CORECO

tarifa de precios / price list **2018**

Equipamiento y sistemas de frío comercial
Equipment & comercial cooalling systems

CORECO, ha decidido renovarse y actualizar su logotipo. Presentamos la nueva imagen de marca Coreco, que renueva el logo original con un aspecto más actual y dinámico.

CORECO, has decided to renew and update its logo. Introducing the new Coreco brand image, which renews the original logo with a more current and dynamic look.

CORECO , empresa creada en 1986. Todos estos años han significado una continua evolución tecnológica y un gran crecimiento empresarial en pro de ofrecer a nuestros clientes el mejor de los productos.

En el continuo servicio y atención a nuestros clientes, seguimos desarrollando nuevos modelos recogidos en nuestro índice de novedades , que completan una oferta de productos de gran eficiencia energética respetuosos con la conservación del medio ambiente.

CORECO is a company established in 1986. All these years have meant constant technological development and large business growth towards offering our customers the best of the products.

In continuous service and attention to our customers, we keep developing new models listed in our index of novelties, which complete a great variety of products that are high energy efficient and environmentally friendly.

CORECO, empresa española con presencia comercial en los cinco continentes.

El presente catálogo recoge doce grandes apartados, donde se presentan productos racionalizados para la hostelería y alimentación, con unas gamas que cubren prácticamente todas las necesidades de sus instalaciones con el máximo rigor de calidad y productividad, de acuerdo con el uso para el que han sido diseñados.

Nuestras instalaciones se han reunificado en dos centros productivos, con un total de 30.500 m², más otros 9.500 m² de zonas para uso social y logístico.

La estructura comercial de la que disponemos está formada por 14 delegaciones que cubren todo el territorio nacional, otras 3 en Europa y estamos presentes en mas de 70 países.

Este esfuerzo inversor y tecnológico es el que ponemos a su servicio, representado por el presente catálogo, que esperamos sea una herramienta útil para su negocio.

CORECO is a Spanish company commercially present in 5 continents.

The present catalogue includes 12 large sections, where products for hospitality are exposed and which practically fulfill all installation needs, with maximum accuracy and productivity, according to the use they have been designed for.

Our installations have been unified in 2 production centers,which covers 30.500 m², and a logistical and social part of 9.500m².

Our commercial structure is compound for 14 delegations, these cover all the national territory, others 3 in Europe and we are present in over 70 countries.

This effort in investment and technology is the service that we putting on your service, representing for our catalogue that we hope it being an useful tool for your business.

EXPORT DEPARTMENT

EXPORT MANAGER
Miguel Falomir
Mobile: +34 686 661 830
E-mail: miguelfalomir@coreco.es
Skype: mfalomir.coreco

CORECO S.A.
Export Main Office
Tel. + 34 957 50 22 75
Direct tel. +34 957 510 357
Fax.+34 957 509 106
exportd@coreco.es

WEST EUROPE AREA MANAGER
Angel Amaya
Mobile: +34 646 589 339
E-mail: europe@coreco.es
Skype: a.amaya-coreco

AFRICA AREA MANAGER
Guichard Montour
Mobile: +34 606 026 962
E-mail: africa@coreco.es
Skype: africa.coreco

CENTRAL & EASTERN EUROPE AREA MANAGER
Juan Roser
Mobile: +34 628 454 435
E-mail: easteurope@coreco.es
Skype: easteurope.coreco

MIDDLE EAST AREA MANAGER
Rida Kabbaj
Mobile: +34 629 891 677
E-mail: meast@coreco.es
Skype: meast.coreco

CENTRAL & SOUTH AMERICA
Miguel Falomir
Mobile: +34 686 661 830
E-mail: miguelfalomir@coreco.es
Skype: mfalomir.coreco

USA & CANADA
Miguel Falomir
Mobile: +34 686 661 830
E-mail: miguelfalomir@coreco.es
Skype: mfalomir.coreco

ASIA-PACIFIC AREA MANAGER
Francisco Martos
Mobile: +34 660649635
E-mail: asiapacific@coreco.es
Skype: asiapacific.coreco

OFFICE SUPERVISOR
Julia Ruiz
Tel. +34 957 510 357
E-mail: office.j@coreco.es
Skype: office.j.coreco

SENIOR OFFICE ASSISTANT
Aliona Tkachenko
Tel. +34 957 510 357
E-mail: office.a@coreco.es
Skype: office.a.coreco

OFFICE ASSISTANT
Araceli Blanco
Tel. +34 957 510 173
E-mail: office.b@coreco.es
Skype: office.b.coreco

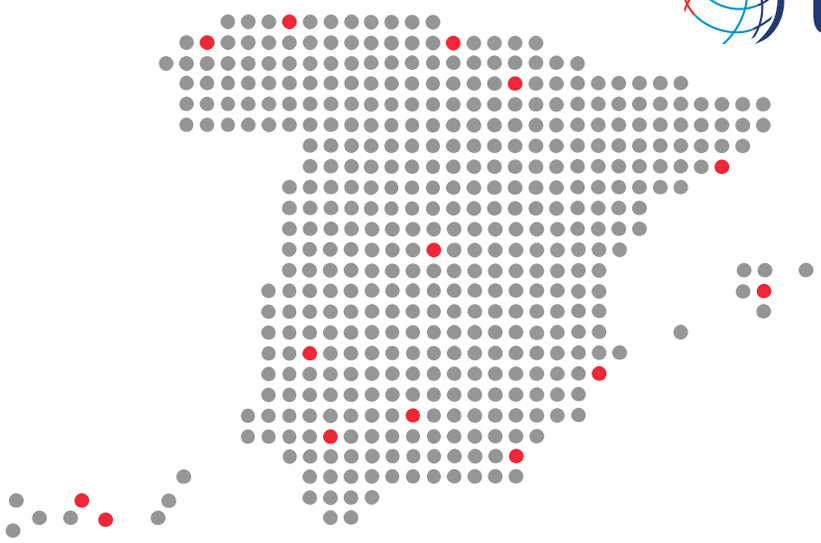
OFFICE ASSISTANT
Miguel Roldan
Tel. +34 957 510 357
E-mail: office.m@coreco.
es Skype: office.m.coreco

DELEGATIONS

CORECO Portugal
Joao Pedro
Delegación Coreco, S.A.
P. Industrial Quinta das Rebelas
Rua C, 1F
2830-222 SANTO ANDRE - BARREIRO
PORTUGAL
Telf.: + 351 21 294 38 33
Fax: + 351 21 294 47 62
coreco.portugal@coreco.es

CORECO Francia
Codigel
Sr. Matthieu Sibille
Compagnie de Distribution Générale S.A.
19, rue Charles-Edouard Jeanneret
Z.I. TECHNOPARC - 78306 POISSY (París)
Téléphone: +33 1 39 22 66 66
Télécopie: +33 1 39 11 05 49
matthieu-sibille@codigel.com.fr

CORECO Italia
Bruno Badolato
Delegación Coreco S.A.
Via Vittori, 185
48018 Faenza
Telf. + 39 0546 626 332
Mobile: + 39 3664020699
corecoitalia@coreco.es
bruno.coreco@coreco.es



RED DE DISTRIBUCIÓN CORECO

Nuestro desarrollo comercial está basado en la venta a especialistas, distribuidores y montadores apoyados por personal de nuestras delegaciones tanto en el conocimiento del producto como en la formación técnica y un ágil servicio pos-venta y de repuestos.

CORECO DISTRIBUTION NET

Our commercial development is based on the sale to specialist, distributors and assemblers supported by personal of your branches as in the product knowledge as in the technical preparation and an agile after sale service and spare parts.

CORECO S.A.
Departamento comercial
Tel. + 34 957 50 22 75
Fax. + 34 957 51 42 98
comercial@coreco.es
comercial2@coreco.es

DELEGACIONES NACIONALES

ANDALUCÍA OCCIDENTAL

Representaciones Rosco&Olmo
Pedro Rosco Cartagena
Pol. Ind. Merka Renta C/ B, Nave 17 41500
Alcalá de Guadaira (Sevilla)
Mov. 669 466 153
Fax. 955 853 838
delegacionandaluciaoccidental@coreco.es
info@roscoyolmo.es

DELEGACION FABRICA ANDALUC ÓN

CORECO S.A.
Ctra. Córdoba- Málaga Km. 80,800 14900
Lucena (Córdoba)
Tel. 957 50 22 75 (5 lineas)
Fax. 957 51 42 98
comercial@coreco.es

CORDOBA, GRANADA, JAEN

José Carlos Pineda
Camino Las Fontanillas, 5 Piso 20
Lucena (Córdoba)
Tel. 699 741 191
Fax. 957 78 01 15
j-cpineda@hotmail.com

ALMERIA

Juan Morón Hidalgo
C/Azucena, 8
Huercal de Almería
Almería
Mov. 651 408 414
moronhj@gmail.com

EXTREMADURA

Hostelfrio
Fermín Guerrero Lebrón
Pol. Industrial Los Caños
C/ Guadajira Nº 41
06300 Zafra (Badajoz)
Tel. / Fax. 924 55 36 72
Mov. 607 945 431
delegacionextremadura@coreco.es
hostelfrio@hotmail.es

BALEARES

Vidal Ros Representaciones
Ricardo Peralta Palma
Gremi Cirugians i Barbers, 24
Pasaje particular, Local 15
Polígono Son Rossinyol
Tel. 971 75 45 79
Fax. 971 29 27 18
07009 PALMA DE MALLORCA
delegacionbaleares@coreco.es
ricardo@vidalros.com

DELEGACIÓN CENTRO MADRID

Dexfrio, C.B.
Alberto Zorrilla 649 857 110
Angel Velasco 659 023 977
CORECO S.A.
Pol. Ind. Las Mezquitas
C/ Edison, 44
28906 Getafe (Madrid)
Tel. 91 682 47 11
Fax. 91 682 47 61
delegacioncentro@coreco.es
comercial@dexfrio.com

CASTILLA

Juan Carlos Álvarez Rodríguez
Representaciones Industriales Albla S.L.
C/ Cardenal Cisneros n°54
28037 Madrid
Tel. 914 401 783
Fax 913 044 467
Mov. 657 800 216
delegacioncastilla@coreco.es
rialbla@gmail.com

AVILA, CIUDAD REAL, CUENCA, GUADADALAJARA, SEGOVIA, TOLEDO

Francisco Javier Bahón Larrucea
Av/ Gran Vía de Hortaleza nº5
portal P 5ºA
28033 Madrid
Mov. 616947352
fjavierbahon@gmail.com

CANARIAS

Insular Hostelería, S.L.
Lorenzo Alonso
Arequipa, 10 Urb. Ind. El Cebadal
35008 Las Palmas de Gran Canaria
Tel. 928 47 40 30
Fax: 928 47 41 41
Mov. 609 540 580
delegacioncanarias@coreco.es
info@insularhosteleria.es

DELEGACIÓN TENERIFE

Insular Hostelería, S.L.
Arequipa, 10 Urb. Ind. El Cebadal
35008 Las Palmas de Gran Canaria
Tel. 928 47 40 30
Fax: 928 47 41 41
Mov. 696 976 781
delegaciontenerife@coreco.es
info@insularhosteleria.es

CATALUÑA

Pastor Intermediaciones Comerciales S.L.U.
Francisco Pastor
C/ Grand de Sant Andreu, 296-300
08090 Barcelona
Tel. 93 298 0452
Móvil: 668 581 366
delegacioncataluna@coreco.es
info@comercialpic.com

GALICIA

José Manuel Balay García
Avda. Alcalde Manuel Platas Varela n° 158
15141 Villarrodís-Arteixo –La Coruña
Comercial 687 967073
Oficina 648222128
delegaciongalicia@coreco.es
representaciones@jmbalay.com

LEVANTE

Rhostelev
Rubén Rodríguez-Rey Ferrón
Polígono Industrial Canastell
Travesía C/ Fustería, 24-26, a
C/ El Clavo 23-25 nave 5
03690 San Vicente del Raspeig
Tel. 965 67 27 24 / 649 149 245
Fax. 965 67 52 16
Mov. 639 626 121
delegacionlevante@coreco.es
rhostelev@gmail.com

NORTE

Refrimak Hostelería S.L.
Santiago Uriarte
Pol. Lezama Leguizamon
C/ Gorbeia, Nº 33
48450 Etxebarri (Vizcaya)
Tel. 944 26 20 28
Fax. 944 26 30 64
delegacionnorte@coreco.es
refrimakhosteleria@gmail.com

NAVARRA

Kalte Maquinaria Hostelera S.L.
Ermesto Ederra
Pol. Ind. Noain-Ezquiroz C/ Y Nº 3 31110
Noain (Navarra)
Tel. 948 31 82 74
Fax. 848 84 92 46
delegacionnavarra@coreco.es
kalte@kalte.es

INTERNATIONAL EXHIBITIONS - FERIAS INTERNACIONALES

In order to continue our growth in the international markets and development of the export strategy we consider of a crucial importance the participation in the main international exhibitions. With these events we cover most of the main markets in the world:

Con el objeto de continuar nuestro crecimiento en los mercados internacionales y desarrollo de la estrategia de exportación consideramos de una crucial importancia la participación en las principales ferias internacionales

host	**Italy, Milan** *Covered areas: Europe, America, Asia-Oceania, Middle East and Africa*	**Italia, Milán**. Áreas cubiertas: Europa, América, Asia-Oceanía, Oriente medio y África
ПИР	**(PIR) Russia, Moscow.** *Covered areas Europe and Eastern European countries*	**(PIR) Rusia, Moscú**. Áreas cubiertas: Europa y países de Europa del Este.
gulfhost	**United Arab Emirates, Dubai.** *Covered areas: Middle East, Africa*	**Emiratos Árabes Unidos, Dubai.** Áreas cubiertas: Oriente Medio, África
HotelAsiaFHA	**Singapore Expo.** *Covered areas: Asia-Oceania*	**Singapore Expo.** Áreas cubiertas: Asia-Oceania
NATIONAL RESTAURANT ASSOCIATION NRA SHOW / NAFEM The Show.	**USA.** *Covered areas: Nord, center and sud america*	**EE.UU.** Áreas cubiertas: Norte, centro y suramérica
CLIMATIZACION	**IFEMA, Madrid.** Covered areas: *Spain and Portugal*	**IFEMA, Madrid.** Áreas cubiertas: España y Portugal

Every exhibition is a meeting point among Coreco, its customers and companies that never had the opportunity to see, touch and know on site our products before. Approach our ranges to all of them through these international trade fairs allow us introduce novelties and show our quality level always difficult to check in a catalogue.

This policy together with our international commerce strategy contributes to expand our brand, products and services all over the world. To reach all these markets and supply the best service Coreco's Export Department speaks Spanish, English, French, Italian, German, Arabic and Russian which improves communication making more fluent and easier your daily work.

Cada feria es un punto de encuentro entre Coreco, sus clientes y empresas que nunca tuvieron la oportunidad de ver, tocar y conocer in situ nuestros productos antes. Acercar nuestras gamas a todos ellos a través de estas ferias internacionales nos permite presentar novedades y mostrar nuestro nivel de calidad siempre difícil de comprobar en un catálogo.

Esta política junto con nuestra estrategia de comercio internacional contribuye a expandir nuestra marca, productos y servicios por todo el mundo. Para llegar a estos mercados y proporcionar el mejor servicio el Departamento de Exportación de Coreco habla Español, inglés, francés, italiano, alemán, árabe y ruso lo que mejora la comunicación haciendo más fluido y sencillo su trabajo diario.

APORTACIÓN DE CORECO AL BIENESTAR SOCIAL

Estamos integrados en una sociedad con retos difíciles que requieren determinación, inteligencia y trabajo en equipo. Nuestros 210 hombres y mujeres PROFESIONALES son un ejemplo de esfuerzo común formando un grupo homogéneo, trabajando en la misma dirección y sentido a la más exigente velocidad. Aportamos bienestar a la sociedad creando máquinas que mejoran la calidad de vida de sus usuarios.

Nuestros centros están equipados con los más modernos métodos de fabricación y control, con máquinas de última generación tanto en los procesos productivos como en el control de las tecnologías ecológicas y de la calidad.

INVESTIGACIÓN Y EVOLUCIÓN CORECO

Coreco dispone de laboratorios certificados donde se optimizan el diseño y las características creadas en nuestro departamento de I+D, donde se certifica su calidad, ahorro energético y prestaciones. El departamento de implantación no solo se ocupa de la optimización de la fabricación si no que emplea gran parte de su presupuesto en el bienestar de sus recursos humanos.

RESPETO A LA SOCIEDAD

Coreco es muy sensible a la mejora social, actuando con responsabilidad para que sus productos mejoren la calidad de vida de sus usuarios. Esto se consigue con tres programas intensivos de investigación.

A.- En la utilización de productos totalmente reciclables y no contaminantes consiguiendo no solo UNA SOSTENIBILIDAD DEL MEDIO AMBIENTE si no mejorándola.

B.- Produciendo producto de BAJO CONSUMO que mejora la rentabilidad económica de su utilización y explotación y lo que creemos más importante el mínimo aporte de CO2 a nuestros cielos azules.

C.- Produciendo productos de BAJA CONTAMINACIÓN ACUSTICA, estamos investigando sistemas y utilizando componentes para conseguir minimizar los decibelios de emisión, medición que se analiza en nuestros laboratorios.

CORECO CONTRIBUTION TO THE SOCIAL WELFARE

We are integrated in a society with difficult challengers that requires determination, intelligence and team work. Our more than 250 professional men and women are an example of common effort forming an homogeneous group, working in the same direction to reach the excellence of quality. We contribute social welfare creating machines which improves the quality of life of its users.

CORECO RESEARCH AND EVOLUTION

Coreco has at one's disposal certificated laboratories where the characteristics created by our R+D Department and design are optimized, where it is certified its quality, energy saving and performance. The Implementation Department is not just arranging the manufacturing optimization also uses a big part of its budget in the welfare of its human resources.

SOCIETY RESPECT

Coreco is very sensible to the social improvement, acting with responsibility for what its products improve the quality of life of its users. This is achieved with 3 intensive research programs.

A.- Usage of totally recyclable products and non pollutant achieving not just an ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY also improving it.

B.- Manufacturing products of LOW CONSUPTION that improves the economical profitability of its usage and running and what we think is more important, the minimum production or contribution of CO2 to our blue sky.

C.- Manufacturing products of LOW NOISE POLLUTION, we are researching systems and using components to achieve minimize the decibel emission, measuring that we analyze in our laboratories.

CONDICIONES DE VENTA

- **PEDIDOS**
  Los pedidos deberán cursarse por escrito (carta, fax o e-mail). Deberán reflejar las referencias de cada producto, indicadas en la tarifa vigente.
  Queda reservado a admitir pedidos de aquellos clientes que hayan incumplido anteriores contratos.
  Las condiciones particulares que se citen en el pedido del cliente quedarán anuladas si no se ajustan a las presentes condiciones generales de venta o que se acepten expresamente.

- **PRECIOS**
  Los precios de la presente lista son de venta al público (recomendados) y figuran en Euros. Estos precios, en ningún caso, incluyen la instalación ni la puesta en marcha del material. Todos los precios se entienden sin accesorios.

- **TRANSPORTE Y PORTES**
  El embalaje será el estándar. Cualquier embalaje o sistema de envío especial que sea requerido expresamente por el cliente, será a cargo de este último.
  Las mercancías viajan siempre por cuenta y riesgo del comprador. Recomendamos encarecidamente realice el control del estado de la mercancía en el tiempo establecido ya que, de lo contrario, Coreco S.A. declina toda responsabilidad al comprador. La reclamación por golpes o deterioro de la mercancía originados en el transporte no será aceptada, en ningún caso, si no va acompañada del comprobante de reclamación efectuada por el comprador a la agencia de transporte, dentro del plazo máximo legal de 24 horas después de la recepción de la mercancía.

- **DEVOLUCIONES DE MATERIAL**
  No se aceptará ninguna devolución del material sin el consentimiento expreso y por escrito de Coreco S.A.
  En el caso de la aceptación de una devolución de material, todos los gastos generados, incluidos los portes correrán a cargo del cliente.
  Los materiales se abonarán de acuerdo con las condiciones del estado de la mercancía, reservándose Coreco S.A. el derecho a estipular el precio final del abono.

- **GARANTÍA**
  Coreco S.A. se responsabilizará únicamente de los defectos de fabricación, quedando excluidos la manipulación o utilización incorrecta del material por parte del cliente o usuario. La garantía será la establecida según la ley vigente. Todo material remitido en garantía se facturará y se procederá a su correspondiente abono, una vez remitidas las piezas defectuosas y comprobadas por parte de Coreco S.A.

- **CONDICIONES DE PAGO**
  Hasta la concesión de crédito a un cliente, todas las operaciones serán abonadas mediante pago anticipado. De no efectuarse el pago de las facturas en los vencimientos acordados, el cliente se hará cargo de los gastos de devolución y/o gastos de demora.

- **ENVÍO DE REPUESTOS**
  Todos los repuestos se enviarán a portes debidos.

- **RESERVA DE DOMINIO**
  La mercancía es propiedad y dominio de Coreco S.A. hasta el total pago de la misma por parte del cliente.

- **LITIGIO**
  En este caso serán competentes los Tribunales de Lucena (Córdoba).

- **INFORMACIÓN**
  Coreco S.A. se reserva el derecho a introducir, sin previo aviso, las modificaciones que crea necesarias, sin que ello perjudique a las características principales de los productos.

GENERAL SALES TERMS

• ORDERS

Orders must be submitted in writing (letter, fax or e-mail). They should reflect the references of each product, indicated in the current rate.

It is reserved to accept orders from those customers who have breached previous contracts.

The particular conditions cited in the customer's order will be cancelled if they do not comply with these general conditions of sale or that are expressly accepted.

• PRICES

The prices in this list are for sale to the public (recommended) and appear in Euros. These prices, in no case, include the installation or commissioning of the material. All prices are understood without accessories.

• TRANSPORTATION AND PORTES

The packaging will be the standard. Any packaging or special shipping system that is expressly required by the customer will be in charge of the latter.

The goods always travel at the buyer's risk. We strongly recommend that you check the condition of the merchandise in the established time, otherwise Coreco S.A. declines all responsibility to the buyer. The claim for blows or deterioration of the goods originated in the transport will not be accepted, in any case, if it is not accompanied by the proof of the claim made by the buyer to the transport agency, within the maximum legal term of 24 hours after the receipt of the merchandise.

• MATERIAL RETURNS

No return of the material will be accepted without the express written consent of Coreco S.A.

In the case of the acceptance of a return of material, all expenses generated, including postage will be borne by the customer.

The materials will be paid in accordance with the conditions of the state of the merchandise, reserving Coreco S.A. the right to stipulate the final price of the subscription.

• WARRANTY

Coreco S.A. will be held responsible only for manufacturing defects, excluding the manipulation or incorrect use of the material by the customer or user. The guarantee will be established according to the current law. All material remitted as guarantee will be billed and its corresponding payment will be made, once the defective and proven parts have been sent by Coreco S.A.

• PAYMENT CONDITIONS

Until the granting of credit to a customer, all transactions will be paid by advance payment. If the invoices are not paid within the agreed deadlines, the customer will be responsible for the return and/ or delay costs.

• SHIPPING OF SPARE PARTS

All spare parts will be sent postage due.

• RESERVATION OF DOMAIN

The merchandise is owned and controlled by Coreco S.A. until the total payment of the same by the client.

• LITIGATION

In this case, the Courts of Lucena (Córdoba) will be competent.

• INFORMATION

Coreco S.A. reserves the right to introduce, without prior notice, the modifications it deems necessary, without prejudice to the main characteristics of the products.

LA CERTIFICACIÓN como herramienta competitiva
CERTIFICATION as a competitive tool

CORECO, considera la gestión ambiental como una parte más de su estructura de negocio, en continuo desarrollo para mejorar los procesos y operativas de fabricación, suministros y distribución.
Tenemos implantado el estándar internacional en sistemas de gestión ambiental ISO 14001 y la norma ISO 9001 como sistema de gestión de calidad para diseño y fabricación , también abarca el suministro de piezas de repuesto y el servicio de atención al cliente.
Desarrollamos sistema de refrigeración que contemplan los hidrocarburos como solución estándar o alternativa en la mayoría de nuestros principales productos, cumpliendo con los mínimos valores en agotamiento de la capa de ozono (ODP) y efecto invernadero (GWP)
Cada proceso de la cadena de fabricación está supervisado y sometido a estudio, con el objetivo de maximizar el rendimiento y minimizar el consumo de energía durante el proceso productivo.
Avanzados sistemas de detección de fugas en el circuito frigorífico y doble recubrimiento de las baterías evaporadoras, aseguran la eficiencia operativa de los sistemas de refrigeración.
Los residuos generados en la fabricación, son recogidos de forma separada y enviados a plantas especializadas en el tratamiento de tales residuos. Hemos aplicado alternativas con aquellos productos químicos que han sido considerados perjudiciales para el medio ambiente, retirándolos del proceso de fabricación.
Dentro del funcionamiento de la empresa, el personal está concienciado y colabora en la sostenibilidad del proceso, optimizando el uso de la energía eléctrica con el uso responsable de la iluminación, aire acondicionado y equipos informáticos, el uso innecesario de recursos como el papel.

CORECO, considers environmental management as a part of its business structure, in continuous development to improve operational processes, manufacturing, supplies and distribution
We have implemented the international standard for environmental management systems ISO 14001 and ISO 9001 as quality management system for design and manufacturing, also covers the supply of spare parts and customer service.
Developed cooling system that include hydrocarbons as a standard solution or alternative in most of our main products, meeting the minimum values in depletion of the ozone layer (ODP) and greenhouse gas (GWP)
Each production process is supervised and subjected to study, maximizing the performance and minimizing the energy consumption during the process.
Advanced leak detection systems in the refrigerant circuit, and evaporators batteries with double coating, ensure the operational efficiency of cooling systems.
Waste generated during production process, are separated collected and sent to specialized plants in the treatment of such waste. We have applied alternatives to chemicals that have been deemed harmful for the environment, removing them from the production process.
Within the operation of the company, the staff is aware and contributes to the sustainability of the process, optimizing the use of electric energy responsible for lighting, air conditioning and computer equipment, the unnecessary use of resources such as paper use.

Nuestros fabricados cumplen con la actual normativa de la U.E., incorporando la marca de homologación europea.

Our products comply with current EU regulations, incorporating the European approval mark.

La calidad y seguridad de nuestros productos y empresa, está asegurada mediante el cumplimiento de las normas certificadas y auditadas por Bureau Veritas:

ISO-9001 : 2008
ISO 14001 : 2004
OHSAS 18001 : 2007

y las directivas correspondientes al marcado CE en cuanto a seguridad eléctrica y compatiblidad eletromagnética, y sus correspondientes a paises como Arabia Saudí, Quatar, Kuwait y Rusia.
Los productos fabricados por CORECO, han obtenido homologación en normas de higiene y seguridad eléctrica tan restrictivas y exigentes como son las americanas, estando homologados por ETL. Esto nos permite exportarlos a países de centro y Norte América.

The quality and safety of our products and company, is assured by compliance certified and audited by Bureau Veritas:

ISO-9001 : 2008
ISO 14001 : 2004
OHSAS 18001 : 2007

and the electric safety and electronic compatibility and the homologues for countries as: Saudi Arabia, Katar, Kuwait and Russia
The CORECO products, have the homologation in the American rules relating to electric security and hygiene, the most strict and recognized. Now, we can export our products to the North America and central American marquet.

CO^2 y eficiencia energética
CO^2 and energy efficiency

Los equipos de refrigeración trabajan duro las 24 horas. Por ese motivo, una solución energéticamente eficiente reduce el gasto económico y el impacto ecológico Los objetivos cambian cuando la realidad se adapta a nuevas circunstancias. La concienciación en el mundo de la hostelería sobre cómo ahorrar y reducir las emisiones a la atmósfera, han pasado primero por reciclar y reducir el uso de sustancias nocivas para el medio ambiente y ahora a emplear tecnologías que contribuyan a reducir las emisiones de CO^2, tanto en el proceso productivo cómo en el uso de los equipos.

En ese sentido, CORECO aporta en primer lugar, procesos de fabricación certificados por la norma internacional ISO 14001 y equipos que permiten al usuario final reducir, el coste de uso y mantenimiento.

- LEDs
- Compresores y ventiladores de alto rendimiento
- Baterías evaporadoras y condensadoras de alta eficacia
- Gestión electrónica de temperatura, descarches y condensación
- Refrigerantes hidrocarburos R290 y R600a
- Poliuretano alta densidad (40 Kg/m^3)
- Puertas cristal con tratamiento bajo-emisivos y barrera térmica por gas inerte

Estudios realizados en diferentes condiciones de uso, demuestran que el potencial ahorro de energía llega a ser del 55%

√ Rápido “pull down”
√ Menor temperatura de trabajo del compresor
√ Menos ruidos
√ Cero ODP y GWP

√ Quicker “pull down”
√ Less compressor operating temperature
√ Less noise
√ Zero ODP and GWP

Refrigeration equipment works hard 24 hours a day. An energy efficient refrigeration solution, reduce the financial expenses and ecological impact. Objectives change when reality adapts to new circumstances. Awareness in the world of hospitality on saving and reducing emissions to the atmosphere, have gone first in the way to recycle and reduce the use of harmful ubstances to the environment, and now, to use technologies that will reduce emissions of CO^2.

In that sense, CORECO brings manufacturing processes certified by the ISO 14001 international standard and equipment that allow to reduce the cost of operation and maintenance.

- LEDs
- Compressors and high performance fans
- Evaporating batteries evaporating and high efficiency condensing units
- Electronic temperaturemanagement , defrost and condensation
- Hydrocarbon refrigerants R290 and R600a
- Polyurethane high density (40 Kg / cm ^{3})
- Glass doors with low-emissive thermal barrier treatment and inert gas

Studies in different usage conditions, show that it’s possible to save up to 55% of energy consumption

LABORATORIOS CERTIFICADOS / *CERTIFIED LABORATORIES*

El desarrollo de nuevas alternativas, buscado respuestas a los retos que cada día nos presenta la continua evolución y cambios que del mercado nos propone, no seria posible sin la dedicación de un experimentado equipo que, dia tras dia, trabaja con este obejtivo.

Estrictos procesos de ensayo, acordes con reglamentos, directivas y regulaciones internacionales, unidos la experiencia con los clientes más exigentes, nos ha permitido desarrollar productos eficaces, adecuados para el amplio mercado hostelero y ser una opción con garantías.

The development of new alternatives for the challenges that every day presents us the continued market development, would not be possible without the dedication of our experienced team who, day after day, works with this objective.

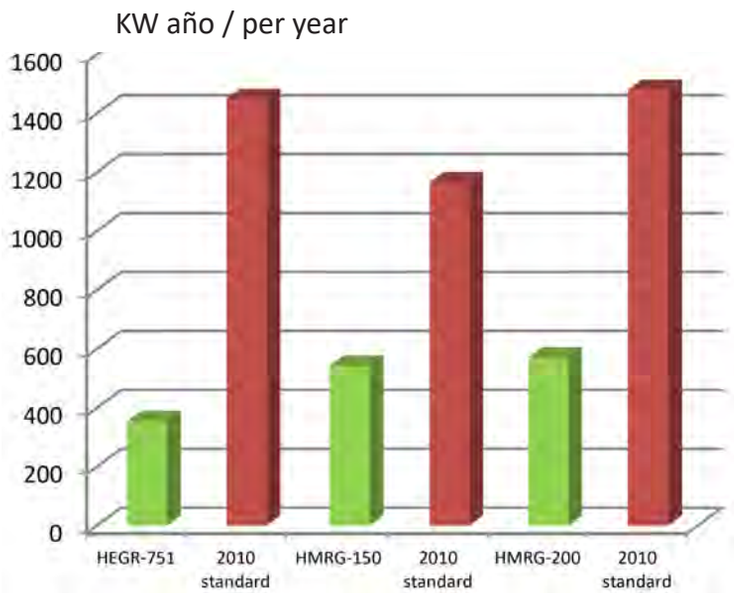
Strict testing processes, in line with regulations, directives and international regulations, and experience with the most exigent customers, let us to develop effective products, suitable for the HORECA market and be an option with guarantees.

Gama **ALTA EFICIENCIA**
HIGH EFFICIENCY *products*

La aplicación de la directiva de ECODISEÑO de la UE, implica importantes cambios de concepto tanto en fabricantes como en los distribuidores e instaladores. Cambios con el claro objetivo de reducir el consumo de energía, poniendo en el mercado productos cada vez más eficientes.
Este cambio de conceptos, trae consigo la obligación de mostrar rigor y transparencia en los datos publicados por los fabricantes, implica una labor de constante evolución y revisión de resultados, adecuándolos a una demanda en continuo crecimiento, en mercados donde el grado de eficiencia energética, establece la diferencia competitiva.

CORECO, está en posición de ofrecer una gama de alta eficiencia en mesas y armarios, la cual está contrastada por importantes estamentos europeos, teniendo hasta 6 referencias entre las más reconocidas.

En la gráfica, pueden apreciar la comparación del consumo anual de nuestros equipos de alta eficiencia, frente a los consumos estándar de equipos fabricados años atrás.



The implementation of the ECODESIGN directive of the EU, implies important changes of concept for manufacturers as well for distributors and installers. Changes, with reducing energy consumption as clear objective, producing and placing more efficient products in the market.
That change of concepts, needs the commitment of the manufacturers to show rigor and transparency. Implies constant evolution focussed on markets, where the efficiency degree of the products, set the difference.

CORECO, put in the market a high efficiency range of counters and cabinets, contrasted and with up to 6 references among the most recognized high efficiency products among the European Manufacturers
In the graph, you can see data of annual consumption of our high efficiency equipment, compared to the consumption of standard equipment manufactured years ago.

GASES refrigerantes
*Refrigerant **GASES***

Hemos invertido mucho esfuerzo en los últimos años, para mejorar la calidad de nuestros productos. Se han vuelto más eficientes e incorporan desarrollos tecnológicos que aportan claros beneficios s en los costes de funcionamiento y en el impacto ambiental.

R134a y R404A (HCFC) son respetuosos con el ozono, muy eficientes energéticamente y son seguros para los usuarios y el público debido a sus bajos niveles de toxicidad e inflamabilidad. Sin embargo, esos gases tienen un potencial de calentamiento atmosférico relativamente alto (PCA). Si se liberan, los HFC permanecen en la atmósfera durante cientos de años.

Aunque el Protocolo de Montreal regula la eliminación de los HCFC, no hubo un acuerdo internacional sobre la regulación de estos hasta fines de 2016, cuando se firmó el Acuerdo de Kigali en virtud del Protocolo de Montreal, que ha eliminado gradualmente los gases CFC. Se están realizando esfuerzos para desarrollar un enfoque global para el control de los HFC. Más recientemente, esto ha tomado la forma de una declaración de apoyo para una reducción gradual mundial como parte de los resultados de la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Desarrollo Sostenible “Río + 20”.

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

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

El Reglamento de gases fluorados adopta un calendario para reducir el uso de HCFC con respecto a su GWP.

Estamos en el proceso de transición a la tecnología de alta eficiencia con refrigerantes de bajo GWP (3), R290 y R600a, lo que significa que los refrigerantes actuales (R134a y R404A) se descontinuarán en toda nuestra gama de productos en los próximos meses

Over the last few years, we have invested heavily to improve the quality of our products. Our products have become more efficient and incorporate improved technologies that bring clear benefits in running costs and environmental impact.

R134a adn R404A (HCFCs) are ozone-friendly, very energy efficient, and safe for users and the public due to their low levels of toxicity and flammability. However those gases have a relatively high global warming potential (GWP). If released, HFCs stay in the atmosphere for for hundreds of years.

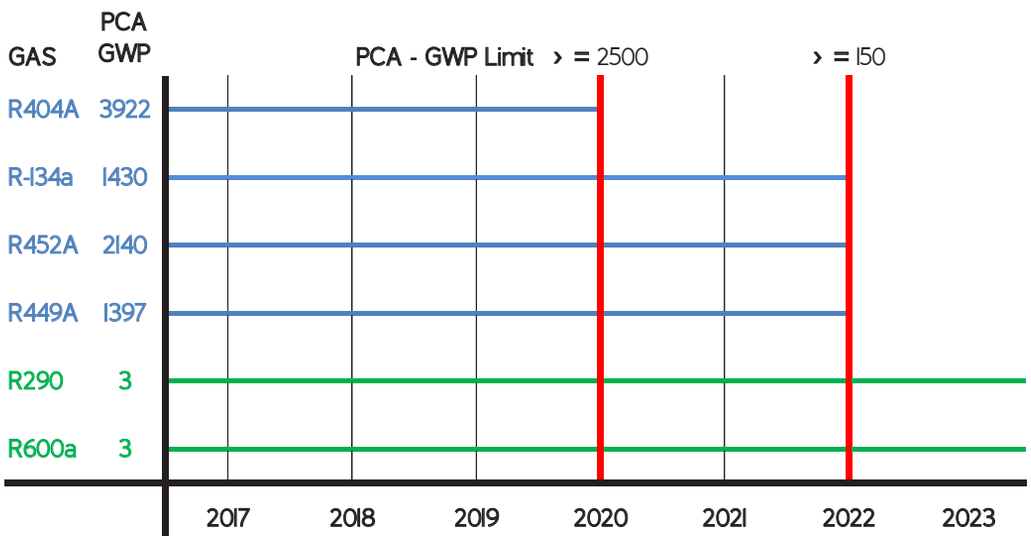
Although the Montreal Protocol regulates the phasing out of HCFCs, there was no international agreement on the regulation of HFCs until late 2016 when the Kigali Agreement under the Montreal Protocol was signed, which has put compulsory phase wise phasing out of CFC gases. Efforts are ongoing to develop a global approach for the control of HFCs. Most recently, this has taken the form of a declaration of support for a global phase-down on as part of the outcomes of the "Rio+20" United Nations Conference on Sustainable Development

In order to combat the potential global warming effect of HCFCs, and as part of the EU's Kyoto protocol commitments, in 2006 the European Union passed two pieces of legislation controlling their use:

- *F-gas Regulation (EC) No 842/2006*
- *Directive 2006/40/EC.*

The F-gas Regulation adopts an timing to reduce the use of HCFCs regarding his GWP.

We are in the process of transitioning to high-efficiency technology with low-GWP (3) refrigerant R290 and R600a, which means that current refrigerants (R134a and R404A) will be discontinued across our range of products, over the next months.



NOVEDADES - *NEW PRODUCTS*

Pag. **38-39** Mesa fria GN1/1 bajo-mostrador ALTA EFICIENCIA
HIGH EFFICIENCY GN 1/1 counter

Pag. **114-115** Expositor refrigerado sobre-mostrador
On counter merchandiser

Pag. **116-117** Expositor refrigerado vertical
Merchandiser

Pag. **138-139** Armario GN 2/1 interior inox embutido, ALTA EFICIENCIA ENERGETICA
HIGH ENERGY EFFICIENCY press formed stainless steel GN 2/1 cabinet

Pag. **210-211** Mesa fría preparación
Preparation refrigerated counter

Pag. **260-261** Vitrina expositora VSD- VSAD
Serve over counter VSD - VSAD

Pag. **308-309** Vitrina modular serie 10 DELICATESSEN con reserva
Serve over counter line 10 DELICATESSEN with cold storage

Pag. **314-315** Vitrina expositora CVEG / CVEPC 10
CVEG / CVEPC 10 serve over counter

Pag. **332-333** Vitrina expositora serie STAR SNACK
STAR SNACK display

Pag. **336-337** Vitrina expositora MURAL BAJA
LOW MULTIDECK display

Pag. **340-341** Vitrina expositora MURAL serie 5-6-8 ALTA EFICIENCIA
HIGH EFFICIENCY 5-6-8series MULTIDECK display

Pag. **342-343** Vitrina expositora MURAL COSTADOS PANORÁMICOS
MULTIDECK PANORAMIC SIDES display

Pag. 364-371 Vitrina expositora MURAL PRE-INSTALACIÓN SUPERMARKET
SUPERMARKET REMOTE CONDENSER UNIT multideck unit

Pag. 372-375 Vitrina expositora MURAL BAJA PRE-INSTALACIÓN SUPERMARKET
SUPERMARKET REMOTE CONDENSER UNIT LOW multideck unit

Pag. 374-377 Vitrina expositora modular serie 12 cristal elevable
Serve over counter modular line 12 liftable glass

Pag. 378-379 Vitrina expositora SELF- SERVICE
SELF - SERVICE serve over counter

Pag. **38-39**

Pag. **138-139**

Pag. **116-117**

Pag. **114-115**

Pag. **210-211**

Pag. **260-261**

Pag. **332-333**

Pag. **336-337**

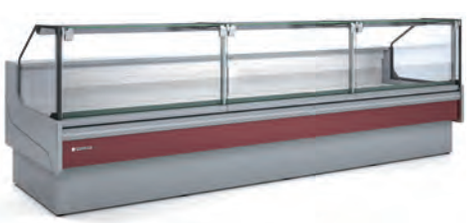
Pag. **308-309**

Pag. **314-315**

Pag. **342-343**

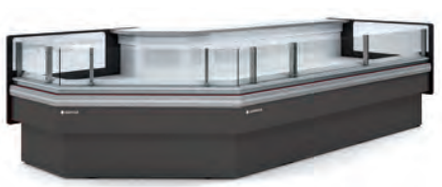
Pag. **340-341**

Pag. **364-371**



Pag. **374-375**

Pag. **372-375**



Pag. **376-377**

Pag. **378-379**

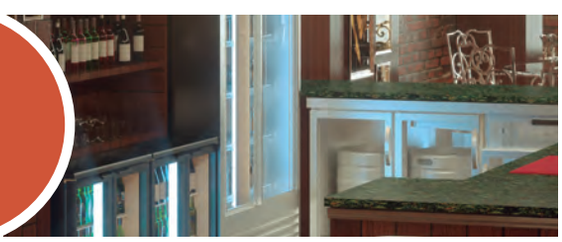
CORECO

ÍNDICE GENERAL · *GENERAL INDEX*

MESAS REFRIGERADAS
REFRIGERATED COUNTERS
pag.18 - 55 **1**

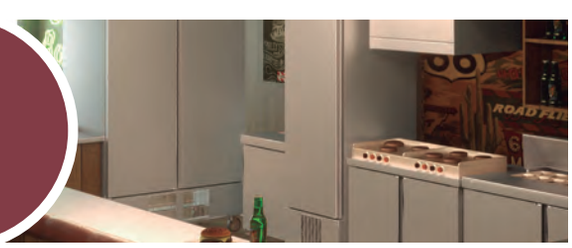
FAST&cool FOOD
pag.56 - 87 **2**

EQUIPAMIENTO PARA BARES
BAR EQUIPMENT
pag.88 - 133 **3**



ARMARIOS REFRIGERADOS
REFRIGERATED CABINETS
pag.134 - 197 **4**

GAMA AMERICANA
US RANGE
pag.198 - 215 **5**

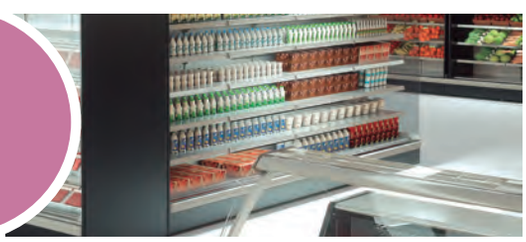


S-LINE
FAESCOR
pag.216 - 259 **6**

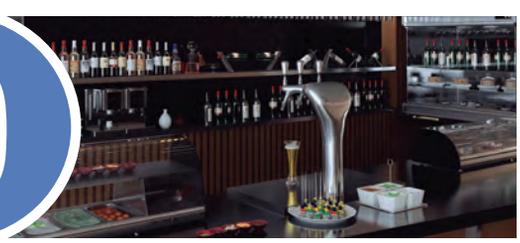
VITRINAS EXPOSITORAS
SERVE OVER COUNTER
pag.260 - 321
7

Vitrina expositora MURAL
MULTIDECK display
pag.322 - 357
8

SUPERMERCADOS
SUPERMARKET
pag.358 - 391
9

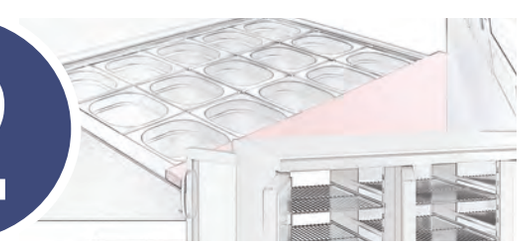


VITRINAS AUXILIARES
AUXILIAR DISPLAYS
pag.392 - 409
10



FABRICADOS ESPECIALES Y HOSTELERIA
TAILOR-MADE PRODUCTION AND HOSPITALITY
pag.410 - 439
11

ACCESORIOS
SPARES
pag.440 - 448
12



CORECO

MESAS REFRIGERADAS
REFRIGERATED COUNTERS

1

600 (snack)

Pag. 22-25 Mesa fria SNACK
SNACK refrigerated counter

Pag. 26-31 Mesa fria SNACK frente mostrador
Back bar SNACK counter

Pag. 32-37 Muebles neutros
Neutral complements

700 (GN 1/1)

Pag. **38-39** novedad new Mesa fria GN1/1 bajo-mostrador ALTA EFICIENCIA
HIGH EFFICIENCY GN 1/1 counter

Pag. **40-43** Mesa fria GN1/1 bajo-mostrador
GN 1/1 counter

Pag. **44-45** Mesa fria GN1/1 central
pass through GN 1/1 counter

Pag. **46-47** Mesa fria GN1/1 compacta
Compact GN 1/1 counter

Pag. **48-53** Mesa fria GN bajo-cocina
Under broiler GN counter

800 (60x40)

Pag. **54-55** Mesa fria 60x40 bajo-mostrador
60x40 counter

CARACTERISTICAS GENERALES
GENERAL FEATURES

600 (snack)

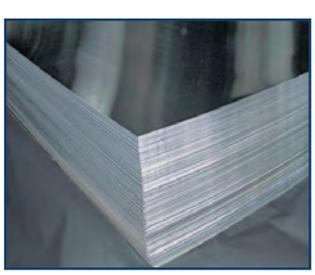
700 (GN 1/1)

800 (60x40)

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (según modelo puede variar)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura (según modelo puede variar)
- Pies en acero inox (160 mm)ajustables en altura
- Unidad condensadora ventilada y extraíble en el lado derecho
- Evaporador en la parte superior, con tratamiento anticorrisión
- Evaporación automática del agua de descarche

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior*
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Worktop with rounded front and 100 mm sanitary upstand (depending on model, can change)
- Plasticized steel wire shelves, height adjustable (depending on model, can change)
- Stainless steel adjustable legs
- Right side removable and fan assisted condenser unit
- Evaporator on the upper internal side, coated with anticorosion material
- Automatic evaporation of defrost water

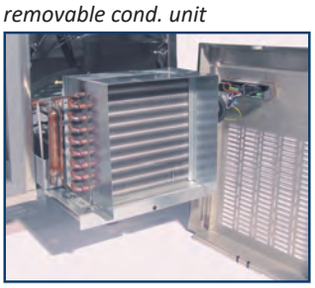
AISI-304



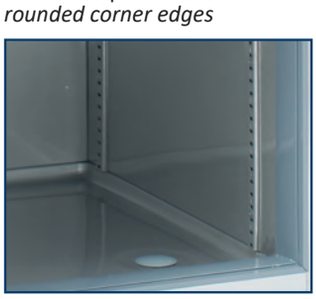
patas de 160 mm
160 mm leg

bisagras cierre automático
self closing hinges

unidad cond. extaible
removable cond. unit



interior esquinas redondeadas
rounded corner edges



burlete desmontable
gasket detachable

contrapuerta embutida
pressformed rear door

evaporador en el techo
top mounted evaporator

desagüe limpieza
cleaning drainage

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

OPCIONES BAJO PEDIDO
OPTIONS ON DEMAND

sin peto
no splash-back

pre-instalación
remote condenser unit

motor lado izquierdo
left side condenser unit

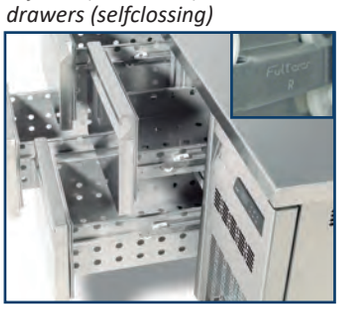
fregadero
sink

puerta con cerradura
lock for door

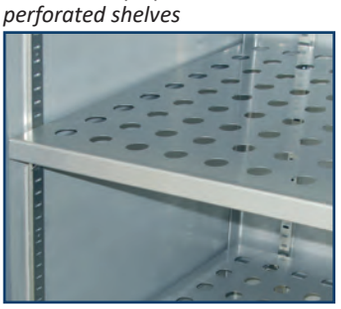
respaldo inox
SS rear side

encimera de granito
granite worktop

cajones (autocierre)
drawers (selfclossing)



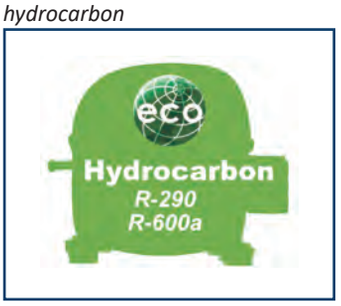
estantes chapa perforada
perforated shelves



patas de 90 mm
90 mm legs

puertas de cristal
glass doors

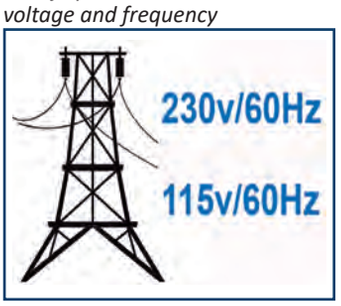
hidrocarburo
hydrocarbon



ruedas
castors

cajones frente de cristal
drawers with front glass

voltaje y frecuencia
voltage and frequency



MRS-150	1.762 €
MRSF-150	1.991 €
MCS-150	2.223 €

MRS-200	2.089 €
MRSF-200	2.306 €
MCS-200	2.580 €

MRS-250	2.471 €
MRSF-250	2.709 €

MRS-300	2.957 €
MRSF-300	3.267 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825
MRS-150	-2°C +8°C	1495	850	600	2	245	230V-50Hz	R134a	178	211	C
								R290*	280	218	B
MRS-200	-2°C +8°C	2020	850	600	3	380	230V-50Hz	R134a	245	249	D
								R290*	280	220	B
MRS-250	-2°C +8°C	2545	850	600	4	516	230V-50Hz	R134a	304	289	C
								R290*	739	412	C
MRS-300	-2°C +8°C	3070	850	600	5	651	230V-50Hz	R134a	356	304	D
								R290*	739	416	C
MCS-150	-20°C -15°C	1495	850	600	2	245	230V-50Hz	R290	606	535	E
								R452A*	353	556	F
MCS-200	-20°C -15°C	2020	850	600	3	380	230V-50Hz	R290	606	556	E
								R452A*	452	610	F

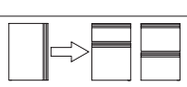
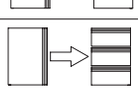
*opcional - *optional*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

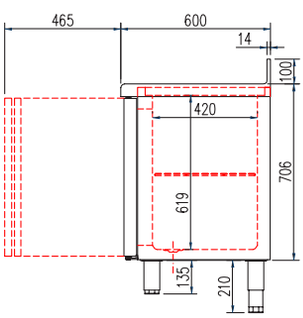
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: 38°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel supports
- AISI -304 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature: 38°C ambient

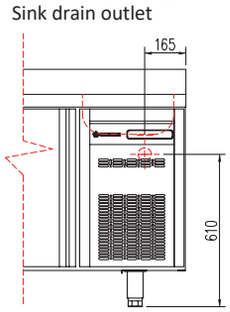
	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **doble** refrigerada inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to **double** drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system*	363 €
	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **triple** refrigerada inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to **triple** drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system*	537 €

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
parrilla adicional	*extra shelf*	20 €
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
cambio R290 por R452A	*R290 to R452A*	0 %
cajonera doble inox, auto-cierre	*double drawers set, soft-closing*	363 € x set
cajonera triple inox, auto-cierre	*triple drawers set, soft-closing*	537 € x set
cerradura puerta inox	*solid door lock*	15 € x ud
motor lado izquierdo	*left side engine*	56 €
motor lado izquierdo + fregadero	*left side engine + sink*	414 €
encimera sin peto	*no upstand worktop*	0 €
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
set 6 ruedas	*6 castors set*	117 € x set
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
tropicalizado 43°C	*tropicalized to 43°C*	consultar - *consult*
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar - *consult*
pre-instalación	*remote compressor*	consultar - *consult*
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar - *consult*



MRSF

Toma desagüe fregadero
Sink drain outlet



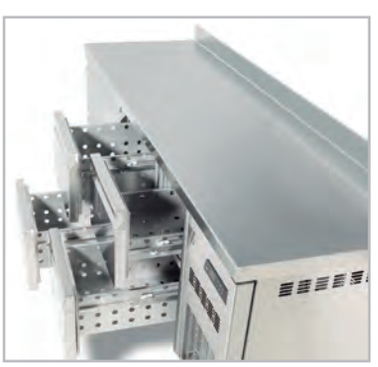
Mesa fría SNACK, refrigeración y congelados
SNACK chiller and freezer counter

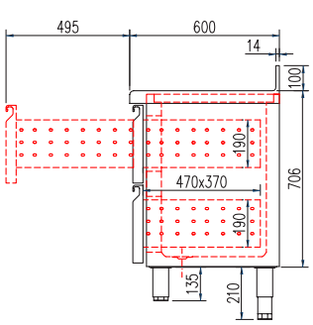
1

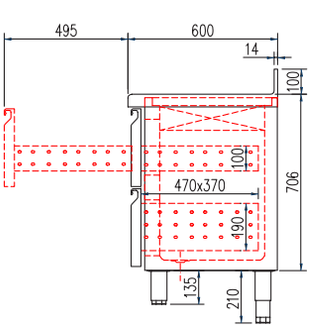
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

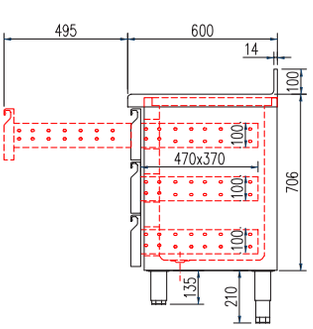
MRS-200

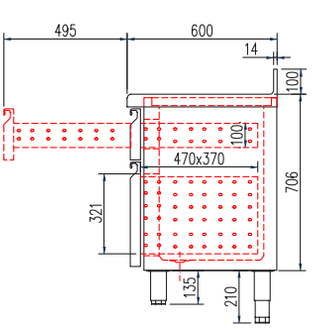
MRS-200
con cajones auto-cierre
with soft-closing drawers











Pre-instalación opcional
Optional remote compressor

Fregadero 340 x 360 x 160
340 x 360 x 160 Sink

MRSF

MRSV-150	2.065 €
MCSV-150	2.523 €

MRSV-200	2.497 €
MCSV-200	3.024 €

MRSV-250	2.997 €
MCSV-250	3.642 €

MRSV-300	3.572 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power*	potencia *power* W
MRSV-150	-2°C +8°C	1495	850	600	2	245	230V-50Hz	R134a	245	262
								R290*	280	221
MRSV-200	-2°C +8°C	2020	850	600	3	380	230V-50Hz	R134a	304	306
								R290*	502	246
MRSV-250	-2°C +8°C	2545	850	600	4	516	230V-50Hz	R134a	485	447
								R290*	739	422
MRSV-300	-2°C +8°C	3070	850	600	5	651	230V-50Hz	R134a	485	451
								R290*	739	430
MCSV-150	-20°C -15°C	1495	850	600	2	245	230V-50Hz	R290	606	544
								R452A*	353	565
MCSV-200	-20°C -15°C	2020	850	600	3	380	230V-50Hz	R290	606	548
								R452A*	452	623

*opcional - *optional*

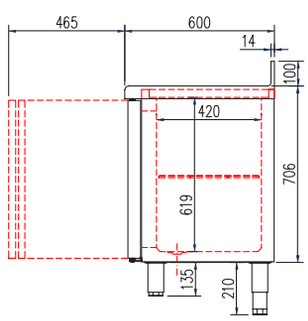
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Doble cristal + LEDs
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Double glazed doors + LEDs
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel supports
- AISI -304 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature: 32°C ambient

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
parrilla adicional	*extra shelf*	20 €
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
cambio R290 por R452A	*R290 to R452A*	0 %
cerradura puerta cristal	*glass door lock*	46 € x ud
motor lado izquierdo	*left side engine*	56 €
encimera sin peto	*no upstand worktop*	0 €
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
set 6 ruedas	*6 castors set*	117 € x set
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
tropicalizado 43°C	*tropicalized to 43°C*	consultar - *consult*
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar - *consult*
pre-instalación	*remote compressor*	consultar - *consult*
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar - *consult*



Mesa fría SNACK, refrigeración y congelados
SNACK chiller and freezer counter

1

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

MRSV-200

Pre-instalación opcional
Optional remote compressor

FMR-150 1.980 €

FMR-200 2.384 €

FMR-250 2.776 €

FMR-300 3.206 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825
FMR-150	-2°C +8°C	1495	1040	600	4	325	230V-50Hz	R134a	178	211	C
								R290*	280	218	B
FMR-200	-2°C +8°C	2020	1040	600	6	504	230V-50Hz	R134a	245	249	C
								R290*	280	220	B
FMR-250	-2°C +8°C	2545	1040	600	8	684	230V-50Hz	R134a	304	289	C
								R290*	739	412	C
FMR-300	-2°C +8°C	3070	1040	600	10	863	230V-50Hz	R134a	356	304	C
								R290*	739	416	C

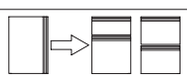
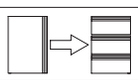
*opcional - *optional*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

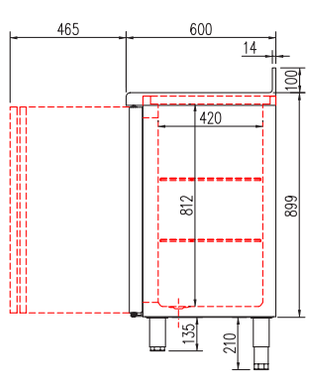
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- De serie, dotación de dos cajones neutros, opcional cajón tolva.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporación automática del agua de descarche
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación (FMR). Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Standard, two drawers, coffee-grounds hopper optional
- Removable and fan assisted condenser unit
- Automatic evaporation of defrost water
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel supports
- AISI -304 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm (FMR). Efficient management of energy consumption
- Operating temperature, 38°C ambient

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **doble** refrigerada inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to **double** drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system*	570 €
	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **triple** refrigerada inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to **triple** drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system*	715 €

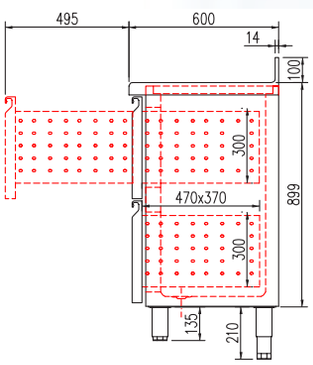
OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
parrilla adicional	*extra shelf*	20 €
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
cámbio cajón tolva café por cajones	coffee-grounds hopper instead of drawers	363 € x set
cajonera doble inox, auto-cierre	*double drawers set, soft-closing*	363 € x set
cajonera triple inox, auto-cierre	*triple drawers set, soft-closing*	537 € x set
cerradura puerta inox	*solid door lock*	15 € x ud
motor lado izquierdo	*left side engine*	56 €
encimera sin peto	*no upstand worktop*	0 €
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
set 6 ruedas	*6 castors set*	117 € x set
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
tropicalizado 43°C	*tropicalized to 43°C*	consultar - *consult*
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar - *consult*
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar - *consult*

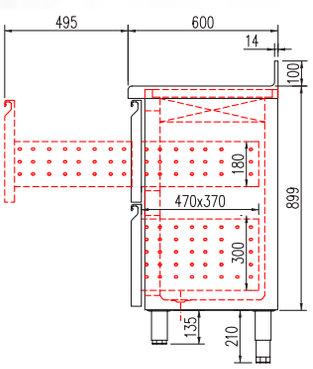


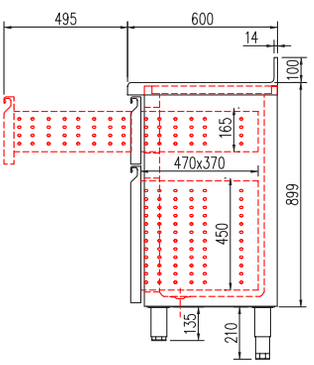
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

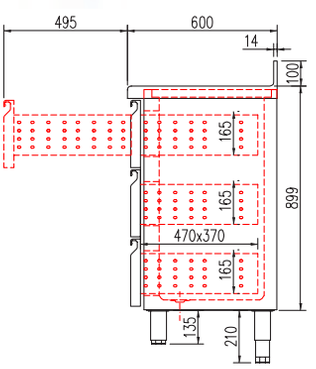
FMR-250

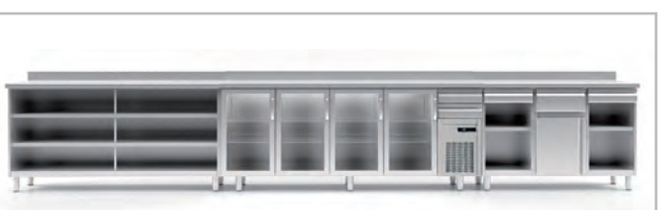
FMR-250
con cajones auto-cierre
with soft-closing drawers











Muebles auxiliares páginas 32-37
Auxiliar fornitures pages 32-37

FMRV-150 2.321 €

FMRV-200 2.843 €

FMRV-250 3.386 €

FMRV-300 3.919 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
FMRV-150	-2°C +8°C	1495	1040	600	4	325	230V-50Hz	R134a	245	262
								R290*	280	225
FMRV-200	-2°C +8°C	2020	1040	600	6	504	230V-50Hz	R134a	304	306
								R290*	502	250
FMRV-250	-2°C +8°C	2545	1040	600	8	684	230V-50Hz	R134a	485	447
								R290*	739	426
FMRV-300	-2°C +8°C	3070	1040	600	10	863	230V-50Hz	R134a	485	451
								R290*	739	445

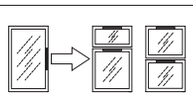
*opcional - *optional*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

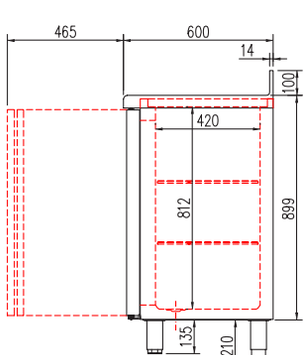
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Doble cristal
- Luz interior estándar por LEDs
- De serie, dotación de dos cajones neutros, opcional cajón tolva.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporación automática del agua de descarche
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación (FMRV). Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Double glazed door
- Interior LEDs lighting as standard
- Standard, two drawers, coffee-grounds hopper optional
- Removable and fan assisted condenser unit
- Automatic evaporation of defrost water
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel supports
- AISI -304 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm (FMRV). Efficient management of energy consumption
- Operating temperature, 32°C ambient

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **doble** refrigerada inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to **double** drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system*	670 €

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
parrilla adicional	*extra shelf*	20 €
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
cajón tolva café por cajones	coffee-grounds hopper instead of drawers	363 € x set
cajonera doble auto-cierre	*double drawers set, soft-closing*	670 € x set
cerradura puerta cristal	*glass door lock*	46 € x ud
motor lado izquierdo	*left side engine*	56 €
encimera sin peto	*no upstand worktop*	0 €
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
set 6 ruedas	*6 castors set*	117 € x set
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
tropicalizado 43°C	*tropicalized to 43°C*	consultar - *consult*
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar - *consult*
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar - *consult*



FRENTE-MOSTRADOR SNACK, refrigeración cajones de cristal
Chiller BACK BAR SNACK counter with glass drawers

1

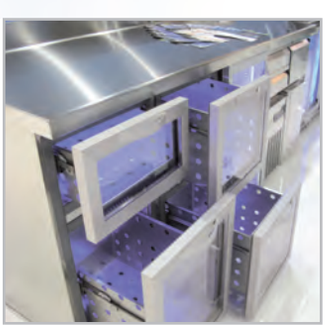
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

LEDs 6500 K

Hydrocarbon optional

FMRV-250

FMRV-250
con dos sets de cajones dobles
with two double glass drawers sets



Muebles auxiliares páginas 32-37
Auxiliar fornitures pages 32-37

FMRP-120 1.515 €

FMRP-170 1.877 €

FMRP-220 2.203 €

FMRP-270 2.621 €

FMRPV-120 1.821 €

FMRPV-170 2.321 €

FMRPV-220 2.768 €

FMRPV-270 3.322 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	potencia frig. *frig. power* (-10°C)	refrigerante recomendado *recommended refrigerant*
FMRP/FMRPV-120	-2°C +8°C	1195	1040	600	4	325	230V-50Hz	300	R134a
FMRP/FMRPV-170	-2°C +8°C	1720	1040	600	6	504	230V-50Hz	356	R134a
FMRP/FMRPV-220	-2°C +8°C	2245	1040	600	8	684	230V-50Hz	485	R134a
FMRP/FMRPV-270	-2°C +8°C	2770	1040	600	10	863	230V-50Hz	485	R134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

FMRP
- Puerta en acero inox, contrapuerta embutida

FMRPV
- Puertas con doble cristal
- Luz interior estándar por LEDs

COMUN
- Unidad condensadora **NO INCLUIDA**, refrigerante recomendado R134a
- Control de expansión de refrigerante **NO INCLUIDO**
- Rendimiento del evaporador con Δt=12°C
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- De serie, dotación de dos cajones neutros, opcional cajón tolva.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de trabajo: FMRP 38°C ambiente
  FMRPV 32°C ambiente

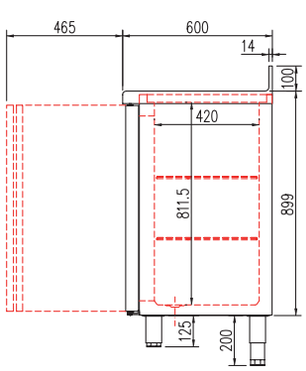
We reserve the right to change specifications without prior notice.

FMRP
- Stainless steel doors, Inner side by stamped steel

FMRPV
- Double glazed doors
- LEDs lighting

COMMUN
- Condenser unit **NOT INCLUDED**, recommended refrigerant R134a.
- Refrigerant expansion control, **NOT INCLUDED**
- Performance of the evaporator with Δt = 12 ° C
- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel supports
- AISI -304 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Standard, two drawers, coffee-grounds hopper optional
- Removable and fan assisted condenser unit
- Automatic evaporation of defrost water
- Operating temperature: FMRP 38°C ambiente
  FMRPV 32°C ambiente

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
parrilla adicional	*extra shelf*	20 €
cajonera doble inox, auto-cierre	*double drawers set, soft-closing*	363 € x set
cajonera triple inox, auto-cierre	*triple drawers set, soft-closing*	537 € x set
cajonera cristal, auto-cierre	*glazed drawers set, soft-closing*	670 € x set
cerradura puerta inox	*solid door lock*	15 € x ud
cerradura puerta cristal	*glass door lock*	46 € x ud
conexiones lado izquierdo	*left side connections*	56 €
encimera sin peto	*no upstand worktop*	0 €
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
set 6 ruedas	*6 castors set*	117 € x set
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
tropicalizado 43°C	*tropicalized to 43°C*	consultar - *consult*
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar - *consult*
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar - *consult*
evaporación automática	*defrost water evaporation*	95 €



FRENTE-MOSTRADOR SNACK, refrigeración, con cajones
Chiller BACK BAR SNACK counter with drawers

1

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

FMRVP-220

FMRP-220

Muebles auxiliares páginas 32-37
Auxiliar fornitures pages 32-37

MCC-50-C 428 €

MCC-50-T 428 €

MCC-90 718 €

MCC-140 1.128 €

mod.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	cajones *drawers*	tolva *hopper*	puertas *doors*
MCC-50-T	475	1040	600	0	1	1
MCC-50-C	475	1040	600	2	0	1
MCC-90	915	1040	600	2	1	2
MCC-140	1375	1040	600	4	1	2

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Módulos de diseño compacto
- Exterior y estantes en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Respaldo en acero plastificado
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (Opcional sin peto)
- Cajones con guías de rodamientos
- Cajón tolva para café, desmontable
- Cajones y tolva, son intercambiables
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm

Pueden fabricarse, bajo pedido, en diferentes medidas

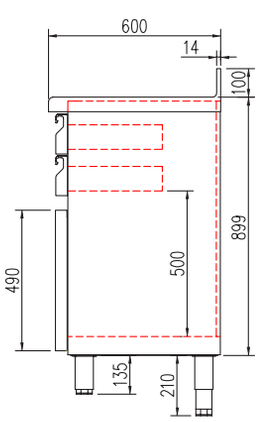
MC-50-T: 1 x cajón tolva para café
MC-50-C: 2 x cajones con guías

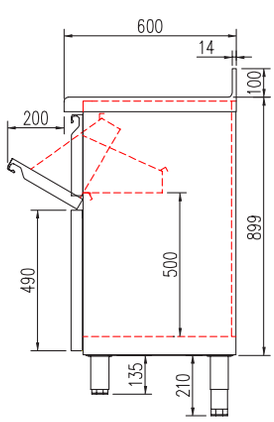
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Compact designed modules
- AISI-304 stainless steel exterior and shelf, except the rear side
- Rear panel in plasticized steel
- AISI-30418/10 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)
- Drawers with slides
- Detachable coffee sediment special drawer with hitting surface
- Interchangeable drawers (auxiliary and coffee)
- AISI -304 adjustable legs, 125 to 200 mm

Can be produced on request, in different measures

MC-50-T: 1 x coffe-grounds special drawer
MC-50-C: 2 x drawers with slides





Frente mostrador cafetera compacto
Compact coffe counter

1

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

MCC-50-T

MCC-90

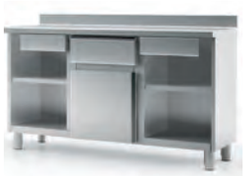
FMR-150 + MCC-50T
Encimera especial
Special worktop

MCC-140

Forma línea con mesas frías gama FMR y FMRV, páginas 30 - 35 • Match with refrigerated counters FMR and FMRV pages 30 - 35

MC-100	728 €
MC-100-2	744 €

MC-150	889 €
MC-150-2	925 €



MC-200	1.023 €
MC-200-2	1.059 €

mod.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	cajones *drawers*	tolva *hopper*	estantes *shelves*	puertas *doors*
MC-100	990	1040	600	1	1	1	1
MC-150	1495	1040	600	2	1	2	1
MC-200	2020	1040	600	2	1	2	1
MC-100-2	990	1040	600	1	1	2	1
MC-150-2	1495	1040	600	2	1	4	1
MC-200-2	2020	1040	600	2	1	4	1

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

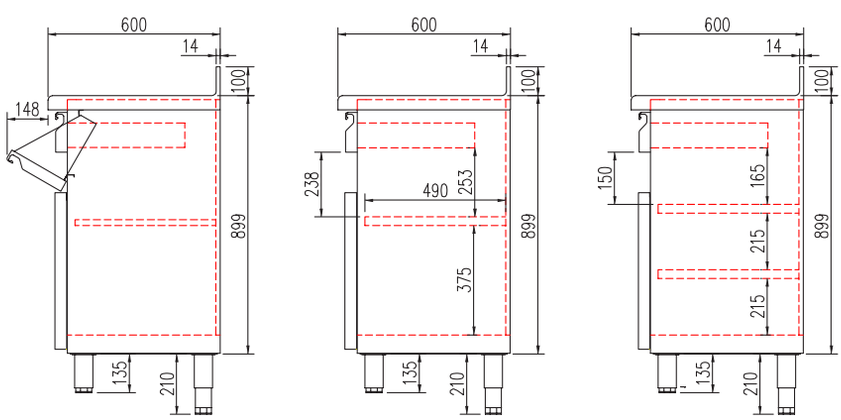
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo.
- Respaldo en acero plastificado.
- Apoyos inox, regulables en altura.
- Cajones auxiliares sobre guías con rodamientos.
- Tolva para café con golpeador.
  MC - Un estante intermedio.
  MC-2 - Dos estantes intermedios.

Pueden fabricarse, bajo pedido, en diferentes medidas

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior and shelf, except the rear side
- Plasticised steel backing.
- Height-adjustable stainless steel supports.
- Auxiliary drawers on guides with wheels.
- Coffee sediment special drawer with hitting surface
  MC - One intermediate shelf.
  MC-2 - Two intermediate shelves.

Can be produced on request, in different measures



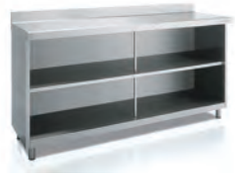
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

MC - 150

Forma línea con mesas frías gama FMR y FMRV, páginas 26 - 31 • Match with refrigerated counters FMR and FMRV pages 26-31

EFM60-100	506 €
EFM60-100-2	584 €
EFM35-100	388 €
EFM35-100-2	439 €

EFM60-150	625 €
EFM60-150-2	687 €
EFM35-150	542 €
EFM35-150-2	589 €



EFM60-200	776 €
EFM60-200-2	852 €
EFM35-200	693 €
EFM35-200-2	728 €

mod. **60**	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*
EFM60-100	990	1040	600	1
EFM60-150	1495	1040	600	1
EFM60-200	2020	1040	600	1
EFM60-100-2	990	1040	600	2
EFM60-150-2	1495	1040	600	2
EFM60-200-2	2020	1040	600	2

mod. **35**	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*
EFM35-100	990	1040	350	1
EFM35-150	1495	1040	350	1
EFM35-200	2020	1040	350	1
EFM35-100-2	990	1040	350	2
EFM35-150-2	1495	1040	350	2
EFM35-200-2	2020	1040	350	2

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior y estantes en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Respaldo en acero plastificado
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (Opcional sin peto)
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm

EFM-2: de serie dos estantes

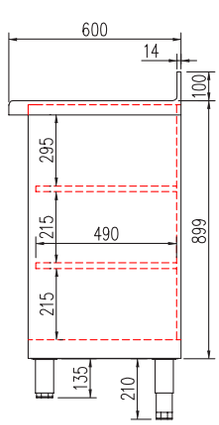
- Pueden fabricarse, bajo pedido, en diferentes medidas

We reserve the right to change specifications without prior notice.

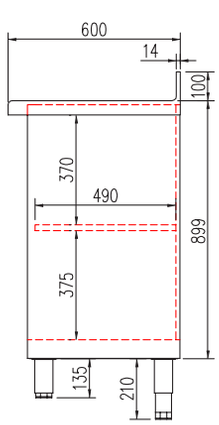
- AISI-304 stainless steel exterior and shelves, except the rear side
- Rear panel in plasticized steel
- AISI-30418/10 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)
- AISI -304 adjustable legs, 125 to 200 mm

EFM-2: two shelves as standard

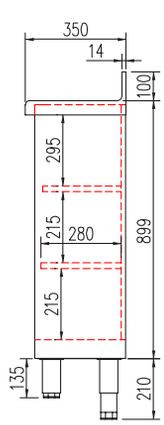
- Can be produced on request, in different measures



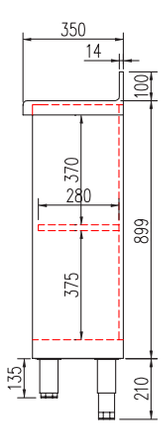
EFM60-2



EFM60



EFM35-2



EFM35

Estantería frente mostrador
BACK BAR table with shelves

1

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

EFM60 -200 - 2

EFM35 -150

Forma línea con mesas frías gama FMR y FMRV, páginas 26 - 31 • Match with refrigerated counters FMR and FMRV pages 26 - 31

HMRG-150 2.488 €

HMRG-200 2.856 €

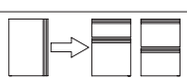
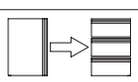
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 1/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825
HMRG-150	-2°C +8°C	1395	850	700	2	2	255	230V-50Hz	R290	280	161	A
HMRG-200	-2°C +8°C	1795	850	700	3	3	399	230V-50Hz	R290	280	164	A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

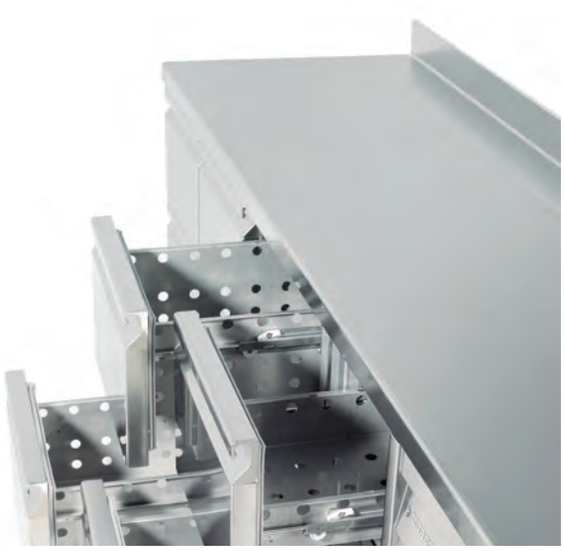
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Cajoneras refrigeradas OPCIONALES, inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre de serie
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura,
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Ventiladores alta eficiencia
- Temperatura de trabajo 16°C a 43°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- OPTIONAL Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening, soft-closing system as standard
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- High efficiency fan motors
- Operating temperature 16°C a 43°C ambient

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **doble** refrigerada inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to **double** drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system*	455 €
	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **triple** refrigerada inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to **triple** drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system*	604 €

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
parrilla suplemento	*extra shelf supplement*	18 € x ud
parrilla adicional GN 1/1	*GN 1/1 extra shelf*	23 € x ud
set adicional guías GN 1/1	*GN 1/1 slides extra set*	25 € x set
cerradura puerta	*door lock*	15 € x ud
motor lado izquierdo	*left side engine*	56 €
encimera sin peto	*no upstand worktop*	0 €
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
set 6 ruedas	*6 castors set*	117 € x set
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
tropicalizado 43°C	*tropicalized to 43°C*	consultar - *consult*
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar - *consult*
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar - *consult*



Mesa fría GN 1/1 ALTA EFICIENCIA
GN 1/1 HIGH EFFICENCY chiller counter

1

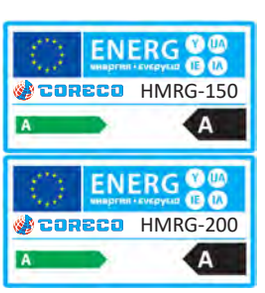
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

R290

novedad new

HMRG-200

HMRG-150



MRG-150	1.996 €
MRGF-150	2.192 €
MCG-150	2.616 €

MRG-200	2.367 €
MRGF-200	2.574 €
MCG-200	3.071 €

MRG-250	2.808 €
MRGF-250	2.947 €

MRG-300	3.164 €
MRGF-300	3.433 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 1/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825
MRG-150	-2°C +8°C	1345	850	700	2	2	255	230V-50Hz	R134a	178	211	C
									R290*	280	218	B
MRG-200	-2°C +8°C	1795	850	700	3	3	399	230V-50Hz	R134a	245	249	C
									R290*	280	220	B
MRG-250	-2°C +8°C	2245	850	700	4	4	543	230V-50Hz	R134a	304	289	C
									R290*	739	412	C
MRG-300	-2°C +8°C	2695	850	700	5	5	686	230V-50Hz	R134a	356	304	C
									R290*	739	416	C
MCG-150	-20°C -15°C	1345	850	700	2	2	255	230V-50Hz	R290	606	535	E
									R452A*	353	556	F
MCG-200	-20°C -15°C	1795	850	700	3	3	399	230V-50Hz	R290	606	556	D
									R452A*	452	610	F

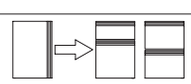
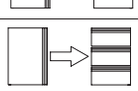
*opcional - *optional*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

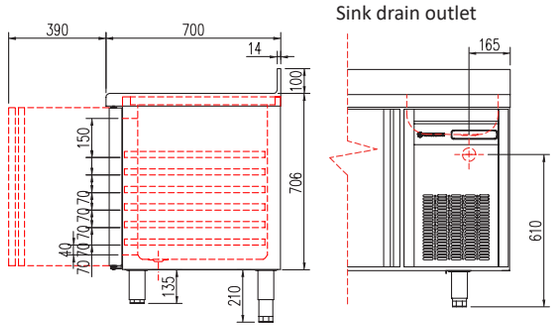
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: 38°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature: 38°C ambient

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **doble** refrigerada inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to **double** drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system*	455 €
	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **triple** refrigerada inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to **triple** drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system*	604 €

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
parrilla suplemento	*extra shelf supplement*	18 € x ud
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
cambio R290 por R452A	*R290 to R452A*	0 %
parrilla adicional GN 1/1	*GN 1/1 extra shelf*	23 € x ud
set adicional guías GN 1/1	*GN 1/1 slides extra set*	25 € x set
cerradura puerta	*door lock*	15 € x ud
motor lado izquierdo	*left side engine*	56 €
motor lado izquierdo + fregadero	*left side engine + sink*	414 €
encimera sin peto	*no upstand worktop*	0 €
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
set 6 ruedas	*6 castors set*	117 € x set
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
tropicalizado 43°C	*tropicalized to 43°C*	consultar - *consult*
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar - *consult*
pre-instalación	*remote compressor*	consultar - *consult*
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar - *consult*

MRGF
Toma desagüe fregadero
Sink drain outlet



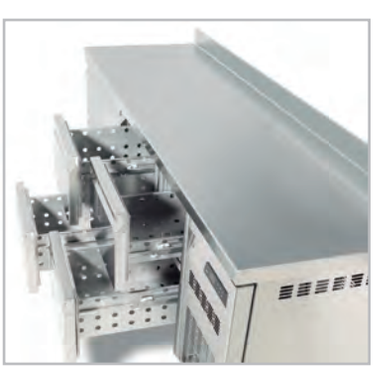
Mesa fría GN 1/1, refrigeración y congelados
GN 1/1 chiller and freezer counter

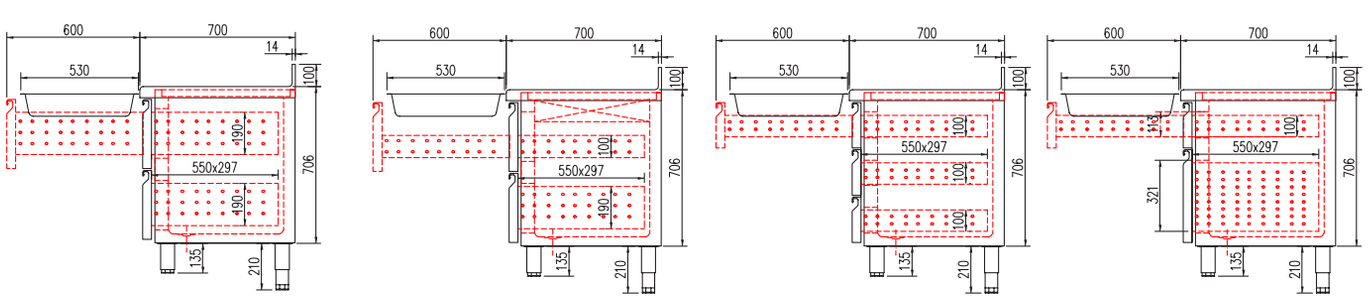
1

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

MRG-200

MRG-200
con cajones auto-cierre
with soft-closing drawers





Pre-instalación opcional
Optional remote compressor

MRGF

Fregadero 340 x 360 x 160
340 x 360 x 160 Sink

MRGV-150	2.299 €
MCGV-150	2.939 €

MRGV-200	2.779 €
MCGV-200	3.552 €

MRGV-250	3.333 €
MCGV-250	4.206 €

MRGV-300	3.839 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 1/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
MRGV-150	-2°C +8°C	1345	850	700	2	2	255	230V-50Hz	R134a	245	262
									R290*	280	221
MRGV-200	-2°C +8°C	1795	850	700	3	3	399	230V-50Hz	R134a	304	306
									R290*	502	246
MRGV-250	-2°C +8°C	2245	850	700	4	4	543	230V-50Hz	R134a	485	447
									R290*	739	422
MRGV-300	-2°C +8°C	2695	850	700	5	5	686	230V-50Hz	R134a	485	451
									R290*	739	426
MCGV-150	-20°C -15°C	1345	850	700	2	2	255	230V-50Hz	R290	606	544
									R452A*	353	565
MCGV-200	-20°C -15°C	1795	850	700	3	3	399	230V-50Hz	R290	606	548
									R452A*	452	623

*opcional - *optional*

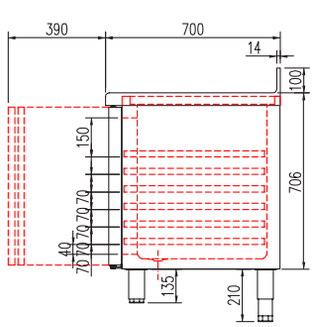
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Puertas doble cristal + LEDs
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: 32°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Double glazed doors + LEDs
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature: 32°C ambient

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
parrilla suplemento	*extra shelf supplement*	18 € x ud
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
cambio R290 por R452A	*R290 to R452A*	0 %
parrilla adicional GN 1/1	*GN 1/1 extra shelf*	23 € x ud
set adicional guías GN 1/1	*GN 1/1 slides extra set*	25 € x set
cerradura puerta cristal	*glass door lock*	45 € x ud
motor lado izquierdo	*left side engine*	56 €
encimera sin peto	*no upstand worktop*	0 €
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
set 6 ruedas	*6 castors set*	117 € x set
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar - *consult*
pre-instalación	*remote compressor*	consultar - *consult*
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar - *consult*



Mesa fría GN 1/1, refrigeración con CAJONES
GN 1/1 chiller counter with DRAWERS

1

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

LEDs 6500 K

eco Hydrocarbon optional

MRGV-250
dotación parrillas y contenedores extra
with extra containers and shelves

Pre-instalación opcional
Optional remote compressor

MFCG-150 2.399 €

MFCG-200 2.803 €

MFCG-250 3.397 €

MFCG-300 3.971 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 1/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
MFCG-150	-2°C +8°C	1345	850	780	2	2	255	230V-50Hz	R134a	304	293
									R290*	502	239
MFCG-200	-2°C +8°C	1795	850	780	3	3	399	230V-50Hz	R134a	304	293
									R290*	502	239
MFCG-250	-2°C +8°C	2245	850	780	4	4	543	230V-50Hz	R134a	485	429
									R290*	739	410
MFCG-300	-2°C +8°C	2695	850	780	5	5	686	230V-50Hz	R134a	485	431
									R290*	739	410

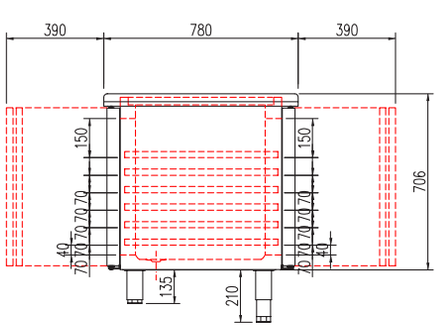
*opcional - *optional*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera de acero inox AISI-304 con frentes curvos
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded fronts
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient



Pre-instalación opcional
Optional remote compressor

OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla suplemento	*extra shelf supplement*	18 € x ud
parrilla adicional GN 1/1	*GN 1/1 extra shelf*	23 € x ud
set adicional guías GN 1/1	*GN 1/1 slides extra set*	25 € x set
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
cerradura puerta	*door lock*	15 € x ud
motor lado izquierdo	*left side engine*	56 €
encimera con fregadero	*worktop with sink*	consultar - *consult*
motor lado izquierdo + fregadero	*left side engine + sink*	consultar - *consult*
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
set 6 ruedas	*6 castors set*	117 € x set
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
tropicalizado 43°C	*tropicalized to 43°C*	consultar - *consult*
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar - *consult*
pre-instalación	*remote compressor*	consultar - *consult*
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar - *consult*

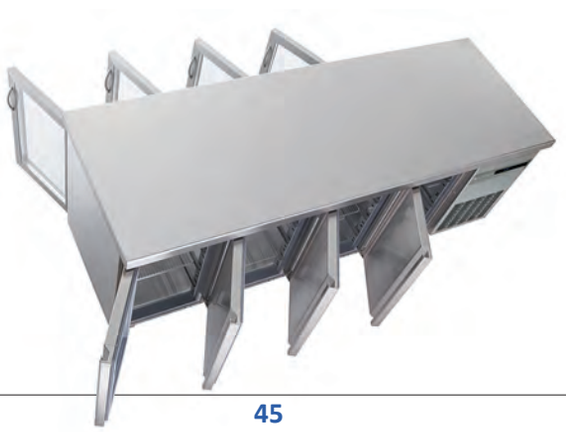
Mesa fría CENTRAL GN 1/1, refrigeración
GN 1/1 chiller pass through counter

1

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

MFCG-250
puerta de cristal a 1 cara (opcional) vista trasera
glass doors (option), rear view

MFCG-250



Fregadero 340 x 360 x 160
340 x 360 x 160 Sink

MF-100	1.691 €
MFV-100	1.943 €

MFC-100	1.747 €
MFCV-100	2.002 €

MF-140	1.898 €
MFV-140	2.268 €

MFC-140	2.037 €
MFCV-140	2.412 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 1/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825
MF-100	-2°C +8°C	915	870	700	2	2	169	230V-50Hz	R134a	304	314	D
									R290*	502	277	D
MFC-100	-2°C +8°C	915	950	700	2	2	255	230V-50Hz	R134a	304	314	D
									R290*	502	277	D
MF-140	-2°C +8°C	1395	870	700	3	+3	264	230V-50Hz	R134a	485	503	F
									R290*	820	580	F
MFC-140	-2°C +8°C	1395	950	700	3	3	399	230V-50Hz	R134a	485	503	F
									R290*	820	580	F

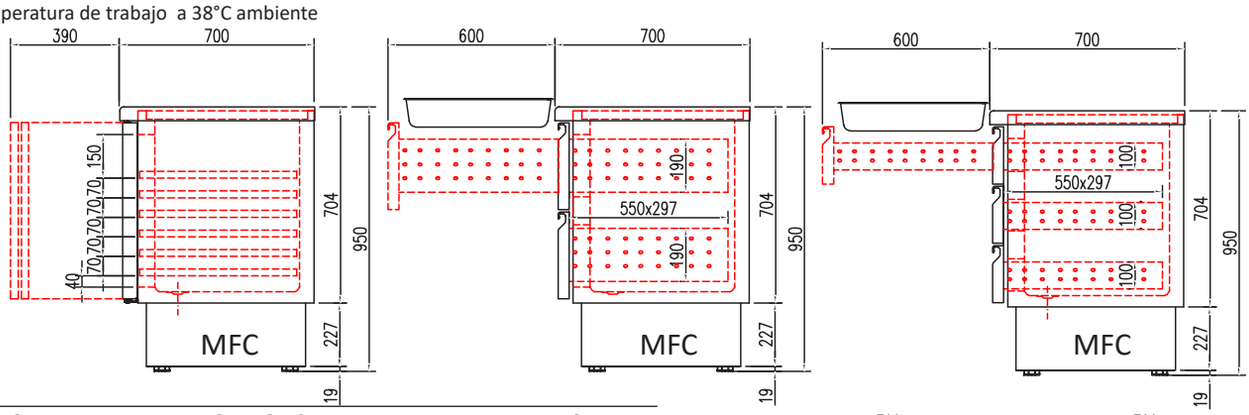
*opcional - *optional*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

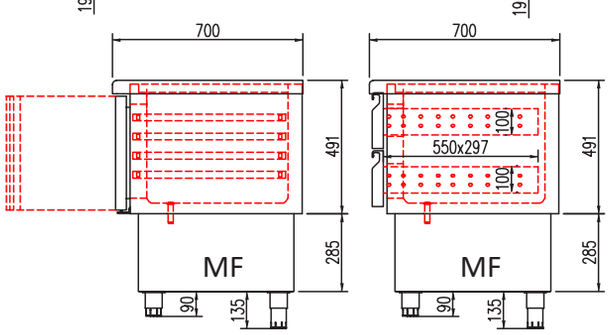
- Exterior en acero inox AISI-304
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- **MFC:** contrapuerta inox embutida
- **MFCV:** puerta doble cristal
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo (opcional con peto sanitario 100 mm)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 90 - 125 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- **MFC:** inner side of doors by stamped steel
- **MFCV:** double glazzed door
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front (optional with 100 mm sanitary upstand)
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 90 to 125 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient



OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla suplemento	*extra shelf supplement*	18 € x ud
parrilla adicional GN 1/1	*GN 1/1 extra shelf*	23 € x ud
set adicional guías GN 1/1	*GN 1/1 slides extra set*	25 € x set
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
cerradura puerta	*door lock*	15 € x ud
encimera con peto	*worktop with upstand*	0 €
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
tropicalizado 43°C	*tropicalized to 43°C*	consultar - *consult*
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar - *consult*
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar - *consult*
MF cajonera doble inox, autocierre	*MF double drawers set, soft clising*	404 € x set
MFC cajonera doble inox, autocierre	*MFC double drawers set, soft clising*	450 € x set
MFC cajonera triple inox, autocierre	*MFC triple drawers set, soft clising*	604 € x set



Mesa fría COMPACTA GN 1/1, refrigeración
GN 1/1 chiller COMPACT counter

1

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

Hydrocarbon optional

MFC-100
con ruedas
with castors

MF-100

LEDs 6500 K

MFCV-140

Comparativa capacidades gama **MFC MRG** *capacity comparision*

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	capacidad capacity (L)
MFC-100	915	950	700	265
MRG-150	1395	850	700	265
MFC-140	1365	950	700	450
MRG-200	1795	850	700	450

MRG-200

MFC-140

MFB-120 2.337 €

MFB-160 2.838 €

MFB-120-CC 3.154 €

MFB-160-CC 4.064 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 1/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825
MFB-120	-2°C +8°C	1200	600	700	2	2	169	230V-50Hz	R134a	304	314	D
									R600a*	418	249	D
MFB-120-CC	-2°C +8°C	1200	600	700	0	0	169	230V-50Hz	R134a	304	314	D
									R600a*	418	249	D
MFB-160	-2°C +8°C	1600	600	700	3	3	264	230V-50Hz	R134a	560	506	F
									R600a*	497	428	E
MFB-160-CC	-2°C +8°C	1600	600	700	0	0	264	230V-50Hz	R134a	560	506	F
									R600a*	497	428	E

*opcional - *optional*

REFRIGERATED COUNTERS • MESAS REFRIGERADAS

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- **MFB-CC**: Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre de serie
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo (opcional con peto sanitario 100 mm)
- Posibilidad de fabricar encimera especial a medida
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 90 - 125 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador CENTRAL, sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

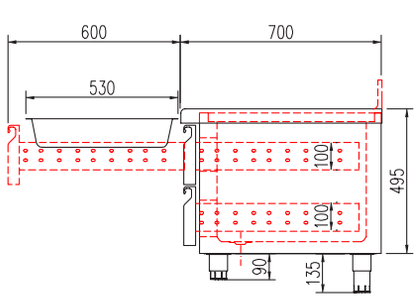
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- **MFB-CC**: Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening, self-closing system as standard
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front (optional with 100 mm sanitary upstand)
- Worktop can be customized on demand
- AISI -304 adjustable legs, 90 to 125 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- CENTRAL Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, cero GWP and zero ODP effect

Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption

- Operating temperature 32°C ambient

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
parrilla suplemento	*extra shelf supplement*	18 € x ud
cambio R134a por R600a	*R134a to R600a*	+ 0 %
encimera con peto	*worktop with upstand*	0 €
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
set 6 ruedas	*6 castors set*	117 € x set
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar- consult
tropicalizado 43°C	*tropicalized to 43°C*	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult



Mesa fría GN 1/1, refrigeración BAJO COCINA modular 400
modular 400 GN 1/1 chiller counter UNDER BROILER

1

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

MFB-120

MFB-160-CC

KBR-47 2.254 €

KBR-65 3.113 €

KBR-83 3.784 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 1/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825
KBR-47	-2°C +8°C	1210	600	700	0	0	169	230V-50Hz	R134a	304	314	D
									R290*	302	261	D
KBR-65	-2°C +8°C	1660	600	700	0	0	264	230V-50Hz	R134a	304	314	E
									R290*	507	261	D
KBR-83	-2°C +8°C	2110	600	700	0	0	359	230V-50Hz	R134a	304	314	E
									R290*	507	261	D

*opcional - *optional*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre de serie
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo (opcional con peto sanitario 100 mm)
- Posibilidad de fabricar encimera especial a medida
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 90 - 125 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

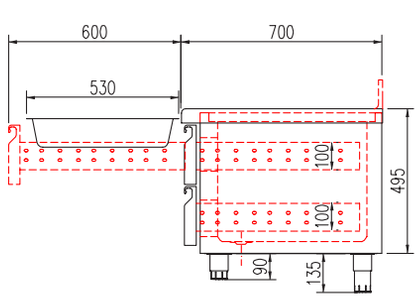
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening, self-closing system as standard
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front (optional with 100 mm sanitary upstand)
- Worktop can be customized on demand
- AISI -304 adjustable legs, 90 to 125 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, cero GWP and zero ODP effect

Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption

- Operating temperature 38°C ambient

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
encimera con peto	*worktop with upstand*	0 €
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
set 6 ruedas	*6 castors set*	117 € x set
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar- consult
tropicalizado 43°C	*tropicalized to 43°C*	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult



Mesa fría GN 2/1, refrigeración BAJO COCINA
GN 2/1 chiller counter UNDER BROILER

1

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

KBR-65

KBR-83

MFB-135 1.933 €

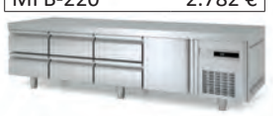
MFB-180 2.327 €

MFB-220 2.782 €

MFB-270 3.278 €

MFB-135 -C 2.244 €

MFB-180-C 2.838 €



MFB-220-C 3.521 €

MFB-270-C 4.137 €

MFB-135 -CC 2.652 €

MFB-180-CC 3.247 €

MFB-180-CC 3.930 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 1/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825
MFB-135	-2°C +8°C	1345	600	700	2	2	169	230V-50Hz	R134a	178	207	C
									R290*	280	218	B
MFB-180	-2°C +8°C	1795	600	700	3	3	264	230V-50Hz	R134a	245	253	D
									R290*	280	218	B
MFB-220	-2°C +8°C	2245	600	700	4	4	359	230V-50Hz	R134a	304	293	D
									R290*	502	239	C
MFB-270	-2°C +8°C	2695	600	700	5	5	454	230V-50Hz	R134a	304	293	D
									R290*	502	239	C
MFB-135-C	-2°C +8°C	1345	600	700	1	1	169	230V-50Hz	R124a	178	211	C
									R290*	280	218	B
MFB-180-C	-2°C +8°C	1795	600	700	1	1	264	230V-50Hz	R134a	245	253	D
									R290*	280	218	C
MFB-220-C	-2°C +8°C	2245	600	700	1	1	359	230V-50Hz	R134a	304	293	D
									R290*	739	410	D
MFB-135-CC	-2°C +8°C	1345	600	700	0	0	169	230V-50Hz	R124a	304	314	E
									R290*	502	277	D
MFB-180-CC	-2°C +8°C	1795	600	700	0	0	264	230V-50Hz	R134a	485	503	F
									R290*	1004	615	F
MFB-220-CC	-2°C +8°C	2245	600	700	0	0	359	230V-50Hz	R134a	485	503	F
									R290*	1004	615	F

*opcional - *optional*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- **MFB** dotación de puertas
- **MFB-C** dotación de cajoneras dobles + una puerta
- **MFB-CC** dotación de cajoneras dobles + evaporadores centrales

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre de serie
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo (opcional con peto sanitario 100 mm)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 90 - 125 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- **MFB** doors as standard
- **MFB-C** double drarwers sets + one dor as standard
- **MFB-CC** double drarwers sets + evaporators between drawers

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening, soft-closing sysem as standard
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front (optional with 100 mm sanitary upstand)
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 90 to 125 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
parrilla suplemento	*extra shelf supplement*	18 € x ud
parrilla adicional GN 1/1	*GN 1/1 extra shelf*	23 € x ud
set adicional guías GN 1/1	*GN 1/1 slides extra set*	25 € x set
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
cerradura puerta inox	*solid door lock*	15 € x ud
motor lado izquierdo	*left side engine*	56 €
encimera con peto	*worktop with upstand*	0 €
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
set 6 ruedas	*6 castors set*	117 € x set
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
pre-instalación	*remote compressor*	consultar - *consult*
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar- consult
tropicalizado 43°C	*tropicalized to 43°C*	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult

Pre-instalación opcional
Optional remote compressor

Mesa fría GN 1/1, refrigeración BAJO COCINA
GN 1/1 chiller counter UNDER BROILER

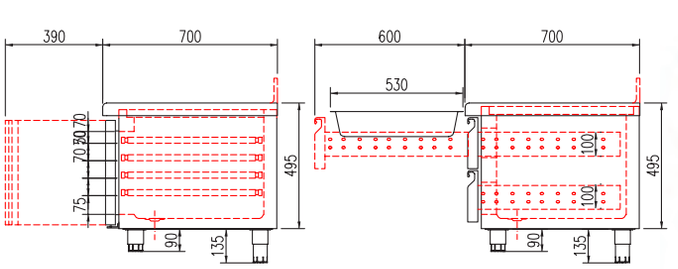
1

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

Hydrocarbon optional

MFB-180-CC

MFB-220-C



MFB MFB-C

MRP-150	2.223 €
MCP-150	2.755 €

MRP-200	2.657 €
MCP-200	3.228 €

MRP-250	3.206 €

MRPV-150	2.540 €
MCPV-150	3.088 €

MRPV-200	3.120 €
MCPV-200	3.706 €

MRPV-250	3.780 €
MCPV-250	4.127 €

REFRIGERATED COUNTERS • MESAS REFRIGERADAS

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* 40x60	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825
MRP-150	-2°C +8°C	1495	850	800	0	10	362	230V-50Hz	R134a	178	211	C
									R290*	280	218	B
MRP-200	-2°C +8°C	2020	850	800	0	15	562	230V-50Hz	R134a	245	249	D
									R290*	280	220	C
MRP-250	-2°C +8°C	2545	850	800	0	20	761	230V-50Hz	R134a	304	289	C
									R290*	739	412	B
MRPV-150	-2°C +8°C	1495	850	800	0	10	362	230V-50Hz	R134a	304	298	-
									R290*	280	221	-
MRPV-200	-2°C +8°C	2020	850	800	0	15	562	230V-50Hz	R134a	304	302	-
									R290*	502	257	-
MRPV-250	-2°C +8°C	2545	850	800	0	20	761	230V-50Hz	R134a	485	446	-
									R290*	739	410	-
MCP-150	-20°C -15°C	1495	850	800	0	10	362	230V-50Hz	R290	606	535	F
									R452A*	353	552	F
MCP-200	-20°C -15°C	2020	850	800	0	15	562	230V-50Hz	R290	606	556	F
									R452A*	452	610	E
MCPV-150	-20°C -15°C	1495	850	800	0	10	362	230V-50Hz	R290	606	544	-
									R452A*	353	518	-
MCPV-200	-20°C -15°C	2020	850	800	0	15	562	230V-50Hz	R290	606	569	-
									R452A*	452	681	-

*opcional - *optional*

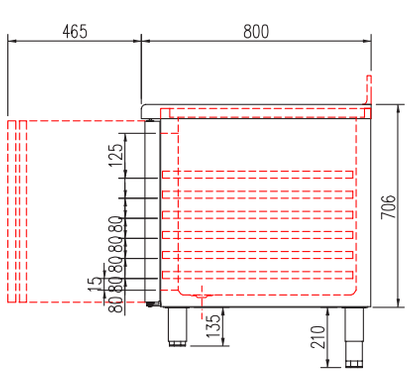
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo (opcional con peto)
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: 38°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front (optional with upstand)
- AISI -304 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature: 38°C ambient

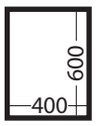
OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
parrilla suplemento	*extra shelf supplement*	24 € x ud
parrilla 60x40	*60x40 shelf*	24 € x ud
set adicional guías 60x40	*60x40 slides extra set*	19 € x set
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
cambio R290 por R452A	*R290 to R452A*	0 %
cerradura puerta inox	*solid door lock*	15 € x ud
cerradura puerta cristal	*glass door lock*	46 € x ud
motor lado izquierdo	*left side engine*	56 €
encimera con peto	*worktop with upstand*	0 €
set 4 ruedas perez	*4 castors set*	76 € x set
set 6 ruedas	*6 castors set*	117 € x set
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult
tropicalizado 43°C	*tropicalized to 43°C*	consultar- consult
pre-instalación	*remote compressor*	consultar - *consult*
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar- consult
encimera de granito	*granite worktop*	consultar- consult



Mesa fría 60x40, refrigeración y congelados
60x40 chiller and freezer counter

1

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



LEDs 6500 K

eco Hydrocarbon optional

MRPV-250
dotación parillas extra
with extra shelves

MRP-250

Encimera granito opcional
Optional granite worktop

Pre-instalación opcional
Optional remote compressor

CORECO

SALADETTE

Pag. **58-59** Mesa fría SALADETTE GN1/1
GN 1/1 SALADETTE counter

Pag. **60-61** Mesa fría SALADETTE GN1/1 encimera abierta
Open worktop GN 1/1 SALADETTE counter

KEBAB

Pag. **62-63** Mesa fría GN 1/1 COMPACTA KEBAB
GN 1/1 KEBAB STATION

Pag. **64-65** Mesa fría KEBAB GN1/1
GN 1/1 KEBAB counter

SALAD CHEFF

Pag. **66-67** Mesa preparación con tapa cristal elevable
Preparation counter with liftable glass lid

Pag. **68-69** Mesa fría SALAD-CHEFF GN1/1 encimera abierta
Open worktop GN 1/1 SALAD-CHEFF counter

Pag. **70-71** Mesa fría SALAD-CHEFF GN1/1 encimera marmol
Marbre worktop GN 1/1 SALAD-CHEFF counter

Pag. **72-73** Mesa fría SALAD-CHEFF GAMA 60- 70
60- 70 RANGE SALAD-CHEFF counter

Pag. **74-75** Mesa fría BIG SALAD-PIZZA CHEFF gama 80
80 RANGE BIG SALAD-PIZZA CHEFF counter

Pag. **76-77** Mesa fría SALAD-CHEFF 1/6
1/6 SALAD-CHEFF counter

PIZZA

Pag. **78-79** Mesa fría COMPACTA PIZZA
GN 1/1 PIZZA STATION

Pag. **80-81** Mesa fría PIZZA cajón neutro
PIZZA counter with neutral drawer

Pag. **82-83** Mesa fría PIZZA
PIZZA counter

Pag. **84-87** Expositor ingredientes FAST-FOOD GN
GN FAST-FOOD topping unit

MFP-100 1.861 €

MFP-140 2.244 €

MFEI70-100 1.835 €

MFEI70-140 2.223 €

Cubetas GN NO incluidas en el precio, ver página 442
GN containers NOT included in price, see page 442

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
MFEI70-100	0°C +8°C	915	890	700	2	2	169	230V-50Hz	R134a	304	322
									R290*	502	264
MFEI70-140	0°C +8°C	1365	890	700	3	3	264	230V-50Hz	R134a	485	511
									R290*	820	592
MFP-100	0°C +8°C	915	890	700	2	2	169	230V-50Hz	R134a	304	322
									R290*	502	264
MFP-140	0°C +8°C	1365	890	700	3	3	264	230V-50Hz	R134a	485	511
									R290*	820	592

*opcional - *optional*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- **MFP** encimera granito, cúpula acristalada sobre alojamientos GN 1/6-100
- **MFEI70-100** encimera inox, cubierta inox abatible sobre expositor ingredientes GN 1/4-150

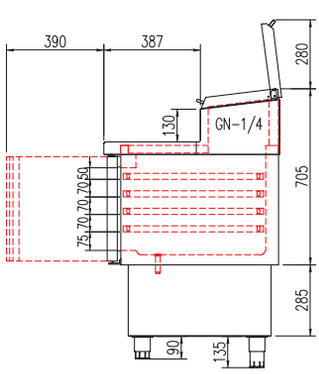
- Exterior en acero inox AISI-304
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 90 - 135 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

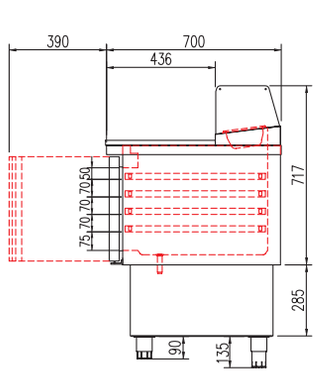
- **MFP** granite working area and glass cover, GN 1/6-100 capacity
- **MFEI70-100** stainless steel worktop, integrated topping unit with inged lid, GN 1/4-100 capacity

- AISI-304 stainless steel exterior
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 90 to 135 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
parrilla adicional GN 1/1	*GN 1/1 extra shelf*	23 € x ud
set adicional guías GN 1/1	*GN 1/1 slides extra set*	25 € x set
cajonera doble inox, auto-cierre	*double drawers set, self-closing*	404 € x set
cerradura puerta inox	*solid door lock*	15 € x ud
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult



MFEI



MFP

Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.
Worktops, container fits and covers, can be customized.

