y manteca de cacao. Spraychoc es la solución ideal para rociar en tortas, moldes, praliné, y obtener en pocos minutos productos perfectamente decorados y con un aspecto atractivo.
— Mediante la regulación de la presión, de la cantidad de chocolate y del ángulo del inyector es posible obtener diferentes efectos decorativos: terciopelo, nieve, piel de naranja, líneas, puntos, etc.
— Cabina porta pistola calentada a temperatura regulable para mantener el chocolate fundido en los lapsos de no empleo y evitar obstrucciones del inyector.

ACCESORIOS Compresor para SPRAYCHOC: **995€**

	SPRAYCHOC MICRO	SPRAYCHOC MAXI
	520x800x1540 mm	620x900x1540 mm
	1 x 1 L	2 x 1 L
	0,5 - 3,5 bar	0,5 - 3,5 bar
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	950 W	950 W
	12 kg	22 kg
	2.160 €	**3.250 €**

CHOCOHOT — 1 x 5,5 L / 2 x 5,5 L

Fuente dispensadora de chocolate de banco, creada para integrarse en los mostradores de pastelerías, heladerías, chocolaterías. ChocoHot se puede utilizar para llenar conos y copas, realizar decoraciones, etc. La línea ChocoHot está compuesta por dos modelos: ChocoHot One, con capacidad de 5,5 kg, y ChocoHot Two, dotada de doble cuba cada una con capacidad de 5,5 kg.
— Cóclea removible de acero inoxidable para facilitar la limpieza y para cambiar rápidamente el chocolate utilizado.
— Dos motores independientes, uno para la cóclea y uno para el agitador, para una mayor duración.
— Posibilidad de encajar la máquina en el mostrador gracias al kit de encaje.
— Dosificaciones automáticas y posibilidad de controlar el flujo de chocolate mediante el pedal o el botón pertinente.
— Modalidad nocturna para mantener el chocolate fundido, limitando el consumo durante los lapsos de no empleo.
— Rotación contraria de la cóclea, útil durante la limpieza y para vaciar la boquilla.
— A disposición cinco boquillas especiales y aparadores portátiles.

ACCESORIOS

Boquilla nº1: **370€**
Boquilla nº2: **420€**
Boquilla nº3: **370€**
Boquilla nº4: **420€**
Boquilla nº5: **420€**

1

2

3

4

5

Kit de encastre: **consultar**

	CHOCOHOT ONE	CHOCOHOT TWO
	390x460x820 mm	740x460x820 mm
	1 x 5,5 kg	2 x 5,5 kg
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	950 W	1900 W
	35 kg	65 kg
	4.615 €	**9.030 €**

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

FUENTY

Fuente dispensadora de mostrador para productos de cobertura y cremas que no requieren calor. Puede ser integrada en los mostradores de pastelerías, heladerías, chocolaterías y utilizada para llenar conos y copas, cubrir helados de palito, decorar helados y postres, etc.
— Ideal para productos de media fluidez que no requieren ser calentados.
— Posibilidad de sumergir productos en el interior de la cuba, no habiendo un agitador en movimiento.
— Cóclea de acero inoxidable removible para facilitar la limpieza.
— Rotación contraria de la cóclea, útil durante la limpieza y las operaciones de vaciado.
— Posibilidad de empotramiento en el interior del mostrador gracias al pertinente kit.

ACCESORIOS (ver CHOCOHOT)

Boquilla nº1: **370€**	Boquilla nº4: **420€**
Boquilla nº2: **420€**	Boquilla nº5: **420€**
Boquilla nº3: **370€**	Kit de encastre: **consultar**

DECOR-FREEZE

Placa refrigerada para crear decoraciones con chocolate. Basta poner el chocolate templado encima de la placa y, gracias a la baja temperatura producida por la máquina, el producto será fácilmente manejable y maleable. Crear decoraciones con chocolate será simple y rápido y brindará un toque de clase extra a tartas y postres. Decor-Freeze cuenta con muchas aplicaciones tanto en el ámbito de la pastelería como en el de la restauración y permite ofrecer a los propios clientes postres siempre innovadores.
— Placa de mármol, que gracias a sus propiedades termo conductoras, la hacen particularmente idónea para la elaboración del chocolate con respecto a una placa de acero.
— Dimensiones reducidas, ideales para cualquier laboratorio.
— Termostato digital para una regulación cuidadosa de la temperatura.