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

evaporador central
double fan evaporator

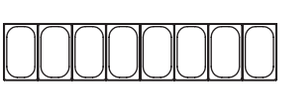
MFEI70-100

MFP-140
con cajones (opcional)
with drawers (option)

MFP - 100

MFEI70-100
5xGN1/4

MFEI70-140
8xGN1/4



MFP-100
5xGN1/6

MFP-140
7xGN1/6

MFS-100 1.762 €

MFS-140 2.109 €

MFS-100-C 1.737 €

MFS-140-C 2.094 €

Cubetas GN y NO incluidas en el precio, ver página 442
GN containers NOT included in price, see page 442

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
MFS-100	0°C +8°C	915	890	700	2	2	169	230V-50Hz	R134a	304	322
									R290*	502	264
MFS-140	0°C +8°C	1365	890	700	3	3	264	230V-50Hz	R134a	485	511
									R290*	820	592
MFS-100-C	0°C +8°C	915	890	700	2	2	169	230V-50Hz	R134a	304	322
									R290*	502	264
MFS-140-C	0°C +8°C	1365	890	700	3	3	264	230V-50Hz	R134a	485	511
									R290*	820	592

*opcional - *optional*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- **MFS-C** cúpula acristalada sobre alojamiento cubetas
- **MFS** cubierta inox abatible sobre alojamiento cubetas

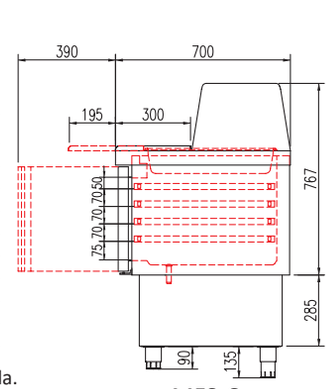
- **MFS-C** glass cover
- **MFS** hinged lid

- Exterior en acero inox AISI-304
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera inox con tabla de polietileno color blanco, deslizante para incrementar superficie de trabajo (otro color, consultar)
- Capacidad cubetas GN en la encimera (ver detalle)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 90 - 135 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

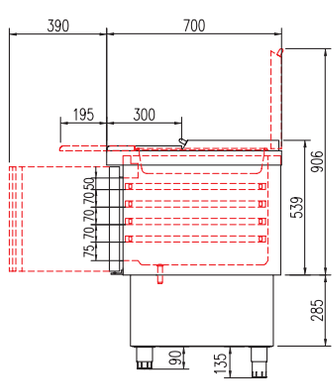
- AISI-304 stainless steel exterior
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- AISI-304 stainless steel worktop, with white polyethylene table, sliding to increase work surface (for other color, consult)
- GN containers capacity in the worktop (see detail)
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 90 to 135 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
perfil GN divisorio encimera	*GN pans divider*	10 € x ud
parrilla adicional GN 1/1	*GN 1/1 extra shelf*	23 € x ud
set adicional guías GN 1/1	*GN 1/1 slides extra set*	25 € x set
cajonera doble inox, auto-cierre	*double drawers set, self-closing*	404 € x set
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
cerradura puerta inox	*solid door lock*	15 € x ud
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult

Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.
Worktops, container fits and covers, can be customized.



MFS-C



MFS

FAST & COOL FOOD

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

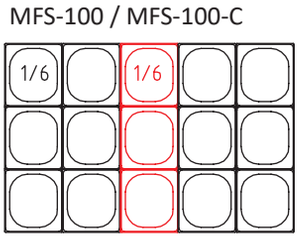
evaporador central
double fan evaporator

MFS-100-C
con cajones (opcional)
with drawers (option)

MFS-100

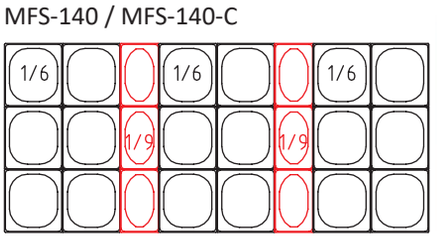
MFS-100
con polietileno color rojo
with red polyethylene

MFS-100 / MFS-100-C



max profundidad: 100 mm - 200 mm
100 mm - 200 mm max depht

MFS-140 / MFS-140-C



max profundidad: 100 mm - 200 mm
100 mm - 200 mm max depht

MFS-140

MFK-100 1.225 €

MFK-100 1.779 €

MFK-140 2.156 €

MFK-180 2.803 €

MFK-220 3.821 €

Cubetas GN NO incluidas en el precio, ver página 442
GN containers NOT included in price, see page 442

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
MFK-65	0°C +8°C	645	890	640	2	2	117	230V-50Hz	R134a	178	208
									R290*	280	215
MFK-100	0°C +8°C	915	890	700	2	2	169	230V-50Hz	R134a	304	322
									R290*	502	264
MFK-140	0°C +8°C	1365	890	700	3	3	264	230V-50Hz	R134a	485	511
									R290*	820	592
MFK-180	0°C +8°C	1815	890	700	4	4	345	230V-50Hz	R134a	485	511
									R290*	820	592
MFK-220	0°C +8°C	2265	890	700	5	5	430	230V-50Hz	R134a	684	714
									R290*	820	648

*opcional - *optional*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

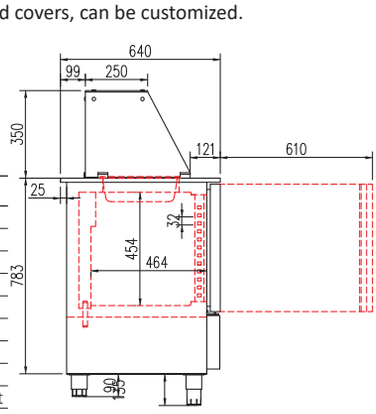
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Modelos 100 y 140: encimera inox con tabla de polietileno color blanco, deslizante para incrementar superficie de trabajo (otro color, consultar)
- Capacidad cubetas GN en la encimera (ver detalle)
- Cúpula acristalada sobre alojamiento cubetas
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 90 - 135 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

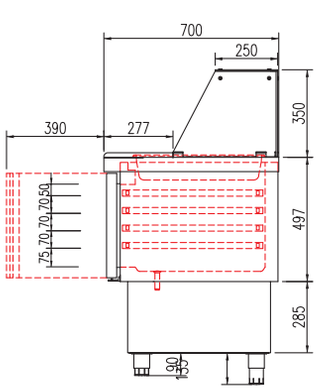
- AISI-304 stainless steel exterior
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- 100 and 140: AISI-304 stainless steel worktop, with white polyethylene chopping board, sliding to increase work surface (for other color, consult)
- GN capacity in the worktop (see detail)
- Glass cover
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 90 to 135 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature , 32°C ambient

Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.
Worktops, container fits and covers, can be customized.

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
perfil GN divisorio encimera	*GN pans divider*	10 € x ud
parrilla adicional GN 1/1	*GN 1/1 extra shelf*	23 € x ud
set adicional guías GN 1/1	*GN 1/1 slides extra set*	25 € x set
cajonera doble inox, auto-cierre	*double drawers set, self-closing*	404 € x set
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
cerradura puerta inox	*solid door lock*	15 € x ud
set 4 cubetas	*4 castors set*	76 € x set
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult



MFK-65



MFK-100 / 140
MFK-180 / 220

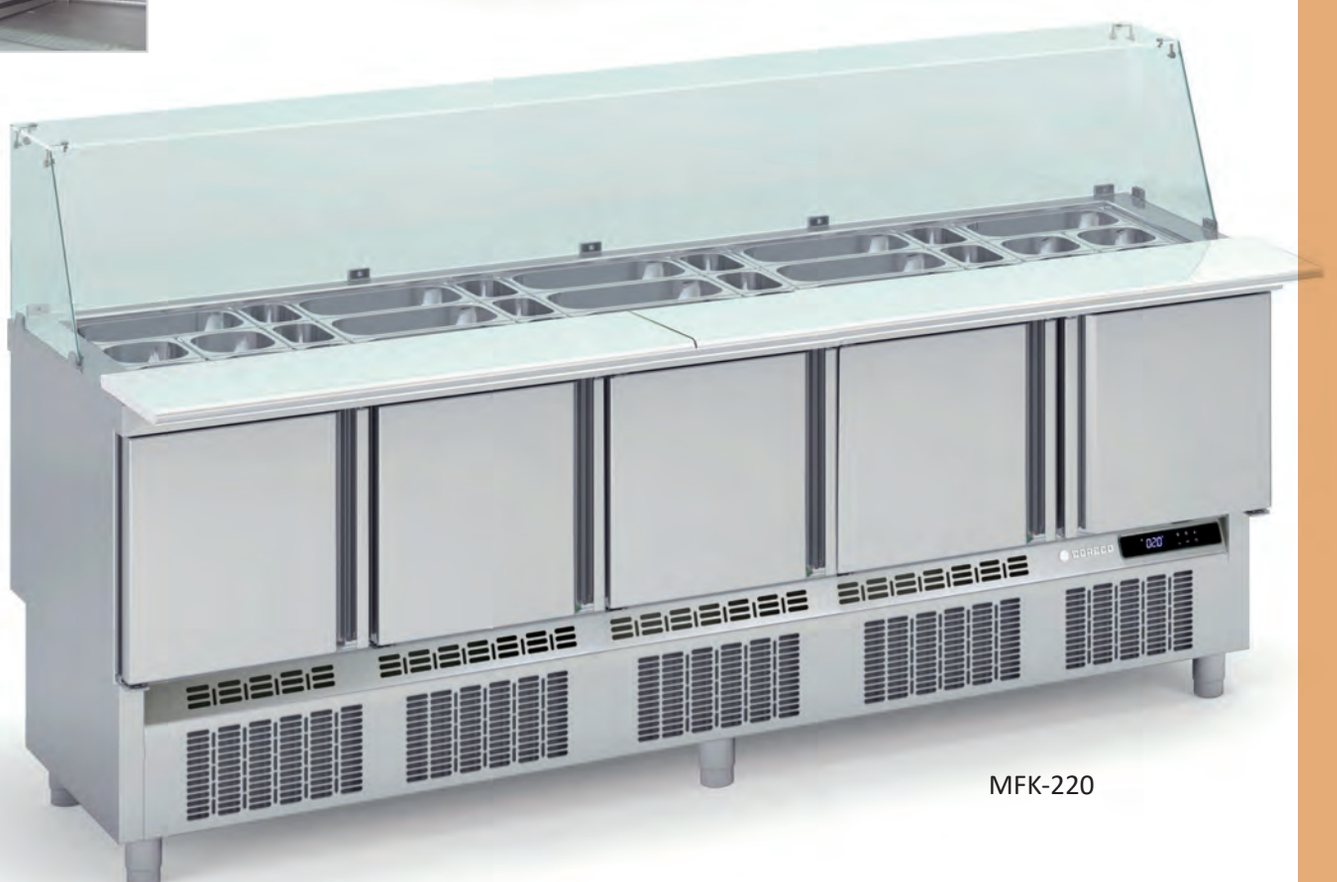
FAST & COOL FOOD

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

MFK-65

MFK-140

evaporador central
double fan evaporator



MFK-220

MFK70-135 2.461 €

MFK70-180 2.999 €

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 442
GN containers and dividers NOT included in price, see page 442

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
MFK70-135	0°C +8°C	1345	850	700	2	2	255	230V-50Hz	R134a	304	322
									R290*	504	264
MFK70-180	0°C +8°C	1795	850	700	3	3	399	230V-50Hz	R134a	485	511
									R290*	820	592

*opcional - *optional*

FAST & COOL FOOD

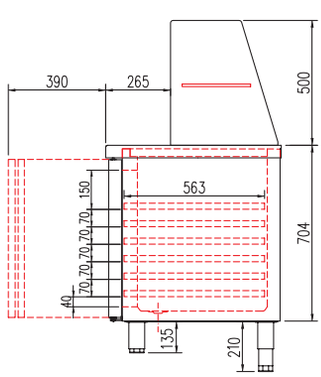
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera inox con capacidad cubetas GN 1/3-100 (ver detalle)
- Cúpula acristalada sobre alojamiento cubetas, con estante intermedio
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre guías de acero inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- AISI-304 stainless steel worktop, capacity for GN-1/3-100 containers (see detail)
- Glass cover with shelf
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel slides
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature, 32°C ambient

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
parrilla adicional GN 1/1	*GN 1/1 extra shelf*	23 € x ud
set adicional guías GN 1/1	*GN 1/1 slides extra set*	25 € x set
cerradura puerta inox	*solid door lock*	15 € x ud
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
motor lado izquierdo	*left side engine*	56 €
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
set 6 ruedas	*6 castors set*	117 € x set
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult



Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.
Worktops, container fits and covers, can be customized.

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

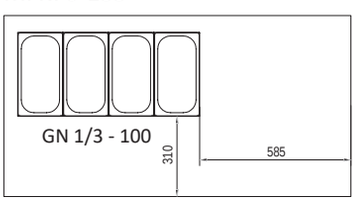
MFK70-180

evaporador central
double fan evaporator

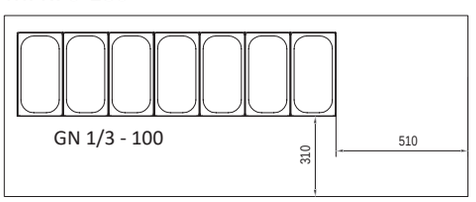
cajones opcionales pag 40
drawers on demand,see page 40

MFK70-135
Vista trasera
Back side view

MFK70-135



MFK70-180



PC80-150-15-LGL 3.408 €

PC80-200-27-LGL 4.084 €

Cubetas GN NO incluidas en el precio, ver página 442
GN containers NOT included in price, see page 442

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	capacidad GN *GN capacity 1/6*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
PC80-150-15	0°C +8°C	1495	870	800	2	2	15	362	230V-50Hz	R134a	304	340
										R290*	502	272
PC80-200-27	0°C +8°C	2020	870	800	3	3	27	562	230V-50Hz	R134a	485	524
										R290*	820	605

*opcional - *optional*

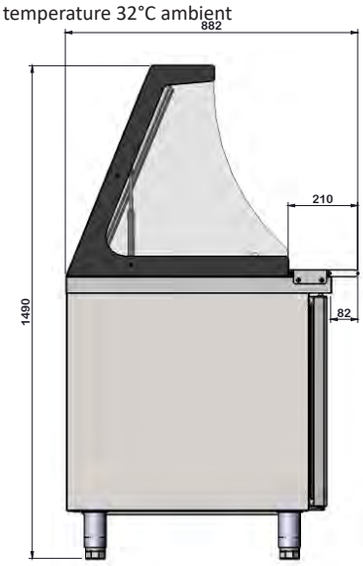
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, incluido el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera inox con capacidad cubetas GN (ver detalle)
  - Tabla de corte en polietileno
  - Perfiles divisorios fijos (desmontable para limpieza) para apoyo de las cubetas
  - Robusta estructura elevable, con doble cristal para mantener la temperatura del área de cubetas
  - Máxima visibilidad del producto, LED 6500 K
  - Opción LED 3000 K (luz cálida) o Rosa al mismo precio
  - Sellado del perímetro de la cubierta por burletes
- Sistema de pistones y amortiguadores para compensar el peso
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre guías de acero inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side included
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- AISI-304 worktop, capacity for GN containers (see detail)
  - Poliethylene cutting table
  - Fixed pan dividers (detachable for cleaning)
  - Heavy-duty double liftable glass lid to keep temperature in the GN pans
  - Maximum product visibility by 6500 K LED
  - Optional 300 K LED (soft light) or Pink, same price
  - Perimetral gasket arround the lid structure
- Piston system to help the opening /closing of the structure
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel slides
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
parrilla 60x40	*60x40 shelf*	24 € x ud
set adicional guías 60x40	*60x40 slides extra set*	19 € x set
cerradura puerta inox	*solid door lock*	15 € x ud
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
set 6 ruedas	*6 castors set*	117 € x set
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult



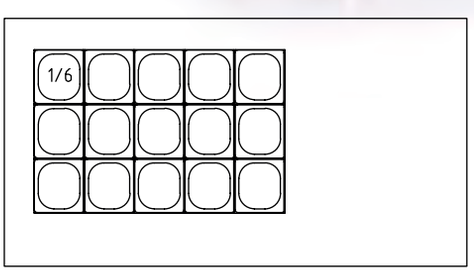
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

LEDs 6500 K LEDs 3000 K LEDs

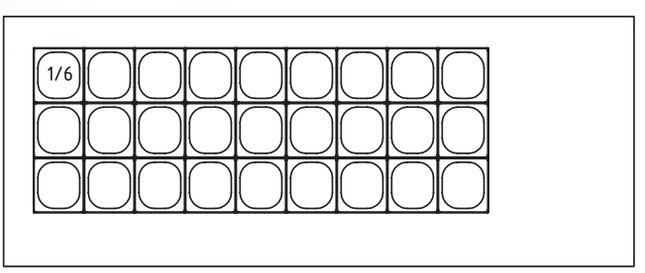
evaporador central
double fan evaporator

PC80-150-15-LGL

PC80-200-27-LGL



PC80-150-15-LGL



PC80-200-27-LGL

MFE-150 2.415 €

MFE-200 2.896 €

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 442
GN containers and dividers NOT included in price, see page 442

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
MFE-150	0°C +8°C	1345	850	700	2	2	255	230V-50Hz	R134a	304	322
									R290*	502	264
MFE-200	0°C +8°C	1795	850	700	3	3	399	230V-50Hz	R134a	485	511
									R290*	820	592

*opcional - *optional*

FAST & COOL FOOD

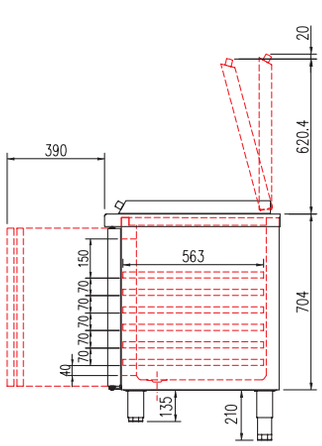
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera inox con capacidad cubetas GN (ver detalle) y cubierta inox abatible
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre guías de acero inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- AISI-304 stainless steel worktop, capacity for GN containers (see detail) and hinged stainless steel lid
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel slides
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
perfil GN divisorio encimera	*GN pans divider*	10 € x ud
parrilla adicional GN 1/1	*GN 1/1 extra shelf*	23 € x ud
set adicional guías GN 1/1	*GN 1/1 slides extra set*	25 € x set
cajonera doble inox, auto-cierre	*double drawers set, soft-closing*	455 € x set
cajonera triple inox, auto-cierre	*triple drawers set, soft-closing*	604 € x set
cerradura puerta inox	*solid door lock*	15 € x ud
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
motor lado izquierdo	*left side engine*	56 €
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
set 6 ruedas	*6 castors set*	117 € x set
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult



Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.
Worktops, container fits and covers, can be customized.

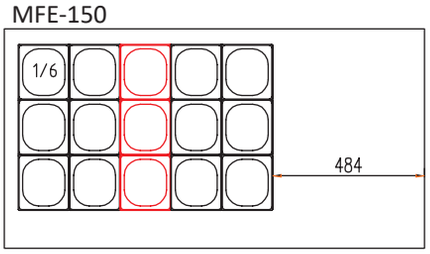
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

cajones opcionales pag 40
drawers on demand,see page 40

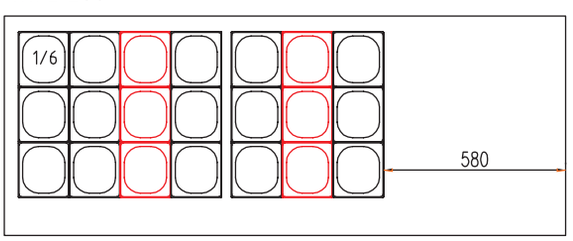
evaporador central
double fan evaporator

MFE-200

MFE-150



MFE-200



max profundidad: 100 mm - 200 mm
100 mm - 200 mm max depht

MFCG70-135-1/6 2.755 €

MFCG70-180-1/6 3.226 €

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 442
GN containers and dividers NOT included in price, see page 442

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	capacidad GN *GN capacity 1/6*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
MFCG70-135	0°C +8°C	1395	870	700	2	2	5	255	230V-50Hz	R134a	304	322
										R290*	502	264
MFCG70-180	0°C +8°C	1795	870	700	3	3	7	399	230V-50Hz	R134a	485	511
										R290*	820	592

*opcional - *optional*

FAST & COOL FOOD

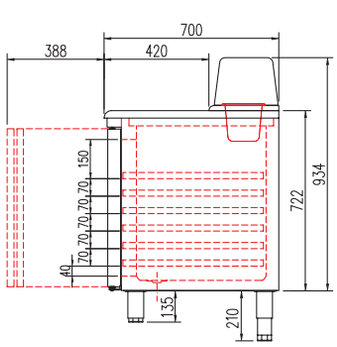
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera de granito con capacidad cubetas GN1/6-1/3 (no incluidas) y cubierta acristalada
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre guías de acero inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Granite worktop GN1/6-1/3capacity (not included) and glass cover
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel slides
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature , 32°C ambient

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
perfil GN divisorio encimera	*GN pans divider*	10 € x ud
parrilla adicional GN 1/1	*GN 1/1 extra shelf*	23 € x ud
set adicional guías GN 1/1	*GN 1/1 slides extra set*	25 € x set
cajonera doble inox, auto-cierre	*double drawers set, soft-closing*	455 € x set
cajonera triple inox, auto-cierre	*triple drawers set, soft-closing*	604 € x set
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
cerradura puerta inox	*solid door lock*	15 € x ud
motor lado izquierdo	*left side engine*	56 €
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
set 6 ruedas	*6 castors set*	117 € x set
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult



Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.
Worktops, container fits and covers, can be customized.

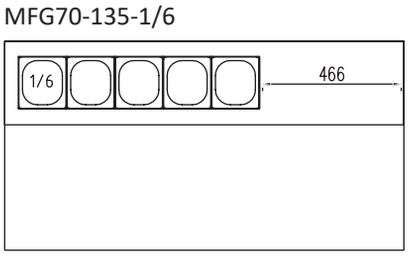
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

cajones opcionales pag 40
drawers on demand,see page 40

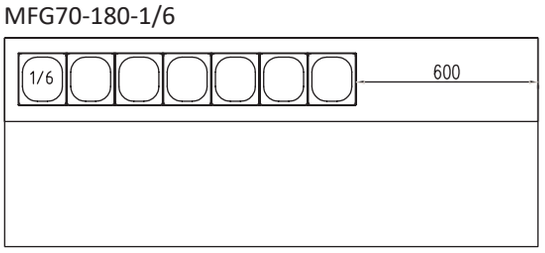
evaporador central
double fan evaporator

MFG70-180-1/6

MFG70-135-1/6



MFG70-180-1/6



MFEI60-150	2.394 €
MFEI70-135	2.513 €

MFEI60-200	2.818 €
MFEI70-180	2.989 €

MFEI70-225	3.433 €

MFEI70-270	4.286 €

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 442
GN containers and dividers NOT included in price, see page 442

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	capacidad GN *GN capacity 1/4*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
MFEI60-150	0°C +8°C	1495	850	600	2	0	8	245	230V-50Hz	R134a	304	322
										R290*	502	264
MFEI60-200	0°C +8°C	2020	850	600	3	0	12	380	230V-50Hz	R134a	485	511
										R290*	820	592
MFEI70-135	0°C +8°C	1345	850	700	2	2	8	255	230V-50Hz	R134a	304	322
										R290*	502	264
MFEI70-180	0°C +8°C	1795	850	700	3	3	10	399	230V-50Hz	R134a	485	511
										R290*	820	592
MFEI70-225	0°C +8°C	2245	850	700	4	4	13	543	230V-50Hz	R134a	485	511
										R290*	820	592
MFEI70-270	0°C +8°C	2695	850	700	5	5	16	686	230V-50Hz	R134a	485	567
										R290*	820	648

*opcional - *optional*

FAST & COOL FOOD

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- **MFEI60** estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- **MFEI70** estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, sobre guías de acero inox regulables en altura

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera inox con expositor de ingredientes integrado y cubierta inox abatible
- Expositor ingredientes GN 1/4-150
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

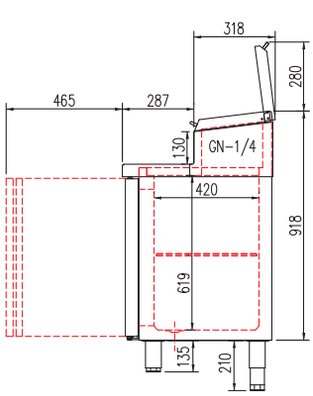
- **MFEI60** shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- **MFEI70** GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Stainless steel worktop, integrated topping unit with inged lid,
- GN 1/4-150 topping unit
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature, 32°C ambient

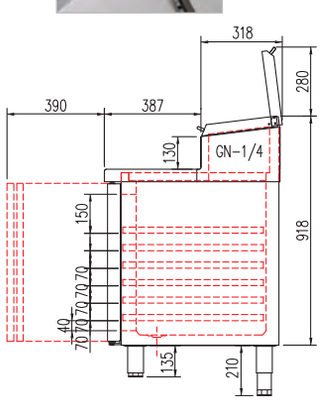
OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
cerradura puerta inox	*solid door lock*	15 € x ud
motor lado izquierdo	*left side engine*	56 €
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
set 6 ruedas	*6 castors set*	117 € x set
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
encimera de granito	*granite worktop*	consultar- consult
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult
MFEI-70		
cajonera doble inox, auto-cierre	*double drawers set, soft-closing*	455 € x set
cajonera triple inox, auto-cierre	*triple drawers set, soft-closing*	604 € x set

Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.
Worktops, container fits and covers, can be customized.

cajones opcionales
drawers on demand



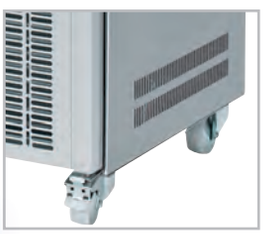
Fondo 600



Fondo 700

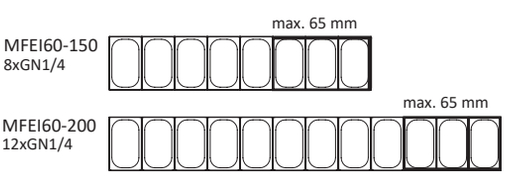
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

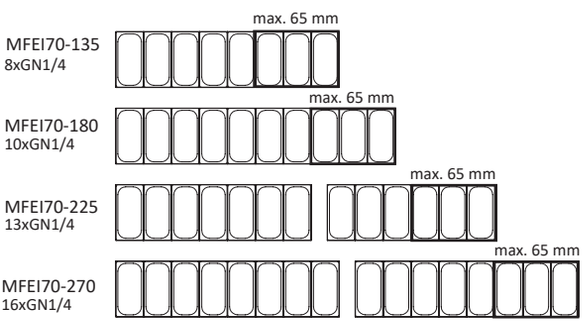
evaporador central
double fan evaporator



MFEI60-150

MFEI70-180
encimera de granito (opcional)
granite worktop (option)





MFEI80-150 2.864 €

MFEI80-200 3.309 €

MFEI80-250 3.806 €

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 442
GN containers and dividers NOT included in price, see page 442

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	capacidad GN *GN capacity 1/4*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
MFEI80-150	0°C +8°C	1495	850	800	2	3	8	362	230V-50Hz	R134a	302	322
										R290*	502	264
MFEI80-200	0°C +8°C	2020	850	800	3	3	10	562	230V-50Hz	R134a	485	511
										R290*	820	592
MFEI80-250	0°C +8°C	2545	850	800	4	4	12	761	230V-50Hz	R134a	485	511
										R290*	820	592

*opcional - *optional*

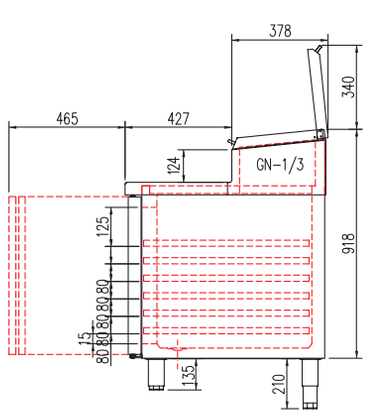
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera inox con expositor de ingredientes integrado y cubierta inox abatible
- Expositor ingredientes GN 1/3-150
- Estantes interiores 60x40 de alambre en acero plastificado, sobre guías de acero inox regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente
- OPCIONAL: parrilla de trabajo 495x425 con bandeja recogedora

We reserve the right to change specifications without prior notice.

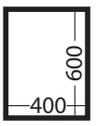
- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Stainless steel worktop, integrated topping unit with inged lid, GN 1/3-100 capacity
- GN 1/3-150 topping unit
- Capacity for 60x40 shelves, containers or trays by stainless steel slides, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature, 32°C ambient
- OPTIONAL: 525x400 working grill with drip pan

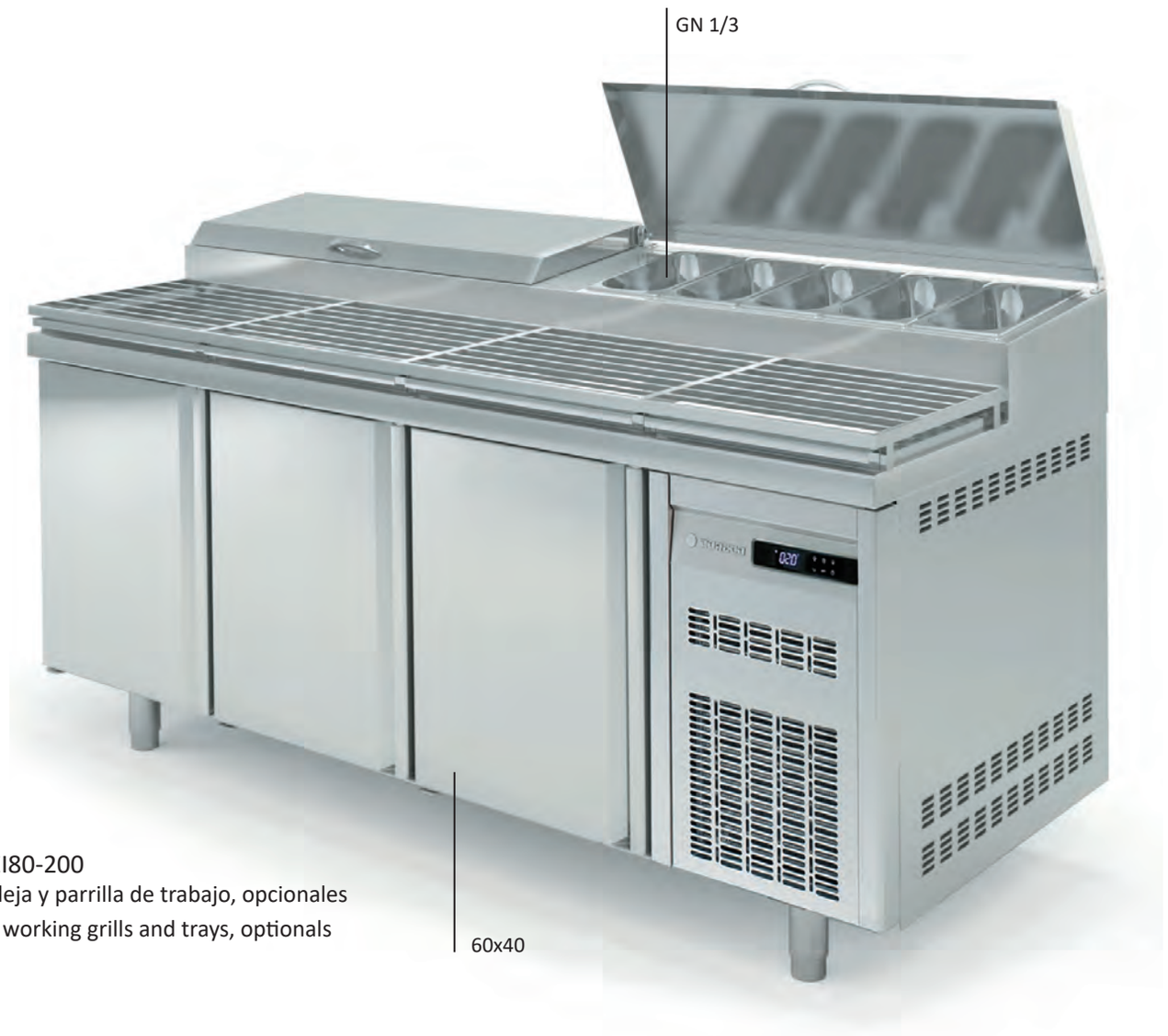
OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
parrilla + bandeja trabajo 495x425	*grill + tray 495x425*	148 € x ud
cerradura puerta inox	*solid door lock*	15 € x ud
motor lado izquierdo	*left side engine*	56 €
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
set 6 ruedas	*6 castors set*	117 € x set
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
encimera de granito	*granite worktop*	consultar- consult
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult



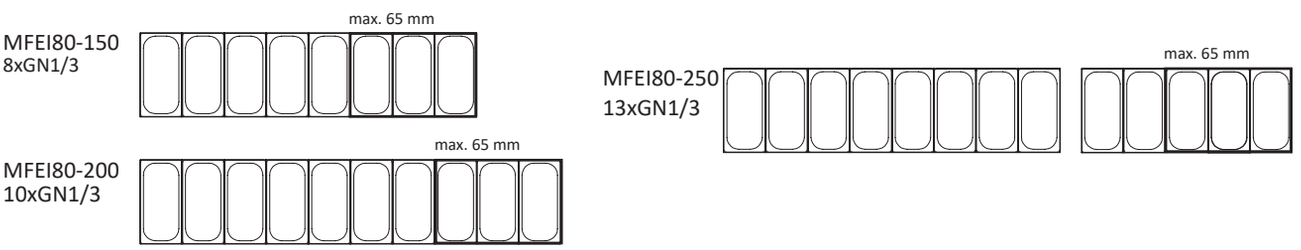
Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.
Worktops, container fits and covers, can be customized.

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

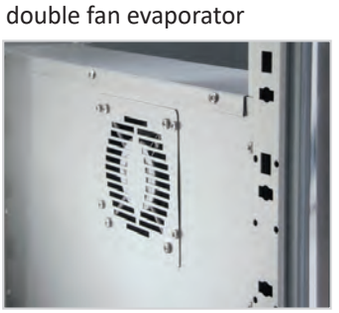




MFEI80-200
bandeja y parrilla de trabajo, opcionales
with working grills and trays, optionals

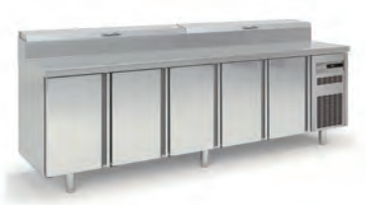


evaporador central
double fan evaporator



MFEI70-180-1/6 2.989 €

MFEI70-225-1/6 3.526 €



MFEI70-270-1/6 4.389 €

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 442
GN containers and dividers NOT included in price, see page 442

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	capacidad GN *GN capacity 1/6*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
MFEI70-180	0°C +8°C	1795	850	700	3	3	10	399	230V-50Hz	R134a	485	511
										R290*	820	592
MFEI70-225	0°C +8°C	2245	850	700	4	4	13	543	230V-50Hz	R134a	485	511
										R290*	820	592
MFEI70-270	0°C +8°C	2695	850	700	5	5	14	686	230V-50Hz	R134a	520	567
										R290*	820	648

*opcional - *optional*

FAST & COOL FOOD

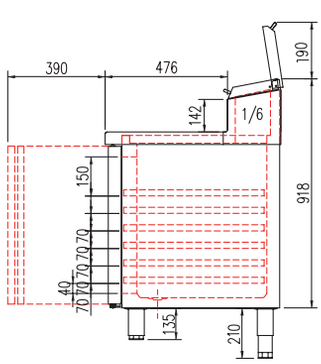
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera inox con expositor de ingredientes integrado y cubierta inox abatible
- Expositor ingredientes GN 1/6-150
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, sobre guías de acero inox regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

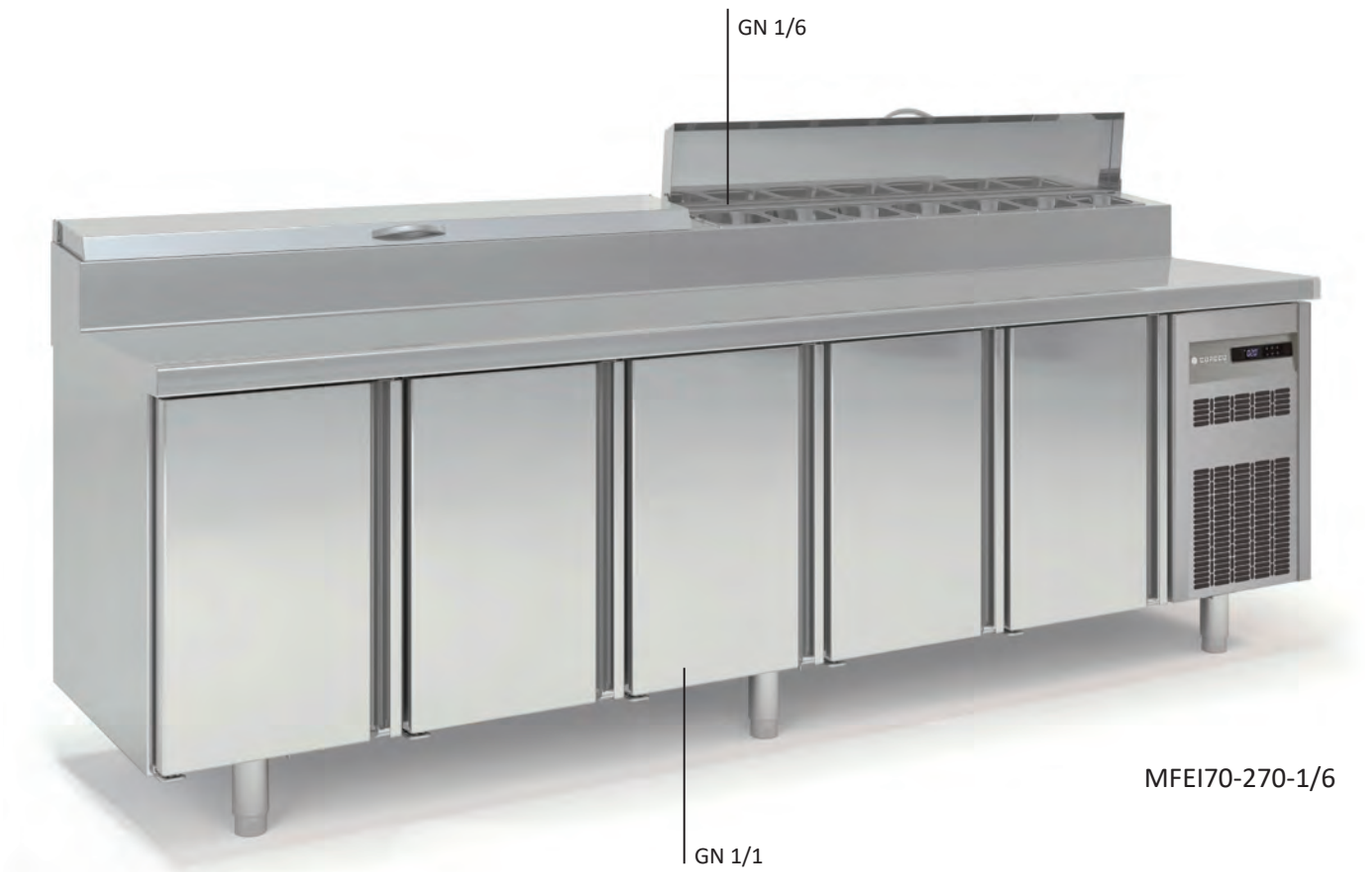
- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- AISI-304 stainless steel worktop, raised topping well with hinged lid
- GN 1/4-150 topping unit
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature, 32°C ambient

OPCIONES	*OPTIONS*	€
cerradura puerta inox	*solid door lock*	15 € x ud
motor lado izquierdo	*left side engine*	56 €
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
set 6 ruedas	*6 castors set*	117 € x set
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
encimera de granito	*granite worktop*	consultar- consult
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult
cajonera doble inox, auto-cierre	*double drawers set, soft-closing*	455 € x set
cajonera triple inox, auto-cierre	*triple drawers set, soft-closing*	604 € x set



Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.
Worktops, container fits and covers, can be customized.

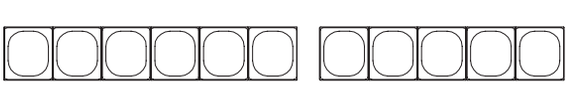
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



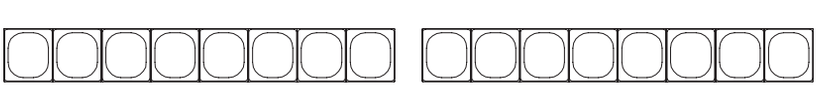
MFEI70-270-1/6

MFEI70-180-1/6
10xGN1/6

MFEI70-225-1/6
13xGN1/6



MFEI70-270-1/6
16xGN1/6



cajones opcionales pag 40
drawers on demand,see page 40

evaporador central
double fan evaporator

MFPP-140 2.947 €

MFCP-140 3.485 €

El precio incluye vitrina de ingredientes - *Topping unit included in price*
Cubetas GN NO incluidas en el precio - *GN containers NOT included in price*
ver página 442 - *see page 442*

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	capacidad GN *GN capacity 1/4*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
MFPP-140	0°C +8°C	1365	890	700	2	2	5	264	230V-50Hz	R134a	485	511
										R290*	820	592
MFCP-140	0°C +8°C	1365	970	700	3	3	5	399	230V-50Hz	R134a	485	511
										R290*	820	592

*opcional - *optional*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180 mm
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN 1/4, incluido
- Temperatura de trabajo expositor +2°C +8°C a 32°C ambiente
- Temperatura de trabajo mesa pizza -2°C +8°C a 38°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Granite working surface with 180 mm upstands
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- GN 1/4 topping unit, included
- Topping unit operating temperature +2°C+8°C, 32°C ambient
- Pizza unit operating temperature -2°C+8°C, 38°C ambient

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
parrilla adicional GN 1/1	*GN 1/1 extra shelf*	23 € x ud
set adicional guías GN 1/1	*GN 1/1 slides extra set*	25 € x set
MFPP: cajonera doble inox, auto-cierre	*MFPP: double drawers set, self-closing*	404 € x set
MFCP: cajonera doble inox, auto-cierre	*MFCP: double drawers set, self-closing*	454 € x set
MFCP: cajonera triple inox, auto-cierre	*MFCP: triple drawers set, self-closing*	602 € x set
cerradura puerta inox	*solid door lock*	15 € x ud
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult
Sin expositor de ingredientes	*Whithout topping unit*	consultar- consult

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

GN 1/4

LEDs 6500 K

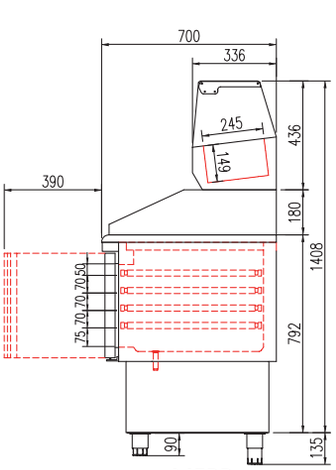
MFCP-140

evaporador central
double fan evaporator

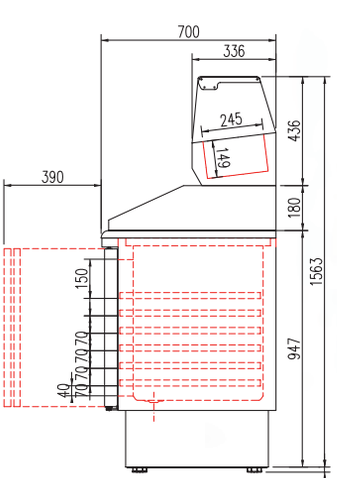
cajones opcionales
drawers on demand

GN 1/4

MFPP-140



MFPP



MFCP

MR80-160 3.496 €

MR80-210 4.084 €

MR80-265 4.684 €

El precio incluye vitrina de ingredientes - *Topping unit included in price*
Cubetas GN NO incluidas en el precio - *GN containers NOT included in price*
ver página 442 - *see page 442*

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	cajas *containers 40x60*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
MR80-160	0°C +8°C	1565	850	800	0	8	3+3	362	230V-50Hz	R134a	178	211
										R290*	280	218
MR80-210	0°C +8°C	2090	850	800	0	13	3+3	562	230V-50Hz	R134a	245	249
										R290*	280	220
MR80-265	0°C +8°C	2615	850	800	0	18	3+3	761	230V-50Hz	R134a	304	289
										R290*	739	412

*opcional - *optional*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

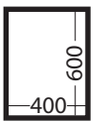
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180 mm
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40x7 (4 en dotación)
- Cajón neutro con 3 contenedores 60x40x7 en dotación
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN 1/4, incluido
- Temperatura de trabajo expositor +2°C +8°C a 32°C ambiente
- Temperatura de trabajo mesa pizza -2°C +8°C a 38°C ambiente

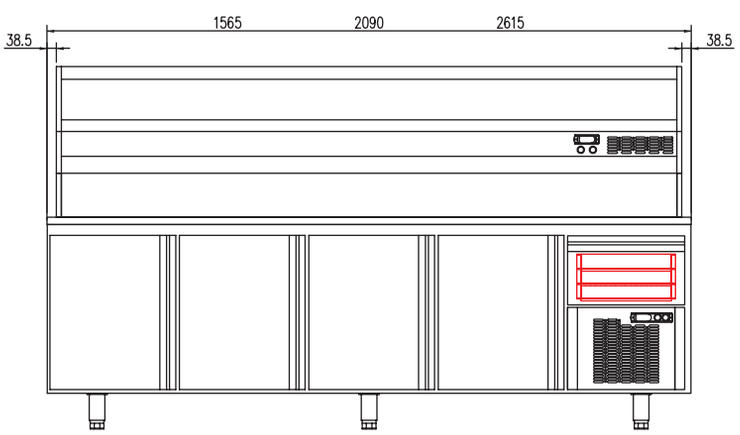
We reserve the right to change specifications without prior notice.

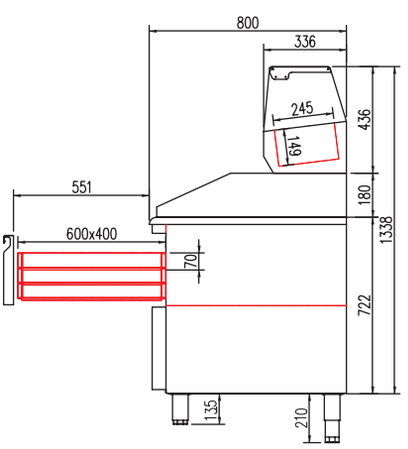
- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Granite working surface with 180 mm upstands
- interior with stainless steel slides, height adjustable, capacity for 60x40 shelves, trays or containers (4 as standard)
- Neutral drawer with three 60x40x7 containers as standard
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- GN 1/4 topping unit, included
- Topping unit operating temperature +2°C+8°C, 32°C ambient
- Pizza unit operating temperature -2°C+8°C, 38°C ambient

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
parrilla 60x40	*60x40 shelf*	24 € x ud
cajón plástico 60x40x7	*60x40x7 plastic container*	37 € x ud
cajón plástico 60x40x12	*60x40x12 plastic container*	29 € x ud
cerradura puerta inox	*solid door lock*	15 € x ud
motor lado izquierdo	*left side engine*	56 €
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
set 6 ruedas	*6 castors set*	117 € x set
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult
Sin expositor de ingredientes	*Without topping unit*	consultar- consult

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales







MFP70-180 4.204 €

MFP70-225 4.799 €

MFP80-200 4.245 €

MFP80-250 5.109 €

El precio incluye vitrina de ingredientes - *Topping unit included in price*
Cubetas GN NO incluidas en el precio - *GN containers NOT included in price*
ver página 442 - *see page 442*

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	cajas *containers 40x60*	capacidad GN *GN capacity 1/4*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
MFP70-180	0°C +8°C	1795	850	700	2	2	0	8	255	230V-50Hz	R134a	178	211
											R290*	280	218
MFP70-225	0°C +8°C	2245	850	700	3	3	0	10	399	230V-50Hz	R134a	245	249
											R290*	280	220
MFP80-200	0°C +8°C	2020	850	800	0	10	5	9	362	230V-50Hz	R134a	178	211
											R290*	280	218
MFP80-250	0°C +8°C	2545	850	800	0	15	5	12	562	230V-50Hz	R134a	245	249
											R290*	280	220

*opcional - *optional*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180 mm
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN 1/4, incluido
- Temperatura de trabajo expositor +2°C +8°C a 32°C ambiente
- Temperatura de trabajo mesa pizza -2°C +8°C a 38°C ambiente

MFP70
- Cuerpo cajonero neutro, 4 cajones sobre guías telescópicas desmontables, contenedores no incluidos
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura

MFP80
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40
- Cuerpo cajonero neutro, 4 cajones sobre guías telescópicas desmontables, capacidad 60x40, 5 contenedores incluidos

OPCIONES	*OPTIONS*	€
Set 7 cajones en gama 800	*7 drawers set in range 800*	210 €
cerradura puerta inox	*solid door lock*	15 € x ud
motor lado izquierdo	*left side engine*	56 €
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
set 6 ruedas	*6 castors set*	117 € x set
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult
Sin expositor de ingredientes	*Whithout topping unit*	consultar- consult

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Granite working surface with 18 0 mm upstands
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- GN 1/4 topping unit, included
- Topping unit operating temperature +2°C+8°C, 32°C ambient
- Pizza unit operating temperature -2°C+8°C, 38°C ambient

MFP70
- Ambient drawers, 4 removable drawers on telescopic rails, containers not included
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable

MFP80
- Capacity for 60x40 shelves, containers or trays on stainless steel slides, height adjustable
- Ambient drawers, 4 removable drawers on telescopic rails, capacity 60x40, 5 containers included

Expositor de ingredientes, con luz
Toping unit with light

FAST & COOL FOOD

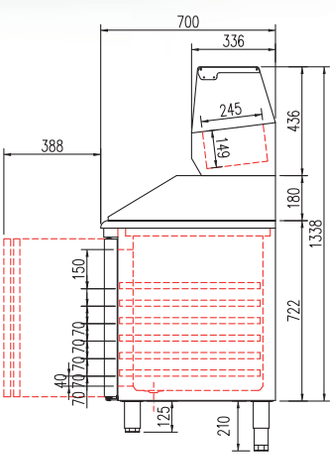
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

LEDs 6500 K

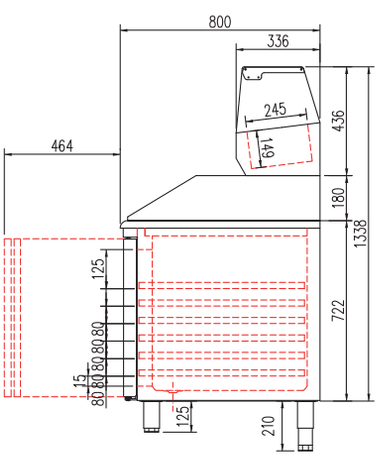
GN 1/4-150

MFP70-225

MFP70:
cajones opcionales pag 40
drawers on demand,see page 40

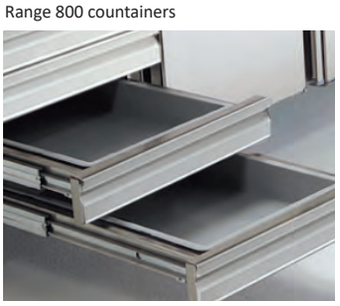


Fondo 700



Fondo 800

Cajas en Gama 800
Range 800 countainers



Gama 700 GN 1/1
GN 1/1 range 700

MR60-150	2.937 €		MR70-135	3.092 €		MR80-150	3.423 €	
MR60-200	3.381 €		MR70-180	3.655 €		MR80-200	4.126 €	
MR60-250	3.960 €		MR70-225	4.172 €		MR80-250	4.421 €	

El precio incluye vitrina de ingredientes - *Topping unit included in price*

Cubetas GN NO incluidas en el precio - *GN containers NOT included in price*

ver página 442 - *see page 442*

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	cajas *containers 40x60*	capacidad GN *GN capacity 1/4*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
MR60-150	0°C +8°C	1495	850	600	2	0	0	6	245	230V-50Hz	R134a	178	211
											R290*	280	218
MR60-200	0°C +8°C	2020	850	600	3	0	0	9	380	230V-50Hz	R134a	245	249
											R290*	280	220
MR60-250	0°C +8°C	2545	850	600	4	0	0	12	516	230V-50Hz	R134a	304	289
											R290*	739	412
MR70-135	0°C +8°C	1345	850	700	2	2	0	5	255	230V-50Hz	R134a	178	211
											R290*	280	218
MR70-180	0°C +8°C	1795	850	700	3	3	0	8	399	230V-50Hz	R134a	245	249
											R290*	280	220
MR70-225	0°C +8°C	2245	850	700	4	4	0	10	543	230V-50Hz	R134a	304	289
											R290*	739	412
MR80-150	0°C +8°C	1495	850	800	0	8	3	6	362	230V-50Hz	R134a	178	211
											R290*	280	218
MR80-200	0°C +8°C	2020	850	800	0	13	3	9	562	230V-50Hz	R134a	245	249
											R290*	280	220
MR80-250	0°C +8°C	2545	850	800	0	18	3	12	761	230V-50Hz	R134a	304	289
											R290*	739	412

*opcional - *optional*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- **MR60** estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- **MR70** estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, sobre guías de acero inox regulables en altura
- **MR80** interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40x7 (3 en dotación)

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180 mm
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN 1/4, incluido
- Temperatura de trabajo expositor +2°C +8°C a 32°C ambiente
- Temperatura de trabajo mesa pizza -2°C +8°C a 38°C ambiente

- **MR60** shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- **MR70** shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- **MR80** capacity for 60x40 shelves, containers or trays on stainless steel slides, height adjustable

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Granite working surface with 180 mm upstands
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- GN 1/4 topping unit, included
- Topping unit operating temperature +2°C+8°C, 32°C ambient
- Pizza unit operating temperature -2°C+8°C, 38°C ambient

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
cerradura puerta inox	*solid door lock*	15 € x ud
motor lado izquierdo	*left side engine*	56 €
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
set 6 ruedas	*6 castors set*	117 € x set
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult
Sin expositor de ingredientes	*Without topping unit*	consultar- consult
Sin expositor de ingredientes	*Whithout topping unit*	consultar- consult

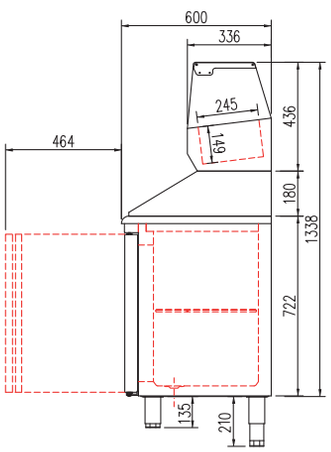
Expositor de ingredientes, con luz
Toping unit with light

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

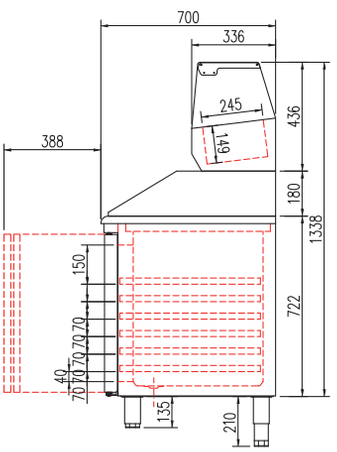
LEDs 6500 K

GN 1/4-150

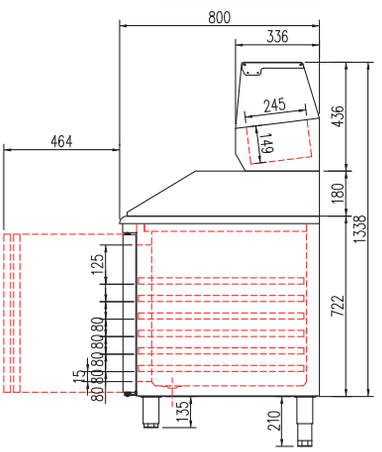
MR70-225



Fondo 600



Fondo 700



Fondo 800

MFP70:
cajones opcionales pag 40
drawers on demand,see page 40

Gama 700 GN 1/1
GN 1/1 range 700

Cajas en Gama 800
Range 800 countainers

EI-1/4-135	1.157 €	EI-1/3-135	1.199 €	EI-1/4-135-T	1.018 €	EI-1/3-135-T	1.070 €
EI-1/4-150	1.174 €	EI-1/3-150	1.220 €	EI-1/4-150-T	1.054 €	EI-1/3-150-T	1.106 €
EI-1/4-180	1.256 €	EI-1/3-180	1.303 €	EI-1/4-180-T	1.147 €	EI-1/3-180-T	1.199 €
EI-1/4-200	1.303 €	EI-1/3-200	1.349 €	EI-1/4-200-T	1.174 €	EI-1/3-200-T	1.230 €
EI-1/4-225	1.365 €	EI-1/3-225	1.386 €	EI-1/4-225-T	1.272 €	EI-1/3-225-T	1.333 €
EI-1/4-250	1.457 €	EI-1/3-250	1.447 €	EI-1/4-250-T	1.339 €	EI-1/3-250-T	1.396 €

Cubetas GN NO incluidas en el precio, ver página 442
GN containers NOT included in price, see page 442

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	fondo *depth* (mm)	capacidad *capacity 1/4*	capacidad *capacity 1/6*	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W **EI-T**	potencia *power* W **EI**
EI-1/4-135	+2°C +8°C	1345	336	2	2	230V-50Hz	R134a	140	149	170
							R290	158	131	152
EI-1/4-150	+2°C +8°C	1495	336	3	3	230V-50Hz	R134a	140	149	170
							R290	170	134	155
EI-1/4-180	+2°C +8°C	1795	336	4	4	230V-50Hz	R134a	140	156	182
							R290	190	136	162
EI-1/4-200	+2°C +8°C	2020	336	5	5	230V-50Hz	R134a	178	180	222
							R290	200	138	180
EI-1/4-225	+2°C +8°C	2245	336	1	1	230V-50Hz	R124a	178	184	226
							R290	210	140	182
EI-1/4-250	+2°C +8°C	2545	336	1	1	230V-50Hz	R134a	178	186	228
							R290	225	143	185
EI-1/3-135	+2°C +8°C	1345	396	1	1	230V-50Hz	R134a	140	149	170
							R290	158	131	152
EI-1/3-150	+2°C +8°C	1495	396	0	0	230V-50Hz	R124a	140	149	170
							R290	170	134	155
EI-1/3-180	+2°C +8°C	1795	396	0	0	230V-50Hz	R134a	140	156	182
							R290	190	136	162
EI-1/3-200	+2°C +8°C	2020	396	0	0	230V-50Hz	R134a	178	180	222
							R290	200	138	180
EI-1/3-225	+2°C +8°C	2245	396	0	0	230V-50Hz	R124a	178	184	226
							R290	210	140	182
EI-1/3-250	+2°C +8°C	2545	396	0	0	230V-50Hz	R134a	178	186	228
							R290	225	143	185

*opcional - *optional*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- **EI** cúpula de cristal
- **EI-T** cubierta inox abatible

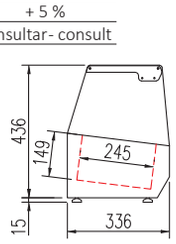
- Exterior e interior en acero inox AISI-304
- Capacidad para cubetas GN no incluidas
- Apoyos regulables en altura
- Evaporador por placa fría
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

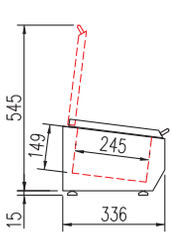
- **EI** glass cover options
- **EI-T** hinged stainless steel cover

- AISI-304 stainless steel exterior and interior
- GN containers capacity, not included
- Adjustable supports
- Cold plate evaporator
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature, 32°C ambient

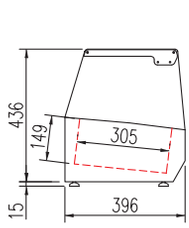
OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult



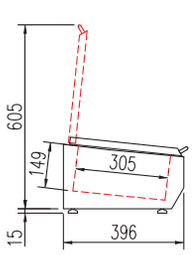
EI-1/4



EI-1/4-T



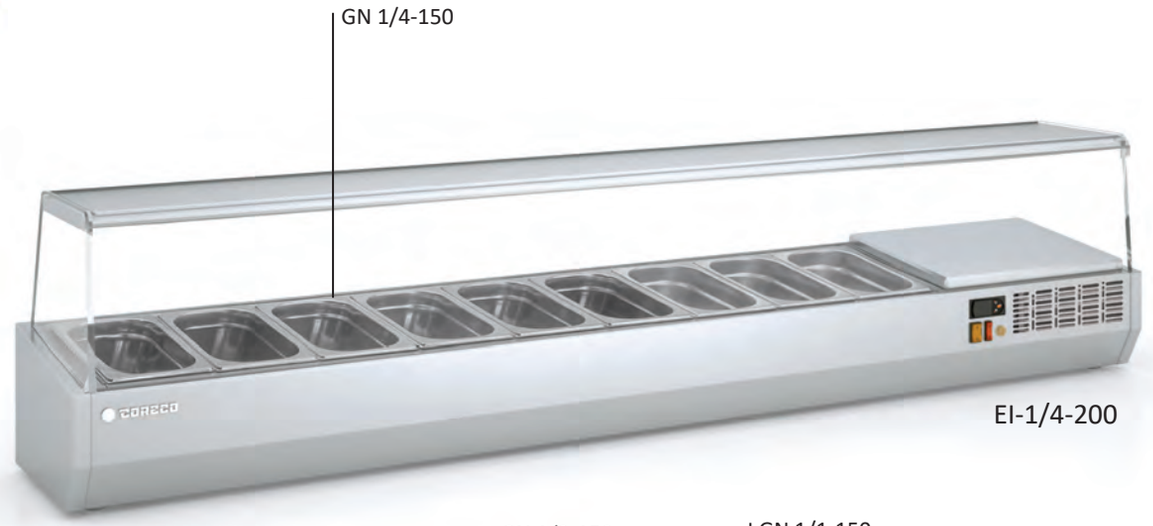
EI-1/3



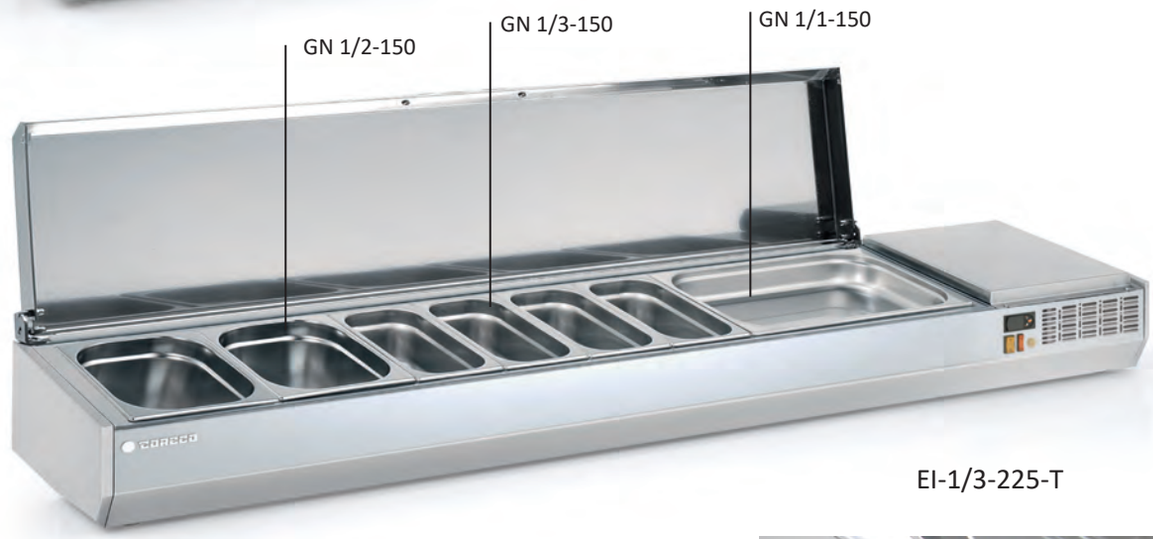
EI-1/3-T

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

LEDs 6500 K



EI-1/4-200



EI-1/3-225-T

Luz de serie (EI)
Light as standard (EI)

EI-1/4-135 5xGN1/4

EI-1/4-150 6xGN1/4

EI-1/4-180 8xGN1/4

EI-1/4-200 9xGN1/4

EI1/4-225 10xGN1/4

EI-1/4-250 12xGN1/4

EI-1/3-135 5xGN1/3

EI-1/3-150 5xGN1/3

EI-1/3-180 7xGN1/3

EI-1/3-200 8xGN1/3

EI-1/3-225 10xGN1/3

EI-1/3-250 11xGN1/3

CORECO

EQUIPAMIENTO PARA BARES
BAR EQUIPMENT
3

BOTELLEROS - CHEST COOLER

Pag. **90-91** Enfriador de botellas
Chest bottle cooler

Pag. **92-93** Enfriador de botellas, fondo plano, brazos rectos
Chest bottle cooler, front angle

BACK BAR

Pag. **94-95** Expositor refrigerado horizontal VINOS
BACK-BAR WINE display cooler

Pag. **96-97** Expositor refrigerado horizontal
BACK-BAR display cooler

Pag. **98-99** Mostrador refrigerado horizontal
BACK-BAR cooler

SNACK BAR

Pag. **100-109** Frente mostrador refrigerado SNACK-BAR
SNACK-BAR cooler

ESCARCHADORES - GLASS FROSTER

Pag. **110-113** ESCARCHADOR de copas
GLASS-FROSTER

Pag. **112-113** Departamentos PESCADO, mantenimiento CONGELADOS
FISH, FREEZER department

EXPOSITORES VERTICALES - MERCHANDISERS

Pag. **114-115** Expositor refrigerado sobre-mostrador
On counter merchandiser

Pag. **116-117** Expositor refrigerado vertical
Merchandiser

Pag. **118-123** Expositor refrigerado GRAN CAPACIDAD
HIGH CAPACITY Merchandiser

Pag. **124-125** Expositor refrigerado GOURMET
GOURMET Merchandiser

BARRILEROS - KEG COOLERS

Pag. **126-129** Enfriador de barriles
Kegs coolers

ENFRIADORES DE AGUA y VINO

Pag. **130-133** TANQUE enfriador de agua
Water coolers

BE-100-I 837 €

BE-150-I 1.101 €
BE-150-A 972 €

BE-200-I 1.282 €
BE-200-A 1.147 €

BE-250-I 1.582 €
BE-250-A 1.416 €

BE-300-I 2.016 €

BE-100-EA 672 €

BE-150-EA 889 €

BE-200-EA 1.059 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	puertas *doors*	separador *shelves*	capacidad *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
BE-100	+2°C +8°C	1010	850	550	2	1	270	230V-50Hz	R134a	140	150
									R600a*	176	125
BE-150	+2°C +8°C	1500	850	550	3	2	420	230V-50Hz	R134a	304	247
									R600a*	205	132
BE-200	+2°C +8°C	1990	850	550	4	3	580	230V-50Hz	R134a	304	258
									R600a*	304	180
BE-250	+2°C +8°C	2480	850	550	5	4	720	230V-50Hz	R134a	485	389
									R290*	502	208
BE-300	+2°C +8°C	2970	850	550	6	5	860	230V-50Hz	R134a	485	400
									R290*	533	244

*opcional - *optional*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

BE-I
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304

BE-A
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en aluminio

BE-EA
- Exterior en acero plastificado blanco, excepto el respaldo
- Interior en acero galvanizado

CARACTERISTICAS COMUNES
- Puertas inox deslizantes sobre bastidor
- Encimera de acero inox AISI-304
- Separadores interiores en alambre de acero plastificado
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Evaporador estático
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Control mecánico de temperatura, digital con pantalla, en opción.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

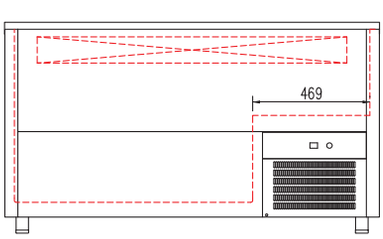
BE-I
- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior

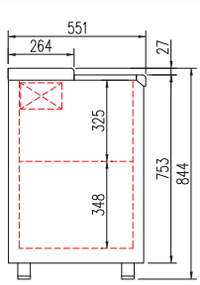
BE-A
- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- Aluminium interior

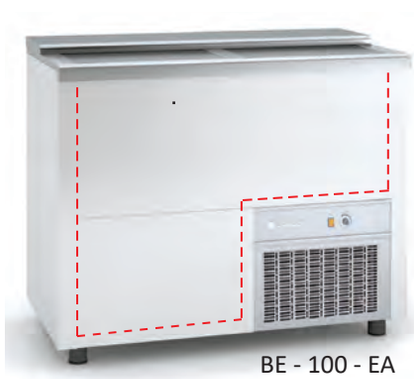
BE-EA
- Plasticized exterior, rear side galvanized panel
- Interior in galvanized steel

FEATURES IN COMMON
- Stainless steel sliding doors
- AISI-304 stainless steel worktop
- Plasticized steel wire internal dividers
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Static evaporator
- Removable and fan assisted condenser unit
- Mechanic control of temperature, digital with display as optional
- Operating temperature, 32°C ambient

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
set 6 ruedas	*6 castors set*	117 € x set
cambio R134a por R600a	*R134a to R600a*	+ 5 %
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
motor lado izquierdo	*left side engine*	56 €
control digital con pantalla	*digital control with display*	87 €
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult
puerta con cerradura	*door with lock*	35 x ud
hidrocarburo	*hydrocarbon*	consultar- consult







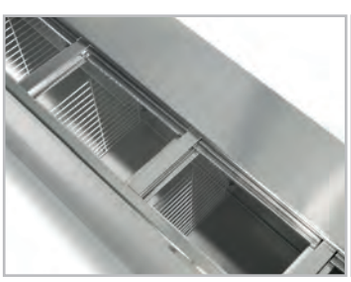
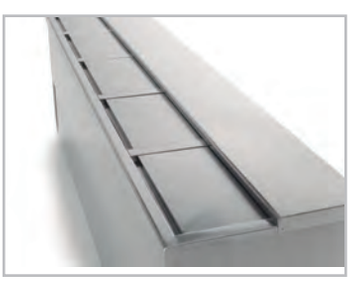
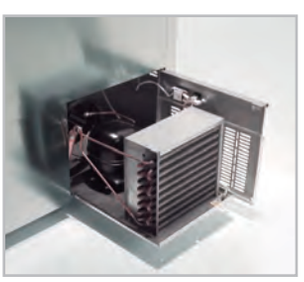
BE - 100 - EA

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

BE-200

BE-150-EA

Puerta con cerradura opcional
Door with lock on demand

BEG-70-EA	466 €
BEG-70-EI	512 €

BEG-100-EA	538 €
BEG-100-EI	585 €

BEG-150-EA	725 €
BEG-150-EI	792 €

BEG-200-EA	844 €
BEG-200-EI	942 €

BEG-70-I	553 €

BEG-100-I	647 €

BEG-150-I	881 €

BEG-200-I	1.072 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	puertas *doors*	separador *shelves*	capacidad *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
BEG-70	+2°C +8°C	705	835	540	1	0	110	230V-50Hz	R600a	144	66
BEG-100	+2°C +8°C	1020	835	540	2	1	170	230V-50Hz	R600a	176	137
BEG-150	+2°C +8°C	1510	835	540	3	2	260	230V-50Hz	R600a	176	137
BEG-200	+2°C +8°C	2030	835	540	4	3	350	230V-50Hz	R600a	250	187

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

BEG-I:
- Frente exterior y costados en acero AISI-304
- Respaldo exterior en acero galvanizado
- Interior en acero AISI-304

BEG-EI:
- Frente exterior y costados en acero plastificado color blanco
- Respaldo exterior en acero galvanizado
- Interior en acero AISI-304

BEG-EA:
- Frente exterior y costados en acero plastificado color blanco
- Respaldo exterior en acero galvanizado
- Interior en acero galvanizado

CARACTERISTICAS COMUNES
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP.
- Evaporador estático.
- Control de temperatura.
- Interruptor general ON - OFF luminoso.
- Temperatura de trabajo a 32°C temperatura ambiente.

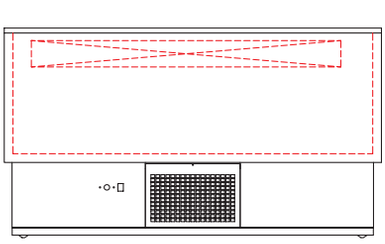
We reserve the right to change specifications without prior notice.

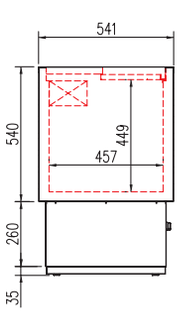
BEG-I:
- AISI-304 exterior front and sides
- Rear side galvanized panel
- AISI-304 interior

BEG-EI:
- Exterior front and sides white plastic coated steel
- Rear side galvanized panel
- AISI-304 interior

BEG- EA:
- Exterior front and sides white plastic coated steel
- Rear side galvanized panel
- Galvanizedinterior

FEATURES IN COMMON
- Plasticized steel wire internal dividers.
- Ventilated, pull-out condenser unit.
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Static evaporator.
- Temperature control.
- Luminous main switch ON - OFF.
- Working temperature, 32° ambient temperature.





BEG-70-EA

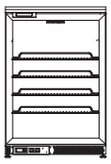
OPCIONES	*OPTIONS*	€
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- *consult*

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

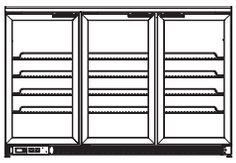
BEG-100-EA

BEG-150-I

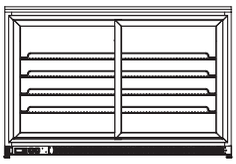
BEG-200-EA


ERHW-150 874 €

ERHW-250 1.147 €


ERHW-350 1.416 €

ERHWS-250 1.157 €


ERHWS-350 1.499 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	puertas abatibles hinged *doors*	puertas correderas *sliding doors*	capacidad botellas *bottles capacity*	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
ERHW-150	+2°C +18°C	620	850	520	1	0	24	230V-50Hz	R134a	140	179
									R600a*	205	161
ERHW-250	+2°C +18°C	925	850	520	2	0	44	230V-50Hz	R134a	304	321
									R600a*	418	260
ERHW-350	+2°C +18°C	1375	850	520	3	0	68	230V-50Hz	R134a	330	330
									R600a*	418	264
ERHWS-250	+2°C +18°C	925	850	520	0	2	44	230V-50Hz	R134a	304	321
									R600a*	418	260
ERHWS-350	+2°C +18°C	1375	850	520	0	2	68	230V-50Hz	R134a	330	330
									R600a*	418	264

*opcional - *optional*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

ERHW
- Exterior en acero plastificado negro
- Interior en acero plastificado gris
- Doble cristal sobre marco abatible, con cerradura de serie

ERHWS
- Exterior en acero plastificado negro
- Interior en acero plastificado gris
- Doble cristal sobre marco deslizante, con cerradura opcional

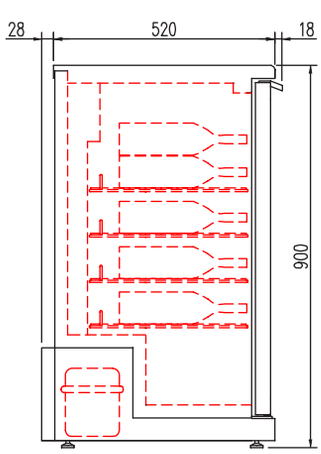
CARACTERISTICAS COMUNES
- Diseñados para botellas de vino
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Unidad condensadora ventilada libre de mantenimiento
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de trabajo +4°C +18°C a 32°C ambiente
- Tensión monofásica 230V - 50 Hz

ERHW
- Anthracite plastic coated steel exterior
- Interior gray plastic coated steel
- Double glass on folding frame with lock as standard

ERHWS
- Anthracite plastic coated steel exterior
- Interior gray plastic coated steel
- Double glass on sliding frame with optional lock

FEATURES IN COMMON
- Designed for botteled wine
- Steel wire shelves adjustable plastic height
- Hermetic compressor higher starting torque
- Forced draft evaporator system with anticorrosion coating
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Ventilated condensing unit (free condenser maintenence)
- Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP
- Automatic evaporation of defrost water
- Operating temperature +4°C +18° 32°C ambient
- Voltage 230V - 50 Hz

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
ERHWS cerradura	*ERHWS lock*	46 €
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- *consult*
cambio R134a por R600a	*R134a to R600a*	+ 5 %



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

ERHW-150

ERHWS-250

ERH-150	791 €
ERH-150-L	791 €

ERH-250	1.049 €
ERH-250-L	1.049 €

ERH-350	1.277 €
ERH-350-L	1.277 €

ERHS-250	1.059 €
ERHS-250-L	1.059 €

ERHS-350	1.359 €
ERHS-350-L	1.359 €

ERH-150-I	869 €
ERH-150-LI	869 €

ERH-250-I	1.152 €
ERH-250-LI	1.152 €

ERH-350-I	1.437 €
ERH-350-LI	1.437 €

ERHS-250-I	1.169 €
ERHS-250-LI	1.169 €

ERHS-350-I	1.474 €
ERHS-350-LI	1.474 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	puertas abatibles hinged *doors*	puertas correderas *sliding doors*	estantes *shelves*	capacidad latas *cans capacity* (33 cl.)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
ERH-150	+2°C +8°C	620	900	520	1	0	2	185	230V-50Hz	R134a	140	179
										R600a*	205	161
ERH-250	+2°C +8°C	925	900	520	2	0	2	275	230V-50Hz	R134a	304	321
										R600a*	418	260
ERH-350	+2°C +8°C	1375	900	520	3	0	2	425	230V-50Hz	R134a	330	330
										R600a*	418	264
ERHS-250	+2°C +8°C	925	900	520	0	2	2	275	230V-50Hz	R134a	304	321
										R600a*	418	260
ERHS-350	+2°C +8°C	1375	900	520	0	2	2	425	230V-50Hz	R134a	330	330
										R600a*	418	264
ERH-150-L	+2°C +8°C	620	850	520	1	0	2	150	230V-50Hz	R134a	140	179
										R600a*	205	161
ERH-250-L	+2°C +8°C	925	850	520	2	0	2	225	230V-50Hz	R134a	304	321
										R600a*	418	260
ERH-350-L	+2°C +8°C	1375	850	520	3	0	2	320	230V-50Hz	R134a	330	330
										R600a*	418	264
ERHS-250-L	+2°C +8°C	925	850	520	0	2	2	225	230V-50Hz	R134a	304	321
										R600a*	418	260
ERHS-350-L	+2°C +8°C	1375	850	520	0	2	2	320	230V-50Hz	R134a	330	330
										R600a*	418	264

*opcional - *optional*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

ERH / ERH-L
- Exterior en acero plastificado negro
- Interior en acero plastificado gris
- Doble cristal sobre marco abatible, con cerradura de serie

ERHS / ERHS-L
- Exterior en acero plastificado negro
- Interior en acero plastificado gris
- Doble cristal sobre marco deslizante, con cerradura opcional

ERH-I, ERHS-I / ERH-LI, ERHS-LI
- Exterior en acero inoxidable
- Interior en acero plastificado gris

CARACTERISTICAS COMUNES
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Iluminación interior LEDs
- Unidad condensadora libre de mantenimiento
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente
- Tensión monofásica 230V - 50 Hz

ERH / ERH-L
- Anthracite plastic coated steel exterior
- Interior gray plastic coated steel
- Double glass on folding frame with lock as standard

ERHS / ERHS-L
- Anthracite plastic coated steel exterior
- Interior gray plastic coated steel
- Double glass on sliding frame with optional lock

ERH-I, ERHS-I / ERH-LI, ERHS-LI
- Stainless steel exterior
- Interior gray plastic coated steel

FEATURES IN COMMON
- Designed for beverages and packaged products
- Steel wire shelves adjustable plastic height
- Hermetic compressor higher starting torque
- Forced draft evaporator system with anticorrosion coating
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Interior LEDs lighting
- Fan assited, maintenance free condenser
- Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP
- Automatic evaporation of defrost water
- Operating temperature 32°C ambient
- Voltage 230V - 50 Hz

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
ERHS cerradura	*ERHS lock*	46 €
230v 60Hz / 115v 60Hz		consultar- consult
cambio R134a por R600a	*R134a to R600a*	+ 5 %
estante chapa perforada 150	*150 SS shelf*	66 € x ud
estante chapa perforada 250	*250 SS shelf*	76 € x ud
estante chapa perforada 350	*350 SS shelf*	87 € x ud

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

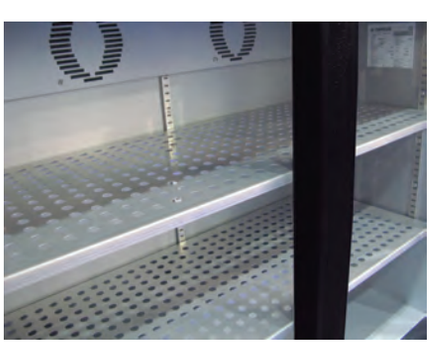
ERH 900 mm
ERH-L 850 mm

ERH-150-L

ERHS-250

ERH-350-I

ERH-250



Estantes chapa perforada opcional
SS shelves on demand

ERH-350

NRH-150	723 €
NRH-150-L	723 €

NRH-250	956 €
NRH-250-L	956 €

NRH-350	1.169 €
NRH-350-L	1.169 €

NRH-150-I	806 €
NRH-150-LI	806 €

NRH-350-I	1.137 €
NRH-350-LI	1.137 €

NRH-350-I	1.411 €
NRH-350-LI	1.411 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	puertas abatibles hinged *doors*	estantes *shelves*	capacidad latas *cans capacity* (33 cl.)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
ERH-150	+2°C +8°C	620	900	520	1	2	185	230V-50Hz	R134a	140	179
									R600a*	205	161
ERH-250	+2°C +8°C	925	900	520	2	2	275	230V-50Hz	R134a	304	321
									R600a*	418	260
ERH-350	+2°C +8°C	1375	900	520	3	2	425	230V-50Hz	R134a	330	330
									R600a*	418	264
ERH-150-L	+2°C +8°C	620	850	520	1	2	150	230V-50Hz	R134a	140	179
									R600a*	205	161
ERH-250-L	+2°C +8°C	925	850	520	2	2	225	230V-50Hz	R134a	304	321
									R600a*	418	260
ERH-350-L	+2°C +8°C	1375	850	520	3	2	320	230V-50Hz	R134a	330	330
									R600a*	418	264

*opcional - *optional*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

NRH / NRH-L
- Exterior en acero plastificado negro
- Interior en acero plastificado gris

NRH-I / NRH-LI
- Exterior en acero inoxidable
- Interior en acero plastificado gris

CARACTERISTICAS COMUNES
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Encastrables
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Unidad condensadora ventilada libre de mantenimiento
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de trabajo +2°C +8°C a 32°C ambiente
- Tensión monofásica 230V - 50 Hz

NRH / NRH-L
- Anthracite plastic coated steel exterior
- Interior gray plastic coated steel

ERH-I / NRH-LI
- Stainless steel exterior
- Interior gray plastic coated steel

FEATURES IN COMMON
- Designed for beverages and packaged products
- "Built-in" designed
- Steel wire shelves adjustable plastic height
- Hermetic compressor higher starting torque
- Forced draft evaporator system with anticorrosion coating
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Fan assited, maintenance free condenser
- Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP
- Automatic evaporation of defrost water
- Operating temperature +2°C +8°C to 32°C ambient
- Voltage 230V - 50 Hz

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult
cambio R134a por R600a	*R134a to R600a*	+ 5 %
estante chapa perforada 150	*150 SS shelf*	66 € x ud
estante chapa perforada 250	*250 SS shelf*	76 € x ud
estante chapa perforada 350	*350 SS shelf*	87 € x ud

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

NRH 900 mm
NRH-L 850 mm

NRH-350

NRH-250

SBE-150 1.747 €

SBE-200 2.166 €

SBE-250 2.591 €

SBIE-150 1.810 €

SBIE-200 2.244 €

SBIE-250 2.679 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	capacidad latas *cans capacity* (33 cl.)	capacidad *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
SBE/SBIE-150	+2°C +8°C	1465	820-880	530	4	320	325	230V-50Hz	R134a	380	496
									R290*	739	477
SBE/SBIE-200	+2°C +8°C	2005	820-880	530	6	500	490	230V-50Hz	R134a	485	504
									R290*	739	485
SBE/SBIE-250	+2°C +8°C	2545	820-880	530	8	680	650	230V-50Hz	R134a	515	509
									R290*	739	490

*opcional - *optional*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

SBE
- Exterior en acero plastificado negro
- Interior en acero plastificado gris

SBIE
- Exterior en acero inoxidable
- Interior en acero plastificado gris

CARACTERISTICAS COMUNES
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Encastrables
- Doble cristal sobre marco abatible
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Iluminación interior LEDs
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Pies regulables, con suplemento para altura 880 mm (incluido)
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente
- Tensión monofásica 230V - 50Hz

We reserve the right to change specifications without prior notice.

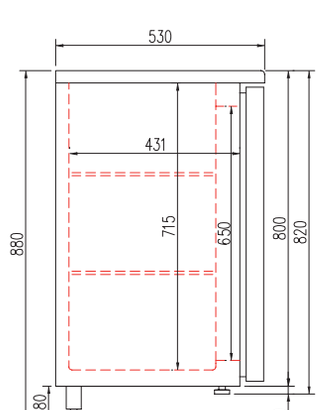
SBE
- Anthracite plastic coated steel exterior
- Interior gray plastic coated steel

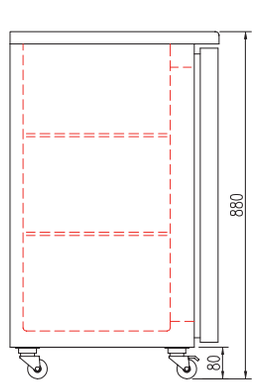
SBIE
- Stainless steel exterior
- Interior gray plastic coated steel

FEATURES IN COMMON
- Designed for beverages and packaged products
- "Built-in" designed
- Double glass on folding frame
- Steel wire shelves adjustable plastic height
- Hermetic compressor higher starting torque
- Forced draft evaporator system with anticorrosion coating
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- LEDs interior lighting
- Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP
- Adjustable feet, with suplement for height 880 mm (included)
- Automatic evaporation of defrost water
- Operating temperature 32°C ambient
- Voltage 230V - 50Hz

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
set 6 ruedas	*6 castors set*	117 € x set
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult
motor lado izquierdo	*left side engine*	76 €
cambio a estante chapa inox	*SS panel shelve increase*	46 € x ud
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %

SBE-200
motor izquierda
left side engine





all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

min 820 mm
max 880 mm

Hydrocarbon optional

LEDs 6500 K

SBIE-250

SBE-150
estantes chapa inox opcional
optional SS panel shelves

SBEP-120 1.520 €

SBEP-170 1.872 €

SBEP-220 2.254 €

SBIEP-120 1.582 €

SBIEP-170 1.949 €

SBIEP-220 2.342 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	capacidad latas *cans capacity* (33 cl.)	capacidad *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante recomendado *recommended refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W
SBEP/SBIEP-120	+2°C +8°C	1165	820-880	530	4	320	325	230V-50Hz	R-134a	480
SBEP/SBIEP-170	+2°C +8°C	1705	820-880	530	6	500	490	230V-50Hz	R134a	500
SBEP/SBIEP-220	+2°C +8°C	2245	820-880	530	8	680	650	230V-50Hz	R134a	520

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

SBEP
- Exterior en acero plastificado negro
- Interior en acero plastificado gris

SBIEP
- Exterior en acero inoxidable
- Interior en acero plastificado gris

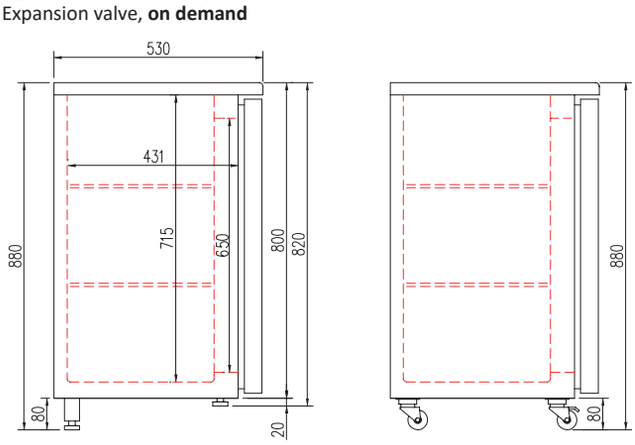
CARACTERISTICAS COMUNES
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Doble cristal sobre marco abatible
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Iluminación interior LEDs
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Pies regulables, con suplemento para altura 880 mm (incluido)
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente
- Tensión monofásica 230V - 50Hz
- Unidad condensadora **NO INCLUIDA**, refrigerante recomendado R134a
- Control de expansión de refrigerante **NO INCLUIDO**
- Rendimiento del evaporador con Δt=12°C
- Evaporación automática **opcional**
- Válvula de expansión, **opcional**

We reserve the right to change specifications without prior notice.

SBEP
- Anthracite plastic coated steel exterior
- Interior gray plastic coated steel

SBIEP
- Stainless steel exterior
- Interior gray plastic coated steel

FEATURES IN COMMON
- Designed for beverages and packaged products
- Double glass on folding frame
- Steel wire shelves adjustable plastic height
- Forced draft evaporator system with anticorrosion coating
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- LEDs interior lighting
- Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP
- Adjustable feet, with suplement for height 880 mm (included)
- Operating temperature 32°C ambient
- Voltage 230V - 50Hz
- Condenser unit **NOT INCLUDED**, recommended refrigerant R134a
- Refrigerant expansion control, **NOT INCLUDED**
- Performance of the evaporator with Δt = 12°C
- **Optional** automatic evaporation of defrost water
- Expansion valve, **on demand**



OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
evaporación automática	*automatic evaporation*	225 € x set
válvula de expansión	*expansion valve*	153 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult
cambio a estante chapa inox	*SS panel shelve increase*	46 € x ud
cambio a estante chapa inox	*SS panel shelve increase*	46 € x ud

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

min 820 mm
max 880 mm

LEDs
6500 K

SBIEP-120

SBEP-250

SB-150 1.551 €

SB-200 1.861 €

SB-250 2.177 €

SBI-150 1.603 €

SBI-200 1.923 €

SBI-250 2.254 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	capacidad latas *cans capacity* (33 cl.)	capacidad *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
SB/SBI-150	+2°C +8°C	1465	820-880	530	4	320	325	230V-50Hz	R134a	380	476
									R290*	739	457
SB/SBI-200	+2°C +8°C	2005	820-880	530	6	500	490	230V-50Hz	R134a	485	584
									R290*	739	465
SB/SBI-250	+2°C +8°C	2545	820-880	530	8	680	650	230V-50Hz	R134a	515	589
									R290*	739	470

*opcional - *optional*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

SB
- Exterior en acero plastificado negro
- Interior en acero plastificado gris

SBI
- Exterior en acero inoxidable
- Interior en acero plastificado gris

CARACTERISTICAS COMUNES
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Encastrables
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Pies regulables, con suplemento para altura 880 mm (incluido)
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente
- Tensión monofásica 230V - 50Hz

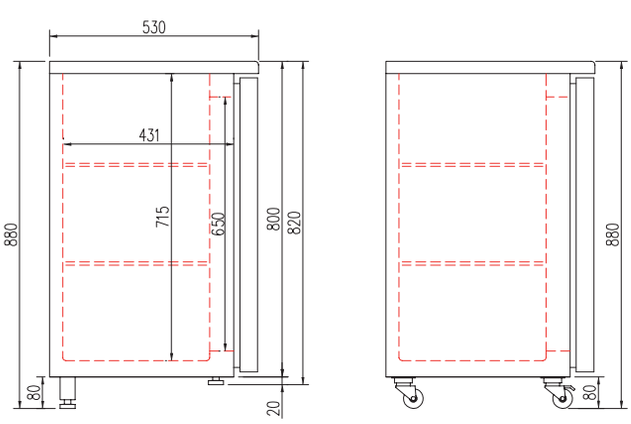
We reserve the right to change specifications without prior notice.

SB
- Anthracite plastic coated steel exterior
- Interior gray plastic coated steel

SBI
- Stainless steel exterior
- Interior gray plastic coated steel

FEATURES IN COMMON
- Designed for beverages and packaged products
- "Built-in" designed
- Steel wire shelves adjustable plastic height
- Hermetic compressor higher starting torque
- Forced draft evaporator system with anticorrosion coating
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP
- Adjustable feet, with suplement for height 880 mm (included)
- Automatic evaporation of defrost water
- Operating temperature 32°C ambient
- Voltage 230V - 50Hz

OPCIONES	*OPTIONS*	€
Cajonera doble INOX	*Stainless Steel double drawers set*	394 €
Cajonera doble plast. negro	*Black plastic coated double drawers set*	363 €
Cajonera triple INOX	*Stainless Steel triple drawers set*	568 €
Cajonera triple plast. negro	*Black plastic coated triple drawers set*	537 €
separador interior cajón	*drawer internal divider*	14 € x ud
set 6 ruedas	*6 castors set*	117 € x set
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult
motor lado izquierdo	*left side engine*	76 €
cambio a estante chapa inox	*SS panel shelve increase*	46 € x ud
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

min 820 mm
max 880 mm

Hydrocarbon optional

SB-250 con 2 sets cajones
with 2 drawers sets

SBI-200 con 3 sets cajones
with 3 drawers sets

SBP-120 1.318 €

SBP-170 1.572 €

SBP-220 1.840 €

SBIP-120 1.370 €

SBIP-170 1.633 €

SBIP-220 1.918 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	capacidad latas *cans capacity* (33 cl.)	capacidad *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante recomendado *recommended refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W
SBP/SBIP-120	+2°C +8°C	1165	820-880	530	4	320	325	230V-50Hz	R-134a	480
SB-P/SBIP-170	+2°C +8°C	1705	820-880	530	6	500	490	230V-50Hz	R134a	500
SBP/SBIP-220	+2°C +8°C	2245	820-880	530	8	680	650	230V-50Hz	R134a	520

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

SBP
- Exterior en acero plastificado negro
- Interior en acero plastificado gris

SBIP
- Exterior en acero inoxidable
- Interior en acero plastificado gris

CARACTERISTICAS COMUNES
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Doble cristal sobre marco abatible
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Pies regulables, con suplemento para altura 880 mm (incluido)
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente
- Tensión monofásica 230V - 50Hz
- Unidad condensadora **NO INCLUIDA**, refrigerante recomendado R134a
- Control de expansión de refrigerante **NO INCLUIDO**
- Rendimiento del evaporador con Δt=12°C
- Evaporación automática **opcional**
- Válvula de expansión, **opcional**

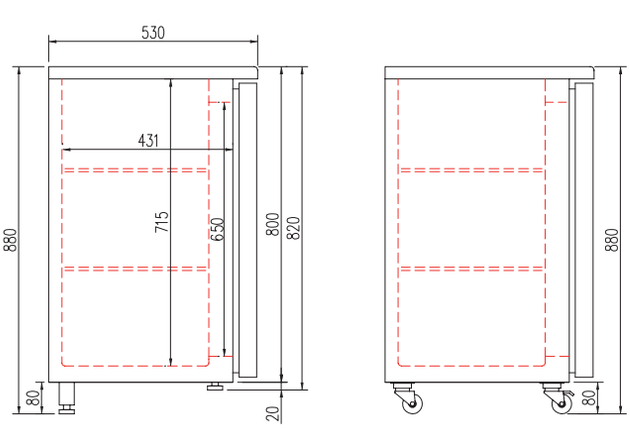
We reserve the right to change specifications without prior notice.

SBP
- Anthracite plastic coated steel exterior
- Interior gray plastic coated steel

SBIP
- Stainless steel exterior
- Interior gray plastic coated steel

FEATURES IN COMMON
- Designed for beverages and packaged products
- Double glass on folding frame
- Steel wire shelves adjustable plastic height
- Forced draft evaporator system with anticorrosion coating
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP
- Adjustable feet, with suplement for height 880 mm (included)
- Operating temperature 32°C ambient
- Voltage 230V - 50Hz
- Condenser unit **NOT INCLUDED**, recommended refrigerant R134a
- Refrigerant expansion control, **NOT INCLUDED**
- Performance of the evaporator with Δt = 12°C
- **Optional** automatic evaporation of defrost water
- Expansion valve, **on demand**

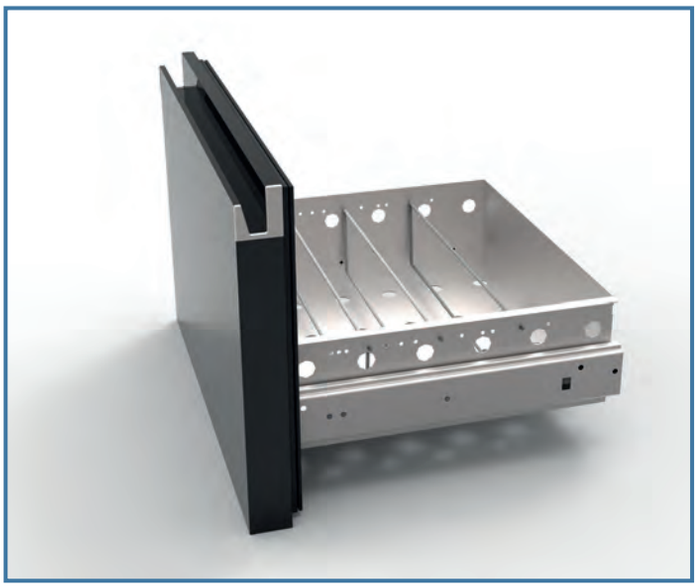
OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
Cajonera doble INOX	*Stainless Steel double drawers set*	394 €
Cajonera doble plast. negro	*Black plastic coated double drawers set*	363 €
Cajonera triple INOX	*Stainless Steel triple drawers set*	568 €
Cajonera triple plast. negro	*Black plastic coated triple drawers set*	525 €
separador interior cajón	*drawer internal divider*	14 € x ud
evaporación automática	*automatic evaporation*	225 € x set
válvula de expansión	*expansion valve*	153 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult
cambio a estante chapa inox	*SS panel shelve increase*	46 € x ud



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

SBP-220

SBIP-170



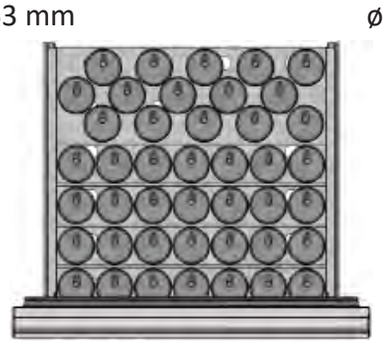
Características técnicas - Technical data

- Exterior en acero plastificado negro o acero inoxidable AISI-304
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304
- Guias telescópicas AISI-304, desmontables con pestillo de seguridad
- Capacidad de carga dinámica 65 Kg.
- Tirador ergonómico, de fácil limpieza
- Separadores interiores adaptables a diferentes medidas (opcional)
- Set de cajones, intercambiables con puertas

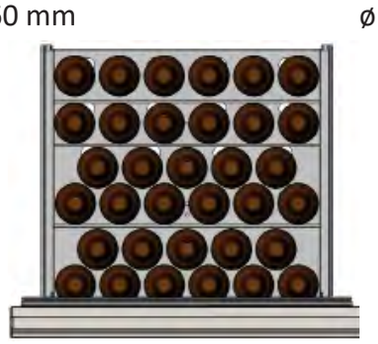
- Anthracite plastic coated or AISI-304 Stainless steel
- Internal structure in AISI-304 Stainless steel
- AISI-304, detachable runners with security click
- Dynamic load capacity 65 Kg.
- Ergonomic handle, easy to clean
- Adaptable internal dividers (optional)
- Doors and drawers sets are interchangeable

Capacidad latas y botellas - Cans and bottles capacity

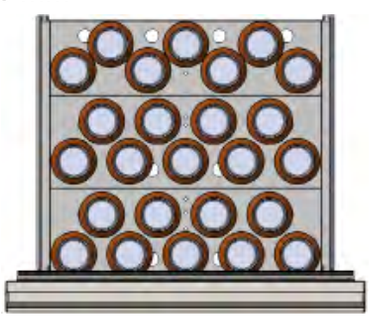
ø 53 mm



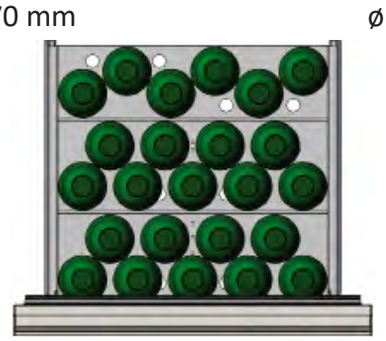
ø 60 mm



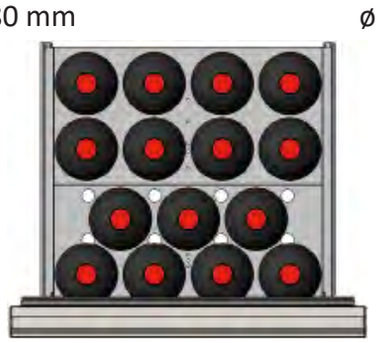
ø 66 mm



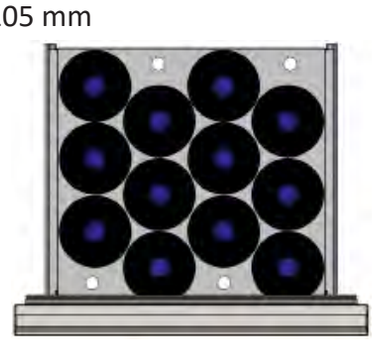
ø 70 mm



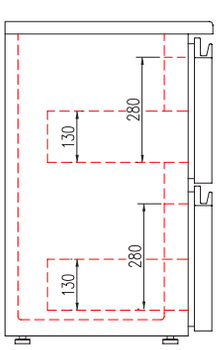
ø 80 mm

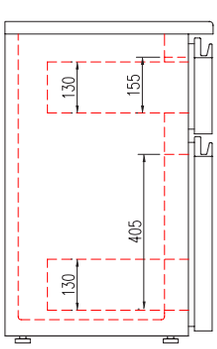


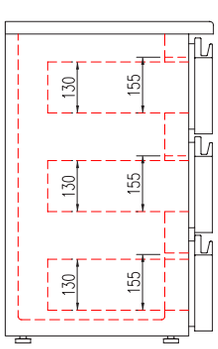
ø 105 mm



Altura cajones - Drawers height







all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

min 820 mm
max 880 mm

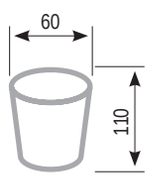
SB-200 con cajones
with drawers

EE-85 1.179 €

EC-85 1.059 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	capacidad latas *cans capacity* (33 cl.)	capacidad *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
EE-85	-5°C -10°C	510	850	505	1	320	85	230V-50Hz	R134a	107	168
									R290*	158	150
EC-85	-5°C -10°C	510	850	505	1	500	85	230V-50Hz	R134a	107	168
									R290*	158	150

*opcional - *optional*



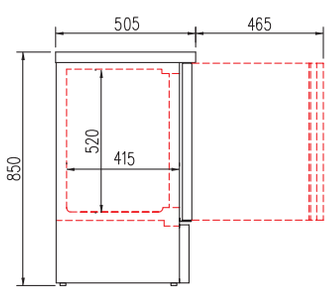
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- EE doble cristal
- Encimera de acero inox AISI-304
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Apoyos regulables en altura
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador placa fría
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- EE double glazed door
- AISI-304 stainless steel worktop
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Adjustable supports
- Fan assisted condenser unit
- Cold plate evaporator
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

EC - 85

EE - 85

CORECO

STANDARD	
-5°C -15°C	R290
-5°C -1°C	R134a
-2°C +8°C	R134a

EC-140 1.354 €

NR-140 1.106 €

DP-140 1.199 €

ECE-140 1.535 €

NRE-140 1.184 €

DPE-140 1.199 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	pares de guías *slides sets*	estantes *shelves*	cajas *containers*	capacidad *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
EC-140	-5°C -15°C	645	805	640	2	2	0	125	230V-50Hz	R290	398	396
										R452A*	353	468
ECE-140	-5°C -15°C	645	805	640	2	2	0	125	230V-50Hz	R290	398	401
										R452A*	353	473
DP-140	-5°C -1°C	645	805	640	3	0	3	125	230V-50Hz	R134a	178	229
										R290*	190	185
NR-140	-2°C +8°C	645	805	640	2	2	0	125	230V-50Hz	R134a	178	208
										R290*	190	164

*opcional - *optional*

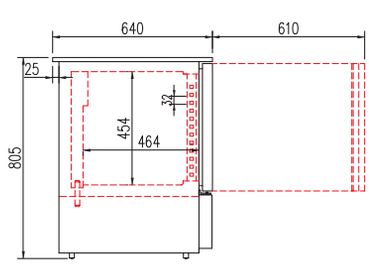
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

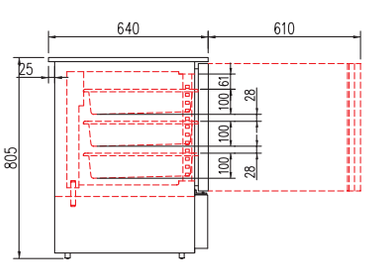
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido, compatible GN 1/1.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de acero inox AISI-304
- Estantes interiores 530x440 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- DP contenedores plástico 530x460 sobre guías de acero inox
- Apoyos regulables en altura
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners, GN 1/1 capacity.
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- AISI-304 stainless steel worktop
- 530x440 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- DP , 3 plastic containers 530x460
- Adjustable supports
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

OPCIONES	*OPTIONS*	€
cerradura puerta inox	*solid door lock*	15 € x ud
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	107 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %



EC/ ECE / NR - 140



DP - 140

LEDs 6500 K

ECE - 140

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

DP - 140

EC - 140
NR - 140

Interior y guías adaptadas a capacidad GN 1/1
Slides and interior, GN 1/1 compatible

EC-3 528 €

EC-400 595 €

ECCM-450 621 €

EC-520 777 €

ECC-520 792 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	capacidad *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
EC-3	0°C +7°C	410	512	452	1	30	230V-50Hz	R600a	115	72
EC-400	0°C +7°C	450	740	500	2	52	230V-50Hz	R600a	144	84
ECCM-450	0°C +7°C	450	900	500	2	72	230V-50Hz	R600a	144	87
ECC-520	0°C +7°C	520	1100	570	2	115	230V-50Hz	R600a	144	117
EC-520	0°C +7°C	520	945	560	2	115	230V-50Hz	R600a	144	114

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

EC-3 / EC-400 / ECCM-450
- Exterior e interior en acero plastificado blanco

ECC / EC-520
- Exterior en acero plastificado blanco
- Interior en poliestireno sanitario termo-conformado

CARACTERISTICAS COMUNES
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Puerta con doble cristal sobre marco de aluminio
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador ventilado impreso en placa de aluminio
- Control digital de temperatura y descarches
- Iluminación interior LEDs
- Unidad condensadora ventilada
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de trabajo 32°C ambiente
- Tensión monofásica 230V - 50 Hz

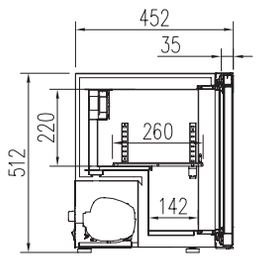
We reserve the right to change specifications without prior notice.

EC-3 / EC-400 / ECCM-450
- Exterior and interior in white plastic coated steel

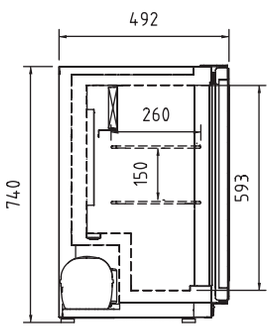
ECC / EC-520
- White plastic coated steel exterior
- Interior in sanitary polystyrene thermoforming

FEATURES IN COMMON
- Designed for beverages and packaged
- Double glass doors with aluminium frame
- Shelves plastic coated steel wire, adjustable height
- Hermetic compressor higher starting torque
- Ventilated evaporator printed on aluminum plate
- Digital temperature control and defrost
- Interior LEDs lighting
- Ventilated condensing unit
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Automatic evaporation of defrost water
- Operating temperature 32°C ambient
- Voltage 230V - 50 Hz

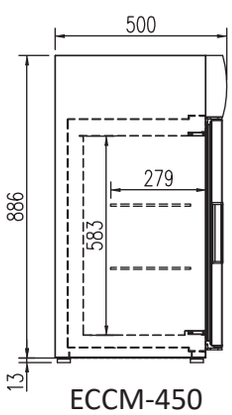
OPCIONES	*OPTIONS*	€
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult
otro color exterior	*other external color*	consultar- consult
cambio a estante chapa inox	*SS panel shelve increase*	46 € x ud



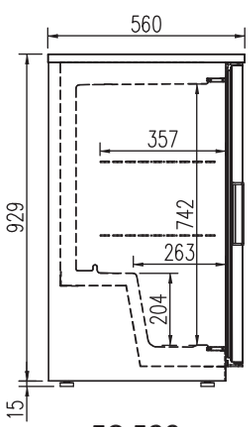
EC-3



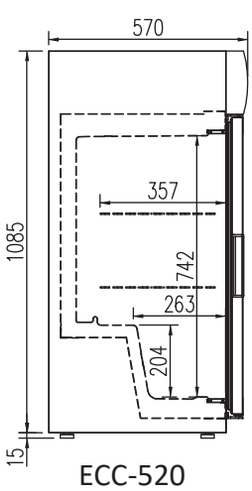
EC-400



ECCM-450



EC-520



ECC-520

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

EC-400

ECCM-450

EC-520

ECC-520

EC-620 1.015 €

EC-622 1.095 €

ECC-620 1.030 €

ECC-622 1.110 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	capacidad *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
ECC-620	0°C +7°C	620	2000	640	4	388	230V-50Hz	R600a	176	156
EC-620	0°C +7°C	620	1880	640	4	388	230V-50Hz	R600a	176	151

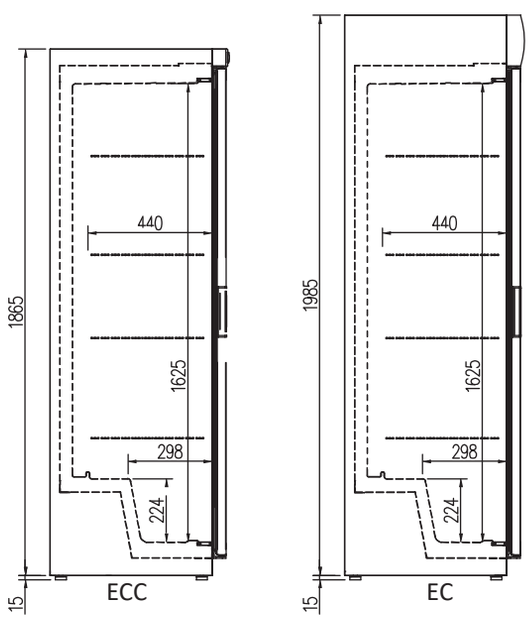
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero plastificado blanco
- Interior en poliestireno sanitario termo-conformado
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Puerta con doble cristal sobre marco de aluminio (excepto EC-400)
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador ventilado impreso en placa de aluminio
- Control digital de temperatura y descarches
- Iluminación interior LEDs
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de trabajo 32°C ambiente
- Tensión monofásica 230V - 50 Hz

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- White plastic coated steel exterior
- Interior in sanitary polystyrene thermoforming
- Designed for beverages and packaged
- Double glass doors with aluminium frame (except EC-400)
- Shelves plastic coated steel wire, adjustable height
- Hermetic compressor higher starting torque
- Ventilated evaporator printed on aluminum plate
- Digital temperature control and defrost
- Interior LEDs lighting
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Automatic evaporation of defrost water
- Operating temperature 32°C ambient
- Voltage 230V - 50 Hz

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult
otro color exterior	*other external color*	consultar- consult
cambio a estante chapa inox	*SS panel shelve increase*	46 € x ud



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

EC-620

ECC-620

CMb-5-50 1.502 €

CM-62 1.886 €

mod.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	capacidad *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
CM-62	620	1870	640	4	375	230V-50Hz	R290	851	1430
CMb-5-50	530	1430	635	3	197	230V-50Hz	R290	851	1419

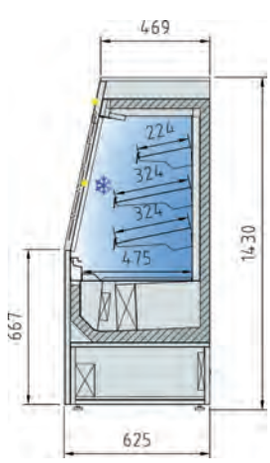
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- **CM-62**
- Exterior e interior en acero plastificado blanco
- **CMb-5-50**
- Exterior en acero plastificado blanco, costados exteriores en madera MDF, interior acero plastificado blanco
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Estantes de acero plastificado regulables en altura y ángulo, con porta-precios
- De serie: Luz horizontal, vertical y cortina nocturna
- Control digital de temperatura y descarches
- De serie: Luz vertical led y cortina nocturna
- Evaporación y condensación ventilada
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre CFCs, densidad 40 Kg/m³
- Evaporación automática del agua de descarche
- Clase climática 3 (25ºC 60%HR) régimen M1, temperatura producto -1/5ºC UNE EN ISO 23953-2:2006
- Tensión monofásica 230V 50Hz

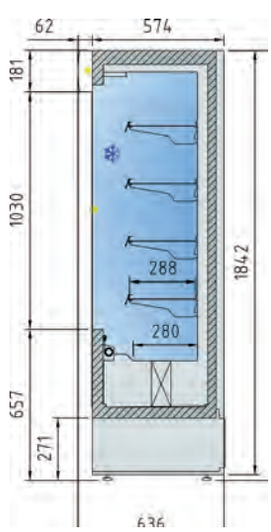
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- **CM-62**
- Exterior and interior in white plastic coated steel
- **CMb-5-50**
- Exterior in white plastic coated steel, sides in MDF wood, white plasticized steel interior
- Designed for beverages and packaged
- Plastic coated steel shelves adjustable in height and angle , with porta-preciosHermetic compressor higher starting torque
- Standard: horizontal, vertical and night light curtain
- Digital temperature control and defrost
- Standard: Led vertical lighting and night blind
- Ventilated evaporation and condensation
- Insulation: Polyurethane, CFC, density 40 Kg / m³
- Automatic evaporation of defrost water
- Climatic class 3 (25ºC 60%HR) regime M1, product temperature-1/5ºC UNE EN ISO 23953-2:2006
- Voltage 230V 50Hz

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult
otro color exterior	*other external color*	consultar- consult
cambio a estante chapa inox	*SS panel shelve increase*	46 € x ud



CMb-5-50



CM-62

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

CMb-5-50

CM-62

AGPC-125 2.258 €

RVCS-1000 2.430 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	capacidad *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
AGPC-125	0°C +7°C	1250	2025	635	8	750	230V-50Hz	R290	739	429
								R134a*	485	447
RVCS-1000	0°C +7°C	1250	2000	690	8	1000	230V-50Hz	R290	820	537
								R134a*	684	620

*opcional - *optional*

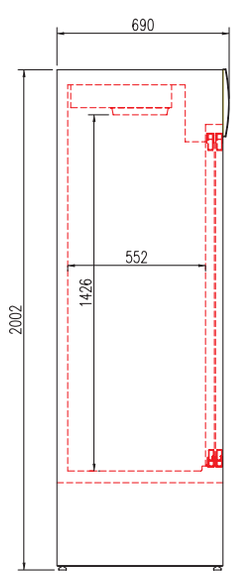
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior e interior en acero plastificado blanco
- Estantes de alambre de acero plastificado
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- **ACRV**: Doble cristal sobre marco deslizante, auto-cierre
- **AGPC**: Doble cristal sobre marco abatible, bisagras autocierre
- Luz interior LEDs
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Evaporación automática del agua de descarche
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador ventilado impreso en placa de aluminio
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

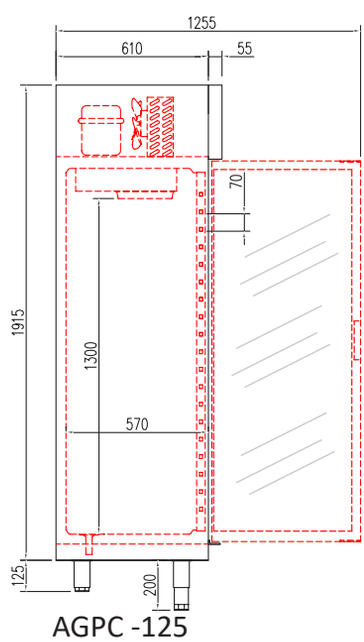
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior and interior in white plastic coated steel
- Shelves made of plasticized steel wire
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP controller of temperature and defrosts
- Energy efficient digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- **ACRV**: Double glazed sliding doors, self-closing
- **AGPC**: Double glazed front opening doors, self-closing hinges
- LEDs interior lighting
- Designed for drinks and packaged products
- Automatic evaporation of defrost water
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted cold plate evaporator
- Operating temperature 32°C ambient

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult
otro color exterior	*other external color*	consultar- consult
cambio a estante chapa inox	*SS panel shelve increase*	46 € x ud
cambio R290 por R134a	*R290 to R134a*	0 %



RVCS - 1000



AGPC -125

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

RVCS - 1000

AGPC -125

RVC-2003-S 3.501 €

RVCS-2003 3.521 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	capacidad *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
RVC-2003-S	-2°C +8°C	2115	1960	845	12	1750	230V-50Hz	R290	1702	1044
								R452A*	1215	956
RVCS-2000	-2°C +8°C	2085	2000	825	12	1750	230V-50Hz	R290	1702	1064
								R452A*	1215	976

*opcional - *optional*

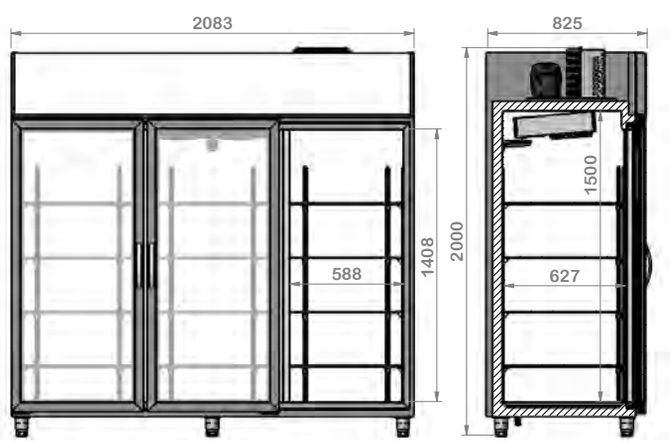
características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Exterior e interior en acero plastificado blanco, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Doble cristal + LEDS
- Estantes interiores de acero plastificado blanco, regulables en altura con soportes metálicos
- Pies ajustables en altura, ruedas opcionales
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- White plastic coated exteriorand interior, stainless steel stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Double glazed door + LEDS
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Adjustable legs, castors as optional
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosio coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defros, door open and high temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
cerradura puerta cristal	*glass door lock*	46 € x ud
set 6 ruedas	*6 castors set*	117 € x ud
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x ud
cambio R290 por R452A	*R290 to R452A*	0 %
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar-consult



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

RVCS-2000

RVC-2003-S

RVC-751-BL 1.877 €

RVC-751-NE 1.877 €

RVC-1302-BL 2.689 €

RVC-1302-NE 2.689 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	capacidad *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
RVC-751	-2°C +8°C	693	2130	740	4	520	230V-50Hz	R290	502	251
								R134a*	245	243
RCV-1302	-2°C +8°C	1390	3130	740	8+4	1130	230V-50Hz	R290	820	542
								R134a*	485	461

*opcional - *optional*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

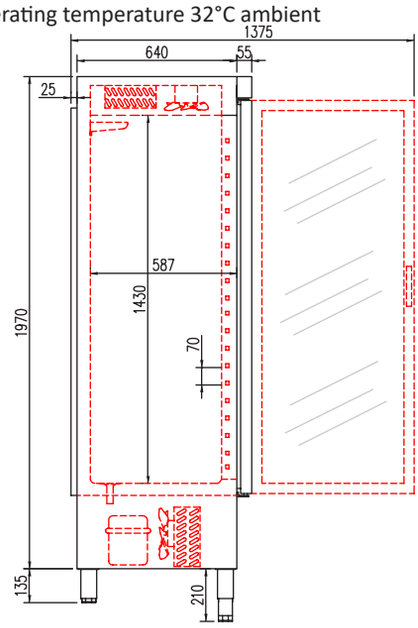
- **RVC-BL:** Exterior en acero plastificado color blanco
- **RVC-NE:** Exterior en acero plastificado color negro

- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de color **negro**, apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Doble cristal + LEDS
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados,alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- **RVC-BL:** White color plastic coated exterior
- **RVC-NE:** Anthracite color plastic coated exterior

- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Black color doors, with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Double glazed door + LEDS
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
otro color exterior	*other external color*	consultar- consult
parrilla reforzada botellería	*bottles reinforced shelf*	66 € x ud
parrilla adicional	*extra shelf*	29 € x ud
parrilla intermedia adicional	*extra middle shelf*	17 € x ud
cerradura puerta cristal	*glass door lock*	46 € x ud
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
cambio R290 por R134a	*R290 to R134a*	0 %
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

RVC-1302-NE

RVC-751-BL

B-100	2.792 €
BV-100	2.962 €

B-150	3.340 €
BV-150	3.609 €

B-200	3.837 €
BV-200	4.194 €

EB-100	3.045 €
EBV-100	3.226 €

EB-150	3.695 €
EBV-150	3.982 €

EB-200	4.296 €
EBV-200	4.664 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	capacidad barriles *kegs capacity*	puertas inox *inox doors*	puertas cristal *glass doors*	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
B-100	+5°C +8°C	1100	975	600	2	2	0	230V-50Hz	R134a	485	430
									R290*	739	412
B-150	+5°C +8°C	1600	975	600	3	3	0	230V-50Hz	R134a	485	430
									R290*	739	412
B-200	+5°C +8°C	2120	975	600	4	4	0	230V-50Hz	R134a	485	430
									R290*	739	412
EB-100	+5°C +8°C	1100	975	600	2	0	2	230V-50Hz	R134a	485	440
									R290*	739	422
EB-150	+5°C +8°C	1600	975	600	3	0	3	230V-50Hz	R134a	485	446
									R290*	739	428
EB-200	+5°C +8°C	2120	975	600	4	0	4	230V-50Hz	R134a	485	461
									R290*	739	434

*opcional - *optional*

mod	*puerta ciega* *blind door*	*puerta cristal + LEDs* *glass door + LEDs*	respaldo ciego *blind rear side*	respaldo cristal + LEDs *glass rear side + LEDs*
B	x		x	
BV	x			x
EB		x	x	
EBV		x		x

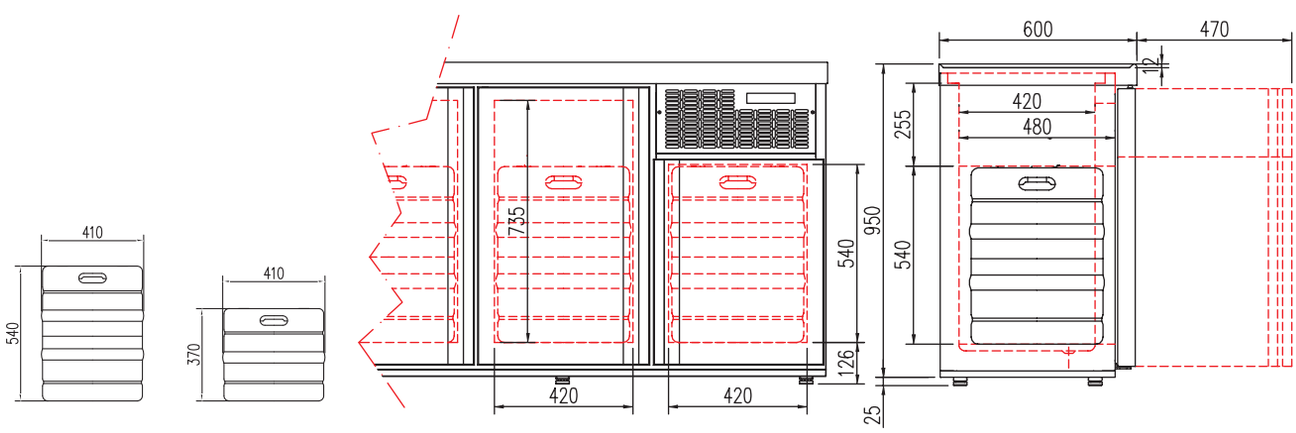
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Refuerzo para apoyo y deslizado de los barriles de 50 o 30 litros
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Chasis en tubo de acero inox y patas regulables
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Reinforced base to drop and slide the barrels (50 or 30 liters)
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Worktop in stainless steel AISI-304 with drip perimeter
- AISI -304 base and legs
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature, 32°C ambient

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar - consult



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

LEDs 6500 K

Hydrocarbon optional

EB-150

B-150

EBV-150
Respaldo de cristal
Double glazed rear side

BP-120	2.115 €
BVP-120	2.291 €

BP-170	2.657 €
BVP-170	2.926 €

BP-220	3.128 €
BVP-220	3.485 €

EBP-120	2.354 €
EBVP-120	2.529 €

EBP-170	2.992 €
EBVP-170	3.279 €

EBP-220	3.567 €
EBVP-220	3.940 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	capacidad barriles *kegs capacity*	puertas inox *inox doors*	puertas cristal *glass doors*	voltaje *voltage*	refrigerante recomendado *recommended refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W
BP-120	+5°C +8°C	1195	975	600	2	2	0	230V-50Hz	R134a	485
BP-220	+5°C +8°C	1720	975	600	3	3	0	230V-50Hz	R134a	485
EBP-170	+5°C +8°C	2245	975	600	4	4	0	230V-50Hz	R134a	485
EBP-100	+5°C +8°C	1195	975	600	2	0	2	230V-50Hz	R134a	485
EBP-150	+5°C +8°C	1720	975	600	3	0	3	230V-50Hz	R134a	485
EBP-200	+5°C +8°C	2245	975	600	4	0	4	230V-50Hz	R134a	485

mod	*puerta ciega* *blind door*	*puerta cristal + LEDs* *glass door + LEDs*	respaldo ciego *blind rear side*	respaldo cristal + LEDs *glass rear side + LEDs*
BP	x		x	
BVP	x			x
EBP		x	x	
EBVP		x		x

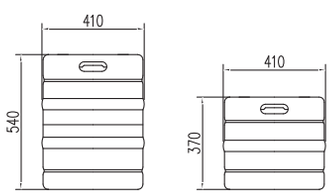
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

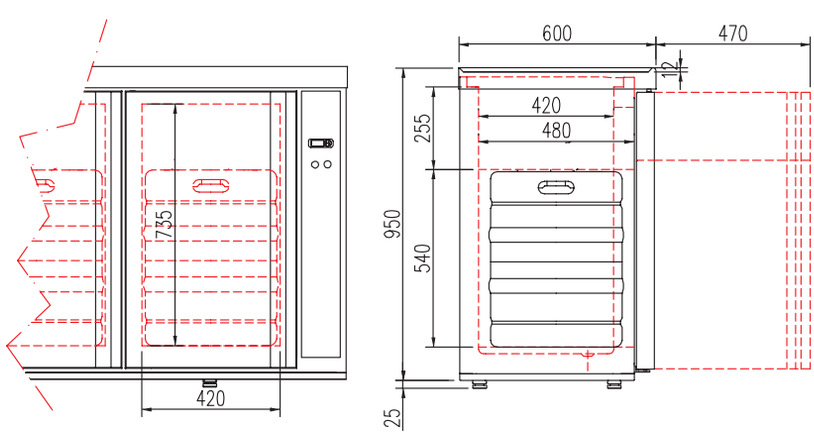
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Refuerzo para apoyo y deslizado de los barriles de 50 o 30 litros
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de acero inox AISI-304 con perimetro vierte-aguas
- Chasis en tubo de acero inox y patas regulables
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación (opcional). Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Reinforced base to drop and slide the barrels (50 or 30 liters)
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Worktop in stainless steel AISI-304 with drip perimeter
- AISI -304 base and legs
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature ,32°C ambient

230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult





all photos must be considered as a reference - fotografias no contractuales

LEDs 6500 K

EBP-220

EBVP-170
Respaldo de cristal
Double glazed rear side

EAP-175V	1.626 €
EAPI-175V	1.730 €

EAP-100H	1.487 €
EAPI-100H	1.745 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	peso (vacio) *weight (empty* Kg	potencia frig *frig power W*	consumo *consumption W*	capacidad *capacity* L	caudal grifo abierto *open flow faucet* (l/h) ΔT=10°C	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*
EAP-175V	+1°C +3°C	880	1140	560	103	485	366	175	110	230V-50Hz	R134a
EAP-100H	+1°C +3°C	1405	580	565	100	684	543	100	79	230V-50Hz	R134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- **EAPI:** Exterior en acero inox AISI-304
- **EAP:** exterior en acero plastificado o acero plastificado

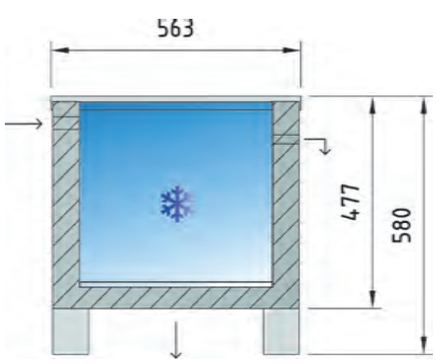
- Serpentín interior en acero inox AISI-304
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Llenado automático por boya, diametro 1/2”
- Agitador de agua interior
- Control digital electrónico
- Encimera desmontable
- Refrigerante R-404A
- Rebosadero de seguridad diámetro 3/4”

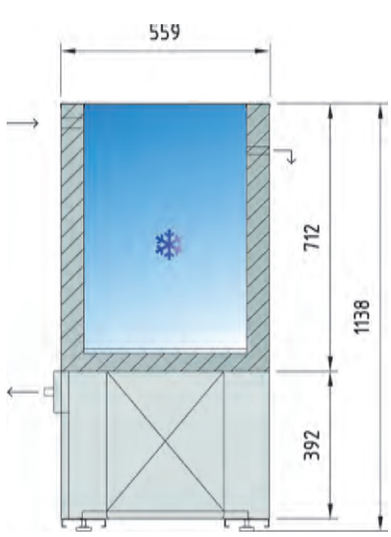
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- **EAPI:** Exterior in AISI-304 stainless steel
- **EAPI:** plasticed exterior

- AISI-304 stainless steel Internal coil and container
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Automatic fill, float system, 1/2” diameter
- Interior water shaker
- Digital electronic control
- Detachable worktop
- Refrigerant R-404A
- Safety overflow, diameter 3/4”

soporte pared	wall support	97 €





all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

EAP-100H

EAP-175V

SD-100-I 1.520 €

SD-150-I 1.742 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	potencia frig *frig power (W)*	consumo *consumption (W)*	capacidad *capacity (L)*	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*
SD-100	+12°C +16°C	1010	800	545	300	290	63	230V-50Hz	R-134a
SD-150	+10°C +16°C	1500	800	545	356	350	85	230V-50Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior e interior en acero inox AISI-304
- Cuba interior, incorpora llave de paso para vaciado del agua
- Estante inferior para almacenamiento de botellas
- Patas regulables inox AISI-304
- Evaporador por placa fría
- Enfriamiento por baño en agua fría
- Unidad condensadora ventilada
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo 32°C ambiente

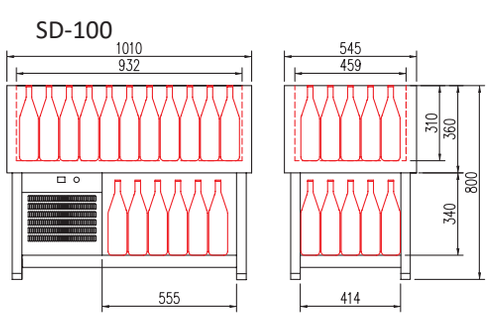
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior and interior
- Drain tap
- Bottom shelf for storage of bottles
- AISI -304 adjustable legs
- Cold plate evaporator
- Cold water bath system
- Fan assisted condenser unit
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

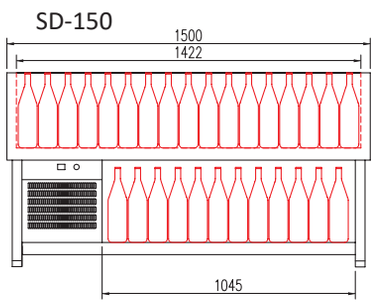
230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult

SD-100

SD-100



SD-150



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

V-6 428 €

V-8 584 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	potencia frig *frig power (W)*	consumo *consumption (W)*	capacidad *capacity (Ø80)*	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*
V-6	+5°C +18°C	660	220	350	84	128	6	230V-50Hz	R-134a
V-8	+5°C +18°C	775	220	350	84	128	8	230V-50Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304.
- Interior en aluminio.
- Aislamiento densidad 25 Kg/m³.
- Desagüe en la parte trasera.
- Interruptor general ON - OFF.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador por placa fría.
- Control de temperatura por termostato.
- Selección de temperatura para vino tinto o blanco.
- Capacidad para botellas de ø80mm máximo.
- Temperatura de trabajo 32°C ambiente.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Stainless-steel exterior.
- Aluminium interior.
- 25 Kg/m³ insulation density.
- Dripping tube in rear.
- ON - OFF main switch.
- Ventilated condenser unit.
- Cold plate evaporator system.
- Temperature control by thermostat.
- Red o white wine temperature selection.
- ø80mm maximum storage capacity.
- Working temperature 32°C ambient temperature.

230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult

V6

V8

CORECO

ARMARIOS REFRIGERADOS
REFRIGERATED CABINETS
4

GN

Pag. **138-139** Armario GN 2/1 interior inox embutido, ALTA EFICIENCIA ENERGETICA
HIGH ENERGY EFFICIENCY press formed stainless steel GN 2/1 cabinet

Pag. **140-141** Armario GN 2/1 interior inox embutido, refrigeración y congelados
Chiller and freezer press formed stainless steel GN 2/1 cabinet

Pag. **142-151** Armario GN 2/1 refrigeración y congelados
Chiller and freezer GN 2/1 cabinet

Pag. **152-153** Armario GN 2/1 H197 con ruedas, refrigeración y congelados
H197 chiller and freezer GN 2/1 cabinet with castors

Pag. **154-155** Armario GN 2/1 puerta de cristal refrigeración y congelados
Chiller and freezer glass door GN 2/1 cabinet

Pag. **156-161** Armario GN 2/1 doble temperatura
Dual temperature GN 2/1 cabinet

Pag. **162-165** Armario GN FIT 1/1- 2/1
GN FIT 1/1- 2/1 cabinet

Pag. **166-167** Armario GN 2/1 interior termoplástco
Thermoplastic interior GN 2/1 cabinet

60x40

Pag. **168-169** Armario 60x80
60x80 cabinet

Pag. **170-171** Armario 60x40 cajas de pescado
Fish 60x40 containers cabinet

Pag. **172-173** Armario 60x40 panaderia / pasteleria
60x40 bakery / pastry cabinet

Pag. **174-175** Armario 60x40 FIT
60x40 FIT cabinet

EUROSNACK

Pag. **176-177** Armario EUROSnack refrigeración y congelados 400 l.
400 l. chiller and freezer EUROSnack cabinet

Pag. **178-179** Armario EUROSnack refrigeración y congelados 750 l.
750 l. chiller and freezer EUROSnack cabinet

SNACK

Pag. **180-185** Armario SNACK refrigeración y congelados
Chiller and freezer SNACK cabinet

Pag. **186-187** Armario SNACK puerta de cristal refrigeración y congelados
Chiller and freezer glass door SNACK cabinet

Pag. **188-193** Armario SNACK doble temperatura
Dual temperature SNACK cabinet

Pag. **194-195** Armario SNACK FIT refrigeración y congelados
Chiller and freezer SNACK FIT cabinet

CARACTERISTICAS GENERALES
GENERAL FEATURES

GN

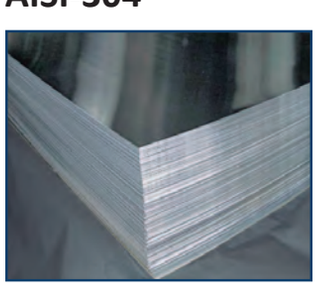
EuroSnack

SNACK

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

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

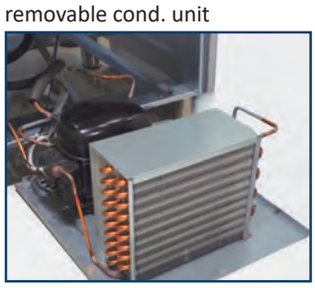
AISI-304



patas de 160 mm
160 mm leg

bisagras cierre automático
self closing hinges

unidad cond. extaible
removable cond. unit



interior esquinas redondeadas
rounded corner edges

burlete desmontable
gasket detachable

contrapuerta embutida
pressformed rear door

evaporador en el techo
top mounted evaporator

desagüe limpieza
cleaning drainage

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

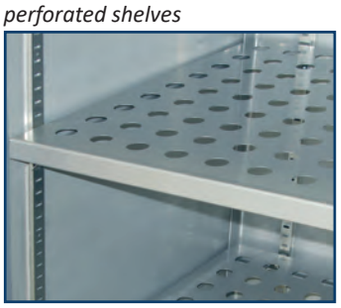
OPCIONES BAJO PEDIDO
OPTIONS ON DEMAND

pre-instalación
remote condenser unit

puerta con cerradura
lock for door

respaldo inox
SS rear side

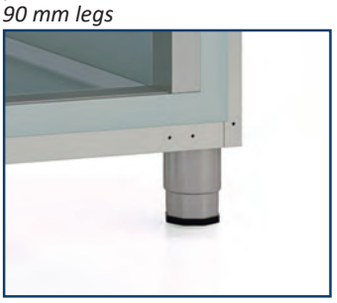
estantes chapa perforada
perforated shelves



puertas de cristal
glass doors

barras carniceras
bars for meat

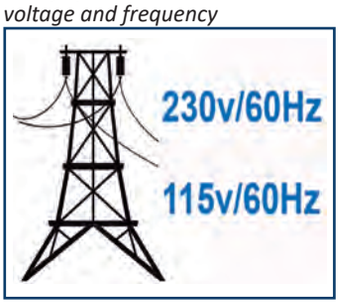
patas de 90 mm
90 mm legs

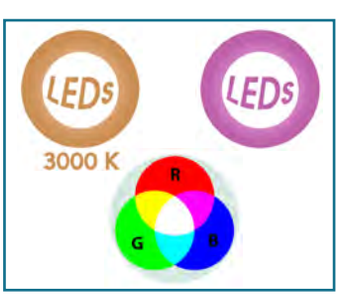


ruedas
castors

hidrocarburo
hydrocarbon

voltaje y frecuencia
voltage and frequency





HEGR-751	2.764 €
HECG-751	3.060 €

HEGR-1002	4.659 €
HECG-1002	5.970 €

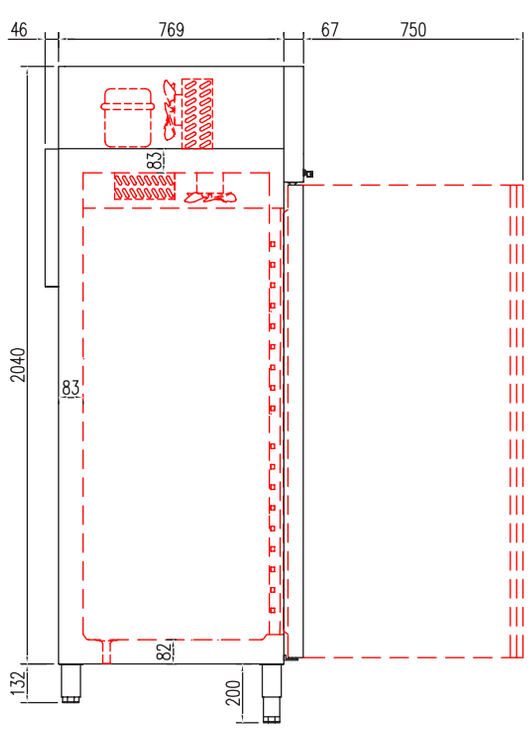
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 2/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825
HEGR-751	-2°C +8°C	760	2175	885	3	3	645	230V-50Hz	R290	505	182	A
HECG-751	-20°C -15°C	760	2175	885	3	3	645	230V-50Hz	R290	505	369	C
HEGR-1002	-2°C +8°C	1490	2175	885	6	6	1404	230V-50Hz	R290	739	420	C
HECG-1002	-20°C -15°C	1490	2175	885	6	6	1404	230V-50Hz	R290	907	839	E

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Cremalleras y guias inox para parrillas y cubetas GN 1/1 o GN 2/1
- Estantes interiores GN 2/1, de alambre en acero plastificado
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Cerradura con llave, de serie
- Luz interior LED
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche del evaporador
- Aislamiento de poliuretano inyectado y grosor 85 mm perimetral, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Ventiladores alta eficiencia
- **T**emperatura de trabajo 16°C a 43°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Supports and slides for GN 1/1 or GN 2/1 containers or shelves
- GN 2/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Inner side of doors by stamped steel
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Key lock as standard
- LED lighting
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 85 mm perimetral insulation, 40 Kg/m³ density polyurethane, zero GWP and zero ODP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- High efficiency fan motors
- **O**perating ambient temperature 16°C to 43°C



OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional GN 2/1	*GN 2/1 extra shelf*	45 € x ud
barras carniceras	*bars for meat set*	58 € x set
set 4 ruedas	*4 castors set*	75 € x set
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	245 € x set
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar- consult

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

Electrónica avanzada
High technology electronic system

Contrapuerta embutida
Press-formed rear side door

Aislamiento 40 Kg/cm³
40 Kg / cm³ insulation

EGR-751-PF85	2.764 €
ECG-751-PF-85	3.502 €

EGRE-751-PF85	2.969 €
ECGE-751-PF85	3.793 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 2/1	niveles *levels*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825
EGR-751-PF85	-2°C +8°C	710	2070	800	3	24	533	230V-50Hz	R290	505	178	B
ECG-751-PF85	-20°C -15°C	710	2070	800	3	24	533	230V-50Hz	R290	505	378	D
EGRE-751-PF85	-2°C +8°C	710	2070	800	4	24	533	230V-50Hz	R290	505	197	-
ECGE-751-PF85	-20°C -15°C	710	2070	800	4	24	533	230V-50Hz	R290	505	383	-

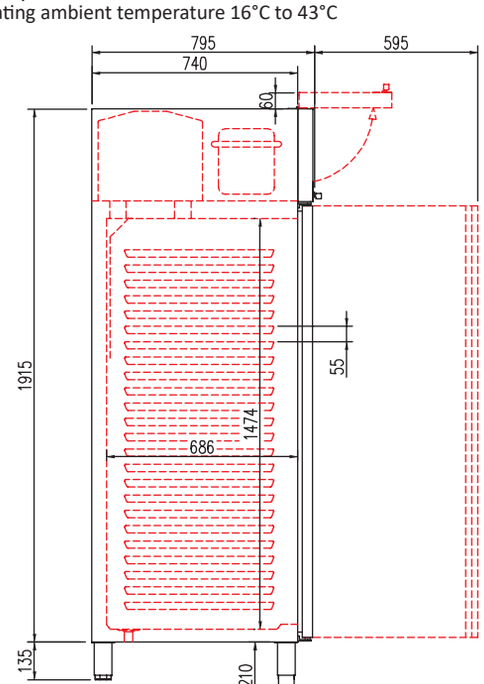
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Costados en acero inox AISI-304-con 24 embuticiones para apoyo de parrillas y cubetas GN 1/1 o GN 2/1
- Estantes interiores GN 2/1, de alambre en acero plastificado
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Cerradura con llave, de serie
- Luz interior LED
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos elevable para acceso a unidad condensadora
- Sistema frigorifico **monobloque**, evaporador + unidad condensadora
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche del evaporador
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Ventiladores alta eficiencia
- **EGR**: temperatura de trabajo 16°C a 43°C ambiente

EGR / ECG: Puerta inox - solid door
EGRE / ECGE: Puerta doble cristal - double glazed door

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- AISI-304 stainless steel inner sides, 24 press-formed supports for GN 2/1 containers or shelves
- GN 2/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Inner side of doors by stamped steel
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Key lock as standard
- LED lighting
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm
- Hinged front control panel, allows easy access to the condenser unit
- **Monoblock** refrigeration system: condenser unit + evaporator
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero GWP and zero ODP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- High efficiency fan motors
- **EGR**: operating ambient temperature 16°C to 43°C



OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla reforzada botelleria	*bottles reinforced shelf*	87 € x ud
parrilla adicional GN 2/1	*GN 2/1 extra shelf*	46 € x ud
barras carniceras	*bars for meat set*	59 € x set
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

MONOBLOCK

R290

LEDs 6500 K

EGR-751-PF85

Electrónica avanzada
High technology electronic system

Interior redondeado con desagüe
Rounded corners

Aislamiento 40 Kg/cm³
40 Kg / cm³ insulation

AGR-751-PF85	2.268 €	AGR-751-PF	2.104 €
ACG-751-PF85	2.982 €	ACG-751-PF	2.818 €

AGRE-751-PF85	2.549 €	AGRE-751-PF	2.385+ €
ACGE-751-PF85	3.374 €	ACGE-751-PF	3.210 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm) **PF85**	largo *length* (mm) **PF8**	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	niveles *levels*	estantes *shelves* GN 2/1	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825
AGR-751	-2°C +8°C	710	645	2060	800	24	3	533	230V-50Hz	R134a	304	293	D
										R290*	505	243	C
ACG-751	-20°C -15°C	710	645	2060	800	24	3	533	230V-50Hz	R290	606	491	E
										R452A*	452	619	F
AGRE-751	-2°C +8°C	710	645	2060	800	24	4	533	230V-50Hz	R134a	304	304	-
										R290*	505	254	-
ACGE-751	-20°C -15°C	710	645	2060	800	24	4	533	230V-50Hz	R290	606	505	-
										R452A*	452	630	-

*opcional - *optional*

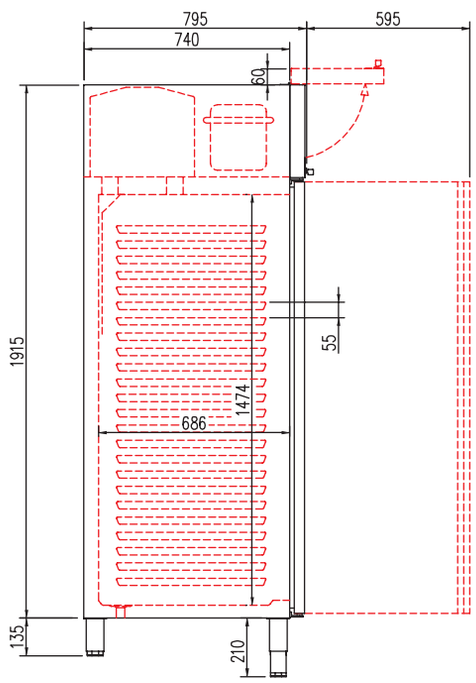
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Costados en acero inox AISI-304-con 24 embuticiones para apoyo de parrillas y cubetas GN 1/1 o GN 2/1
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Cerradura con llave, de serie
- Luz interior LED
- Estantes interiores GN 2/1, de alambre en acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos elevable para acceso a unidad condensadora
- Sistema frigorifico **monobloque**, evaporador + unidad condensadora
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche del evaporador
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero ODP
- **PF85**: 85 mm aislamiento
- **PF**: 60 mm aislamiento
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- **AGR-PF / PF85**: temperatura de trabajo 16°C a 43°C ambiente

AGR / ACG: Puerta inox - solid door
AGRE: Puerta doble cristal - double glazed door

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- AISI-304 stainless steel inner sides, 24 press-formed supports for GN 2/1 containers or shelves
- Inner side of doors by stamped steel
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Key lock as standard
- LED lighting
- GN 2/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm
- Hinged front control panel, allows easy access to the condenser unit
- **Monoblock** refrigeration system: condenser unit + evaporator
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero GWP and zero ODP
- **PF85**: 85 mm insulation
- **PF**: 60 mm insulation
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- **AGR-PF / PF85**: operating ambient temperature 16°C to 43°C



OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
parrilla reforzada botelleria	*bottles reinforced shelf*	87 € x ud
hidrocarburo	*hydrocarbon*	consultar- consult
parrilla adicional GN 2/1	*GN 2/1 extra shelf*	46 € x ud
barras carniceras	*bars for meat set*	59 € x set
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult
cambio R452A por R290	*R452A to R290*	+ 5 %

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

MONOBLOCK

Hydrocarbon optional

LEDs 6500 K

AGR-751-PF85

Modelos PF85 models

Electrónica alto rendimiento
High performance electronic system

Interior redondeado con desagüe
Rounded corners

Contrapuerta embutida
Press-formed rear side door

Aislamiento 40 Kg/cm³ x 85 mm
40 Kg / cm³x 85 mm insulation

AGR-1002-PF 4.158 €

AGM-1002-PF 4.872 €

ACG-1002-PF 5.586 €

AGRE-1002-PF 4.719 €

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

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	niveles *levels*	estantes *shelves* GN 2/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
AGR-1002-PF	-2°C -2°C +8°C +8°C	1295	2060	800	24x2	6	6	533+533	230V-50Hz	R134a+R134a	304+304	293+293
										R290+R290*	502+502	243+243
AGM-1002-PF	-2°C -20°C +8°C -15°C	1295	2060	800	24x2	6	9	533+533	230V-50Hz	R134a+R290	304+606	293+293
										R290+R290*	502+606	243+243
ACG-1002-PF	-20°C -20°C -15°C -15°C	1295	2060	800	24x2	6	6	533+533	230V-50Hz	R290+R290	606+606	491+491
										R452+R452*	452+452	619+619
AGRE-1002-PF	-2°C -2°C +8°C +8°C	1295	2060	800	24x2	8	8	533+533	230V-50Hz	R134a+R134a	304+304	304+304
										R290+R290*	502+502	254+254

*opcional - *optional*

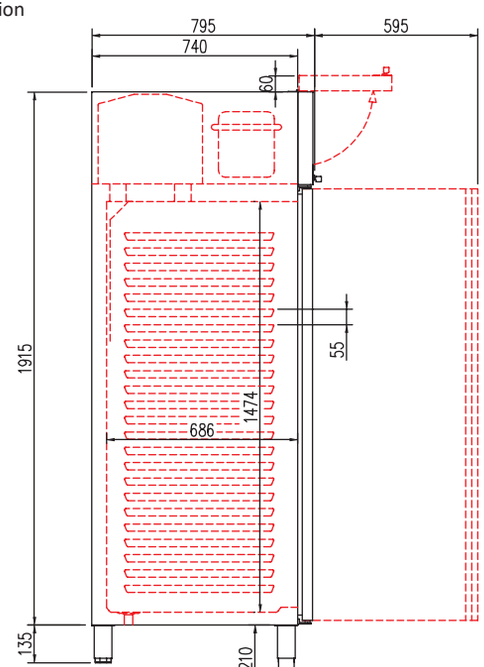
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Costados en acero inox AISI-304-con 24 embuticiones por puerta para apoyo de parrillas y cubetas GN 1/1 o GN 2/1
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Cerradura con llave, de serie
- Luz interior LED
- Estantes interiores GN 2/1, de alambre en acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos elevable para acceso a unidad condensadora
- Sistema frigorifico **monobloque**, evaporador + unidad condensadora
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche del evaporador
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía

AGR / ACG: Puerta inox - solid door
AGRE: Puerta doble cristal - double glazed door

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- AISI-304 stainless steel inner sides, 24 press-formed supports for GN 2/1 containers or shelves
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Key lock as standard
- LED lighting
- GN 2/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm
- Hinged front control panel, allows easy access to the condenser unit
- **Monoblock** refrigeration system: condenser unit + evaporator
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero GWP and zero ODP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption



OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla reforzada botelleria	*bottles reinforced shelf*	87 € x ud
hidrocarburo	*hydrocarbon*	consultar- consult
parrilla adicional GN 2/1	*GN 2/1 extra shelf*	46 € x ud
barras carniceras	*bars for meat set*	59 € x set
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
cambio R290 por R452A o R134a	*R290 to R452A or R134a*	0 %

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

MONOBLOCK

Hydrocarbon optional

LEDs 6500 K

AGR-1002-PF

Electrónica alto rendimiento
High performance electronic system

Interior redondeado con desagüe
Rounded corners and drain

Contrapuerta embutida
Press-formed rear side door

AGR-751	2.104 €
ACG-751	2.818 €

AGR-752	2.187 €
ACG-752	2.859 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 2/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825
AGR-750	-2°C +8°C	695	2100	840	3	3	645	230V-50Hz	R134a	245	253	E
									R290*	502	243	C
ACG-750	-20°C -15°C	695	2100	840	3	3	645	230V-50Hz	R290	606	553	E
									R452A*	452	620	F

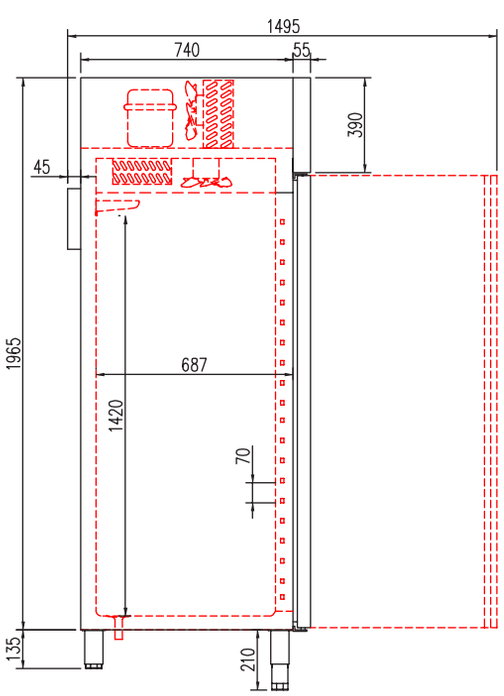
*opcional - *optional*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave, de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes interiores GN 2/1, de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Control digital de temperatura y descarches
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

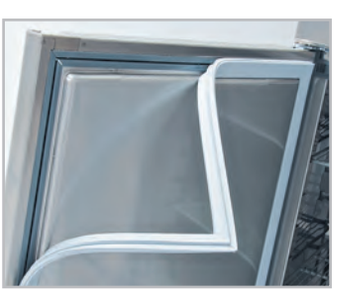
- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Key lock as standard
- Inner side of doors by stamped steel
- Interior LED lighting
- GN 2/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient



OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional GN 2/1	*GN 2/1 extra shelf*	46 € x ud
set adicional guías GN 2/1	*GN 2/1 slides extra set*	25 € x set
barras carniceras	*bars for meat set*	59 € x set
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar- consult
tropicalizado 43°C	*tropicalized to 43°C*	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
cambio R290 por R452A	*R290 to R452A*	0 %

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

AGR-751



AGR-1002	3.262 €
ACG-1002	3.930 €

AGR-1003	3.272 €
ACG-1003	4.002 €

AGR-1004	3.314 €
ACG-1004	4.054 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 2/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825
AGR-1000	-2°C +8°C	1390	2100	840	6	6	1404	230V-50Hz	R134a	485	442	E
									R290*	820	523	D
ACG-1000	-20°C -15°C	1390	2100	840	6	6	1404	230V-50Hz	R290	907	883	E
									R452A*	1042	991	F

*opcional - *optional*

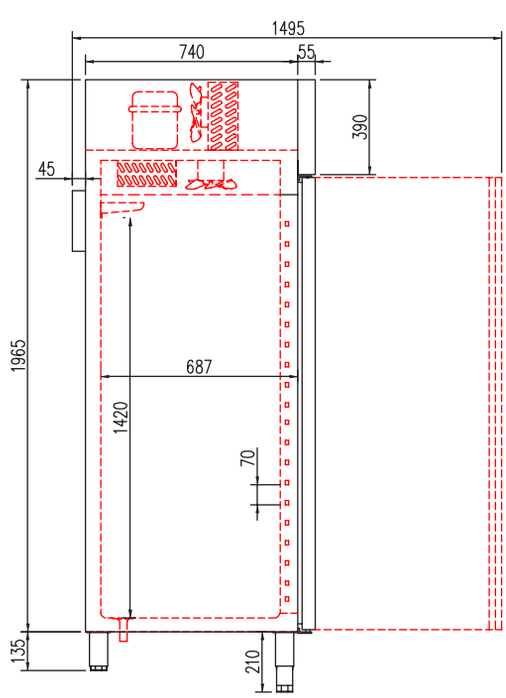
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave, de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes interiores GN 2/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

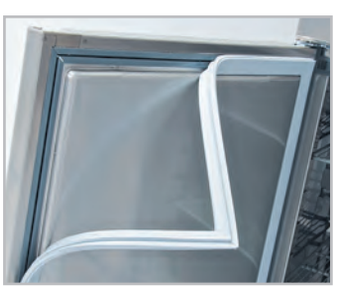
- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Key lock as standard
- Inner side of doors by stamped steel
- Interior LED lighting
- GN 2/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient

OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional GN 2/1	*GN 2/1 extra shelf*	46 € x ud
set adicional guías GN 2/1	*GN 2/1 slides extra set*	25 € x set
barras carniceras	*bars for meat set*	59 € x set
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar- consult
tropicalizado 43°C	*tropicalized to 43°C*	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
cambio R290 por R452A	*R290 to R452A*	0 %



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

AGR-1002



AGR-2003	4.219 €
ACG-2003	5.218 €

AGR-2004	4.389 €
ACG-2004	5.388 €

AGR-2005	4.560 €
ACG-2005	5.559 €

AGR-2006	4.726 €
ACG-2006	5.724 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 2/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825
AGR-2000	-2°C +8°C	2090	2100	840	9	9	2197	230V-50Hz	R290	1702	913	D
									R452A*	1215	894	E
ACG-2000	-20°C -15°C	2090	2100	840	9	9	2197	230V-50Hz	R290	1470	1372	E
									R452A*	1235	1100	F

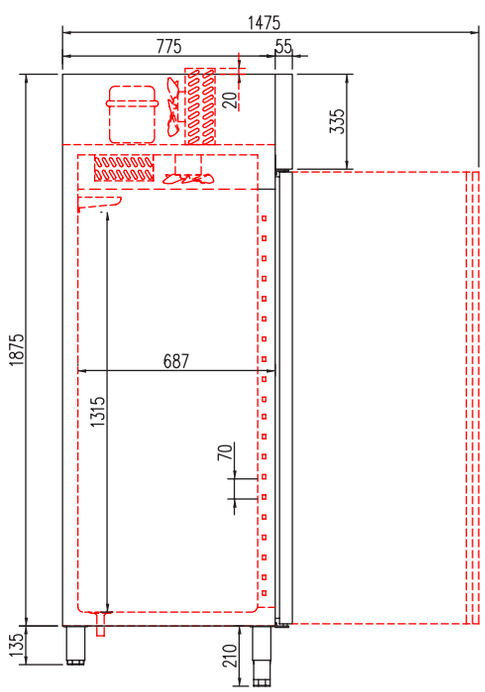
*opcional - *optional*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave, de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes interiores GN2/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: **AGR-2000** 38°C **ACG-2000** 32°C

We reserve the right to change specifications without prior notice.

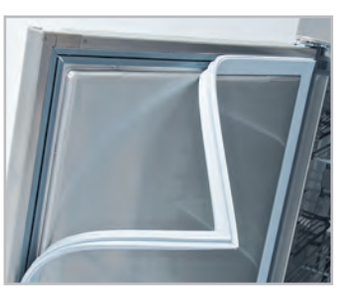
- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Key lock as standard
- Inner side of doors by stamped steel
- Interior LED lighting
- GN 2/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
  40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature: **AGR-2000** 38°C **ACG-2000** 32°C



OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional GN 2/1	*GN 2/1 extra shelf*	46 € x ud
set adicional guías GN 2/1	*GN 2/1 slides extra set*	25 € x set
barras carniceras	*bars for meat set*	59 € x set
set 6 ruedas	*6 castors set*	117 € x set
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar- consult
tropicalizado 43°C	*tropicalized to 43°C*	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult
cambio R290 por R452A	*R290 to R452A*	0 %

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

ACG-2003



AGR-751-SD 2.079 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 2/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825
AGR-751-SD	-2°C +8°C	695	1970	840	3	3	645	230V-50Hz	R134a	245	253	E
									R290*	502	243	C

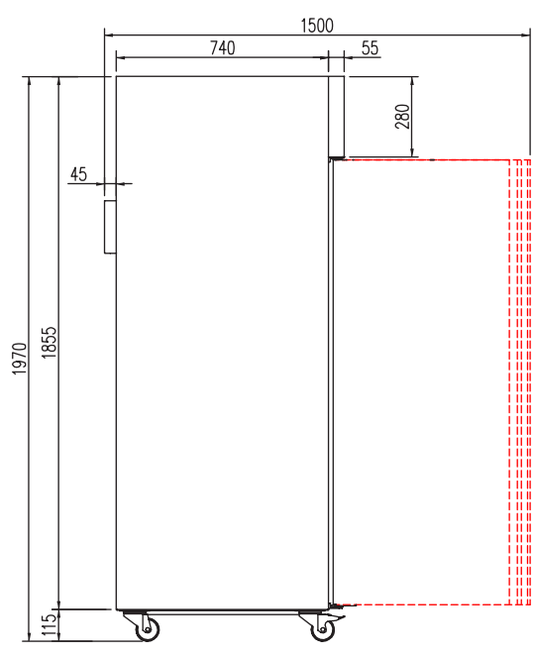
*opcional - *optional*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave, de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes interiores GN 2/1, de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Ruedas de serie (2 con freno + 2 sin freno)
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Control digital de temperatura y descarches
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Key lock as standard
- Inner side of doors by stamped steel
- Interior LED lighting
- GN 2/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Castors as standard (2 with brakes + 2 without)
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient



OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional GN 2/1	*GN 2/1 extra shelf*	46 € x ud
set adicional guías GN 2/1	*GN 2/1 slides extra set*	25 € x set
barras carniceras	*bars for meat set*	59 € x set
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar- consult
tropicalizado 43°C	*tropicalized to 43°C*	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

AGR-751-SD

AGRE-751	2.385 €
ACGE-751	3.210 €

AGRE-1002	3.578 €
ACGE-1002	4.622 €

AGRE-2003	5.366 €
ACGE-2003	6.203 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 2/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
AGRE-751	-2°C +8°C	695	2100	840	4	4	645	230V-50Hz	R134a	245	264
									R290*	502	260
ACGE-751	-20°C -15°C	695	2100	840	4	4	645	230V-50Hz	R134a	452	627
									R290*	606	560
AGRE-1002	-2°C +8°C	1390	2100	840	8	8	1282	230V-50Hz	R134a	485	461
									R290*	820	542
ACGE-1002	-20°C -15°C	1390	2100	840	8	8	1282	230V-50Hz	R134a	1042	1010
									R290*	907	902
AGRE-2003	-2°C +8°C	2090	2070	830	12	12	2167	230V-50Hz	R290	1702	951
									R452A*	1215	932
ACGE-2003	-20°C -15°C	2090	2070	830	12	12	2167	230V-50Hz	R290	1470	1410
									R452A*	1235	1138

*opcional - *optional*

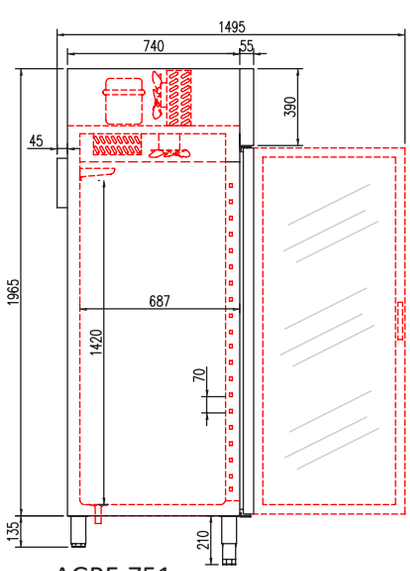
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave, de serie
- Doble cristal + LEDS
- Estantes interiores GN 2/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

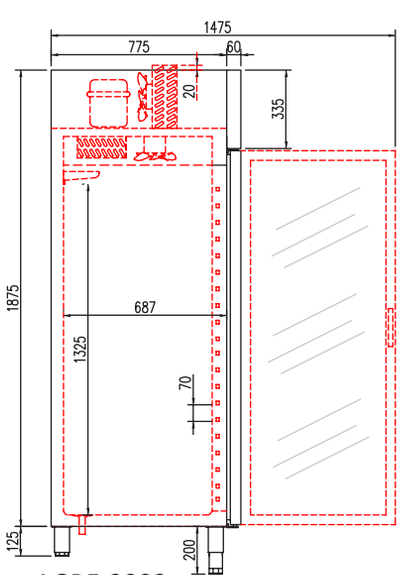
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Key lock as standard
- Double glazed door + LEDS
- GN 2/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
parrilla reforzada botellería	*bottles reinforced shelf*	87 € x ud
parrilla adicional GN 2/1	*GN 2/1 extra shelf*	46 € x ud
set adicional guías GN 2/1	*GN 2/1 slides extra set*	25 € x set
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar- consult
barras carniceras	*bars for meat set*	59 € x set
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
set 6 ruedas	*6 castors set*	117 € x set
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
cambio R290 por R452A	*R290 to R452A*	0 %



AGRE-751
AGRE-1002



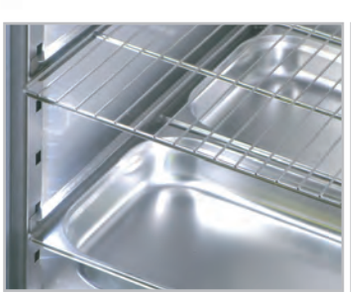
AGRE-2003

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

AGRE-2003

AGRE-751

AGRE-1002



AGR-1002/2 3.485 €

AGP-1002 4.126 €

AGM -1002 4.799 €

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

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 2/1	cajones *drawers*	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
AGR-1002/2	-2°C +8°C / -2°C +8°C	139 0	2100	840	6	0	6	645+645	230V-50Hz	R134a+R134a	245+245	253+253
										R290+R290*	502+502	243+243
AGP-1002	-2°C +8°C / -5°C -1°C	1390	2100	840	3	6	9	645+645	230V-50Hz	R134a+R134a	245+245	253+491
										R290+R290*	245+485	243+473
AGM-1002	-2°C +8°C / -20°C -15°C	1390	2100	840	6	0	6	645+645	230V-50Hz	R134a+R290	245+606	243+620
										R290+R290*	502+606	243+553

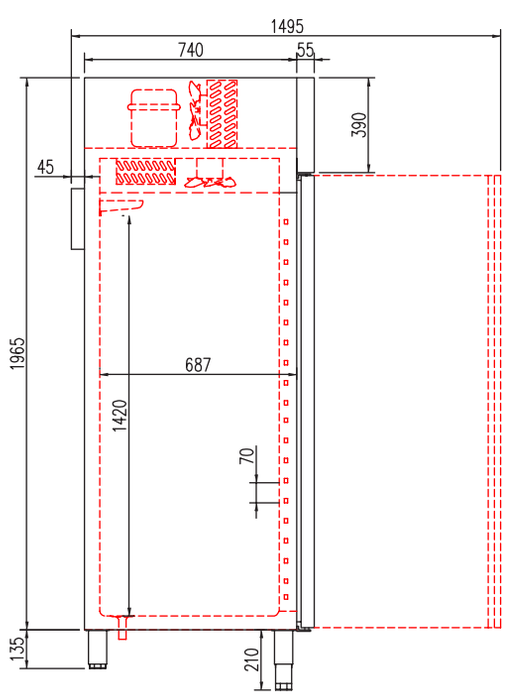
*opcional - *optional*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes interiores GN 2/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura,
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Dos unidades condensadoras ventiladas
- Evaporadores sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Key lock as standard
- Inner side of doors by stamped steel
- LED lighting LED
- GN 2/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Two fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporators, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient

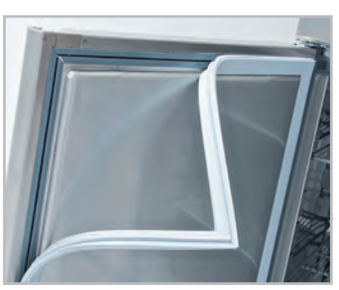


OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional GN 2/1	*GN 2/1 extra shelf*	46 € x ud
set adicional guías GN 2/1	*GN 2/1 slides extra set*	25 € x set
barras carniceras	*bars for meat set*	59 € x set
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
set 6 ruedas	*6 castors set*	117 € x set
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar- consult
tropicalizado 43°C	*tropicalized to 43°C*	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
cambio R290 por R452A o R134a	*R290 to R452A or R134a*	0 %

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

LEDs 6500 K

AGR-1002/2



AGP-752 2.740 €

AGP-1003 3.749 €

AGP-1004 3.769 €

AGP-2005 4.586 €

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

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 2/1	cajones *drawers*	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
AGP-750	-2°C -5°C +8°C -1°C	695	2100	840	1	3	4	610	230V-50Hz	R134a+R134a	178+178	215+266
										R290+R290*	280+280	222+259
AGP-1000	-2°C -5°C +8°C -1°C	1390	2100	840	4	3	7	1370	230V-50Hz	R134a+R134a	485+178	491+266
										R290+R290*	739+280	473+273
AGP-2000	-2°C -5°C +8°C -1°C	2090	2070	830	6	6	12	2092	230V-50Hz	R134a+R134a	485+485	434+491
										R290+R290*	820+739	523+473

*opcional - *optional*

We reserve the right to change specifications without prior notice.

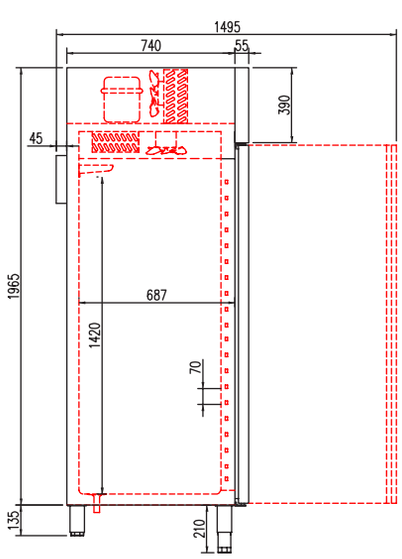
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave, de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes interiores GN 2/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura,
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

Departamento de pescado
- Evaporador estático, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Motor independiente
- Temperatura de trabajo -4°C +4°C a 38°C ambiente
- 3 contenedores plástico con doble fondo, sobre guías inox

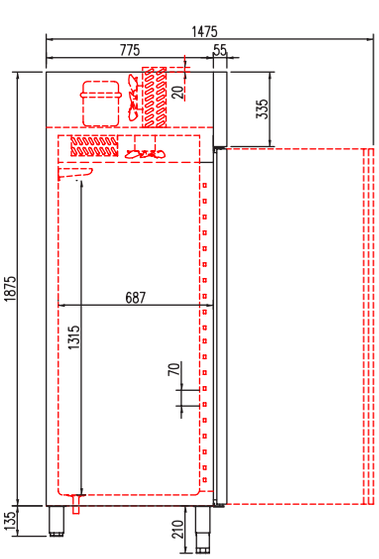
- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Key lock as standard
- Inner side of doors by stamped steel
- Interior LED lighting
- GN 2/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient

Fish department
- Static evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Independent refrigerating units for each department
- Operating temperature -4°C +4°C , 38°C ambient
- 3 containers with stainless steel inserts in fish department

OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional GN 2/1	*GN 2/1 extra shelf*	46 € x ud
set adicional guías GN 2/1	*GN 2/1 slides extra set*	25 € x set
barras carniceras	*bars for meat set*	59 € x set
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
set 6 ruedas	*6 castors set*	117 € x set
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar- consult
tropicalizado 43°C	*tropicalized to 43°C*	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult
cambio R290 por R134a	*R290 to R134a*	0 %



AGP-752
AGP-1003/1004



AGP-2005

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

LEDs 6500 K

AGP-1003

AGP-752

AGM-752 3.309 €

AGM-1003 4.048 €

AGM-1004 4.074 €

AGM-2005 5.130 €

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

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 2/1	cajones *drawers*	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
AGM-750	-2°C -20°C +8°C -15°C	695	2100	840	2	0	2	610	230V-50Hz	R134a+R290	178+398	215+445
										R290+R290*	280+398	222+445
AGM-1000	-2°C -20°C +8°C -15°C	1390	2100	840	5	0	2	1370	230V-50Hz	R134a+R290	485+398	523+445
										R290+R290*	820+398	523+445
AGM-2000	-2°C -20°C +8°C -15°C	2090	2070	830	9	0	9	2092	230V-50Hz	R134a+R290	485+606	434+553
										R290+R290*	820+606	523+553

*opcional - *optional*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes interiores GN 2/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura,
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

Departamento de congelados

- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Motor independiente
- Temperatura de trabajo -20°C -15°C a 38°C ambiente

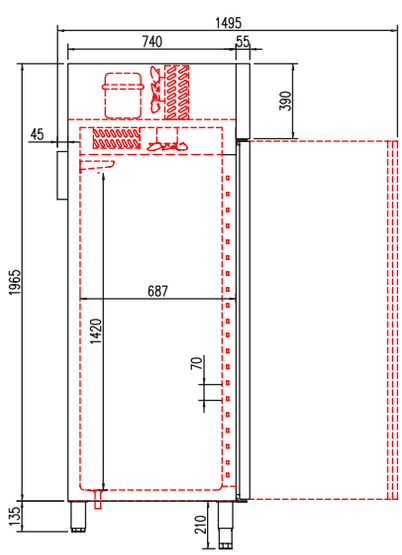
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Key lock as standard
- Inner side of doors by stamped steel
- Interior LED lighting
- GN 2/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient

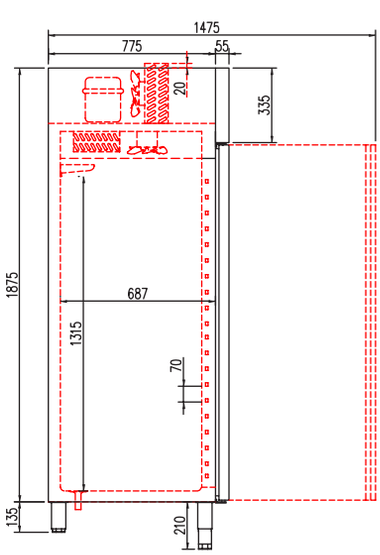
Freezer department

- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Independent refrigerating units for each department
- Operating temperature -20°C -15°C , 38°C ambient

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
parrilla adicional GN 2/1	*GN 2/1 extra shelf*	46 € x ud
set adicional guías GN 2/1	*GN 2/1 slides extra set*	25 € x set
barras carniceras	*bars for meat set*	59 € x set
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
set 6 ruedas	*6 castors set*	117 € x set
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar- consult
tropicalizado 43°C	*tropicalized to 43°C*	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
cambio R290 por R134a o R452A	*R290 to R134a or R452A*	0 %



AGM-752
AGM-1003/1004



AGM-2005

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

LEDs 6500 K

AGM-1003

AGM-752

GN 1/1

AGR-50	1.637 €
ACG-50	2.124 €

GN 1/1 + GN 2/1

AGR-125	2.409 €
ACG-125	3.316 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 1/1	estantes *shelves* GN 2/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825
AGR-50	-2°C +8°C	460	2075	665	3	0	3	303	230V-50Hz	R134a	245	253	E
										R290*	280	222	D
ACG-50	-20°C -15°C	460	2075	665	3	0	3	303	230V-50Hz	R290	398	432	E
										R452A*	353	515	F
AGR-125	-2°C +8°C	1250	2075	665	3	3	6	964	230V-50Hz	R134a	304	301	E
										R290*	739	416	D
ACG-125	-20°C -15°C	1250	2075	665	3	3	6	964	230V-50Hz	R290	907	880	E
										R452A*	1042	986	F

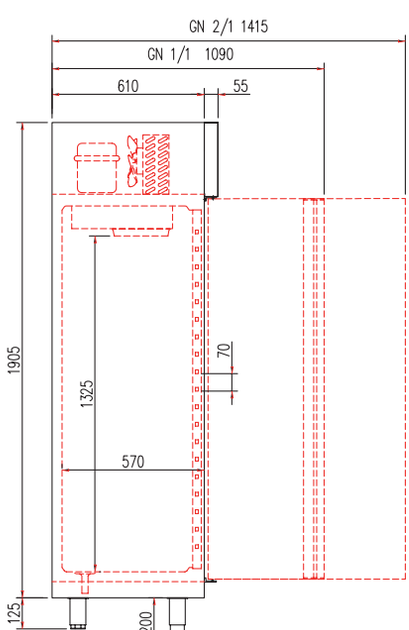
*opcional - *optional*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave de serie
- Estantes interiores GN, de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Key lock as standard
- GN shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient



OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional GN 2/1	*GN 2/1 extra shelf*	46 € x ud
parrilla adicional GN 1/1	*GN 1/1 extra shelf*	23 € x ud
set adicional guías GN	*GN slides extra set*	21 € x set
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult
tropicalizado 43°C	*tropicalized to 43°C*	consultar- consult
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar- consult
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
cambio R290 por R452A	*R290 to R452A*	0 %

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

AGR-125

GN 1/1

AGRE-50	1.844 €
ACGE-50	2.383 €

GN 1/1 + GN 2/1

AGRE-125	2.803 €
ACGE-125	3.699 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 1/1	estantes *shelves* GN 2/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
AGRE-50	-2°C +8°C	460	2075	665	3	0	3	303	230V-50Hz	R134a	245	260
										R290*	280	229
ACGE-50	-20°C -15°C	460	2075	665	3	0	3	303	230V-50Hz	R290	398	439
										R452A*	353	522
AGRE-125	-2°C +8°C	1250	2075	665	3	3	6	964	230V-50Hz	R134a	304	320
										R290*	739	435
ACGE-125	-20°C -15°C	1250	2075	665	3	3	6	964	230V-50Hz	R290	907	899
										R452A*	1042	1005

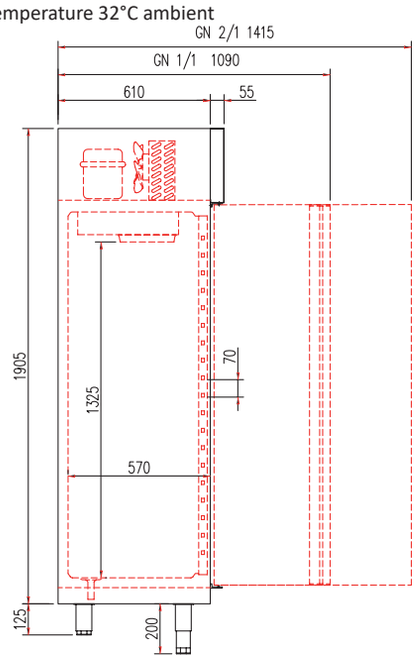
*opcional - *optional*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave de serie
- **AGRE / ACGE** doble cristal + LEDS
- Estantes interiores GN, de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Key lock as standard
- **AGRE / ACGE** double glazed door + LEDS
- GN shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient



OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional GN 2/1	*GN 2/1 extra shelf*	46 € x ud
parrilla adicional GN 1/1	*GN 1/1 extra shelf*	23 € x ud
set adicional guías GN	*GN slides extra set*	21 € x set
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult
tropicalizado 43°C	*tropicalized to 43°C*	consultar- consult
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar- consult
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
cambio R290 por R452A	*R290 to R452A*	0 %

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

AGRE-125 (GN 1/1+2/1)

AGRE-50 (GN 1/1)

RVGI-501	1.535 €
CVGI-501	2.057 €

RVGE-501	1.381 €
CVGE-501	1.898 €

RVGI-601	1.727 €
CVGI-601	2.301 €

RVGE-601	1.556 €
CVGE-601	2.135 €

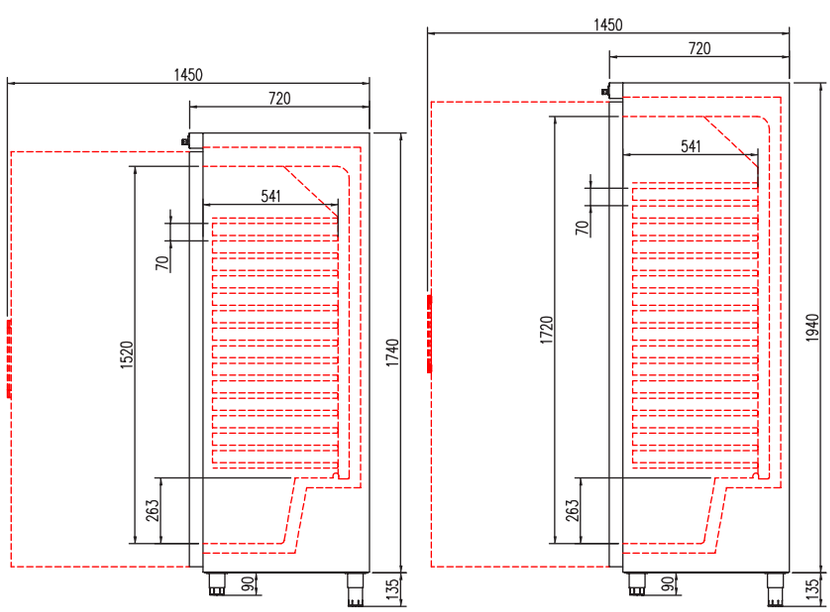
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 2/1	niveles *levels*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825
RVG-501	-2°C +8°C	755	1850	720	3	15	532	230V-50Hz	R600a	418	196	D
CVG-501	-20°C -15°C	755	1850	720	3	15	532	230V-50Hz	R290	606	491	E
RVG-601	-2°C +8°C	755	2050	720	3	18	607	230V-50Hz	R600a	418	196	C
CVG-601	-20°C -15°C	755	2050	720	3	18	607	230V-50Hz	R290	606	491	E

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- **RVGI, CVGI**: Exterior en acero satinado, excepto el respaldo
- **RVGE, CVGE**:Exterior en acero plastificado blanco, excepto el respaldo
- Interior en poliestireno sanitario
- Puertas, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Estantes interiores GN 2/1 de alambre en acero plastificado,
- Unidad condensadora libre de mantenimiento
- Evaporador sistema placa fría con ventilador y recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura ambiente de trabajo: **RVG** 38°C **CVG** 32°C
- Cerradura de serie

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- **RVGI, CVGI**: Stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- **RVGE,CVGE**: Exterior in white plastic coated steel, rear side galvanized panel
- Interior of polystyrene, with health certification
- Doors with self closing system, blocked opening and magnetic gasket
- GN 2/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Condenser unit without maintenance
- Fan assisted cold plate evaporator with epoxi anticorrosion coating
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating ambient temperature: : **RVG** 38°C **CVG** 32°C
- Integrated lock as standard



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

RVGE-501

RVGI-601

CP-78 4560 €

CSG-80 5.040 €

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	pares de guías sets of slides 60x80	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante refrigerant
CP-78	-2°C+8°C	910	2100	1040	805	900	20	230V - 50 Hz	R-404A
CSG-80	-25°C-10°C	910	2100	1040	1060	900	20	230V - 50 Hz	R-404A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

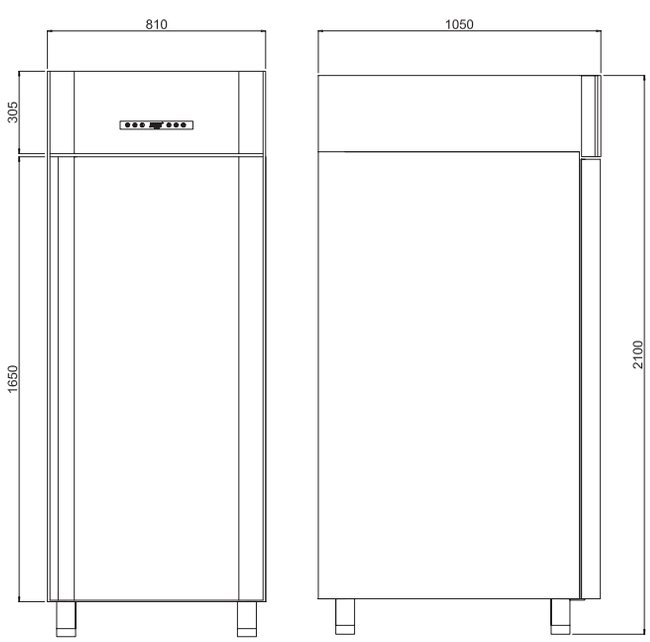
We reserve the right to change specifications without prior notice.

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

CSG-80
Diseñado para la conservación a temperatura negativa de una gran cantidad de productos.
Gracias a sus 900 L. de capacidad interior y a la uniforme distribución de la corriente de aire, permite conservar por muchas horas el producto sin pérdida de volumen.