	FUENTY
	350x460x820 mm
	1 x 5 kg
	220V-1N-50Hz
	200 W
KG	25 kg
	3.250 €

	DECOR-FREEZE
	480x460x380 mm
	0º / -25ºC
	220V-1N-50Hz
	480 W
KG	27 kg
	2.200 €

Vitrinas especiales para conservar el chocolate en condiciones óptimas de temperatura y humedad, además de exponer el producto al público de una manera atractiva y diferencial.

DIVA 551 Q CIOCCO
Vitrina refrigerada para conservación de chocolate.
— 800x680x1875 mm / 550 L.
— 5 estantes de cristal.
— +14º / +16ºC.
— 40 / 44%HR

5.420 € / Pág. 120

DIVA 351 Q CIOCCO
Vitrina refrigerada para conservación de chocolate.
— 595x645x1875 mm / 350 L.
— 5 estantes de cristal.
— +14º / +16ºC.
— 40 / 44 %HR

4.695 € / Pág. 118

DIVA 451 Q CIOCCO
Vitrina refrigerada para conservación de chocolate.
— 700x680x1875 mm / 451 L.
— 5 estantes de cristal.
— +14º / +16ºC.
— 40 / 44 %HR

4.843 € / Pág. 119

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

MUSA 120 Q CIOCCO

Vitrina refrigerada para conservación de chocolate.

— 551x579x1060 mm / 120 L.
— 3 estantes de cristal.
— +14º / +16ºC.
— 40 / 44 %HR

3.775 € / Pág. 126

MUSA 120 R CIOCCO

Vitrina refrigerada para conservación de chocolate.

— 551x579x1060 mm / 120 L.
— 4 estantes de cristal giratorios.
— +14º / +16ºC.
— 40 / 44 %HR

4.076 € / Pág. 126

MARILYN 451 Q CIOCCO

Vitrina refrigerada para conservación de chocolate.

— 700x710x1910 mm / 450 L.
— 5 estantes de cristal.
— +14º / +16ºC.
— 40 / 44 %HR

6.385 € / Pág. 133

MARILYN 651 Q CIOCCO

Vitrina refrigerada para conservación de chocolate.

— 900x710x1910 mm / 650 L.
— 5 estantes de cristal.
— +14º / +16ºC.
— 40 / 44 %HR

7.219 € / Pág. 133

Tostadores

Planchas Grill,
Gofreras y Creperas

Hornos Microondas

Blenders, Batidoras y Trituradoras

Procesadoras y amasadoras

Exprimidores

Maquinaria

TOSTADORES AUTOMÁTICOS DE CINTA

MAQUINARIA - COCCIÓN - TOSTADORES

TC 302

Tostadores automáticos de túnel con cinta de arrastre, con capacidad para 1 o 2 tostadas simultáneas. Las rebanadas se colocan sobre la cinta que las introduce en la cámara de tostado y las deposita, ya tostadas, en la zona de recogida.

TC CLASSIC

— Estructura y cinta en acero inox.
— Transmisión por cadena.
— Botón ON / OFF con indicación luminosa.
— 3 niveles de temperatura de tostado.
— Cesta de almacenamiento y bandeja de recogida de migas de acero inox.

TC 302

— Estructura y cinta en acero inox.
— Potencia y velocidad de avance regulable.
— Doble sentido de giro.
— Bandeja inferior extraíble.