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

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



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

AP-750 2.523 €

AP-1002 4.064 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	cajones *containers* 40x60	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
AP-750	-5°C -1°C	695	2100	840	7	7	645	230V-50Hz	R134a	485	491
									R290*	739	473
AP-1002	-5°C -1°C	1395	2100	840	14	14	1404	230V-50Hz	R134a	684	677
									R290*	820	611

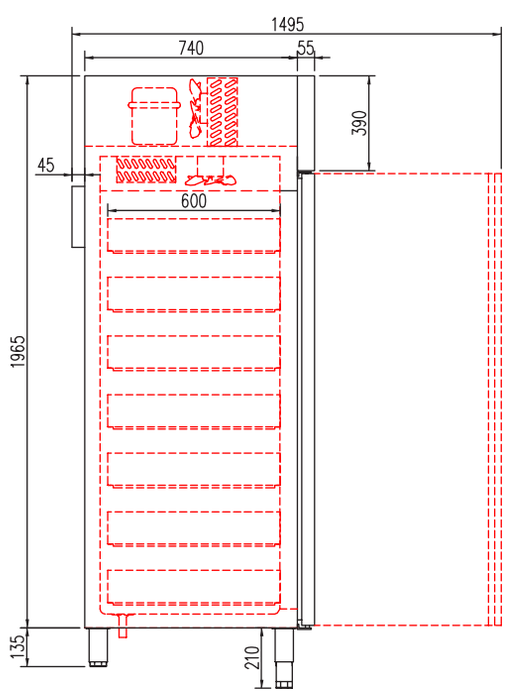
*opcional - *optional*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Key lock as standard
- Inner side of doors by stamped steel
- LED lighting
- Capacity for 60x40 shelves, containers or trays by stainless steel slides, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient



OPCIONES	*OPTIONS*	€
cerradura puerta inox	*solid door lock*	15 € x ud
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
set 6 ruedas	*6 castors set*	117 € x set
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
tropicalizado 43°C	*tropicalized to 43°C*	consultar- consult
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

600
400

AP-1002

AP-750

APR-750	2.291 €	APR-750-60x45	2.414 €	APR-1002	3.811 €	APR-1002-60x45	4.057 €
APRV-750	2.630 €	APRV-750-60x45	2.757 €	APRV-1002	4.542 €	APRV-1002-60x45	4.795 €
APC-750	3.004 €	APC-750-60x45	3.127 €	APC-1002	4.555 €	APC-1002-60x45	4.802 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825
APR-750	-2°C +8°C	695	2100	840	0	20	645	230V-50Hz	R134a	245	253	F
									R290*	502	243	C
APC-750	-20°C -15°C	695	2100	840	0	20	645	230V-50Hz	R290	606	553	E
									R452A*	452	660	F
APR-1002	-2°C +8°C	1395	2100	840	0	40	1404	230V-50Hz	R134a	485	442	E
									R290*	820	523	E
APC-1002	-20°C -15°C	1395	2100	840	0	40	1404	230V-50Hz	R290	907	883	E
									R452A*	1042	991	F

*opcional - *optional*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

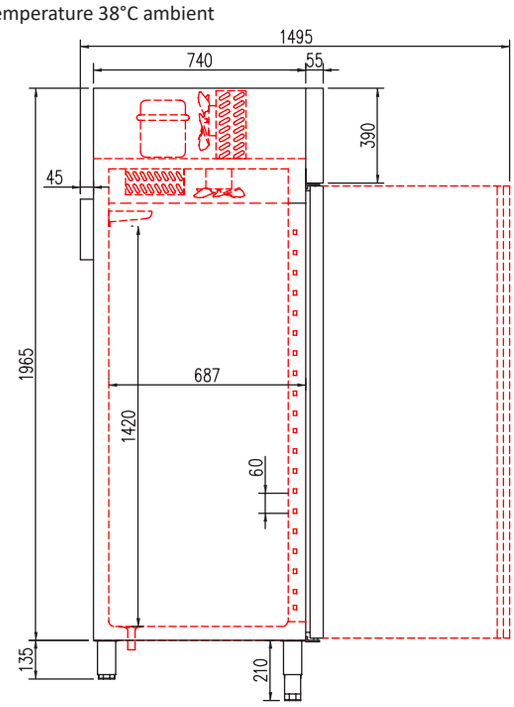
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- **APRV**: puerta marco de aluminio con cristal doble + LEDS
- Cerradura con llave, de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura cada 60 mm para parrillas, bandejas o contenedores 60x40
- Bajo pedido, se puede adaptar a bandejas 60x45
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

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

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

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- **APRV**: double glazed door on aluminium frame and LED lighting
- Key lock as standard
- Inner side of doors by stamped steel
- LED lighting
- Capacity for 60x40 shelves, containers or trays by stainless steel slides, 60 mm height adjustable
- On demand can be adapted for 60x45 trays
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient

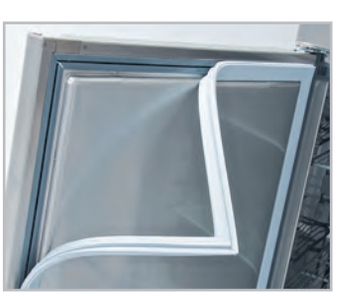


OPCIONES	*OPTIONS*	€
set adicional guías 60x40	*60x40 slides extra set*	19 € x set
parrilla 60x40	*60x40 shelf*	24 € x ud
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
set 6 ruedas	*6 castors set*	117 € x set
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
tropicalizado 43°C	*tropicalized to 43°C*	consultar- consult
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
cambio R290 por R452A	*R290 to R452A*	0 %

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

APR-1002-60x45

APRV-750



AP-55 2.243 €

APR-55 1.984 €

APRV-55 2.129 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* 40x60	cajones *containers* 40x60	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825
AP-55	-5°C -1°C	540	2075	730	0	7	7	409	230V-50Hz	R134a	304	354	-
										R290*	502	304	-
APR-55	0°C +8°C	540	2075	730	3	0	17	409	230V-50Hz	R134a	245	253	E
										R290*	502	243	D
APRV-55	0°C +8°C	540	2075	730	3	0	17	409	230V-50Hz	R134a	245	260	-
										R290*	502	250	-

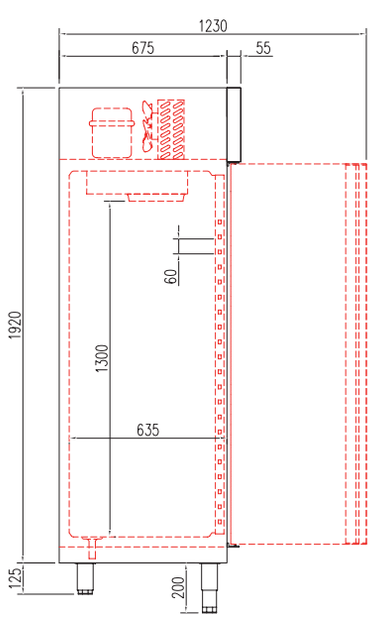
*opcional - *optional*

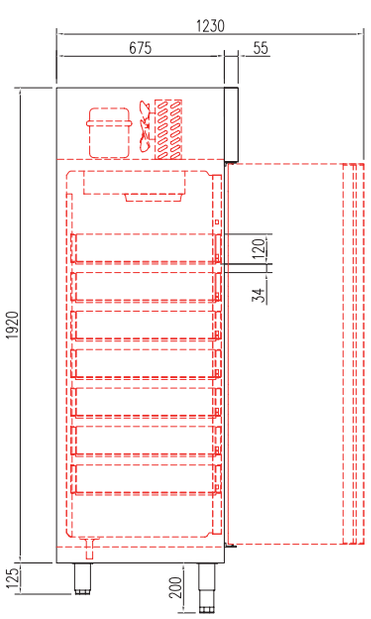
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- **APRV** doble cristal
- Luz interior LED
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- **APRV** double glazed door
- Interior LED lighting
- Capacity for 60x40 shelves, containers or trays by stainless steel slides, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient





OPCIONES	*OPTIONS*	€
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
tropicalizado 43°C	*tropicalized to 43°C*	consultar- consult
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

APR-55

AP-55

APRV-55

AER-401	1.737 €
AEC-401	2.254 €

AER-402	1.794 €
AEC-402	2.306 €

AERE-401	1.898 €
AECE-401	2.409 €

AP-400	2.172 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	cajones *containere*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825
AER-400	-2°C +8°C	600	1900	650	3	0	252	230V-50Hz	R134a	245	253	E
									R290*	280	222	D
AEC-400	-20°C -15°C	600	1900	650	3	0	252	230V-50Hz	R290	606	546	E
									R452A*	452	620	F
AP-400	-5°C -1°C	600	1900	650	5	5	103	230V-50Hz	R134a	304	354	-
									R290*	502	286	-

*opcional - *optional*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: AER / AEC / AP 38°C AERE / AECE 32°C

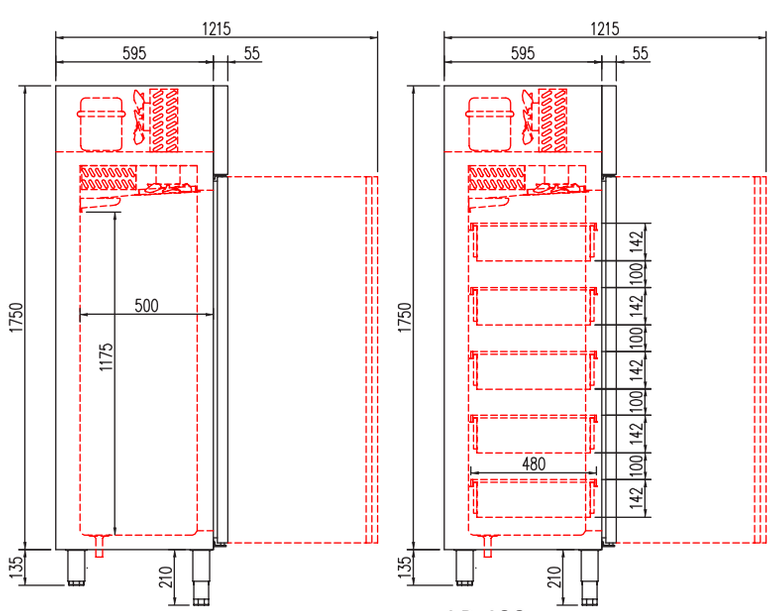
AP-400: Contenedores plásticos **410x460x150** sobre estantes de alambre en acero plastificado
AERE / AECE: doble cristal + LEDS

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- LED lighting
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature : AER / AEC / AP 38°C AERE / AECE 32°C

AP-400: Plastic containers **410x460x150** on shelves
AERE / AECE: double glazed door + LEDS

OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla reforzada botellería	*bottles reinforced shelf*	46 € x ud
parrilla estándar	*standard shelf*	25 € x ud
cerradura puerta inox	*solid door lock*	15 € x ud
barras carniceras	*bars for meat*	59 € x set
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
cambio R290 por R452A	*R290 to R452A*	0 %
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar- consult
tropicalizado 43°C	*tropicalized to 43°C*	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult



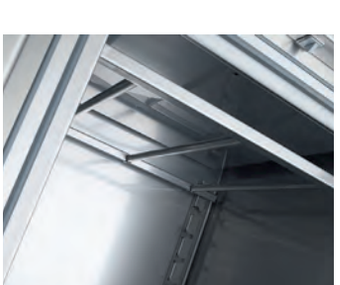
AP-400

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

AER-401

AERE-401

AP-400
apertura mano izquierda opcional
left hand open sense door, optional



AER-125-2	2.268 €
AEC-125-2	2.953 €

AEM -125	3.683 €

AERE-125	2.621 €
AECE-125	3.450 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825
AER-125	-2°C +8°C	1250	2075	665	6	6	964	230V-50Hz	R134a	304	301	D
									R290*	789	416	D
AEC-125	-20°C -15°C	1250	2075	665	6	6	964	230V-50Hz	R290	907	880	E
									R452A*	1042	986	F
AEM-125	-2°C +8°C -20°C -15°C	1250	2075	665	6	6	830	230V-50Hz	R134a+R290	245+606	253+546	-
									R290+R290*	502+606	243+546	-

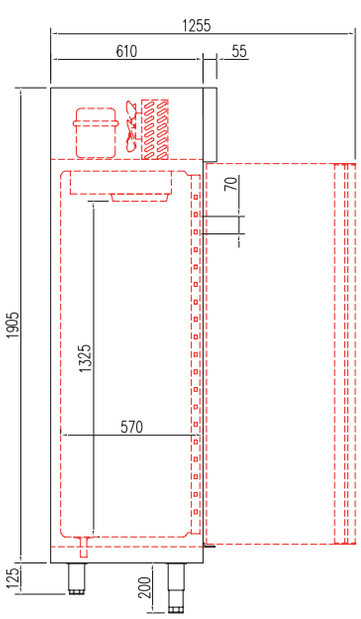
*opcional - *optional*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- **AERE / AECE** doble cristal
- Luz interior LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- **AERE / AECE** double glazed door
- LED lighting
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient



OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional	*extra shelf*	27 € x ud
set adicional guías	*slides extra set*	21 € x set
cerradura puerta inox	*solid door lock*	15 € x ud
cerradura puerta cristal	*glass door lock*	46 € x ud
barras carniceras	*bars for meat set*	59 € x set
set 4 ruedas	*4 castors set*	75 € x set
set 6 ruedas	*6 castors set*	117 € x set
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
cambio R290 por R452A o R134a	*R290 to R452A or R134a*	0 %
tropicalizado 43°C	*tropicalized to 43°C*	consultar- consult
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

AER-125-2

AERE-125

ACR-751	1.882 €
ACC-751	2.632 €

ACR-752	1.928 €
ACC-752	2.679 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 2/1	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825
ACR-750	-2°C +8°C	695	2115	730	3	505	230V-50Hz	R134a	245	253	E
								R290*	502	243	C
ACC-750	-20°C -15°C	695	2115	730	3	505	230V-50Hz	R290	606	546	E
								R452A*	452	620	F

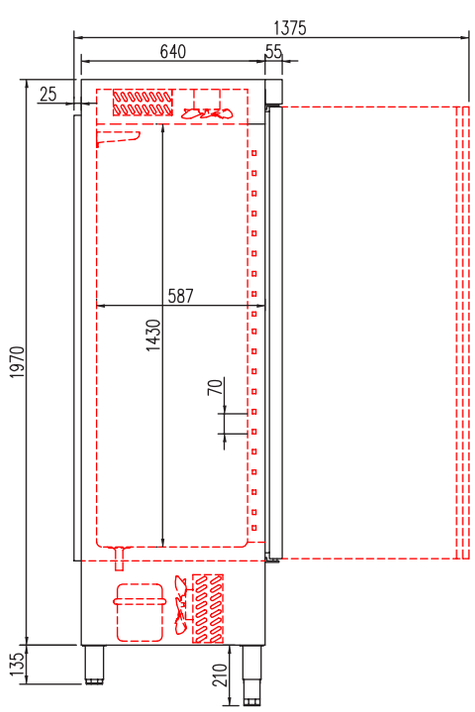
*opcional - *optional*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Interior LED lighting
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient

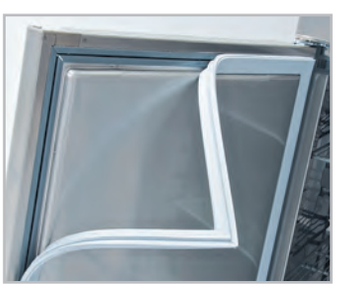


OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional	*extra shelf*	29 € x ud
cerradura puerta inox	*solid door lock*	15 € x ud
barras carniceras	*bars for meat set*	59 € x set
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
cambio R290 por R452A	*R290 to R452A*	0 %
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar- consult
tropicalizado 43°C	*tropicalized to 43°C*	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

ACR-751

Cerradura opcional
Lock as option



ACR-1302	2.564 €
ACC-1302	3.433 €

ACR-1303	2.621 €
ACC-1303	3.485 €

ACR-1304	2.642 €
ACC-1304	3.537 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 2/1	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825
ACR-1300	-2°C +8°C	1390	2115	730	6+3	1201	230V-50Hz	R134a	485	442	E
								R290*	820	523	E
ACC-1300	-20°C -15°C	1390	2115	730	6+3	1201	230V-50Hz	R290	907	883	F
								R452A*	1042	990	F

*opcional - *optional*

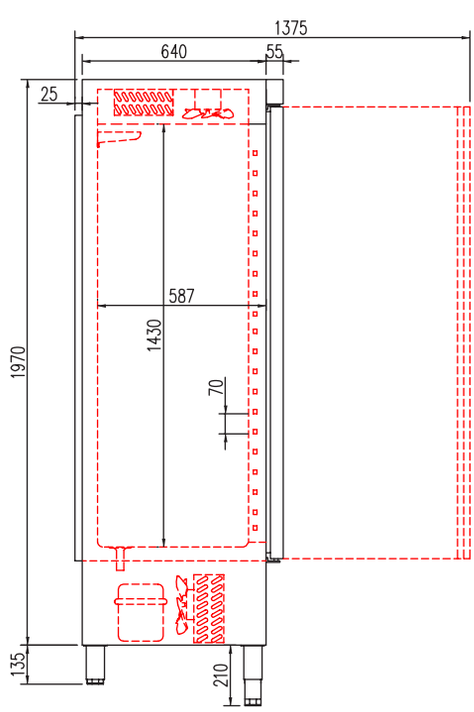
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Interior LED lighting
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
parrilla adicional	*extra shelf*	29 € x ud
parrilla intermedia adicional	*extra middle shelf*	17 € x ud
cerradura puerta inox	*solid door lock*	15 € x ud
barras carniceras	*bars for meat set*	59 € x set
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
set 6 ruedas	*6 castors set*	117 € x set
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
cambio R290 por R452A	*R290 to R452A*	0 %
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar- consult
tropicalizado 43°C	*tropicalized to 43°C*	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

ACR-1304

Cerradura opcional
Lock as option

ACR-2003	3.713 €
ACC-2003	4.659 €

ACR-2004	3.754 €
ACC-2004	4.694 €

ACR-2005	3.796 €
ACC-2005	4.747 €

ACR-2006	3.837 €
ACC-2006	4.793 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 2/1	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825
ACR-2000	-2°C +8°C	2090	2100	730	9+6	1852	230V-50Hz	R290	1702	913	E
								R452A*	1215	894	F
ACC-2000	-20°C -15°C	2090	2100	730	9+6	1852	230V-50Hz	R290	1470	1372	E
								R452A*	1235	1100	F

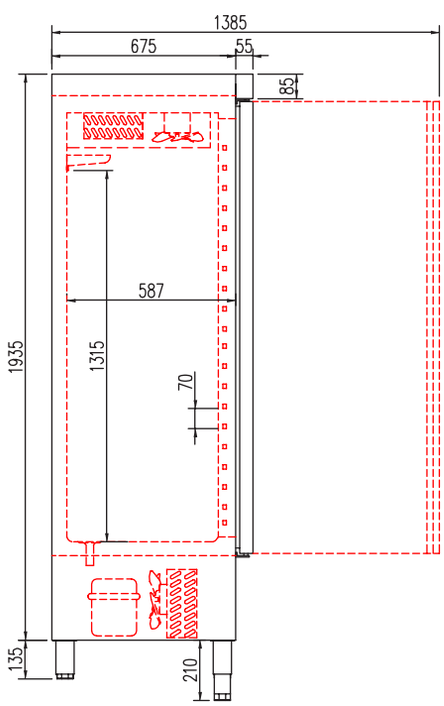
*opcional - *optional*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Interior LED lighting
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

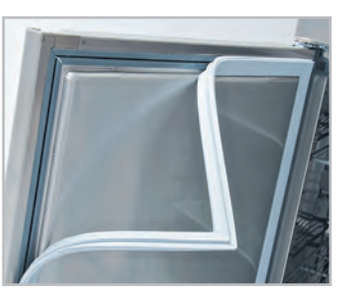


OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional	*extra shelf*	29 € x ud
parrilla intermedia adicional	*extra middle shelf*	17 € x ud
cerradura puerta inox	*solid door lock*	15 € x ud
barras carniceras	*bars for meat set*	59 € x set
set 6 ruedas	*6 castors set*	117 € x set
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
cambio R290 por R452A	*R290 to R452A*	0 %
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar- consult
tropicalizado 43°C	*tropicalized to 43°C*	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

ACC-2006

Cerradura opcional
Lock as option



ACRV-751	2.263 €
ACCV-751	3.030 €

ACRV-1302	3.364 €
ACCV-1302	4.429 €

ACRV-2003	4.680 €
ACCV-2003	5.489 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
ACRV-751	-2°C +8°C	695	2115	730	4	505	230V-50Hz	R134a	245	264
								R290*	502	260
ACCV-751	-20°C -15°C	695	2115	730	4	505	230V-50Hz	R290	606	560
								R452A*	452	627
ACRV-1302	-2°C +8°C	1390	2115	730	8+4	1201	230V-50Hz	R134a	485	461
								R290*	820	542
ACCV-1302	-20°C -15°C	1390	2115	730	8+4	1201	230V-50Hz	R290	907	902
								R452A*	1042	1010
ACRV-2003	-2°C +8°C	2090	2100	730	12+8	1852	230V-50Hz	R452A	1215	932
								R290*	1702	951
ACCV-2003	-20°C -15°C	2090	2100	730	12+8	1852	230V-50Hz	R290	1470	1410
								R452A*	1235	1138

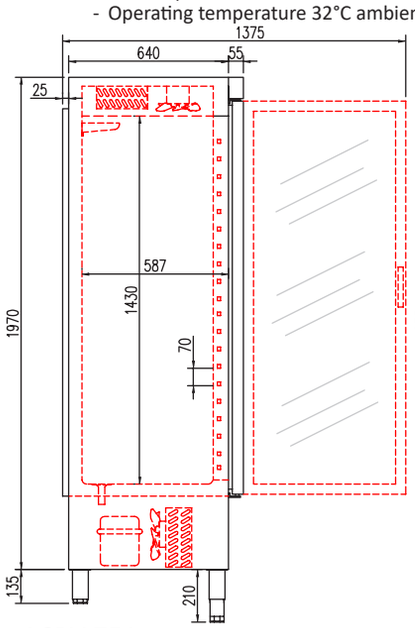
*opcional - *optional*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

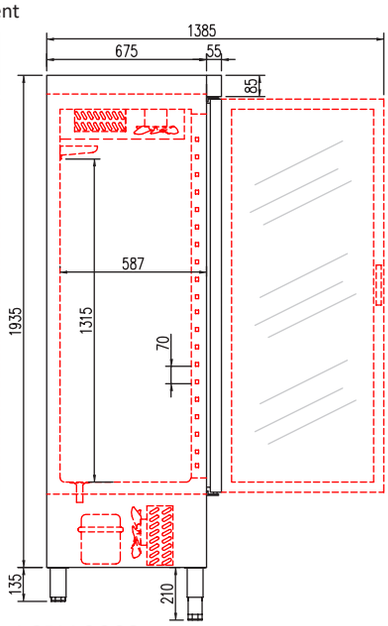
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Doble cristal + LEDS
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Double glazed door + LEDS
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient



ACRV-751
ACRV-1302



ACRV-2003

OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla reforzada botelleria	*bottles reinforced shelf*	66 € x ud
parrilla adicional	*extra shelf*	29 € x ud
parrilla intermedia adicional	*extra middle shelf*	17 € x ud
cerradura puerta cristal	*glass door lock*	46 € x ud
barras carniceras	*bars for meat set*	59 € x set
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
set 6 ruedas	*6 castorsset*	117 € x set
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
cambio R290 por R452A	*R290 to R452A*	0 %
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

Hydrocarbon optional · LEDs 6500 K · LEDs 3000 K · LEDs · RGB

ACRV-1302

ACRV-751

ACR-1302/2 3.474 €

ADP-1302 3.511 €

ACM-1302 4.157 €

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

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 2/1	cajones *drawers*	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
ACR-1302/2	-2°C +8°C / -2°C +8°C	1390	2115	730	6	0	0	1010	230V-50Hz	R134a+R134a	245+245	253+253
										R290+R290*	502+502	243+243
ADP-1302	-2°C +8°C / -5°C -1°C	1390	2115	730	3	6	6	1010	230V-50Hz	R134a+R134a	245+485	253+495
										R290+R290*	502+739	253+477
ACM-1302	-2°C +8°C / -20°C -15°C	1390	2115	730	6	0	0	1010	230V-50Hz	R134a+R290	245+606	253+546
										R290+R290*	502+606	243+546

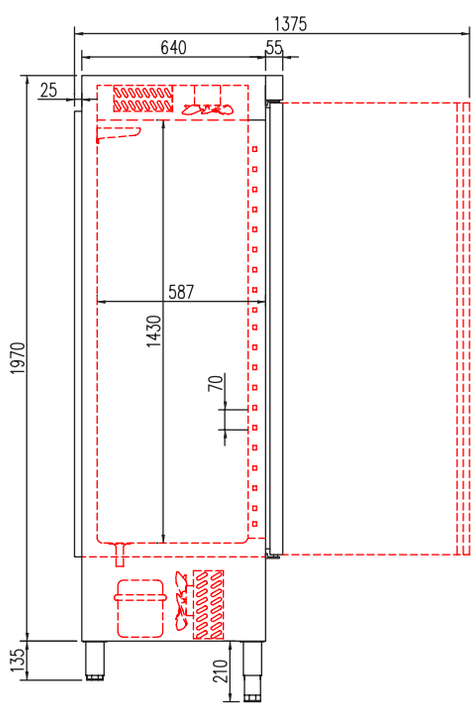
*opcional - *optional*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura,
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Dos unidades condensadoras ventiladas
- Evaporadores sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Interior LED lighting
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Two fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporators, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient

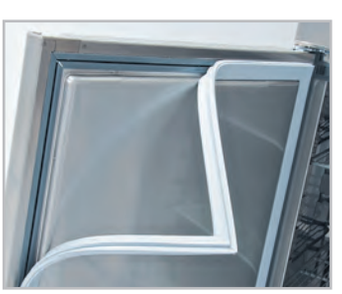


OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional	*extra shelf*	29 € x ud
parrilla intermedia adicional	*extra middle shelf*	17 € x ud
cerradura puerta inox	*solid door lock*	15 € x ud
barras carniceras	*bars for meat set*	59 € x set
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
set 6 ruedas	*6 castors set*	117 € x set
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
cambio R290 por R452A o R134a	*R290 to R452A or R134a*	0 %
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar- consult
tropicalizado 43°C	*tropicalized to 43°C*	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

ACR-1302/2

Cerradura opcional
Lock as option



ADP-1303 3.330 €

ADP-1304 3.433 €

ADP-2005 4.483 €

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

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 2/1	cajones *drawers*	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
ADP-1300	-2°C -5°C +8°C -1°C	1390	2115	730	4+1	3	3	1165	230V-50Hz	R134a+R134a	485+178	434+215
										R290+R290*	820+280	523+259
ADP-2000	-2°C -5°C +8°C -1°C	2090	2115	730	6+3	6	6	1725	230V-50Hz	R134a+R134a	485+485	434+491
										R290+R290*	820+739	523+473

*opcional - *optional*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

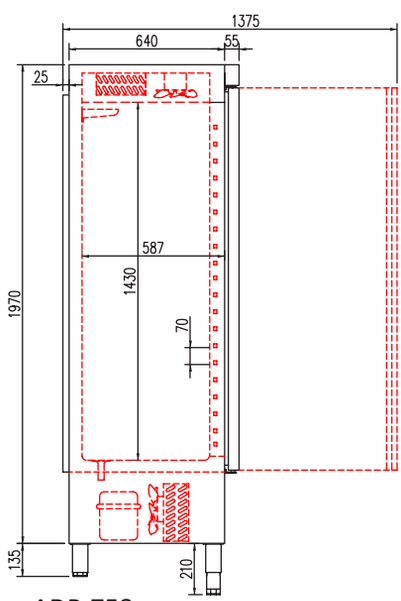
Departamento de pescado
- Evaporador estático, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Motor independiente
- Temperatura de trabajo -4°C +4°C a 38°C ambiente
- Contenedores plástico, sobre guías inox

We reserve the right to change specifications without prior notice.

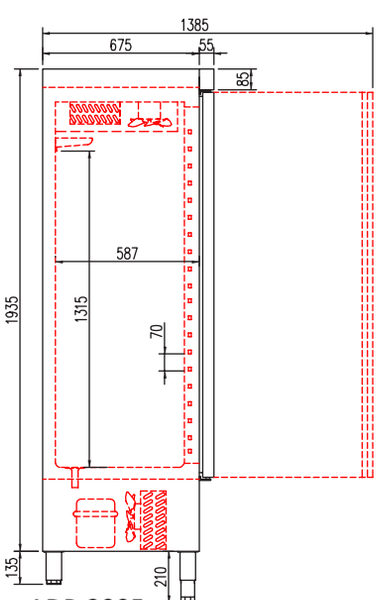
- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Interior LED lighting
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient

Fish door
- Static evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Independent refrigerating units for each department
- Operating temperature -4°C +4°C , 38°C ambient
- Plastic containers as standard, on stainless steel slides

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
parrilla adicional	*extra shelf*	29 € x ud
parrilla intermedia adicional	*extra middle shelf*	17 € x ud
cerradura puerta inox	*solid door lock*	15 € x ud
barras carniceras	*bars for meat set*	59 € x set
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
set 6 ruedas	*6 castors set*	117 € x set
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar- consult
tropicalizado 43°C	*tropicalized to 43°C*	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult



ADP-752
ADP-1303/1304

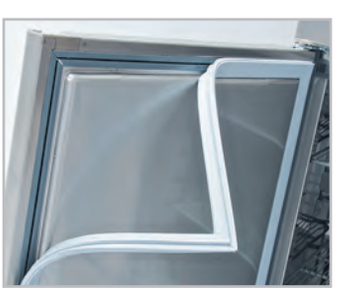


ADP-2005

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

ADP-1304

Cerradura opcional
Lock as option



ACM-1303 3.552 €

ACM-1304 3.594 €

ACM-2005 4.555 €

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

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 2/1	cajones *drawers*	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
ACM-1300	-2°C -20°C +8°C -15°C	1390	2115	730	5+1	0	0	1165	230V-50Hz	R134a+R290	485+398	434+445
										R290+R290*	820+398	523+445
ACM-2000	-2°C -20°C +8°C -15 °C	2090	2115	730	9+3	0	0	1725	230V-50Hz	R134a+R290	485+606	434+553
										R290+R290*	820+606	523+553

*opcional - *optional*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

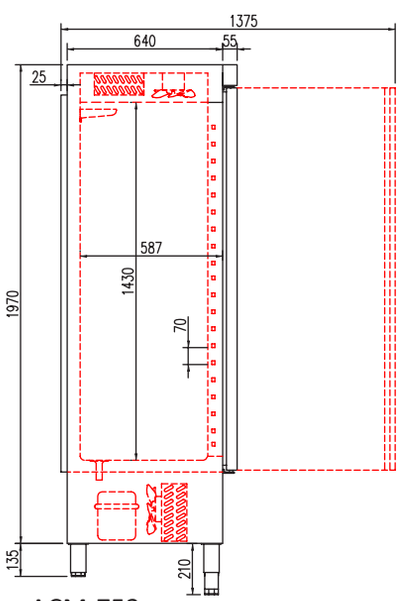
Departamento de congelados
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento protector
- Motor independiente
- Temperatura de trabajo -20°C -15°C a 38°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

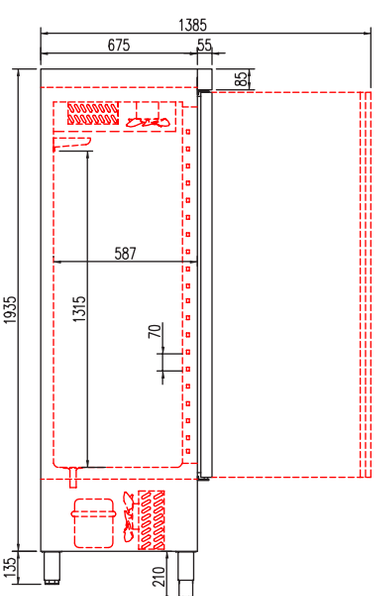
- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Interior LED lighting
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient

Low temperature door
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Independent refrigerating units for each department
- Operating temperature -20°C -15°C , 38°C ambient

OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional	*extra shelf*	29 € x ud
parrilla intermedia adicional	*extra middle shelf*	17 € x ud
cerradura puerta inox	*solid door lock*	15 € x ud
barras carniceras	*bars for meat set*	59 € x set
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
set 6 ruedas	*6 castors set*	117 € x set
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
cambio R290 por R452A o R134a	*R290 to R452A or R134a*	0 %
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar- consult
tropicalizado 43°C	*tropicalized to 43°C*	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult



ACM-752
ACM-1303/1304

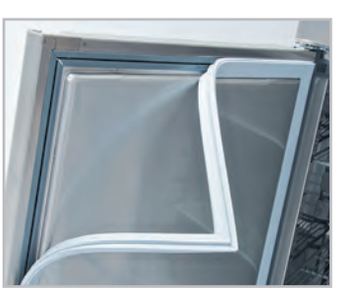


ACM-2005

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

ACM-1304

Cerradura opcional
Lock as option



ACR-55-1	1.689 €	ACR-55-2	1.730 €	ACR-125-2	2.268 €	ACR-125-3	2.305 €	ACR-125-4	2.336 €	ACM-125	3.681 €
ACC-55-1	2.268 €	ACC-55-2	2.285 €	ACC-125-2	2.963 €	ACC-125-3	3.005 €	ACC-125-4	3.036 €		

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares de guías *sets of slides*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825
ACR-55	-2°C +8°C	540	2075	730	3	3	409	230V-50Hz	R134a	245	253	D
									R290*	280	243	D
ACR-125	-2°C +8°C	1250	2075	730	6	6	964	230V-50Hz	R134a	304	301	D
									R290*	739	416	D
ACC-55	-20°C -15°C	540	2075	730	3	3	409	230V-50Hz	R290	503	465	E
									R452A*	452	620	E
ACC-125	-20°C -15°C	1250	2075	730	6	6	964	230V-50Hz	R290	907	880	E
									R452A*	1042	986	F
ACM-125	2°C +8°C -20°C -15°C	1250	2075	730	6	6	830	230V-50Hz	R134a+R290	245+606	253+546	-
									R290+R290*	280+606	243+546	-

*opcional - *optional*

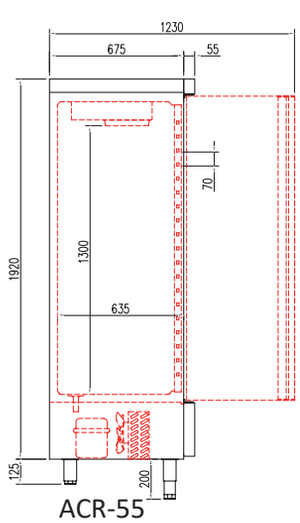
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

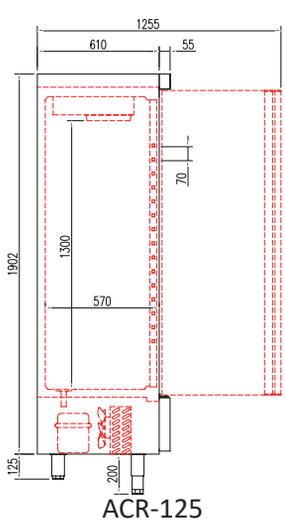
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- ACRV / ACCV doble cristal
- Luz interior LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- ACRV / ACCV double glazed door
- LED lighting
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
parrilla adicional	*extra shelf*	27 € x ud
set adicional guías	*slides extra set*	25 € x set
cerradura puerta inox	*solid door lock*	15 € x ud
barras carniceras	*bars for meat set*	59 € x set
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
cambio R290 por R452A	*R290 to R452A*	0 %
iluminación LEDS	*LEDS lighting*	consultar- consult
tropicalizado 43°C	*tropicalized to 43°C*	consultar- consult
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult



ACR-55



ACR-125

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

ACR-125-3

ACR-55-2

ACRV-55	1.906 €
ACCV-55	2.383 €

ACRV-125	2.632 €
ACCV-125	3.394 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares de guías *sets of slides*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
ACRV-55	-2°C +8°C	540	2075	730	4	4	409	230V-50Hz	R134a	245	260
									R290*	280	250
ACRV-125	-2°C +8°C	1250	2075	730	8	8	964	230V-50Hz	R134a	304	320
									R290*	739	435
ACCV-55	-20°C -15°C	540	2075	730	4	4	409	230V-50Hz	R290	606	484
									R452A*	452	639
ACCV-125	-20°C -15°C	1250	2075	730	8	8	964	230V-50Hz	R290	907	903
									R452A*	1042	1009

*opcional - *optional*

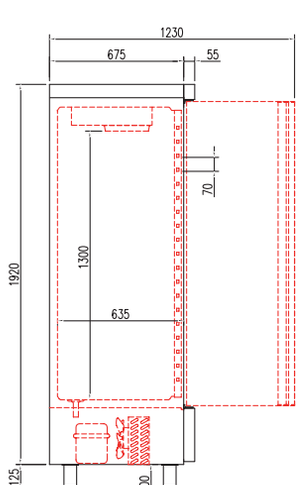
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- ACRV / ACCV doble cristal
- Luz interior LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

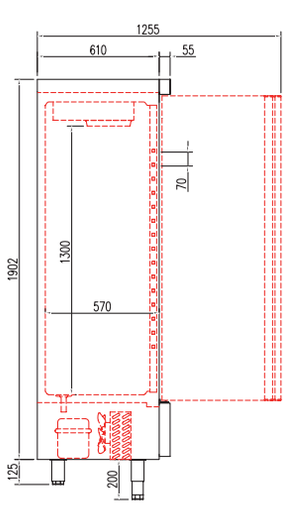
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- ACRV / ACCV double glazed door
- LED lighting
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
parrilla adicional	*extra shelf*	27 € x ud
set adicional guías	*slides extra set*	25 € x set
cerradura puerta cristal	*glass door lock*	46 € x ud
barras carniceras	*bars for meat set*	59 € x set
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
cambio R290 por R452A	*R290 to R452A*	0 %
iluminación LEDS	*LEDS lighting*	consultar- consult
tropicalizado 43°C	*tropicalized to 43°C*	consultar- consult
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult



ACR-55



ACR-125

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

ACRV-125

CORECO

BAJO COCINA - UNDER BROILER

Pag. **200-201** Mesa fría GN 2/1, refrigeración BAJO COCINA
GN 2/1 counter, chiller UNDER BROILER

MESA FRIA - PREPARATION COUNTER

Pag. **202-203** Mesa fría refrigeración y congelados
Refrigerated counter, chiller and freezer

Pag. **204-205** Mesa fría puerta de cristal
Glass door refrigerated counter

Pag. **206-211** Mesa fría preparación
Preparation refrigerated counter

novedad
new

ARMARIOS - CABINETS

Pag. **212-215** Armario GN 2/1, refrigeración y congelados
GN 2/1 cabinet, chiller and freezer

KBR-47 2.254 €

KBR-65 3.113 €

KBR-83 3.784 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 1/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825
KBR-47	-2°C +8°C	1210	600	700	0	0	169	230V-50Hz	R134a	304	314	D
									R290*	302	261	D
KBR-65	-2°C +8°C	1660	600	700	0	0	264	230V-50Hz	R134a	304	314	E
									R290*	507	261	D
KBR-83	-2°C +8°C	2110	600	700	0	0	359	230V-50Hz	R134a	304	314	E
									R290*	507	261	D

*opcional- *optional*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre de serie
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo (opcional con peto sanitario 100 mm)
- Posibilidad de fabricar encimera especial a medida
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 90 - 125 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

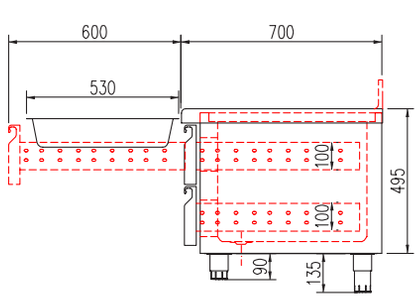
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening, self-closing system as standard
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front (optional with 100 mm sanitary upstand)
- Worktop can be customized on demand
- AISI -304 adjustable legs, 90 to 125 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, cero GWP and zero ODP effect

Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption

- Operating temperature 38°C ambient

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
encimera con peto	*worktop with upstand*	0 €
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
set 6 ruedas	*6 castors set*	117 € x set
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar- consult
tropicalizado 43°C	*tropicalized to 43°C*	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

KBR-65

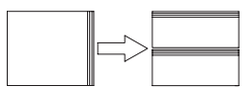
KBR-83

SD-27	1.267 €
SDN-27	1.944 €

SD-48	1.686 €
SDN-48	2.374 €

SD-60	1.835 €
SDN-60	2.642 €

SD-72	2.089 €



SD: Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble, sistema autocierre **SD**: Door to double drawers set, soft-closing system, increase of price	455 €

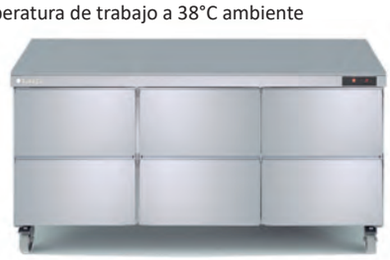
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* uds	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
SD-27	-2°C +8°C	701	915	805	2	204	230V-50Hz	R134a	304	379
								R290	502	264
SD-48	-2°C +8°C	1228	915	805	4	394	230V-50Hz	R134a	352	330
								R290	560	273
SD-60	-2°C +8°C	1532	915	805	4	500	230V-50Hz	R134a	485	455
								R290	739	457
SD-72	-2°C +8°C	1837	915	805	6	606	230V-50Hz	R134a	540	470
								R290	739	462
SDN-27	-20°C -15°C	701	915	805	2	204	230V-50Hz	R290	398	467
								R452A	452	589
SDN-48	-20°C -15°C	1228	915	805	4	394	230V-50Hz	R290	606	602
								R452A	542	690
SDN-60	-20°C -15°C	1532	915	805	4	500	230V-50Hz	R290	606	610
								R452A	542	708

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

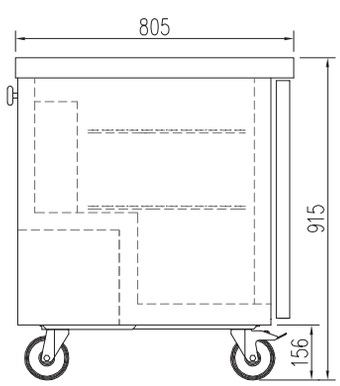
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior e interior en acero, respaldo en chapa galvanizada
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera inox AISI-304
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Ruedas de serie (2 con freno + 2 sin freno)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

- Stainless steel interior and exterior, rear side galvanized panel
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- AISI 304 stainless steel worktop
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Castors as standard (2 with brakes + 2 without)
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero GWP and zero ODP effect
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature, 38°C ambient



SD-72
con cajoneras opcionales
with optional drawers sets



OPCIONES	*OPTIONS*	€
encimera con peto	splachback worktop	consultar- consult
set 4 patas	4 legs set	76 € x set
set 6 patas	6 legs set	117 € x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult
tropicalizado 43°	tropicalized to 43°	consultar- consult
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
cambio R290 por R452A	*R290 to R452A*	0 %

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

SD-27

SD-60

SDV-27 1.474 €

SDV-48 2.027 €

SDV-60 2.238 €

SDV-72 2.626 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* uds	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
SDV-27	-2°C +8°C	701	915	805	2	204	230V-50Hz	R134a	304	327
								R290	502	271
SDV-48	-2°C +8°C	1228	915	805	4	394	230V-50Hz	R134a	356	341
								R290	560	284
SDV-60	-2°C +8°C	1532	915	805	4	500	230V-50Hz	R134a	485	466
								R290	739	468
SDV-72	-2°C +8°C	1837	915	805	6	606	230V-50Hz	R134a	540	487
								R290	739	480

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

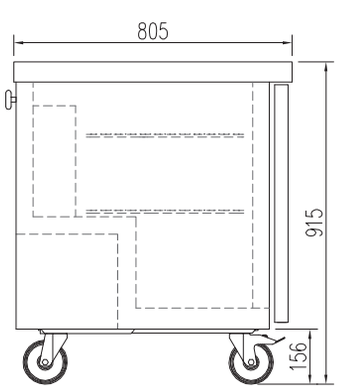
- Exterior e interior en acero, respaldo en chapa galvanizada
- Puertas de doble cristal, sobre marco de aluminio
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera inox AISI-304
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Ruedas de serie (2 con freno + 2 sin freno)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Stainless steel interior and exterior, rear side galvanized panel
- Double glazed doors, with aluminium frame
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- AISI 304 stainless steel worktop
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Castors as standard (2 with brakes + 2 without)
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero GWP and zero ODP effect
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature, 32°C ambient

SDV-72

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
encimera con peto	splachback worktop	consultar- consult
set 4 patas	4 legs set	76 € x set
set 6 patas	6 legs set	117 € x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

SDV-27

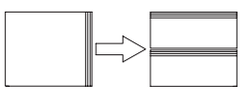
SDV-48

SDT-27-8 1.452 €

SDT-48-12 1.986 €

SDT-60-16 2.213 €

SDT-72-18 2.523 €

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble, sistema auto-cierre Door to double drawers set, soft-closing system, increase of price	455 €

Cubetas GN NO incluidas en el precio, ver página 442
GN containers NOT included in price, see page 442

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* uds	encimera worktop GN1/6-100	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
SDT-27-8	0°C +8°C	701	805	2	8	204	230V-50Hz	R134a	301	322
								R290	502	264
SDT-48-12	0°C +8°C	1228	805	4	12	394	230V-50Hz	R134a	336	330
								R290	560	273
SDT-60-16	0°C +8°C	1532	805	4	16	500	230V-50Hz	R134a	485	455
								R290	739	457
SDT-72-18	0°C +8°C	1837	805	6	18	606	230V-50Hz	R134a	540	470
								R290	739	462

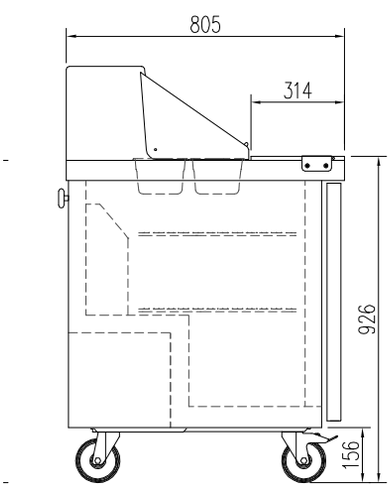
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior e interior en acero, respaldo en chapa galvanizada
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera inox AISI 304 con tabla de polietileno desmontable, color blanco
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Capacidad cubetas GN en la encimera
- Cubierta inox AISI-304, aislada, abatible sobre alojamiento cubetas
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Ruedas de serie (2 con freno + 2 sin freno)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo 0°C +8°C a 38°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Stainless steel interior and exterior, rear side galvanized panel
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- AISI-304 stainless steel worktop, with detachable white polyethylene table
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- GN capacity in the worktop
- AISI 304 stainless steel lid, isolated and hinged
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Castors as standard (2 with brakes + 2 without)
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero GWP and zero ODP effect
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 0°C +8°C , 38°C ambient

SDT-72-18
con cajonera opcional
with optional drawer set



OPCIONES	*OPTIONS*	€
encimera con peto	splachback worktop	consultar- consult
set 4 patas	4 legs set	76 € x set
set 6 patas	6 legs set	117 € x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %

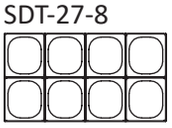
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

SDT-27-8

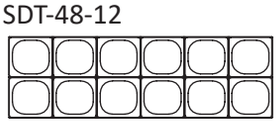
SDT-60-16

Capacidad - GN 1/6-100 - *Capacity*

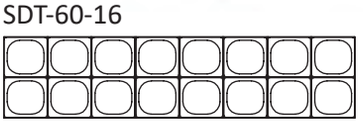
SDT-27-8



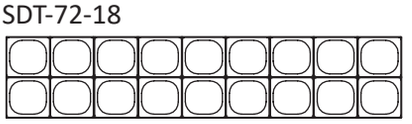
SDT-48-12



SDT-60-16



SDT-72-18

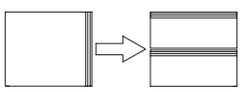


SDTP-27-12 1.587 €

SDTP-48-18 2.074 €

SDTP-60-24 2.286 €

SDTP-72-27 2.616 €

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble, sistema auto-cierre Door to double drawers set, soft-closing system, increase of price	455 €

Cubetas GN NO incluidas en el precio, ver página 442
GN containers NOT included in price, see page 442

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* uds	encimera worktop GN1/6-100	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
SDTP-27-12	0°C +8°C	701	805	2	12	204	230V-50Hz	R134a	304	322
								R290	502	264
SDTP-48-18	0°C +8°C	1228	805	4	18	394	230V-50Hz	R134a	356	330
								R290	502	273
SDTP-60-24	0°C +8°C	1532	805	4	24	500	230V-50Hz	R134a	485	455
								R290	739	457
SDTP-72-27	0°C +8°C	1837	805	6	27	606	230V-50Hz	R134a	540	470
								R290	739	461

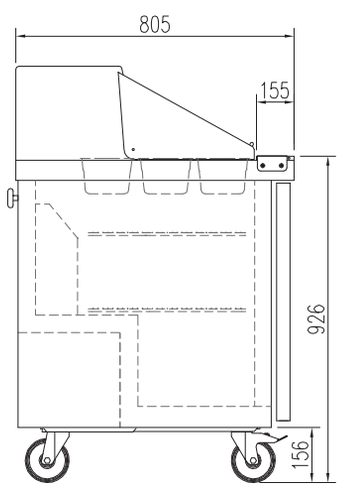
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior e interior en acero, respaldo en chapa galvanizada
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera inox AISI 304 con tabla de polietileno desmontable, color blanco
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Capacidad cubetas GN en la encimera
- Cubierta inox AISI-304, aislada, abatible sobre alojamiento cubetas
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Ruedas de serie (2 con freno + 2 sin freno)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo 0°C +8°C a 38°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

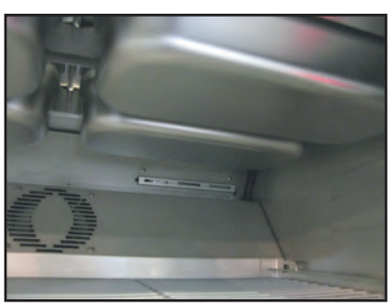
- Stainless steel interior and exterior, rear side galvanized panel
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- AISI-304 stainless steel worktop, with detachable white polyethylene table
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- GN capacity in the worktop
- AISI 304 stainless steel lid, isolated and hinged
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Castors as standard (2 with brakes + 2 without)
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero GWP and zero ODP effect
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 0°C +8°C , 38°C ambient

SDTP-72-27
con cajonera opcional
with optional drawer set



OPCIONES	*OPTIONS*	€
encimera con peto	splachback worktop	consultar- consult
set 4 patas	4 legs set	76 € x set
set 6 patas	6 legs set	117 € x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %

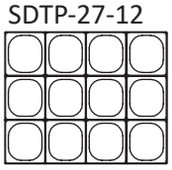
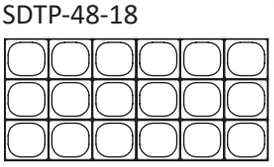
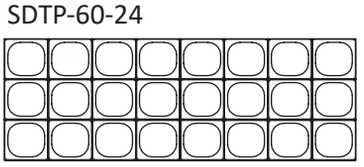
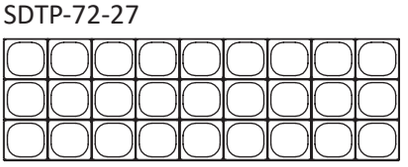
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



SDTP-27-12

SDTP-60-24

Capacidad - GN 1/6-100 - *Capacity*

SDTP-27-12	SDTP-48-18	SDTP-60-24	SDTP-72-27
			

SDTP-48-18-LGL 2.904 €

Cubetas GN NO incluidas en el precio, ver página 442
GN containers NOT included in price, see page 442

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* uds	encimera worktop GN1/6-100	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
SDTP-48-18-LGL	0°C +8°C	1228	830	4	18	394	230V-50Hz	R134a	304	332
								R290	502	282

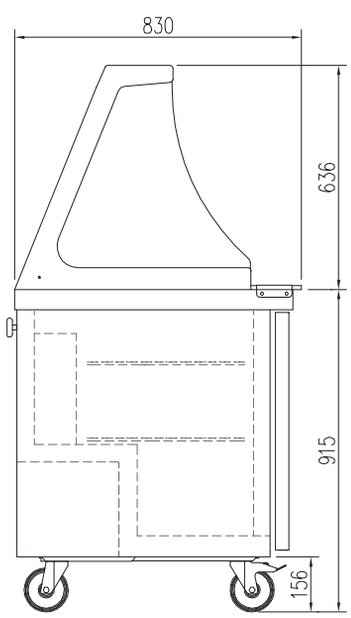
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero, incluido el respaldo
- Interior en acero, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera inox con capacidad cubetas GN (ver detalle)
  - Tabla de corte en polietileno
  - Perfiles divisorios fijos (desmontable para limpieza) para apoyo de las cubetas
  - Robusta estructura elevable, con doble cristal para mantener la temperatura del área de cubetas
  - Máxima visibilidad del producto, LED 6500 K
  - Opción LED 3000 K (luz cálida) o Rosa al mismo precio
  - Sellado del perímetro de la cubierta por burletes
- Sistema de pistones y amortiguadores para compensar el peso
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Ruedas de serie (2 con freno + 2 sin freno)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Stainless steel exterior, rear side included
- Stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- AISI-304 worktop, capacity for GN containers (see detail)
  - Poliethylene cutting table
  - Fixed pan dividers (detachable for cleaning)
  - Heavy-duty double liftable glass lid to keep temperature in the GN pans
  - Maximum product visibility by 6500 K LED
  - Optional 300 K LED (soft light) or Pink, same price
  - Perimetral gasket arround the lid structure
- Piston system to help the opening /closing of the structure
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Castors as standard (2 with brakes + 2 without)
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

SDTP-48-18-LGL
con cajonera opcional
with optional drawer set



OPCIONES	*OPTIONS*	€
encimera con peto	splachback worktop	consultar- consult
set 4 patas	4 legs set	76 € x set
incremento por cajonera doble	duble drawer set increase	455 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

SDTP-48-18-LGL

SDTP-48-18 -LGL

UPR-27	1.923 €
UPL-27	2.296 €

UPR-55	2.569 €
UPL-55	3.025 €

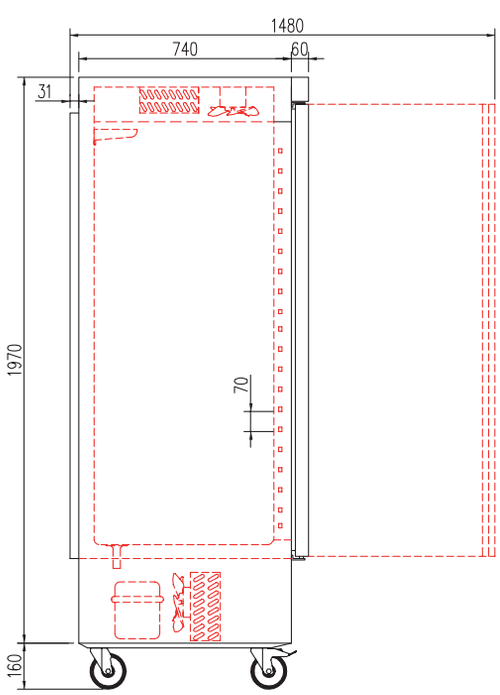
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* uds	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
UPR-27	-2°C +8°C	695	2130	830	3	645	230V-50Hz	R134a	245	252
								R290	502	243
UPR-55	-2°C +8°C	1390	2130	830	6	1404	230V-50Hz	R134a	485	442
								R290	820	523
UPL-27	-20°C -15°C	695	2130	830	3	645	230V-50Hz	R290	606	546
								R452A	452	620
UPL-55	-20°C -15°C	1390	2130	830	6	1404	230V-50Hz	R290	907	883
								R452A	1042	991

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero excepto el respaldo
- Interior en acero, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Ruedas de serie (2 con freno + 2 sin freno)
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo : 38°C

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- Stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- LED lighting
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Castors as standard (2 with brakes + 2 without)
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature: : 38°C



OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla reforzada botelleria	*bottles reinforced shelf*	87 € x ud
parrilla adicional	*extra shelf*	71 € x ud
cerradura puerta	*door lock*	15 € x ud
barras carniceras	*bars for meat set*	59 € x set
set 4 patas	*4 legs set*	76 € x set
set 6 patas	*6 legs set*	117 € x set
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar - consult
tropicalizado 43°C	*tropicalized to 43°C*	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar - consult
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
cambio R290 por R452A	*R290 to R452A*	0 %

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

UPR-27

UPR-55

UPR-27G	2.198 €
UPL-27G	3.040 €

UPR-55G	3.262 €
UPL-55G	4.199 €

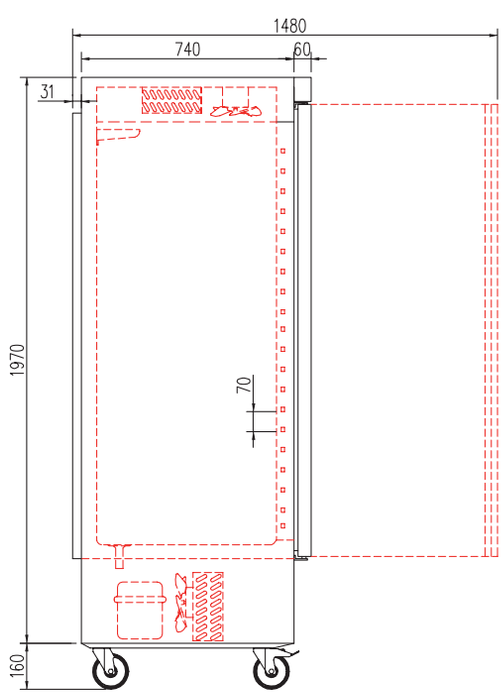
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* uds	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
UPR-27-G	-2°C +8°C	695	2130	830	4	645	230V-50Hz	R134a	245	264
								R290	502	260
UPR-55-G	-2°C +8°C	1390	2130	830	8	1404	230V-50Hz	R134a	485	461
								R290	820	542
UPL-27-G	-20°C -15°C	695	2130	830	4	645	230V-50Hz	R290	606	560
								R452A	452	627
UPL-55-G	-20°C -15°C	1390	2130	830	8	1404	230V-50Hz	R290	1470	1410
								R452A	1236	1138

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero excepto el respaldo
- Interior en acero, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Doble cristal
- Luz interior LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Ruedas de serie (2 con freno + 2 sin freno)
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo : 32°C

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- Stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Double glazed door
- LED lighting
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Castors as standard (2 with brakes + 2 without)
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature: : 32°C



OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla reforzada botelleria	*bottles reinforced shelf*	87 € x ud
parrilla adicional	*extra shelf*	71 € x ud
cerradura puerta	*door lock*	15 € x ud
barras carniceras	*bars for meat set*	59 € x set
set 4 patas	*4 legs set*	76 € x set
set 6 patas	*6 legs set*	117 € x set
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x set
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar - consult
tropicalizado 43°C	*tropicalized to 43°C*	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar - consult
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
cambio R290 por R452A	*R290 to R452A*	0 %

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

LEDs 6500 K · LEDs 3000 K · LEDs · eco Hydrocarbon optional

UPR-27G

UPR-55G

CORECO

S-line

Mesas 600 - 600 refrigerated table

Pag. **218-219** Mesa fria SNACK, refrigeración y congelados
Chiller and freezer SNACK refrigerated counter

Pag. **220-221** Mesa fria SNACK frente mostrador, refrigeración
Chiller back bar SNACK counter

Pag. **222-223** Estanteria y mesa cafetera FRENTE-MOSTRADOR SNACK
SNACK BACK BAR counter and coffe table

Mesas 700 - 700 refrigerated table

Pag. **224-225** Mesa fria GN1/1 bajo-mostrador, refrigeración y congelados
Chiller and freezerGN 1/1 counter

Armarios SNACK - SNACK Cabinets

Pag. **226-227** Armario SNACK refrigeración y congelados
Chiller and freezer SNACK cabinet

Pag. **228-229** Armario SNACK puerta de cristal refrigeración
Chiller glass door SNACK cabinet

Pag. **230-231** Armario SNACK FIT
SNACK FIT cabinet

Armario GN 2/1 - GN 2/1 Cabinets

Pag. **232-233** Armario GN 2/1 refrigeración y congelados
Chiller and freezer GN 2/1 cabinet

Pag. **234-235** Armario GN 2/1 puerta de cristal refrigeración y congelados
Chiller and freezer glass door GN 2/1 cabinet

Pag. **236-237** Armario GN FIT
GN FIT cabinet

FAESCOR

Mesas 600 - 600 refrigerated table

Pag. **238-239** Mesa fria SNACK, refrigeración y congelados
Chiller and freezer SNACK refrigerated counter

Mesas 700 - 700 refrigerated table

Pag. **240-241** Mesa fria GN1/1 bajo-mostrador, refrigeración y congelados
Chiller and freezerGN 1/1 counter

Armarios SNACK - SNACK Cabinets

Pag. **242-243** Armario SNACK refrigeración y congelados
Chiller and freezer SNACK cabinet

Pag. **244-245** Armario SNACK FIT
SNACK FIT cabinet

Armario GN - GN Cabinet

Pag. **248-249** Armario GN 2/1 refrigeración y congelados
Chiller and freezer GN 2/1 cabinet

Pag. **260-261** Armario GN FIT
GN FIT cabinet

Vitrinas - Serveover counter

Pag. **250-257** Vitrina expositora ECO-D
Serve over counter ECO-D

Pag. **260-261** Vitrina expositora VSD- VSAD
Serve over counter VSD- VSAD

TSR-150-S	1.484 €
TSC-150-S	1.918 €

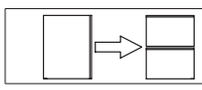
TSR-200 -S	1.774 €
TSC-200 -S	2.228 €

TSR-250 -S	2.099 €

TSRV-150-S	1.623 €

TSRV-200 -S	1.975 €

TSRV-250 -S	2.367 €



Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **doble** refrigerada inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre (TSR)	*Increase of price by changing door to **double** drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system (TSR)*	260 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825
TSR-150-S	-2°C +8°C	1495	850	600	2	245	230V-50Hz	R134a	178	211	C
								R290*	280	218	B
TSR-200-S	-2°C +8°C	2020	850	600	3	380	230V-50Hz	R134a	245	249	D
								R290*	280	220	C
TSR-250-S	-2°C +8°C	2545	850	600	4	516	230V-50Hz	R134a	304	289	C
								R290*	739	412	C
TSRV-150-S	-2°C +8°C	1495	850	600	2	245	230V-50Hz	R134a	245	262	-
								R290*	280	221	-
TSR-V200-S	-2°C +8°C	2020	850	600	3	380	230V-50Hz	R134a	304	306	-
								R290*	502	246	-
TSRV-250-S	-2°C +8°C	2545	850	600	4	516	230V-50Hz	R134a	485	447	-
								R290*	739	422	-
TSC-150	-20°C -15°C	1495	850	600	2	245	230V-50Hz	R290	606	535	E
								R452A*	353	556	F
TSC-200	-20°C -15°C	2020	850	600	3	380	230V-50Hz	R290	606	556	E
								R452A*	452	610	F

*opcional - *optional*

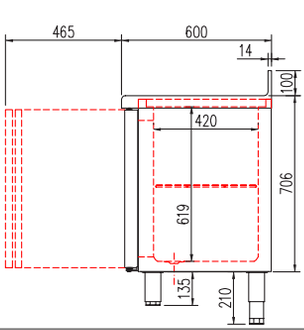
características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

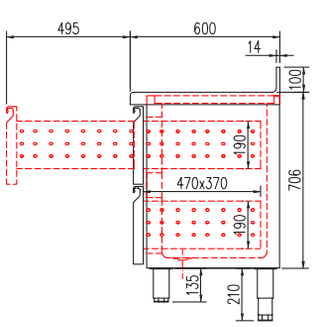
we reserve the right to change specifications whitout prior notice

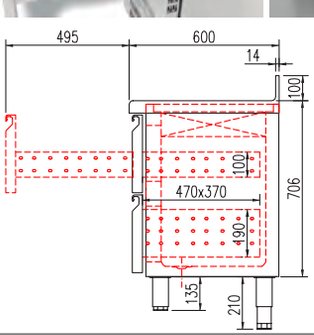
- Exterior en acero inox AISI-304, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- TSRV: puerta doble cristal + LEDs
- Encimera con peto trasero sanitario de 100 mm
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: TRS / TSC 38°C ambiente
  TSRV 32°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side in galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, rounded corners and stamped bottom
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- TSRV: double glazed door + LEDs lighting
- Worktop, with 100 mm sanitary upstand
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Stainless steel adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature: TRS / TSC 38°C ambient
  TSRV 32°C ambient

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
parrilla adicional	*extra shelf*	20 €
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
cambio R290 por R452A	*R290 to R452A*	0 %
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
set 6 ruedas	*6 castors set*	117 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar - *consult*







all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

S-line

LEDs 6500 K

eco Hydrocarbon optional

TSRV-150-S

TSR -200-S

FSR-150-S 1.664 €

FSR-200 -S 2.006 €

FSR-250 -S 2.347 €

FSRV-150-S 1.882 €

FSRV-200 -S 2.332 €

FSRV-250 -S 2.787 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825
FMR-150	-2°C +8°C	1495	1040	600	4	325	230V-50Hz	R134a	178	211	C
								R290*	280	218	B
FMR-200	-2°C +8°C	2020	1040	600	6	504	230V-50Hz	R134a	245	249	D
								R290*	280	220	B
FMR-250	-2°C +8°C	2545	1040	600	8	684	230V-50Hz	R134a	304	289	C
								R290*	739	412	C
FMRV-150	-2°C +8°C	1495	1040	600	4	325	230V-50Hz	R134a	245	262	-
								R290*	280	225	-
FMRV-200	-2°C +8°C	2020	1040	600	6	504	230V-50Hz	R134a	304	306	-
								R290*	502	250	-
FMRV-250	-2°C +8°C	2545	1040	600	8	684	230V-50Hz	R134a	485	447	-
								R290*	739	426	-

*opcional - *optional*

S-LINE • FAESCOR

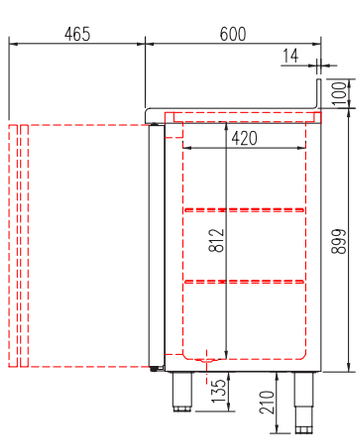
características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior en acero inox AISI-304, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- FSRV: doble cristal + LEDs
- Cajón neutro en el hueco motor
- Encimera con peto trasero sanitario de 100 mm
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajO: FSR 38°C ambiente
  FSRV 32°C ambiente

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side in galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, rounded corners and stamped bottom
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- FSRV: double galzed door + LEDs lighting
- Neutral drawer over the condenser unit
- Worktop, with 100 mm sanitary upstand
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Stainless steel adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature: FSR 38°C ambiente
  FSRV 32°C ambiente

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
parrilla adicional	*extra shelf*	20 €
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
set 6 ruedas	*6 castors set*	117 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar - *consult*



S-line

LEDs 6500 K

Hydrocarbon optional

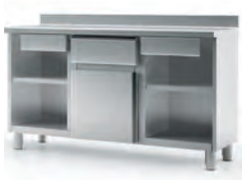
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

FSRV-200-S

FSR-200-S

SMC-100 635 €

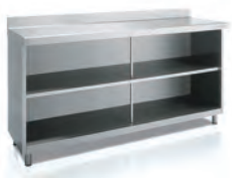
SMC-150 770 €



SMC-200 879 €

SEFM60-100 465 €

SEFM60-150 574 €



SEFM60-200 683 €

mod.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	cajones *drawers*
SMC-100	990	1040	600	1
SMC-150	1495	1040	600	2
SMC-200	2020	1040	600	2
SEFM60-100	990	1040	600	-
SEFM60-150	1495	1040	600	-
SEFM60-200	2020	1040	600	-

SMC Características técnicas

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo.
- Respaldo en acero plastificado.
- Apoyos inox, regulables en altura.
- Cajones auxiliares sobre guías con rodamientos.
- Tolva para café con golpeador.

SMC Technical data

- AISI-304 stainless steel exterior, except for backing.
- Plasticised steel backing.
- Height-adjustable stainless steel supports.
- Auxiliary drawers on guides with wheels.
- Coffee sediment special drawer with hitting surface.

SFM Características técnicas

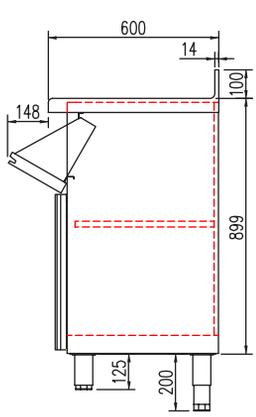
- Exterior y estantes en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Respaldo en acero plastificado
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (Opcional sin peto)
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

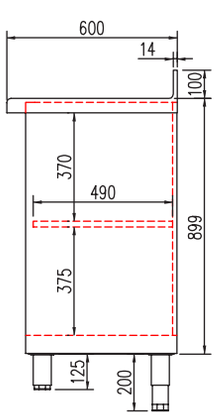
SFM Technical data

- AISI-304 stainless steel exterior and shelves, except the rear side
- Rear panel in plasticized steel
- AISI-30418/10 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)
- AISI -304 adjustable legs, 125 to 200 mm

We reserve the right to change specifications without prior notice.



SMC



SEFM60

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

S-line

SMC - 150

SEFM60-200

TGR-135-S	1.649 €
TGC-135-S	2.233 €

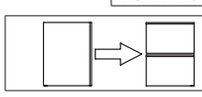
TGR-180-S	1.964 €
TGC-180-S	2.569 €

TGR-225-S	2.311 €

TGRV-135-S	1.784 €

TGRV-180-S	2.172 €

TGRV-225-S	2.586 €



Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **doble** refrigerada inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre (TGR)	*Increase of price by changing door to **double** drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system (TGR)*	300 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 1/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825
TGR-135-S	-2°C +8°C	1345	850	700	2	2	255	230V-50Hz	R134a	178	211	C
									R290*	280	218	B
TGR-180-S	-2°C +8°C	1795	850	700	3	3	399	230V-50Hz	R134a	245	249	D
									R290*	280	220	B
TGR-225-S	-2°C +8°C	2245	850	700	4	4	543	230V-50Hz	R134a	304	289	C
									R290*	739	412	C
TGRV-135-S	-2°C +8°C	1345	850	700	2	2	255	230V-50Hz	R134a	245	262	-
									R290*	280	221	-
TGRV-180-S	-2°C +8°C	1795	850	700	3	3	399	230V-50Hz	R134a	304	306	-
									R290*	502	246	-
TGRV-225-S	-2°C +8°C	2245	850	700	4	4	543	230V-50Hz	R134a	485	447	-
									R290*	739	422	-
TGC-135-S	-20°C -15°C	1345	850	700	2	2	255	230V-50Hz	R290	606	535	E
									R452A*	353	556	F
TGC-180-S	-20°C -15°C	1795	850	700	3	3	399	230V-50Hz	R290	606	556	E
									R452A*	452	610	F

*opcional - *optional*

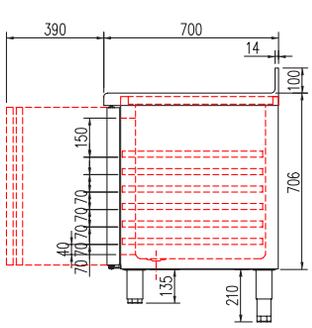
características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

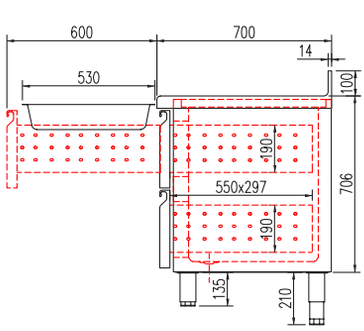
we reserve the right to change specifications whitout prior notice

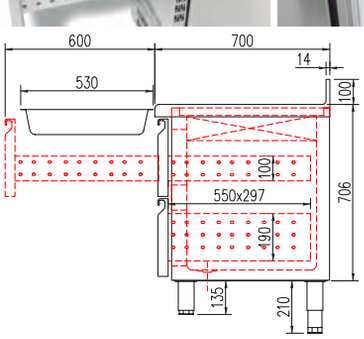
- Exterior en acero inox AISI-304, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- TGRS: puerta doble cristal + LEDs
- Encimera con peto trasero sanitario de 100 mm
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura sobre guias inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: TGR / TGC 38°C ambiente
  TGRV 32°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side in galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, rounded corners and stamped bottom
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- TGRV: double glazed door + LEDs lighting
- Worktop, with 100 mm sanitary upstand
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable with steinless steel slides
- Stainless steel adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature: TGR / TGC 38°C ambient
  TGRV 32°C ambient

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
parrilla suplemento	*extra shelf supplement*	18 € x ud
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
cambio R290 por R452A	*R290 to R452A*	0 %
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
set 6 ruedas	*6 castors set*	117 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar - *consult*







all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

S-line

LEDs 6500 K

Hydrocarbon optional

TGRV-180-S

TGR-180-S

TGR-225-S
ruedas y cajones opcionales
with extra drawers ans castors

CSR-751-S	1.654 €
CSN-751-S	2.203 €

CSR-1302-S	2.275 €
CSN-1302-S	3.045 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 2/1	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825
CSR-751-S	-2°C +8°C	695	2115	730	3	505	230V-50Hz	R134a	245	253	E
								R290*	502	243	D
CSN-751-S	-20°C -15°C	695	2115	730	3	505	230V-50Hz	R290	606	546	E
								R452A*	452	620	F
CSR-1302-S	-2°C +8°C	1390	2115	730	6+3	1201	230V-50Hz	R134a	485	442	F
								R290*	820	523	E
CSN-1302-S	-20°C -15°C	1390	2115	730	6+3	1201	230V-50Hz	R290	907	883	F
								R452A*	1042	990	F

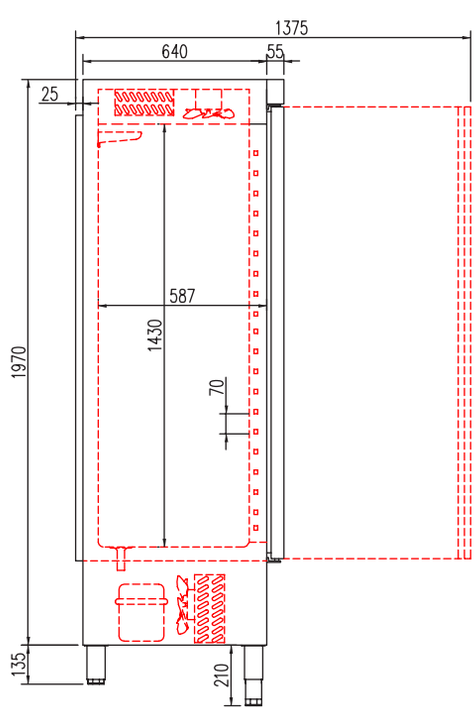
*opcional - *optional*

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior en acero inox AISI-304, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas AISI-304 de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side in galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, rounded corners and stamped bottom
- AISI-304 doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Stainless steel adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient



OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional	*extra shelf*	29 € x ud
parrilla intermedia adicional	*extra middle shelf*	17 € x ud
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
set 6 ruedas	*6 castors set*	117 € x set
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
cambio R290 por R452A	*R290 to R452A*	0 %
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult

S-line

Hydrocarbon optional

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

CSR-1302-S

CSR-751-S

CSRV-751-S 1.877 €

CSRV-1302-S 2.689 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
CSRV-751-S	-2°C +8°C	695	2115	730	3	505	230V-50Hz	R134a	245	264
								R290*	502	260
CSRV-1302-S	-2°C +8°C	1390	2115	730	6+3	1201	230V-50Hz	R134a	485	461
								R290*	820	542

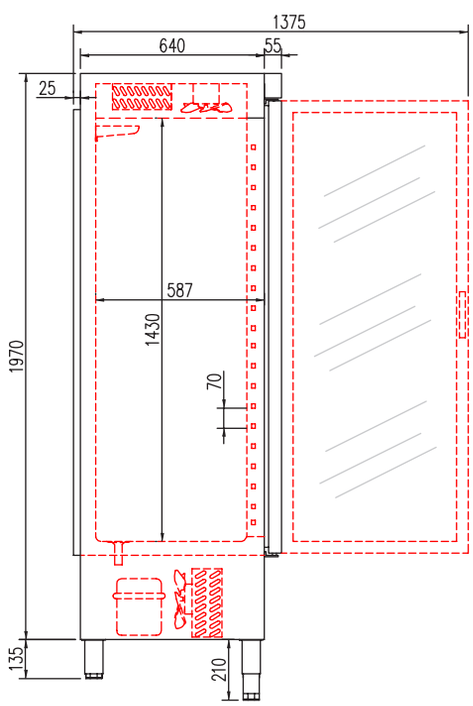
*opcional - *optional*

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior en acero inox AISI-304, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, doble cristal con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura), iluminación LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side in galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, rounded corners and stamped bottom
- Double glazed doors, with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense, LED lighting
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Stainless steel adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient



OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional	*extra shelf*	29 € x ud
parrilla intermedia adicional	*extra middle shelf*	17 € x ud
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
set 6 ruedas	*6 castors set*	117 € x set
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
cambio R290 por R452A	*R290 to R452A*	0 %
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

S-line

LEDs 6500 K

eco Hydrocarbon optional

CSRV-1302-S

CSRV-751-S

CSR-55-S	1.538 €
CSN-55-S	2.056 €

CSRV-55-S	1.735 €

CSR-125-S	2.098 €
CSN-125-S	2.798 €

CSRV-125-S	2.451 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares de guías *sets of slides*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825
CSR-55-S	-2°C +8°C	540	2075	730	3	3	409	230V-50Hz	R134a	245	253	E
									R290*	280	243	D
CSR-125-S	2°C +8°C	1250	2075	730	6	6	964	230V-50Hz	R134a	304	301	D
									R290*	739	416	D
CSN-55-S	-20°C -15°C	540	2075	730	3	3	409	230V-50Hz	R290	503	465	E
									R452A*	452	620	E
CSN-125-S	-20°C -15°C	1250	2075	730	6	6	964	230V-50Hz	R290	907	880	E
									R452A*	1042	986	F
CSRV-55-S	-2°C +8°C	540	2075	730	4	4	409	230V-50Hz	R134a	245	260	-
									R290*	280	250	-
CSRV-125-S	-2°C +8°C	1250	2075	730	8	8	964	230V-50Hz	R134a	304	320	-
									R290*	739	435	-

*opcional - *optional*

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

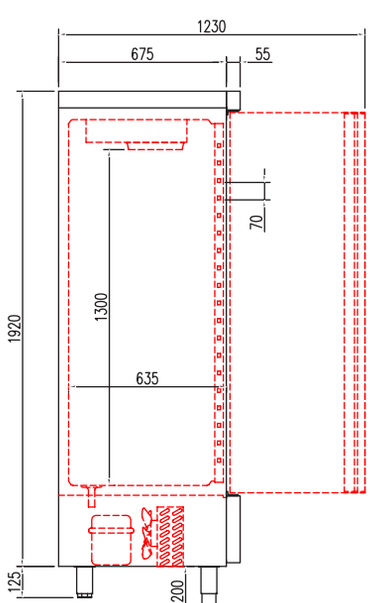
we reserve the right to change specifications whitout prior notice

S-LINE • FAESCOR

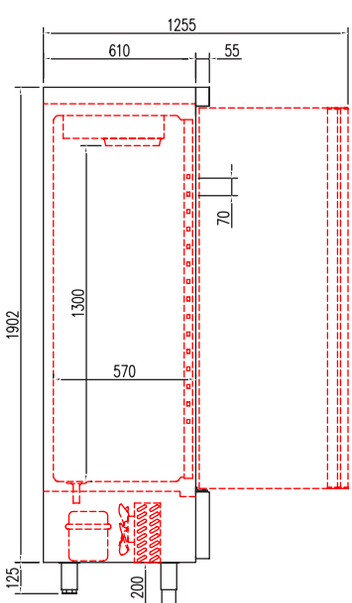
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- CSRV: doble cristal + LEDS
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- CSRV / CERE / GSRV: double glazed door + LEDS
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
parrilla adicional	*extra shelf*	29 € x ud
parrilla intermedia adicional	*extra middle shelf*	17 € x ud
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
set 6 ruedas	*6 castors set*	117 € x set
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
cambio R290 por R452A	*R290 to R452A*	0 %
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult



CSR-55



CSR-125

S-line

LEDs 6500 K

Hydrocarbon optional

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

CSRV-125-S

CSR-55-S

CGR-751-S	1.810 €
CGN-751-S	2.420 €

CGR-1002-S	2.647 €
CGN-1002-S	3.366 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 2/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825
CGR-751-S	-2°C +8°C	695	2100	840	3	3	645	230V-50Hz	R134a	245	253	E
									R290*	502	243	C
CGN-751-S	-20°C -15°C	695	2100	840	3	3	645	230V-50Hz	R290	606	553	E
									R452A*	452	620	F
CGR-1002-S	-2°C +8°C	1390	2100	840	6	6	1404	230V-50Hz	R134a	485	442	E
									R290*	820	523	D
CGN-1002-S	-20°C -15°C	1390	2100	840	6	6	1404	230V-50Hz	R290	907	883	E
									R452A*	1042	991	F

*opcional - *optional*

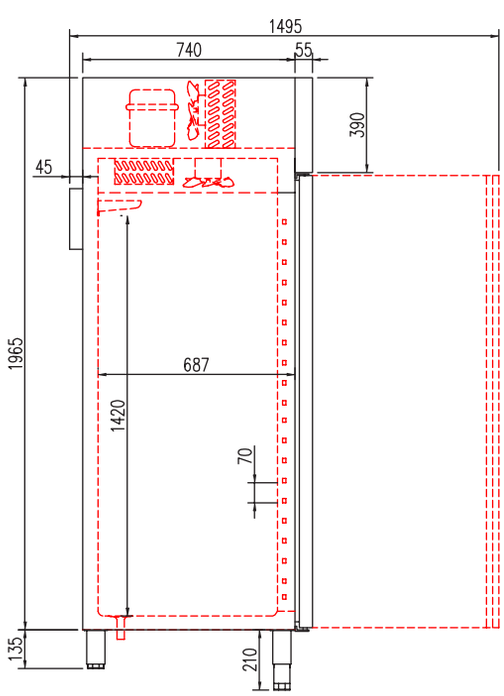
características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior en acero inox AISI-304, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas AISI-304 de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Estantes interiores GN 2/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura con guias inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Control digital de temperatura y descarches
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side in galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, rounded corners and stamped bottom
- AISI-304 doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- GN 2/1 helves made of plasticized steel wire, height adjustable with stainless steel slides
- Stainless steel adjustable legs, 125 to 200 mm
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
parrilla adicional GN 2/1	*GN 2/1 extra shelf*	46 € x ud
set adicional guías GN 2/1	*GN 2/1 slides extra set*	25 € x set
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
set 6 ruedas	*6 castors set*	117 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
cambio R290 por R452A	*R290 to R452A*	0 %



S-LINE • FAESCOR

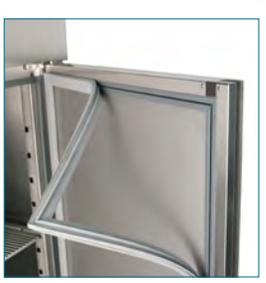
S-line

Hydrocarbon optional

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

CGR-751-S

CGR-1002-S



CGRE-751-S 2.016 €

CGRE-1002-S 2.942 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 2/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
CGRE-751-S	-2°C +8°C	695	2100	840	3	3	645	230V-50Hz	R134a	245	264
									R290*	502	260
CGRE-751-S	-20°C -15°C	695	2100	840	3	3	645	230V-50Hz	R134a	452	627
									R290*	606	560
CGRE-1002-S	-2°C +8°C	1390	2100	840	6	6	1282	230V-50Hz	R134a	485	461
									R290*	820	542
CGRE-1002-S	-20°C -15°C	1390	2100	840	6	6	1282	230V-50Hz	R134a	1042	1010
									R290*	907	902

*opcional - *optional*

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

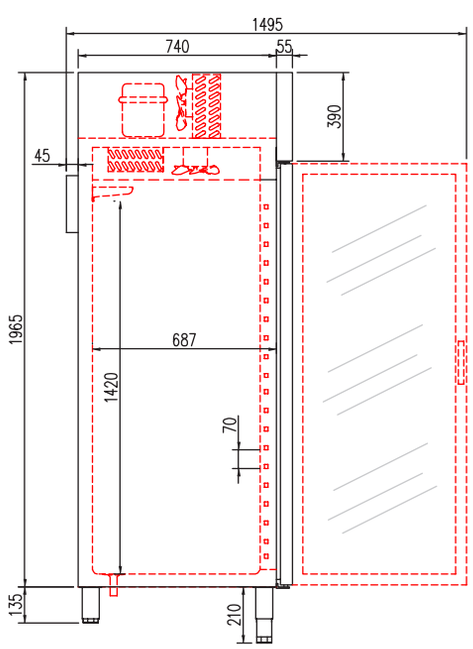
- Exterior en acero inox AISI-304, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, doble cristal, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Luz interior LED
- Estantes interiores GN 2/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura con guias inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Control digital de temperatura y descarches
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side in galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, rounded corners and stamped bottom
- Double glazed doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- LED lighting
- GN 2/1 helves made of plasticized steel wire, height adjustable with stainless steel slides
- Stainless steel adjustable legs, 125 to 200 mm
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

S-LINE • FAESCOR

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
parrilla adicional GN 2/1	*GN 2/1 extra shelf*	46 € x ud
set adicional guías GN 2/1	*GN 2/1 slides extra set*	25 € x set
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
set 6 ruedas	*6 castors set*	117 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
cambio R290 por R452A	*R290 to R452A*	0 %



S-line

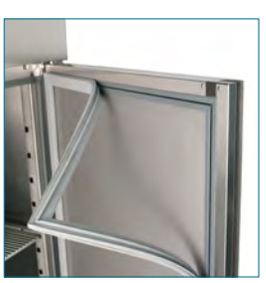
LEDs 6500 K

eco Hydrocarbon optional

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

CGRE-751-S

CGRE-1002-S



CGR-50-S	1.492 €
CGN-50-S	1.932 €

CGRE-50-S	1.679 €

GSR-125-S	2.119 €
GSN-125-S	2.828 €

GSRE-125-S	2.450 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 1/1	estantes *shelves* GN 2/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825
CGR-50-S	-2°C +8°C	460	2075	665	3	0	3	303	230V-50Hz	R134a	245	253	F
										R290*	280	222	D
CGN-50-S	-20°C -15°C	460	2075	665	3	0	3	303	230V-50Hz	R290	398	432	E
										R452A*	353	515	F
GSR-125-S	-2°C +8°C	1250	2075	665	3	3	6	964	230V-50Hz	R134a	304	301	E
										R290*	739	416	D
GSN-125-S	-20°C -15°C	1250	2075	665	3	3	6	964	230V-50Hz	R290	907	880	E
										R452A*	1042	986	F
CGRE-50-S	-2°C +8°C	460	2075	665	3	0	3	303	230V-50Hz	R134a	245	260	-
										R290*	280	229	-
GSRE-125-S	-2°C +8°C	1250	2075	665	3	3	6	964	230V-50Hz	R134a	304	320	-
										R290*	739	435	-

*opcional - *optional*

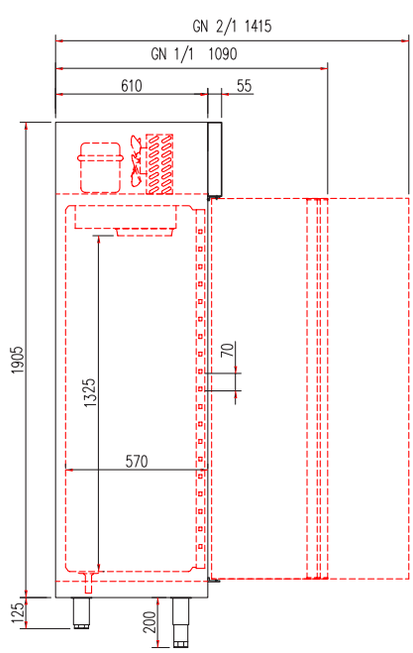
características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- CGRE doble cristal + LEDS
- Estantes interiores, de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Key lock as standard
- ACGRE / CSRV double glazed door + LEDS
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional GN 2/1	*GN 2/1 extra shelf*	23 € x ud
set adicional guías GN 2/1	*GN 2/1 slides extra set*	21 € x set
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
set 6 ruedas	*6 castors set*	117 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
cambio R290 por R452A	*R290 to R452A*	0 %



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

S-line

LEDs 6500 K

eco Hydrocarbon optional

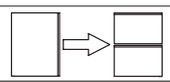
CGRE-50-S (GN1/1)
dotación extra
extra trays

GN 1/1 | GN 2/1 | GSR-125-S

TSR-150 1.452 €

TSR-200 1.711 €

TSR-250 2.037 €

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **doble** refrigerada inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to **double** drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system*	260 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825
TSR-150	-2°C +8°C	1495	850	600	2	245	230V-50Hz	R134a	178	211	C
								R290*	280	218	B
TSR-200	-2°C +8°C	2020	850	600	3	380	230V-50Hz	R134a	245	249	D
								R290*	280	220	C
TSR-250	-2°C +8°C	2545	850	600	4	516	230V-50Hz	R134a	304	289	C
								R290*	739	412	C

*opcional - *optional*

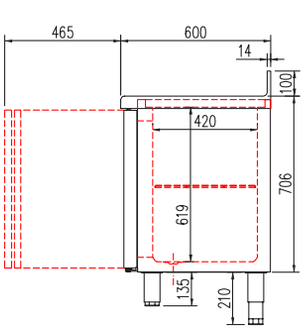
características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

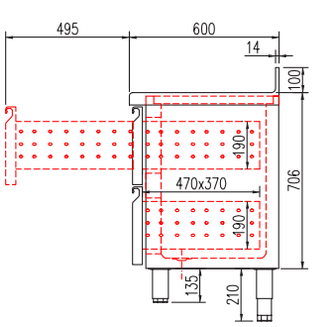
- Exterior en acero inox AISI-430, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI-430, con aristas curvas y fondo embutido AISI-304
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera con peto trasero sanitario de 100 mm
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

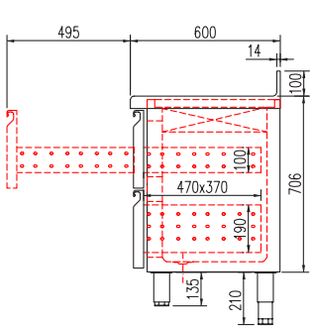
we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- AISI-430 stainless steel exterior, rear side in galvanized panel
- AISI-430 stainless steel interior, rounded corners and AISI-304 stamped bottom
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Worktop, with 100 mm sanitary upstand
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Stainless steel adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient

S-LINE • FAESCOR







FAESCOR

Hydrocarbon optional

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

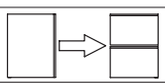
TSR-200

TSR-150

TGR-135 1.577 €

TGR-180 1.850 €

TGR-225 2.218 €

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **doble** refrigerada inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to **double** drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system*	300 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 1/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825
TGR-135	-2°C +8°C	1345	850	700	2	2	255	230V-50Hz	R134a	178	211	C
									R290*	280	218	B
TGR-180	-2°C +8°C	1795	850	700	3	3	399	230V-50Hz	R134a	245	249	D
									R290*	280	220	B
TGR-225	-2°C +8°C	2245	850	700	4	4	543	230V-50Hz	R134a	304	289	C
									R290*	739	412	C

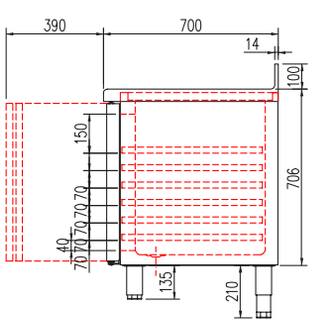
*opcional - *optional*

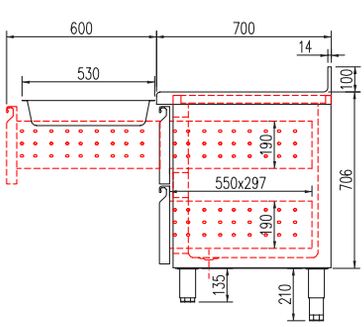
características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

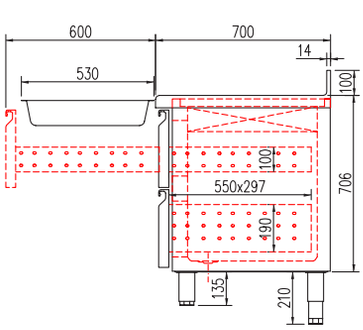
- Exterior en acero inox AISI-430, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI-430, con aristas curvas y fondo embutido AISI-304
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera con peto trasero sanitario de 100 mm
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura sobre guias inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- AISI-430 stainless steel exterior, rear side in galvanized panel
- AISI-430 stainless steel interior, rounded corners and AISI-304 stamped bottom
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Worktop, with 100 mm sanitary upstand
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable with steinless steel slides
- Stainless steel adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient







FAESCOR

Hydrocarbon optional

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

TGR-135

TGR-180

CSR-751	1.525 €
CSN-751	1.949 €

CSR-1302	2.104 €
CSN-1302	2.771 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 2/1	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825
CSR-751	-2°C +8°C	695	2115	730	3	505	230V-50Hz	R134a	245	253	E
								R290*	502	243	D
CSN-751	-20°C -15°C	695	2115	730	3	505	230V-50Hz	R290	606	546	E
								R452A*	452	620	F
CSR-1302	-2°C +8°C	1390	2115	730	6+3	1201	230V-50Hz	R134a	485	442	F
								R290*	820	523	E
CSN-1302	-20°C -15°C	1390	2115	730	6+3	1201	230V-50Hz	R290	907	883	F
								R452A*	1042	990	F

*opcional - *optional*

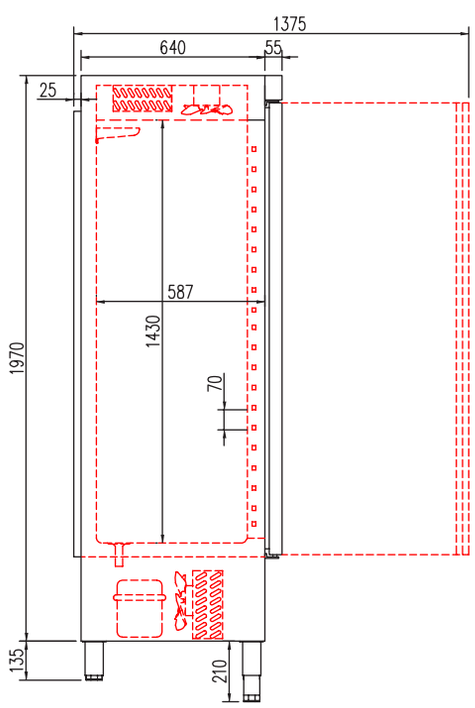
características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Exterior en acero inox AISI-430, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI-430, con aristas curvas y fondo embutido AISI-304
- Puertas AISI-304 de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

- AISI-430 stainless steel exterior, rear side in galvanized panel
- AISI-430 stainless steel interior, rounded corners and AISI-304 stamped bottom
- AISI-304 doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Stainless steel adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
parrilla adicional	*extra shelf*	29 € x ud
parrilla intermedia adicional	*extra middle shelf*	17 € x ud
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
set 6 ruedas	*6 castors set*	117 € x set
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
cambio R290 por R452A	*R290 to R452A*	0 %
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult



FAESCOR

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

Hydrocarbon optional

CSR-1302

CSR-751

CSR-125	2.020 €
CSN-125	2.626 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares de guías *sets of slides*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825
CSR-125	-2°C +8°C	1250	2075	730	6	6	964	230V-50Hz	R134a	304	301	D
									R290*	739	416	D
CSN-125	-20°C -15°C	1250	2075	730	6	6	964	230V-50Hz	R290	907	880	E
									R452A*	1042	986	F

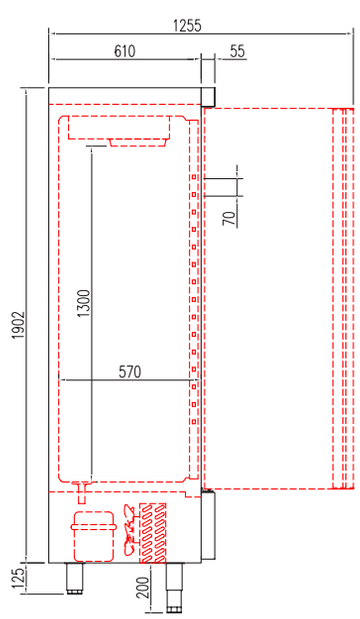
*opcional - *optional*

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior en acero inox AISI-430, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI-430, con aristas curvas y fondo embutido AISI-304
- Puertas AISI-304 de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- AISI-430 stainless steel exterior, rear side in galvanized panel
- AISI-430 stainless steel interior, rounded corners and AISI-304 stamped bottom
- AISI-304 doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Stainless steel adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient



OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional	*extra shelf*	29 € x ud
parrilla intermedia adicional	*extra middle shelf*	17 € x ud
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
set 6 ruedas	*6 castors set*	117 € x set
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
cambio R290 por R452A	*R290 to R452A*	0 %
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult

FAESCOR

Hydrocarbon optional

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

CSR-125

CGR-751	1.691 €
CGN-751	2.269 €

CGR-1002	2.415 €
CGN-1002	3.123 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 2/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825
CGR-751	-2°C +8°C	695	2100	840	3	3	645	230V-50Hz	R134a	245	253	E
									R290*	502	243	C
CGN-751	-20°C -15°C	695	2100	840	3	3	645	230V-50Hz	R290	606	553	E
									R452A*	452	620	F
CGR-1002	-2°C +8°C	1390	2100	840	6	6	1404	230V-50Hz	R134a	485	442	E
									R290*	820	523	D
CGN-1002	-20°C -15°C	1390	2100	840	6	6	1404	230V-50Hz	R290	907	883	E
									R452A*	1042	991	F

*opcional - *optional*

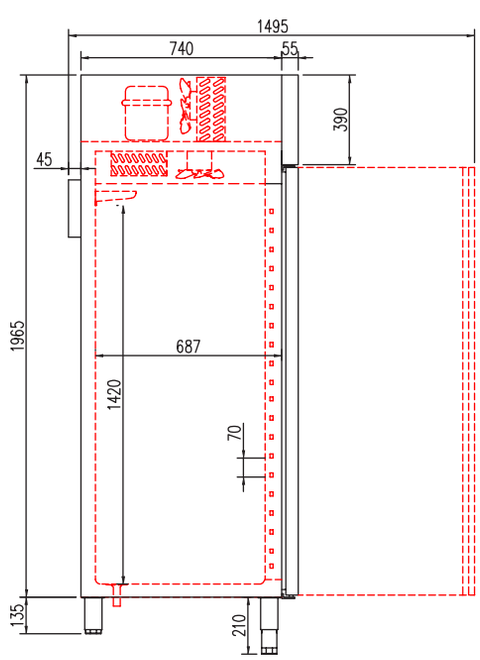
características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Exterior en acero inox AISI-430, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI-430, con aristas curvas y fondo embutido AISI-304
- Puertas AISI-304 de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Estantes interiores GN 2/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura con guias inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Control digital de temperatura y descarches
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

- AISI-430 stainless steel exterior, rear side in galvanized panel
- AISI-430 stainless steel interior, rounded corners and AISI-304 stamped bottom
- AISI-304 doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- GN 2/1 helves made of plasticized steel wire, height adjustable with stainless steel slides
- Stainless steel adjustable legs, 125 to 200 mm
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient

OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional GN 2/1	*GN 2/1 extra shelf*	46 € x ud
set adicional guías GN 2/1	*GN 2/1 slides extra set*	25 € x set
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
set 6 ruedas	*6 castors set*	117 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
cambio R290 por R452A	*R290 to R452A*	0 %



S-LINE • FAESCOR

FAESCOR

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

CGR-751

CGR-1002

GSR-125	2.020 €
GSN-125	2.652 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 1/1	estantes *shelves* GN 2/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825
GSR-125	-2°C +8°C	1250	2075	665	3	3	6	964	230V-50Hz	R134a	304	301	E
										R290*	739	416	D
GSN-125	-20°C -15°C	1250	2075	665	3	3	6	964	230V-50Hz	R290	907	880	E
										R452A*	1042	986	F

*opcional - *optional*

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

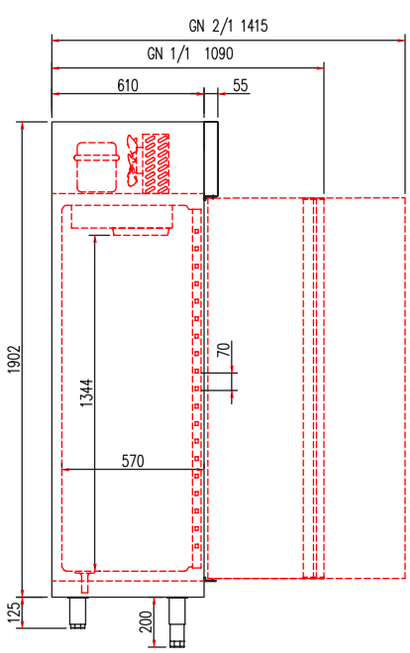
- Exterior en acero inox AISI-430, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI-430, con aristas curvas y fondo embutido AISI-304
- Puertas AISI-304 de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- AISI-430 stainless steel exterior, rear side in galvanized panel
- AISI-430 stainless steel interior, rounded corners and AISI-304 stamped bottom
- AISI-304 doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Stainless steel adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

S-LINE • FAESCOR

OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional	*extra shelf*	45 € x ud
parrilla intermedia adicional	*extra middle shelf*	25 € x ud
set 4 ruedas	*4 castors set*	76 € x set
set 6 ruedas	*6 castors set*	117 € x set
cambio R134a por R290	*R134a to R290*	+ 5 %
cambio R290 por R452A	*R290 to R452A*	0 %
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult



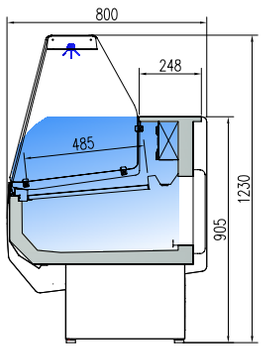
FAESCOR

Hydrocarbon optional

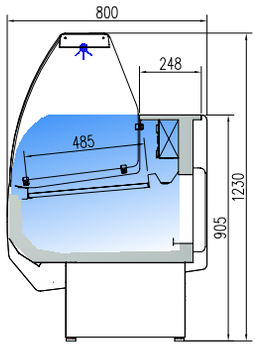
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

GSR-125

CVED-8-10-R	1.467 €
CVED-8-15-R	1.729 €
CVED-8-20-R	2.072 €
CVED-8-25-R	2.398 €



CVED-8-10-C	1.492 €
CVED-8-15-C	1.756 €
CVED-8-20-C	2.103 €
CVED-8-25-C	2.435 €



ref.	largo length (mm)	cámara storage (m^3)	exposición display (m^2)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVED-8-10	1055	0,28	0,54	1	522	390	R452A
CVED-8-15	1525	0,43	0,80	2	635	1008	R452A
CVED-8-20	2025	0,57	1,08	3	817	1054	R452A
CVED-8-25	2525	0,72	1,36	4	1096	1344	R452A

S-LINE • FAESCOR

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero prepintada
- Plano exposición y protección evaporador en chapa acabado epoxi
- Costados de 40 mm en poliestireno inyectado
- Encimera de trabajo en acero inox AISI-304
- Perfileria en aluminio lacado
- Estante de cristal intermedio, **OPCIONAL**
- Cristal frontal templado, abatible
- Iluminación estándar: encimera superior
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270
- Evaporador **ESTÁTICO**
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Termómetro indicador de temperatura plano exposición
- Descarche automático y evaporación automática de serie
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1

M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

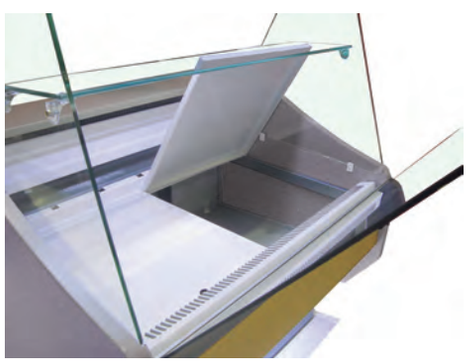
we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Exterior and interior in steel sheet prepainted
- Exposure and evaporator protection in epoxy finish plate
- Sides polystyrene injected, 40 mm thickness
- AISI-304 stailess steel worktop
- Lacquared aluminum profiles
- Intermediate glass shelf, **OPTIONAL**
- Tempered and hinged frost glass
- Lighting Standard on top surface
- Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m^3, zero ODP and GWP
- Refrigerated under storage with doors 440x270
- **STATIC** evaporator
- Ventilated condensation
- Electronic temperature control
- External thermometer shows the display area temperature
- Automatic defrost and evaporation system as standard
- Climate class 4 (30°C 55%) regime M1

M1 product temperature -1 / +5 ° C UNE-EN ISO 23953-2:2006

ref.	estante cristal *glass shelf*	plano exposivción en acero *SS exposure*	puertas correderas traseras *rear sliding doors*
CVED-10	56 €	95 €	97 €
CVED-15	76 €	140 €	143 €
CVED-20	107 €	155 €	189 €
CVED-25	128 €	240 €	235 €

230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

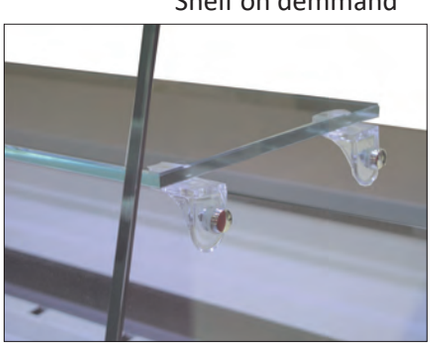
DE SERIE
STANDAR

LEDs 6500 K

CVED-8-20-R

CVED-8-20-C

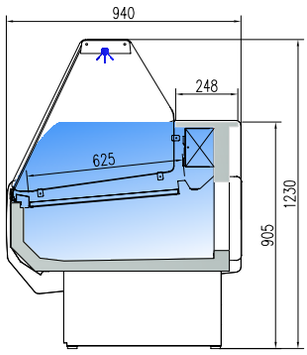
Estante opcional
Shelf on demmand



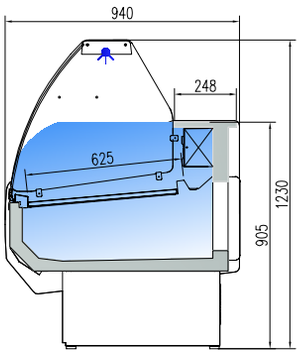
Colores opcionales decoración frontal, incluidos en precio
Optional colors front decoration, free of charge

RAL - 1023	RAL - 6001	RAL - 2008	RAL - 9001	RAL - 3020
RAL - 7040	RAL - 3003	RAL - 9005	RAL - 5003	RAL - 9003

CVED-9-10-R	1.595 €
CVED-9-15-R	1.868 €
CVED-9-20-R	2.209 €
CVED-9-25-R	2.604 €



CVED-9-10-C	1.625 €
CVED-9-15-C	1.896 €
CVED-9-20-C	2.282 €
CVED-9-25-C	2.702 €



ref.	largo length (mm)	exposición display (m^2)	**CVED** cámara storage (m^3)	**CVED** puertas doors (uds)	**CVEDS** cámara storage (m^3)	**CVEDS** puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVED-9-10	1055	0,65	0,33	1	0	0	522	397	R452A
CVED-9-15	1525	0,97	0,49	2	0	0	817	1068	R452A
CVED-9-20	2025	1,31	0,67	3	0	0	817	1088	R452A
CVED-9-25	2525	1,65	0,84	4	0	0	1096	1344	R452A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

CVED modelos con reserva, hueco puerta 440x270
CVEDS modelos sin reserva
- Exterior e interior en chapa de acero prepintada
- Plano exposición y protección evaporador en chapa acabado epoxi
- Costados de 40 mm en poliestireno inyectado
- Encimera de trabajo en acero inox AISI-304
- Perfileria en aluminio lacado
- Estante de cristal intermedio, **OPCIONAL**
- Cristal frontal templado, abatible
- Iluminación estándar: encimera superior
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Evaporador **ESTÁTICO**
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Termómetro indicador de temperatura plano exposición
- Descarche automático y evaporación automática de serie
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1

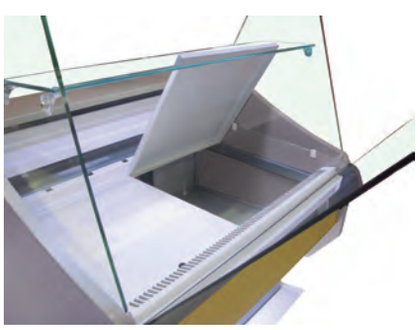
M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

CVED models with refrigerated doors 440x270
CVEDS models without refrigerated doors
- Exterior and interior in steel sheet prepainted
- Exposure and evaporator protection in epoxy finish plate
- Sides polystyrene injected, 40 mm thickness
- AISI-304 stailess steel worktop
- Lacquered aluminum profiles
- Intermediate glass shelf, **OPTIONAL**
- Tempered and hinged frost glass
- Lighting Standard on top surface
- Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m^3, zero ODP and GWP
- **STATIC** evaporator
- Ventilated condensation
- Electronic temperature control
- External thermometer shows the display area temperature
- Automatic defrost and evaporation system as standard
- Climate class 4 (30°C 55%) regime M1

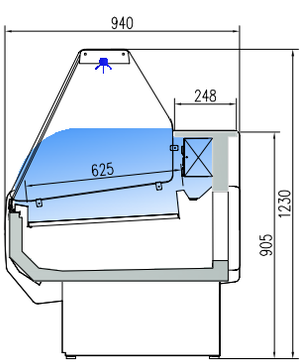
M1 product temperature -1 / +5 ° C UNE-EN ISO 23953-2:2006

ref.	estante cristal *glass shelf*	plano exposivción en acero *SS exposure*	puertas correderas traseras *rear sliding doors*
CVED-10	56 €	95 €	97 €
CVED-15	76 €	140 €	143 €
CVED-20	107 €	155 €	189 €
CVED-25	128 €	240 €	235 €

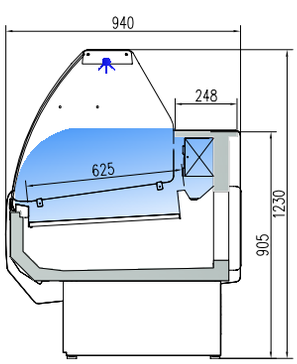
230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



CVEDS-9-10-R	1.547 €
CVEDS-9-15-R	1.772 €
CVEDS-9-20-R	2.071 €
CVEDS-9-25-R	2.423 €



CVEDS-9-10-C	1.581 €
CVEDS-9-15-C	1.840 €
CVEDS-9-20-C	2.146 €
CVEDS-9-25-C	2.524 €



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

DE SERIE
STANDAR

LEDs 6500 K

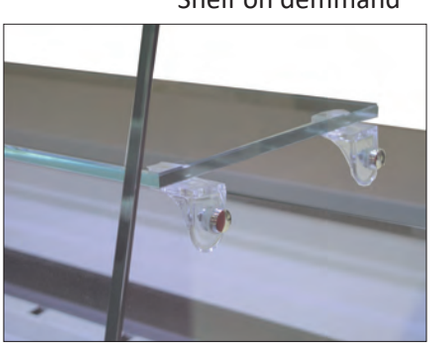
CVED-9-20-R

CVED-9-20-C

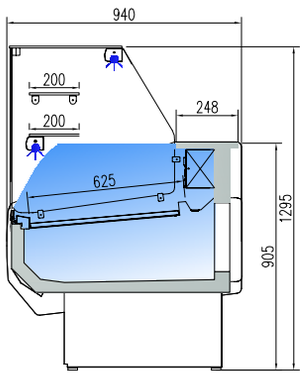
Colores opcionales decoración frontal, incluidos en precio
Optional colors front decoration, free of charge

RAL - 1023	RAL - 6001	RAL - 2008	RAL - 9001	RAL - 3020
RAL - 7040	RAL - 3003	RAL - 9005	RAL - 5003	RAL - 9003

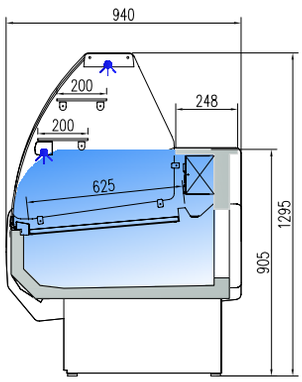
Estante opcional
Shelf on demmand



CVEPD-9-10-RR	1.931 €
CVEPD-9-15-RR	2.435 €
CVEPD-9-20-RR	2.932 €
CVEPD-9-25-RR	3.564 €



CVEPD-9-10-C	1.931 €
CVEPD-9-15-C	2.435 €
CVEPD-9-20-C	2.932 €
CVEPD-9-25-C	3.564 €



ref.	largo length (mm)	exposición display (m^2)	cámara storage (m^3)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVED-9-10	1055	0,65	0,33	1	522	404	R452A
CVED-9-15	1525	0,97	0,49	2	817	1079	R452A
CVED-9-20	2025	1,31	0,67	3	817	1103	R452A
CVED-9-25	2525	1,65	0,84	4	1086	1364	R452A

S-LINE • FAESCOR

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Diseño especial para pastelería, con dos estantes
- Exterior e interior en chapa de acero prepintada
- Plano exposición y protección evaporador en chapa acabado epoxi
- Costados de 40 mm en poliestireno inyectado
- Encimera de trabajo en acero inox AISI-304
- Perfileria en aluminio lacado
- Dos estante de cristal intermedio, **DE SERIE**
- Cristal frontal templado, abatible
- Iluminación estándar: encimera superior
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270
- Evaporador estático
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Descarche automático y evaporación automática de serie
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1

M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

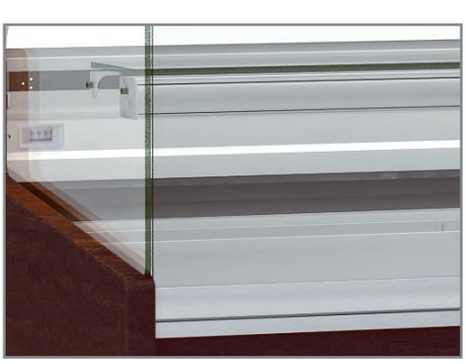
we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Design focused for bakery, with two shelves
- Exterior and interior in steel sheet prepainted
- Exposure and evaporator protection in epoxy finish plate
- Sides polystyrene injected, 40 mm thickness
- AISI-304 stailess steel worktop
- Lacquered aluminum profiles
- Two intermediate glass shelf, **AS STANDARD**
- Tempered and hinged frost glass
- Lighting Standard on top surface
- Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m^3, zero ODP and GWP
- Refrigerated under storage with doors 440x270
- Static evaporator
- Ventilated condensation
- Electronic temperature control
- External thermometer shows the display area temperature
- Automatic defrost and evaporation system as standard
- Climate class 4 (30°C 55%) regime M1

M1 product temperature -1 / +5 ° C UNE-EN ISO 23953-2:2006

ref.	estante cristal *glass shelf*	plano exposivción en acero *SS exposure*	puertas correderas traseras *rear sliding doors*
CVED-10	56 €	95 €	97 €
CVED-15	76 €	140 €	143 €
CVED-20	107 €	155 €	189 €
CVED-25	128 €	240 €	235 €

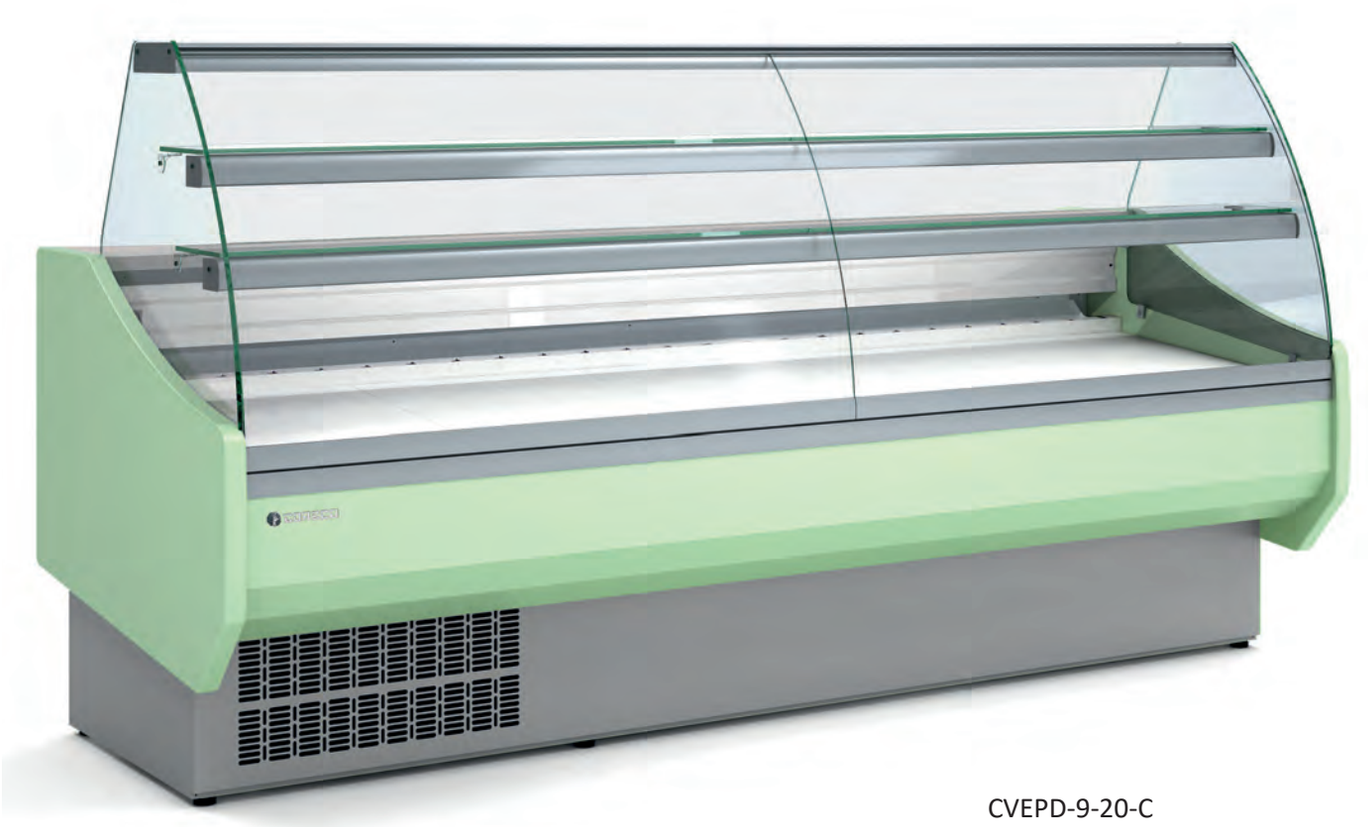
230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

DE SERIE
STANDAR

LEDs 6500 K

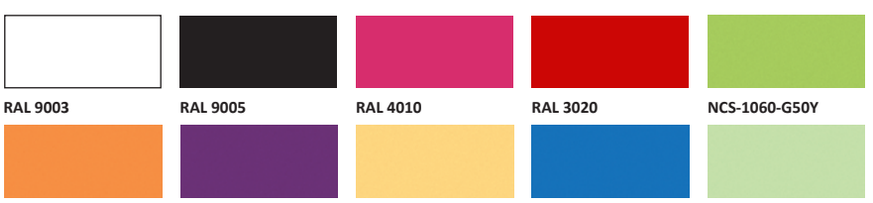


CVEPD-9-20-C

Colores decoración simil madera - colors wood simil

NOGAL / WALNUT | WENGUÉ / WENGUE | HAYA / BEECH

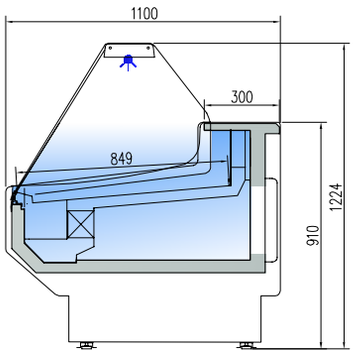
Colores decoración lacado - lacquered colors



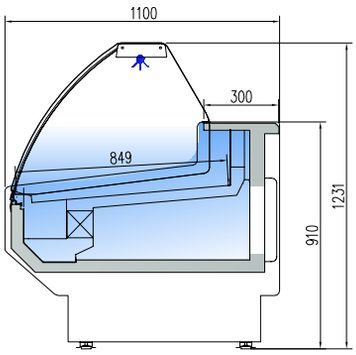
RAL 9003 | RAL 9005 | RAL 4010 | RAL 3020 | NCS-1060-G50Y

NCS-0570-Y40R | NCS-4050-R50B | NCS-0540-Y10R | NCS-2065-R90B | NCS-0530-G40Y

CVED-10-10-R-TF	2.061 €
CVED-10-15-R-TF	2.411 €
CVED-10-20-R-TF	2.857 €
CVED-10-25-R-TF	3.335 €



CVED-10-10-C-TF	2.166 €
CVED-10-15-C-TF	2.506 €
CVED-10-20-C-TF	3.006 €
CVED-10-25-C-TF	3.505 €



ref.	largo length (mm)	exposición display (m^2)	**CVED** cámara storage (m^3)	**CVED** puertas doors (uds)	**CVEDS** cámara storage (m^3)	**CVEDS** puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVED-10-10	1055	0,79	0,28	1	0	0	522	418	R452A
CVED-10-15	1525	1,17	0,43	2	0	0	817	1107	R452A
CVED-10-20	2025	1,58	0,57	3	0	0	1096	1377	R452A
CVED-10-25	2525	1,99	0,72	4	0	0	1315	1432	R452A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

CVED modelos con reserva, hueco puerta 440x270
CVEDS modelos sin reserva
- Exterior e interior en chapa de acero prepintada
- Plano exposición y protección evaporador en chapa acabado epoxi
- Costados de 40 mm en poliestireno inyectado
- Encimera de trabajo en acero inox AISI-304
- Perfileria en aluminio lacado
- Estante de cristal intermedio, **OPCIONAL**
- Cristal frontal templado, abatible
- Iluminación estándar: encimera superior
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Evaporador **VENTILADO**
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático y evaporación automática de serie
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1

M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

CVED models with refrigerated doors, 440x270
CVEDS models without refrigerated doors
- Exterior and interior in steel sheet prepainted
- Exposure and evaporator protection in epoxy finish plate
- Sides polystyrene injected, 40 mm thickness
- AISI-304 stailess steel worktop
- Aluminum profiles
- Intermediate glass shelf, **OPTIONAL**
- Tempered and hinged frost glass
- Lighting Standard on top surface
- Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m^3, zero ODP and GWP
- **VENTILATED** evaporator
- Ventilated condensation
- Electronic temperature control
- External thermometer
- Automatic Defrost with plastic container
- Climate class 4 (30°C 55%) regime M1

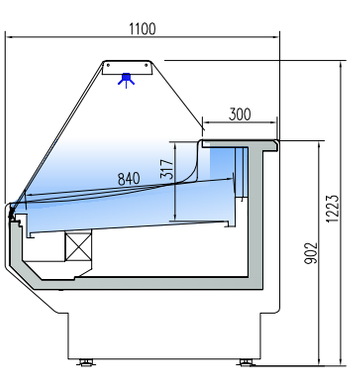
M1 product temperature -1 / +5 ° C UNE-EN ISO 23953-2:2006

S-LINE • FAESCOR

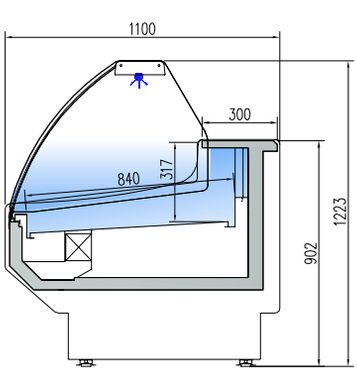
ref.	estante cristal *glass shelf*	plano exposivción en acero *SS exposure*	puertas correderas traseras *rear sliding doors*
CVED-10	56 €	95 €	97 €
CVED-15	76 €	140 €	143 €
CVED-20	107 €	155 €	189 €
CVED-25	128 €	240 €	235 €

230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult

CVEDS-10-10-R-TF	2.012 €
CVEDS-10-15-R-TF	2.316 €
CVEDS-10-20-R-TF	2.781 €
CVEDS-10-25-R-TF	3.171 €



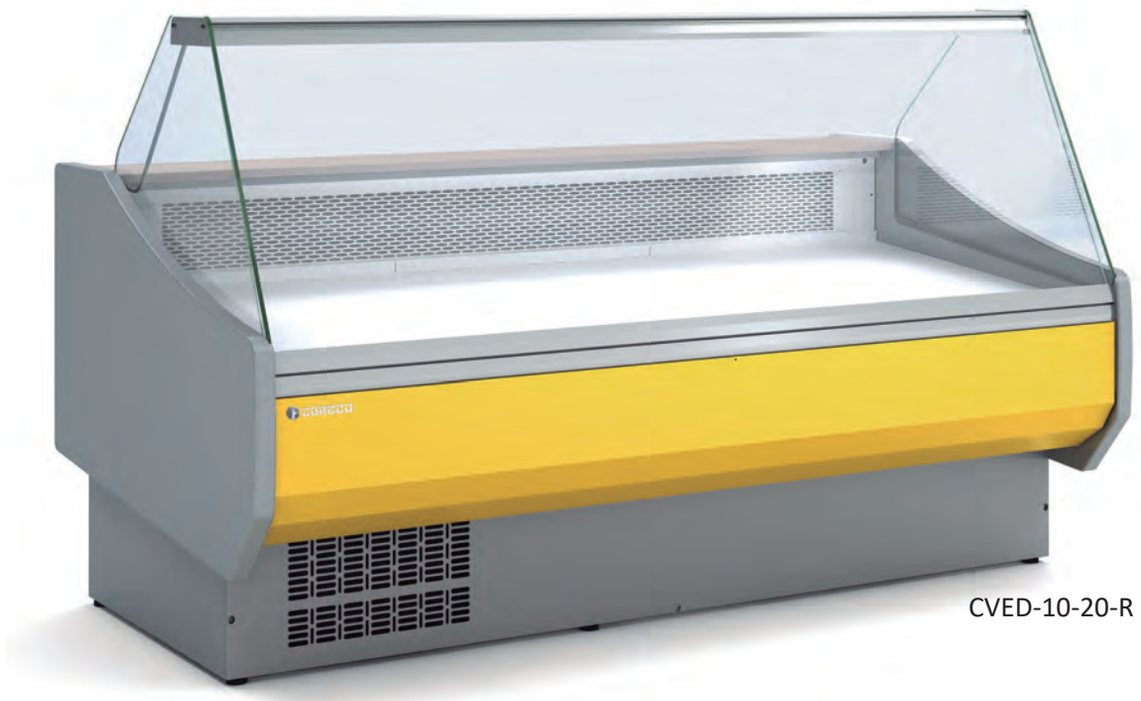
CVEDS-10-10-C-TF	2.119 €
CVEDS-10-15-C-TF	2.418 €
CVEDS-10-20-C-TF	2.867 €
CVEDS-10-25-C-TF	3.325 €



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

DE SERIE
STANDAR

LEDs 6500 K

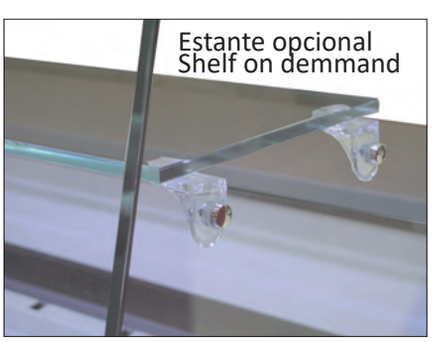


CVED-10-20-R

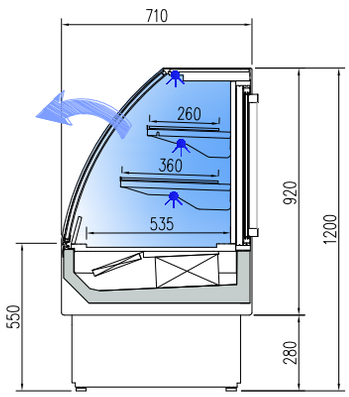
CVED-10-20-C

Colores opcionales decoración frontal, incluidos en precio
Optional colors front decoration, free of charge

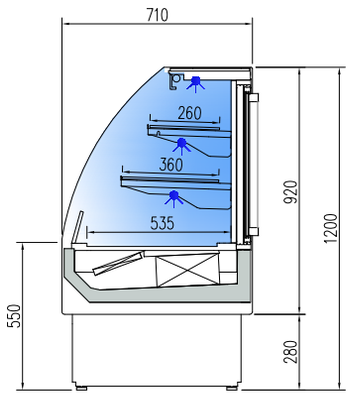
RAL - 1023	RAL - 6001	RAL - 2008	RAL - 9001	RAL - 3020
RAL - 7040	RAL - 3003	RAL - 9005	RAL - 5003	RAL - 9003



Estante opcional
Shelf on demmand



VSD-6-9	2.713 €
VSD-6-13	3.083 €



VSAD-6-9	2.822 €
VSAD-6-13	3.205 €

mod.	largo length (mm)	fondo depth (mm)	alto height (mm)	exposición display (m^2)	puertas corredera sliding doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	rango range	*refrigerante *refrigerant
VSD-6-9	915	710	1200	0,66	2	1096	1366	+2°C+8°C	R290
VSD-6-13	1285	710	1200	0,93	2	1315	1739	+2°C+8°C	R290
VSAD-6-9	915	710	1200	0,66	2	1096	1366	+2°C+8°C	R290
VSAD-6-13	1285	710	1200	0,93	2	1497	1739	+2°C+8°C	R290

*R452A
opcional - optional

S-LINE • FAESCOR

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

VSD vitrina cerrada, doble cristal frontal
VSAD vitrina autoservicio

- Exterior fabricado en chapa de acero plastificada, parte inferior color gris RAL 7040
- Costados en cristal doble con serigrafia
- Interior en acero pintado epoxy
- **Cristal doble templado**: frontal, laterales y puertas
- Perfilería en aluminio anodizado
- Estantes de cristal, con iluminación LED 6500 K, fijos en altura
- Opción LED 3000 K (luz cálida) o ROSA
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Evaporador ventilado
- Descarche automático con evaporación automática
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Clase climática 3 (25°C 60%)

We reserve the right to change specifications without prior notice

VSD double glazed front
VSAD self-service

- External finish in plastic coated steel, base in grey color, RAL 7040
- Double glazed sides with serigraphy
- Epoxy painted internal finish
- **Tempered double glazed**: front, sides and doors
- Anodised aluminium profiles
- Glass shelves, with 6500 K LED lighting, height not adjustable
- Optional 3000 K LED (soft light) or PINK
- 40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Ventilated evaporator
- Auto defrost and automatic evaporation
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Climate class 3 (25°C 60%)

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

DE SERIE
STANDAR

VSD-6-13

Colores opcionales decoración frontal, incluidos en precio
Optional colors front decoration, free of charge

RAL - 1023	RAL - 6001	RAL - 2008	RAL - 9001	RAL - 3020
RAL - 7040	RAL - 3003	RAL - 9005	RAL - 5003	RAL - 9003

CORECO

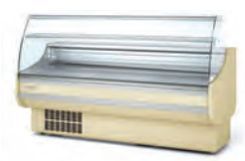
VITRINAS EXPOSITORAS
SERVE OVER COUNTER

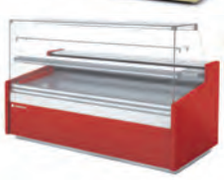
7

Pag. 264-265 Gama de colores y acabados
Colour range and finishing

serie 8 series

Pag. 266-267 Vitrina serie 8
Serve over counter line 8 with cold storage





serie 9 series

Pag. 267-273 Vitrina serie 9
Serve over counter line 9

Pag. 274-276 Vitrina serie 9 PASTELERÍA
Serve over counter line 9 PASTRY

Pag. 278-283 Vitrina serie 9 DELICATESSEN-FLAVOUR
Serve over counter line 9 DELICATESSEN-FLAVOUR

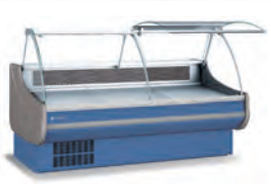
Pag. 284-285 Vitrina serie 9 SELECTA
Serve over counter line 9 SELECTA

Pag. 286-287 Vitrina serie 9 SELECTA PASTELERÍA
Serve over counter line 9 PASTRY SELECTA

Pag. 288-289 Vitrina serie 9 AUTOSERVICIO
Serve over counter line 9 SELF SERVICE

Pag. 290-295 Vitrina serie 9, alojamientos cubetas GN
Serve over counter line 9, GN containers fits

Pag. 296-297 Vitrina especial pescado serie 9
Fish serve over counter line 9



serie 10 series

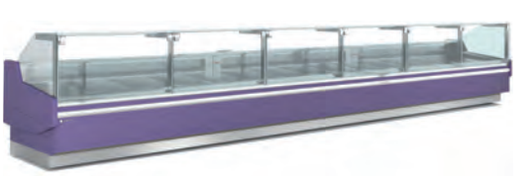
Pag. 298-303 Vitrina serie 10
Serve over counter line 10

Pag. 304-305 Vitrina serie 10 elevable
Serve over counter line 10 liftable glass

Pag. 306-307 Vitrina serie 10 mercado
Serve over counter line 10 food market

Pag. 308-309 Vitrina modular serie 10 DELICATESSEN con reserva
Serve over counter line 10 DELICATESSEN with cold storage

Pag. 310-317 Vitrina expositora CVEG / CVEPC 10
CVEG / CVEPC 10 serve over counter



serie 12 series

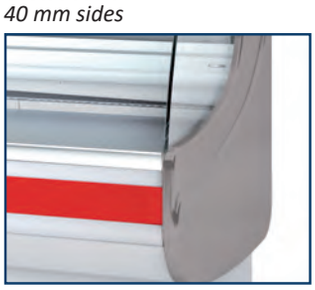
Pag. 318-321 Vitrina serie 12 cristal elevable
Serve over counter line 12 liftable glass

CARACTERISTICAS GENERALES
GENERAL FEATURES

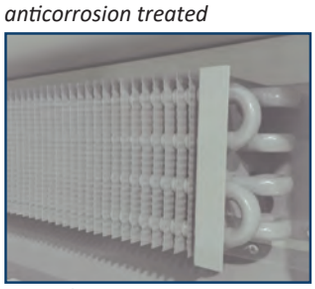
- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Costados de 40 mm en ABS inyectado
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal templado
- Iluminación estándar por LED 6500 K
- Aislamiento de poliuretano inyectado 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Evaporador estático o ventilado, con tratamiento EPOXY anti-corrosión
- Evaporación automática de serie
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1
M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- 40 mm sides in injected ABS,
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Tempered glass
- Standard 6500 K LED lighting:
- 40 Kg/m³ polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Static or ventilated evaporator, with anticorrosion EPOXY treated
- Automatic evaporation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost
- Climate class 4 (30°C 55%) regime M1
M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

Costados 40 mm
40 mm sides

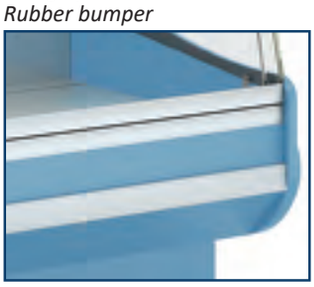


tratamiento anticorrosión
anticorrosion treated



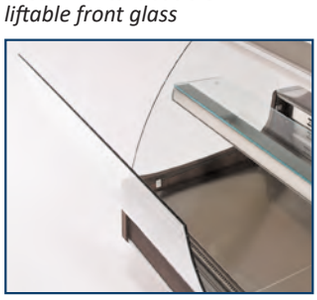
Con o sin reserva refrigerada
With or without cold storage

Paragolpes
Rubber bumper



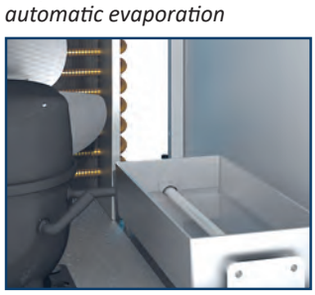
Iluminación LED 6500 K
LED 6500 K lighting

cristal frontal abatible
liftable front glass



panel control con enchufe 500W
panel control with 500W switch

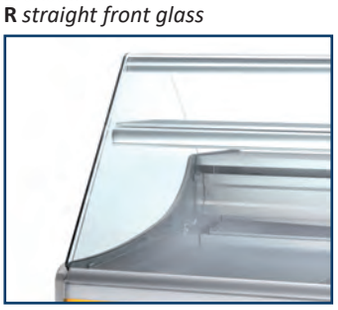
evaporación automática
automatic evaporation



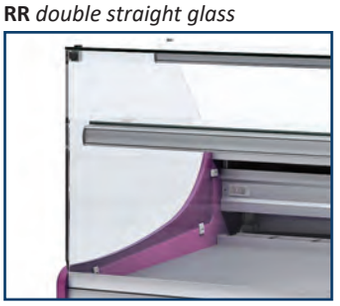
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

VERSIONES Y OPCIONES
OPTIONS AND VERSIONS

R cristal recto
R *straight front glass*

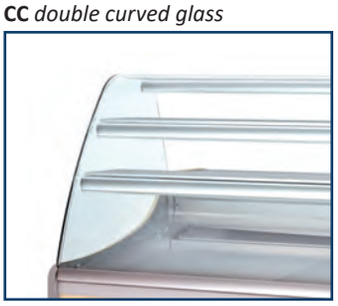


RR cristal doble recto
RR *double straight glass*

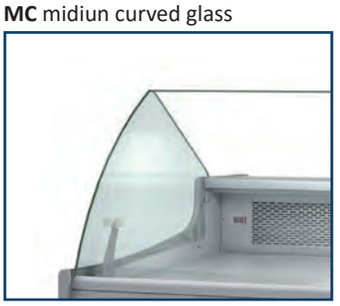


C cristal curvo
C curved glass

CC cristal doble curvo
CC *double curved glass*

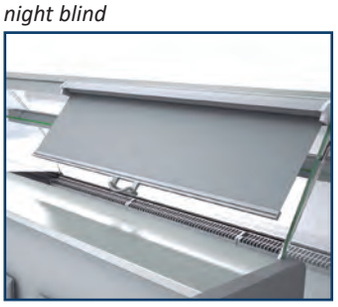


MC cristal media curva
MC midiun curved glass



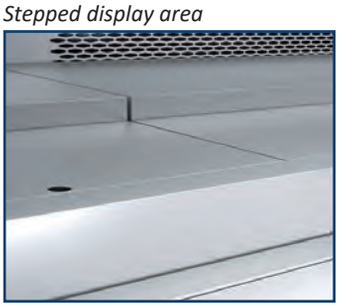
3000 K & Fresh red LEDs

cierre cortina
night blind



cierre plexi
plexi doors

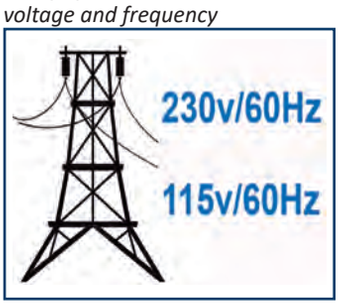
Plano exposición con escalón
Stepped display area



módulos encastrables
dropin sets

separadores interiores
internal dividers

voltaje y frecuencia
voltage and frequency



suplemento cortafiambres
slicer support

Decoración frontal
Front decor

Decoración total
Total decor

Lacado / Lacquered

Lacado estándar / Standard lacquared

Lacado Alto-brillo / Hight glossy lacquared

Metalizado / Metal finish

Fosforescente / fluorescent

PVC madera / PVC wood

NOGAL / WALNUT

WENGUÉ / WENGUE

HAYA / BEECH

INOX / Stainless steel

Plastificado / Plasticized

AMARILLO / YELLOW	RAL - 1023	VERDE / GREEN	RAL - 6001
GRIS / GREY	RAL - 7040	BURDEOS/BORDEAUX	RAL - 3003
NARANJA / ORANGE	RAL - 2008	CREMA / CREAM	RAL - 1015
NEGRO / BLACK	RAL - 9005	AZUL / BLUE	RAL - 5003
ROJO / RED	RAL - 3020	BLANCO / WHITE	RAL - 9003

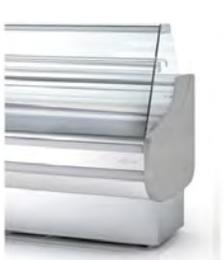
Decoración franja superior/ Top strip decor

CONSULTAR
incremento de precio

CONSULT
increase of price

SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES

Decoración frontal / frontal decor incremento de precio / pirece increase



Decoración total / Total decor incremento de precio / pirece increase

DECORACION FRANJA SUPERIOR:
- Estándar, incluido en precio venta público, excepto acabado lacado.
- Costados en ABS inyectado color gris oscuro
- Frente y base inferior en chapa plastificada color gris RAL-7040
- Franja superior decorativa, disponible en acabados:
  - Plastificado (10 colores)
  - PVC madera (3 colores)
  - Acero inox
  - Lacado colores RAL o NCS (ver incremento de precio)

DECORACION FRONTAL:
- Incremento de precio sobre PVP
- Costados en ABS inyectado color gris oscuro
- Frente, base inferior y franja decorativa, disponibles en acabados:
  - Plastificado (10 colores)
  - PVC madera (3 colores)
  - Acero inox
  - Lacado colores RAL o NCS

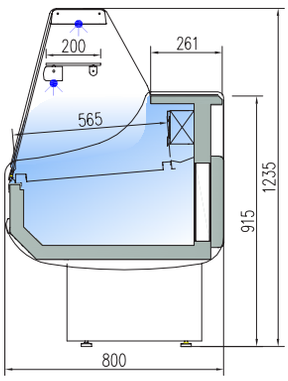
DECORACION TOTAL:
- Incremento de precio sobre PVP
- Acabado lacado, colores RAL o NCS

TOP STRIP DECOR:
- *Estándar, included in price, except lacquered finish.*
- *Injected ABS, dark gray colour*
- *Plasticized front and lower base, gray RAL-7040*
- *Top decorative strip, available in finishes:*
  - *Plasticized (10 colors)*
  - *PVC wood (3 colors)*
  - *Stainless Steel*
  - *Lacquered RAL or NCS (see price increase)*

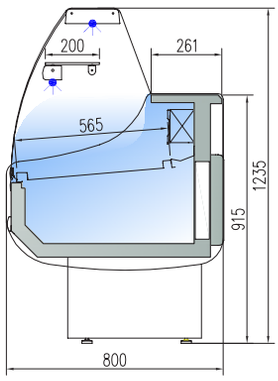
FRONT DECOR:
- *Increased price*
- *Injected ABS, dark gray colour*
- *Front, lower base and Top decorative strip, available in finishes:*
- *Plasticized (10 colors)*
  - *PVC wood (3 colors)*
  - *Stainless Steel*
  - *Painted RAL or NCS (see price increase)*

TOTAL DECOR:
- *Increased price on PVP*
- *Lacquered finish, RAL or NCS*

- **Iluminación LED 6500 K estándar**, opción LED 3000 K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- ***Standard LED 6500 K lighting**, optional 3000 K LED (soft light) or Fresh red, same price*



CVE-8-10-R	1.657 €
CVE-8-13-R	1.834 €
CVE-8-15-R	1.958 €
CVE-8-20-R	2.460 €
CVE-8-25-R	2.813 €
CVE-8-30-R	3.424 €



CVE-8-10-C	1.772 €
CVE-8-13-C	1.963 €
CVE-8-15-C	2.144 €
CVE-8-20-C	2.596 €
CVE-8-25-C	3.036 €
CVE-8-30-C	3.637 €

mod.	largo length (mm)	exposición display (m^2)	reserva cold storge (m^3)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE-8-10	1055	0,54	0,28	1	522	397	R-452A
CVE-8-13	1305	0,68	0,37	2	522	921	R-452A
CVE-8-15	1525	0,80	0,43	2	635	1019	R-452A
CVE-8-20	2025	1,08	0,57	3	817	1069	R-452A
CVE-8-25	2525	1,36	0,72	4	1096	1394	R-452A
CVE-8-30	2995	1,63	1,12	4	1096	1354	R-452A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio
- Costados de 40 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- **Decoración estándar:** costados cortos gris oscuro frontal gris + franja decorativa azul. Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado, abatible
- Estante de cristal intermedio, no refrigerado
- Iluminación LED 6500 K estándar: encimera superior y estante
- Opción LED 3000 K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270
- **Evaporador estático,** con tratamiento EPOXY anti-corrosión
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1

M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area, stepped at same price
- 40 mm sides in injected ABS, excepd wood decor
- Anodised aluminium profiles
- **Standard decoration:** short dark gray sides gray front+ blue decorative stripe
- Front rubber bumper
- Tempered and hinged front glass
- Glass shelf non refrigerated
- Standard LED 6500 K lighting: top worktop and shelf
- Optional 3000 K LED (soft light) or Fresh red, same price
- 40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Refrigerated under storage with doors 440x270
- **Static evaporator,** with anticorrosion EPOXY treated as standard
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost
- Climate class 4 (30°C 55%) regime M1

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

OPCIONES *OPTIONS*	decoración fontal *front decor*	decoración total *total decor*	lacado alto brillo *Hight glossy lacquered*	cierre plexi *plexi doors*	cierre cortina *night blind*	*luz extra LED extra lighting*	neutra *neutral*	remoto *remote*
CVE-8-10	52 €	269 €	429 €	93 €	83 €	41 € x ud	-406 €	-122 €
CVE-8-13	57 €	274 €	440 €	124 €	109 €	54 € x ud	-456 €	-137 €
CVE-8-15	62 €	280 €	450 €	139 €	124 €	62 € x ud	-508 €	-147 €
CVE-8-20	67 €	285 €	461 €	186 €	166 €	83 € x ud	-609 €	-177 €
CVE-8-25	72 €	290 €	471 €	232 €	207 €	103 € x ud	-863 €	-203 €
CVE-8-30	77 €	295 €	482 €	280 €	248 €	124 € x ud	-985 €	-253 €

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (404a) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (404A) and solenoid valve, included

220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

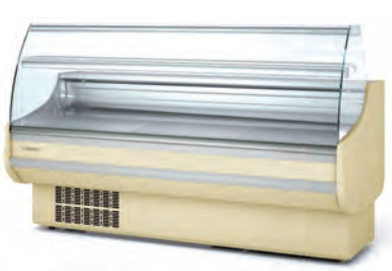
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

LEDs 6500 K LEDs 3000 K LEDs

DE SERIE
STANDAR

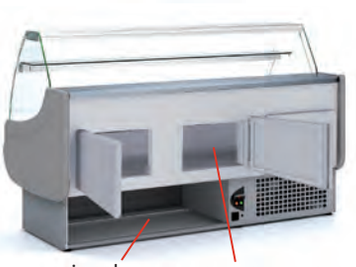
CVE-8-20-C
decoración estándar
standard front side finish

CVE-8-20-C
frontal inox
stainless steel decor



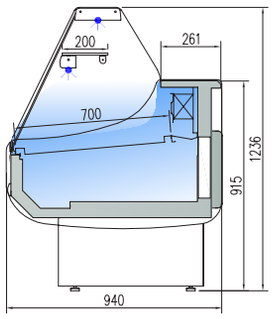
lacado
lacquered

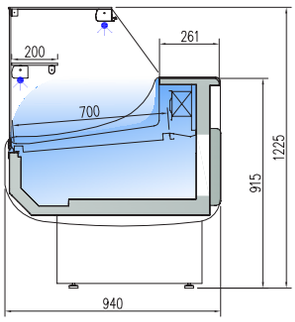
madera
wood

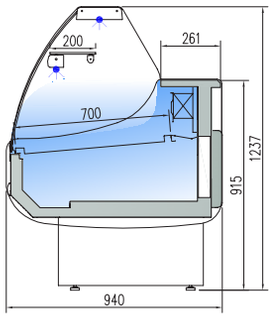


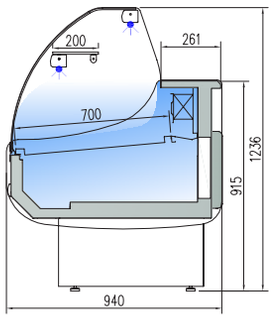
opcional

interior 440x270









EVAPORADOR ESTÁTICO - *STATIC EVAPORATOR*

CVE-9-10-R	1.828 €	CVE-9-10-RR	1.955 €	CVE-9-10-C	1.971 €	CVE-9-10-CC	2.055 €
CVE-9-13-R	2.008 €	CVE-9-13-RR	2.187 €	CVE-9-13-C	2.176 €	CVE-9-13-CC	2.266 €
CVE-9-15-R	2.192 €	CVE-9-15-RR	2.388 €	CVE-9-15-C	2.375 €	CVE-9-15-CC	2.472 €
CVE-9-20-R	2.685 €	CVE-9-20-RR	2.832 €	CVE-9-20-C	2.872 €	CVE-9-20-CC	2.954 €
CVE-9-25-R	3.139 €	CVE-9-25-RR	3.308 €	CVE-9-25-C	3.353 €	CVE-9-25-CC	3.492 €
CVE-9-30-R	3.784 €	CVE-9-30-RR	3.963 €	CVE-9-30-C	4.014 €	CVE-9-30-CC	4.185 €

EVAPORADOR VENTILADO - *VENTILATED EVAPORATOR*

CVE-9-10-R-TF	1.916 €	CVE-9-10-RR-TF	2.041 €	CVE-9-10-C-TF	2.098 €	CVE-9-10-CC-TF	2.139 €
CVE-9-13-R-TF	2.113 €	CVE-9-13-RR-TF	2.289 €	CVE-9-13-C-TF	2.320 €	CVE-9-13-CC-TF	2.366 €
CVE-9-15-R-TF	2.325 €	CVE-9-15-RR-TF	2.517 €	CVE-9-15-C-TF	2.553 €	CVE-9-15-CC-TF	2.600 €
CVE-9-20-R-TF	2.839 €	CVE-9-20-RR-TF	2.984 €	CVE-9-20-C-TF	3.083 €	CVE-9-20-CC-TF	3.103 €
CVE-9-25-R-TF	3.321 €	CVE-9-25-RR-TF	3.487 €	CVE-9-25-C-TF	3.601 €	CVE-9-25-CC-TF	3.667 €
CVE-9-30-R-TF	4.056 €	CVE-9-30-RR-TF	4.232 €	CVE-9-30-C-TF	4.366 €	CVE-9-30-CC-TF	4.449 €

mod.	largo length (mm)	exposición display (m^2)	reserva cold storge (m^3)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE-9-10	1055	0,65	0,33	1	410	863	R-452A
CVE-9-13	1305	0,82	0,43	2	550	987	R-452A
CVE-9-15	1525	0,97	0,49	2	675	1102	R-452A
CVE-9-20	2025	1,31	0,67	3	880	1277	R-452A
CVE-9-25	2525	1,65	0,84	4	1050	1303	R-452A
CVE-9-30	2995	1,96	1,19	4	1480	1592	R-452A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio
- Costados de 40 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- **Decoración estándar:** costados cortos gris oscuro frontal gris + franja decorativa azul. Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado, abatible
- Estante de cristal intermedio, no refrigerado
- Iluminación LED 6500 K estándar: encimera superior y estante
- Opción LED 3000 K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- **Evaporador estático o ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1

M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area, stepped at same price
- 40 mm sides in injected ABS, excepd wood decor
- **Standard decoration:** short dark gray sides gray front+ blue decorative stripe
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Tempered and hinged front glass
- Glass shelf non refrigerated
- Standard LED 6500 K lighting: top worktop and shelf
- Optional 3000 K LED (soft light) or Fresh red, same price
- 40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- **Static or ventilated evaporator,** with anticorrosion EPOXY treated as standard
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost
- Climate class 4 (30°C 55%) regime M1

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

OPCIONES *OPTIONS*	decoración fontal *front decor*	decoración total *total decor*	lacado alto brillo *Hight glossy lacquered*	cierre plexi *plexi doors*	cierre cortina *night blind*	*luz extra LED* *extra lighting*	neutra *neutral*	remoto *remote*
CVE-9-10	52 €	269 €	429 €	93 €	83 €	41 € x ud	-406 €	-122 €
CVE-9-13	57 €	274 €	440 €	124 €	109 €	54 € x ud	-456 €	-137 €
CVE-9-15	62 €	280 €	450 €	139 €	124 €	62 € x ud	-508 €	-147 €
CVE-9-20	67 €	285 €	461 €	186 €	166 €	83 € x ud	-609 €	-177 €
CVE-9-25	72 €	290 €	471 €	232 €	207 €	103 € x ud	-863 €	-203 €
CVE-9-30	77 €	295 €	482 €	280 €	248 €	124 € x ud	-985 €	-253 €

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (404a) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (404A) and solenoid valve, included

220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

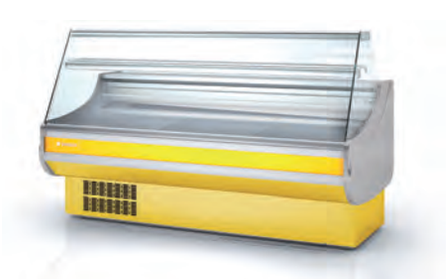
SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

LEDs 6500 K LEDs 3000 K LEDs

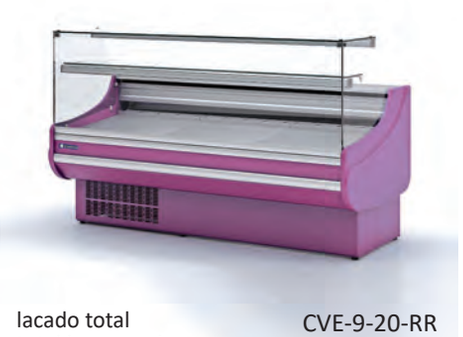
DE SERIE
STANDAR

CVE-9-20-C
decoración estándar
standard decor



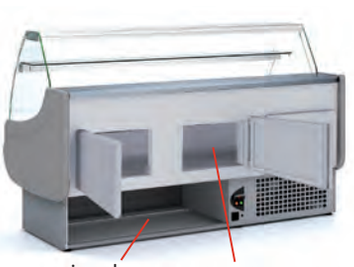
decoración frontal
front decor

CVE-9-20-R



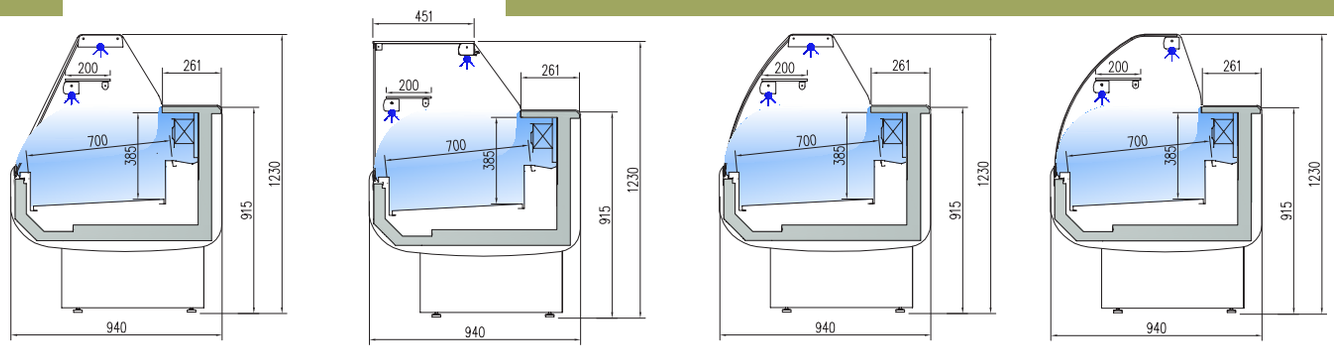
lacado total
total lacquered

CVE-9-20-RR



opcional

interior 440x270



EVAPORADOR ESTÁTICO - *STATIC EVAPORATOR*

CVES-9-10-R	1.785 €	CVES-9-10-RR	1.913 €	CVES-9-10-C	1.971 €	CVES-9-10-CC	1.998 €
CVES-9-13-R	1.923 €	CVES-9-13-RR	2.103 €	CVES-9-13-C	2.135 €	CVES-9-13-CC	2.187 €
CVES-9-15-R	2.108 €	CVES-9-15-RR	2.304 €	CVES-9-15-C	2.335 €	CVES-9-15-CC	2.383 €
CVES-9-20-R	2.557 €	CVES-9-20-RR	2.705 €	CVES-9-20-C	2.800 €	CVES-9-20-CC	2.822 €
CVES-9-25-R	2.970 €	CVES-9-25-RR	3.139 €	CVES-9-25-C	3.249 €	CVES-9-25-CC	3.303 €
CVES-9-30-R	3.593 €	CVES-9-30-RR	3.699 €	CVES-9-30-C	3.905 €	CVES-9-30-CC	3.985 €

EVAPORADOR VENTILADO - *VENTILATED EVAPORATOR*

CVES-9-10-R-TF	1.875 €	CVES-9-10-RR-TF	2.000 €	CVES-9-10-C-TF	2.056 €	CVES-9-10-CC-TF	2.083 €
CVES-9-13-R-TF	2.030 €	CVES-9-13-RR-TF	2.206 €	CVES-9-13-C-TF	2.237 €	CVES-9-13-CC-TF	2.289 €
CVES-9-15-R-TF	2.242 €	CVES-9-15-RR-TF	2.434 €	CVES-9-15-C-TF	2.465 €	CVES-9-15-CC-TF	2.512 €
CVES-9-20-R-TF	2.714 €	CVES-9-20-RR-TF	2.859 €	CVES-9-20-C-TF	2.952 €	CVES-9-20-CC-TF	2.973 €
CVES-9-25-R-TF	3.155 €	CVES-9-25-RR-TF	3.321 €	CVES-9-25-C-TF	3.429 €	CVES-9-25-CC-TF	3.481 €
CVES-9-30-R-TF	3.869 €	CVES-9-30-RR-TF	3.973 €	CVES-9-30-C-TF	4.175 €	CVES-9-30-CC-TF	4.253 €

mod.	largo length (mm)	exposición display (m^2)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVES-9-10	1055	0,65	410	863	R-452A
CVES-9-13	1305	0,82	550	987	R-452A
CVES-9-15	1525	0,97	675	1102	R-452A
CVES-9-20	2025	1,31	880	1277	R-452A
CVES-9-25	2525	1,65	1050	1303	R-452A
CVES-9-30	2995	1,96	1480	1592	R-452A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio
- Costados de 40 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- **Decoración estándar:** costados cortos gris oscuro frontal gris + franja decorativa azul. Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado, abatible
- Estante de cristal intermedio, no refrigerado
- Iluminación LED 6500 K estándar: encimera superior y estante
- Opción LED 3000 K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- **Evaporador estático o ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1

M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area, stepped at same price
- 40 mm sides in injected ABS, excepd wood decor
- **Standard decoration:** short dark gray sides gray front+ blue decorative stripe
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Tempered and hinged front glass
- Glass shelf non refrigerated
- Standard LED 6500 K lighting: top worktop and shelf
- Optional 3000 K LED (soft light) or Fresh red, same price
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- **Static or ventilated evaporator,** with anticorrosion EPOXY treated as standard
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost
- Climate class 4 (30°C 55%) regime M1

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

OPCIONES *OPTIONS*	decoración fontal *front decor*	decoración total *total decor*	lacado alto brillo *Hight glossy lacquered*	cierre plexi *plexi doors*	cierre cortina *night blind*	*luz extra LED* *extra lighting*	neutra *neutral*	remoto *remote*
CVE-9-10	52 €	269 €	429 €	93 €	83 €	41 € x ud	-406 €	-122 €
CVE-9-13	57 €	274 €	440 €	124 €	109 €	54 € x ud	-456 €	-137 €
CVE-9-15	62 €	280 €	450 €	139 €	124 €	62 € x ud	-508 €	-147 €
CVE-9-20	67 €	285 €	461 €	186 €	166 €	83 € x ud	-609 €	-177 €
CVE-9-25	72 €	290 €	471 €	232 €	207 €	103 € x ud	-863 €	-203 €
CVE-9-30	77 €	295 €	482 €	280 €	248 €	124 € x ud	-985 €	-253 €

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (404a) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (404A) and solenoid valve, included

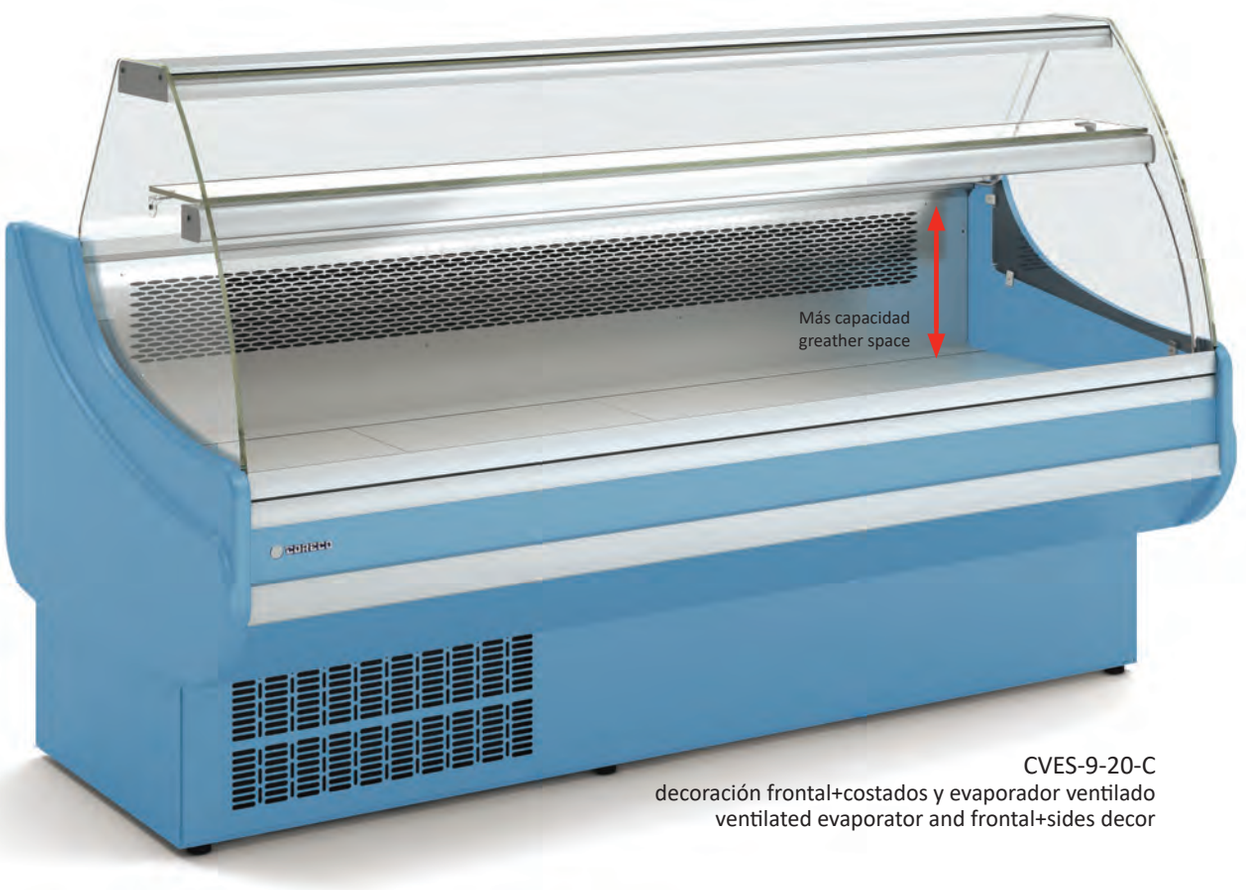
220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES

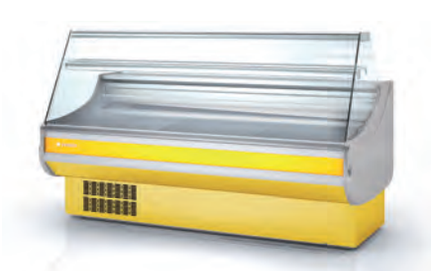
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

LEDs 6500 K LEDs 3000 K LEDs

DE SERIE
STANDAR

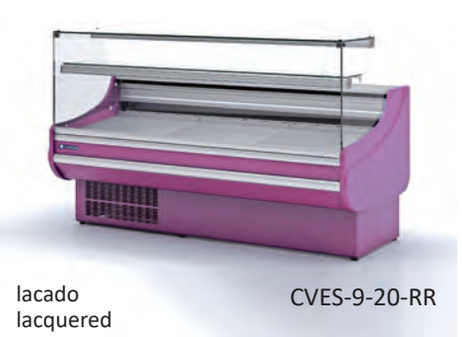


CVES-9-20-C
decoración frontal+costados y evaporador ventilado
ventilated evaporator and frontal+sides decor



decoración frontal
front decor

CVES-9-20-R

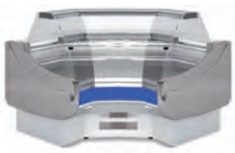


lacado
lacquered

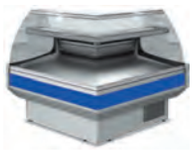
CVES-9-20-RR

opcional

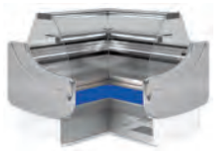
CVE-9-AN90-C	4.518 €
CVE-9-AN90-R	4.518 €
CVE-9-AN90-RR	4.518 €
CVES-9-AN90-C	4.372 €
CVES-9-AN90-R	4.372 €
CVES-9-AN90-RR	4.372 €



CVE-9-AP90-C	4.508 €
CVE-9-AP90-R	4.508 €
CVE-9-AP90-RR	4.508 €
CVES-9-AP90-C	4.466 €
CVES-9-AP90-R	4.466 €
CVES-9-AP90-RR	4.466 €

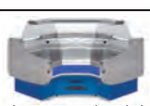
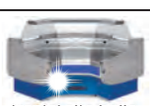


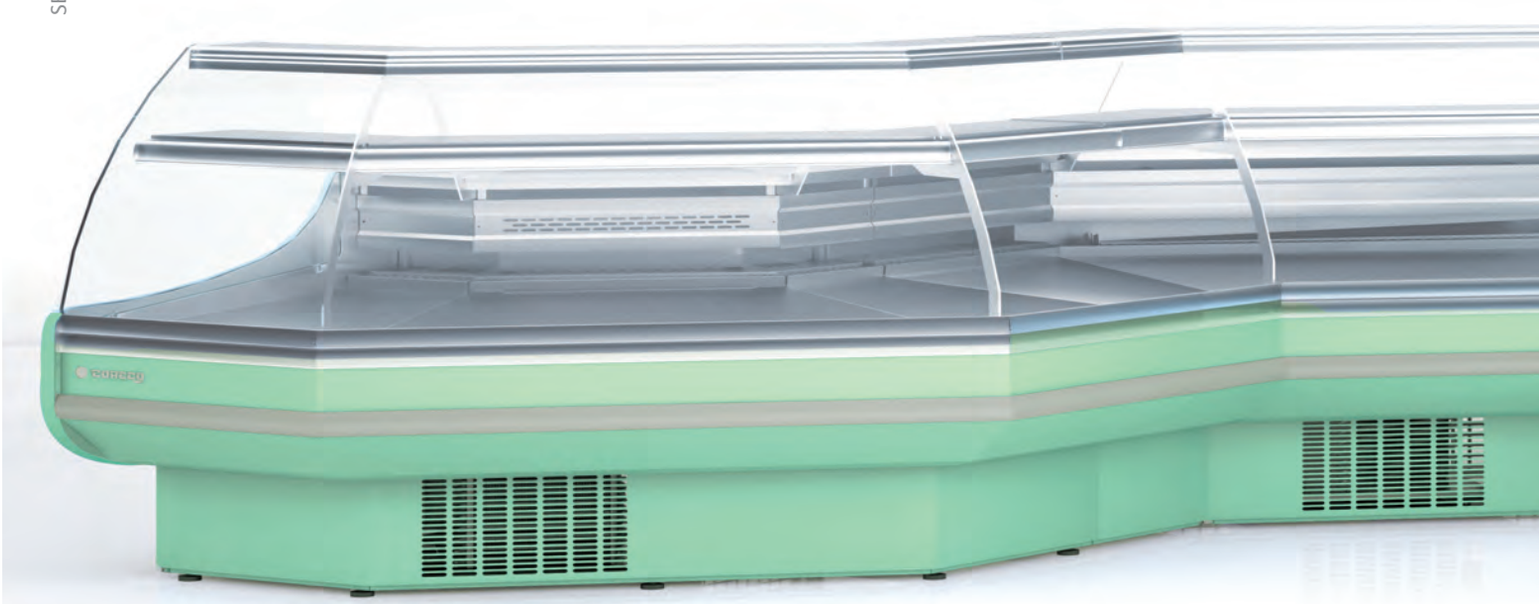
CVE-9-RP90-C	4.508 €
CVE-9-RP90-RR	4.508 €
CVES-9-RP90-C	4.466 €
CVES-9-RP90-RR	4.466 €



CVE-9-RN90-C	4.518 €
CVE-9-RN90-RR	4.518 €
CVES-9-RN90-C	4.372 €
CVES-9-RN90-RR	4.372 €

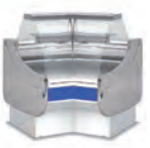
mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	exposición display (m^2)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE/CVES-9-AN90	1500	1230	1500	0,98	687	1125	R-452A
CVE/CVES-9-AP90	1325	1230	1325	1,04	687	1125	R-452A
CVE/CVES-9-RN90	1352	1230	1352	1,01	687	1125	R-452A
CVE/CVES-9-RP90	1335	1230	1335	1,32	687	1125	R-452A
CVE/CVES-9N-AN45	1090	1230	1060	0,48	-	-	-
CVE/CVES-9N-AP45	1040	1230	940	0,53	-	-	-
CMCVE-9-8	800	910	940				
CMCVE-9-12	1200	910	940				
CMCVE-9-AP90	1670	910	690				
CMCVE-9-AN90	1638	910	825				

OPCIONES *OPTIONS*	 decoracion frontal *front decor*	 decoracion total *total decor*	 frontal alto brillo *glossy frontal*	 total alto brillo *total glosssy*	puerta plexi *plexi door*	cierre cortina *night blind*	*luz extra* *LED* *extra lighting*	neutra *neutral*	pre-instala- cion *remote unit*
CVE/CVES-9-AN90	62 €	280 €	176 €	450 €	186 €	166 €	62 €	-508 €	-147 €
CVE/CVES-9-AP90	62 €	280 €	176 €	450 €	186 €	166 €	62 €	-508 €	-147 €
CVE/CVES-9-RN90	62 €	280 €	176 €	450 €	186 €	166 €	62 €	-508 €	-147 €
CVE/CVES-9-RP90	62 €	280 €	176 €	450 €	186 €	166 €	62 €	-508 €	-147 €
CVE/CVES-9N-AN45	62 €	280 €	176 €	450 €	46 €	83 €	41 €	-	-
CVE/CVES-9N-AP45	62 €	280 €	176 €	450 €	46 €	83 €	41 €	-	-
CMCVE-9-8	52 €	269 €	166 €	429 €	-	-	-	-	-
CMCVE-9-12	57 €	274 €	171 €	440 €	-	-	-	-	-
CMCVE-9-AP90	62 €	280 €	176 €	450 €	-	-	-	-	-
CMCVE-9-AN90	62 €	280 €	176 €	450 €	-	-	-	-	-



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

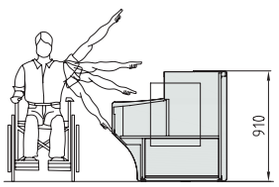
CVES-9N-AP45-C	3.212 €
CVES-9N-AP45-R	3.212 €
CVES-9N-AP45-RR	3.212 €



CVES-9N-AN45-C	3.253 €
CVES-9N-AN45-R	3.253 €
CVES-9N-AN45-RR	3.253 €

CMCVE-9-8	970 €
CMCVE-9-12	1.067 €

CMCVE-9-AP90	1.761 €
CMCVE-9-AN90	1.761 €



Altura adaptada
adapted height

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio
- Costados de 40 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal templado
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP

AP90 / AN90 / RP90 / RN90
- Angulos refrigerados **sin reserva frigorifica**
- Compatibles con módulos CVE-9 y CVES-9
- **Evaporador ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Evaporación automática de serie
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1 (-1/+5°C)

AP45 / AN45
- Angulos neutros
- Compatibles con módulos CVE y CVES

CMCVE
- Mueble caja con cajón, estante y enchufe (excepto en ángulos)
- Todas las decoraciones al mismo precio

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area, stepped at same price
- 40 mm sides in injected ABS, excepd wood decor
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Tempered glass
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP

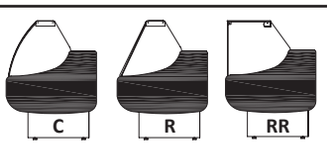
AP90 / AN90 / RP90 / RN90
- Refrigerated angles, without cooling storage area
- Compatibles with CVE-9 and CVES-9 modules
- **Ventilated evaporator**, with anticorrosion EPOXY treated as standard
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost
- Standard automatic evaporation
- Climate class 4 (30°C 55%) regime M1 (-1/+5°C)

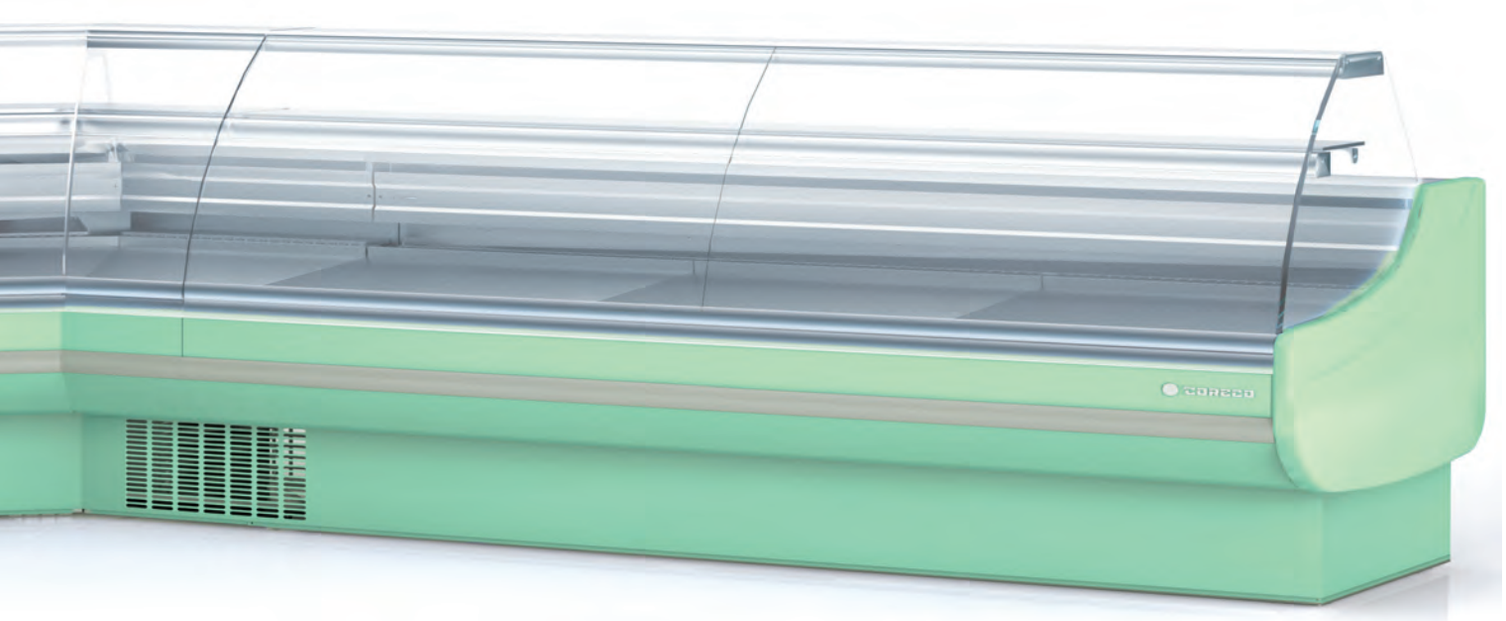
AP45 / AN45
- Neutral angles
- Compatibles with CVE and CVES modules

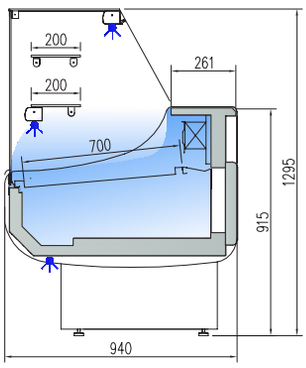
CMCVE
- Cash counters with shelve, drawer and plug (ecept angles)
- All decorations included in price

Cristales disponibles

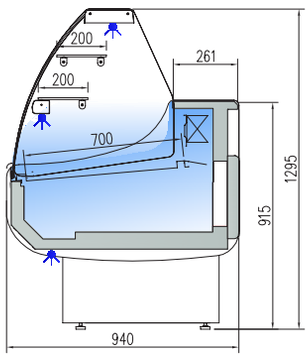
Available glasses



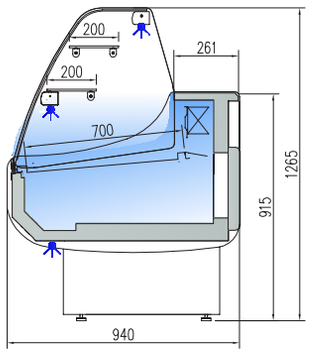




CVEP-9-10-RR	2.149 €
CVEP-9-13-RR	2.372 €
CVEP-9-15-RR	2.591 €
CVEP-9-20-RR	3.134 €
CVEP-9-25-RR	3.657 €
CVEP-9-30-RR	4.382 €



CVEP-9-10-C	2.149 €
CVEP-9-13-C	2.372 €
CVEP-9-15-C	2.591 €
CVEP-9-20-C	3.134 €
CVEP-9-25-C	3.657 €
CVEP-9-30-C	4.382 €



CVEP-9-10-CC	2.197 €
CVEP-9-13-CC	2.424 €
CVEP-9-15-CC	2.642 €
CVEP-9-20-CC	3.155 €
CVEP-9-25-CC	3.730 €
CVEP-9-30-CC	4.471 €

mod.	largo length (mm)	cámara storage (m^3)	exposición display (m^2)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVEP-9-10	1055	0,33	0,65	1	410	863	R-452A
CVEP-9-13	1305	0,43	0,82	2	550	987	R-452A
CVEP-9-15	1525	0,49	0,97	2	675	1102	R-452A
CVEP-9-20	2025	0,67	1,31	3	880	1277	R-452A
CVEP-9-25	2525	0,84	1,65	4	1050	1303	R-452A
CVEP-9-30	2995	1,19	1,96	4	1480	1592	R-452A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES

- Diseño especial para pastelería, con dos estantes en el plano de exposición y dos puntos de Iluminación LED 6500 K estándar
- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio
- Costados de 40 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- **Decoración estándar**: costados cortos gris oscuro frontal gris + franja decorativa azul. Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado, abatible
- Estantes de cristal intermedios, no refrigerados
- Iluminación LED 6500 K estándar: encimera superior, estante inferior y base frontal
- Opción LED 3000 K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 (excepto modelo neutro)
- **Evaporador estático, opcional ventilado**, con tratamiento EPOXY anticorrosión de serie
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1

M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

- Design focused for bakery, with two shelves at the exposure and two standard lighting
- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area, stepped at same price
- 40 mm sides in injected ABS, excepd wood decor
- S**tandard decoration:** short dark gray sides gray front+ blue decorative stripe. Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Tempered and hinged front glass
- Glass shelves non refrigerated
- Standard LED 6500 K lighting: top worktop, shelf and front base
- Optional 3000 K LED (soft light) or Fresh red, same price
- 40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Refrigerated under storage with doors 440x270 (except for ambient models)
- **Static evaporator, ventilated on demand**, with anticorrosion EPOXY treated as standard
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost, by heated cable as optional
- Climate class 4 (30°C 55%) regime M1

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

OPCIONES *OPTIONS*	decoración fontal *front decor*	decoración total *total decor*	lacado alto brillo *Hight glossy lacquered*	evaporador ventilado *ventilated evaporator*	cierre plexi *plexi doors*	cierre cortina *night blind*	*luz extra LED* *extra lighting*	neutra *neutral*	remoto *remote*
CVE-9-10	52 €	269 €	429 €	124 €	97 €	87 €	46 € xud	-410 €	-122 €
CVE-9-13	57 €	274 €	440 €	144 €	128 €	112 €	59 € xud	-461 €	-137 €
CVE-9-15	62 €	280 €	450 €	176 €	143 €	128 €	68 € xud	-512 €	-147 €
CVE-9-20	67 €	285 €	461 €	207 €	189 €	174 €	92 € xud	-615 €	-177 €
CVE-9-25	72 €	290 €	471 €	243 €	235 €	215 €	114 € xud	-871 €	-203 €
CVE-9-30	77 €	295 €	482 €	346 €	281 €	261 €	138 € xud	-994 €	-253 €

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (404a) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (404A) and solenoid valve, included

220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

guias 40x60 por puerta 40x60 runners per door 95 €

guias 40x60 opcionales (sólo con evaporador estático)
opional 40x60 runners (only with static evaporator)

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

LEDs 6500 K LEDs 3000 K LEDs

DE SERIE
STANDAR

CVEP-9-20-C
lacado
lacquered

CVEP-9-20-CC
madera
wood

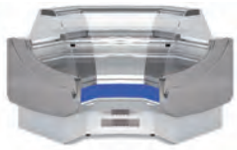
decoración frontal
front decor

versión RR

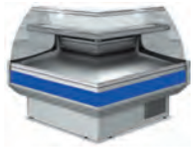
opcional

interior 440x270

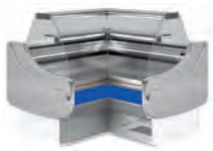
CVEP-9-AP90-C	4.735 €
CVEP-9-AP90-RR	4.735 €



CVEP-9-AN90-C	4.746 €
CVEP-9-AN90-RR	4.746 €

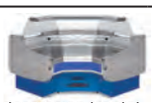
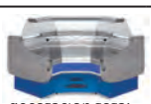
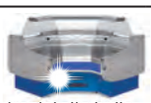


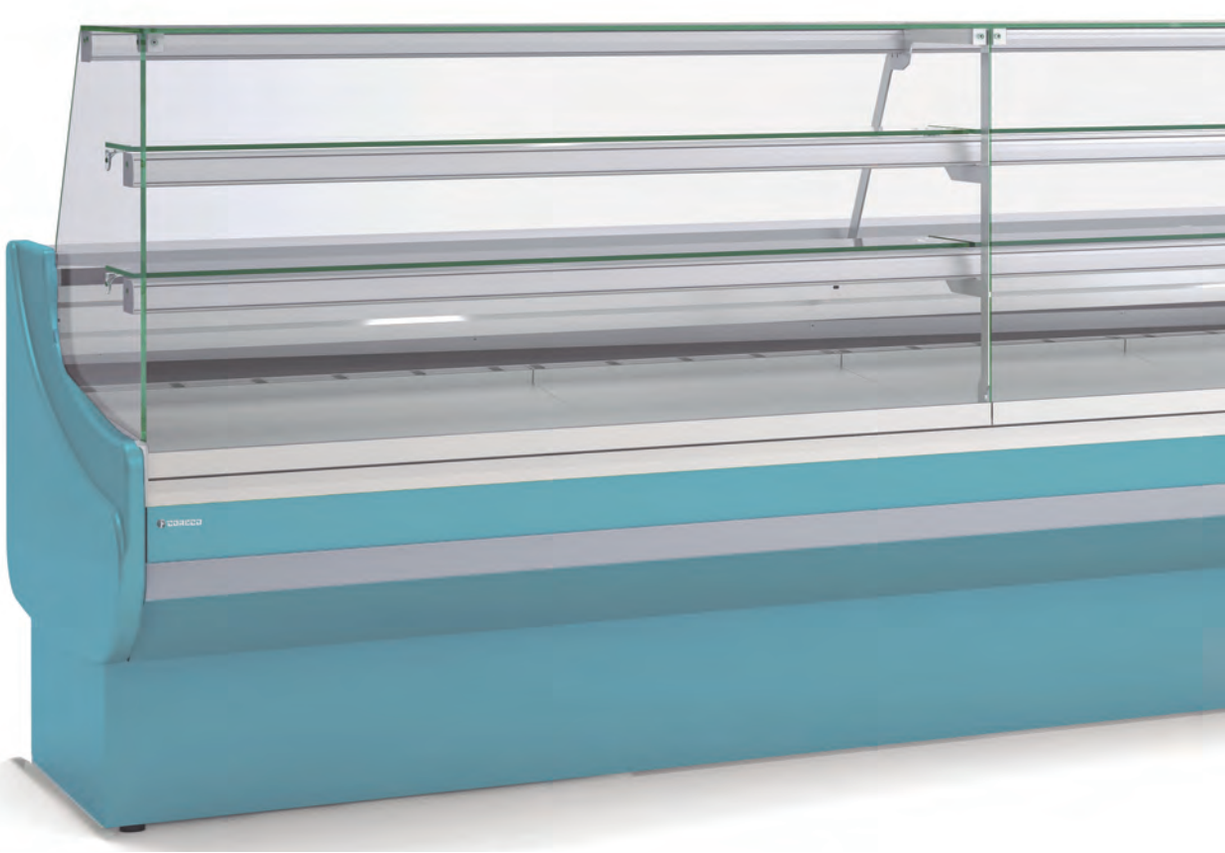
CVEP-9-RP90-C	4.735 €
CVEP-9-RP90-RR	4.735 €



CVEP-9-RN90-C	4.746 €
CVEP-9-RN90-RR	4.746 €

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	exposición display (m^2)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVEP-9-AN90	1500	1300	1500	0,98	687	1125	R-452A
CVEP-9-AP90	1325	1300	1325	1,04	687	1125	R-452A
CVEP-9N-AN45	1090	1300	1060	0,48	-	-	-
CVEP-9N-AP45	1040	1300	940	0,53	-	-	-
CVEP-9-RN90	1352	1300	1352	1,01	687	1125	R-452A
CVEP-9-RP90	1335	1300	1335	1,32	687	1125	R-452A
CMCVE-9-8	800	910	940	-	-	-	-
CMCVE-9-12	1200	910	940	-	-	-	-
CMCVE-9-AP90	1670	910	690	-	-	-	-
CMCVE-9-AN90	1638	910	825	-	-	-	-

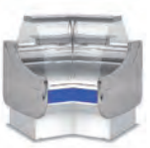
OPCIONES *OPTIONS*	 decoración frontal *front decor*	 decoración total *total decor*	 frontal alto brillo *glossy frontal*	 total alto brillo *total glosssy*	puerta plexi *plexi door*	cierre cortina *night blind*	*luz extra* *LED* *extra lighting*	neutra *neutral*	pre-instala- cion *remote unit*
CVEP-9-AN90	62 €	280 €	176 €	450 €	186 €	166 €	62 €	-508 €	-147 €
CVEP-9-AP90	62 €	280 €	176 €	450 €	186 €	166 €	62 €	-508 €	-147 €
CVEP-9-RN90	62 €	280 €	176 €	450 €	186 €	166 €	62 €	-508 €	-147 €
CVEP-9-RP90	62 €	280 €	176 €	450 €	186 €	166 €	62 €	-508 €	-147 €
CVEP-9N-AN45	62 €	280 €	176 €	450 €	46 €	83 €	41 €	-	-
CVEP-9N-AP45	62 €	280 €	176 €	450 €	46 €	83 €	41 €	-	-
CMCVE-9-8	52 €	269 €	166 €	429 €	-	-	-	-	-
CMCVE-9-12	57 €	274 €	171 €	440 €	-	-	-	-	-
CMCVE-9-AP90	62 €	280 €	176 €	450 €	-	-	-	-	-
CMCVE-9-AN90	62 €	280 €	176 €	450 €	-	-	-	-	-



Vitrina expositora modular serie-9 PASTELERA, con reserva
Serve over counters modular line-9 PASTRY, with and without cold storage

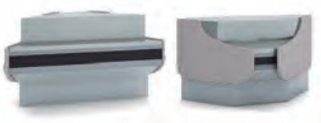
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

CVEP-9N-AP45-C	3.389 €
CVEP-9N-AP45-RR	3.389 €



CVEP-9N-AN45-C	3.415 €
CVEP-9N-AN45-RR	3.415 €

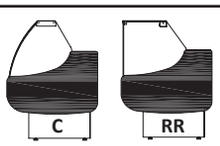
CMCVE-9-8	970 €
CMCVE-9-12	1.067 €

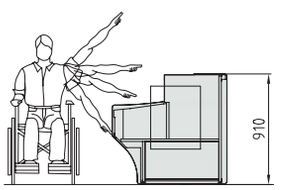


CMCVE-9-AP90	1.761 €
CMCVE-9-AN90	1.761 €

Cristales disponibles

Available glasses





Altura adaptada
adapted height

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio
- Costados de 40 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal templado
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP

AP90 / AN90 / RP90 / RN90
- Angulos refrigerados **sin reserva frigorifica**
- Compatibles con módulos CVEP-9
- **Evaporador ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Evaporación automática de serie
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1 (-1/+5°C)

AP45 / AN45
- Angulos neutros
- Compatibles con módulos CVEP

CMCVE
- Mueble caja con cajón, estante y enchufe (excepto en ángulos)
- Todas las decoraciones al mismo precio

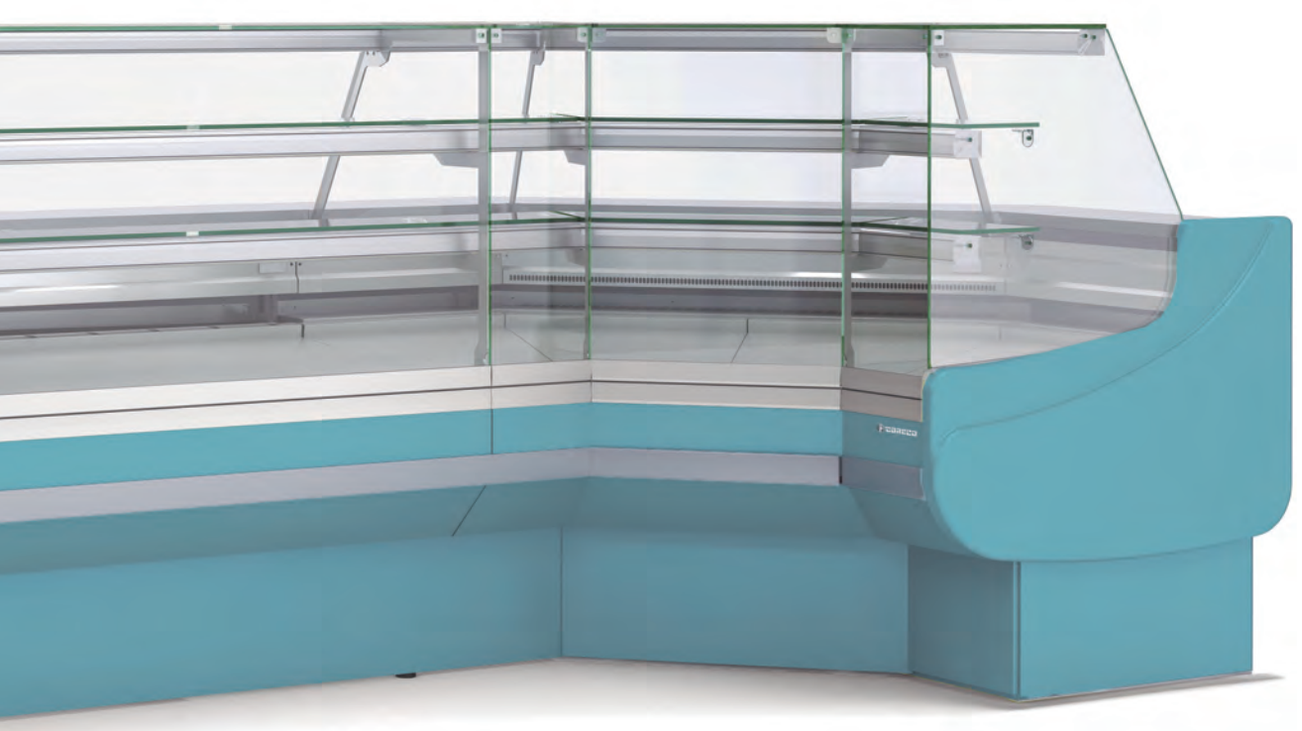
we reserve the right to change specifications whitout prior notice

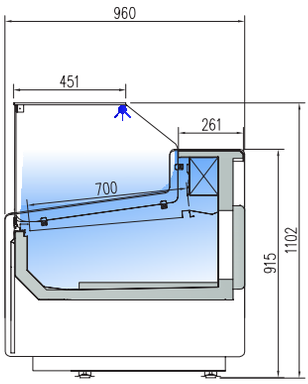
- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area, stepped at same price
- 40 mm sides in injected ABS, excepd wood decor
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Tempered glass
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP

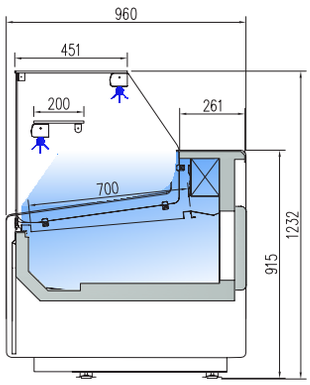
AP90 / AN90 / RP90 / RN90
- Refrigerated angles, without cooling storage area
- Compatibles with CVEP-9 modules
- **Ventilated evaporator**, with anticorrosion EPOXY treated as standard
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost
- Standard automatic evaporation
- Climate class 4 (30°C 55%) regime M1 (-1/+5°C)

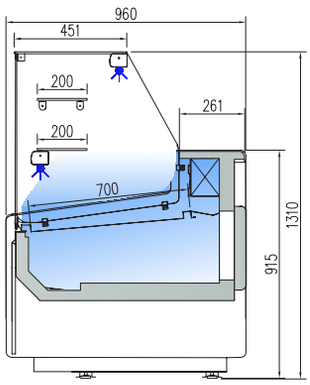
AP45 / AN45
- Neutral angles
- Compatibles with CVEP modules

CMCVE
- Cash counters with shelve, drawer and plug (ecept angles)
- All decorations included in price









CON RESERVA - *WITH COLD STORAGE*

CVE-9-10-RCB	1.958 €
CVE-9-13-RCB	2.233 €
CVE-9-15-RCB	2.441 €
CVE-9-20-RCB	2.942 €
CVE-9-25-RCB	3.324 €
CVE-9-30-RCB	3.876 €

CVE-9-10-RC	2.063 €
CVE-9-13-RC	2.305 €
CVE-9-15-RC	2.518 €
CVE-9-20-RC	3.046 €
CVE-9-25-RC	3.469 €
CVE-9-30-RC	4.047 €

CVEP-9-10-RC	2.170 €
CVEP-9-13-RC	2.424 €
CVEP-9-15-RC	2.657 €
CVEP-9-20-RC	3.207 €
CVEP-9-25-RC	3.689 €
CVEP-9-30-RC	4.311 €

SIN RESERVA - *WITHOUT COLD STORAGE*

CVES-9-10-RCB	1.917 €
CVES-9-13-RCB	2.150 €
CVES-9-15-RCB	2.358 €
CVES-9-20-RCB	2.818 €
CVES-9-25-RCB	3.158 €
CVES-9-30-RCB	3.691 €

CVES-9-10-RC	2.022 €
CVES-9-13-RC	2.222 €
CVES-9-15-RC	2.435 €
CVES-9-20-RC	2.922 €
CVES-9-25-RC	3.304 €
CVES-9-30-RC	3.860 €

CVEPS-9-10-RC	2.129 €
CVEPS-9-13-RC	2.341 €
CVEPS-9-15-RC	2.574 €
CVEPS-9-20-RC	3.083 €
CVEPS-9-25-RC	3.523 €
CVEPS-9-30-RC	4.125 €

mod.	largo length (mm)	cámara storage (m^3)	exposición display (m^2)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE-9-10	1055	0,33	0,65	1	410	863	R-452A
CVE-9-13	1305	0,43	0,82	2	550	987	R-452A
CVE-9-15	1525	0,49	0,97	2	675	1102	R-452A
CVE-9-20	2025	0,67	1,31	3	880	1277	R-452A
CVE-9-25	2525	0,84	1,65	4	1050	1303	R-452A
CVE-9-30	2995	1,19	1,96	4	1480	1592	R-452A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio
- Costados de 40 mm en ABS inyectado
- **Decoración estándar**: costados gris claro frontal inferior gris claro + franja superior inox. Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado y abatible
- Estante de cristal intermedio, no refrigerado
- Iluminación LED 6500 K estándar: encimera superior y estante
- Opción LED 3000 K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270
- **Evaporador estático**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1

M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area, stepped at same price
- Sides in ABS injected, 40 mm thick
- **Standard decoration**: bottom frontal and sides in light grey, top frontal in stainless steel
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Toughened and hinged frontal glass
- Glass shelf non refrigerated
- Standard LED 6500 K lighting: top worktop and shelf
- Optional 3000 K LED (soft light) or Fresh red, same price
- 40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Refrigerated under storage with doors 440x270
- **Static evaporator,** with anticorrosion EPOXY treated as standard
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost
- Climate class 4 (30°C 55%) regime M1

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

OPCIONES *OPTIONS*	decoración fontal *front decor*	decoración total *total decor*	lacado alto brillo *Hight glossy lacquered*	cierre plexi *plexi doors*	cierre cortina *night blind*	*luz extra LED* *extra lighting*	neutra *neutral*	remoto *remote*
CVE-9-10	52 €	269 €	429 €	93 €	83 €	41 € x ud	-406 €	-122 €
CVE-9-13	57 €	274 €	440 €	124 €	109 €	54 € x ud	-456 €	-137 €
CVE-9-15	62 €	280 €	450 €	139 €	124 €	62 € x ud	-508 €	-147 €
CVE-9-20	67 €	285 €	461 €	186 €	166 €	83 € x ud	-609 €	-177 €
CVE-9-25	72 €	290 €	471 €	232 €	207 €	103 € x ud	-863 €	-203 €
CVE-9-30	77 €	295 €	482 €	280 €	248 €	124 € x ud	-985 €	-253 €

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (404a) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (404A) and solenoid valve, included

220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

LEDs 6500 K LEDs 3000 K LEDs

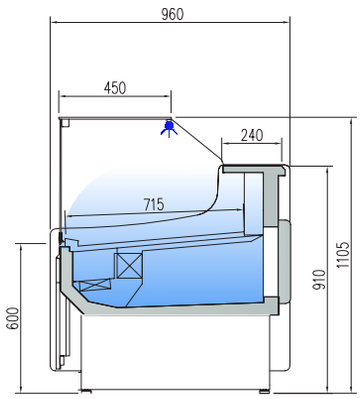
DE SERIE
STANDAR

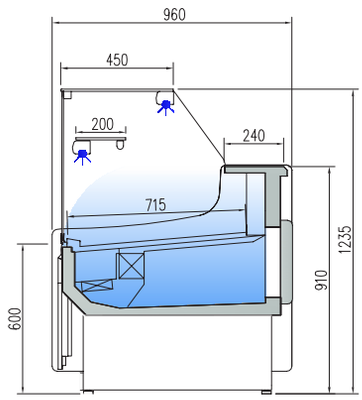
CVEP-9-20-RC

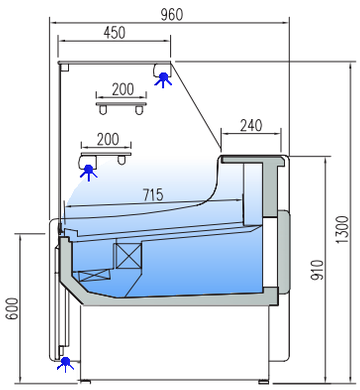
CVE-9-20-RC
decoración estándar
standard decor

CVE-9-RC / CVEP-9-RC

Evaporador VENTILADO
VENTILATED evaporator







CON RESERVA - *WITH COLD STORAGE*

CVE-9-10-RCB-TF	2.114 €
CVE-9-13-RCB-TF	2.413 €
CVE-9-15-RCB-TF	2.656 €
CVE-9-20-RCB-TF	3.196 €
CVE-9-25-RCB-TF	3.621 €
CVE-9-30-RCB-TF	4.286 €

CVE-9-10-RC-TF	2.220 €
CVE-9-13-RC-TF	2.486 €
CVE-9-15-RC-TF	2.734 €
CVE-9-20-RC-TF	3.302 €
CVE-9-25-RC-TF	3.768 €
CVE-9-30-RC-TF	4.459 €

CVEP-9-10-RC-TF	2.329 €
CVEP-9-13-RC-TF	2.607 €
CVEP-9-15-RC-TF	2.876 €
CVEP-9-20-RC-TF	3.465 €
CVEP-9-25-RC-TF	3.991 €
CVEP-9-30-RC-TF	4.727 €

SIN RESERVA - *WITHOUT COLD STORAGE*

CVES-9-10-RCB-TF	2.041 €
CVES-9-13-RCB-TF	2.295 €
CVES-9-15-RCB-TF	2.534 €
CVES-9-20-RCB-TF	3.025 €
CVES-9-25-RCB-TF	3.402 €
CVES-9-30-RCB-TF	4.037 €

CVES-9-10-RC-TF	2.146 €
CVES-9-13-RC-TF	2.366 €
CVES-9-15-RC-TF	2.611 €
CVES-9-20-RC-TF	3.129 €
CVES-9-25-RC-TF	3.547 €
CVES-9-30-RC-TF	4.207 €