	TC CLASSIC	TC 302
	480x660x440 mm	750x420x250 mm
	2 / CUARZO	2 / ACERO INOX.
	1 tostada	2 tostadas
	140 (ancho) x 45 (alto) mm	200 (ancho) x 70 (alto) mm
	FRONTAL / TRASERA	LATERAL
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	2200 W	3000 W
KG	23 kg	20 kg
	1.122 €	**1.425 €**

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

T3 Q / T3 B

T6 Q / T6 B

T3 / T6

Tostadores de piso con temporizador, simples (1 piso) o dobles (2 pisos), con interruptores independientes para cada resistencia.
— Estructura y pisos en acero inox.
— Botón ON / OFF independiente para cada resistencia.
— Estructura externa fría.
— Resistencias de cuarzo o blindadas de acero inox.
— Temporizador.

	T3 Q	T3 B	T6 Q	T6 B
	483x252x273 mm		483x252x395 mm	
	2 / CUARZO	2 / BLINDADA ACERO INOX.	3 / CUARZO	3 / BLINDADA ACERO INOX.
	2 tostadas		4 tostadas	
	1 PISO / 383x230x273 mm		2 PISOS / 383x230x273 mm	
	220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz	
	2400 W		3600 W	
	8 kg		10 kg	
	290 €	**354 €**	**350 €**	**425 €**

2735 GSE

5530 GME

2735 GDE

27353 GS / 5530 GM / 2735 GD

Planchas grill eléctricas, con planchas superiores estriadas y planchas inferiores lisas o estriadas , según modelo. Calientan, tuestan y asan; ideales para sandwiches, bocadillos, carnes y vegetales.
— Estructura de acero inoxidable.
— Planchas de hierro fundido con revestimiento cerámico, a prueba de ácido, sal y corrosión.
— Botón ON/OFF con indicación luminosa.
— Termostato mecánico regulable con temperatura de trabajo +50 / +300ºC.
— Sistema de ajuste de presión de la plancha superior y palanca de cierre ergonómica.
— Bandeja extraíble para recogida de la grasa.
— 2753 GDE / GDM: modelo doble con controles independientes: ON/OFF y termostato, para cada plancha.

	2735 GSE	2735 GSM	5530 GME	5530 GMM	2735 GDE	2735 GDM
	410x500x300 mm		560x440x300 mm		820x500x300 mm	
	270x360 mm		520x240 mm		2 / 270x360 mm	
	1 / ESTRIADA	1 / ESTRIADA	2 / ESTRIADAS	2 / ESTRIADAS	2 / ESTRIADAS	2 / ESTRIADAS
	1 / ESTRIADA	1 / LISA	1 / ESTRIADA	1 / LISA	2 / ESTRIADAS	2 / LISAS
	220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz	
	2500 W		3500 W		2500 + 2500 W	
	27 kg		32 kg		55 kg	59 kg
	480 €	**480 €**	**759 €**	**759 €**	**906 €**	**906 €**

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

GFS

G180S

GFD

G200S

GFS / GFD

Planchas profesionales para gofres rectangulares de 8x16 cm, simples o dobles.

— Estructura en acero inoxidable.
— Placas de cocción fijas en hierro fundido.
— Temperatura uniforme en toda la superficie de las placas.
— Bandeja inferior extraíble para recoger el exceso de pasta / grasa.
— Pies nivelables en altura.
— Interruptor ON/OFF.
— Termostato regulable.

G180S / G200D

Planchas profesionales para gofres circulares de 17cm de diámetro, simples o dobles.

— Estructura en acero inoxidable.
— Placa con triple capa antiadherente.
— Facilidad de limpieza.
— Control de temperatura.
— Interruptor ON/OFF.