CVEPS-9-10-RC-TF	2.253 €
CVEPS-9-13-RC-TF	2.486 €
CVEPS-9-15-RC-TF	2.750 €
CVEPS-9-20-RC-TF	3.290 €
CVEPS-9-25-RC-TF	3.766 €
CVEPS-9-30-RC-TF	4.471 €

mod.	largo length (mm)	cámara storage (m^3)	exposición display (m^2)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE-9-10	1055	0,33	0,65	1	410	863	R-452A
CVE-9-13	1305	0,43	0,82	2	550	987	R-452A
CVE-9-15	1525	0,49	0,97	2	675	1102	R-452A
CVE-9-20	2025	0,67	1,31	3	880	1277	R-452A
CVE-9-25	2525	0,84	1,65	4	1050	1303	R-452A
CVE-9-30	2995	1,19	1,96	4	1480	1592	R-452A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio
- Costados de 40 mm en ABS inyectado
- **Decoración estándar**: costados gris claro frontal inferior gris claro + franja superior inox. Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado y abatible
- Estante de cristal intermedio, no refrigerado
- Iluminación LED 6500 K estándar: encimera superior y estante
- Opción LED 3000 K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270
- **Evaporador ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1

M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area, stepped at same price
- Sides in ABS injected, 40 mm thick
- **Standard decoration**: bottom frontal and sides in light grey, top frontal in stainless steel
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Toughened and hinged frontal glass
- Glass shelf non refrigerated
- Standard LED 6500 K lighting: top worktop and shelf
- Optional 3000 K LED (soft light) or Fresh red, same price
- 40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Refrigerated under storage with doors 440x270
- **Ventilated evaporator**, with anticorrosion EPOXY treated as standard
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost
- Climate class 4 (30°C 55%) regime M1

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

OPCIONES *OPTIONS*	decoración fontal *front decor*	decoración total *total decor*	lacado alto brillo *Hight glossy lacquered*	cierre plexi *plexi doors*	cierre cortina *night blind*	*luz extra LED* *extra lighting*	neutra *neutral*	remoto *remote*
CVE-9-10	52 €	269 €	429 €	93 €	83 €	41 € x ud	-406 €	-122 €
CVE-9-13	57 €	274 €	440 €	124 €	109 €	54 € x ud	-456 €	-137 €
CVE-9-15	62 €	280 €	450 €	139 €	124 €	62 € x ud	-508 €	-147 €
CVE-9-20	67 €	285 €	461 €	186 €	166 €	83 € x ud	-609 €	-177 €
CVE-9-25	72 €	290 €	471 €	232 €	207 €	103 € x ud	-863 €	-203 €
CVE-9-30	77 €	295 €	482 €	280 €	248 €	124 € x ud	-985 €	-253 €

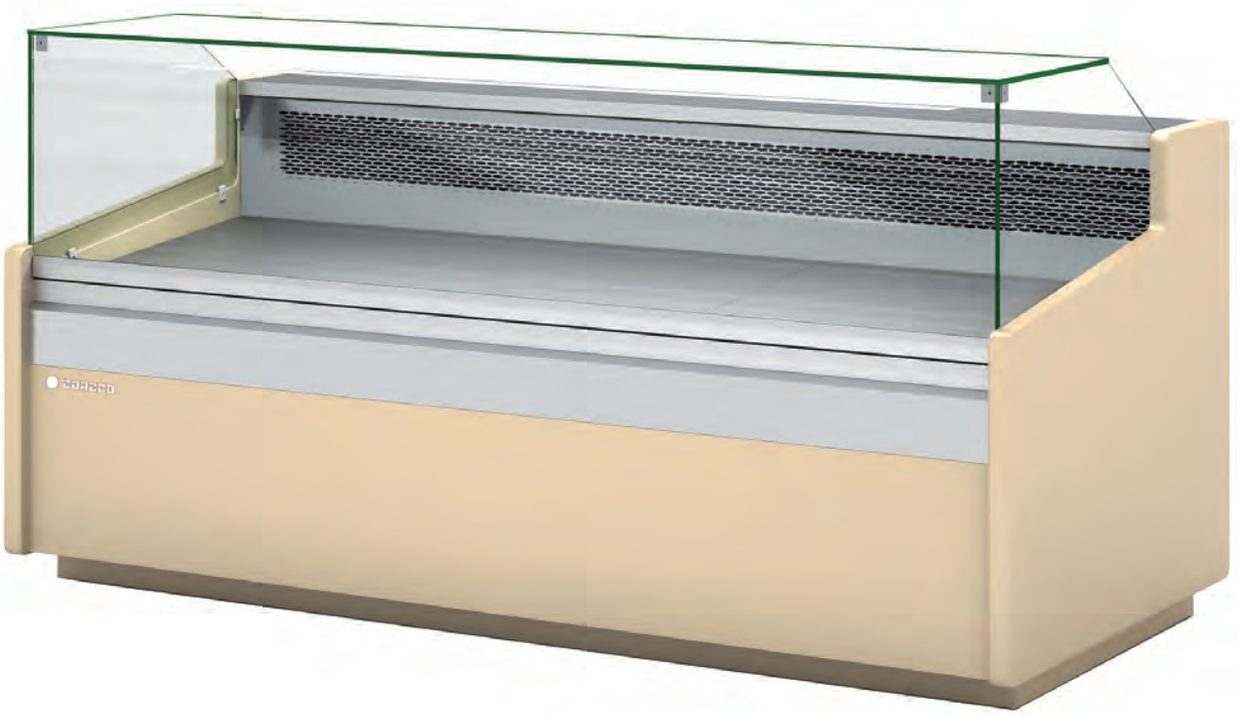
Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (404a) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (404A) and solenoid valve, included

220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

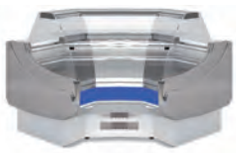
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

LEDs 6500 K LEDs 3000 K LEDs

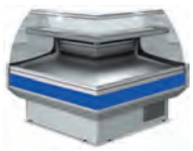
DE SERIE
STANDAR



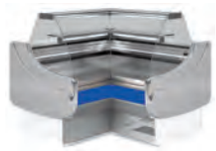
CVE-9-AP90-RC	4.508 €
CVE-9-AP90-RCB	4.419 €
CVEP-9-AP90-RC	4.735 €



CVE-9-AN90-RC	4.518 €
CVE-9-AN90-RCB	4.430 €
CVEP-9-AN90-RC	4.746 €

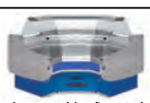
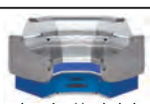
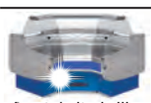
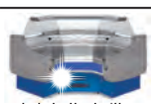


CVE-9-RP90-RC	4.508 €
CVE-9-RP90-RCB	4.419 €
CVEP-9-RP90-RC	4.735 €



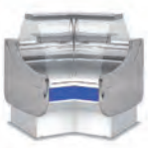
CVE-9-RN90-RC	4.518 €
CVE-9-RN90-RCB	4.430 €
CVEP-9-RN90-RC	4.746 €

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	exposición display (m^2)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE/CVEP-9-AN90-RCB/RC	1500	1100/1230/1310	1500	0,98	687	1125	R-452A
CVE/CVEP-9-AP90-RCB/RC	1325	1100/1230/1310	1325	1,04	687	1125	R-452A
CVE/CVEP-9N-AN45-RCB/RC	1090	1100/1230/1310	1060	0,48	-	-	-
CVE/CVEP-9N-AP45-RCB/RC	1040	1100/1230/1310	940	0,53	-	-	-
CVE/CVEP-9-RN90-RCB/RC	1352	1100/1230/1310	1352	1,01	687	1125	R-452A
CVE/CVEP-9-RP90-RCB/RC	1335	1100/1230/1310	1335	1,32	687	1125	R-452A
CMCVE-9-8-RC	800	910	940	-	-	-	-
CMCVE-9-12-RC	1200	910	940	-	-	-	-
CMCVE-9-AP90-RC	1670	910	690	-	-	-	-
CMCVE-9-AN90-RC	1638	910	825	-	-	-	-

OPCIONES *OPTIONS*	 decoración frontal *front decor*	 decotación total *total decor*	 frontal alto brillo *glossy frontal*	 total alto brillo *total glosssy*	puerta plexi *plexi door*	cierre cortina *night blind*	*luz extra* *LED extra lighting*	neutra *neutral*	pre-instalacion *remote unit*
CVE/CVEP-9-AN90-RCB/RC	62 €	280 €	176 €	450 €	186 €	166 €	62 €	-508 €	-147 €
CVE/CVEP-9-AP90-RCB/RC	62 €	280 €	176 €	450 €	186 €	166 €	62 €	-508 €	-147 €
CVE/CVEP-9-RN90-RCB/RC	62 €	280 €	176 €	450 €	186 €	166 €	62 €	-508 €	-147 €
CVE/CVEP-9-RP90-RCB/RC	62 €	280 €	176 €	450 €	186 €	166 €	62 €	-508 €	-147 €
CVE/CVEP-9N-AN45-RCB/RC	62 €	280 €	176 €	450 €	46 €	83 €	41 €	-	-
CVE/CVEP-9N-AP45-RCB/RC	62 €	280 €	176 €	450 €	46 €	83 €	41 €	-	-
CMCVE-9-8-RC	52 €	269 €	166 €	429 €	-	-	-	-	-
CMCVE-9-12-RC	57 €	274 €	171 €	440 €	-	-	-	-	-
CMCVE-9-AP90-RC	62 €	280 €	176 €	450 €	-	-	-	-	-
CMCVE-9-AN90-RC	62 €	280 €	176 €	450 €	-	-	-	-	-

Vitrina expositora modular serie-9 DELICATESSEN, con reserva
Serve over counters modular line-9 DELICATESSEN, with cold storage

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



CVE-9N-RP45-RCB	3.150 €
CVE-9N-RP45-RC	3.212 €
CVEP-9N-RP45-RC	3.389 €

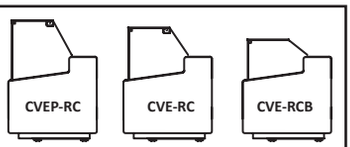
CVE-9N-RN45-RCB	3.186 €
CVE-9N-RN45-RC	3.253 €
CVEP-9N-RN45-RC	3.419 €

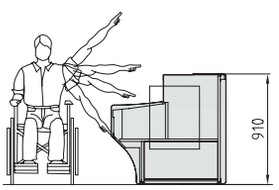
CMCVE-9-8-RC	1.067 €
CMCVE-9-12-RC	1.154 €

CMCVE-9-RP90-RC	1.761 €
CMCVE-9-RN90-RC	1.761 €

Cristales disponibles

Available glasses





Altura adaptada
adapted height

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio
- Costados de 40 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal templado
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP

AP90 / AN90 / RP90 / RN90
- Angulos refrigerados **sin reserva frigorifica**
- Compatibles con módulos CVE-RC CVE-RCB CVEP-RC
- **Evaporador ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Evaporación automática de serie
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1 (-1/+5°C)

AP45 / AN45
- Angulos neutros
- Compatibles con módulos VE-RC CVE-RCB CVEP-RC

CMCVE
- Mueble caja con cajón, estante y enchufe (excepto en ángulos)
- Todas las decoraciones al mismo precio

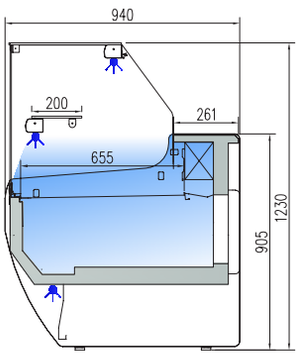
we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area, stepped at same price
- 40 mm sides in injected ABS, excepd wood decor
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Tempered glass
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP

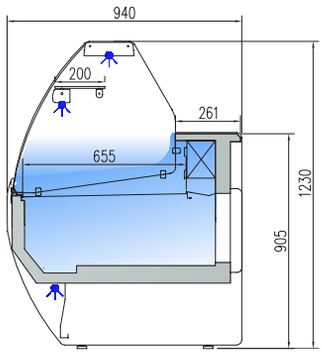
AP90 / AN90 / RP90 / RN90
- Refrigerated angles, without cooling storage area
- Compatibles with CVE-RC CVE-RCB CVEP-RC modules
- **Ventilated evaporator**, with anticorrosion EPOXY treated as standard
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost
- Standard automatic evaporation
- Climate class 4 (30°C 55%) regime M1 (-1/+5°C)

AP45 / AN45
- Neutral angles
- Compatibles with VE-RC CVE-RCB CVEP-RC modules

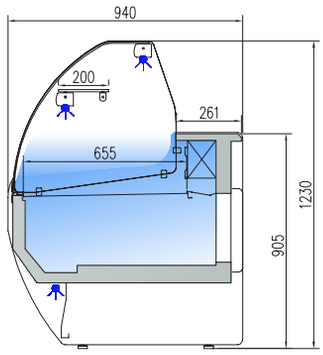
CMCVE
- Cash counters with shelve, drawer and plug (ecept angles)
- All decorations included in price



CV-9-10-RR	2.136 €
CV-9-13-RR	2.344 €
CV-9-15-RR	2.553 €
CV-9-20-RR	3.092 €
CV-9-25-RR	3.614 €
CV-9-30-RR	4.327 €



CV-9-10-C	2.136 €
CV-9-13-C	2.344 €
CV-9-15-C	2.553 €
CV-9-20-C	3.092 €
CV-9-25-C	3.614 €
CV-9-30-C	4.327 €



CV-9-10-CC	2.180 €
CV-9-13-CC	2.389 €
CV-9-15-CC	2.608 €
CV-9-20-CC	3.157 €
CV-9-25-CC	3.684 €
CV-9-30-CC	4.415 €

mod.	largo length (mm)	exposición display (m^2)	reserva cold storge (m^3)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	potencia frig. frig. power (W)	refrigerante refrigerant
CV-9-10	1055	0,65	0,33	1	410	410	R-452A
CV-9-13	1305	0,82	0,43	2	550	550	R-452A
CV-9-15	1525	0,97	0,49	2	675	675	R-452A
CV-9-20	2025	1,31	0,67	3	880	880	R-452A
CV-9-25	2525	1,65	0,84	4	1050	1050	R-452A
CV-9-30	2995	1,96	1,19	4	1480	1480	R-452A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio
- Costados de 40 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- **Decoración estándar**: costados cortos gris oscuro frontal gris + franja decorativa azul. Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado, abatible
- Estantes de cristal intermedios, no refrigerados
- Iluminación LED 6500 K estándar: encimera superior, estante inferior y base frontal
- Opción LED 3000 K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 (excepto modelo neutro)
- **Evaporador estático, opcional ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1

M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area, stepped at same price
- 40 mm sides in injected ABS, excepd wood decor
- **Standard decoration:** short dark gray sides gray front+ blue decorative stripe. Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Tempered and hinged frost glass
- Glass shelves non refrigerated
- Standard LED 6500 K lighting: top worktop, shelf and front base
- Optional 3000 K LED (soft light) or Fresh red, same price
- 40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Refrigerated under storage with doors 440x270 (except for ambient models)
- **Static evaporator, ventilated on demand**, with anticorrosion EPOXY treated as standard
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost
- Climate class 3 (25°C 60%Hr) regime M1

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

OPCIONES *OPTIONS*	decoración fontal *front decor*	decoración total *total decor*	lacado alto brillo *Hight glossy lacquered*	evaporador ventilado *ventilated evaporator*	cierre plexi *plexi doors*	cierre cortina *night blind*	*luz extra LED* *extra lighting*	neutra *neutral*	remoto *remote*
CVE-9-10	52 €	269 €	429 €	124 €	97 €	87 €	46 € xud	-410 €	-122 €
CVE-9-13	57 €	274 €	440 €	144 €	128 €	112 €	59 € xud	-461 €	-137 €
CVE-9-15	62 €	280 €	450 €	176 €	143 €	128 €	68 € xud	-512 €	-147 €
CVE-9-20	67 €	285 €	461 €	207 €	189 €	174 €	92 € xud	-615 €	-177 €
CVE-9-25	72 €	290 €	471 €	243 €	235 €	215 €	114 € xud	-871 €	-203 €
CVE-9-30	77 €	295 €	482 €	346 €	281 €	261 €	138 € xud	-994 €	-253 €

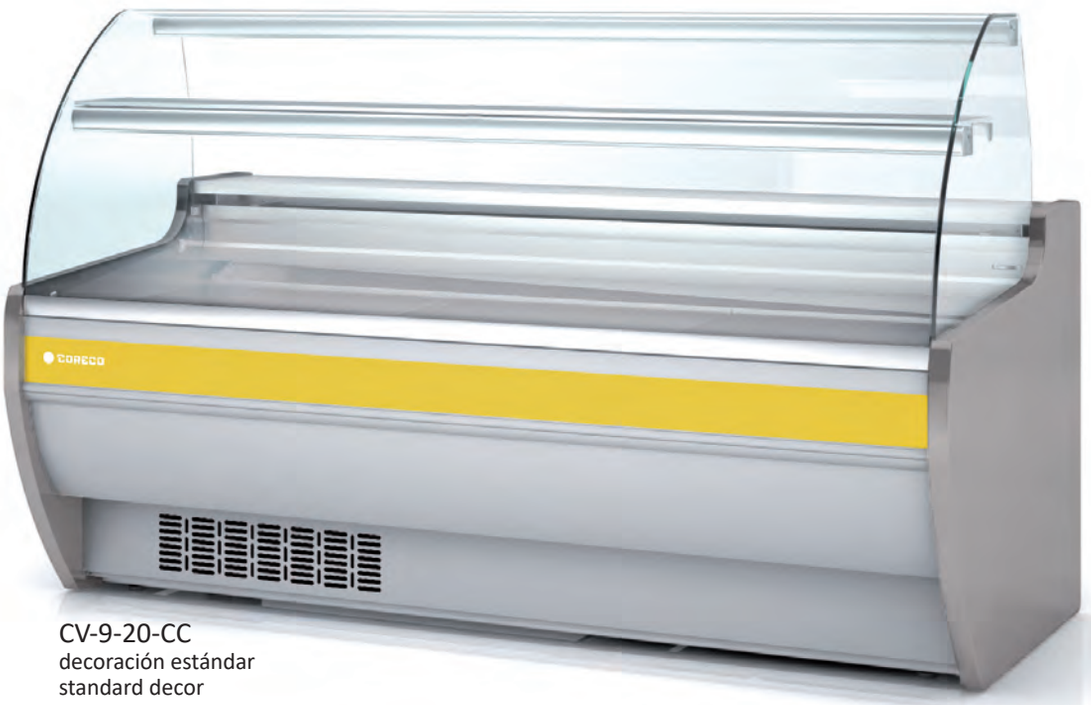
Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (404a) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (404A) and solenoid valve, included

220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

LEDs 6500 K LEDs 3000 K LEDs

DE SERIE
STANDAR



CV-9-20-CC
decoración estándar
standard decor

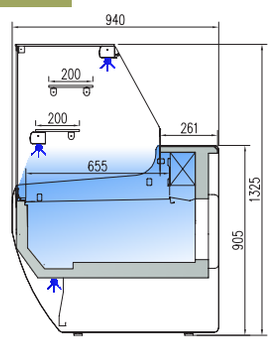
CV-9-20-C
frontal inox
stainless steel front decor

lacado
lacquered

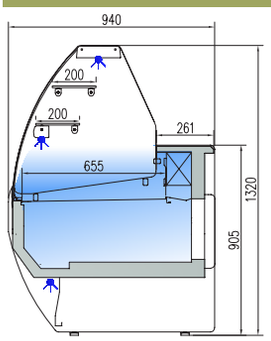
madera
wood

opcional

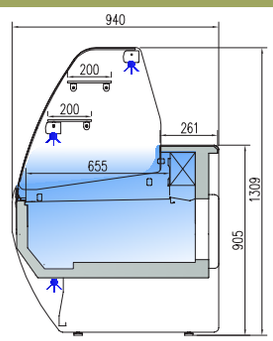
interior 440x270



CVP-9-10-RR	2.328 €
CVP-9-13-RR	2.559 €
CVP-9-15-RR	2.784 €
CVP-9-20-RR	3.371 €
CVP-9-25-RR	3.943 €
CVP-9-30-RR	4.718 €



CVP-9-10-C	2.328 €
CVP-9-13-C	2.559 €
CVP-9-15-C	2.784 €
CVP-9-20-C	3.371 €
CVP-9-25-C	3.943 €
CVP-9-30-C	4.718 €



CVP-9-10-CC	2.378 €
CVP-9-13-CC	2.603 €
CVP-9-15-CC	2.844 €
CVP-9-20-CC	3.443 €
CVP-9-25-CC	4.015 €
CVP-9-30-CC	5.097 €

mod.	largo length (mm)	exposición display (m^2)	reserva cold storge (m^3)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	potencia frig. frig. power (W)	refrigerante refrigerant
CVP-9-10	1055	0,65	0,33	1	410	410	R-452A
CVP-9-13	1305	0,82	0,43	2	550	550	R-452A
CVP-9-15	1525	0,97	0,49	2	675	675	R-452A
CVP-9-20	2025	1,31	0,67	3	880	880	R-452A
CVP-9-25	2525	1,65	0,84	4	1050	1050	R-452A
CVP-9-30	2995	1,96	1,19	4	1480	1480	R-452A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Diseño especial para pastelería, con dos estantes en el plano de exposición y dos puntos de Iluminación LED 6500 K estándar
- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio
- Costados de 40 mm en ABS inyectado
- **Decoración estándar:** costados cortos gris oscuro frontal gris + franja decorativa azul. Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado, abatible
- Estante de cristal intermedio, no refrigerado
- Iluminación LED 6500 K estándar: encimera superior, estante y base frontal
- Opción LED 3000 K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270
- **Evaporador estático, opcional ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1

M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Design focused for bakery, with two shelves at the exposure and two standard lighting
- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area, stepped at same price
- Sides in ABS injected, 40 mm thick
- **Standard decoration**: short dark gray sides gray front+ blue decorative stripe
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Toughened curved glass hinges forward
- Glass shelf non refrigerated
- Standard LED 6500 K lighting: top worktop, shelf and frontal base
- Optional 3000 K LED (soft light) or Fresh red, same price
- 40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Refrigerated under storage with doors 440x270
- **Static evaporator, ventilated as optional**, with anticorrosion EPOXY treated as standard
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost
- Climate class 4 (30°C 55%) regime M1

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

OPCIONES *OPTIONS*	decoración fontal *front decor*	decoración total *total decor*	lacado alto brillo *Hight glossy lacquered*	evaporador ventilado *ventilated evaporator*	cierre plexi *plexi doors*	cierre cortina *night blind*	*luz extra LED* *extra lighting*	neutra *neutral*	remoto *remote*
CVE-9-10	52 €	269 €	429 €	124 €	97 €	87 €	46 € xud	-410 €	-122 €
CVE-9-13	57 €	274 €	440 €	144 €	128 €	112 €	59 € xud	-461 €	-137 €
CVE-9-15	62 €	280 €	450 €	176 €	143 €	128 €	68 € xud	-512 €	-147 €
CVE-9-20	67 €	285 €	461 €	207 €	189 €	174 €	92 € xud	-615 €	-177 €
CVE-9-25	72 €	290 €	471 €	243 €	235 €	215 €	114 € xud	-871 €	-203 €
CVE-9-30	77 €	295 €	482 €	346 €	281 €	261 €	138 € xud	-994 €	-253 €

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (404a) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (404A) and solenoid valve, included

220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

guias 40x60 por puerta 40x60 runners per door 95 €

guias 40x60 opcionales (sólo con evaporador estático)
opional 40x60 runners (only with static evaporator)

SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

LEDs 6500 K LEDs 3000 K LEDs

DE SERIE
STANDAR

CVP-9-20-C
lacado
lacquered

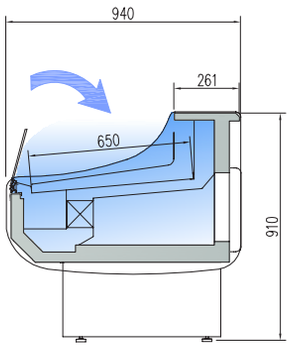
CVP-9-20-CC
madera
wood

frente un color
one color front decor

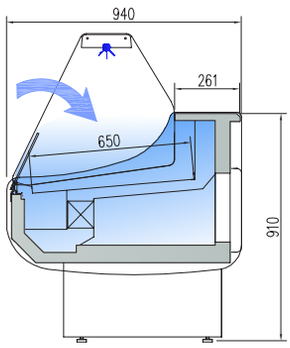
frontal decorado
front decor

opcional

interior 440x270



CVEA-9-10-TF	1.813 €
CVEA-9-13-TF	1.989 €
CVEA-9-15-TF	2.170 €
CVEA-9-20-TF	2.657 €
CVEA-9-25-TF	3.114 €
CVEA-9-30-TF	3.803 €



CVEE-9-10-TF	1.917 €
CVEE-9-13-TF	2.114 €
CVEE-9-15-TF	2.316 €
CVEE-9-20-TF	2.818 €
CVEE-9-25-TF	3.311 €
CVEE-9-30-TF	4.046 €

mod.	largo length (mm)	cámara storage (m^3)	exposición display (m^2)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVEA-9-10	1055	0,33	0,65	1	410	863	R-452A
CVEA-9-13	1305	0,43	0,82	2	550	987	R-452A
CVEA-9-15	1525	0,49	0,97	2	675	1102	R-452A
CVEA-9-20	2025	0,67	1,31	3	880	1277	R-452A
CVEA-9-25	2525	0,84	1,65	4	1050	1303	R-452A
CVEA-9-30	2995	1,19	1,96	4	1480	1592	R-452A
CVEE-9-10	1055	0,33	0,65	1	410	863	R-452A
CVEE-9-13	1305	0,43	0,82	2	550	987	R-452A
CVEE-9-15	1525	0,49	0,97	2	675	1102	R-452A
CVEE-9-20	2025	0,67	1,31	3	880	1277	R-452A
CVEE-9-25	2525	0,84	1,65	4	1050	1303	R-452A
CVEE-9-30	2995	1,19	1,96	4	1480	1592	R-404-A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio
- Costados de 40 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- **Decoración estándar:** costados cortos gris oscuro frontal gris + franja decorativa azul. Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal auto-servicio
- **CVEE**: Iluminación LED 6500 K estándar: encimera superior y estante. Opción LED 3000 K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- **Evaporador ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 3 (25°C 60%) régimen M1

M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area, stepped at same price
- 40 mm sides in injected ABS, excepd wood decor
- **Standard decoration**: short dark gray sides gray front+ blue decorative stripe
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Self-service frontal glass
- **CVEE:** Standard LED 6500 K lighting: top worktop and shelf
- Optional 3000 K LED (soft light) or Fresh red, same price
- 40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- **Ventilated evaporator**, with anticorrosion EPOXY treated as standard
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost
- Climate class 3 (25°C 60%) regime M1

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

OPCIONES *OPTIONS*	decoración fontal *front decor*	decoración total *total decor*	lacado alto brillo *Hight glossy lacquered*	**CVEE** cierre plexi *plexi door*	cierre cortina *night blind*	**CVEE** *luz extra LED extra lighting*	neutra *neutral*	remoto *remote*
CVE-8-10	52 €	269 €	429 €	93 €	83 €	41 € x ud	-406 €	-122 €
CVE-8-13	57 €	274 €	440 €	124 €	109 €	54 € x ud	-456 €	-137 €
CVE-8-15	62 €	280 €	450 €	139 €	124 €	62 € x ud	-508 €	-147 €
CVE-8-20	67 €	285 €	461 €	186 €	166 €	83 € x ud	-609 €	-177 €
CVE-8-25	72 €	290 €	471 €	232 €	207 €	103 € x ud	-863 €	-203 €
CVE-8-30	77 €	295 €	482 €	280 €	248 €	124 € x ud	-985 €	-253 €

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (404a) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (404A) and solenoid valve, included

220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

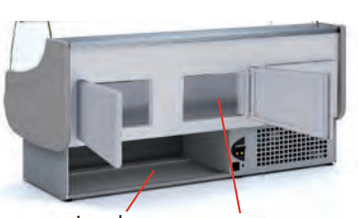
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

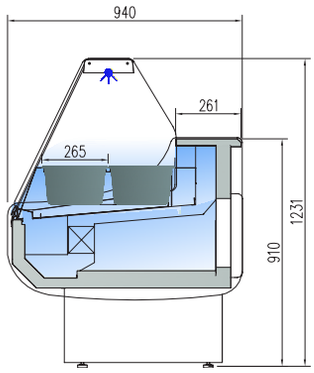
LEDs 6500 K LEDs 3000 K LEDs

DE SERIE
STANDAR

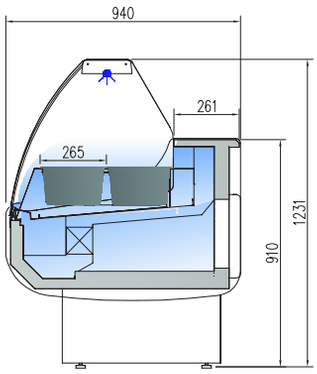
CVEA-9-20
personalizada
customized

CVEE-9-20
lacado
lacquered

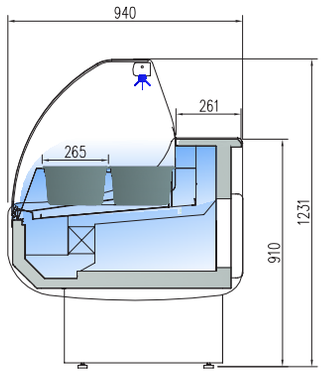




CVE-9ES-10-R-TF	2.071 €
CVE-9ES-13-R-TF	2.289 €
CVE-9ES-15-R-TF	2.521 €
CVE-9ES-20-R-TF	3.066 €
CVE-9ES-25-R-TF	3.580 €
CVE-9ES-30-R-TF	4.407 €



CVE-9ES-10-C-TF	2.253 €
CVE-9ES-13-C-TF	2.496 €
CVE-9ES-15-C-TF	2.749 €
CVE-9ES-20-C-TF	3.310 €
CVE-9ES-25-C-TF	3.860 €
CVE-9ES-30-C-TF	4.717 €



CVE-9ES-10-CC-TF	2.294 €
CVE-9ES-13-CC-TF	2.542 €
CVE-9ES-15-CC-TF	2.796 €
CVE-9ES-20-CC-TF	3.330 €
CVE-9ES-25-CC-TF	3.926 €
CVE-9ES-30-CC-TF	4.800 €

Cubetas GN NO incluidas en el precio - GN containers NOT included in price
ver página 416 - *see page 416*

mod.	largo length (mm)	exposición display (m^2)	capacidad capacity GN1/4-150	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (A)	consumo consumption (KW/24h)	refrigerante refrigerant
CVE-9-10-TF	1055	0,61	10	410	4.32	10.9	R-452A
CVE-9-13-TF	1305	0,80	12	550	5.92	14.9	R-452A
CVE-9-15-TF	1525	0,93	16	675	6.49	16.4	R-452A
CVE-9-20-TF	2025	1,24	20	880	7.04	17.8	R-452A
CVE-9-25-TF	2525	1,56	24	1050	7.06	17.8	R-452A
CVE-9-30-TF	2995	1,97	32	1480	8.71	22.1	R-452A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Plano de exposición, con alojamientos para cubetas GN, fondo máximo 150 mm (cubetas no incluidas)
- Costados de 40 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- Decoración estándar: costados cortos gris oscuro frontal gris + franja decorativa azul. Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado, abatible
- Iluminación LED 6500 K estándar: encimera
- Opción LED 3000 K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada
- Evaporador ventilado
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1

M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Plan of exposure for GN trays, maximum depth 150 mm (trays not included)
- 40 mm sides in injected ABS, excepd wood decor, two version available
- Standard decoration: short dark gray sides gray front+ blue decorative stripe
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Toughened curved glass hinges forward
- Standard LED 6500 K lighting: top worktop
- Optional 3000 K LED (soft light) or Fresh red, same price
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Refrigerated storage area
- Ventilated evaporator
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost
- Climate class 4 (30°C 55%) regime M1

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

OPCIONES *OPTIONS*	decoración fontal *front decor*	decoración total *total decor*	lacado alto brillo *Hight glossy lacquered*	cierre plexi *plexi doors*	cierre cortina *night blind*	*luz extra LED extra lighting*	remoto *remote*
CVE-8-10	52 €	269 €	429 €	93 €	83 €	41 € x ud	-122 €
CVE-8-13	57 €	274 €	440 €	124 €	109 €	54 € x ud	-137 €
CVE-8-15	62 €	280 €	450 €	139 €	124 €	62 € x ud	-147 €
CVE-8-20	67 €	285 €	461 €	186 €	166 €	83 € x ud	-177 €
CVE-8-25	72 €	290 €	471 €	232 €	207 €	103 € x ud	-203 €
CVE-8-30	77 €	295 €	482 €	280 €	248 €	124 € x ud	-253 €

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (404a) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (404A) and solenoid valve, included

220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

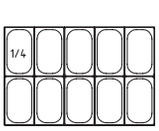
LEDs 6500 K LEDs 3000 K LEDs

DE SERIE
STANDAR

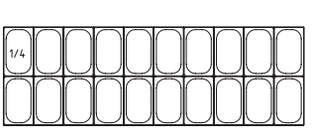
CVE-9ES-13-C

otras versiones disponibles en pag 278-291
other available versions on pag 278-291

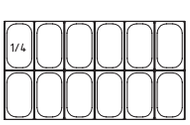
CVE-9ES-10



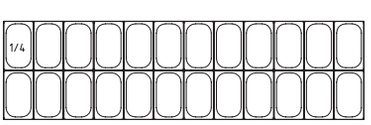
CVE-9ES-20



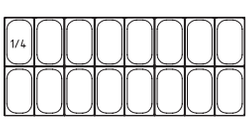
CVE-9ES-13



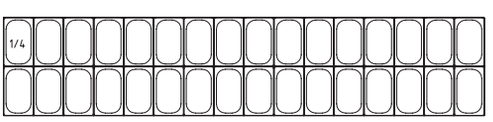
CVE-9ES-25



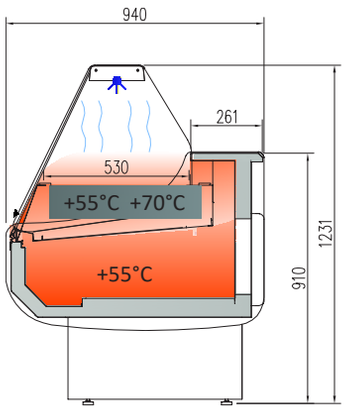
CVE-9ES-15

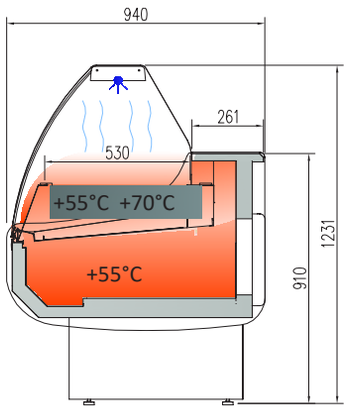


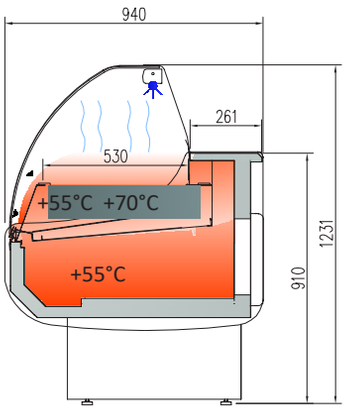
CVE-9ES-30



interior 440x270







calor seco - *dry heating*		baño maria - *bain marie*	
CVE-9HE-10-R	1.865 €	CVE-9BM-10-R	2.602 €
CVE-9HE-13-R	2.058 €	CVE-9BM-13-R	2.955 €
CVE-9HE-15-R	2.255 €	CVE-9BM-15-R	3.259 €
CVE-9HE-20-R	2.815 €	CVE-9BM-20-R	3.960 €
CVE-9HE-25-R	3.121 €	CVE-9BM-25-R	5.084 €
CVE-9HE-30-R	3.687 €	CVE-9BM-30-R	5.949 €

calor seco - *dry heating*		baño maria - *bain marie*	
CVE-9HE-10-C	2.050 €	CVE-9BM-10-C	2.787 €
CVE-9HE-13-C	2.270 €	CVE-9BM-13-C	3.167 €
CVE-9HE-15-C	2.488 €	CVE-9BM-15-C	3.492 €
CVE-9HE-20-C	3.063 €	CVE-9BM-20-C	4.208 €
CVE 9HE-25-C	3.406 €	CVE-9BM-25-C	5.369 €
CVE-9HE-30-C	4.003 €	CVE-9BM-30-C	6.265 €

calor seco - *dry heating*		baño maria - *bain marie*	
CVE-9HE-10-CC	2.092 €	CVE-9BM-10-CC	2.829 €
CVE-9HE-13-CC	2.317 €	CVE-9BM-13-CC	3.214 €
CVE-9HE-15-CC	2.535 €	CVE-9BM-15-CC	3.539 €
CVE-9HE-20-CC	3.084 €	CVE-9BM-20-CC	4.229 €
CVE-9HE-25-CC	3.474 €	CVE-9BM-25-CC	5.437 €
CVE-9HE-30-CC	4.088 €	CVE-9BM-30-CC	6.350 €

Cubetas GN NO incluidas en el precio, ver página 442
GN containers NOT included in price, see page 442

mod.	largo length (mm)	exposición display (m^2)	potencia power (W)	consumo consumption (A)
CVE-9HE-10	1055	0,61	800	3,6
CVE-9HE-13	1305	0,80	1200	5,35
CVE-9HE-15	1525	0,93	1600	7,11
CVE-9HE-20	2025	1,24	2000	8,95
CVE-9HE-25	2525	1,56	2400	10,72
CVE-9HE-30	2995	1,97	3200	14,22

mod.	largo length (mm)	exposición display (m^2)	potencia power (W)	consumo consumption (A)
CVE-9BM-10	1055	0,61	1500	6,65
CVE-9BM-13	1305	0,80	2250	9,91
CVE-9BM-15	1525	0,93	3000	13,2
CVE-9BM-20	2025	1,24	3000	13,3
CVE-9BM-25	2525	1,56	4500	19,85
CVE-9BM-30	2995	1,97	6000	26,4

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Plano de exposición, con alojamiento para cubetas GN, fondo máximo 150 mm (cubetas no incluidas)
- Costados de 40 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- Decoración estándar: costados cortos gris oscuro frontal gris + franja decorativa azul. Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado, abatible
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Reserva caliente
- Iluminación LED 6500 K estándar: encimera
- Opción LED 3000 K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- HE: Sistema de calor seco
- BM: Sistema baño maria, llenado manual
- Resistencia silicona adhesiva bajo el plano de exposición
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Temperatura de trabajo +55°C +70°C

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Plan of exposrure for GN trays, max depth 150 mm (trays not included)
- 40 mm sides in injected ABS, excepd wood decor, two version available
- Standard decoration: short dark gray sides gray front+ blue decorative stripe
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Toughened curved glass hinges forward
- 40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Standard LED 6500 K lighting: top worktop
- Optional 3000 K LED (soft light) or Fresh red, same price
- Hot storage area
- HE: Dry heating system
- BM: Bain marie system, manual fill up
- Resistance silicone adhesive below the plane of exposure
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Working temperature +55°C +70°C

OPCIONES *OPTIONS*	decoración fontal *front decor*	decoración total *total decor*	lacado alto brillo *Hight glossy lacquered*	cierre plexi *plexi doors*	cierre cortina *night blind*	*luz extra LED extra lighting*
CVE-8-10	52 €	269 €	429 €	93 €	83 €	41 € x ud
CVE-8-13	57 €	274 €	440 €	124 €	109 €	54 € x ud
CVE-8-15	62 €	280 €	450 €	139 €	124 €	62 € x ud
CVE-8-20	67 €	285 €	461 €	186 €	166 €	83 € x ud
CVE-8-25	72 €	290 €	471 €	232 €	207 €	103 € x ud
CVE-8-30	77 €	295 €	482 €	280 €	248 €	124 € x ud

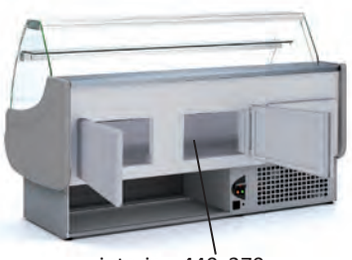
Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (404a) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (404A) and solenoid valve, included

220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

LEDs 6500 K LEDs 3000 K LEDs

otras versiones disponibles en pag 278-291
other available versions on pag 278-291

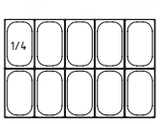


interior 440x270

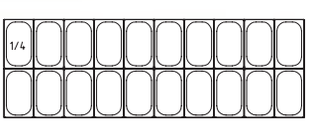
CVE-9BM-13-C

CVE-9HE-13-C

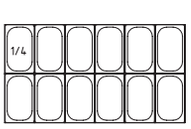
CVE-9HE-10
CVE-9BM-10



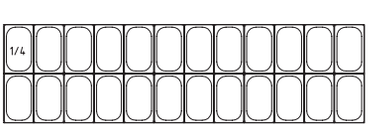
CVE-9HE-20
CVE-9BM-20

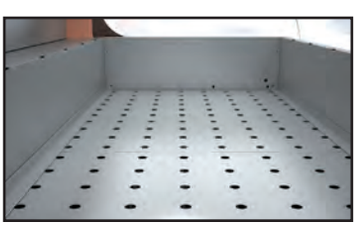


CVE-9HE-13
CVE-9BM-13

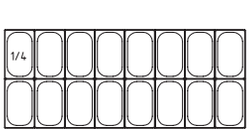


CVE-9HE-25
CVE-9BM-25

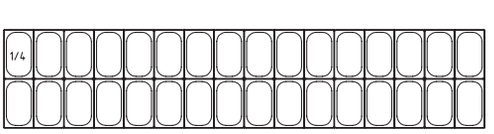




CVE-9HE-15
CVE-9BM-15

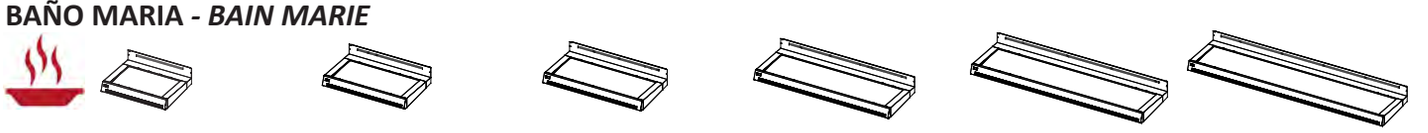


CVE-9HE-30
CVE-9BM-30



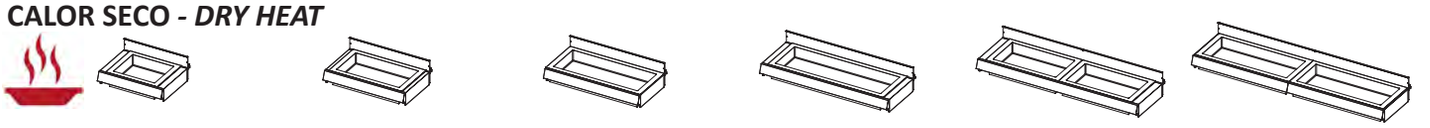
Accesorios disponibles sólo para instalarse en fábrica- *Accessories available only to set up in factory*

BAÑO MARIA - *BAIN MARIE*



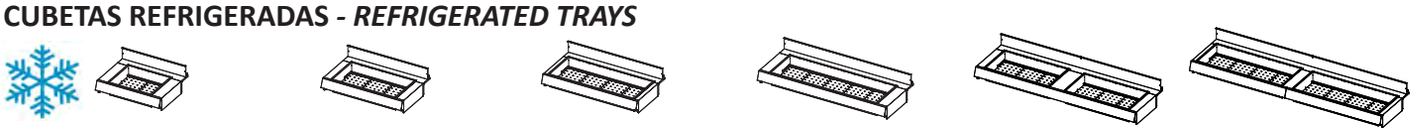
CMVE-10-BM 1.180 €	CMVE-13-BM 1.404 €	CMVE-15-BM 1.575 €	CMVE-20-BM 1.884 €	CMVE-25-BM 2.808 €	CMVE-30-BM 3.150 €

CALOR SECO - *DRY HEAT*



CMVE-10-HE 443 €	CMVE-13-HE 507 €	CMVE-15-HE 571 €	CMVE-20-HE 739 €	CMVE-25-HE 845 €	CMVE-30-HE 888 €

CUBETAS REFRIGERADAS - *REFRIGERATED TRAYS*



CMVE-10-ES 155 €	CMVE-13-ES 176 €	CMVE-15-ES 196 €	CMVE-20-ES 227 €	CMVE-25-ES 259 €	CMVE-30-ES 351 €

SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES

mod.	largo length (mm)	ancho width (mm)	profundidad depth (mm)	encastre hole (mm)	capacidad capacity GN1/1-150	potencia. power (W)	tensión monofásica single phase power
CMVE-10-BM	790	646	315	765x625x200	2	1000	230 V- 50 Hz
CMVE-13-BM	1120	646	315	1095x625x200	3	2000	230 V- 50 Hz
CMVE-15-BM	1445	646	315	1420x625x200	4	3000	230 V- 50 Hz
CMVE-20-BM	1770	646	315	1745x625x200	5	3000	230 V- 50 Hz
CMVE-25-BM	2240	646	315	2190x625x200	6	4000	230 V- 50 Hz
CMVE-30-BM	2890	646	315	2840x625x200	8	6000	230 V- 50 Hz
CMVE-10-HE	790	646	315	765x625x200	2	800	230 V- 50 Hz
CMVE-13-HE	1120	646	315	1095x625x200	3	1200	230 V- 50 Hz
CMVE-15-HE	1445	646	315	1420x625x200	4	1600	230 V- 50 Hz
CMVE-20-HE	1770	646	315	1745x625x200	5	2000	230 V- 50 Hz
CMVE-25-HE	2240	646	315	2190x625x200	6	2400	230 V- 50 Hz
CMVE-30-HE	2890	646	315	2840x625x200	8	3200	230 V- 50 Hz
CMVE-10-ES	790	646	315	765x625x200	2	-	-
CMVE-13-ES	1120	646	315	1095x625x200	3	-	-
CMVE-15-ES	1445	646	315	1420x625x200	4	-	-
CMVE-20-ES	1770	646	315	1745x625x200	5	-	-
CMVE-25-ES	2240	646	315	2190x625x200	6	-	-
CMVE-30-ES	2890	646	315	2840x625x200	8	-	-

220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

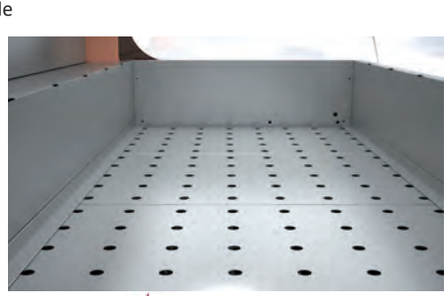
características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- El PVP corresponde al módulo montado en la vitrina, no como elemento independiente
- Construidos en acero inoxidable AISI-304
- Capacidad para cubetas GN1/1 fondo 150 (no incluidas)
- Elemenos encastrables compatibles con todos los modelos de la gama CVE-9 y CVE-10, siempre SIN estante (recomendado)
- No compatibles con modelos de la gama CVED
- Baño maria y calor seco :
  - Aplicar incremento por elemento encastrable a la versión neutra de la vitrina compatible
  - CMVE-BM encastrable baño maria, llenado manual
  - CMVE-HE encastrable calor seco +55°C +70°C
- Cubetas refrigeradas CMVE-ES:
  - Aplicar incremento por elemento encastrable a la versión con evaporador ventilado de la vitrina compatible

- Price is for the set mounted in the counter, not as a separate element
- Built in stainless steel AISI-304
- Compatible with GN1/1 150 depth (not included)
- Drop-in elements compatible with all models of the CVE-9 and CVE-10 range, always without shelf (recommended)
- Not compatible with CVED models
- Bain-marie and dry heat:
  - Apply increase of price by drop-in element to the neutral version compatible counter
  - CMVE-BM drop-in bain-marie, manual filling
  - CMVE-HE drop-in dry heat +55°C + 70°C
- Refrigerated trays CMVE-ES:
  - Apply increase of price by drop-in element to the ventilated version compatible counter

CMVE-BM



CMVE-HE

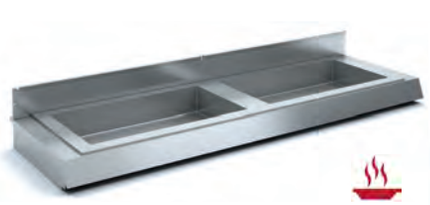
CMVE-ES

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

CVE-9-20-RC-TF + CMVE-20-ES

CVE-10-25-C + CMVE-25-BM

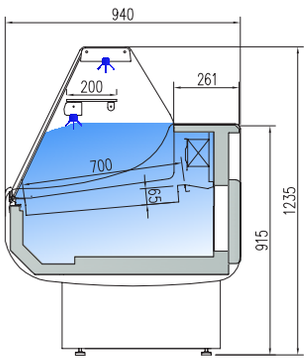
CVE-9-15-C + CMVE-13-HE



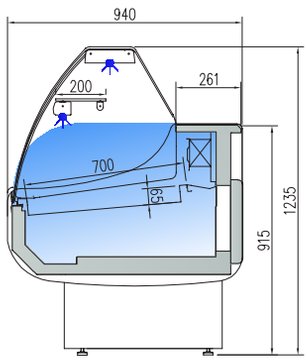
CMVE-25-BM

CMVE-15-HE

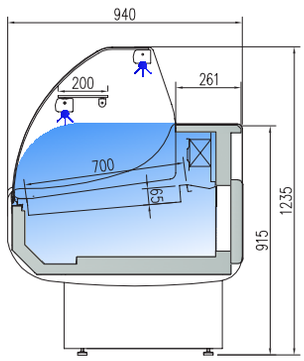
CMVE-20-ES



CVE-9-10-R-P	2.229 €
CVE-9-13-R-P	2.543 €
CVE-9-15-R-P	2.828 €
CVE-9-20-R-P	3.367 €
CVE-9-25-R-P	3.973 €
CVE-9-30-R-P	5.046 €



CVE-9-10-C-P	2.253 €
CVE-9-13-C-P	2.662 €
CVE-9-15-C-P	2.937 €
CVE-9-20-C-P	3.559 €
CVE-9-25-C-P	4.155 €
CVE-9-30-C-P	5.041 €



CVE-9-10-CC-P	2.487 €
CVE-9-13-CC-P	2.787 €
CVE-9-15-CC-P	3.098 €
CVE-9-20-CC-P	3.720 €
CVE-9-25-CC-P	4.367 €
CVE-9-30-CC-P	5.311 €

mod.	largo length (mm)	cámara storage (m³)	exposición display (m²)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE-9-10-P	1055	0,33	0,65	1	410	863	R-452A
CVE-9-13-P	1305	0,43	0,82	2	550	987	R-452A
CVE-9-15-P	1525	0,49	0,97	2	675	1102	R-452A
CVE-9-20-P	2025	0,67	1,31	3	880	1277	R-452A
CVE-9-25-P	2525	0,84	1,65	4	1050	1303	R-452A
CVE-9-30-P	2995	1,19	1,96	4	1480	1592	R-452A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Encimera de trabajo en acero inox **AISI-316**
- Plano de exposición hermético de altura 65 mm, con desagüe canalizado al exterior, fabricado en acero inox **AISI-316**, placa fría opcional
- Protector frontal evaporador en **AISI-316**
- Costados de 40 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- Decoración estándar: costados cortos gris oscuro frontal gris + franja decorativa azul. Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado, abatible
- Estante de cristal intermedio, no refrigerado
- Iluminación LED 6500 K estándar: encimera superior y estante
- Opción LED 3000 K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 (excepto modelo neutro)
- **Evaporador estático**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1

M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Worktop in stainless steel **AISI-316**
- Exposure level hermetic 65mm height, with drainage channeled up to the outside, made of stainless steel. **AISI-316**, cold plate as optinal
- 40 mm sides in injected ABS, excepd wood decor
- **AISI-316** stainless steel evaporator front cover
- Standard decoration: short dark gray sides gray front+ blue decorative stripe
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Toughened curved glass hinges forward
- Glass shelf non refrigerated
- Standard LED 6500 K lighting: top worktop and shelf
- Optional 3000 K LED (soft light) or Fresh red, same price
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Refrigerated under storage with doors 440x270 free (except for ambient models)
- **Static evaporator**, with anticorrosion EPOXY treated as standard
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost
- Climate class 4 (30°C 55%) regime M1

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

OPCIONES *OPTIONS*	decoración fontal *front decor*	placa fría *cold plate*	cierre plexi *plexi doors*	cierre cortina *night blind*	*luz extra LED* *extra lighting*	neutra *neutral*	remoto *remote*
CVE-8-10	52 €	+271 €	93 €	83 €	41 € x ud	-406 €	-122 €
CVE-8-13	57 €	+276 €	124 €	109 €	54 € x ud	-456 €	-137 €
CVE-8-15	62 €	+281 €	139 €	124 €	62 € x ud	-508 €	-147 €
CVE-8-20	67 €	+286 €	186 €	166 €	83 € x ud	-609 €	-177 €
CVE-8-25	72 €	+291 €	232 €	207 €	103 € x ud	-863 €	-203 €
CVE-8-30	77 €	+296 €	280 €	248 €	124 € x ud	-985 €	-253 €

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (404a) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (404A) and solenoid valve, included

220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

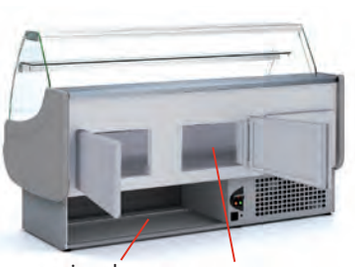
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

LEDs 6500 K LEDs 3000 K LEDs

AISI-316

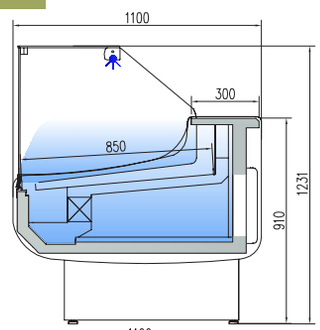
Plano exposición y encimera AISI-316
AISI-316 exposure and worktop

CVE-9-20-C-P
frontal inox
inox decor

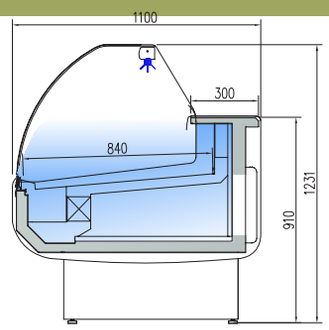


opcional

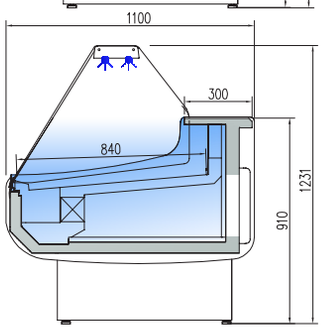
interior 440x270



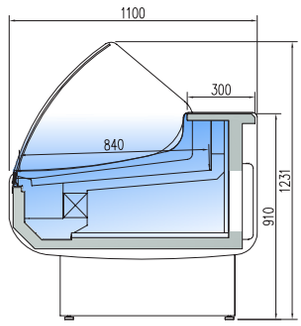
CVE-10-10-RR-TF	2.352 €
CVE-10-13-RR-TF	2.751 €
CVE-10-15-RR-TF	2.932 €
CVE-10-20-RR-TF	3.487 €
CVE-10-25-RR-TF	4.051 €
CVE-10-30-RR-TF	4.761 €



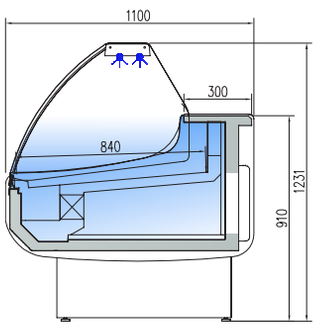
CVE-10-10-CC-TF	2.445 €
CVE-10-13-CC-TF	2.704 €
CVE-10-15-CC-TF	3.066 €
CVE-10-20-CC-TF	3.518 €
CVE-10-25-CC-TF	4.077 €
CVE-10-30-CC-TF	4.958 €



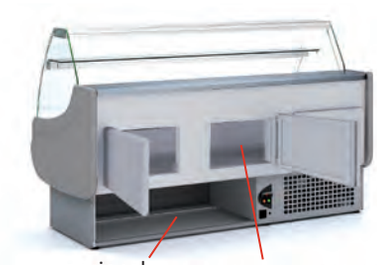
CVE-10-10-R-TF	2.258 €
CVE-10-13-R-TF	2.585 €
CVE-10-15-R-TF	2.808 €
CVE-10-20-R-TF	3.243 €
CVE-10-25-R-TF	3.766 €
CVE-10-30-R-TF	4.544 €



CVE-10-10-MC-TF	2.258 €
CVE-10-13-MC-TF	2.585 €
CVE-10-15-MC-TF	2.808 €
CVE-10-20-MC-TF	3.243 €
CVE-10-25-MC-TF	3.766 €
CVE-10-30-MC-TF	4.544 €



CVE-10-10-C-TF	2.352 €
CVE-10-13-C-TF	2.751 €
CVE-10-15-C-TF	2.932 €
CVE-10-20-C-TF	3.487 €
CVE-10-25-C-TF	4.051 €
CVE-10-30-C-TF	4.761 €



mod.	largo length (mm)	exposición display (m^2)	reserva cold storge (m^3)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE-10-10	1055	0,79	0,38	1	545	911	R-452A
CVE-10-13	1305	0,99	0,5	2	635	1095	R-452A
CVE-10-15	1525	1,17	0,58	2	855	1221	R-452A
CVE-10-20	2025	1,58	0,79	3	1050	1515	R-452A
CVE-10-25	2525	1,99	0,99	4	1220	1547	R-452A
CVE-10-30	2995	2,37	1,25	4	1755	1599	R-452A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio
- Costados de 40 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- **Decoración estándar**: costados cortos gris oscuro frontal gris + franja decorativa azul. Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado, abatible
- Iluminación LED 6500 K estándar: encimera superior
- Opción LED 3000 K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 (excepto modelo neutro)
- **Evaporador ventilado, opcional estático**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático, opcional por resistencia eléctrica
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1

M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area, stepped at same price
- 40 mm sides in injected ABS, excepd wood decor
- **Standard decoration**: short dark gray sides gray front+ blue decorative stripe
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Toughened curved glass hinges forward
- Standard LED 6500 K lighting: top worktop
- Optional 3000 K LED (soft light) or Fresh red, same price
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Refrigerated under storage with doors 440x270 free (except for ambient models)
- **Ventilated evaporator, static as optional**, with anticorrosion EPOXY treated as standard
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost, by heated cable as optional
- Climate class 4 (30°C 55%) regime M1

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

OPCIONES *OPTIONS*	decoración fontal *front decor*	decoración total *total decor*	lacado alto brillo *Hight glossy lacquered*	evaporador estático *static evaporator*	cierre plexi *plexi doors*	cierre cortina *night blind*	*luz extra LED* *extra lighting*	neutra *neutral*	remoto *remote*
CVE-8-10	52 €	269 €	429 €	-233 €	93 €	83 €	41 € x ud	-406 €	-122 €
CVE-8-13	57 €	274 €	440 €	-244 €	124 €	109 €	54 € x ud	-456 €	-137 €
CVE-8-15	62 €	280 €	450 €	-253 €	139 €	124 €	62 € x ud	-508 €	-147 €
CVE-8-20	67 €	285 €	461 €	-274 €	186 €	166 €	83 € x ud	-609 €	-177 €
CVE-8-25	72 €	290 €	471 €	-294 €	232 €	207 €	103 € x ud	-863 €	-203 €
CVE-8-30	77 €	295 €	482 €	-315 €	280 €	248 €	124 € x ud	-985 €	-253 €

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (404a) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (404A) and solenoid valve, included

220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

LEDs 6500 K LEDs 3000 K LEDs

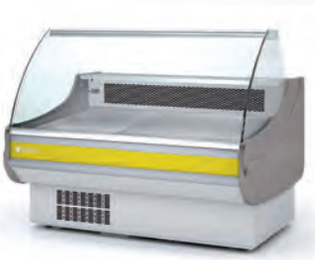
DE SERIE
STANDAR

CVE-10-15-C
madera
wood

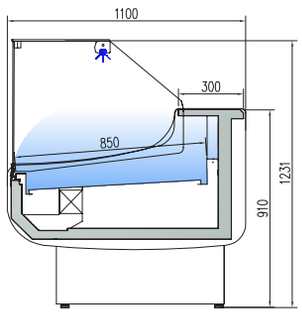
detalle cristal MC
MC glass

CVE-10-15-RR
lacado
lacquered

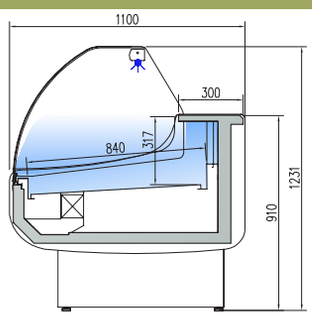
decoracion frontal
frontal decoration



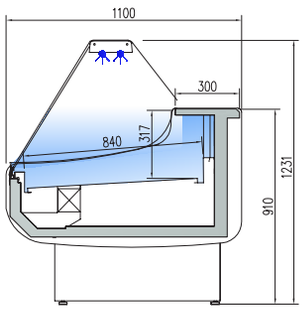
estándar
standard



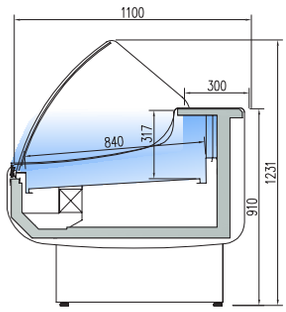
CVES-10-10-RR-TF	2.295 €
CVES-10-13-RR-TF	2.673 €
CVES-10-15-RR-TF	2.859 €
CVES-10-20-RR-TF	3.377 €
CVES-10-25-RR-TF	3.891 €
CVES-10-30-RR-TF	4.579 €



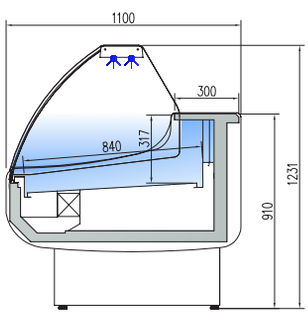
CVES-10-10-CC-TF	2.404 €
CVES-10-13-CC-TF	2.662 €
CVES-10-15-CC-TF	2.984 €
CVES-10-20-CC-TF	3.394 €
CVES-10-25-CC-TF	3.912 €
CVES-10-30-CC-TF	4.792 €



CVES-10-10-R-TF	2.217 €
CVES-10-13-R-TF	2.502 €
CVES-10-15-R-TF	2.725 €
CVES-10-20-R-TF	3.119 €
CVES-10-25-R-TF	3.596 €
CVES-10-30-R-TF	4.362 €



CVES-10-10-MC-TF	2.217 €
CVES-10-13-MC-TF	2.502 €
CVES-10-15-MC-TF	2.725 €
CVES-10-20-MC-TF	3.119 €
CVES-10-25-MC-TF	3.596 €
CVES-10-30-MC-TF	4.362 €



CVES-10-10-C-TF	2.295 €
CVES-10-13-C-TF	2.673 €
CVES-10-15-C-TF	2.859 €
CVES-10-20-C-TF	3.377 €
CVES-10-25-C-TF	3.891 €
CVES-10-30-C-TF	4.579 €

opcional

mod.	largo length (mm)	exposición display (m^2)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVES-10-10	1055	0,79	545	911	R-452A
CVES-10-13	1305	0,99	635	1095	R-452A
CVES-10-15	1525	1,17	855	1221	R-452A
CVES-10-20	2025	1,58	1050	1515	R-452A
CVES-10-25	2525	1,99	1220	1547	R-452A
CVES-10-30	2995	2,37	1755	1599	R-452A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio
- Costados de 40 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- **Decoración estándar**: costados cortos gris oscuro frontal gris + franja decorativa azul. Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado, abatible
- Iluminación LED 6500 K estándar: encimera superior
- Opción LED 3000 K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 (excepto modelo neutro)
- **Evaporador ventilado, opcional estático**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1

M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area, stepped at same price
- 40 mm sides in injected ABS, excepd wood decor
- **Standard decoration**: short dark gray sides gray front+ blue decorative stripe
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Toughened curved glass hinges forward
- Standard LED 6500 K lighting: top worktop
- Optional 3000 K LED (soft light) or Fresh red, same price
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Refrigerated under storage with doors 440x270 free (except for ambient models)
- **Ventilated evaporator, static as optional**, with anticorrosion EPOXY treated as standard
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost
- Climate class 4 (30°C 55%) regime M1

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

OPCIONES *OPTIONS*	decoración fontal *front decor*	decoración total *total decor*	lacado alto brillo *Hight glossy lacquered*	evaporador estático *static evaporator*	cierre plexi *plexi doors*	cierre cortina *night blind*	*luz extra LED extra lighting*	neutra *neutral*	remoto *remote*
CVE-8-10	52 €	269 €	429 €	-233 €	93 €	83 €	41 € x ud	-406 €	-122 €
CVE-8-13	57 €	274 €	440 €	-244 €	124 €	109 €	54 € x ud	-456 €	-137 €
CVE-8-15	62 €	280 €	450 €	-253 €	139 €	124 €	62 € x ud	-508 €	-147 €
CVE-8-20	67 €	285 €	461 €	-274 €	186 €	166 €	83 € x ud	-609 €	-177 €
CVE-8-25	72 €	290 €	471 €	-294 €	232 €	207 €	103 € x ud	-863 €	-203 €
CVE-8-30	77 €	295 €	482 €	-315 €	280 €	248 €	124 € x ud	-985 €	-253 €

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (404a) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (404A) and solenoid valve, included

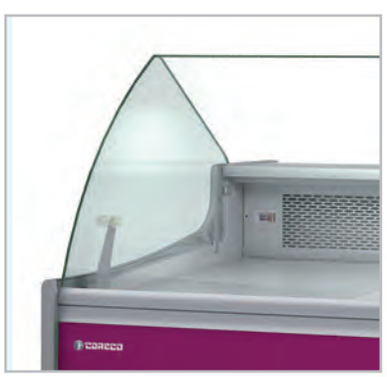
220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

LEDs 6500 K
LEDs 3000 K
LEDs

DE SERIE
STANDAR

CVES-10-20-C-TF
decoración frontal + costados
front + sides decor



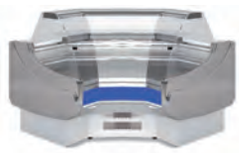
detalle cristal MC
MC glass

CVES-10-15-RR
lacado
lacquered

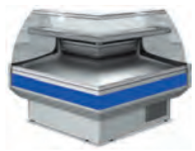
decoracion frontal
frontal decoration

estándar
standard

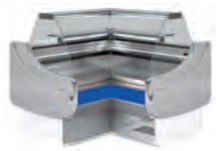
CVE-10-AP90-RR	4.621 €
CVE-10-AP90-C	4.621 €
CVE-10-AP90-CC	4.683 €
CVES-10-AP90-RR	4.579 €
CVES-10-AP90-C	4.579 €
CVES-10-AP90-CC	4.647 €



CVE-10-AN90-RR	4.657 €
CVE-10-AN90-C	4.657 €
CVE-10-AN90-CC	4.720 €
CVES-10-AN90-RR	4.513 €
CVES-10-AN90-C	4.513 €
CVES-10-AN90-CC	4.579 €

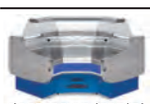
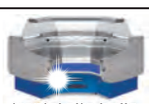


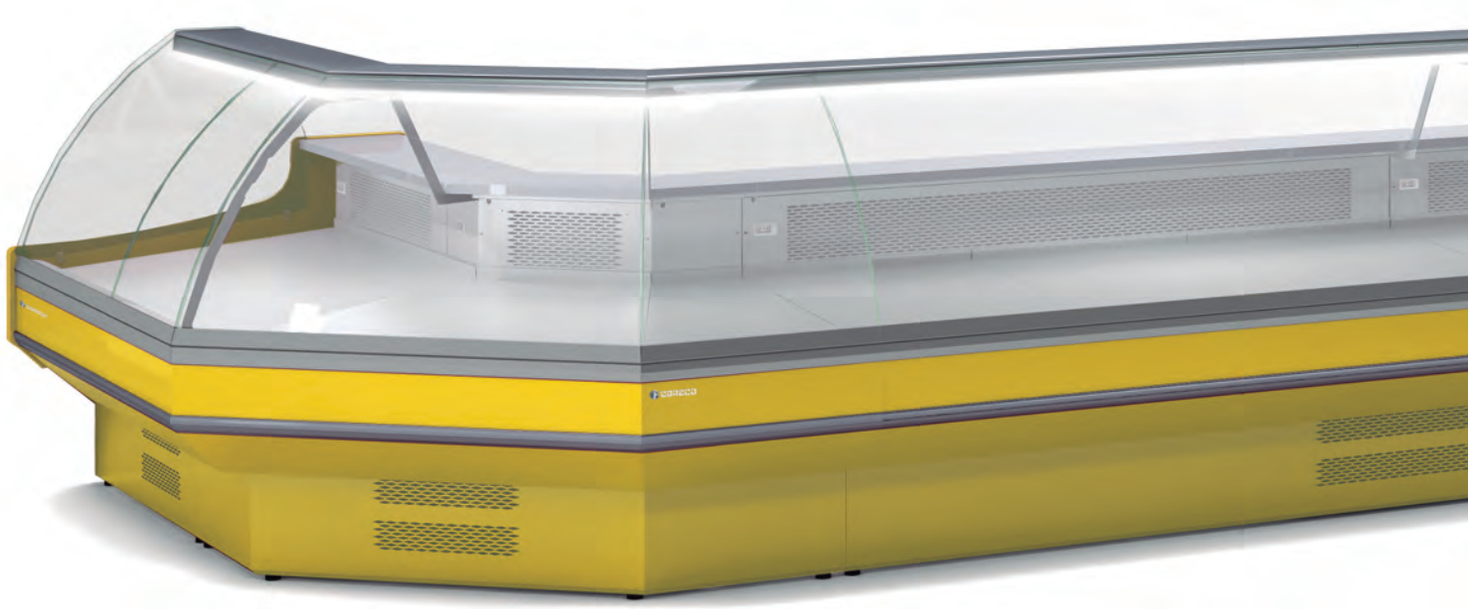
CVE-10-RP90-RR	4.621 €
CVE-10-RP90-C	4.621 €
CVES-10-RP90-RR	4.579 €
CVES-10-RP90-C	4.579 €



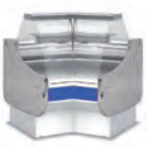
CVE-10-RN90-RR	4.657 €
CVE-10-RN90-C	4.657 €
CVES-10-RN90-RR	4.513 €
CVES-10-RN90-C	4.513 €

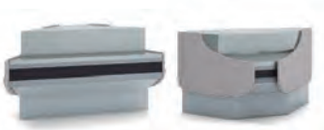
mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	exposición display (m^2)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE/CVES-10-AN90	1500	1230	1500	0,98	687	1125	R-452A
CVE/CVES-10-AP90	1325	1230	1325	1,04	687	1125	R-452A
CVE/CVES-10N-AN45	1090	1230	1060	0,48	-	-	-
CVE/CVES-10N-AP45	1040	1230	940	0,53	-	-	-
CVE/CVES-10-RN90	1352	1230	1352	1,01	687	1125	R-452A
CVE/CVES-10-RP90	1335	1230	1335	1,32	687	1125	R-452A
CMCVE-10-8	800	910	1100				
CMCVE-10-12	1200	910	1100				
CMCVE-10-AP90	1890	910	800				
CMCVE-10-AN90	1865	910	940				

OPCIONES *OPTIONS*	 decoracion frontal *front decor*	 decoracion total *total decor*	 frontal alto brillo *glossy frontal*	 total alto brillo *total glosssy*	puerta plexi *plexi door*	cierre cortina *night blind*	*luz extra* *LED extra lighting*	neutra *neutral*	pre-instalacion *remote unit*
CVE/CVES-10-AN90	62 €	280 €	176 €	450 €	186 €	166 €	62 €	-508 €	-147 €
CVE/CVES-10-AP90	62 €	280 €	176 €	450 €	186 €	166 €	62 €	-508 €	-147 €
CVE/CVES-10-RN90	62 €	280 €	176 €	450 €	186 €	166 €	62 €	-508 €	-147 €
CVE/CVES-10-RP90	62 €	280 €	176 €	450 €	186 €	166 €	62 €	-508 €	-147 €
CVE/CVES-10N-AN45	62 €	280 €	176 €	450 €	46 €	83 €	41 €	-	-
CVE/CVES-10N-AP45	62 €	280 €	176 €	450 €	46 €	83 €	41 €	-	-
CMCVE-10-8	52 €	269 €	166 €	429 €	-	-	-	-	-
CMCVE-10-12	57 €	274 €	171 €	440 €	-	-	-	-	-
CMCVE-10-AP90	62 €	280 €	176 €	450 €	-	-	-	-	-
CMCVE-10-AN90	62 €	280 €	176 €	450 €	-	-	-	-	-



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



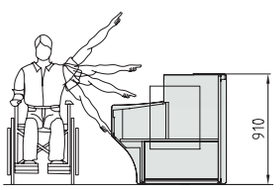


CVE-10N-AP45-RR	3.263 €
CVE-10N-AP45-C	3.263 €
CVE-10N-AP45-CC	3.399 €
CVES-10N-AP45-RR	3.263 €
CVES-10N-AP45-C	3.263 €
CVES-10N-AP45-CC	3.399 €

CVE-10N-AN45-RR	3.336 €
CVE-10N-AN45-C	3.336 €
CVE-10N-AN45-CC	3.523 €
CVES-10N-AN45-RR	3.336 €
CVES-10N-AN45-C	3.336 €
CVES-10N-AN45-CC	3.523 €

CMCVE-10-8	1.243 €
CMCVE-10-12	1.368 €

CMCVE-10-AP90	1.813 €
CMCVE-10-AN90	1.813 €



Altura adaptada
adapted height

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio
- Costados de 40 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal templado
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP

AP90 / AN90 / RP90 / RN90
- Angulos refrigerados **sin reserva frigorifica**
- Compatibles con módulos CVE-10 y CVES-10
- **Evaporador ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Evaporación automática de serie
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1 (-1/+5°C)

AP45 / AN45
- Angulos neutros
- Compatibles con módulos CVE y CVES

CMCVE
- Mueble caja con cajón, estante y enchufe (excepto en ángulos)
- Todas las decoraciones al mismo precio

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area, stepped at same price
- 40 mm sides in injected ABS, excepd wood decor
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Tempered glass
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP

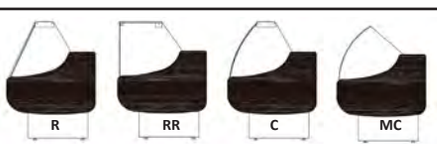
AP90 / AN90 / RP90 / RN90
- Refrigerated angles, without cooling storage area
- Compatibles with CVE-10 and CVES-10 modules
- **Ventilated evaporator,** with anticorrosion EPOXY treated as standard
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost
- Standard automatic evaporation
- Climate class 4 (30°C 55%) regime M1 (-1/+5°C)

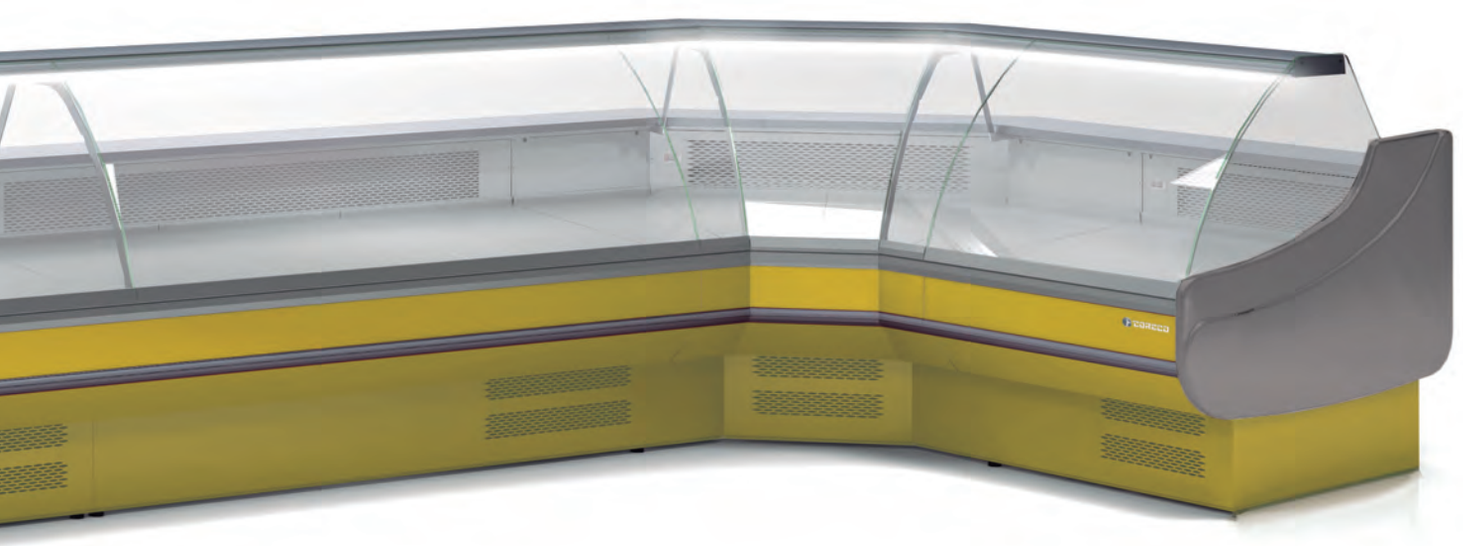
AP45 / AN45
- Neutral angles
- Compatibles with CVE and CVES modules

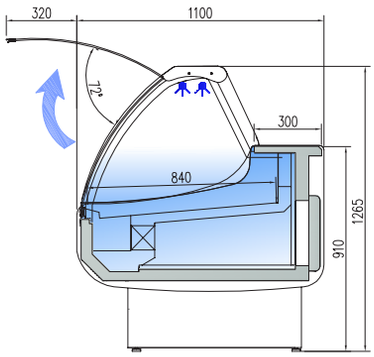
CMCVE
- Cash counters with shelve, drawer and plug (ecept angles)
- All decorations included in price

Cristales disponibles

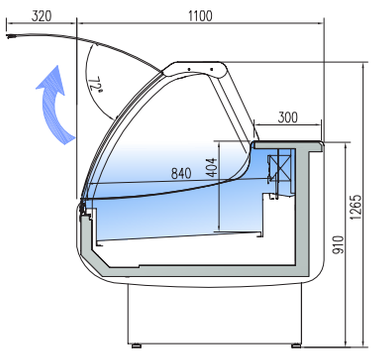
Available glasses





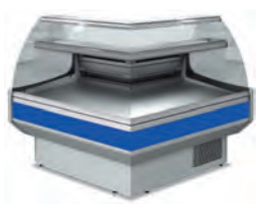


CVE-10E-10-C-TF	2.887 €
CVE-10E-13-C-TF	3.218 €
CVE-10E-15-C-TF	3.506 €
CVE-10E-20-C-TF	4.312 €
CVE-10E-25-C-TF	4.894 €
CVE-10E-30-C-TF	6.179 €



CVES-10E-10-C-TF	2.822 €
CVES-10E-13-C-TF	3.138 €
CVES-10E-15-C-TF	3.431 €
CVES-10E-20-C-TF	4.194 €
CVES-10E-25-C-TF	4.717 €
CVES-10E-30-C-TF	5.982 €

CVE-10E-AP90-C	5.710 €
CVES-10E-AP90-C	5.710 €



CVE-10E-RP90-C	5.710 €
CVES-10E-RP90-C	5.710 €

mod.	largo length (mm)	alto hight (mm)	fondo depth (mm)	exposición display (m^2)	CVE cámara storage (m^3)	CVE puertas doors (uds)	CVES cámara storage (m^3)	CVES puertas dSoors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE-10E-10	1055	1235	1100	0,79	0,38	1	0	0	545	911	R-452A
CVE-10E-13	1305	1235	1100	0,99	0,5	2	0	0	635	1095	R-452A
CVE-10E-15	1525	1235	1100	1,17	0,58	2	0	0	855	1221	R-452A
CVE-10E-20	2025	1235	1100	1,58	0,79	3	0	0	1050	1515	R-452A
CVE-10E-25	2525	1235	1100	1,99	0,99	4	0	0	1220	1547	R-452A
CVE-10E-30	2995	1235	1100	2,37	1,25	4	0	0	1755	1599	R-452A
CVE-10E-AN90	1500	1235	1500	0,98	0	0	0	0	687	1125	R-452A
CVE-10E-AP90	1325	1235	1325	1.04	0	0	0	0	687	1125	R-452A
CVE-10ERN90	1352	1235	1352	1,01	0	0	0	0	687	1125	R-452A
CVE-10E-RP90	1335	1235	1335	1.32	0	0	0	0	687	1125	R-452A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio
- Costados de 40 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- Decoración estándar: costados cortos gris oscuro frontal gris + franja decorativa azul. Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado, abatible y elevable
- Iluminación doble LED 6500 K en la encimera
- Opción LED 3000 K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 (excepto modelo neutro)
- **Evaporador ventilado**, estático opcional, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1

M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area, stepped at same price
- 40 mm sides in injected ABS, excepd wood decor
- Standard decoration: short dark gray sides gray front+ blue decorative stripe
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Tempered and liftable front glass
- Double LED 6500 K top lighting
- Optional 3000 K LED (soft light) or Fresh red, same price
- 40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Refrigerated under storage with doors,440x270free (except for ambient models)
- **Ventilated evaporator**, static on demand, with anticorrosion EPOXY treated as standard
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost
- Climate class 4 (30°C 55%) regime M1

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

OPCIONES *OPTIONS*	decoración fontal *front decor*	decoración total *total decor*	lacado alto brillo *Hight glossy lacquered*	evaporador estático *static evaporator*	cierre plexi *plexi doors*	cierre cortina *night blind*	*luz extra LED extra lighting*	neutra *neutral*	remoto *remote*
CVE-8-10	52 €	269 €	429 €	-233 €	93 €	83 €	41 € x ud	-406 €	-122 €
CVE-8-13	57 €	274 €	440 €	-244 €	124 €	109 €	54 € x ud	-456 €	-137 €
CVE-8-15	62 €	280 €	450 €	-253 €	139 €	124 €	62 € x ud	-508 €	-147 €
CVE-8-20	67 €	285 €	461 €	-274 €	186 €	166 €	83 € x ud	-609 €	-177 €
CVE-8-25	72 €	290 €	471 €	-294 €	232 €	207 €	103 € x ud	-863 €	-203 €
CVE-8-30	77 €	295 €	482 €	-315 €	280 €	248 €	124 € x ud	-985 €	-253 €

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (404a) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (404A) and solenoid valve, included

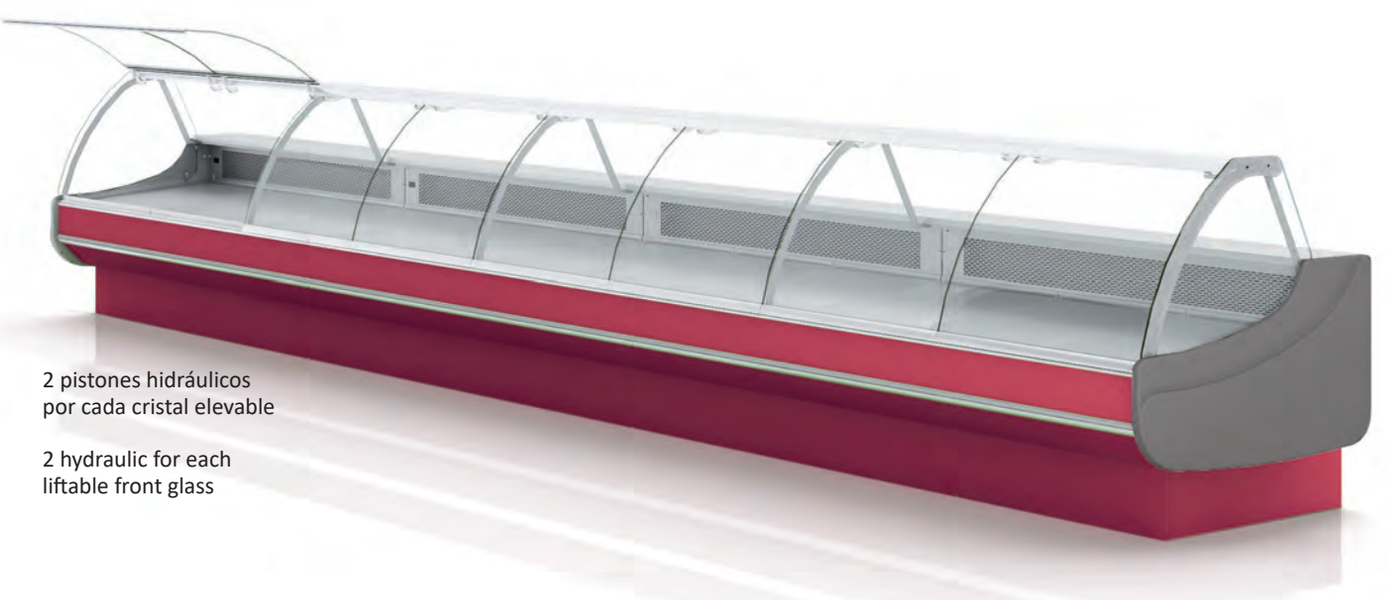
220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

LEDs 6500 K LEDs 3000 K LEDs

DE SERIE
STANDAR

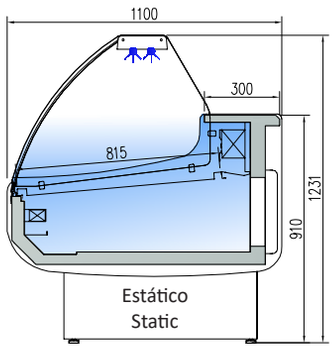
CVE-10E-20



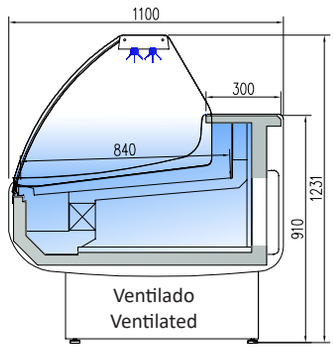
2 pistones hidráulicos
por cada cristal elevable

2 hydraulic for each
liftable front glass

versión CON RESERVA - witht cold storage area

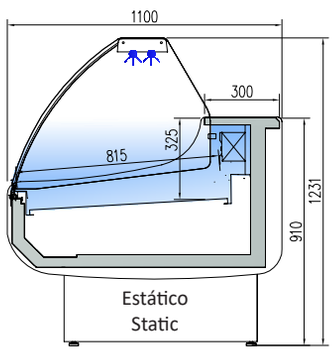


CVEM-C	2.853 € x m.
CVEM-C-PR	2.480 € x m.

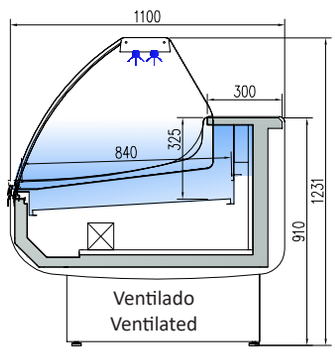


CVVEM-C	3.012 € x m.
CVVEM-C-PR	2.639 € x m.

versión SIN RESERVA - without cold storage area

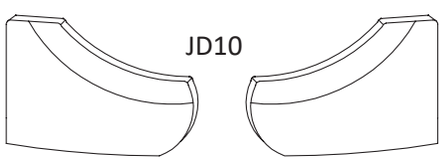


CVEMS-C	2.853 € x m.
CVEMS-C-PR	2.480 € x m.



CVVEMS-C	3.012 € x m.
CVVEMS-C-PR	2.639 € x m.

SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES



KIT dos costados Two sides KIT	decoración Inox steel decoration	kit cierre plexi Fkit doors plexi	luz extra LED extra lighting
CD10 303 € x kit	45 € x m.	93 € x m.	41 € x m.

mod.	largo length (mm)	fondo depth (mm)	alto height (mm)	cámara storage (m^3)	potencia frig. frig. power (W x m)	consumo consumption (W x m)	exposición display (m^2)	puertas doors (uds)
CVEM	1000	1100	1235	0,33	350W x m R-452A	715	0,75	1

230v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Diseño especial para plazas y mercados
- Precio por metro lineal de vitrina, **costados no incluidos**
- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio
- Costados de 40 mm en ABS inyectado excepto acabado madera, no incluidos
- Decoración estándar: costados cortos gris oscuro frontal gris + franja decorativa azul. Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado, abatible
- Sin estante de cristal intermedio (mayor visibilidad)
- Iluminación doble LED 6500 K en la encimera
- Opción LED 3000 K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- **CVVEM**: Versión evaporador ventilado
- **CVEM**: Versión evaporador estático con doble batería
- Evaporadores con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Reserva refrigerada con puertas, hueco libre 440x270.
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1
- M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006
- kit de unión incluido en el precio
- **PR**: Modelo pre-instalación (no incluye sistema expansión ni valvulas)

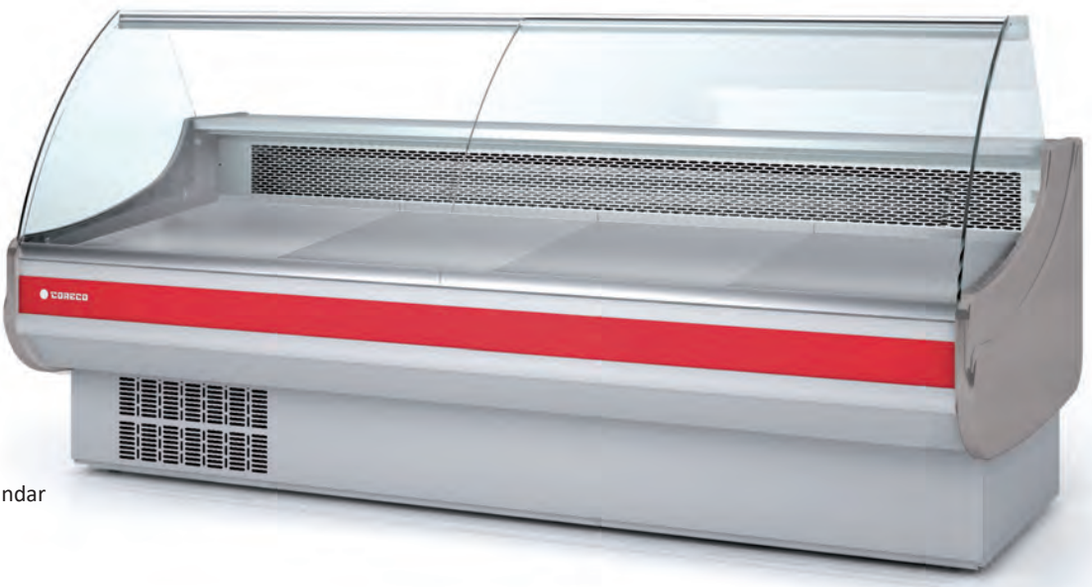
we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Design focused for food market
- Price per linear meter, **sides not included**
- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area, stepped at same price
- 40 mm sides in injected ABS, excepd wood decor
- Standard decoration: short dark gray sides gray front+ blue decorative stripe
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Toughened curved glass hinges forward
- No intermediate glass shelf (higher visibility)
- Double LED 6500 K top lighting
- Optional 3000 K LED (soft light) or Fresh red, same price
- 40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Ventilated version, one evaporator
- **CVEM**: Static, with double evaporator
- **CVVEM** Ventilated evaporator
- EPOXY anticorrosion treated evaporators as standard
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost
- Climate class 4 (30°C 55%) regime M1
- M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006
- Joint kit included in price
- **PR**: remote condeser unit (expansion system and valves, are not included)

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

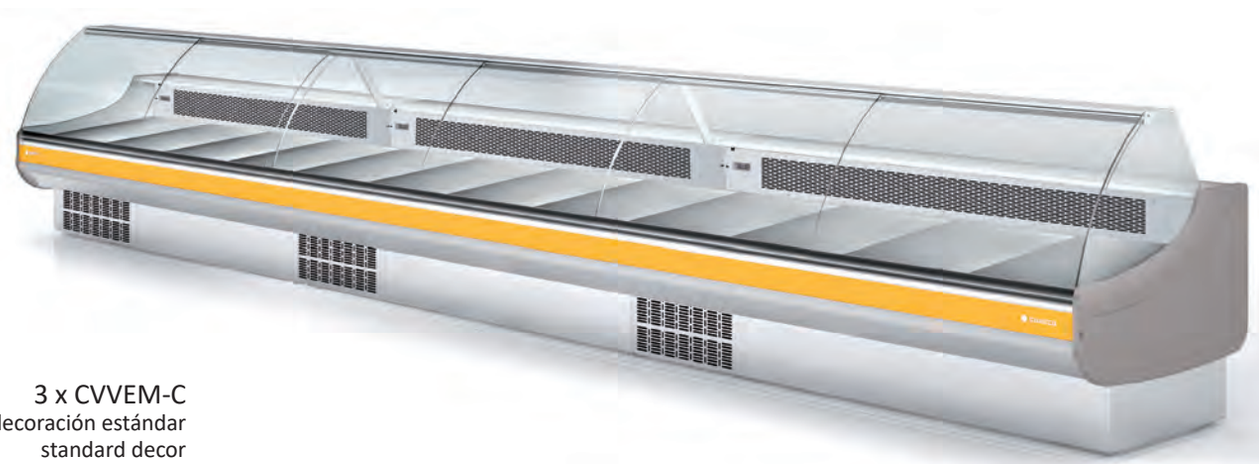
LEDs 6500 K LEDs 3000 K LEDs

DE SERIE
STANDAR

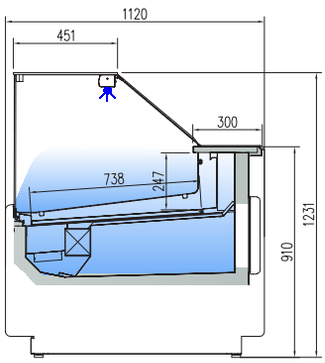


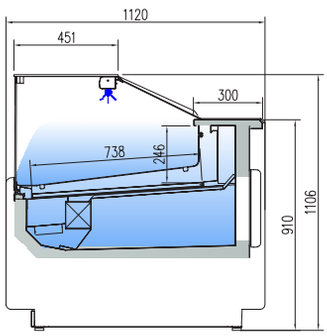
2xCVVEM-C
decoración estándar
standard decor

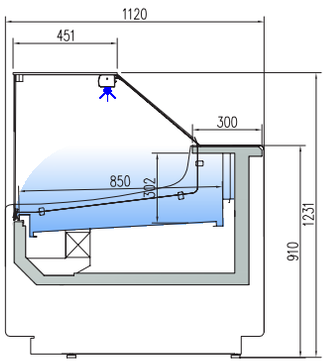
2xCVVEM-C
frontal inox
stainless steel front decor

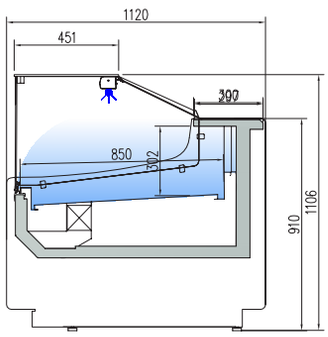


3 x CVVEM-C
decoración estándar
standard decor









CVE-10-10-RC-TF	2.433 €
CVE-10-13-RC-TF	2.832 €
CVE-10-15-RC-TF	3.013 €
CVE-10-20-RC-TF	3.567 €
CVE-10-25-RC-TF	4.132 €
CVE-10-30-RC-TF	4.842 €

CVE-10-10-RCB-TF	2.406 €
CVE-10-13-RCB-TF	2.766 €
CVE-10-15-RCB-TF	2.947 €
CVE-10-20-RCB-TF	3.508 €
CVE-10-25-RCB-TF	4.099 €
CVE-10-30-RCB-TF	4.824 €

CVES-10-10-RC-TF	2.376 €
CVES-10-13-RC-TF	2.754 €
CVES-10-15-RC-TF	2.940 €
CVES-10-20-RC-TF	3.458 €
CVES-10-25-RC-TF	3.971 €
CVES-10-30-RC-TF	4.660 €

CVES-10-10-RCB-TF	2.348 €
CVES-10-13-RCB-TF	2.689 €
CVES-10-15-RCB-TF	2.874 €
CVES-10-20-RCB-TF	3.399 €
CVES-10-25-RCB-TF	3.938 €
CVES-10-30-RCB-TF	4.642 €

mod.	largo length (mm)	exposición display (m^2)	reserva cold storge (m^3)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE-10-10	1055	0,79	0,38	1	545	911	R-452A
CVE-10-13	1305	0,99	0,5	2	635	1095	R-452A
CVE-10-15	1525	1,17	0,58	2	855	1221	R-452A
CVE-10-20	2025	1,58	0,79	3	1050	1515	R-452A
CVE-10-25	2525	1,99	0,99	4	1220	1547	R-452A
CVE-10-30	2995	2,37	1,25	4	1755	1599	R-452A
CVES-10-10	1055	0,79	-	-	545	911	R-452A
CVES-10-13	1305	0,99	-	-	635	1095	R-452A
CVES-10-15	1525	1,17	-	-	855	1221	R-452A
CVES-10-20	2025	1,58	-	-	1050	1515	R-452A
CVES-10-25	2525	1,99	-	-	1220	1547	R-452A
CVES-10-30	2995	2,37	-	-	1755	1599	R-452A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

CVE : Modelos **con** reserva refrigerada
CVES: Modelos **sin** reserva refrigerada

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio
- Costados de 40 mm en ABS inyectado
- **Decoración estándar**: costados gris claro frontal inferior gris claro + franja superior inox. Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal templado
- Iluminación LED 6500 K estándar: encimera superior
- Opción LED 3000 K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270
  Evaporador ventilado, opcional estático, con tratamiento EPOXY anti-corrosión
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1

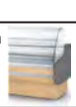
M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

CVE : Models **with** storage area
CVES: Models **without** storage area

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area, stepped at same price
- Sides in ABS injected, 40 mm thick
- **Standard decoration**: bottom frontal and sides in light grey, top frontal in stainless steel
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Toughened glass
- Standard LED 6500 K lighting: top worktop
- Optional 3000 K LED (soft light) or Fresh red, same price
- 40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Refrigerated under storage with doors 440x270
- **Ventilated evaporator, static as optional**, with anticorrosion EPOXY treated as standard
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost
- Climate class 4 (30°C 55%) regime M1

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

OPCIONES *OPTIONS*	decoración fontal *front decor*		decoración total *total decor*		lacado alto brillo *Hight glossy lacquered*		cierre plexi *plexi doors*	cierre cortina *night blind*	*luz extra LED* *extra lighting*	neutra *neutral*	remoto *remote*
CVE-9-10	52 €		269 €		429 €		93 €	83 €	41 € x ud	-406 €	-122 €
CVE-9-13	57 €		274 €		440 €		124 €	109 €	54 € x ud	-456 €	-137 €
CVE-9-15	62 €		280 €		450 €		139 €	124 €	62 € x ud	-508 €	-147 €
CVE-9-20	67 €		285 €		461 €		186 €	166 €	83 € x ud	-609 €	-177 €
CVE-9-25	72 €		290 €		471 €		232 €	207 €	103 € x ud	-863 €	-203 €
CVE-9-30	77 €		295 €		482 €		280 €	248 €	124 € x ud	-985 €	-253 €

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (404a) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (404A) and solenoid valve, included

220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

LEDs 6500 K LEDs 3000 K LEDs

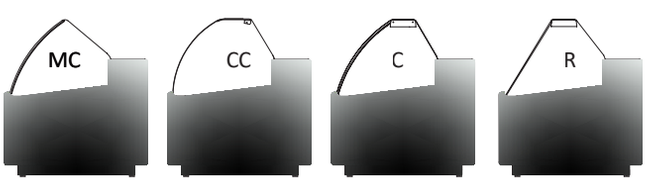
DE SERIE
STANDAR

novedad new

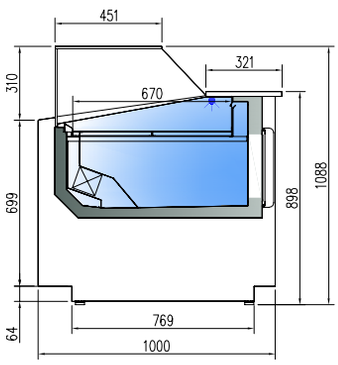
CVES-10-20-RC

CVE-10-20-RCB

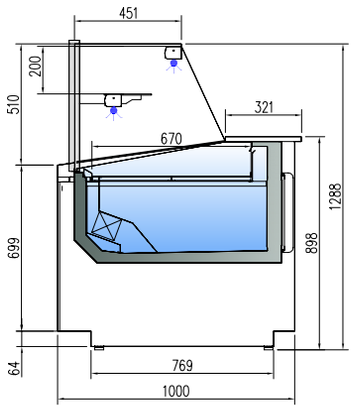
decoracion estándar
standard deco



Otros acabados disponibles bajo demanda - other finishes available, on request



CVEG-10-10-TF	2.642 €
CVEG-10-13-TF	2.942 €
CVEG-10-15-TF	3.212 €
CVEG-10-20-TF	3.747 €



CVEGPC-10-10-TF	2.717 €
CVEGPC-10-13-TF	3.025 €
CVEGPC-10-15-TF	3.435 €
CVEGPC-10-20-TF	3.889 €

mod.	largo length (mm)	cámara storage (m^3)	exposición display (m^2)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVEG-10-10	1035	0,38	0,61	1	545	911	R-452A
CVEG-10-13	1285	0,5	0,80	2	635	1095	R-452A
CVEG-10-15	1505	0,58	0,93	2	855	1221	R-452A
CVEG-10-20	2005	0,79	1,24	3	1050	1515	R-452A
CVEGPC-10-10	1035	0,38	0,61	1	545	911	R-452A
CVEGPC-10-13	1285	0,5	0,80	2	635	1095	R-452A
CVEGPC-10-15	1505	0,58	0,93	2	855	1221	R-452A
CVEGPC-10-20	2005	0,79	1,24	3	1050	1515	R-452A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

We reserve the right to change specifications without prior notice

- **CVEGPC:** columnas y estante de cristal
- Máxima visibilidad del producto expuesto
- Plano exposición, elevado sin inclinación, en acero inox AISI-304
- Costados (30 mm) y frontal, en dos acabados disponibles: DM hidrófugo + PVC o lacado alto brillo metalizado (incluidos en el precio)
- Encimera de trabajo en cuarzo tecnológico, color blanco, con iluminación LED 6500 K sobre el plano de exposición
- Opción LED 3000 K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Cristales templados
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 (excepto modelo neutro)
- **Evaporador ventilado**, con tratamiento epoxi anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura y descarches
- Descarche automático
- Indicador de temperatura
- Clase climática 4 (30°C 55%)
- Rango de temperatura producto -1/+5°C (UNE-EN ISO 23953-2:2006)

- **CVEGPC:** columns and glass shelf
- Maximum display area
- Stainless steel AISI-304 display area, elevated without tilt
- Sides (30 mm) and front, available in two finishes: DM + waterproof PVC or lacquered high gloss metallic (included in price)
- White technological quartz countertop, with 6500 K LED lighting over the display area
- Optional 3000 K LED (soft light) or Fresh red, same price
- Tempered glass
- Refrigerated under storage with doors,440x270 (except for ambient models)
- **Ventilated evaporator**, with epoxy anticorrosion cover
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)
- Electronic temperature and defrost controller
- Auto defrost
- External thermometer
- Climate class 4 (30°C 55%)
- Product temperature -1/+5°C (UNE-EN ISO 23953-2:2006)

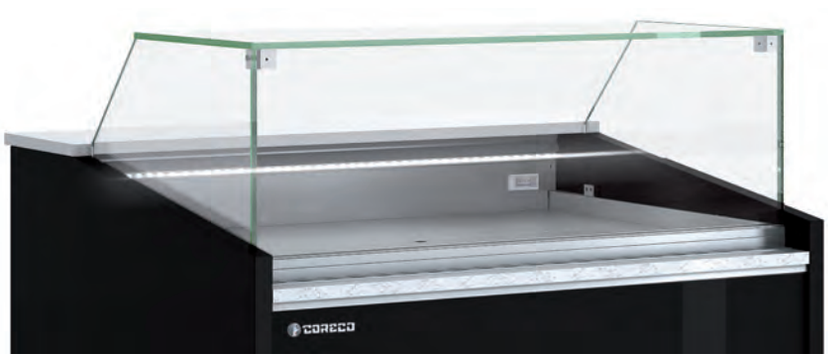
Disponible acabados de la carta NCS o RAL, incluidos en el precio estándar alto brillo y metalizados.