	GFS	GFD	G180S	G200S
	300x320x300 mm	580x320x300 mm	425x275x250 mm	416,5x265x241,3 mm
	2 / RECTANGULAR / 80x160x15mm	4 / RECTANGULAR / 80x160x15mm	1 / CIRCULAR / Ø170mm	2 / CIRCULAR / Ø170mm
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	2200 W	4400 W	1200 W	1400 W
	24 kg	46 kg	6 kg	7,64 kg
	628 €	**1128 €**	**758 €**	**1.040 €**

DE R

DE 1

DE 2

DE 1 / DE 2 / DE R

Planchas profesionales para crepes circulares de 40 cm. de diámetro, simples o dobles, con placas de cocción antihaderentes.
— Mueble en acero inoxidable.
— Temperatura de trabajo +50 / +300ºC.
— Superficie de la plancha teflonada.
— Luz indicadora de funcionamiento.
— Espátula de madera incluida (2 ud. en modelo **DE 2**).
— Interruptor puesta en marcha independiente por placa.
— Termostato independiente por placa.

	DE R	DE 1	DE 2
	Ø400x180 mm	450x485x240 mm	860x510x240 mm
	Ø400 mm	Ø400 mm	2 / Ø400 mm
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	3000 W	3000 W	6000 W
	15 kg	23 kg	42 kg
	570 €	**628 €**	**1.047 €**

A3 / A5 GR

Hornos microondas, con y sin grill. Indispensables para calentar, descongelar y gratinar* rápidamente en servicios de intensidad media-alta.
— Mueble, cámara interior y tirador en acero inox.
— 6 niveles de potencia.
— Función descongelación y temporizador.
— Plato giratorio en cristal de 270 mm de diámetro.
— *Modelo A5 GR con grill de 1000 W.

	A3	A5 GR
	481x400x280 mm	483x437x281 mm
	320x320x200 mm	344x340x220 mm
	23 L	25 L
	–	SI
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	900 W	900 / 1400 W
	13,6 kg	14 kg
	345 €	**380 €**

BLA 1 PRO

TORQ

MX 1000

Batidoras de vaso profesionales, para servicios ligeros, medios y pesados. Indispensables en la preparación de alimentos y bebidas para batir, triturar, licuar y mezclar.

BLA 1 PRO

— Servicio ligero (25-45 usos día).
— Cuchilla en acero inoxidable.
— Interruptor ON / OFF.
— Regulador de velocidad.
— Función máxima potencia.
— Asta e imán de seguridad.

TORQ

— Servicio medio (50-60 usos día).
— Control HI / LOW / STOP / PULSE.
— Capaz de preparar 3 margaritas de 470 ml en 8 segundos.
— Jarra de calidad profesional
— Cuchillas acero inoxidable.

MX 1000

— Servicio pesado (+ 75 usos día).
— Motor de alta potencia.
— Control HI / LOW / STOP / PULSE
— Cuchillas de acero inoxidable.

	BLA 1 PRO	TORQ	MX 1000
	190x220x510 mm	191x203x451 mm	216x201x451 mm
	2 L	1,4 L	2 L
	20000 / 28000 RPM	20000 / 24500 RPM	20000 / 30000 RPM
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	1500 W	1490 W	2600 W
	5 kg	6,25 kg	6,25 kg
	480 €	**896 €**	**1.400 €**

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

MLS 1

MLS 2

MLS 1 / MLS 2

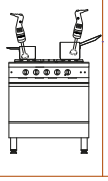
Batidoras profesionales de bebidas para preparar, en pocos segundos, batidos de helado, sorbetes y cocktails.
— Estructura y vaso/s en acero inox.
— 2 velocidades.
— Microinterruptor de seguridad.
— Disponibles accesorios mezcladores.