Available finish included in NCS or RAL color chart, at the same price glossy and metalic finishing

OPCIONES *OPTIONS*	cierre plexi plexi slide doors	neutra neutral	preinstalación remote unit
CVEG-10-10	93 €	-406 €	-122 €
CVEG-10-13	124 €	-456 €	-137 €
CVEG-10-15	139 €	-508 €	-147 €
CVEG-10-20	186 €	-609 €	-177 €

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (404a) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (404A) and solenoid valve, included

220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

LEDs 6500 K LEDs 3000 K LEDs

DE SERIE
STANDAR

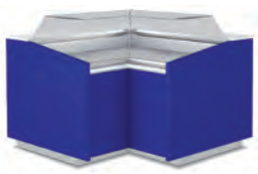
CVEG-10-20-TF

CVEGPC-10-20-TF

ÁNGULOS REFRIGERADOS / REFRIGERATED ANGLE

CVEG-10-RP90 4.870 €

CVEPC-10-RP90 5.491 €



CVEG-10-RN90 5.129 €

CVEPC-10-RN90 5.906 €

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

We reserve the right to change specifications without prior notice

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	exposición display (m^2)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVEG-10-RN90	1410	1090	1410	0,61	687	1125	R-452A
CVEG-10-RP90	1395	1090	1395	0,99	687	1125	R-452A
CVEPC-10-RN90	1410	1290	1410	0,61	687	1125	R-452A
CVEPC-10-RP90	1395	1290	1395	0,99	687	1125	R-452A
CMCVEG-10-10	1000	900	1000	0,48	-	-	-
CMG-150	1500	1090	600	0,53	-	-	-
CMG-200	2000	1090	600	1,01	-	-	-

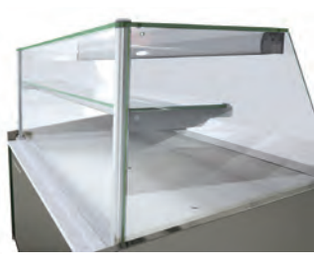
Disponible acabados de la carta NCS o RAL, incluidos en el precio estándar alto brillo y metalizados.

Available finish included in NCS or RAL color chart, at the same price glossy and metalic finishing

OPCIONES *OPTIONS*	cierre plexi plexi slide doors	neutra neutral	remoto remote unit
CVEG-10-RN90	93 €	-406 €	-122 €
CVEG-10-RP90	124 €	-456 €	-137 €
CVEPC-10-RN90	139 €	-508 €	-147 €
CVEPC-10-RP90	186 €	-609 €	-177 €

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (404a) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (404A) and solenoid valve, included

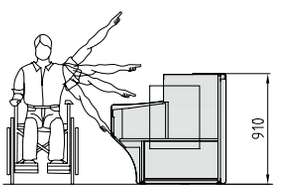
220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

CMCVEG-10-10	1.316 €

CMG-150	1.280 €
CMG-200	1.492 €



Altura adaptada
adapted height

- Máxima visibilidad del producto expuesto
- Plano exposición, elevado sin inclinación, en acero inox AISI-304
- Costados (30 mm) y frontal, en dos acabados disponibles: DM hidrófugo + PVC o lacado alto brillo metalizado (incluidos en el precio)
- Encimera de trabajo en cuarzo tecnológico, color blanco, con iluminación LED 6500 K sobre el plano de exposición
- Cristales templados

RP90 / RN90

- Angulos refrigerados **sin reserva frigorifica**
- Compatibles con módulos CVEG-10 Y CVEGPC-10
- Evaporador ventilado con tratamiento epoxi anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Evaporación automática de serie
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1 (-1/+5°C)

CMG

- Mueble caja con cajón, estante y enchufe (excepto en ángulos)
- Todas las decoraciones al mismo precio

CMCVEG

- Mueble mostrador

- Maximum display area
- Stainless steel AISI-304 display area, elevated without tilt
- Sides (30 mm) and front, available in two finishes: DM + waterproof PVC or lacquered high gloss metallic (included in price)
- White technological quartz countertop, with 6500 K LED lighting over the display area
- Tempered glass

RP90 / RN90

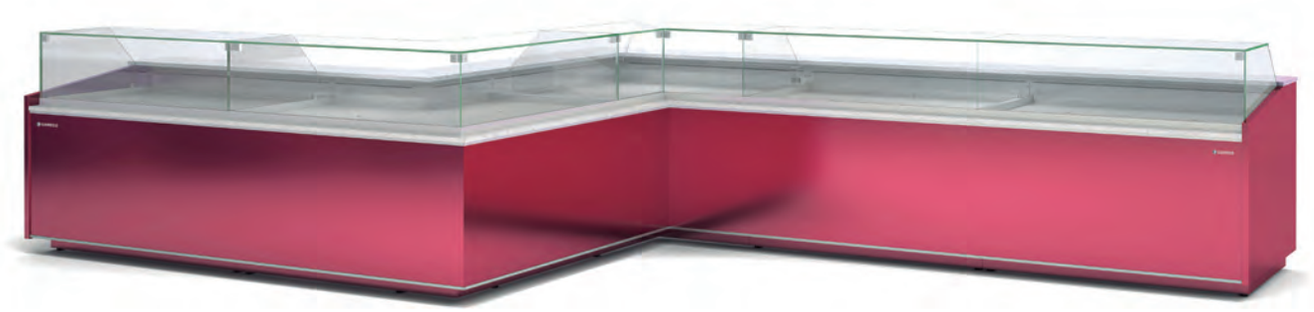
- Refrigerated angles, without cooling storage area
- Compatibles with CVEG-10 Y CVEGPC-10 modules
- Ventilated evaporator with anticorrosion epoxi treated as standard
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost
- Standard automatic evaporation
- Climate class 4 (30°C 55%) regime M1 (-1/+5°C)

CMG

- Mueble caja con cajón, estante y enchufe (excepto en ángulos)
- Todas las decoraciones al mismo precio

CMCVEG

- Mueble mostrador



CCMCT-70-VEG	1.667 €

CCMCT-70-RC	1.667 €

mod.	largo length (mm)	estantes shleves (uds)	exposición display (m^2)	consumo consumption (W)
CCMTC-70-VEG	700	5	1,85	35
CCMCT-70-RC	700	5	1,85	35

Disponible acabados de la carta NCS o RAL, incluidos en el precio estándar, excepto alto brillo y metalizados.

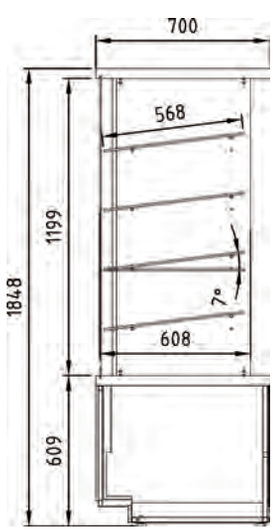
Available finish included in NCS or RAL color chart, at the same price, excepr glossy and metalic finishing

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

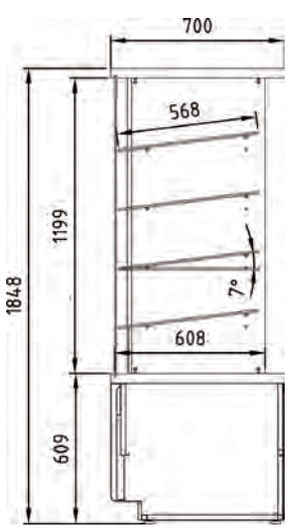
- Exterior en madera MDF hidrófuga según color
- Interior en acero pre-pintado gris
- Estantes de cristal curvo panorámico, regulables en altura e inclinación
- De serie: Luz vertical LED 6500 K
- Opción LED 3000 K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Posibilidad de kit de unión con vitrina expositora
- Gran visibilidad de producto, laterales y frontal acristalados
- Acabados:
- Lacado color RAL

We reserve the right to change specifications without prior notice

- MDF wood exterior water leak according to color
- Gray prepainted steel interior
- Panoramic curved glass shelves adjustable in height and inclination
- Standard: 6500 K LED vertical light
- Optional 3000 K LED (soft light) or Fresh red, same price
- Possibility of unión kit with display case
- High product visibility, side and front glazing
- Finishes:
- Lacquered according to RAL color



CCMCT-70-VEG



CCMCT-70RC

Frontal panorámico y estantes curvos

Panoramic display area and curved shelves

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

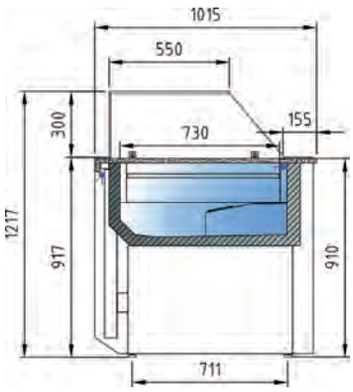
LEDs 6500 K LEDs 3000 K LEDs

novedad new

CCMCT-70-RC

CCMCT-70-VEG

CVEG-10-15-TF + CCMCT-70-VEG



CVER-10-10-TF	2.642 €
CVER-10-13-TF	2.942 €
CVER-10-15-TF	3.212 €
CVER-10-20-TF	4.056 €

CMCVER-10-RP90 1.761 €

CMCVER-10-RN90 1.761 €

Disponible acabados de la carta NCS o RAL, incluidos en el precio estándar alto brillo y metalizados.

Available finish included in NCS or RAL color chart, at the same price glossy and metalic finishing

OPCIONES *OPTIONS*	cierre plexi plexi slide doors	neutra neutral	preinstalación remote unit
CVER-10-10	97 €	-410 €	-123 €
CVER-10-13	128 €	-461 €	-139 €
CVER-10-15	143 €	-512 €	-149 €
CVER-10-20	189 €	-615 €	-180 €

mod.	largo length (mm)	cámara storage (m^3)	exposición display (m^2)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVER-10-10	1035	0,38	0,61	1	545	911	R-452A
CVER-10-13	1285	0,5	0,80	2	635	1095	R-452A
CVER-10-15	1505	0,58	0,95	2	855	1221	R-452A
CVER-10-20	2005	0,79	1,21	3	1050	1515	R-452A

SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

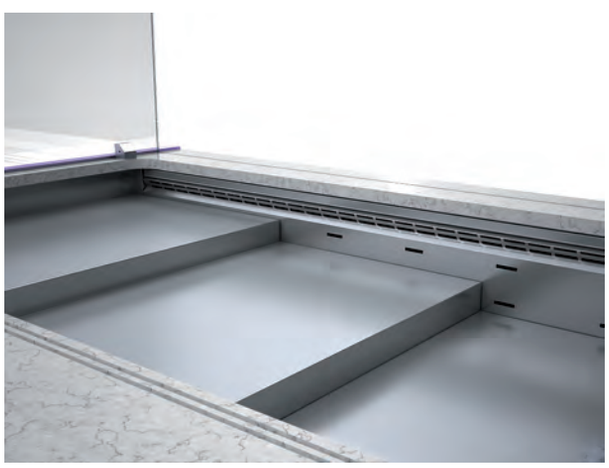
- Máxima visibilidad del producto expuesto
- Plano exposición, sin inclinación, en acero inox AISI-304, regulable en altura
- Costados (30 mm) y frontal, en dos acabados disponibles: DM hidrófugo + PVC o lacado alto brillo metalizado (incluidos en el precio)
- Encimera de trabajo en cuarzo tecnológico, color blanco, con ilumina-ción LED 6500 K sobre el plano de exposición
- Opción LED 3000 K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Cristales templados
- **Evaporador ventilado**, con tratamiento epoxi anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura y descarches
- Descarche automático
- Indicador de temperatura
- Clase climática 4 (30°C 55%)
- Rango de temperatura producto -1/+5°C (UNE-EN ISO 23953-2:2006)

We reserve the right to change specifications without prior notice

- Maximum display area
- Stainless steel AISI-304 display area, adjustable height
- Sides (30 mm) and front, available in two finishes: DM + waterproof PVC or lacquered high gloss metallic (included in price)
- White technological quartz countertop, with 6500 K LED lighting over the display area
- Optional 3000 K LED (soft light) or Fresh red, same price
- Tempered glass
- **Ventilated evaporator**, with epoxy anticorrosion cover as standard
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)
- Electronic temperature and defrost controller
- Auto defrost
- External thermometer
- Climate class 4 (30°C 55%)
- Product temperature -1/+5°C (UNE-EN ISO 23953-2:2006)

REMOTO, incluye válvula de expansión (404a) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (404A) and solenoid valve, included

220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

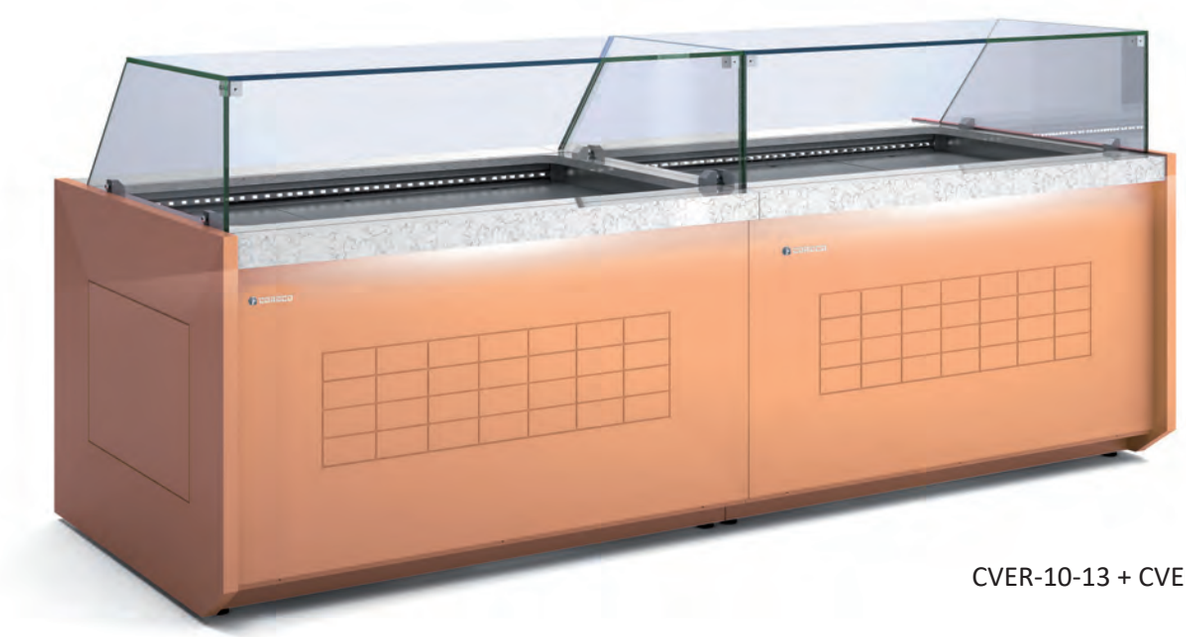


CVER-10-13
decoración sin NET
no NET decor

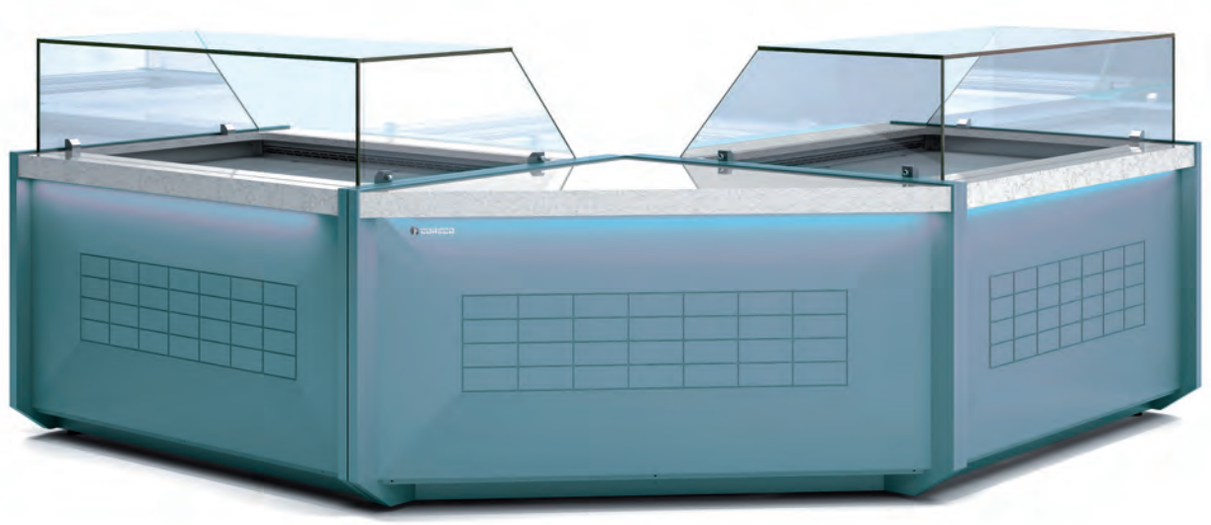
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

LEDs 6500 K LEDs 3000 K LEDs

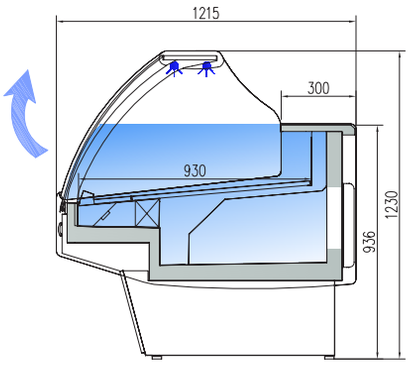
DE SERIE
STANDAR



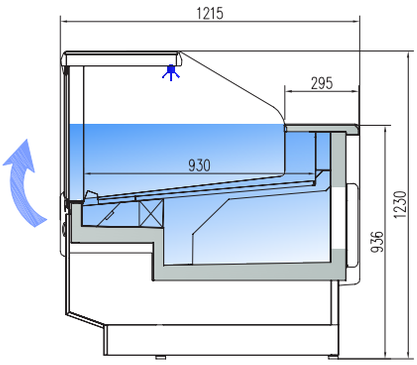
CVER-10-13 + CVER-10-13



CVER-10-13 + CMCVER-10-RP90 + CVER+10-13



CVE-12-10-C-TF	3.362 €
CVE-12-13-C-TF	3.715 €
CVE-12-15-C-TF	3.995 €
CVE-12-20-C-TF	4.399 €
CVE-12-25-C-TF	5.170 €
CVE-12-30-C-TF	6.062 €



CVE-12-10-RR-TF	3.362 €
CVE-12-13-RR-TF	3.715 €
CVE-12-15-RR-TF	3.995 €
CVE-12-20-RR-TF	4.399 €
CVE-12-25-RR-TF	5.170 €
CVE-12-30-RR-TF	6.062 €

mod.	largo length (mm)	exposición display (m^2)	CVE cámara storage (m^3)	CVE puertas doors (uds)	CVES cámara storage (m^3)	CVES puertas dSoors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE-12-10	1055	0,98	0,4	1	0	0	817	1084	R-452A
CVE-12-13	1305	1,21	0,52	2	0	0	1039	1224	R-452A
CVE-12-15	1525	1,41	0,6	2	0	0	1315	1449	R-452A
CVE-12-20	2025	1,88	0,81	3	0	0	1497	1537	R-452A
CVE-12-25	2525	2,34	1,1	4	0	0	2009	1591	R-452A
CVE-12-30	2995	2,78	1,28	4	0	0	2365	2039	R-452A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio
- Costados de 40 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- **Decoración estándar**: costados cortos gris oscuro frontal gris + franja decorativa azul. Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado, abatible y elevable
- Iluminación doble LED 6500 K en la encimera
- Opción LED 3000 K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- **Evaporador ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1

M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area, stepped at same price
- 40 mm sides in injected ABS, excepd wood decor
- **Standard decoration**: short dark gray sides gray front+ blue decorative stripe
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Tempered and liftable front glass
- Double LED 6500 K top lighting
- Optional 3000 K LED (soft light) or Fresh red, same price
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- **Ventilated evaporator** with epoxy anticorrosion cover as standard
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost
- Climate class 4 (30°C 55%) regime M1

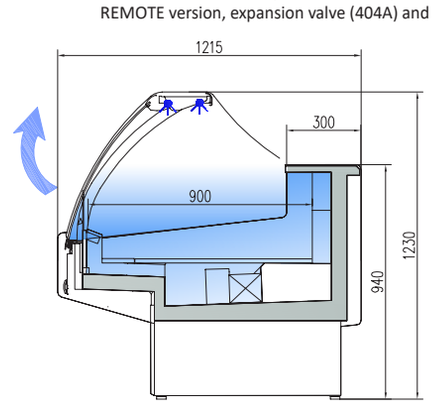
M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES

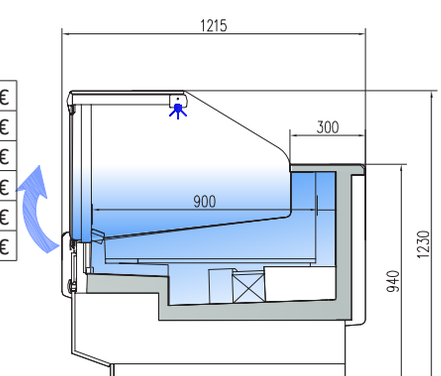
OPCIONES *OPTIONS*	decoración fontal *front decor*	decoración total *total decor*	lacado alto brillo *Hight glossy lacquered*	cierre plexi *plexi doors*	cierre cortina *night blind*	*luz extra LED extra lighting*	neutra *neutral*	remoto *remote*
CVE-9-10	52 €	269 €	429 €	93 €	83 €	41 € x ud	-406 €	-122 €
CVE-9-13	57 €	274 €	440 €	124 €	109 €	54 € x ud	-456 €	-137 €
CVE-9-15	62 €	280 €	450 €	139 €	124 €	62 € x ud	-508 €	-147 €
CVE-9-20	67 €	285 €	461 €	186 €	166 €	83 € x ud	-609 €	-177 €
CVE-9-25	72 €	290 €	471 €	232 €	207 €	103 € x ud	-863 €	-203 €
CVE-9-30	77 €	295 €	482 €	280 €	248 €	124 € x ud	-985 €	-253 €

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (404a) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (404A) and solenoid valve, included

220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult



CVES-12-10-C-TF	3.274 €
CVES-12-13-C-TF	3.621 €
CVES-12-15-C-TF	3.901 €
CVES-12-20-C-TF	4.243 €
CVES-12-25-C-TF	5.010 €
CVES-12-30-C-TF	5.895 €

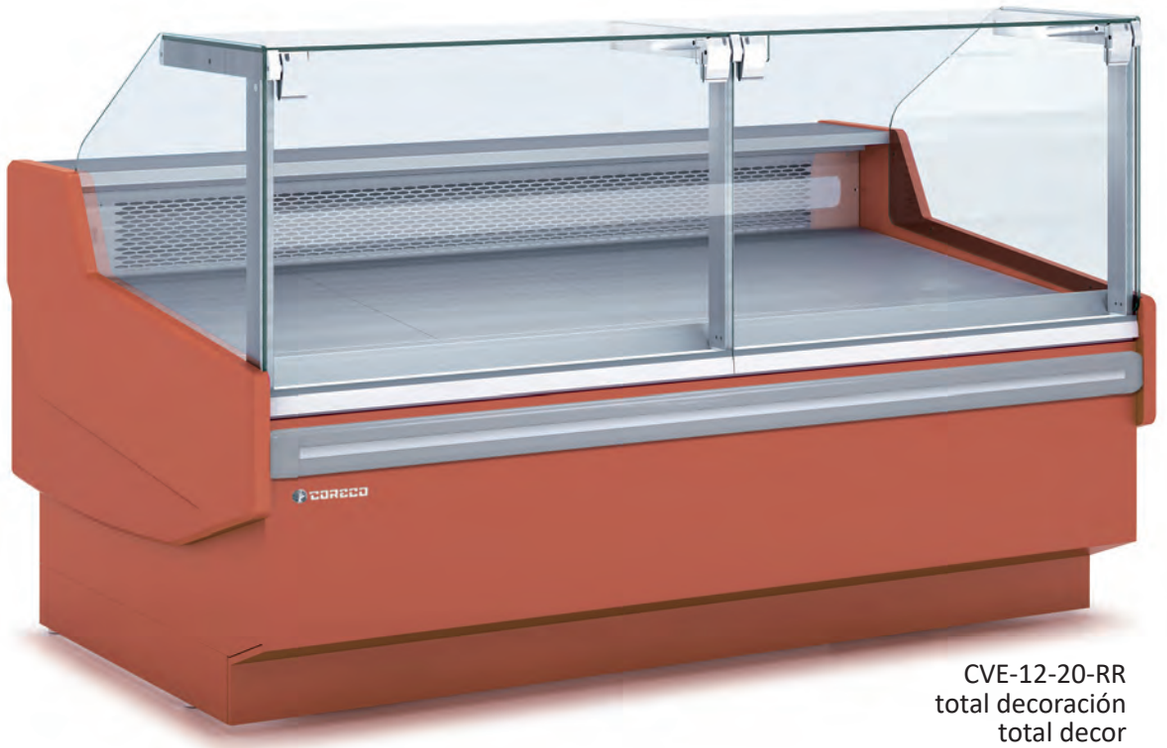


CVES-12-10-RR-TF	3.274 €
CVES-12-13-RR-TF	3.621 €
CVES-12-15-RR-TF	3.901 €
CVES-12-20-RR-TF	4.243 €
CVES-12-25-RR-TF	5.010 €
CVES-12-30-RR-TF	5.895 €

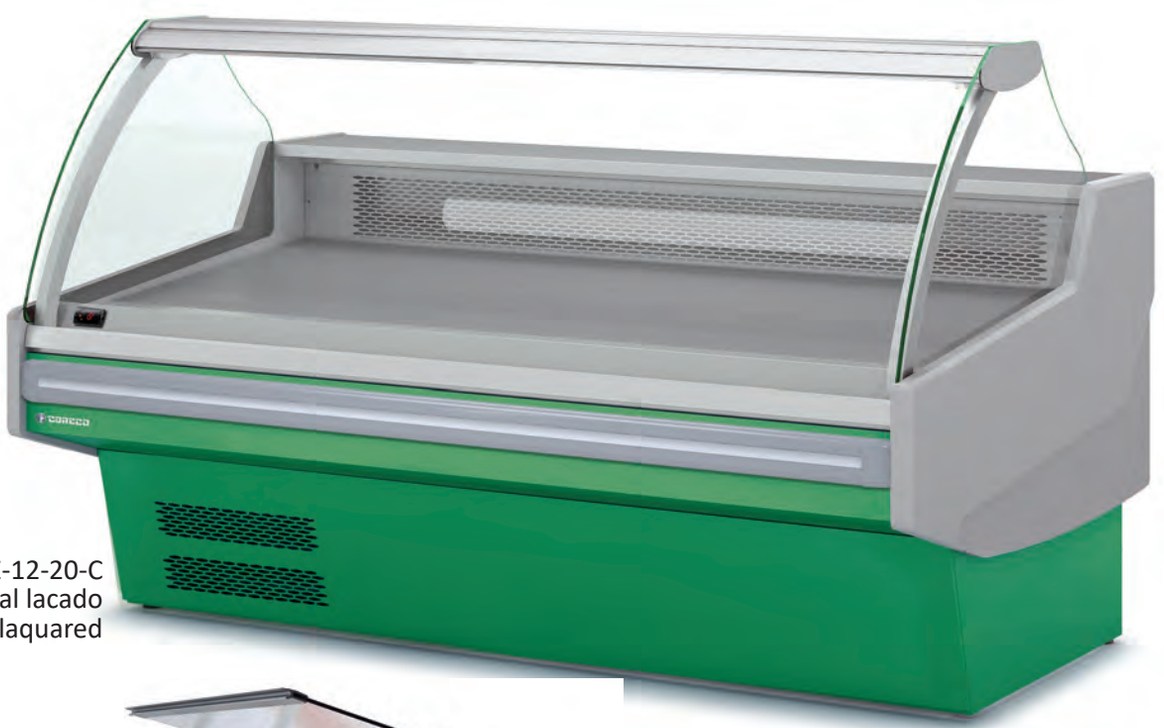
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

LEDs 6500 K LEDs 3000 K LEDs

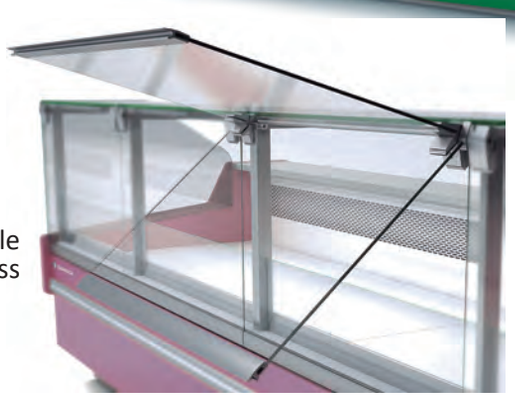
DE SERIE
STANDAR



CVE-12-20-RR
total decoración
total decor



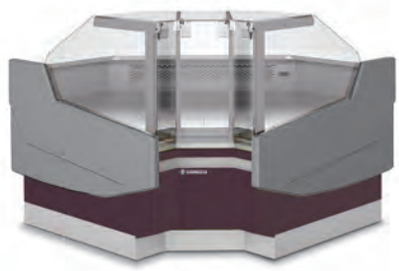
CVE-12-20-C
frontal lacado
front laquared



Cristal elevable
liftable glass

ÁNGULOS REFRIGERADOS / REFRIGERATED ANGLE

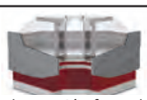
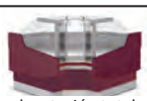
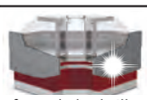
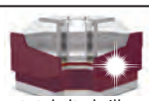
CVE-12-AP90-C	5.710 €
CVE-12-AP90-RR	5.710 €
CVES-12-AP90-C	5.668 €
CVES-12-AP90-RR	5.668 €



CVE-12-AN90-C	6.896 €
CVE-12-AN90-RR	6.787 €
CVES-12-AN90-RR	6.787 €

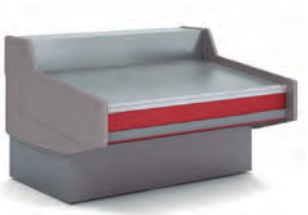
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso — *We reserve the right to change specifications without prior notice*

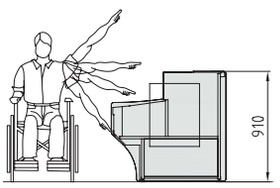
mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	exposición display (m^2)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE/CVES-12-AN90	1562	1230	1562	1,3	979	1316	R-400A
CVE/CVES-12-AP90	1622	1230	1622	1,44	979	1316	R-400A
CMCVE-12-8	800	940	1200	0,78	-	-	-
CMCVE-12-12	1260	940	1200	1,22	-	-	-

OPCIONES *OPTIONS*	 decoración frontal *front decor*	 decotación total *total decor*	 frontal alto brillo *glossy frontal*	 total alto brillo *total glosssy*	puerta plexi *plexi door*	cierre cortina *night blind*	*luz extra* *LED extra lighting*	neutra *neutral*	pre-instala-cion *remote unit*
CVE/CVES-12-AN90	62 €	280 €	176 €	450 €	186 €	166	62	-508 €	-147 €
CVE/CVES-12-AP90	62 €	280 €	176 €	450 €	186 €	166	62	-508 €	-147 €
CMCVE-12-8	52 €	269 €	166 €	429 €	-	-	-	-	-
CMCVE-12-12	57 €	274 €	171 €	440 €	-	-	-	-	-

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

LEDs 6500 K LEDs 3000 K LEDs





Altura adaptada
adapted height

CMCVE-12-8	1.152 €
CMCVE-12-12	1.261 €

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio
- Costados de 40 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal templado
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP

AP90 / AN90
- Angulos refrigerados **sin reserva frigorifica**
- Compatibles con módulos CVE-12 y CVES-12
- **Evaporador ventilado,** con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Evaporación automática de serie
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1 (-1/+5°C)

CMCVE
- Mueble caja con cajón, estante y enchufe (excepto en ángulos)
- Todas las decoraciones al mismo precio

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

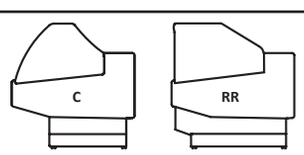
- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area, stepped at same price
- 40 mm sides in injected ABS, excepd wood decor
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Tempered glass
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP

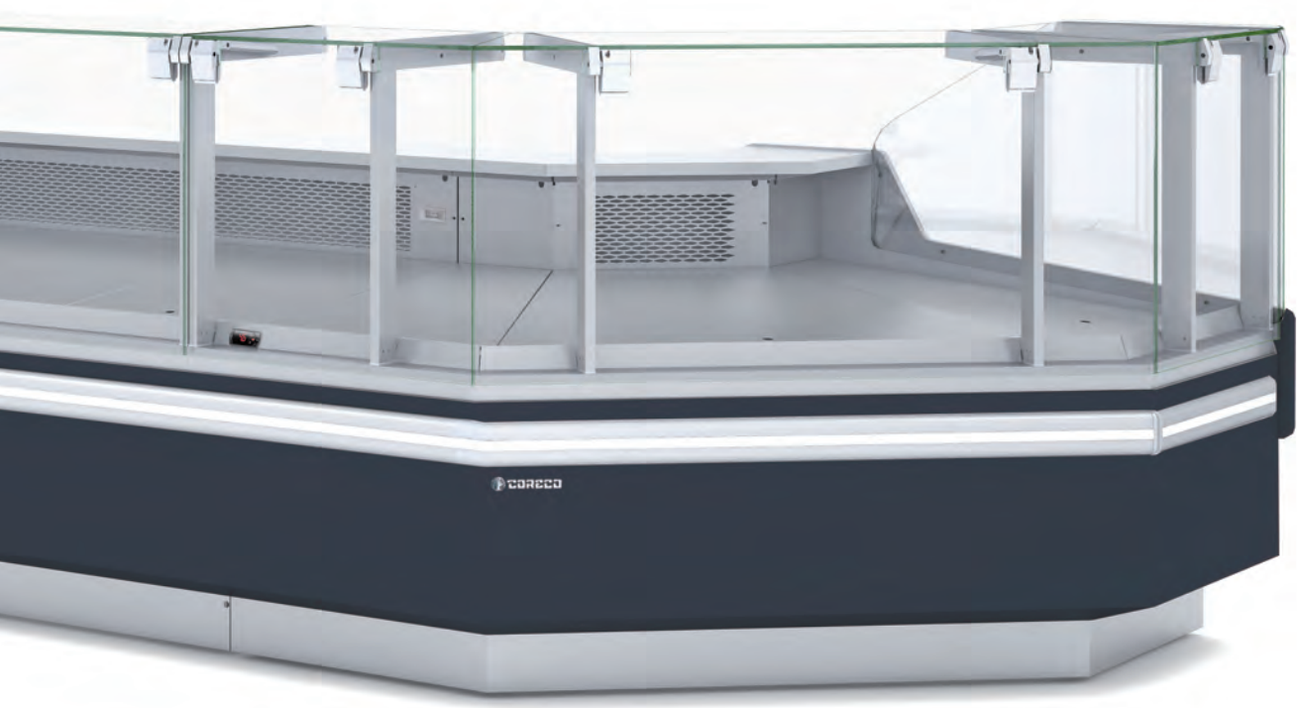
AP90 / AN90
- Refrigerated angles, without cooling storage area
- Compatibles with CVE-12 and CVES-12 modules
- **Ventilated evaporator** with epoxy anticorrosion cover as standard
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost
- Standard automatic evaporation
- Climate class 4 (30°C 55%) regime M1 (-1/+5°C)

CMCVE
- Cash counters with shelve, drawer and plug (ecept angles)
- All decorations included in price

Cristales disponibles

Available glasses





CORECO

Vitrina expositora MURAL
MULTIDECK display

8

Pag. 324-325 Gama de colores y acabados
Colour range and finishing

STAR SNACK

Pag. 326-333 Vitrina expositora serie STAR SNACK
STAR SNACK display

Pag. 334-335 Vitrina expositora STAR SNACK CALIENTE
HOT STAR SNACK display

MURAL BAJA - LOW MULTIDECK

Pag. 336-339 Vitrina expositora MURAL BAJA
LOW MULTIDECK display

MURAL - MULTIDECK

Pag. 340-341 Vitrina expositora MURAL serie 5-6-8 ALTA EFICIENCIA
HIGH EFFICIENCY 5-6-8series MULTIDECK display

Pag. 342-343 Vitrina expositora MURAL COSTADOS PANORÁMICOS
MULTIDECK PANORAMIC SIDES display

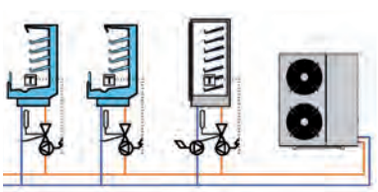
Pag. 344-347 Vitrina expositora MURAL serie 5-6-8
5-6-8 series MULTIDECK display

Pag. 348-349 Vitrina expositora frutas y verduras MURAL serie 6 - 8
6 - 8 series MULTIDECK fruit and vegetables display

Pag. 350-353 Vitrina expositora MURAL INOX serie 5 - 6 - 8
5 - 6 - 8 series MULTIDECK INOX display

Pag. 354-355 Vitrina expositora MURAL serie 5 - 6 - 8 LC
5 - 6 - 8 LC series MULTIDECK display

UNIDADES CONDENSADORAS - CONDENSER UNITS



Pag. 356-357 CONDENSADORAS REMOTAS, MULTISERVICIO
REMOTE CONDENSER MULTISERVICE

Lacado / Lacquered

Lacado estándar / Standard lacquared

Lacado Alto-brillo / Hight glossy lacquared

Metalizado / Metal finish

Fosforescente / fluorescent

Decoración franja / Strip decor

CONSULTAR incremento de precio

CONSULT increase of price

PVC madera / PVC wood

NOGAL / WALNUT

WENGUÉ / WENGUE

HAYA / BEECH

INOX / Stainless steel

Plastificado / Plasticized

AMARILLO / YELLOW	RAL - 1023	VERDE / GREEN	RAL - 6001
GRIS / GREY	RAL - 7040	BURDEOS/BORDEAUX	RAL - 3003
NARANJA / ORANGE	RAL - 2008	CREMA / CREAM	RAL - 1015
NEGRO / BLACK	RAL - 9005	AZUL / BLUE	RAL - 5003
ROJO / RED	RAL - 3020	BLANCO / WHITE	RAL - 9003

Decoración frontal / frontal decor incremento de precio / pirece increase

Decoración total / Total decor incremento de precio / pirece increase

DECORACION FRANJA SUPERIOR:
- Estándar, incluido en precio venta público, excepto acabado lacado.
- Costados en ABS inyectado color gris oscuro
- Frente y base inferior en chapa plastificada color gris RAL-7040
- Franja superior decorativa, disponible en acabados:
  - Plastificado (10 colores)
  - PVC madera (3 colores)
  - Acero inox
  - Lacado colores RAL o NCS (ver incremento de precio)

DECORACION FRONTAL:
- Incremento de precio sobre PVP
- Costados en ABS inyectado color gris oscuro
- Frente, base inferior y franja decorativa, disponibles en acabados:
  - Plastificado (10 colores)
  - PVC madera (3 colores)
  - Acero inox
  - Lacado colores RAL o NCS

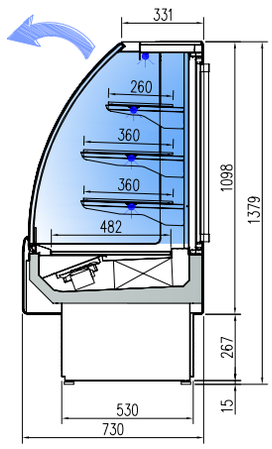
DECORACION TOTAL:
- Incremento de precio sobre PVP
- Acabado lacado, colores RAL o NCS

TOP STRIP DECOR:
- Estándar, included in price, except lacquered finish.
- Injected ABS, dark gray colour
- Plasticized front and lower base, gray RAL-7040
- Top decorative strip, available in finishes:
  - Plasticized (10 colors)
  - PVC wood (3 colors)
  - Stainless Steel
  - Lacquered RAL or NCS (see price increase)

FRONT DECOR:
- Increased price
- Injected ABS, dark gray colour
- Front, lower base and Top decorative strip, available in finishes:
- Plasticized (10 colors)
  - PVC wood (3 colors)
  - Stainless Steel
  - Painted RAL or NCS (see price increase)

TOTAL DECOR:
- Increased price on PVP
- Lacquered finish, RAL or NCS

- **Iluminación LED 6500 K estándar**, opción LED 3000 K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- ***Standard LED 6500 K lighting***, *optional 3000 K LED (soft light) or Fresh red, same price*



VSS-6-6-C	2.591 €
VSS-6-9-C	3.192 €
VSS-6-13-C	3.627 €
VSS-6-16-C	4.197 €
VSSB-6-6-C	2.591 €
VSSB-6-9-C	3.192 €
VSSB-6-13-C	3.627 €
VSSB-6-16-C	4.197 €

Disponible acabados de la carta NCS o RAL, incluidos en el precio estándar, excepto alto brillo y metalizados.

Available finish included in NCS or RAL color chart, at the same price, excepr glossy and metalic finishing

VSS
+2°C +8°C

VSSB
+14°C 17°C
55% HR

mod.	largo length (mm)	fondo depth (mm)	alto height (mm)	exposición display (m^2)	puertas corredera sliding doors (uds)	puertas abatibles hinged doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	rango range	refrigerante refrigerant
VSS-6-6	600	730	1380	0,54	0	1	817	1067	+2°C+8°C	R-452A
VSS-6-9	950	730	1380	0,9	2	0	1096	1366	+2°C+8°C	R-452A
VSS-6-13	1300	730	1380	1,26	2	0	1096	1739	+2°C+8°C	R-452A
VSS-6-16	1650	730	1380	1,62	2	0	1497	1963	+2°C+8°C	R-452A
VSSB-6-6	600	730	1380	0,54	0	1	815	1067	+14°C+17°C	R-452A
VSSB-6-9	950	730	1380	0,9	2	0	1096	1366	+14°C+17°C	R-452A
VSSB-6-13	1300	730	1380	1,26	2	0	1096	1739	+14°C+17°C	R-452A
VSSB-6-18	1650	730	1380	1,62	2	0	1497	1963	+14°C+17°C	R-452A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

VSS vitrina refrigerada para snack (+2°+8°)
VSSB vitrina refrigerada para chocolates (+14°+17°, 55% HR)

- Exterior fabricado en chapa de acero plastificada, lacada o inox
- Costados en ABS inyectado
- Interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- **Cristal doble templado**: frontal, laterales y puertas
- Perfilería en aluminio anodizado
- Estantes de cristal, con iluminación LED 6500 K
- Opción LED 3000 K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Evaporador ventilado
- Descarche automático con evaporación automática
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Clase climática 3 (25°C 60%)

Todos los modelos se pueden personalizar en decoración
Cualquier decoración incluida en el precio, excepto alto brillo y metalizado

We reserve the right to change specifications without prior notice

VSS snacks refrigerated (+2°+8°)
VSSB chocolate refrigerated (+14°+17°, 55% HR)

- External finish in plastic coated steel, lacquered or stainless steel
- Sides in ABS injected
- Internal finish in AISI-304 18/10 stainless steel
- **Tempered double glazed**: front, sides and doors
- Anodised aluminium profiles
- Glass shelves, with 6500 K LED lighting
- Optional 3000 K LED (soft light) or PINK, same price
- 40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Ventilated evaporator
- Auto defrost and automatic evaporation
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Climate class 3 (25°C 60%)

All models can be customized in decoration
All decorations are included on price, except glossy or melic finishing

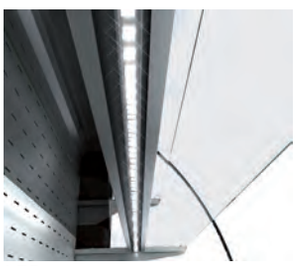
230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult

VSS-6-6-C

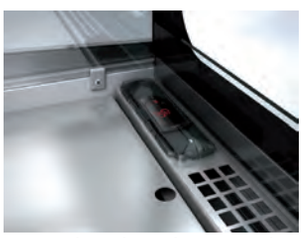
VSS-6-13-C

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

LEDs 6500 K LEDs 3000 K LEDs



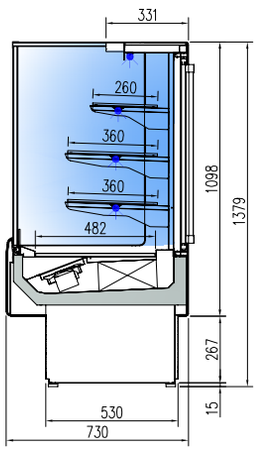
LED estantes
Shelves LED lighting



Centralita digital protegida
Electronic control protected

VSS-6-6-C

VSS-6-13-C



VSS-6-6-R	2.652 €
VSS-6-9-R	3.220 €
VSS-6-13-R	3.661 €
VSS-6-16-R	4.238 €
VSSB-6-6-R	2.652 €
VSSB-6-9-R	3.220 €
VSSB-6-13-R	3.661 €
VSSB-6-16-R	4.238 €

Disponible acabados de la carta NCS o RAL, incluidos en el precio estándar, excepto alto brillo y metalizados.

Available finish included in NCS or RAL color chart, at the same price, excepr glossy and metalic finishing

VSS
+2°C +8°C

VSSB
+14°C 17°C
55% HR

mod.	largo length (mm)	fondo depth (mm)	alto height (mm)	exposición display (m^2)	puertas corredera sliding doors (uds)	puertas abatibles hinged doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	rango range	refrigerante refrigerant
VSS-6-6	600	730	1380	0,54	0	1	817	1067	+2°C+8°C	R-452A
VSS-6-9	950	730	1380	0,9	2	0	1096	1366	+2°C+8°C	R-452A
VSS-6-13	1300	730	1380	1,26	2	0	1096	1739	+2°C+8°C	R-452A
VSS-6-16	1650	730	1380	1,62	2	0	1497	1963	+2°C+8°C	R-452A
VSSB-6-6	600	730	1380	0,54	0	1	815	1067	+14°C+17°C	R-452A
VSSB-6-9	950	730	1380	0,9	2	0	1096	1366	+14°C+17°C	R-452A
VSSB-6-13	1300	730	1380	1,26	2	0	1096	1739	+14°C+17°C	R-452A
VSSB-6-18	1650	730	1380	1,62	2	0	1497	1963	+14°C+17°C	R-452A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

VSS vitrina refrigerada para snack (+2°+8°)
VSSB vitrina refrigerada para chocolates (+14°+17°, 55% HR)

- Exterior fabricado en chapa de acero plastificada, lacada o inox
- Costados en ABS inyectado
- Interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- **Cristal doble templado**: frontal, laterales, encimera y puertas
- Perfilería en aluminio anodizado
- Estantes de cristal, con iluminación LED 6500 K
- Opción LED 3000 K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Evaporador ventilado
- Descarche automático con evaporación automática
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Clase climática 3 (25°C 60%)

Todos los modelos se pueden personalizar en decoración
Cualquier decoración incluida en el precio, excepto alto brillo y metalizado

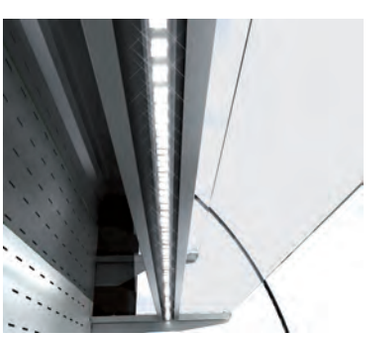
We reserve the right to change specifications without prior notice

VSS snacks refrigerated (+2°+8°)
VSSB chocolate refrigerated (+14°+17°, 55% HR)

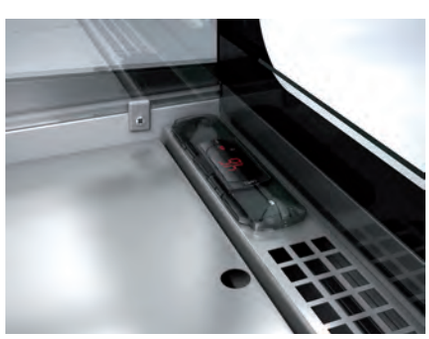
- External finish in plastic coated steel, lacquered or stainless steel
- Sides in ABS injected
- Internal finish in AISI-304 18/10 stainless steel
- **Tempered double glazed**: front, sides, worktop and doors
- Anodised aluminium profiles
- Glass shelves, with 6500 K LED lighting
- Optional 3000 K LED (soft light) or PINK, same price
- 40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Ventilated evaporator
- Auto defrost and automatic evaporation
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Climate class 3 (25°C 60%)

All models can be customized in decoration
All decorations are included on price, except glossy or melic finishing

230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



LED estantes
Shelves LED lighting



Centralita digital protegida
Electronic control protected

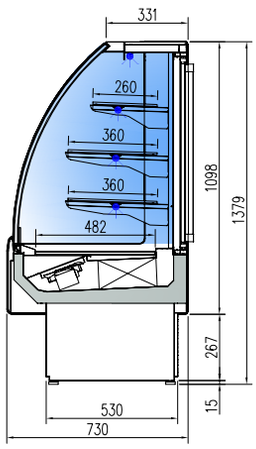
Unión cristales
Glass panels join

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

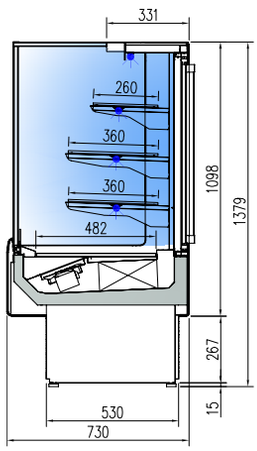
LEDs 6500 K LEDs 3000 K LEDs

VSS-6-9-R

VSS-6-16-R



VSSA-6-6-C	2.735 €
VSSA-6-9-C	3.321 €
VSSA-6-13-C	3.771 €
VSSA-6-16-C	4.727 €
VSSAM-6-6-C	2.569 €
VSSAM-6-9-C	3.160 €
VSSAM-6-13-C	3.591 €
VSSAM-6-16-C	4.238 €



VSSA-6-6-R	2.735 €
VSSA-6-9-R	3.321 €
VSSA-6-13-R	3.771 €
VSSA-6-16-R	4.727 €
VSSAM-6-6-R	2.569 €
VSSAM-6-9-R	3.160 €
VSSAM-6-13-R	3.591 €
VSSAM-6-16-R	4.238 €

mod.	largo length (mm)	fondo depth (mm)	alto height (mm)	exposición display (m^2)	puertas corredera sliding doors (uds)	puertas abatibles hinged doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	rango range	refrigerante refrigerant
VSSAM-6-6	600	730	1380	0,6	-	-	817	1367	+2°C+8°C	R-452A
VSSAM-6-9	950	730	1380	1	-	-	1315	1704	+2°C+8°C	R-452A
VSSAM-6-13	1300	730	1380	1,4	-	-	1497	2003	+2°C+8°C	R-452A
VSSAM-6-16	1650	730	1380	1,8	-	-	1755	2121	+2°C+8°C	R-452A
VSSA-6-6	600	730	1380	0,6	0	1	817	1367	+2°C+8°C	R-452A
VSSA-6-9	950	730	1380	1	2	0	1315	1704	+2°C+8°C	R-452A
VSSA-6-13	1300	730	1380	1,4	2	0	1497	2003	+2°C+8°C	R-452A
VSSA-6-18	1650	730	1380	1,8	2	0	1755	2121	+2°C+8°C	R-452A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

VSSA vitrina refrigerada autoservicio puertas traseras

VSSAM vitrina refrigerada autoservicio

- Exterior fabricado en chapa de acero plastificada, lacada o inox
- Costados en ABS inyectado
- Interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- **Cristal doble templado**: laterales y puertas
- Perfilería en aluminio anodizado
- Estantes de cristal, con iluminación LED 6500 K
- Opción LED 3000 K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Evaporador ventilado
- Descarche automático con evaporación automática
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Clase climática 3 (25°C 60%) régimen M1

Todos los modelos se pueden personalizar en decoración
Cualquier decoración incluida en el precio, excepto alto brillo y metalizados

We reserve the right to change specifications without prior notice

VSSA snacks refrigerated selfservice, rear side doors

VSSAM snacks refrigerated selfservice

- External finish in plastic coated steel, lacquered or stainless steel
- Sides in ABS injected
- Internal finish in AISI-304 18/10 stainless steel
- **Tempered double glazed**: sides and doors
- Anodised aluminium profiles
- Glass shelves, with 6500 K LED lighting
- Optional 3000 K LED (soft light) or PINK, same price
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Ventilated evaporator
- Auto defrost and automatic evaporation
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Climate class 3 (25°C 60%) regime M1

All models can be customized in decoration

All decorations are included on price, except glossy or melic finishing

230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult

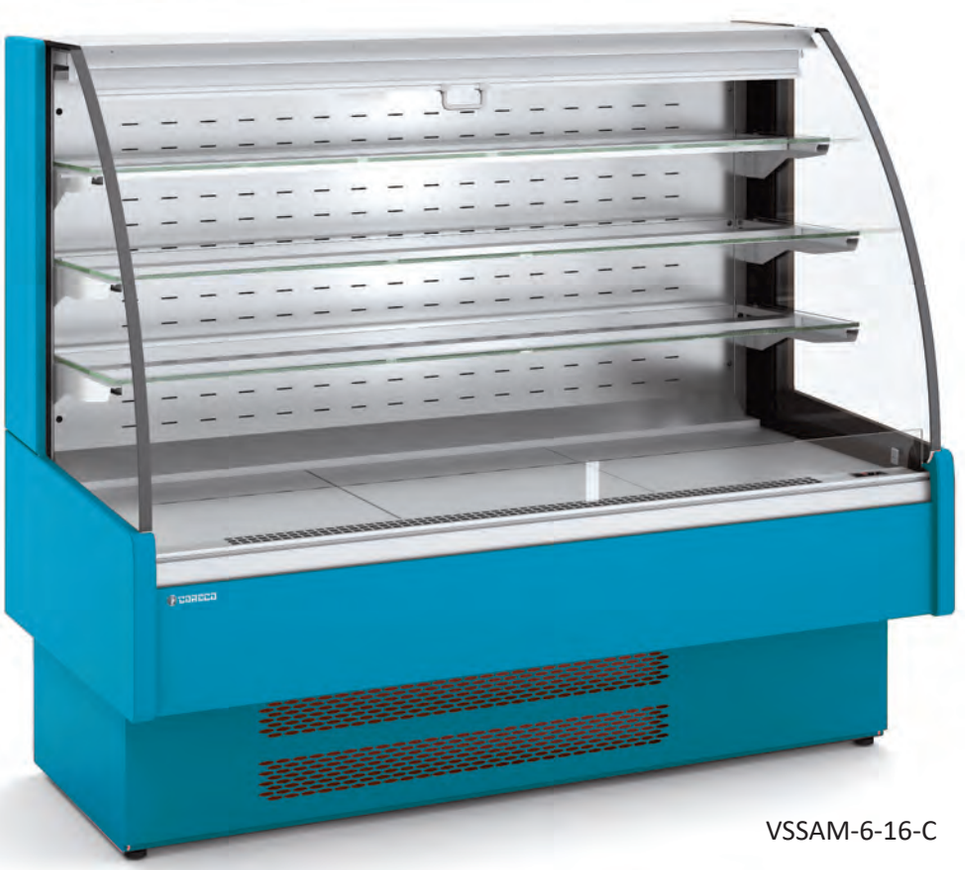
Disponible acabados de la carta NCS o RAL, incluidos en el precio estándar, excepto alto brillo y metalizados.

Available finish included in NCS or RAL color chart, at the same price, excepr glossy and metalic finishing

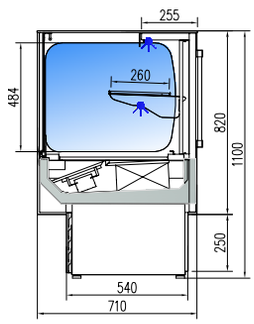
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

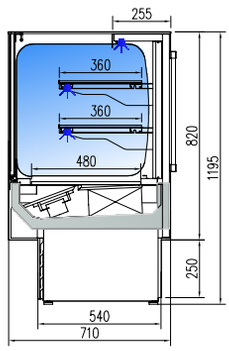
LEDs 6500 K LEDs 3000 K LEDs

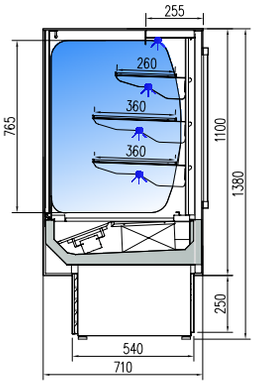
VSSA-6-13-R



VSSAM-6-16-C







Disponible acabados de la carta NCS o RAL, incluidos en el precio estándar, excepto alto brillo y metalizados.

Available finish included in NCS or RAL color chart, at the same price, excepr glossy and metalic finishing

VSS-6-6-RGB	2.662 €
VSS-6-9-RGB	3.303 €
VSS-6-13-RGB	3.754 €
VSS-6-16-RGB	4.341 €
VSSB-6-6-RGB	2.662 €
VSSB-6-9-RGB	3.303 €
VSSB-6-13-RGB	3.754 €
VSSB-6-16-RGB	4.341 €

VSS-6-6-RGM	2.704 €
VSS-6-9-RGM	3.326 €
VSS-6-13-RGM	3.813 €
VSS-6-16-RGM	4.372 €
VSS-6-6-RGM	2.704 €
VSS-6-9-RGM	3.326 €
VSS-6-13-RGM	3.813 €
VSS-6-16-RGM	4.372 €

VSS-6-6-RG	2.756 €
VSS-6-9-RG	3.397 €
VSS-6-13-RG	3.847 €
VSS-6-16-RG	4.435 €
VSSB-6-6-RG	2.756 €
VSSB-6-9-RG	3.397 €
VSSB-6-13-RG	3.847 €
VSSB-6-16-RG	4.435 €

mod.	largo length (mm)	fondo depth (mm)	alto height (mm)	exposición display (m^2)	puertas corredera sliding doors (uds)	puertas abatibles hinged doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
VSS-6-6-RGB	580	710	1100	0,45	0	1	817	1067	R-452A
VSS-6-9-RGB	930	710	1100	0,77	2	0	1096	1376	R-452A
VSS-6-13-RGB	1280	710	1100	1,08	2	0	1096	1739	R-452A
VSS-6-16-RGB	1630	710	1100	1,4	2	0	1497	1963	R-452A
VSS-6-6-RGM	580	710	1195	0,5	0	1	817	1067	R-452A
VSS-6-9-RGM	930	710	1195	0,85	2	0	1096	1376	R-452A
VSS-6-13-RGM	1280	710	1195	1,2	2	0	1096	1739	R-452A
VSS-6-16-RGM	1630	710	1195	1,55	2	0	1497	1963	R-452A
VSS-6-6-RG	580	710	1380	0,54	0	1	817	1067	R-452A
VSS-6-9-RG	930	710	1380	0,9	2	0	1096	1376	R-452A
VSS-6-13-RG	1280	710	1380	1,26	2	0	1096	1739	R-452A
VSS-6-18-RG	1630	710	1380	1,62	2	0	1497	1963	R-452A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

VSS-vitrina refrigerada para snack (+2°+8°)

VSSB-vitrina refrigerada para chocolates (+14°+17°, 55% HR)

- Exterior fabricado en chapa de acero plastificada, lacada o inox
- Costados en cristal doble templado, máxima visibilidad
- Interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- **Cristal doble templado**: costados, frente, encimera y puertas
- Perfilería en aluminio anodizado
- Estantes y encimera de cristal, con iluminación LED 6500 K
- Opción LED 3000 K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Evaporador ventilado
- Descarche automático con evaporación automática
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Clase climática 3 (25°C 60%) régimen M1

Todos los modelos se pueden personalizar en decoración
Cualquier decoración incluida en el precio, excepto alto brillo y metalizados

230v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

VSS
+2°C +8°C

VSSB
+14°C 17°C
55% HR

We reserve the right to change specifications without prior notice

VSS- snacks refrigerated (+2°+8°)

VSSB- chocolate refrigerated (+14°+17°, 55% HR)

- External finish in plastic coated steel, lacquered or stainless steel
- Double glazed sides, max visibility
- Internal finish in AISI-304 18/10 stainless steel
- **Tempered double glazed**: sides, front, top and doors
- Anodised aluminium profiles
- Glass top and shelves, with 6500 K LED lighting
- Optional 3000 K LED (soft light) or PINK, same price
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Ventilated evaporator
- Auto defrost and automatic evaporation
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Climate class 3 (25°C 60%) regime M1

All models can be customized in decoration
All decorations are included on price, except glossy or metalic finishing

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

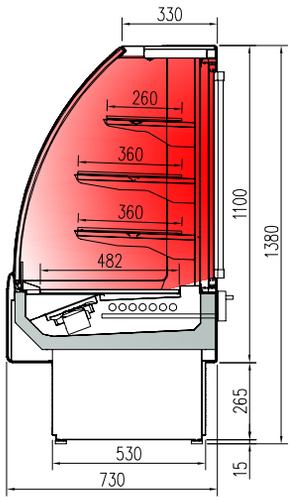
LEDs 6500 K LEDs 3000 K LEDs

novedad new

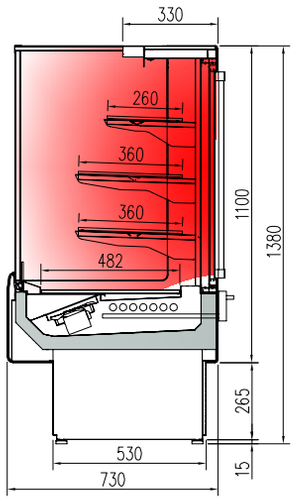
VSS-6-9-RGB

VSS-6-9-RG

VSS-6-9-RGM



VSS-6HE-6-C	2.466 €
VSS-6HE-9-C	3.067 €
VSS-6HE-13-C	3.488 €
VSS-6HE-16-C	4.016 €



VSS-6HE-6-R	2.528 €
VSS-6HE-9-R	3.096 €
VSS-6HE-13-R	3.522 €
VSS-6HE-16-R	4.057 €

mod.	largo length (mm)	fondo depth (mm)	alto height (mm)	exposición display (m^2)	puertas corredera sliding doors (uds)	puertas abatibles hinged doors (uds)	consumo consumption (W)	rango range
VSS-6HE-6	600	730	1380	0,54	0	1	1026	+60°C +70°C 45%- 50% HR
VSS-6HE-9	950	730	1380	0,9	2	0	1657	+60°C +70°C 45%- 50% HR
VSS-6HE-13	1300	730	1380	1,26	2	0	2482	+60°C +70°C 45%- 50% HR
VSS-6HE-16	1650	730	1380	1,62	2	0	3308	+60°C +70°C 45%- 50% HR

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior fabricado en chapa de acero plastificada, lacada o inox
- Costados en ABS inyectado
- Interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- **Cristal doble templado**: laterales, frente y puertas
- Perfilería en aluminio anodizado
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Estantes en alambre de acero, inclinación y altura regulables
- Cajón con dispositivo humidificador
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura

Todos los modelos se pueden personalizar en decoración
Cualquier decoración incluida en el precio, excepto alto brillo y metalizados

We reserve the right to change specifications without prior notice

- External finish in plastic coated steel, lacquered or stainless steel
- Sides in ABS injected
- Internal finish in AISI-304 18/10 stainless steel
- **Tempered double glazed**: sides, front and doors
- Anodised aluminium profiles
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Shelves made of steel wire, adjustable tilt and height
- Humidifier drawer
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Climate class 3 (25°C 60%) regime M1

All models can be customized in decoration
All decorations are included on price, except glossy or melic finishing

230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult

Disponible acabados de la carta NCS o RAL, incluidos en el precio estándar, excepto alto brillo y metalizados.

Available finish included in NCS or RAL color chart, at the same price, excepr glossy and metalic finishing

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

VSS-6HE-9-C

VSS-6HE-9-R

CPRO-60 1.818 €

CPRO-90 1.970 €

CPROH-60 1.909 €

CPROH-90 2.060 €

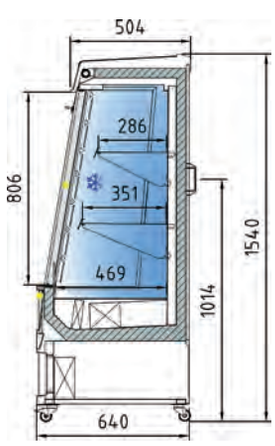
mod.	Largo Length (mm)	Alto Height (m^2)	Fondo Depth (uds)	Capacidad Capacity (L)	Estantes Shelves (°C)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CPRO-60	640	1540	640	200	2+1	967	1370	R290
CPRO-90	915	1540	640	288	2+1	1263	1613	R290
CPROH-60	640	1965	640	356	4+1	967	1382	R290
CPROH-90	915	1965	640	406	4+1	1263	1667	R290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

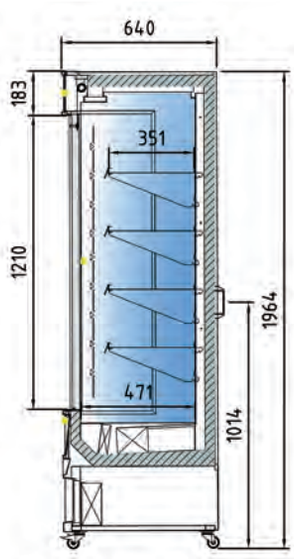
- Exterior en acero plastificado gris
- Interior en acero acabado epoxy blanco
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Estantes de acero plastificado regulables en altura y ángulo, con porta-precios
- Costados con **doble cristal templado**
- De serie: Luz horizontal, vertical y cortina nocturna
- Iluminación LED 6500 K,
- Control digital de temperatura y descarches
- Evaporación y condensación ventilada
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre CFCs, densidad 40 Kg/m^3
- Evaporación automática del agua de descarche
- Clase climática 3 (25ºC 60%HR) régimen M1, temperatura producto -1/5ºC UNE EN ISO 23953-2:2006
- Tensión monofásica 230V 50/60 Hz

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Exterior in plasticised steel gray
- Epoxy finished steel interior white
- Designed for beverages and packaged
- Plastic coated steel shelves adjustable in height and angle , with price holders
- Sides **tempered double glazed**
- Standard: horizontal and vertical lighting and night curtain
- 6500 K LED lighting
- Digital temperature control and defrost
- Ventilated evaporation and condensation
- Insulation: Polyurethane, CFC, density 40 Kg / m^3
- Automatic evaporation of defrost water
- Climatic class 3 (25ºC 60%HR) regime M1, product temperature -1/5ºC UNE EN ISO 23953-2:2006
- Voltage 230V 50/60 Hz



CPRO-60



CPROH-60

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

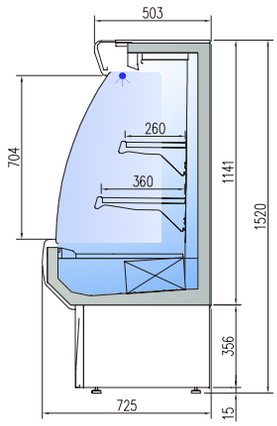
LEDs 6500 K

eco R290

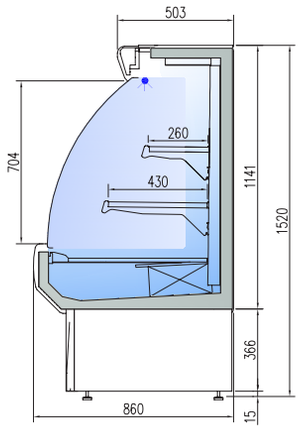
novedad new

CPRO-90

CPROH-60



CMB-6-70	2.222 €
CMB-6-100	2.606 €
CMB-6-125	2.818 €
CMB-6-150	3.285 €



CMB-8-70	2.383 €
CMB-8-100	2.798 €
CMB-8-125	3.005 €
CMB-8-150	3.305 €

mod.	largo length (mm)	exposición display (m^2) CMB-6	exposición display (m^2) CMB-8	estantes shelves (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant	rango range (°C)
CMb-70	680	0,56	0,65	2	1315	1559	R-452A	-1 +5
CMb-100	970	0,63	0,77	2	1497	1797	R-452A	-1 +5
CMb-125	1220	0,7	0,87	2	1497	1800	R-452A	-1 +5
CMb-150	1480	0,77	0,98	2	2953	2667	R-452A	-1 +5

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

Vitrinas polivalentes, preparadas para carnes, lácteos y verduras regulando parámetros de la centralita digital
- Exterior en chapa de acero plastificado e interior en chapa de acero acabado epoxi
- Decoración estándar: costados gris y frontal a un color
- Costados de 30 mm
- Perfilería en aluminio anodizado
- Estantes regulables en altura y ángulo (100 Kg/m^2), con porta-precios
- **De serie**: luz superior y cortina nocturna
- Iluminación LED 6500 K, opción LED 3000 K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Evaporador ventilado
- Descarche automático con evaporación automática
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Clase climática 3 (25°C 60%) régimen M1

M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

All multideck are versatile and changing digital control parameters, are ready for meat, milk products and vegetables
- Laminated steel plate exterior and epoxy finished steel plate interior
- 30 mm thicknes sides
- Standard finishing: gray sides and one color front decor
- Anodised aluminium profiles
- Height and angle adjustable shelves (100 Kg/m^2), with labels holder
- **Standard**: horizontal top lighting and night curtain
- 6500 K LED lighting, optional 3000 K LED (soft light) or PINK, same price
- 40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Ventilated evaporator
- Auto defrost and automatic evaporation
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Climate class 3 (25°C 60%) regime M1

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

OPCIONES *OPTIONS*	decoración frontal *front decor*		decoración total *total decor*		lacado alto brillo *glossy lacquered*		interior lacado *lacquered interior*	luz extra **LED** *extra lighting*	pre-instalación *remote condenser unit*
CMb-70	103 €		331 €		450 €		166 €	29 € x ud	-157 €
CMb-100	108 €		336 €		461 €		169 €	41 € x ud	-213 €
CMb-125	113 €		341 €		471 €		171 €	54 € x ud	-263 €
CMb-150	118 €		346 €		482 €		174 €	62 € x ud	-274 €

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (404A) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (404A) and solenoid valve, included

220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

LEDs 6500 K LEDs 3000 K LEDs

CMb-8-10

CMb-6-15

CHM-6-100-LE	4.420 €
CHM-6-125-LE	4.927 €

CHM-5-100	3.597 €
CHM-5-125	4.119 €
CHM-6-100	3.617 €
CHM-6-125	4.124 €
CHM-8-100	3.985 €
CHM-8-125	4.508 €

CHMI-5-100	3.690 €
CHMI-5-125	4.243 €
CHMI-6-100	3.886 €
CHMI-6-125	4.498 €
CHMI-8-100	4.224 €
CHMI-8-125	4.782 €

CHMI-5-100-LC	3.690 €
CHMI-5-125-LC	4.243 €
CHMI-6-100-LC	3.886 €
CHMI-6-125-LC	4.498 €
CHMI-8-100-LC	4.224 €
CHMI-8-125-LC	4.782 €

CHM-5-100-LC	3.597 €
CHM-5-125-LC	4.119 €
CHM-6-100-LC	3.617 €
CHM-6-125-LC	4.124 €
CHM-8-100-LC	3.985 €
CHM-8-125-LC	4.508 €

mod.	largo length (mm)	puertas doors (uds)	exposición dsplay (m^2)	estantes shelves (uds)	potencia frig. frig. power (W) VCC compressor	consumo. consumption (kW/24h)	Sonoridad Loudness (dB)	refrigerante refrigerant	rango range (°C)
CHM-5-100	970	2	1,14	4	494- 1018	4,55	36	R-290	-1 +5
CHM-5-125	1220	2	1,45	4	494- 1018	5,4	45	R-290	-1 +5
CHM-6-100	970	2	1,22	4	494- 1018	4,55	36	R-290	-1 +5
CHM-6-125	1220	2	1,56	4	494- 1018	5,4	45	R-290	-1 +5
CHM-8-100	970	2	1,28	4	494- 1018	4,56	36	R-290	-1 +5
CHM-8-125	1220	2	1,6	4	494- 1018	5,4	45	R-290	-1 +5

Vitrinas polivalentes, preparadas para carnes, lácteos y verduras regulando parámetros de la centralita digital

- Compresor sistema **Inverter** para máxima eficiencia energética
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Estantes regulables en altura y ángulo (100 Kg/m^2), con porta-precios
- **De serie**: luz superior y **puertas doble cristal templado**
- Iluminación LED 6500 K, opción LED 3000 K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Evaporador ventilado, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Descarche automático con evaporación automática
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Compresor capacidad variable (VCC)
- Ventiladores bajo consumo y bajo nivel emisión sonora
- Clase climática 3 (25°C 60%Hr) régimen M1

M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

All multideck are versatile and changing digital control parameters, are ready for meat, milk products and vegetables

- **Inverter** compressor system for max energy efficiency
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Height and angle adjustable shelves (100 Kg/m^2), with labels holder
- **Standard**: horizontal top lighting and **double tempered glazzed doors**
- 6500 K LED lighting, optional 3000 K LED (soft light) or PINK, same price
- 40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Ventilated evaporator, with EPOXY anticorrosion cover as sta dard
- Auto defrost and automatic evaporation
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- EC fans, low consumption and low noise preasure
- VCC compressor (variable compressor capacity)
- Climate class 3 (25°C 60%Hr) regime M1

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

OPCIONES *OPTIONS*	decoración frontal *front decor*	decoración total *total decor*	lacado alto brillo *glossy lacquered*	interior lacado *lacquered interior*	*luz extra LED* *extra lighting*
CM-100	108 €	336 €	461 €	169 €	41 € x ud
CM-125	113 €	341 €	471 €	171 €	54 € x ud

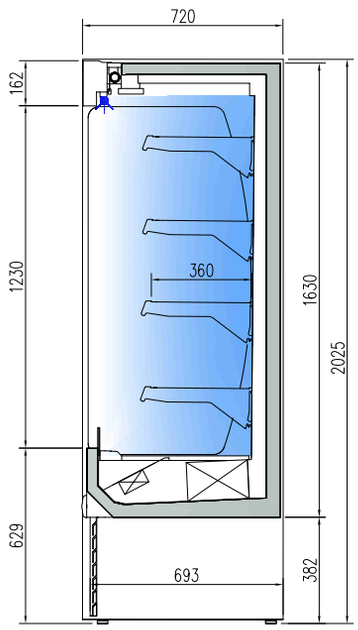
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

Alta eficiencia
High efficiency
R290
Inverter
novedad
new

HCM-6-100-EG

HCMI-6-125-LE

LEDs 6500 K
LEDs 3000 K



CM-6-70-LE	3.202 €
CM-6-100-LE	3.465 €
CM-6-125-LE	3.823 €
CM-6-150-LE	4.253 €
CM-6-190-LE	4.513 €
CM-6-240-LE	5.699 €
CM-6-290-LE	6.502 €

CMI-6-70-LE	3.367 €
CMI-6-100-LE	3.735 €
CMI-6-125-LE	4.197 €
CMI-6-150-LE	4.486 €
CMI-6-190-LE	5.046 €
CMI-6-240-LE	6.042 €
CMI-6-290-LE	7.091 €

Eficiencia energética - Energy efficiency

Puertas cristal opcionales
Optional glass doors

mod.	largo length (mm)	exposición dsplay (m^2)	estantes shelves (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo. consumption (W)	refrigerante refrigerant	rango range (°C)
CM-70	680	0,83	4	1315	1661	R-452A	-1 +5
CM-100	970	1,22	4	1497	1949	R-452A	-1 +5
CM-125	1220	1,56	4	1497	1952	R-452A	-1 +5
CM-150	1480	1,91	4	2953	3076	R-452A	-1 +5
CM-190	1880	2,45	8	2953	3108	R-452A	-1 +5
CM-240	2380	3,12	8	2994	3924	R-452A	-1 +5
CM-290	2900	3,82	8	5906	6175	R-452A	-1 +5

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

Vitrinas polivalentes, preparadas para carnes, lácteos y verduras regulando parámetros de la centralita digital
- **CM-LE**: Paneles frontales decorables e interior en chapa de acero con acabado epoxi
- **CMI-LE**: Paneles frontales e interior en acero inox AISI-304
- **Costados de cristal doble templado**
- **De serie**: luz superior y cortina nocturna
- Iluminación LED 6500 K, opción LED 3000 K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Estantes regulables en altura y ángulo (100 Kg/m^2), con porta-precios
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Evaporador ventilado, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Descarche automático con evaporación automática
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Clase climática 3 (25°C 60%) régimen M1

M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

All multideck are versatile and changing digital control parameters, are ready for meat, milk products and vegetables
- **CM-LE**: Decorable frontal panels, epoxy finished steel plate interior
- **CMI-LE**: AISI-304 stainless Steel frontal panels and interior
- **Double glazed tempered sides**
- **Standard**: horizontal top lighting and night curtain
- 6500 K LED lighting, optional 3000 K LED (soft light) or PINK, same price
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Height and angle adjustable shelves (100 Kg/m^2), with labels holder
- 40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Ventilated evaporator, with EPOXY anticorrosion cover as sta dard
- Auto defrost and automatic evaporation
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Climate class 3 (25°C 60%) regime M1

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

OPCIONES *OPTIONS*	decoración frontal *front decor*	Puertas Cristal **doble templado** ***Tempered double glazed doors***	*luz extra LED extra lighting*	pre-instalación *remote condenser unit*
CM-70	103 €	-	29 € x ud	-157 €
CM-100	108 €	828 €	41 € x ud	-213 €
CM-125	113 €	881 €	54 € x ud	-263 €
CM-150	118 €	1.321 €	62 € x ud	-274 €
CM-190	124 €	1.606 €	83 € x ud	-315 €
CM-240	129 €	1.709 €	103 € x ud	-508 €
CM-290	149 €	2.642 €	133 € x ud	-700 €

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (404A) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (404A) and solenoid valve, included

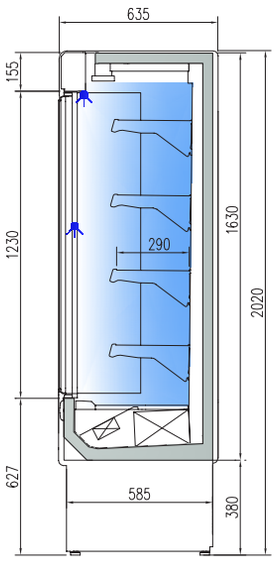
220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

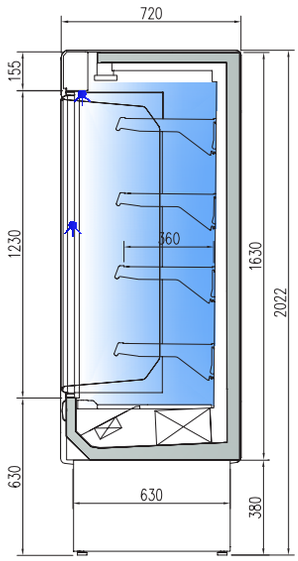
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

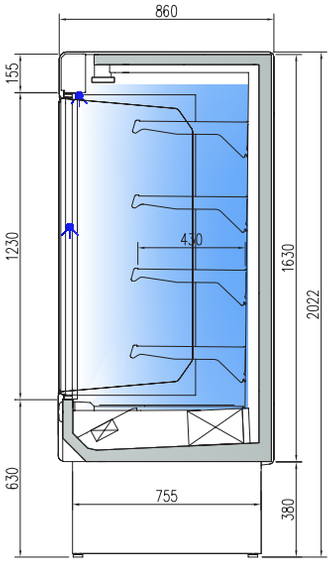
LEDs 6500 K LEDs 3000 K LEDs

novedad new

CM-6-190-LE







CM-5-100-EG	3.160 €
CM-5-125-EG	3.627 €
CM-5-150-EG	4.222 €
CM-5-190-EG	4.787 €
CM-5-240-EG	5.720 €
CM-5-290-EG	7.254 €

CM-6-100-EG	3.253 €
CM-6-125-EG	3.740 €
CM-6-150-EG	4.357 €
CM-6-190-EG	4.798 €
CM-6-240-EG	5.984 €
CM-6-290-EG	7.534 €

CM-8-100-EG	3.549 €
CM-8-125-EG	3.973 €
CM-8-150-EG	4.621 €
CM-8-190-EG	5.238 €
CM-8-240-EG	6.067 €
CM-8-290-EG	7.741 €

eficiente ahorro energético
efficient energy saving

total plastificado blanco o negro
sin incremento de precio
black or white total plasticized decor, no increase of price

mod.	largo length (mm)	puertas doors (uds)	exposición dsplay (m^2) **CM-5-EG**	exposición dsplay (m^2) **CM-6-EG**	exposición dsplay (m^2) **CM-8-EG**	estantes shelves (uds) **CM-5-6-8-EG**	potencia frig. frig. power (W) **CM-5-6-8-EG**	consumo. consumption (W) **CM-5-6-8-EG**	refrigerante refrigerant	rango range (°C)
CM-100-EG	970	2	0,96	0,99	1,02	4	1315	1671	R-452A	-1 +5
CM-125-EG	1220	2	1,22	1,26	1,29	4	1315	1674	R-452A	-1 +5
CM-150-EG	1480	3	1,5	1,54	1,57	4	1755	1966	R-452A	-1 +5
CM-190-EG	1880	4	1,92	1,98	2,01	8	1755	2041	R-452A	-1 +5
CM-240-EG	2380	4	2,44	2,52	2,55	8	2953	2821	R-452A	-1 +5
CM-290-EG	2900	6	2,99	3,09	3,12	8	3515	3931	R-452A	-1 +5

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

Vitrinas polivalentes, preparadas para carnes, lácteos y verduras regulando parámetros de la centralita digital
- Exterior en chapa de acero plastificado, interior en chapa de acero con acabado epoxi
- Costados de 30 mm con **doble cristal templado**
- **Decoración estándar**: costados gris y frontal a un color
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Estantes regulables en altura y ángulo (100 Kg/m^2), con porta-precios
- **De serie**: luz superior y **puertas doble cristal templado**
- Iluminación LED 6500 K, opción LED 3000 K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Evaporador ventilado, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Descarche automático con evaporación automática
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Clase climática 3 (25°C 60%) régimen M1

M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

All multideck are versatile and changing digital control parameters, are ready for meat, milk products and vegetables
- Laminated steel plate exterior, epoxy finished steel plate interior
- 30 mm thicknes sides with **tempered double glazed**
- **Standard finishing**: gray sides and one color front decor
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Height and angle adjustable shelves (100 Kg/m^2), with labels holder
- **Standard**: horizontal top lighting and **double temperedglazzed doors**
- 6500 K LED lighting, optional 3000 K LED (soft light) or PINK, same price
- 40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Ventilated evaporator, with EPOXY anticorrosion cover as sta dard
- Auto defrost and automatic evaporation
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Climate class 3 (25°C 60%) regime M1

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

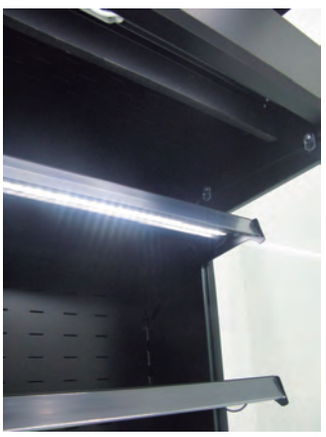
OPCIONES *OPTIONS*	decoración frontal *front decor*		decoración total *total decor*		lacado alto brillo *glossy lacquered*		interior lacado *lacquered interior*	*luz extra LED* *extra lighting*	pre-instalación *remote condenser unit*
CM-70	103 €		331 €		450 €		166 €	29 € x ud	-157 €
CM-100	108 €		336 €		461 €		169 €	41 € x ud	-213 €
CM-125	113 €		341 €		471 €		171 €	54 € x ud	-263 €
CM-150	118 €		346 €		482 €		174 €	62 € x ud	-274 €
CM-190	124 €		351 €		492 €		176 €	83 € x ud	-315 €
CM-240	129 €		357 €		528 €		179 €	103 € x ud	-508 €
CM-290	149 €		373 €		440 €		186 €	133 € x ud	-700 €

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (404A) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (404A) and solenoid valve, included

220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

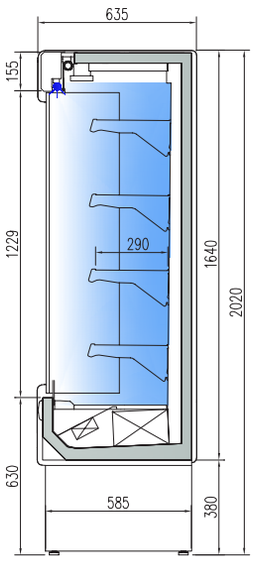
LEDs 6500 K LEDs 3000 K LEDs



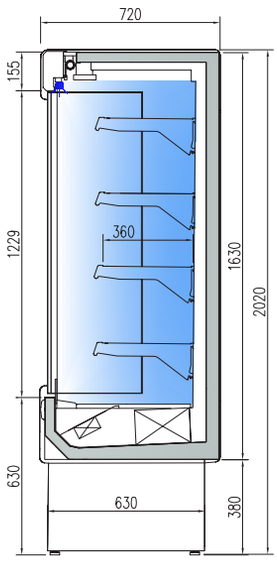
luz estante opcional
optional shelve lighting

CM-5-125-EG

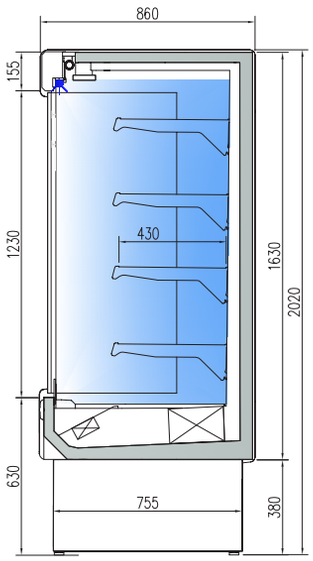
CM-6-190-EG



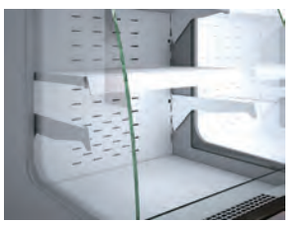
CM-5-70	2.300 €
CM-5-100	2.642 €
CM-5-125	3.015 €
CM-5-150	3.316 €
CM-5-190	3.668 €
CM-5-240	4.632 €
CM-5-290	5.419 €



CM-6-70	2.399 €
CM-6-100	2.662 €
CM-6-125	3.020 €
CM-6-150	3.450 €
CM-6-190	3.710 €
CM-6-240	4.895 €
CM-6-290	5.699 €



CM-8-70	2.621 €
CM-8-100	3.031 €
CM-8-125	3.404 €
CM-8-150	3.715 €
CM-8-190	4.036 €
CM-8-240	4.978 €
CM-8-290	5.906 €



total plastificado blanco o negro
sin incremento de precio
black or white total plasticized decor, no increase of price

MULTIDECK DISPLAY • VITRINAS MURALES

mod.	largo length (mm)	exposición dsplay (m^2) **CM-5**	exposición dsplay (m^2) **CM-6**	exposición dsplay (m^2) **CM-8**	estantes shelves (uds) **CM-5-6-8**	potencia frig. frig. power (W) **CM-5-6-8**	consumo. consumption (W) **CM-5-6-8**	refrigerante refrigerant	rango range (°C)
CM-70	680	0,78	0,83	0,86	4	1315	1559	R-452A	-1 +5
CM-100	970	1,14	1,22	1,26	4	1497	1797	R-452A	-1 +5
CM-125	1220	1,45	1,56	1,6	4	1497	1800	R-452A	-1 +5
CM-150	1480	1,78	1,91	1,96	4	2963	2667	R-452A	-1 +5
CM-190	1880	2,28	2,45	2,52	8	2963	2698	R-452A	-1 +5
CM-240	2380	2,9	3,12	3,21	8	2994	3600	R-452A	-1 +5
CM-290	2900	3,56	3,82	3,92	8	5906	5333	R-452A	-1 +5

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

Vitrinas polivalentes, preparadas para carnes, lácteos y verduras regulando parámetros de la centralita digital
- Exterior en chapa de acero plastificado, interior en chapa de acero con acabado epoxi
- Costados de 30 mm con **doble cristal templado**
- Decoración estándar: costados gris y frontal a un color
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Estantes regulables en altura y ángulo (100 Kg/m^2), con porta-precios
- **De serie**: luz superior y cortina nocturna
- Iluminación LED 6500 K, opción LED 3000 K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Evaporador ventilado, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Descarche automático con evaporación automática
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Clase climática 3 (25°C 60%) régimen M1

M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

All multideck are versatile and changing digital control parameters, are ready for meat, milk products and vegetables
- Laminated steel plate exterior, epoxy finished steel plate interior
- 30 mm thicknes sides with **tempered double glazed**
- Standard finishing: gray sides and one color front decor
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Height and angle adjustable shelves (100 Kg/m^2), with labels holder
- **Standard**: horizontal top lighting and night curtain
- 6500 K LED lighting, optional 3000 K LED (soft light) or PINK, same price
- 40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Ventilated evaporator, with EPOXY anticorrosion cover as sta dard
- Auto defrost and automatic evaporation
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Climate class 3 (25°C 60%) regime M1

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

OPCIONES *OPTIONS*	decoración frontal *front decor*	decoración total *total decor*	lacado alto brillo *glossy lacquered*	interior lacado *lacquered interior*	Puertas Cristal **doble templado** ***Tempered double glazed*** *doors*	luz extra **LED** *extra lighting*	pre-instalación *remote condenser unit*
CM-70	103 €	331 €	450 €	166 €	-	29 € x ud	-157 €
CM-100	108 €	336 €	461 €	169 €	828 €	41 € x ud	-213 €
CM-125	113 €	341 €	471 €	171 €	881 €	54 € x ud	-263 €
CM-150	118 €	346 €	482 €	174 €	1.321 €	62 € x ud	-274 €
CM-190	124 €	351 €	492 €	176 €	1.606 €	83 € x ud	-315 €
CM-240	129 €	357 €	528 €	179 €	1.709 €	103 € x ud	-508 €
CM-290	149 €	373 €	440 €	186 €	2.642 €	133 € x ud	-700 €

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (404A) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (404A) and solenoid valve, included

220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

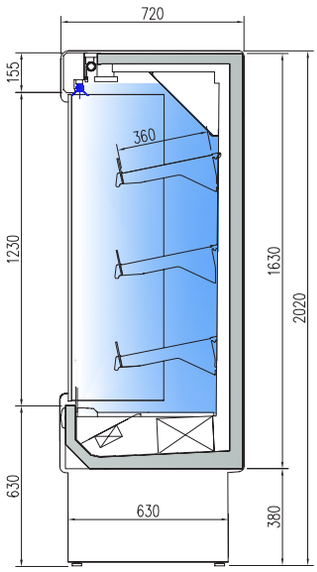
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

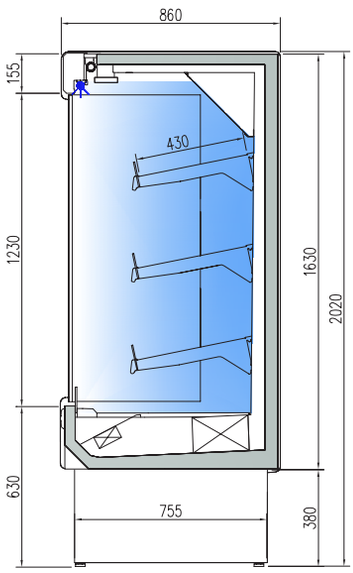
CM-5-15

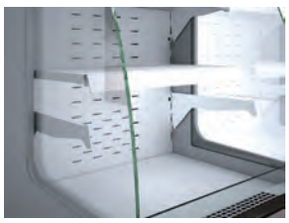
Eficiencia energética - Energy efficiency

Puertas cristal opcionales
Optional glass doors

CM-8-240







total plastificado blanco o negro
sin incremento de precio
black or white total plasticized decor, no increase of price

CM-6-70-V	2.399 €
CM-6-100-V	2.662 €
CM-6-125-V	3.020 €
CM-6-150-V	3.450+ €
CM-6-190-V	3.710 €
CM-6-240-V	4.895 €
CM-6-290-V	5.699 €

CM-8-70-V	2.621 €
CM-8-100-V	3.031 €
CM-8-125-V	3.404 €
CM-8-150-V	3.715 €
CM-8-190-V	4.036 €
CM-8-240-V	4.978 €
CM-8-290-V	5.906 €

mod.	largo length (mm)	exposición dsplay (m^2) **CM-6**	exposición dsplay (m^2) **CM-8**	estantes shelves (uds) **CM-6-8**	potencia frig. frig. power (W) **CM-6-8**	consumo. consumption (W) **CM-6-8**	refrigerante refrigerant	rango range (°C)
CMV-70	680	0,83	0,86	3	1315	1559	R-452A	+1 +10
CMV-100	970	1,22	1,26	3	1497	1797	R-452A	+1 +10
CMV-125	1220	1,56	1,6	3	1497	1800	R-452A	+1 +10
CMV-150	1480	1,91	1,96	3	2963	2667	R-452A	+1 +10
CMV-190	1880	2,45	2,52	6	2963	2698	R-452A	+1 +10
CMV-240	2380	3,12	3,21	6	2994	3600	R-452A	+1 +10
CMV-290	2900	3,82	3,92	6	5906	5333	R-452A	+1 +10

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

Vitrinas, preparadas frutas y verduras
- Exterior en chapa de acero plastificado, interior en chapa de acero con acabado epoxi
- Costados de 30 mm con **doble cristal templado**
- **Decoración estándar**: costados gris y frontal a un color
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Estantes regulables en altura (100 Kg/m^2), inclinados, con porta-precios y barandilla en la parte delantera
- Espejo en la parte superior
- **De serie**: luz superior y cortina nocturna
- Iluminación LED 6500 K, opción LED 3000 K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Evaporador ventilado, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Descarche automático con evaporación automática
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Clase climática 3 (25°C 60%) régimen M1

M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

Multideck ready for fruits and vegetables
- Laminated steel plate exterior, epoxy finished steel plate interior
- 30 mm thicknes sides with **tempered double glazed**
- Standard finishing: gray sides and one color front decor
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Height adjustable shelves (100 Kg/m^2), with labels holder, and front railing
- Mirror on top
- **Standard**: horizontal top lighting and night curtain
- 6500 K LED lighting, optional 3000 K LED (soft light) or PINK, same price
- 40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Ventilated evaporator, with EPOXY anticorrosion cover as sta dard
- Auto defrost and automatic evaporation
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Climate class 3 (25°C 60%) regime M1