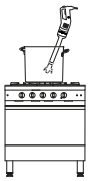
	MLS 1	MLS 2
	200x230x490 mm	330x160x490 mm
	0,5 L	0,5 + 0,5 L
	9000 / 16500 RPM	9000 / 16500 RPM
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	400 W	400 + 400 W
	3 kg	5,5 kg
	335 €	**567 €**

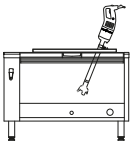
TRITURADORAS DE BRAZO

MAQUINARIA - PROCESADO DE ALIMENTOS

MicroMix 220 W	**Mini MP 160** 240 W	**Mini MP 190** 270 W	**Mini MP 240** 290 W	**CMP 250** 310 W / 15 L	**CMP 300** 350 W / 30 L	**CMP 350** 400 W / 45 L	**MP 350 ULTRA** 440 W / 50 L	**MP 450 ULTRA** 500 W / 100 L	**MP 550 ULTRA** 750 W / 200 L	**MP 600 ULTRA** 850 W / 300 L	**MP 800 TURBO** 1000 W / 400 L
MICRO	**MINI**			**COMPACTO**			**GRANDE**				
Espumas y emulsiones	Pequeñas preparaciones			Restauración 15 / 30 / 45 litros			Uso intensivo, catering y colectividades 50 / 100 / 200 / 300 / 400 litros				







Brazos trituradores para triturar, mezclar, emulsionar, montar o moler en muy poco tiempo. Grandes prestaciones, facilidad de limpieza, polivalencia y durabilidad.

— Aparatos compactos, ligeros y fáciles de manipular.
— Campana, cuchillas y accesorios desmontables para una limpieza y mantenimiento sencillo.

	430xØ78 (BR* 165) mm¹	455xØ78 (BR* 160) mm¹	485xØ78 (BR* 190) mm¹	535xØ78 (BR* 240) mm¹	650xØ94 (BR* 250) mm¹	660xØ94 (BR* 300) mm¹
	1500 / 14000 RPM	2000 / 12500 RPM	2000 / 12500 RPM	2000 / 12500 RPM	2300 / 9600 RPM	2300 / 9600 RPM
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	220 W	240 W	270 W	290 W	310 W	350 W
	1 kg	1,4 kg	1,4 kg	1,5 kg	3,3 kg	3,4 kg

	700xØ94 (BR* 350) mm¹	740xØ125 (BR* 350) mm¹	840xØ125 (BR* 450) mm¹	940xØ125 (BR* 550) mm¹	980xØ125 (BR* 600) mm¹	1130xØ125 (BR* 740) mm¹
	2300 / 9600 RPM	9500 RPM	9500 RPM	9000 RPM	9500 RPM	9500 RPM
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	400 W	440 W	500 W	750 W	850 W	1000 W
	4,2 kg	5 kg	5 kg	5,2 kg	5,7 kg	7 kg

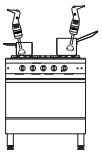
1. Medida total con brazo triturador (* BR: longitud brazo triturador)

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

Mini MP 190 COMBI 270 W
Mini MP 240 COMBI 290 W
CMP 250 COMBI 310 W / 15 L
CMP 300 COMBI 350 W / 30 L
MP 350 COMBI ULTRA 440 W / 50 L
MP 450 COMBI ULTRA 500 W / 100 L
MP 450 FW ULTRA 500 W / 100 L

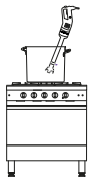
MINI

Pequeñas preparaciones



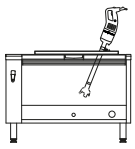
COMPACTO

Restauración 15 / 30 litros



GRANDE

Uso intensivo, catering y colectividades 50 / 100 litros



Gama Combi de brazos trituradores con accesorio batidor de varillas para triturar, mezclar, emulsionar, montar, moler, desgranar y amasar en muy poco tiempo. Grandes prestaciones, facilidad de limpieza, polivalencia y durabilidad.
— Aparatos compactos, ligeros y fáciles de manipular.
— Campana, cuchillas y accesorios desmontables para una limpieza y mantenimiento sencillo.
— Velocidad variable autorregulada con el accesorio batidor.
— Modelo MP450FW ULTRA: sólo batidora.

	MINI MP 190 COMBI	MINI MP 240 COMBI	CMP 250 COMBI	CMP 300 COMBI
	470xØ78 (BR* 190) mm¹ 535xØ78 (BT* 185) mm²	535xØ78 (BR* 240) mm¹ 550xØ78 (BR* 185) mm²	640xØ94 (BR* 250) mm¹ 610xØ94 (BR* 220) mm²	700xØ94 (BR* 300) mm¹ 610xØ94 (BR* 220) mm²
	2000 / 12500 RPM (BR*) 350 / 1560 RPM (BT*)	2000 / 12500 RPM (BR*) 350 / 1560 RPM (BT*)	2300 / 9600 RPM (BR*) 500 / 1800 RPM (BT*)	2300 / 9600 RPM (BR*) 500 / 1800 RPM (BT*)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	270 W	290 W	310 W	350 W
	2 kg	2 kg	3,4 kg	3,6 kg
	567 €	**642 €**	**724 €**	**831 €**

	MP 350 COMBI ULTRA	MP 450 COMBI ULTRA	MP 450 FW ULTRA
	790xØ125 (BR* 350) mm¹ 805xØ125 (BT* 280) mm²	890xØ125 (BR* 450) mm¹ 840xØ125 (BT* 280) mm²	800xØ125 (BT* 280) mm¹
	1500 / 9000 RPM (BR*) 250 / 1500 RPM (BT*)	1500 / 9000 RPM (BR*) 250 / 1500 RPM (BT*)	250 / 1500 RPM
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	440 W	500 W	500 W
	5,9 kg	6,1 kg	4,3 kg
	987 €	**1.038 €**	**793 €**

1. Medida total con brazo triturador (* BR: longitud brazo triturador) / 2. Medida total con batidor de varilla (*BT: longitud varillas accesorio batidor)

EMULSIONADORA / PROCESADORA DE ALIMENTOS - **FRIX AIR**

MAQUINARIA - PROCESADO DE ALIMENTOS

-8ºC

ACCESORIOS

Kit 50 vasos monodosis de 180 ml: **212€**

FRIX-AIR

Procesadora de alimentos profesional que permite emulsionar, mezclar y triturar, tanto alimentos congelados como frescos. Frix Air funciona con recipientes monodosis de 180 ml que garantizan la máxima higiene, permiten la congelación rápida de ingredientes a -20ºC en un abatidor o congelador, asegurando la cadena de frío ya que tras el procesado la temperatura del preparado ronda los -8ºC. FRIX AIR es ideal para preparar helados, sorbetes, mousses, salsas, sopas, cócteles, etc.

Accesorios incluidos:
- 2 cuchillas de acero inoxidable.
- 1 cuchilla de plástico.
- 2 juntas protectoras.
- 2 porta-recipientes en acero.
- 5 recipientes de plástico con tapa.
- 1 desmontador de cuchilla.

	FRIX-AIR
	205x330x495 mm
	Envases monodosis 180 ml (150 ml ingredientes)
	Ciclo normal (2 minutos) / Ciclo rápido (1 minuto) Producción: 6 kg/hora
	2000 RPM
	-8ºC
	220V-1N-50Hz
	600 W
KG	21 kg
	4.560 €

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

IP7

Amasadora planetaria de sobremesa que permite trabajar diferentes tipos de masa y preparados: pizza, pan, bizcochos, croissant, brioche, merengue, puré, mayonesa, nata montada y salsas.
— Base de hierro fundido.
— Cuba y rejilla de protección en acero inoxidable.
— Microinterruptor de seguridad en cabeza y en rejilla de protección.
— Transmisión mediante engranaje sinfín.
— Selector manual de 3 velocidades

Accesorios incluidos:
- Batidor de varillas.
- Batidor plano.
- Gancho en espiral.

	IP7
	410x250x420 mm
	7,5 L
	1080 RPM
	220V-1N-50Hz
	325 W
KG	21 kg
	874 €

ZUM3

Exprimidor de cítricos automático por presión controlada, con cesta superior para almacenar hasta 2 kg de fruta.
— Estructura y cesto en acero inoxidable.
— Adecuado para uso intensivo.
— Fácil uso y limpieza.

	ZUM3
	470x370x735 mm
	Mínimo Ø40 mm / Máximo Ø85 mm
	1 / Máximo 2 kg de naranjas
	16 - 18 frutas / minuto
	220V-1N-50Hz
	120 W
	40 kg
	1.610 €

Mesas cafeteras

Estanterías cafeteras

Mesas de trabajo

Mobiliario inox

MC1

MC15

MC2

MC25

MC

Mesas cafeteras de fondo 600, con 1 y 2 cajones, construidas en acero inoxidable, acabado satinado y trasera en acero plastificado prelacado gris.
— Orificio central.
— Tolva de recogida de los posos del café de acero inoxidable, con golpeador desmontable reforzado y una apertura de hasta 119°.
— Cajones auxiliares en acero inoxidable, con sistema de guías telescópicas totalmente extensibles, que permiten la apertura completa del cajón.
— Fabricación y diseño pensados para un uso continuado.
— Encimeras con peto trasero de 100 mm, totalmente soldado y con cantos redondeados.
— Estantes de acero inoxidable regulables en altura. Pueden incorporar estantes adicionales.
— Los estantes se pueden regular en 7 niveles, con una separación de 70 mm.
— Patas de acero inoxidable con pies de altura regulable.

ACCESORIOS

- Estante adicional para MC1: **24€** / ud.
- Estante adicional para MC15: **48€** / ud.
- Estante adicional para MC2: **56€** / ud.
- Estante adicional para MC25: **62€** / ud.

	MC1	MC15	MC2	MC25
	1000x600x1045 mm	1500x600x1045 mm	2025x600x1045 mm	2550x600x1045 mm
	1 CAJÓN	2 CAJONES	2 CAJONES	2 CAJONES
	1.005 €	**1.279 €**	**1.434 €**	**1.636 €**

Catálogo revisado: 22 de septiembre 2022

ME2-35

ME1-60

ME15-60

ME2-60

ME25-60

ME

Mesas estanterías cafeteras de fondo 350 y 600, con 1 y 2 estantes, construidas en acero inoxidable, acabado satinado y trasera en acero plastificado prelacado gris. Son el complemento idóneo para combinar con las mesas cafeteras y las mesas refrigeradas frente mostrador.

— Encimeras con peto trasero de 100 mm totalmente soldado y cantos redondeados.
— Estantes de acero inoxidable AISI-304 18/10.
— Patas de acero inoxidable con pies de altura regulable.

	FONDO 350			
	ME1-35	ME15-35	ME2-35	ME25-35
	1000x350x1045 mm	1500x350x1045 mm	2025x350x1045 mm	2550x350x1045 mm
1 ESTANTE	555 €	768 €	916 €	1.370 €
2 ESTANTES	601 €	834 €	986 €	1.435 €

	FONDO 600			
	ME1-60	ME15-60	ME2-60	ME25-60
	1000x600x1045 mm	1500x600x1045 mm	2025x600x1045 mm	2550x600x1045 mm
1 ESTANTE	746 €	924 €	1.202 €	1.632 €
2 ESTANTES	804 €	999 €	1.295 €	1.691 €

MMD-206

MCD-206

MCD-206
desmontada

Esquinas soldadas y redondeadas

Patas regulables

Altura de encimera y peto trasero

Mesas de trabajo de acero inoxidable, centrales y murales, con estante inferior. Con medidas que van desde 600 hasta 2400 mm de anchura y fondos de 600 y 700 mm, se adaptan a las necesidades de cualquier cocina u obrador. Estables, resistentes y fáciles de limpiar.
— Construidas en acero inoxidable AISI-304 18/10, en acabado satinado.
— Provistas de omegas de refuerzo longitudinales en la parte inferior de la encimera y de un chasis que garantiza una excelente estabilidad al momento de trabajar sobre la mesa.
— Encimera con frontal de 50 mm y cantos redondeados.
— Estructura sólida y robusta.
— Estante inferior con refuerzo central.
— Incluyen patas de acero inoxidable regulables en altura.
— Las mesas de 2400 mm de largo incorporan 6 patas.
— **Las mesas se sirven desmontadas** en un pack de tan sólo 180 mm de altura.
— Una vez montadas se obtiene una estructura sólida y robusta.
— Posibilidad de incorporar como opción un estante adicional intermedio.

ACCESORIOS
- Estante intermedio adicional de acero.

FONDO 600				
CENTRALES			MURALES	
MCD-66	529 €	600x600x850 mm	550 €	MMD-66
MCD-76	553 €	700x600x850 mm	570 €	MMD-76
MCD-86	578 €	800x600x850 mm	589 €	MMD-86
MCD-96	581 €	900x600x850 mm	594 €	MMD-96
MCD-106	589 €	1000x600x850 mm	596 €	MMD-106
MCD-116	598 €	1100x600x850 mm	610 €	MMD-116
MCD-126	605 €	1200x600x850 mm	626 €	MMD-126
MCD-136	644 €	1300x600x850 mm	656 €	MMD-136
MCD-146	681 €	1400x600x850 mm	687 €	MMD-146
MCD-156	684 €	1500x600x850 mm	696 €	MMD-156
MCD-166	690 €	1600x600x850 mm	712 €	MMD-166
MCD-176	754 €	1700x600x850 mm	780 €	MMD-176
MCD-186	815 €	1800x600x850 mm	844 €	MMD-186
MCD-196	820 €	1900x600x850 mm	857 €	MMD-196
MCD-206	822 €	2000x600x850 mm	869 €	MMD-206
MCD-216	839 €	2100x600x850 mm	923 €	MMD-216
MCD-226	856 €	2200x600x850 mm	977 €	MMD-226
MCD-236	894 €	2300x600x850 mm	1.030 €	MMD-236
MCD-246	997 €	2400x600x850 mm	1.084 €	MMD-246

FONDO 700				
CENTRALES			MURALES	
MCD-67	544 €	600x700x850 mm	562 €	MMD-67
MCD-77	569 €	700x700x850 mm	582 €	MMD-77
MCD-87	594 €	800x700x850 mm	603 €	MMD-87
MCD-97	612 €	900x700x850 mm	631 €	MMD-97
MCD-107	631 €	1000x700x850 mm	654 €	MMD-107
MCD-117	634 €	1100x700x850 mm	670 €	MMD-117
MCD-127	637 €	1200x700x850 mm	683 €	MMD-126
MCD-137	701 €	1300x700x850 mm	737 €	MMD-137
MCD-147	764 €	1400x700x850 mm	791 €	MMD-147
MCD-157	772 €	1500x700x850 mm	799 €	MMD-157
MCD-167	781 €	1600x700x850 mm	806 €	MMD-167
MCD-177	841 €	1700x700x850 mm	861 €	MMD-177
MCD-187	903 €	1800x700x850 mm	915 €	MMD-187
MCD-197	924 €	1900x700x850 mm	949 €	MMD-197
MCD-207	944 €	2000x700x850 mm	981 €	MMD-207
MCD-217	979 €	2100x700x850 mm	1.023 €	MMD-217
MCD-227	1.012 €	2200x700x850 mm	1.062 €	MMD-227
MCD-237	1.051 €	2300x700x850 mm	1.102 €	MMD-237
MCD-247	1.092 €	2400x700x850 mm	1.142 €	MMD-247

OPCIONES A CONSULTAR
Gamas complementarias disponibles para combinar con las mesas de trabajo aquí referenciadas.
- Mesas centrales con puertas pasantes.
- Mesas murales con puertas.
- Mesas centrales y murales sin estante.
- Mesas de altura 600.
- Mesas en ángulo.
- Mesas frías (páginas 72-73)
- Mesas calientes.