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

OPCIONES *OPTIONS*	decoración frontal *front decor*	decoración total *total decor*	lacado alto brillo *glossy lacquered*	interior lacado *lacquered interior*	Puertas Cristal **doble templado** ***Tempered double glazed*** *doors*	*luz extra LED* *extra lighting*	pre-instalación *remote condenser unit*
CM-70	103 €	331 €	450 €	166 €	-	29 € x ud	-157 €
CM-100	108 €	336 €	461 €	169 €	828 €	41 € x ud	-213 €
CM-125	113 €	341 €	471 €	171 €	881 €	54 € x ud	-263 €
CM-150	118 €	346 €	482 €	174 €	1.321 €	62 € x ud	-274 €
CM-190	124 €	351 €	492 €	176 €	1.606 €	83 € x ud	-315 €
CM-240	129 €	357 €	528 €	179 €	1.709 €	103 € x ud	-508 €
CM-290	149 €	373 €	440 €	186 €	2.642 €	133 € x ud	-700 €

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (404A) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (404A) and solenoid valve, included

220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

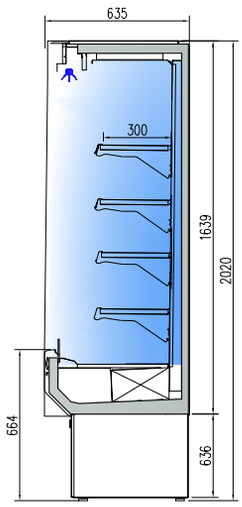
LEDs 6500 K LEDs 3000 K LEDs

Eficiencia energética - Energy efficiency

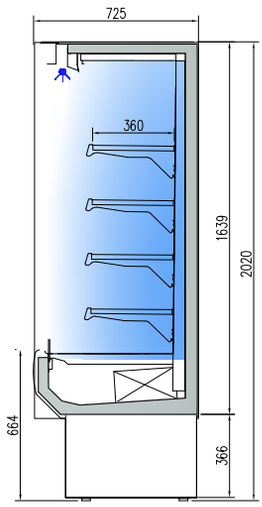
Puertas cristal opcionales
Optional glass doors

CM-6-150-V

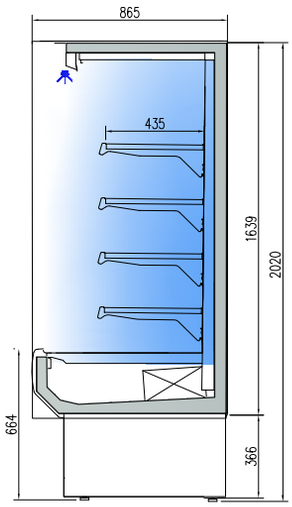
CMI-EG Puertas cristal doble DE SERIE
Double glazed doors as standard



CMI-5-100-EG	3.253 €
CMI-5-125-EG	3.710 €
CMI-5-150-EG	4.352 €
CMI-5-190-EG	5.010 €
CMI-5-240-EG	5.932 €
CMI-5-290-EG	7.833 €



CMI-6-100-EG	3.450 €
CMI-6-125-EG	3.963 €
CMI-6-150-EG	4.590 €
CMI-6-190-EG	5.363 €
CMI-6-240-EG	6.327 €
CMI-6-290-EG	8.122 €



CMI-8-100-EG	3.788 €
CMI-8-125-EG	4.248 €
CMI-8-150-EG	4.917 €
CMI-8-190-EG	5.767 €
CMI-8-240-EG	6.466 €
CMI-8-290-EG	8.212 €

PUERTAS DOBLE CRISTAL DE SERIE

STANDAR DOUBLE GLAZED DOORS

eficiente ahorro energético
efficient energy saving

mod.	largo length (mm)	puertas doors (uds)	exposición dsplay (m^2) **CMI-5-EG**	exposición dsplay (m^2) **CMI-6-EG**	exposición dsplay (m^2) **CMI-8-EG**	estantes shelves (uds) **CMI-5-6-8-EG**	potencia frig. frig. power (W) **CMI-5-6-8-EG**	consumo. consumption (W) **CMI-5-6-8-EG**	refrigerante refrigerant	rango range (°C)
CMI-100-EG	970	2	0,96	0,99	1,02	4	1315	1671	R-452A	-1 +5
CMI-125-EG	1220	2	1,22	1,26	1,29	4	1315	1674	R-452A	-1 +5
CMI-150-EG	1480	3	1,5	1,54	1,57	4	1755	1966	R-452A	-1 +5
CMI-190-EG	1880	4	1,92	1,98	2,01	8	1755	2041	R-452A	-1 +5
CMI-240-EG	2380	4	2,44	2,52	2,55	8	2953	2821	R-452A	-1 +5
CMI-290-EG	2900	6	2,99	3,09	3,12	8	3515	3931	R-452A	-1 +5

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

Vitrinas polivalentes, preparadas para carnes, lácteos y verduras regulando parámetros de la centralita digital
- Exterior e interior en acero inox AISI-304, con cristal lateral
- Costados de 30 mm con c**ristal doble templado**
- **Decoración estándar**: costados gris y frontal a un color
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Estantes regulables en altura y ángulo (100 Kg/m²), con porta-precios
- **De serie**: luz superior y **puertas doble cristal templado**
- Iluminación LED 6500 K, opción LED 3000 K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Evaporador ventilado, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Descarche automático con evaporación automática
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Clase climática 3 (25°C 60%) régimen M1

M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

All multideck are versatile and changing digital control parameters, are ready for meat, milk products and vegetables
- AISI 304 exterior and interior, with glass sides
- 30 mm thicknes sides with **tempered double glazed**
- **Standard finishing**: gray sides and one color front decor
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Height and angle adjustable shelves (100 Kg/m²), with labels holder
- **Standard**: horizontal top lighting and **double tempered glazed doors**
- 6500 K LED lighting, optional 3000 K LED (soft light) or PINK, same price
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Ventilated evaporator, with EPOXY anticorrosion cover as sta dard
- Auto defrost and automatic evaporation
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Climate class 3 (25°C 60%) regime M1

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

OPCIONES *OPTIONS*	*luz extra LED extra lighting*	pre-instalación remote condenser unit
CM-70	29 € x ud	-157 €
CM-100	41 € x ud	-213 €
CM-125	54 € x ud	-263 €
CM-150	62 € x ud	-274 €
CM-190	83 € x ud	-315 €
CM-240	103 € x ud	-508 €
CM-290	133 € x ud	-700 €

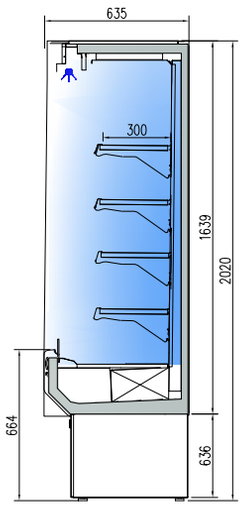
Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (404A) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (404A) and solenoid valve, included

220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

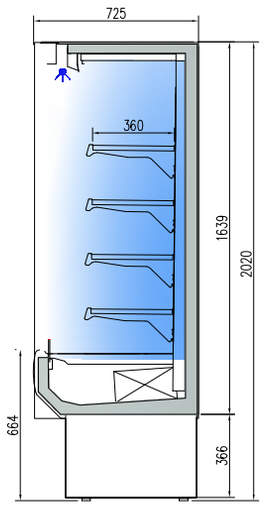
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

LEDs 6500 K LEDs 3000 K LEDs

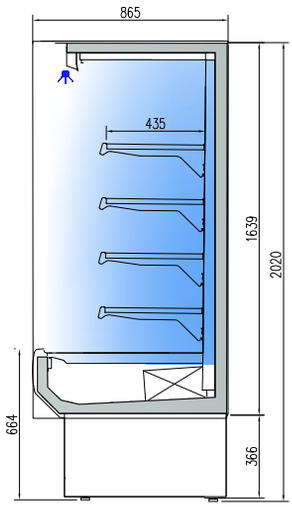
CMI-6-100-EG



CMI-5-70	2.321 €
CMI-5-100	2.735 €
CMI-5-125	3.139 €
CMI-5-150	3.445 €
CMI-5-190	3.808 €
CMI-5-240	4.844 €
CM I-5-290	5.998 €



CMI-6-70	2.564 €
CMI-6-100	2.932 €
CMI-6-125	3.394 €
CMI-6-150	3.683 €
CMI-6-190	4.243 €
CMI-6-240	5.239 €
CMI-6-290	6.288 €



CMI-8-70	2.839 €
CMI-8-100	3.269 €
CMI-8-125	3.678 €
CMI-8-150	4.010 €
CMI-8-190	4.663 €
CMI-8-240	5.377 €
CMI-8-290	6.378 €

mod.	largo length (mm)	exposición dsplay (m^2) **CMI-5**	exposición dsplay (m^2) **CMI-6**	exposición dsplay (m^2) **CMI-8**	estantes shelves (uds) **CMI-5-6-8**	potencia frig. frig. power (W) **CMI-5-6-8**	consumo. consumption (W) **CMI-5-6-8**	refrigerante refrigerant	rango range (°C)
CMI-70	680	0,78	0,83	0,86	4	1315	1559	R-452A	-1 +5
CMI-100	970	1,14	1,22	1,26	4	1497	1797	R-452A	-1 +5
CMI-125	1220	1,45	1,56	1,6	4	1497	1800	R-452A	-1 +5
CMI-150	1480	1,78	1,91	1,96	4	2963	2667	R-452A	-1 +5
CMI-190	1880	2,28	2,45	2,52	8	2963	2698	R-452A	-1 +5
CMI-240	2380	2,9	3,12	3,21	8	2994	3600	R-452A	-1 +5
CMI-290	2900	3,56	3,82	3,92	8	5906	5333	R-452A	-1 +5

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

Vitrinas polivalentes, preparadas para carnes, lácteos y verduras regulando parámetros de la centralita digital
- Exterior e interior en acero inox AISI-304, con cristal lateral
- Costados de 30 mm con **cristal doble templado**
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Estantes regulables en altura y ángulo, con porta-precios
- **De serie**: luz superior y cortina nocturna
- Iluminación LED 6500 K, opción LED 3000 K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Evaporador ventilado, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Descarche automático con evaporación automática
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Clase climática 3 (25°C 60%) régimen M1

M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

All multideck are versatile and changing digital control parameters, are ready for meat, milk products and vegetables
- AISI 304 exterior and interior, with glass sides
- 30 mm thicknes sides with **tempered double glazed**
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Height and angle adjustable shelves, with labels holder
- **Standard**: horizontal top lighting and night curtain
- 6500 K LED lighting, optional 3000 K LED (soft light) or PINK, same price
- 40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Ventilated evaporator, with EPOXY anticorrosion cover as sta dard
- Auto defrost and automatic evaporation
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Climate class 3 (25°C 60%) regime M1

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

OPCIONES *OPTIONS*	Puertas Cristal **doble templado** ***Tempered double glazed doors***	*luz extra LED* *extra lighting*	pre-instalación *remote condenser unit*
CM-70	-	29 € x ud	-157 €
CM-100	828 €	41 € x ud	-213 €
CM-125	881 €	54 € x ud	-263 €
CM-150	1.321 €	62 € x ud	-274 €
CM-190	1.606 €	83 € x ud	-315 €
CM-240	1.709 €	103 € x ud	-508 €
CM-290	2.642 €	133 € x ud	-700 €

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (404A) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (404A) and solenoid valve, included

220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

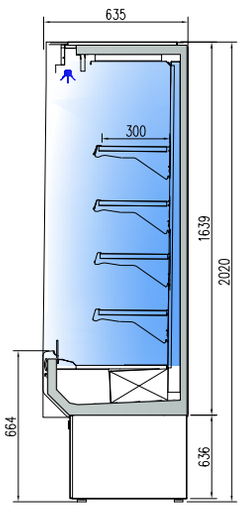
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

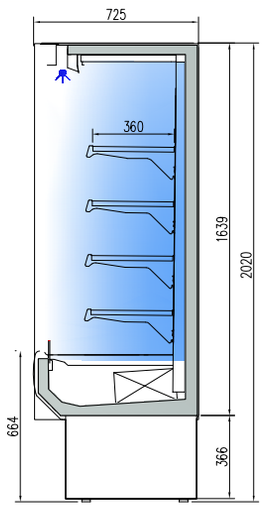
LEDs 6500 K LEDs 3000 K LEDs

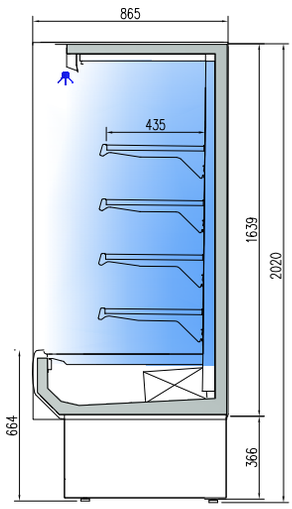
Eficiencia energética - Energy efficiency

Puertas cristal opcionales
Optional glass doors

CMI-6-100







CM-5-70-LC	2.300 €	CMI-5-70-LC	2.321 €
CM-5-100-LC	2.642 €	CMI-5-100-LC	2.735 €
CM-5-125-LC	3.015 €	CMI-5-125-LC	3.139 €
CM-5-150-LC	3.316 €	CMI-5-150-LC	3.445 €
CM-5-190-LC	3.668 €	CMI-5-190-LC	3.808 €
CM-5-240-LC	4.632 €	CMI-5-240-LC	4.844 €

CM-6-70-LC	2.399 €	CMI-6-70-LC	2.564 €
CM-6-100-LC	2.662 €	CMI-6-100-LC	2.932 €
CM-6-125-LC	3.020 €	CMI-6-125-LC	3.394 €
CM-6-150-LC	3.450 €	CMI-6-150-LC	3.683 €
CM-6-190-LC	3.710 €	CMI-6-190-LC	4.243 €
CM-6-240-LC	4.895 €	CMI-6-240-LC	5.239 €

CM-8-70-LC	2.621 €	CMI-8-70-LC	2.839 €
CM-8-100-LC	3.031 €	CMI-8-100-LC	3.269 €
CM-8-125-LC	3.404 €	CMI-8-125-LC	3.678 €
CM-8-150-LC	3.715 €	CMI-8-150-LC	4.010 €
CM-8-190-LC	4.036 €	CMI-8-190-LC	4.663 €
CM-8-240-LC	4.978 €	CMI-8-240-LC	5.377 €

mod.	largo length (mm)	exposición dsplay (m^2) **CMI-5**	exposición dsplay (m^2) **CMI-6**	exposición dsplay (m^2) **CMI-8**	estantes shelves (uds) **CMI-5-6-8**	potencia frig. frig. power (W) **CMI-5-6-8**	consumo. consumption (W) **CMI-5-6-8**	refrigerante refrigerant	rango range (°C)
CMI-70	680	0,78	0,83	0,86	4	1315	1559	R-452A	-1 +5
CMI-100	970	1,14	1,22	1,26	4	1497	1797	R-452A	-1 +5
CMI-125	1220	1,45	1,56	1,6	4	1497	1800	R-452A	-1 +5
CMI-150	1480	1,78	1,91	1,96	4	2963	2667	R-452A	-1 +5
CMI-190	1880	2,28	2,45	2,52	8	2963	2698	R-452A	-1 +5
CMI-240	2380	2,9	3,12	3,21	8	2994	3600	R-452A	-1 +5
CMI-290	2900	3,56	3,82	3,92	8	5906	5333	R-452A	-1 +5

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

Vitrinas polivalentes, preparadas para carnes, lácteos y verduras regulando parámetros de la centralita digital
- **CM:** Exterior en chapa de acero plastificado, interior en chapa de acero con acabado epoxi y espejos en la cara interior
- **CMI**: Exterior e interior en acero inox AISI-304, con espejos en la cara interior
- **De serie**: luz superior, cortina nocturna y espejos laterales
- Iluminación LED 6500 K, opción LED 3000 K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- **Opcional**: persiana de aluminio, con accionamiento **manual** y **cerradura**
- Costados de 30 mm
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Estantes regulables en altura y ángulo (100 Kg/m^2), con porta-precios
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Evaporador ventilado, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Descarche automático con evaporación automática
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Clase climática 3 (25°C 60%) régimen M1

M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

All multideck are versatile and changing digital control parameters, are ready for meat, milk products and vegetables
- **CM:** Laminated steel plate exterior, epoxy finished steel plate interior with side mirrors
- **CMI**: AISI 304 exterior and interior, with side mirrors
- **Standard**: horizontal top lighting and night curtain
- 6500 K LED lighting, optional 3000 K LED (soft light) or PINK, same price
- Optional: Aluminium shutter, with **lock** and **manual drive**
- 30 mm thicknes sides
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Height and angle adjustable shelves (100 Kg/m^2), with labels holder
- 40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Ventilated evaporator, with EPOXY anticorrosion cover as sta dard
- Auto defrost and automatic evaporation
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Climate class 3 (25°C 60%) regime M1

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

OPCIONES *OPTIONS*	interior lacado CM *lacquered interior CM*	persiana *shutter*	Puertas Cristal **doble templado** ***Tempered double glazed doors***	*luz extra LED extra lighting*	pre-instalación *remote condenser unit*
CM-70-LC	**166 €**	310 €	-	**29 € x ud**	**-157 €**
CM-100-LC	**169 €**	331 €	828 €	**41 € x ud**	**-213 €**
CM-125-LC	**171 €**	357 €	881 €	**54 € x ud**	**-263 €**
CM-150-LC	**174 €**	388 €	1.321 €	**62 € x ud**	**-274 €**
CM-190-LC	**176 €**	424 €	1.606 €	**83 € x ud**	**-315 €**
CM-240-LC	**179 €**	-	1.709 €	**103 € x ud**	**-508 €**

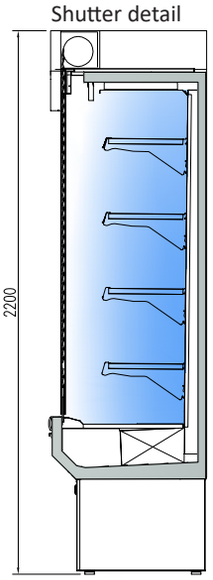
Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (404A) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (404A) and solenoid valve, included

220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

Colores opcionales, incluidos en precio
Optional colors, free of charge

Detalle persiana
Shutter detail



Espejo
Mirror

Eficiencia energética - Energy efficiency

Puertas cristal opcionales
Optional glass doors

CMI-6-100-LC

CM-6-100-LC
Con persiana
With shutter

- ❄ **Versión electromecánica con control por baja presión.**
- ❄ **Versión electrónica con cuadro eléctrico para evaporador.**
- ❄ **Versión multiservicio con sistema VRC para modulación de capacidad.**
- ❄ **Diseño tropicalizado para alta temperatura ambiente.**

Descripción

Unidades motocondensadoras compactas para refrigeración a media y baja temperatura, en construcción silenciosa con compresor hermético alternativo con insonorización acústica, y motoventilador axial de baja velocidad.

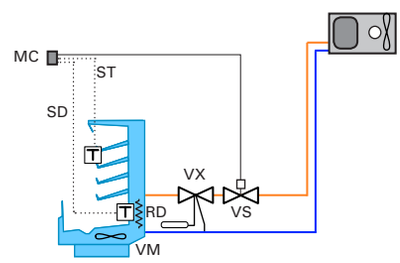
Características

- Refrigerante R449A o R134a, o refrigerantes alternativos.
- Compresor hermético alternativo, montado sobre amortiguadores, con silenciador de descarga, resistencia de cárter y clixon interno.
- Batería condensadora de amplia superficie, de tubos de cobre y aletas de aluminio, con dimensionamiento tropicalizado para temperatura ambiente de hasta 50 ºC.
- Motoventilador axial de bajas revoluciones.
- Circuito frigorífico equipado con presostatos de alta y baja presión, filtro cerámico, recipiente y visor de líquido.
- Control digital de presión de condensación en versiones -N, y control de condensación todo-nada en versiones -M.
- Control proporcional de presión de condensación mediante variación de velocidad del motoventilador (incluido a partir de MDF-MY-2086, MDF-MG-1038).
- Cuadro eléctrico de potencia y maniobra, con protección de compresor y motoventilador.
- Centralita electrónica de control del evaporador (en versiones -N).
- Separador de aceite integrado (en versiones multiservicio -V).
- Inyección de líquido en modelos de baja temperatura con R449A.

Versiones

- Versiones -M (electromecánica). La versión electromecánica está diseñada para el control de paro/marcha por baja presión (caída por baja o pump down).
- Versiones -N (electrónica). La versión electrónica incorpora el avanzado controlador electrónico XWING para la gestión de la unidad condensadora y del evaporador. pudiendo integrar opcionalmente la válvula solenoide.
- Versiones -V (multiservicio). La versión multiservicio de la serie de unidades motocondensadoras integra el sistema VRC de regulación de capacidad frigorífica, que adapta el flujo de refrigerante a la demanda de un conjunto de unidades evaporadoras manteniendo constante la presión en la línea de aspiración. El sistema VRC se compone de un juego de válvulas de regulación de presión y temperatura capaces de variar de forma progresiva la capacidad frigorífica de un compresor entre un 100% y un 10% de su potencia nominal, a la vez que se reduce la potencia eléctrica absorbida.

Ejemplo instalación de la versión electromecánica (media temperatura)



MC: MANDO DE CONTROL
ST: SONDA TERMOSTATO
SD: SONDA DESESCARCHE
VX: VÁLVULA DE EXPANSIÓN
VM: MOTOVENTILADOR
RD: RESISTENCIA DE DESESCARCHE

Separador de aceite (opcional)

Las motocondensadoras Sigilus conectadas a un único evaporador no precisan normalmente de separador de aceite. Éste se recomienda para tuberías de gran longitud (>30m) siendo en todo caso necesario un adecuado diseño del circuito para garantizar el retorno de aceite.

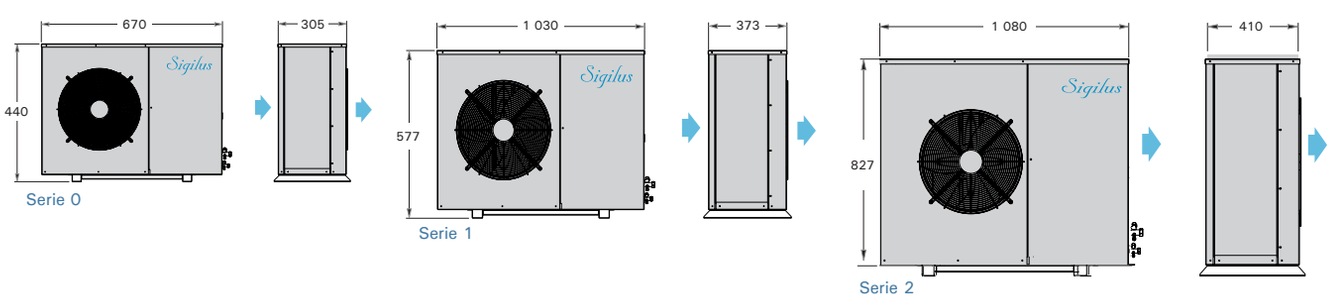
Control de condensación proporcional

Las motocondensadoras Sigilus incorporan un control de condensación proporcional por variación de velocidad para funcionamientos prolongados con baja temperatura exterior.

Triple insonorización acústica

Las motocondensadoras Sigilus incorporan una triple insonorización acústica:

- Compartimento del compresor insonorizado y separado del flujo de aire.
- Compresores con camisa acústica, y los herméticos con silenciador de descarga.
- Ventiladores silenciosos de baja velocidad, sobre estructura antivibratoria.



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | Media temp. | Condensadoras Silenciosas | Comp. hermético | R134a / R449A — serie MDF / BDF

REFRIGERANTE	SERIE / MODELO	COMPRESOR CV	COMPRESOR TENSIÓN	POTENCIA FRIGORÍFICA EN13215 (W) [1] Tª EVAP. -10ºC	POTENCIA FRIGORÍFICA (W) [2] TEMPERATURA DE EVAPORACIÓN 0ºC	-5ºC	-10ºC	-15ºC	POTENCIA ABSORB NOMINAL (kW)	(C.O.P.) S.E.P.R. [3]	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	VENTILADOR Ø mm	CAUDAL (m³/h)	CONEXIÓN FRIGORÍFICA LIQ - GAS	PESO (kg)	NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) [4]	PVP VERSIÓN MY / MG (€)
R134a	MDF-MY-0 008	1/3	230 V-I	440	690	550	430	330	0,26	(1,68)	3,9	Ø 200	350	1/4"-3/8"	50	17	1 170
	MDF-MY-0 010	3/8	230 V-I	570	870	700	560	430	0,33	(1,75)	3,9	Ø 200	350	1/4"-3/8"	50	17	1 440
	MDF-MY-0 015	1/2	230 V-I	790	1 200	970	770	610	0,46	(1,73)	4,9	Ø 200	350	1/4"-3/8"	52	22	1 537
	MDF-MY-1 015	1/2	230 V-I	870	1 380	1 100	860	650	0,49	(1,78)	5,1	Ø 360	1 700	1/4"-1/2"	66	22	1 624
	MDF-MY-1 026	3/4	230 V-I	1 330	2 140	1 700	1 310	970	0,71	(1,88)	8,8	Ø 360	1 700	1/4"-1/2"	74	19	1 731
	MDF-MY-1 033	1	230 V-I	1 720	2 680	2 150	1 680	1 250	0,82	(2,10)	9,0	Ø 360	1 700	1/4"-5/8"	76	23	1 969
	MDF-MY-1 053	1 1/2	230 V-I *	2 370	3 900	3 060	2 320	1 720	1,22	(1,95)	11,6	Ø 360	1 700	1/4"-3/4"	88	28	2 335
	MDF-MY-1 074	2	230 V-I *	3 370	5 260	4 200	3 260	2 470	1,60	(2,30)	15,6	Ø 360	1 700	1/4"-3/4"	90	35	2 940
	MDF-MY-2 086	4	400 V-III	4 150	6 670	5 260	4 050	3 030	1,81	(2,30)	12,6	Ø 450	3 600	3/8"-7/8"	98	39	3 300
	MDF-MY-2 108	5	400 V-III	5 040	8 060	6 370	4 900	3 740	2,20	3,11	15,6	Ø 450	3 600	3/8"-7/8"	100	36	3 496
	MDF-MY-2 136	6 1/2	400 V-III	6 710	10 180	8 250	6 500	5 040	2,99	2,91	18,6	Ø 450	3 600	3/8"-1 1/8"	103	35	4 010
R449A	MDF-MG-0 008	1/3	230 V-I	620	964	790	630	490	0,37	(1,71)	3,9	Ø 200	350	1/4"-3/8"	51	20	1 357
	MDF-MG-0 010	3/8	230 V-I	790	1 210	1 000	800	630	0,47	(1,69)	5,3	Ø 200	350	1/4"-3/8"	51	24	1 448
	MDF-MG-0 012	1/2	230 V-I	930	1 390	1 150	940	750	0,56	(1,69)	6,1	Ø 200	350	1/4"-3/8"	51	24	1 530
	MDF-MG-1 014	1/2	230 V-I	1 220	1 880	1 530	1 210	930	0,68	(1,82)	5,7	Ø 360	1 700	1/4"-1/2"	66	25	1 631
	MDF-MG-1 016	5/8	230 V-I	1 390	2 210	1 780	1 400	1 050	0,77	(1,85)	7,1	Ø 360	1 700	1/4"-1/2"	76	25	1 763
	MDF-MG-1 018	3/4	230 V-I	1 690	2 640	2 150	1 710	1 320	0,92	(1,88)	8,4	Ø 360	1 700	1/4"-1/2"	76	25	1 855
	MDF-MG-1 024	1	230 V-I	2 210	3 490	2 820	2 210	1 670	1,06	(2,11)	11,7	Ø 360	1 700	3/8"-5/8"	78	25	2 032
	MDF-MG-1 026	1 1/4	230 V-I *	2 440	3 790	3 090	2 460	1 890	1,18	(2,09)	13,1	Ø 360	1 700	3/8"-5/8"	78	25	2 078
	MDF-MG-1 034	1 1/2	230 V-I *	3 060	4 760	3 890	3 120	2 420	1,66	(1,88)	15,6	Ø 360	1 700	3/8"-5/8"	78	27	2 149
	MDF-MG-1 038	1 3/4	400 V-III	3 540	5 420	4 420	3 520	2 720	1,59	(2,23)	6,6	Ø 450	3 200	3/8"-5/8"	81	30	2 616
	MDF-MG-2 048	2	400 V-III	4 520	6 940	5 640	4 510	3 520	1,97	(2,30)	8,1	Ø 450	3 600	3/8"-3/4"	85	27	2 938
	MDF-MG-2 054	2 1/2	400 V-III	5 140	7 810	6 380	5 140	4 060	2,18	3,43	8,6	Ø 450	3 600	3/8"-3/4"	86	27	3 111
	MDF-MG-2 060	3	400 V-III	5 880	8 790	7 250	5 880	4 690	2,59	3,25	9,6	Ø 450	3 600	3/8"-3/4"	87	27	3 395
	MDF-MG-2 068	3 1/2	400 V-III	6 600	9 750	8 110	6 600	5 290	2,98	3,05	10,1	Ø 450	3 600	1/2"-3/4"	88	26	3 568

230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | Baja temperatura | Condensadoras Silenciosas | Compresor hermético | R449A

REFRIGERANTE	SERIE / MODELO	COMPRESOR CV	COMPRESOR TENSIÓN	POTENCIA FRIGORÍFICA EN13215 (W) [1] Tª EVAP. -35ºC	POTENCIA FRIGORÍFICA (W) [2] TEMPERATURA DE EVAPORACIÓN -25ºC	-30ºC	-35ºC	POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW)	(C.O.P.) S.E.P.R. [3]	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	VENTILADOR Ø mm	CAUDAL (m³/h)	CONEXIÓN FRIGORÍFICA LIQ - GAS	PESO (kg)	NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) [4]	PVP VERSIÓN MG (€)
R449A	**BDF-MG-0 018**	**5/8**	**230 V-I**	400	**740**	**540**	370	**0,46**	**(0,85)**	**6,1**	**Ø 200**	**350**	**1/4"-1/2"**	**61**	**17**	1 890
	BDF-MG-1 026	3/4	230 V-I	660	1 220	870	590	0,68	(0,93)	8,6	Ø 360	1 700	1/4"-1/2"	67	18	2 291
	BDF-MG-1 034	**1 1/4**	**230 V-I**	**870**	**1 610**	**1 150**	780	**0,92**	**(0,95)**	**10,4**	**Ø 360**	**1 700**	**3/8"-5/8"**	**83**	**20**	2 603
	BDF-MG-1 054	1 3/4	400 V-III	1 180	2 280	1 610	1 050	1,33	(0,85)	16,4	Ø 360	1 700	3/8"-5/8"	93	27	2 998
	BDF-MG-1 074	2 1/2	400 V-III	1 610	3 010	2 200	1 450	1,63	(0,95)	24,4	Ø 360	1 700	3/8"-5/8"	93	30	3 055
	BDF-MG-1 086	3	400 V-III	2 020	3 250	2 430	1 740	1,48	1,75	9,0	Ø 450	3 200	3/8"-5/8"	83	27	3 451
	BDF-MG-2 096	3 1/2	400 V-III	2 330	4 060	2 940	1 980	1,67	1,73	10,7	Ø 450	3 600	3/8"-3/4"	98	40	4 045
	BDF-MG-2 108	4	400 V-III	2 850	4 760	3 540	2 470	2,00	1,77	12,7	Ø 450	3 600	3/8"-7/8"	98	38	4 328
	BDF-MG-2 136	5	400 V-III	3 600	5 890	4 420	3 170	2,75	1,60	14,9	Ø 450	3 600	3/8"-7/8"	98	33	4 611
	BDF-MG-3 215	7 1/2	400 V-III	5 540	9 160	6 860	4 870	4,02	1,69	12,7	Ø 450	3 600	1/2"-1 1/8"	149	40	5 827
	BDF-MG-3 271	10	400 V-III	7 550	11 850	9 095	6 720	5,41	1,69	14,9	Ø 450	3 600	1/2"-1 1/8"	149	40	6 081

Opcionales

- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz. * + 8%
- Separador de aceite. + 590 €
- Válvula solenoide integrada con cuerpo y bobina (solo en versiones -N y -M). + 145 €
- Recubrimiento anticorrosión de batería. + 8%
- Rejilla exterior de protección de batería. + 90 €
- Control de condensación proporcional por variación de velocidad del motoventilador (modelos hasta 1074 con R134a, y modelos hasta 1034 en MT, y hasta 1074 en BT con R449A). + 250 €

Versiones

- Versión N - Versión con cuadro electrico y centralita electrónica para el control de la unidad condensadora y el evaporador. + 5%
- Versión V - Versión multiservicio con sistema de variación de capacidad VRC (incluye separador de aceite). Modelos a consultar. +1000 €

[1] Condiciones según norma UNE-EN 13215: Temp. ambiente 32 ºC, temp. evaporación de -10 ºC (MT) y -35 ºC (BT), temp. de aspiración 20 ºC, refrigerante R404A.

[2] Condiciones según norma UNE-EN 13215: Temp. ambiente 32 ºC, temp. evaporación de -10 ºC (MT) y -35 ºC (BT), SH = 10K, refrigerante R449A.

[3] C.O.P./S.E.P.R.: Coeficiente de rendimiento (COP) y Factor de rendimiento estacional (SEPR) según directiva ErP 2015/1095/UE.

[4] Nivel sonoro máximo referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.

* Unidades disponibles en tensión 400 V-III-50 Hz.

CORECO

ARMARIO MINIMARKET - MINIMARKET CABINET

Pag. **360-361** Armario MINIMARKET, refrigeración y congelados por cortina de aire
Chiller and freezer air courtain MINIMARKET cabinet

MURALES SUPERMARKET - SUPERMARKET MULTIDECK

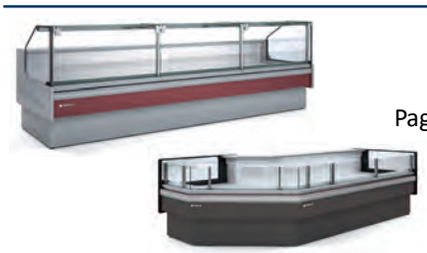
Pag. **362-363** Vitrina expositora MURAL PRE-INSTALACIÓN
REMOTE CONDENSER UNIT multideck unit

Pag. **364-371** Vitrina expositora MURAL PRE-INSTALACIÓN SUPERMARKET
SUPERMARKET REMOTE CONDENSER UNIT multideck unit

Pag. **372-375** Vitrina expositora MURAL BAJA PRE-INSTALACIÓN SUPERMARKET
SUPERMARKET REMOTE CONDENSER UNIT LOW multideck unit

novedad new

VITRINA - SERVE OVER COUNTER



Pag. **374-377** Vitrina expositora modular serie 12 cristal elevable
Serve over counter modular line 12 liftable glass

novedad new

SELF-SERVICE

Pag. **378-379** Vitrina expositora SELF - SERVICE
SELF - SERVICE serve over counter

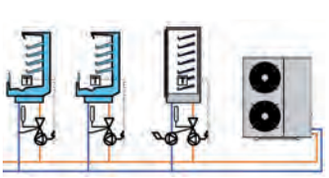
novedad new

MOSTRADOR - DISPLAY COUNTER

Pag. **380-381** Mostrador pescaderia para mercado
Fish display counter for market

Pag. **382-383** Mostrador pescaderia neutro para mercado
Fish neutral display counter for market

UNIDADES CONDENSADORAS - CONDENSER UNITS



Pag. 384-391 Condensadoras remotas, multiservicio
Remote condenser multiservice

RVC-2003	3.584 €
CVC-2003	5.063 €

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante refrigerant
RVC-2003	-2°C+8°C	2115	1960	845	1755	1470	1750	235	4+4	230V - 50 Hz	R-290
CVC-2003	-25°C-18°C	2115	1960	845	1576	1960	1750	251	4+4	230V - 50 Hz	R-290

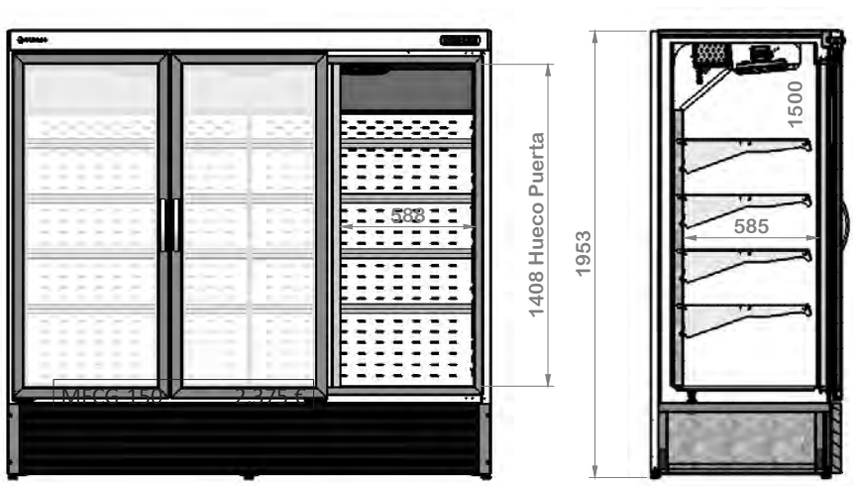
características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en acero plastificado blanco, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Doble cristal + LEDS
- Estantes interiores de acero lacado blanco, regulables en altura con soportes tipo estantería y banda porta-precios
- Pies ajustables en altura, ruedas opcionales
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema **cortina de aire**, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Cortina de aire a toda la altura del respaldo interior
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- White plastic coated exteriorand interior, stainless steel stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Double glazed door + LEDS
- Heavy dutty shelves made of coated panel, height adjustable by supports and label holder
- Adjustable legs, castors as optional
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosio coating
- **Air courtain** in the whole rear side
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defros, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
cerradura puerta cristal	*glass door lock*	45 € x ud
set 6 ruedas	*6 castors set*	117 € x ud
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	250 € x ud
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar-consult



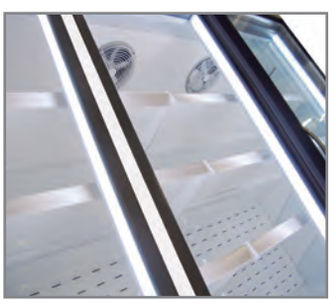
SUPERMARKET

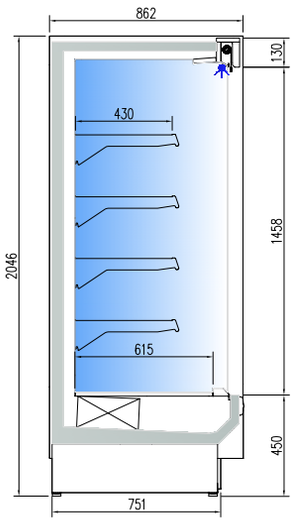
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

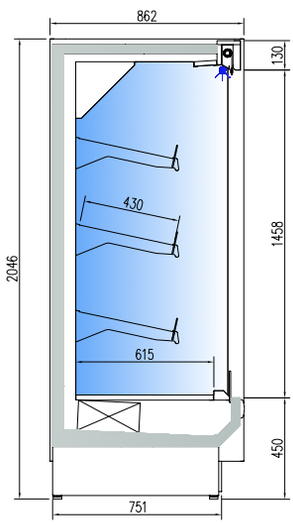
+8°C -18°C
-2°C -25°C

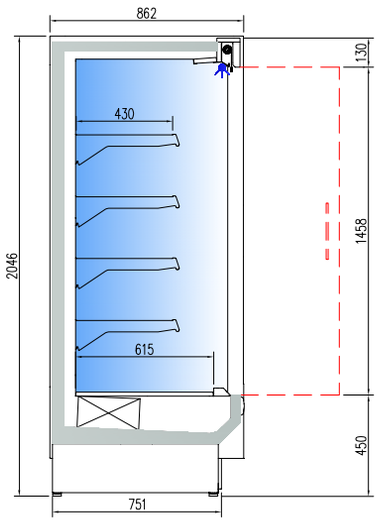
LEDs 6500 K

RVC-2003









CM-8R-093 M1	2.591 €	CM-8R-093 M2	2.525 €	CM-8R-093 H1	2.543 €	CM-8R-093-EG M1	3.419 €	CM-8R-093-EG M2	3.353 €
CM-8R-125 M1	2.914 €	CM-8R-125 M2	2.828 €	CM-8R-125 H1	2.863 €	CM-8R-125-EG M1	3.823 €	CM-8R-125-EG M2	3.737 €
CM-8R-187 M1	3.606 €	CM-8R-187 M2	3.454 €	CM-8R-187 H1	3.490 €	CM-8R-187-EG M1	4.742 €	CM-8R-187-EG M2	4.590 €
CM-8R-250 M1	4.525 €	CM-8R-250 M2	4.343 €	CM-8R-250 H1	4.409 €	CM-8R-250-EG M1	5.989 €	CM-8R-250-EG M2	5.808 €
CM-8R-290 M1	5.363 €	CM-8R-290 M2	5.060 €	CM-8R-290 H1	5.176 €	CM-8R-290-EG M1	7.211 €	CM-8R-290-EG M2	6.908 €

SUPERMARKET

ref.	largo **sin** costados *length **without** sides* (mm)	largo **con** costados *length **with** sides* (mm)	exposición *display* CM (m^2)	exposición *display* CM-EG (m^2)	estantes *shelves* M1 M2 (uds)	estantes *shelves* H1 (uds)	pot. frig. *frig. power* M1 (W)	pot. frig. M2 (W)	pot. frig. H1 (W)	pot. frig. EG-M1 (W)	pot. frig. EG-M2 (W)	puertas *doors* EG	consumo *consumption* (W)	refrigerante *refrigerant*
CM-8R-093	937	997	1.51	1.41	4	3	1569	1523	1476	785	761	2	65	R-452A / R-134a
CM-8R-125	1250	1310	2.01	1.89	4	3	2094	2031	1969	1047	1016	2	69	R-452A / R-134a
CM-8R-187	1875	1935	3.02	2.83	8	6	3141	3047	2953	1570	1523	3	101	R-452A / R-134a
CM-8R-250	2500	2560	4.03	3.77	8	6	4188	4063	3938	2094	2031	4	139	R-452A / R-134a
CM-8R-281	2812	2872	4.53	4.24	12	9	4710	4570	4429	2355	2285	6	202	R-452A / R-134a

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Equipos preinstalación preparados para conectar a unidad condensadora o central frigorífica
- Exterior en chapa de acero plastificado (inferior gris RAL 7040, decorativo superior y franja inferior standard)
- Interior en chapa de acero acabado EPOXI blanco RAL-9003
- Incluye juego de costados en el precio, a elegir costados VISIÓN o CIEGO + ESPEJO.
- Paragolpes de perfil plástico en la parte delantera
- Iluminación estándar: LED superior color 6500k (RED FRESH opcional)
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI
- Aislamiento de poliuretano inyectado densidad 40kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control electrónico de temperatura y descarche automático
- Juego de válvula solenoide y de expansión termostática R-449A / R-134a incluido
- Se recomienda canalizar el agua de descarche hasta acometida de aguas o bandeja de evaporación automática (no incluida)
- Modelos **EG:** incluye puertas de cristal doble. Resto de modelos sin puertas doble incluyen cortina de noche manual.
- Estantes regulables en altura y ángulo, con porta-precios de 40 mm incluidos.
- Clase climática 3 (25°C 60 % H.R)
- Modelos **M1**: temperatura producto-1°C / +5°C UNE-EN ISO 23953 apropiado para carnes
- Modelos **M2**: temperatura producto-1°C / +7°C UNE-EN ISO 23953 apropiado para lácteos, delis y embutidos
- Modelos **H1**: temperatura producto +1°C / +10°C UNE-EN ISO 23953 apropiado para frutas y verduras. Incluye espejo superior de serie.
- Refrigeración por otros gases: CONSULTAR
- Salida de tuberías: posibilidad por parte inferior, superior o respaldo.

- *Pre-installation equipment ready to connect to condensing or refrigeration unit*
- *Exterior made of laminated steel sheet (lower grey RAL 7040, decorative upper and lower stripe standard)*
- *Interior in steel sheet finished EPOXI white RAL-9003*
- *Includes a set of sides in the price, to choose sides VISION or BLIND + MIRROR.*
- *Plastic profile bumpers, in the front*
- *Standard lighting: LED top color 6500k (RED FRESH optional)*
- *Ventilated evaporator with EPOXI coating*
- *Injected polyurethane insulation density 40kg / m3, low GWP and zero ODP effect*
- *Electronic temperature control and automatic defrost*
- *Solenoid valve and thermostatic expansion kit R-449A / R-134a included*
- *It is recommended to channel the defrost water to water supply or automatic evaporation tray (not included)*
- **EG** *models: includes double glass doors. Other models without double doors include manual night curtain.*
- *Adjustable shelves in height and angle, with 40mm price holders included.*
- *Climatic class 3 (25°C 60% H.R)*
- *Models* **M1***: product temperature -1°C / + 5°C UNE-EN ISO 23953 suitable for meat*
- *Models* **M2***: product temperature -1°C / + 7°C UNE-EN ISO 23953 suitable for dairy products, delis and sausages*
- *Models* **H1***: product temperature + 1°C / + 10°C UNE-EN ISO 23953 suitable for fruits and vegetables. Includes top mirror as standard.*
- *Cooling by other gases: CONSULT*
- *Pipe outlet: possibility by the bottom, top or backrest.*

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

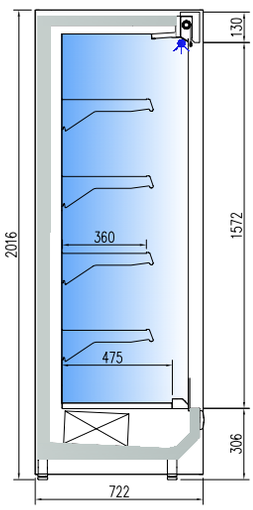
LEDs 6500 K LEDs 3000 K LEDs

CM-8R-187

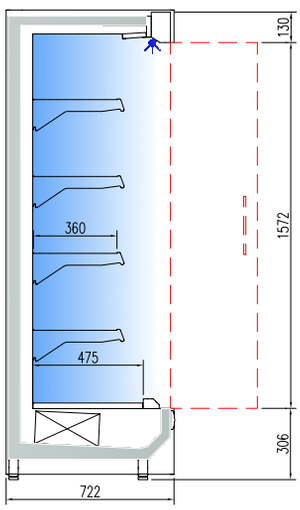
CM-8R-250-EG

OPCIONES / *OPTIONS*	Dec. ext. lacado / Ext. dec.	Dec. int. lacado / Int. dec. lacquered	Soporte barra carnicera / Kit butchers bars	Gancho barra carnicera / Hook butchers bars	Soporte pincho / Suport spike	Pincho simple / Simple spike	Pincho doble / Doble spike	Separador genero base / Separator genre base	Separador genero / Separator genre	Separador vertical / Vertical Separator	Kit ventiladores electronicos / Kit electronic ventilators	Kit LED estante / Shelf LED Kit	Cestillo inferior exposición / Lower basket exposure	Paragolpes tubo inox (€ /m) / Stainless steel bumper (€ /m)	Barandilla metacrilato (x nivel de estante) / Wire riling (x nivel de estante)	Iluminación LED (X nivel de estante) / LED Lighting (X level shelf)
CM-8R-093	108 €	336 €	77 €	10 €	32 €	20 €	40 €	57 €	57 €	182 €	106 €	49 €	61 €	45 €	16 €	38 €
CM-8R-125	113 €	341 €	103 €	10 €	44 €	20 €	40 €	57 €	57 €	182 €	141 €	67 €	81 €	45 €	21 €	52 €
CM-8R-187	124 €	351 €	156 €	10 €	67 €	20 €	40 €	57 €	57 €	182 €	212 €	98 €	121 €	45 €	32 €	77 €
CM-8R-250	129 €	357 €	206 €	10 €	89 €	20 €	40 €	57 €	57 €	182 €	283 €	134 €	162 €	45 €	42 €	103 €
CM-8R-281	149 €	373 €	232 €	10 €	100 €	20 €	40 €	57 €	57 €	182 €	318 €	150 €	182 €	45 €	48 €	115 €

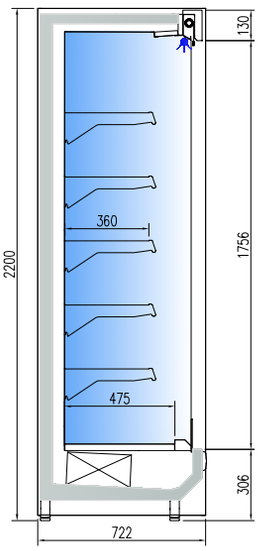
Decoración interior lacado o inox, consultar - *Interior lacquered and inox, consult*
230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - *consult*



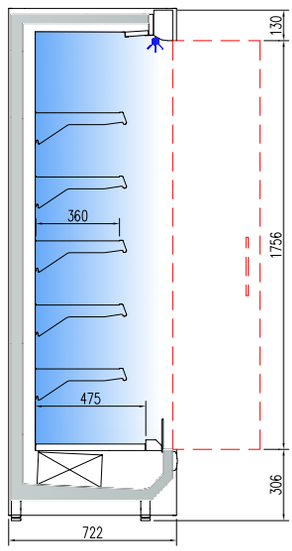
CSME-6-125 M1	2.505 €
CSME-6-187 M1	3.069 €
CSME-6-250 M1	3.944 €
CSME-6-375 M1	5.548 €
CSME-6-125 M2	2.419 €
CSME-6-187 M2	2.920 €
CSME-6-250 M2	3.754 €
CSME-6-375 M2	5.277 €



CSME-6-125-EG M1	3.333 €
CSME-6-187-EG M1	4.180 €
CSME-6-250-EG M1	5.439 €
CSME-6-375-EG M1	7.826 €
CSME-6-125-EG M2	3.247 €
CSME-6-187-EG M2	4.031 €
CSME-6-250-EG M2	5.249 €
CSME-6-375-EG M2	7.555 €



CSMH-6-125 M1	2.617 €
CSMH-6-187 M1	3.227 €
CSMH-6-250 M1	4.123 €
CSMH-6-375 M1	5.833 €
CSMH-6-125 M2	2.524 €
CSMH-6-187 M2	3.069 €
CSMH-6-250 M2	3.925 €
CSMH-6-375 M2	5.547 €



CSMH-6-125-EG M1	3.519 €
CSMH-6-187-EG M1	4.388 €
CSMH-6-250-EG M1	5.658 €
CSMH-6-375-EG M1	8.205 €
CSMH-6-125-EG M2	3.425 €
CSMH-6-187-EG M2	4.231 €
CSMH-6-250-EG M2	5.460 €
CSMH-6-375-EG M2	7.919 €

SUPERMARKET

ref.	largo **sin** costados *length **without** sides* (mm)	largo **con** costados *length **with** sides* (mm)	exposición *display* (m^2)	EG (m^2)	estantes *shelves* (uds)	pot. frig. *frig. power* M1 (W)	M2 (W)	EG-M1 (W)	EG-M2 (W)	puertas *doors* EG	consumo *consumption* (W)	refrigerante *refrigerant*
CSME-6-125	1250	1310	2.07	1.67	4	2125	2063	1063	1031	2	69	R-452A / R-134a
CSME-6-187	1875	1935	3.1	2.51	8	3188	3094	1594	1547	3	101	R-452A / R-134a
CSME-6-250	2500	2560	4.14	3.35	8	4250	4125	2125	2063	4	139	R-452A / R-134a
CSME-6-375	3750	3810	6.21	5.03	16	6375	6188	3188	3094	6	202	R-452A / R-134a
CSMH-6-125	1250	1310	2.3	1.86	5	2250	2188	1125	1094	2	69	R-452A / R-134a
CSMH-6-187	1875	1935	3.45	2.79	10	3375	3281	1688	1641	3	101	R-452A / R-134a
CSMH-6-250	2500	2560	4.6	3.72	10	4500	4375	2250	2188	4	139	R-452A / R-134a
CSMH-6-375	3750	3810	6.9	5.59	20	6750	6563	3375	3281	6	202	R-452A / R-134a

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Equipos preinstalación preparados para conectar a unidad condensadora o central frigorífica
- Exterior en chapa de acero plastificado (inferior gris RAL 7040, decorativo superior y franja inferior standard)
- Interior en chapa de acero acabado EPOXI blanco RAL-9003
- Laterales cerrados con cristal y terminación en capa de acero plastificado gris RAL 7040 (espesor 30 mm / precio independiente)
- Paragolpes de perfil plástico en la parte delantera
- Iluminación estándar: LED superior color 6500k (RED FRESH opcional)
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI
- Aislamiento de poliuretano inyectado densidad 40kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control electrónico de temperatura y descarche automático
- Juego de válvula solenoide y de expansión termostática R-449A / R-134a incluido
- Se recomienda canalizar el agua de descarche hasta acometida de aguas o bandeja de evaporación automática (no incluida)
- Modelos **EG**: incluye puertas de cristal doble. Resto de modelos sin puertas doble incluyen cortina de noche manual.
- Estantes regulables en altura y ángulo, con porta-precios de 40 mm incluidos.
- Clase climática 3 (25°C 60 % H.R)
- Modelos **M1**: temperatura producto-1°C / +5°C UNE-EN ISO 23953 apropiado para carnes
- Modelos **M2**: temperatura producto-1°C / +7°C UNE-EN ISO 23953 apropiado para lácteos, delis y embutidos
- Refrigeración por otros gases: CONSULTAR
- Salida de tuberías: posibilidad por parte inferior, superior o respaldo.

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Pre-installation equipment ready to connect to condensing or refrigeration unit*
- *Exterior made of laminated steel sheet (lower grey RAL 7040, decorative upper and lower stripe standard)*
- *Interior in steel sheet finished EPOXI white RAL-9003*
- *Sides closed with glass and finished in RAL 7040 grey plastic coated layer (thickness 30 mm / independent price)*
- *Plastic profile bumpers, in the front*
- *Standard lighting: LED top color 6500k (RED FRESH optional)*
- *Ventilated evaporator with EPOXI coating*
- *Injected polyurethane insulation density 40kg / m3, low GWP and zero ODP effect*
- *Electronic temperature control and automatic defrost*
- *Solenoid valve and thermostatic expansion kit R-449A / R-134a included*
- *It is recommended to channel the defrost water to water supply or automatic evaporation tray (not included)*
- **EG** *models: includes double glass doors. Other models without double doors include manual night curtain.*
- *Adjustable shelves in height and angle, with 40mm price holders included.*
- *Climatic class 3 (25°C 60% H.R)*
- *Models* **M1***: product temperature -1°C / + 5°C UNE-EN ISO 23953 suitable for meat*
- *Models* **M2***: product temperature -1°C / + 7°C UNE-EN ISO 23953 suitable for dairy products, delis and sausages*
- *Cooling by other gases: CONSULT*
- *Pipe outlet: possibility by the bottom, top or backrest.*

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

LEDs 6500 K LEDs 3000 K LEDs

novedad new

CSMH-6-250-EG

CIEGO - *BLIND*

LCE6-D	210 €
LCE6-I	210 €
LCH6-D	227 €
LCH6-I	227 €

VISION

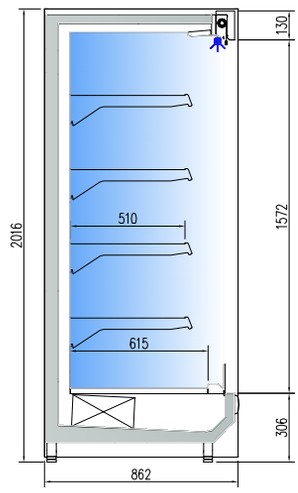
LVE6-D	210 €
LVE6-I	210 €
LVH6-D	227 €
LVH6-I	227 €

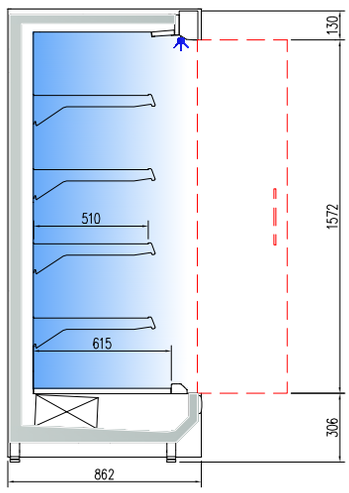
PANORAMIC

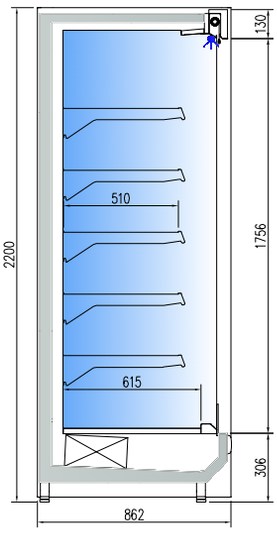
LPE6-D	530 €
LPE6-I	530 €
LPH6-D	545 €
LPH6-I	545 €

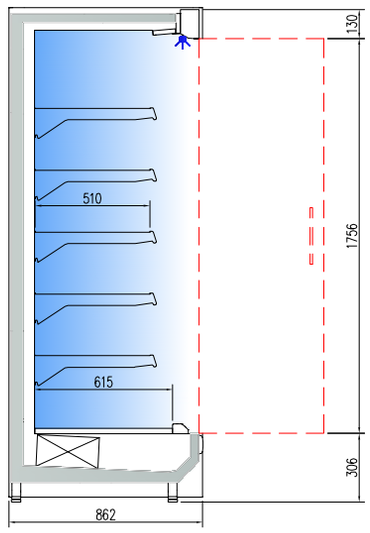
OPCIONES / *OPTIONS*	Dec. ext. lacado / Ext. dec.	Dec. int. lacado / Int. dec. lacquered	Soporte barra carnicera / Kit butchers bars	Gancho barra carnicera / Hook butchers bars	Soporte pincho / Suport spike	Pincho simple / Simple spike	Pincho doble / Doble spike	Separador genero base / Separator genre base	Separador genero / Separator genre	Separador vertical / Vertical Separator	Kit ventiladores electronicos / Kit electronic ventilators	Kit LED estante / Shelf LED Kit	Cesto inferior exposición / Lower basket exposure	Paragolpes tubo inox (€ /m) / Stainless steel bumper (€ /m)	Barandilla metacrilato (x nivel de estante) / Wire riling (x nivel de estante)	Iluminación LED (x nivel de estante) / LED Lighting (x level shelf)
CSM-125	108 €	108 €	103 €	10 €	44 €	20 €	40 €	57 €	57 €	191 €	141 €	67 €	67 €	45 €	21 €	52 €
CSM-187	124 €	124 €	156 €	10 €	67 €	20 €	40 €	57 €	57 €	191 €	212 €	98 €	98 €	45 €	32 €	77 €
CSM-250	217 €	217 €	206 €	10 €	89 €	20 €	40 €	57 €	57 €	191 €	283 €	134 €	134 €	45 €	42 €	103 €
CSM-375	248 €	248 €	311 €	10 €	132 €	20 €	40 €	57 €	57 €	191 €	424 €	196 €	196 €	45 €	64 €	155 €

Decoración interior lacado o inox, consultar - *Interior lacquered and inox, consult*
230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - *consult*









CSME-8-125 M1	2.526 €
CSME-8-187 M1	3.231 €
CSME-8-250 M1	4.151 €
CSME-8-375 M1	5.670 €
CSME-8-125 M2	2.438 €
CSME-8-187 M2	3.073 €
CSME-8-250 M2	3.951 €
CSME-8-375 M2	5.393 €

CSME-8-125-EG M1	3.357 €
CSME-8-187-EG M1	4.342 €
CSME-8-250-EG M1	5.646 €
CSME-8-375-EG M1	7.882 €
CSME-8-125-EG M2	3.266 €
CSME-8-187-EG M2	4.184 €
CSME-8-250-EG M2	5.446 €
CSME-8-375-EG M2	7.605 €

CSMH-8-125 M1	2.687 €
CSMH-8-187 M1	3.402 €
CSMH-8-250 M1	4.362 €
CSMH-8-375 M1	5.952 €
CSMH-8-125 M2	2.591 €
CSMH-8-187 M2	3.237 €
CSMH-8-250 M2	4.152 €
CSMH-8-375 M2	5.660 €

CSMH-8-125-EG M1	3.563 €
CSMH-8-187-EG M1	4.564 €
CSMH-8-250-EG M1	5.897 €
CSMH-8-375-EG M1	8.254 €
CSMH-8-125-EG M2	3.467 €
CSMH-8-187-EG M2	4.398 €
CSMH-8-250-EG M2	5.687 €
CSMH-8-375-EG M2	7.963 €

SUPERMARKET

ref.	largo **sin** costados *length **without** sides* (mm)	largo **con** costados *length **with** sides* (mm)	exposición *display* (m²)	EG (m²)	estantes *shelves* (uds)	pot. frig. *frig. power* M1 (W)	M2 (W)	EG-M1 (W)	EG-M2 (W)	puertas *doors* EG	consumo *consumption* (W)	refrigerante *refrigerant*
CSME-8-125	1250	1310	2.07	1.67	4	2188	2125	1094	1063	2	69	R-452A / R-134a
CSME-8-187	1875	1935	3.1	2.51	8	3281	3188	1641	1594	3	101	R-452A / R-134a
CSME-8-250	2500	2560	4.14	3.35	8	4375	4250	2188	2125	4	139	R-452A / R-134a
CSME-8-375	3750	3810	6.21	5.03	16	6375	6188	3281	3188	6	202	R-452A / R-134a
CSMH-8-125	1250	1310	2.3	1.86	5	2313	2250	1156	1125	2	69	R-452A / R-134a
CSMH-8-187	1875	1935	3.45	2.79	10	3469	3375	1734	1688	3	101	R-452A / R-134a
CSMH-8-250	2500	2560	4.6	3.72	10	4625	4500	2313	2250	4	139	R-452A / R-134a
CSMH-8-375	3750	3810	6.9	5.59	20	6938	6750	3469	3375	6	202	R-452A / R-134a

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Equipos preinstalación preparados para conectar a unidad condensadora o central frigorífica
- Exterior en chapa de acero plastificado (inferior gris RAL 7040, decorativo superior y franja inferior standard)
- Interior en chapa de acero acabado EPOXI blanco RAL-9003
- Laterales cerrados con cristal y terminación en capa de acero plastificado gris RAL 7040 (espesor 30 mm / precio independiente)
- Paragolpes de perfil plástico en la parte delantera
- Iluminación estándar: LED superior color 6500k (RED FRESH opcional)
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI
- Aislamiento de poliuretano inyectado densidad 40kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control electrónico de temperatura y descarche automático
- Juego de válvula solenoide y de expansión termostática R-449A / R-134a incluido
- Se recomienda canalizar el agua de descarche hasta acometida de aguas o bandeja de evaporación automática (no incluida)
- Modelos **EG**: incluye puertas de cristal doble. Resto de modelos sin puertas doble incluyen cortina de noche manual.
- Estantes regulables en altura y ángulo, con porta-precios de 40 mm incluidos.
- Clase climática 3 (25°C 60 % H.R)
- Modelos **M1**: temperatura producto-1°C / +5°C UNE-EN ISO 23953 apropiado para carnes
- Modelos **M2**: temperatura producto-1°C / +7°C UNE-EN ISO 23953 apropiado para lácteos, delis y embutidos
- Refrigeración por otros gases: CONSULTAR
- Salida de tuberías: posibilidad por parte inferior, superior o respaldo.

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Pre-installation equipment ready to connect to condensing or refrigeration unit*
- *Exterior made of laminated steel sheet (lower grey RAL 7040, decorative upper and lower stripe standard)*
- *Interior in steel sheet finished EPOXI white RAL-9003*
- *Sides closed with glass and finished in RAL 7040 grey plastic coated layer (thickness 30 mm / independent price)*
- *Plastic profile bumpers, in the front*
- *Standard lighting: LED top color 6500k (RED FRESH optional)*
- *Ventilated evaporator with EPOXI coating*
- *Injected polyurethane insulation density 40kg / m3, low GWP and zero ODP effect*
- *Electronic temperature control and automatic defrost*
- *Solenoid valve and thermostatic expansion kit R-449A / R-134a included*
- *It is recommended to channel the defrost water to water supply or automatic evaporation tray (not included)*
- **EG** *models: includes double glass doors. Other models without double doors include manual night curtain.*
- *Adjustable shelves in height and angle, with 40mm price holders included.*
- *Climatic class 3 (25°C 60% H.R)*
- *Models* **M1***: product temperature -1°C / + 5°C UNE-EN ISO 23953 suitable for meat*
- *Models* **M2***: product temperature -1°C / + 7°C UNE-EN ISO 23953 suitable for dairy products, delis and sausages*
- *Cooling by other gases: CONSULT*
- *Pipe outlet: possibility by the bottom, top or backrest.*

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

LEDs 6500 K LEDs 3000 K LEDs

novedad new

CSME-8-250

CSMH-8-375-EG
laterales panorámicos
panoramic sides

CIEGO - *BLIND*

LCE8-D	210 €
LCE8-I	210 €
LCH8-D	227 €
LCH8-I	227 €

VISION

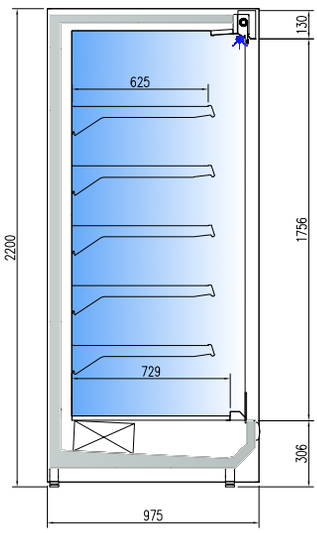
LVE8-D	210 €
LVE8-I	210 €
LVH8-D	227 €
LVH8-I	227 €

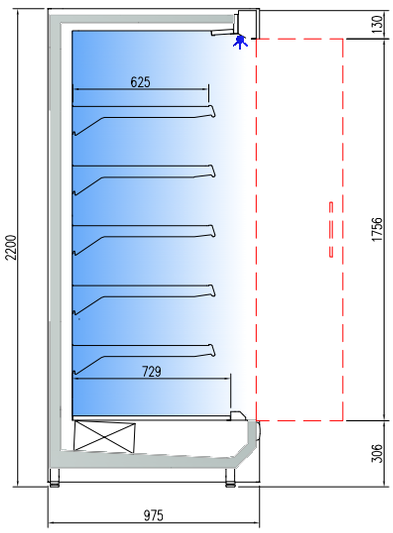
PANORAMIC

LPE8-D	530 €
LPE8-I	530 €
LPH8-D	545 €
LPH8-I	545 €

OPCIONES *OPTIONS*	Dec. ext. lacado Ext. dec.	Dec. int. lacado Int. dec. lacquered	Soporte barra carnicera Kit butchers bars	Gancho barra carnicera Hook butchers bars	Soporte pincho Suport spike	Pincho simple Simple spike	Pincho doble Doble spike	Separador genero base Separator genre base	Separador genero Separator genre	Separador vertical Vertical Separator	Kit ventiladores electronicos Kit electronic ventilators	Kit LED estante Shelf LED Kit	Cesto inferior exposición Lower basket exposure	Paragolpes tubo inox (€ /m) Stainless steel bumper (€ /m)	Barandilla metacrilato (x nivel de estante) Wire riling (x nivel de estante)	Iluminación LED (x nivel de estante) LED Lighting (x level shelf)
CSM-125	108 €	108 €	103 €	10 €	44 €	20 €	40 €	57 €	57 €	191 €	141 €	67 €	67 €	45 €	21 €	52 €
CSM-187	124 €	124 €	156 €	10 €	67 €	20 €	40 €	57 €	57 €	191 €	212 €	98 €	98 €	45 €	32 €	77 €
CSM-250	217 €	217 €	206 €	10 €	89 €	20 €	40 €	57 €	57 €	191 €	283 €	134 €	134 €	45 €	42 €	103 €
CSM-375	248 €	248 €	311 €	10 €	132 €	20 €	40 €	57 €	57 €	191 €	424 €	196 €	196 €	45 €	64 €	155 €

Decoración interior lacado o inox, consultar - *Interior lacquered and inox, consult*
230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - *consult*





CSMH-10-125 M1	3.258 €
CSMH-10-187 M1	4.092 €
CSMH-10-250 M1	5.169 €
CSMH-10-375 M1	7.101 €
CSMH-10-125 M2	3.114 €
CSMH-10-187 M2	3.914 €
CSMH-10-250 M2	4.952 €
CSMH-10-375 M2	6.795 €

CSMH-10-125-EG M1	4.073 €
CSMH-10-187-EG M1	5.194 €
CSMH-10-250-EG M1	6.628 €
CSMH-10-375-EG M1	9.289 €
CSMH-10-125-EG M2	3.930 €
CSMH-10-187-EG M2	5.017 €
CSMH-10-250-EG M2	6.410 €
CSMH-10-375-EG M2	8.983 €

SUPERMARKET

ref.	largo **sin** costados *length **without** sides* (mm)	largo **con** costados *length **with** sides* (mm)	exposición *display* (m^2)	EG (m^2)	estantes *shelves* (uds)	pot. frig. *frig. power* M1 (W)	M2 (W)	EG-M1 (W)	EG-M2 (W)	puertas *doors* EG	consumo *consumption* (W)	refrigerante *refrigerant*
CSMH-10-125	1250	1310	2.3	1.86	5	2375	2313	1188	1156	2	69	R-452A / R-134a
CSMH-10-187	1875	1935	3.45	2.79	10	3563	3469	1781	1734	3	101	R-452A / R-134a
CSMH-10-250	2500	2560	4.6	3.72	10	4750	4625	2375	2313	4	139	R-452A / R-134a
CSMH-10-375	3750	3810	6.9	5.59	20	7125	6938	3563	3469	6	202	R-452A / R-134a

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Equipos preinstalación preparados para conectar a unidad condensadora o central frigorífica
- Exterior en chapa de acero plastificado (inferior gris RAL 7040, decorativo superior y franja inferior standard)
- Interior en chapa de acero acabado EPOXI blanco RAL-9003
- Laterales cerrados con cristal y terminación en capa de acero plastificado gris RAL 7040 (espesor 30 mm / precio independiente)
- Paragolpes de perfil plástico en la parte delantera
- Iluminación estándar: LED superior color 6500k (RED FRESH opcional)
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI
- Aislamiento de poliuretano inyectado densidad 40kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control electrónico de temperatura y descarche automático
- Juego de válvula solenoide y de expansión termostática R-449A / R-134a incluido
- Se recomienda canalizar el agua de descarche hasta acometida de aguas o bandeja de evaporación automática (no incluida)
- Modelos **EG**: incluye puertas de cristal doble. Resto de modelos sin puertas doble incluyen cortina de noche manual.
- Estantes regulables en altura y ángulo, con porta-precios de 40 mm incluidos.
- Clase climática 3 (25°C 60 % H.R)
- Modelos **M1**: temperatura producto-1°C / +5°C UNE-EN ISO 23953 apropiado para carnes
- Modelos **M2**: temperatura producto-1°C / +7°C UNE-EN ISO 23953 apropiado para lácteos, delis y embutidos
- Refrigeración por otros gases: CONSULTAR
- Salida de tuberías: posibilidad por parte inferior, superior o respaldo.

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Pre-installation equipment ready to connect to condensing or refrigeration unit*
- *Exterior made of laminated steel sheet (lower grey RAL 7040, decorative upper and lower stripe standard)*
- *Interior in steel sheet finished EPOXI white RAL-9003*
- *Sides closed with glass and finished in RAL 7040 grey plastic coated layer (thickness 30 mm / independent price)*
- *Plastic profile bumpers, in the front*
- *Standard lighting: LED top color 6500k (RED FRESH optional)*
- *Ventilated evaporator with EPOXI coating*
- *Injected polyurethane insulation density 40kg / m3, low GWP and zero ODP effect*
- *Electronic temperature control and automatic defrost*
- *Solenoid valve and thermostatic expansion kit R-449A / R-134a included*
- *It is recommended to channel the defrost water to water supply or automatic evaporation tray (not included)*
- **EG** *models: includes double glass doors. Other models without double doors include manual night curtain.*
- *Adjustable shelves in height and angle, with 40mm price holders included.*
- *Climatic class 3 (25°C 60% H.R)*
- *Models* **M1***: product temperature -1°C / + 5°C UNE-EN ISO 23953 suitable for meat*
- *Models* **M2***: product temperature -1°C / + 7°C UNE-EN ISO 23953 suitable for dairy products, delis and sausages*
- *Cooling by other gases: CONSULT*
- *Pipe outlet: possibility by the bottom, top or backrest.*

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

LEDs 6500 K LEDs 3000 K LEDs

novedad new

CSMH-10-187-EG

CSMH-10-187

CIEGO - *BLIND*

LCH10-D	227 €
LCH10-I	227 €

VISION

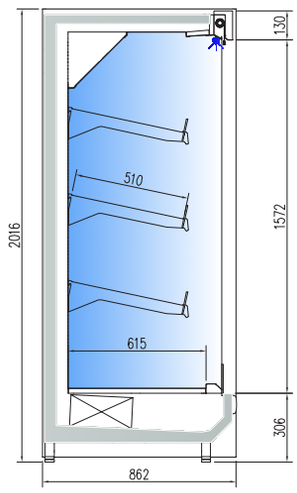
LVH10-D	227 €
LVH10-I	227 €

PANORAMIC

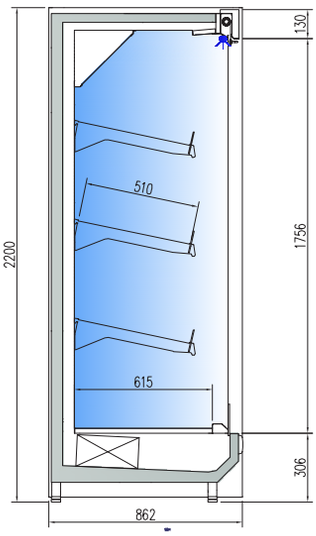
LPH10-D	545 €
LPH10-I	545 €

OPCIONES / *OPTIONS*	Dec. ext. lacado / Ext. dec.	Dec. int. lacado / Int. dec. lacquered	Soporte barra carnicera / Kit butchers bars	Gancho barra carnicera / Hook butchers bars	Soporte pincho / Suport spike	Pincho simple / Simple spike	Pincho doble / Doble spike	Separador genero base / Separator genre base	Separador genero / Separator genre	Separador vertical / Vertical Separator	Kit ventiladores electronicos / Kit electronic ventilators	Kit LED estante / Shelf LED Kit	Cesto inferior exposición / Lower basket exposure	Paragolpes tubo inox (€ /m) / Stainless steel bumper (€ /m)	Barandilla metacrilato (x nivel de estante) / Wire riling (x nivel de estante)	Iluminación LED (x nivel de estante) / LED Lighting (x level shelf)
CSM-125	108 €	108 €	103 €	10 €	44 €	20 €	40 €	57 €	57 €	191 €	141 €	67 €	67 €	45 €	21 €	52 €
CSM-187	124 €	124 €	156 €	10 €	67 €	20 €	40 €	57 €	57 €	191 €	212 €	98 €	98 €	45 €	32 €	77 €
CSM-250	217 €	217 €	206 €	10 €	89 €	20 €	40 €	57 €	57 €	191 €	283 €	134 €	134 €	45 €	42 €	103 €
CSM-375	248 €	248 €	311 €	10 €	132 €	20 €	40 €	57 €	57 €	191 €	424 €	196 €	196 €	45 €	64 €	155 €

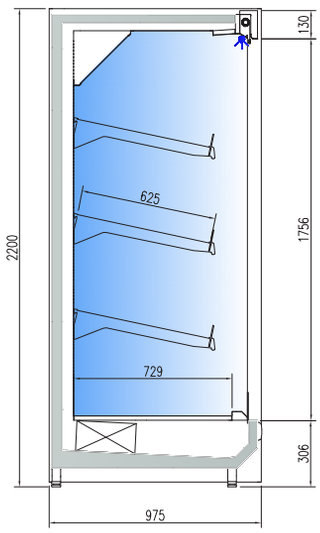
Decoración interior lacado o inox, consultar - *Interior lacquered and inox, consult*
230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - *consult*



CSME-8-125 H1	2.471 €
CSME-8-187 H1	3.108 €
CSME-8-250 H1	4.019 €
CSME-8-375 H1	5.538 €



CSMH-8-125 H1	2.629 €
CSMH-8-187 H1	3.279 €
CSMH-8-250 H1	4.229 €
CSMH-8-375 H1	5.820 €



CSMH-10-125 H1	3.204 €
CSMH-10-187 H1	3.974 €
CSMH-10-250 H1	5.043 €
CSMH-10-375 H1	6.976 €

SUPERMARKET

ref.	largo **sin** costados *length **without** sides* (mm)	largo **con** costados *length **with** sides* (mm)	exposición *display* (m^2)	estantes *shelves* (uds)	pot. frig. *frig. power* H1 (W)	consumo *consumption* (W)	refrigerante *refrigerant*
CSME-8-125	1250	1310	2.07	3	2063	69	R-452A / R-134a
CSME-8-187	1875	1935	3.1	6	3094	101	R-452A / R-134a
CSME-8-250	2500	2560	4.14	6	4125	139	R-452A / R-134a
CSME-8-375	3750	3810	6.21	12	6188	202	R-452A / R-134a
CSMH-8-125	1250	1310	2.3	3	2188	69	R-452A / R-134a
CSMH-8-187	1875	1935	3.45	6	3281	101	R-452A / R-134a
CSMH-8-250	2500	2560	4.6	6	4375	139	R-452A / R-134a
CSMH-8-375	3750	3810	6.9	12	6563	202	R-452A / R-134a
CSMH-10-125	1250	1310	2.3	3	2250	69	R-452A / R-134a
CSMH-10-187	1875	1935	3.45	6	3375	101	R-452A / R-134a
CSMH-10-250	2500	2560	4.6	6	4500	139	R-452A / R-134a
CSMH-10-375	3750	3810	6.9	12	6750	202	R-452A / R-134a

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Equipos preinstalación preparados para conectar a unidad condensadora o central frigorífica
- Exterior en chapa de acero plastificado (inferior gris RAL 7040, decorativo superior y franja inferior standard)
- Interior en chapa de acero acabado EPOXI blanco RAL-9003
- Laterales cerrados con cristal y terminación en capa de acero plastificado gris RAL 7040 (espesor 30 mm / precio independiente)
- Paragolpes de perfil plástico en la parte delantera
- Iluminación estándar: LED superior color 6500k (RED FRESH opcional)
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI
- Aislamiento de poliuretano inyectado densidad 40kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control electrónico de temperatura y descarche automático
- Juego de válvula solenoide y de expansión termostática R-449A / R-134a incluido
- Se recomienda canalizar el agua de descarche hasta acometida de aguas o bandeja de evaporación automática (no incluida)
- Modelos **EG**: incluye puertas de cristal doble. Resto de modelos sin puertas doble incluyen cortina de noche manual.
- Estantes regulables en altura y ángulo, con porta-precios de 40 mm incluidos.
- Clase climática 3 (25°C 60 % H.R)
- Modelos **H1**: temperatura producto +1°C / +10°C UNE-EN ISO 23953 apropiado para frutas y verduras. Incluye espejo superior de serie.
- Refrigeración por otros gases: CONSULTAR
- Salida de tuberías: posibilidad por parte inferior, superior o respaldo.

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Pre-installation equipment ready to connect to condensing or refrigeration unit*
- *Exterior made of laminated steel sheet (lower grey RAL 7040, decorative upper and lower stripe standard)*
- *Interior in steel sheet finished EPOXI white RAL-9003*
- *Sides closed with glass and finished in RAL 7040 grey plastic coated layer (thickness 30 mm / independent price)*
- *Plastic profile bumpers, in the front*
- *Standard lighting: LED top color 6500k (RED FRESH optional)*
- *Ventilated evaporator with EPOXI coating*
- *Injected polyurethane insulation density 40kg / m3, low GWP and zero ODP effect*
- *Electronic temperature control and automatic defrost*
- *Solenoid valve and thermostatic expansion kit R-449A / R-134a included*
- *It is recommended to channel the defrost water to water supply or automatic evaporation tray (not included)*
- **EG** *models: includes double glass doors. Other models without double doors include manual night curtain.*
- *Adjustable shelves in height and angle, with 40mm price holders included.*
- *Climatic class 3 (25°C 60% H.R)*
- *Models* **H1***: product temperature + 1°C / + 10°C UNE-EN ISO 23953 suitable for fruits and vegetables. Includes top mirror as standard.*
- *Cooling by other gases: CONSULT*
- *Pipe outlet: possibility by the bottom, top or backrest.*

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

LEDs 6500 K LEDs 3000 K LEDs

novedad new

CIEGO - *BLIND*

LCE6-D	LCE8-D		210 €
LCE6-I	LCE8-I		210 €
LCH6-D	LCH8-D	LCH10-D	227 €
LCH6-I	LCH8-I	LCH10-I	227 €

VISION

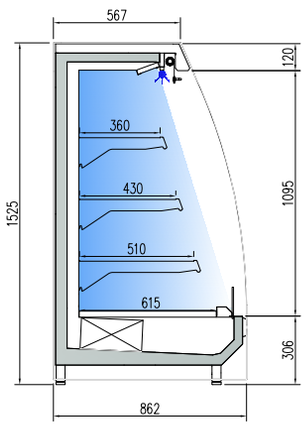
LVE6-D	LVE8-D		210 €
LVE6-I	LVE8-I		210 €
LVH6-D	LVH8-D	LVH10-D	227 €
LVH6-I	LVH8-I	LVH10-I	227 €

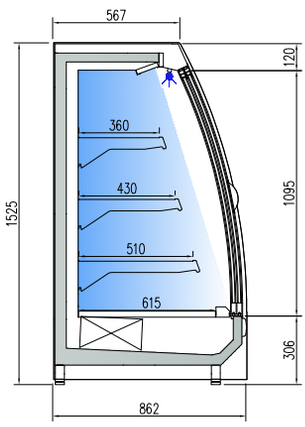
PANORAMIC

LPE6-D	LPE8-D		530 €
LPE6-I	LPE8-I		530 €
LPH6-D	LPH8-D	LPH10-D	545 €
LPH6-I	LPH8-I	LPH10-I	545 €

OPCIONES / *OPTIONS*	Dec. ext. lacado / Ext. dec.	Dec. int. lacado / Int. dec. lacquered	Soporte barra carnicera / Kit butchers bars	Gancho barra carnicera / Hook butchers bars	Soporte pincho / Suport spike	Pincho simple / Simple spike	Pincho doble / Doble spike	Separador genero base / Separator genre base	Separador genero / Separator genre	Separador vertical / Vertical Separator	Kit ventiladores electronicos / Kit electronic ventilators	Kit LED estante / Shelf LED Kit	Cesto inferior exposición / Lower basket exposure	Paragolpes tubo inox (€ /m) / Stainless steel bumper (€ /m)	Barandilla metacrilato (x nivel de estante) / Wire riling (x nivel de estante)	Iluminación LED (x nivel de estante) / LED Lighting (x level shelf)
CSM-125	108 €	108 €	103 €	10 €	44 €	20 €	40 €	57 €	57 €	191 €	141 €	67 €	67 €	45 €	21 €	52 €
CSM-187	124 €	124 €	156 €	10 €	67 €	20 €	40 €	57 €	57 €	191 €	212 €	98 €	98 €	45 €	32 €	77 €
CSM-250	217 €	217 €	206 €	10 €	89 €	20 €	40 €	57 €	57 €	191 €	283 €	134 €	134 €	45 €	42 €	103 €
CSM-375	248 €	248 €	311 €	10 €	132 €	20 €	40 €	57 €	57 €	191 €	424 €	196 €	196 €	45 €	64 €	155 €

Decoración interior lacado o inox, consultar - *Interior lacquered and inox, consult*
230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - *consult*





CSMB-8-125 M1	2.505 €
CSMB-8-187 M1	3.069 €
CSMB-8-250 M1	3.944 €
CSMB-8-375 M1	5.565 €
CSMB-8-125 M2	2.430 €
CSMB-8-187 M2	2.977 €
CSMB-8-250 M2	3.826 €
CSMB-8-375 M2	5.398 €

CSMB-8-125-EG M1	3.272 €
CSMB-8-187-EG M1	4.281 €
CSMB-8-250-EG M1	5.560 €
CSMB-8-375-EG M1	7.989 €
CSMB-8-125-EG M2	3.174 €
CSMB-8-187-EG M2	4.153 €
CSMB-8-250-EG M2	5.393 €
CSMB-8-375-EG M2	7.750 €

SUPERMARKET

ref.	largo **sin** costados *length **without** sides* (mm)	largo **con** costados *length **with** sides* (mm)	exposición *display* (m^2)	EG (m^2)	estantes *shelves* (uds)	pot. frig. *frig. power* M1 (W)	M2 (W)	EG-M1 (W)	EG-M2 (W)	puertas *doors* EG	consumo *consumption* (W)	refrigerante *refrigerant*
CSMB-8-125	1250	1310	1.78	1.44	3	2313	2250	1156	1125	2	69	R-452A / R-134a
CSMB-8-187	1875	1935	2.66	2.15	6	3469	3375	1734	1688	3	101	R-452A / R-134a
CSMB-8-250	2500	2560	3.55	2.87	6	4625	4500	2313	2250	4	139	R-452A / R-134a
CSMB-8-375	3750	3810	5.33	4.32	12	6938	6750	3469	3375	6	202	R-452A / R-134a

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Equipos preinstalación preparados para conectar a unidad condensadora o central frigorífica
- Exterior en chapa de acero plastificado (inferior gris RAL 7040, decorativo superior y franja inferior standard)
- Interior en chapa de acero acabado EPOXI blanco RAL-9003
- Laterales cerrados con cristal y terminación en capa de acero plastificado gris RAL 7040 (espesor 30 mm / precio independiente)
- Paragolpes de perfil plástico en la parte delantera
- Iluminación estándar: LED superior color 6500k (RED FRESH opcional)
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI
- Aislamiento de poliuretano inyectado densidad 40kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control electrónico de temperatura y descarche automático
- Juego de válvula solenoide y de expansión termostática R-449A / R-134a incluido
- Se recomienda canalizar el agua de descarche hasta acometida de aguas o bandeja de evaporación automática (no incluida)
- Modelos **EG**: incluye puertas de cristal doble. Resto de modelos sin puertas doble incluyen cortina de noche manual.
- Estantes regulables en altura y ángulo, con porta-precios de 40 mm incluidos.
- Clase climática 3 (25°C 60 % H.R)
- Modelos **M1**: temperatura producto-1°C / +5°C UNE-EN ISO 23953 apropiado para carnes
- Modelos **M2**: temperatura producto-1°C / +7°C UNE-EN ISO 23953 apropiado para lácteos, delis y embutidos
- Refrigeración por otros gases: CONSULTAR
- Salida de tuberías: posibilidad por parte inferior, superior o respaldo.

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Pre-installation equipment ready to connect to condensing or refrigeration unit*
- *Exterior made of laminated steel sheet (lower grey RAL 7040, decorative upper and lower stripe standard)*
- *Interior in steel sheet finished EPOXI white RAL-9003*
- *Sides closed with glass and finished in RAL 7040 grey plastic coated layer (thickness 30 mm / independent price)*
- *Plastic profile bumpers, in the front*
- *Standard lighting: LED top color 6500k (RED FRESH optional)*
- *Ventilated evaporator with EPOXI coating*
- *Injected polyurethane insulation density 40kg / m3, low GWP and zero ODP effect*
- *Electronic temperature control and automatic defrost*
- *Solenoid valve and thermostatic expansion kit R-449A / R-134a included*
- *It is recommended to channel the defrost water to water supply or automatic evaporation tray (not included)*
- **EG** *models: includes double glass doors. Other models without double doors include manual night curtain.*
- *Adjustable shelves in height and angle, with 40mm price holders included.*
- *Climatic class 3 (25°C 60% H.R)*
- *Models* **M1***: product temperature -1°C / + 5°C UNE-EN ISO 23953 suitable for meat*
- *Models* **M2***: product temperature -1°C / + 7°C UNE-EN ISO 23953 suitable for dairy products, delis and sausages*
- *Cooling by other gases: CONSULT*
- *Pipe outlet: possibility by the bottom, top or backrest.*

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

LEDs 6500 K LEDs 3000 K LEDs

novedad new

CSMB-8-125
Lateral panoramico
Panoramic side

CSMB-8-250 + CSMB-8-250
Exterior lacado, lateral panoramico
Lacquered outside, panoramic side

VISION

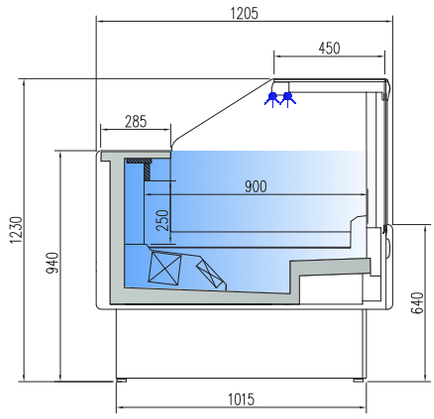
LVB-D	210 €
LVB-I	210 €

PANORAMIC

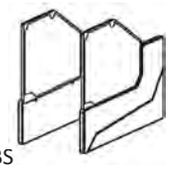
LPB-D	530 €
LPB-I	530 €

OPCIONES *OPTIONS*	Dec. ext. lacado Ext. dec.	Dec. int. lacado Int. dec. lacquered	Soporte barra carnicera Kit butchers bars	Gancho barra carnicera Hook butchers bars	Soporte pincho Suport spike	Pincho simple Simple spike	Pincho doble Doble spike	Separador genero base Separator genre base	Separador genero Separator genre	Separador vertical Vertical Separator	Kit ventiladores electronicos Kit electronic ventilators	Kit LED estante Shelf LED Kit	Cesto inferior exposición Lower basket exposure	Paragolpes tubo inox (€ /m) Stainless steel bumper (€ /m)	Barandilla metacrilato (x nivel de estante) Wire riling (x nivel de estante)	Iluminación LED (x nivel de estante) LED Lighting (x level shelf)
CSM-125	108 €	108 €	103 €	10 €	44 €	20 €	40 €	57 €	57 €	176 €	141 €	67 €	67 €	45 €	21 €	52 €
CSM-187	124 €	124 €	156 €	10 €	67 €	20 €	40 €	57 €	57 €	176 €	212 €	98 €	98 €	45 €	32 €	77 €
CSM-250	217 €	217 €	206 €	10 €	89 €	20 €	40 €	57 €	57 €	176 €	283 €	134 €	134 €	45 €	42 €	103 €
CSM-375	248 €	248 €	311 €	10 €	132 €	20 €	40 €	57 €	57 €	176 €	424 €	196 €	196 €	45 €	64 €	155 €

Decoración interior lacado o inox, consultar - *Interior lacquered and inox, consult*
230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - *consult*



CSVES-12-125-RR	2.849 €
CSVES-12-187-RR	3.455 €
CSVES-12-250-RR	4.087 €
CSVES-12-375-RR	5.989 €

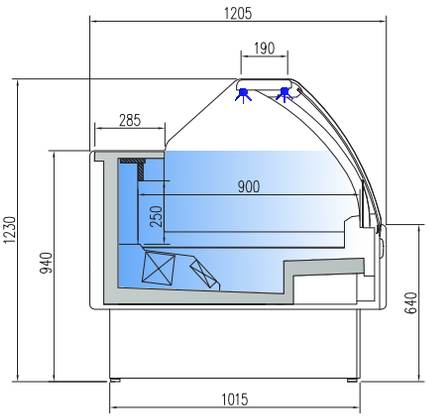


ABS

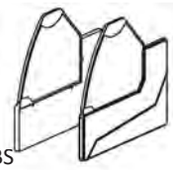
LASVERR-D	207 €
LASVERR-I	207 €

PANORAMIC

LPSVERR-D	323 €
LPSVERR-I	323 €

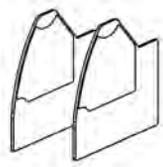


CSVES-12-125-C	2.849 €
CSVES-12-187-C	3.455 €
CSVES-12-250-C	4.087 €
CSVES-12-375-C	5.989 €



ABS

LASVEC-D	207 €
LASVEC-I	207 €



PANORAMIC

LPSVEC-D	323 €
LPSVEC-I	323 €

ref.	largo **sin** costados *length **without** sides* (mm)	largo **con** costados ABS *length **with** ABS sides* (mm)	largo **con** costados PANORAMICOS *length **with** PANORAMIC sides* (mm)	exposición *display* (m^2)	pot. frig. *frig. power* (W)	consumo *consumption* (W)	refrigerante *refrigerant*
CSVES-12-125	1250	1330	1290	1.23	1000	99	R-452A / R-134a
CSVES-12-187	1875	1955	1915	1.84	1500	142	R-452A / R-134a
CSVES-12-250	2500	2580	2540	2.46	2000	182	R-452A / R-134a
CSVES-12-375	3750	3830	3790	3.68	3000	303	R-452A / R-134a

SUPERMARKET

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Equipos preinstalación preparados para conectar a unidad condensadora o central frigorífica
- Exterior en chapa de acero plastificado (inferior gris RAL 7040, franja intermedia standard)
- Interior en chapa de acero acabado EPOXI blanco RAL-9003
- Laterales en poliestireno color gris claro RAL 7040 con cristal doble lateral de espesor total 40mm o lateral panorámico total cristal doble espesor 20 mm (precio independiente)
- Paragolpes de perfil plástico en la parte delantera
- Iluminación estándar: LED superior color 6500k (RED FRESH opcional)
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI
- Aislamiento de poliuretano inyectado densidad 40kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control electrónico de temperatura y descarche automático
- Juego de válvula solenoide y de expansión termostática R-449A / R-134a incluido
- Se recomienda canalizar el agua de descarche hasta acometida de aguas o bandeja de evaporación automática (no incluida)
- Indicador de temperatura en parte delantera de plano exposición
- Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI-304
- Cristal frontal templado securizado, elevable
- Sin estante de cristal intermedio
- Chasis en acero EPOXI
- Perfilería en aluminio anodizado
- Clase climática 4 (30°C 55 % H.R)
- Régimen M1: temperatura producto-1°C / +5°C UNE-EN ISO 23953 apropiado para carnes, embutidos y lácteos
- Refrigeración por otros gases: CONSULTAR
- Salida de tuberías parte inferior.

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Pre-installation equipment, ready to connect to condensing or refrigeration unit*
- *Exterior in laminated steel sheet (lower grey RAL 7040, standard intermediate strip)*
- *Interior in steel sheet finished EPOXI white RAL-9003*
- *Laterals in light gray polystyrene RAL 7040 with side double glazing of total thickness 40mm or full panoramic side glass double thickness 20 mm (independent price)*
- *Plastic profile bumpers in the front*
- *Standard lighting: LED top color 6500k (RED FRESH optional)*
- *Ventilated evaporator with EPOXI coating*
- *Injected polyurethane insulation density 40kg / m3, low GWP and zero ODP effect*
- *Electronic temperature control and automatic defrost*
- *Solenoid valve and thermostatic expansion kit R-449A / R-134a included*
- *It is recommended to channel the defrost water to water supply or automatic evaporation tray (not included)*
- *Temperature indicator in front of flat exposure*
- *Worktop in stainless steel AISI-304*
- *Tempered, secured front glass, liftable*
- *Without intermediate glass shelf*
- *EPOXI steel chassis*
- *Anodized aluminum profiles*
- *Climatic class 4 (30°C 55% H.R)*
- *M1 regime: product temperature -1°C / + 5°C UNE-EN ISO 23953 suitable for meats, sausages and dairy products*
- *Cooling by other gases: CONSULT*
- *Lower part pipes outlet.*

PVP OPCIONALES solo para integrar en vitrinas durante su fabricación - *OPTIONAL PVP alone to integrate into showcases for manufacturing*

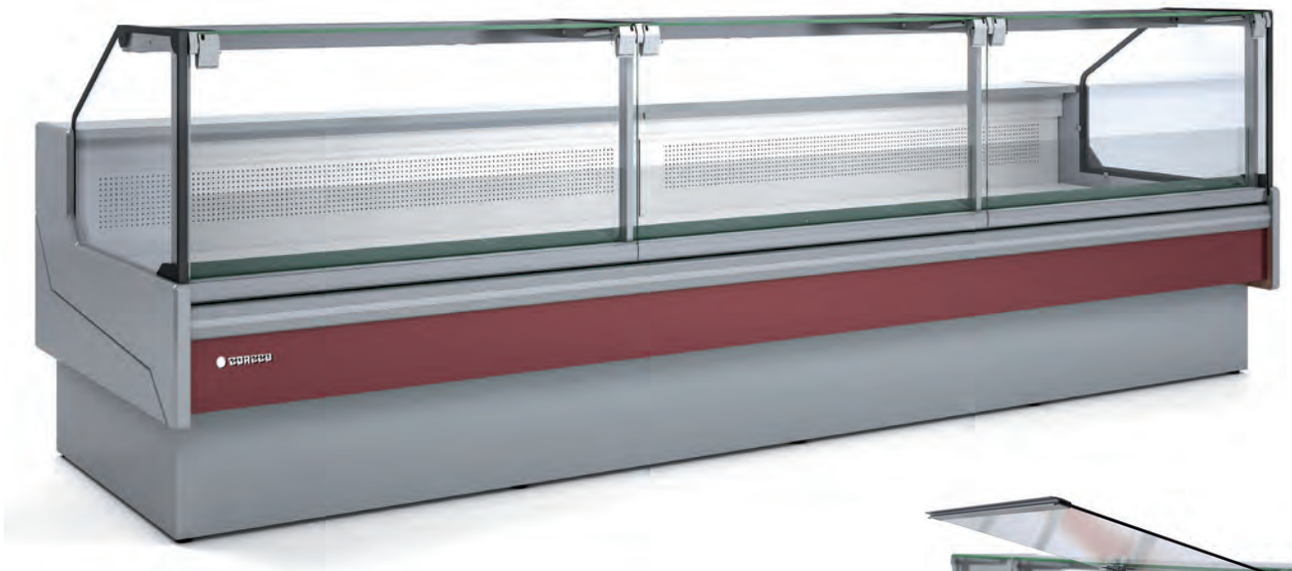
230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - *consult*

OPCIONES / ***OPTIONS***	Decoración exterior lacado / *Lacquered exterior decoration*	Decoración interior lacado o inox / *SS Interior decoration or lacquered*	Decoración lacado laterales / Lacquered side deco	Puertas Cierre Plexi Plexi slide / Doors	Iluminación led blanco/rosa extra / White / pink led extra lighting	Cierre cortina / Night blind	Separador genero / Separator genre	Separador ambiente / Separator enviro-ment	Plano exp. escalón / kit shelf exposure step	Ventiladores electronicos / Electronic fans	Paragolpes tubo inox €m) / SS bumper (€m)
CSVES-12-125	83 €	83 €	186 €	124 €	67 €	103 €	54 €	107 €	113 €	141 €	45 €
CSVES-12-187	93 €	93 €	186 €	186 €	98 €	161 €	54 €	107 €	227 €	212 €	45 €
CSVES-12-250	166 €	166 €	186 €	232 €	134 €	207 €	54 €	107 €	285 €	283 €	45 €
CSVES-12-375	186 €	186 €	186 €	373 €	196 €	321 €	54 €	107 €	456 €	424 €	45 €

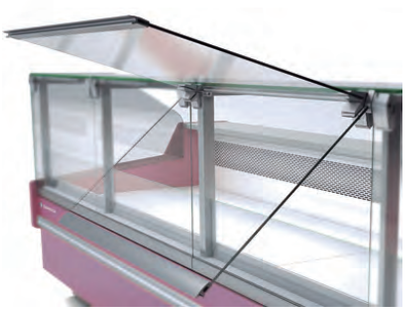
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

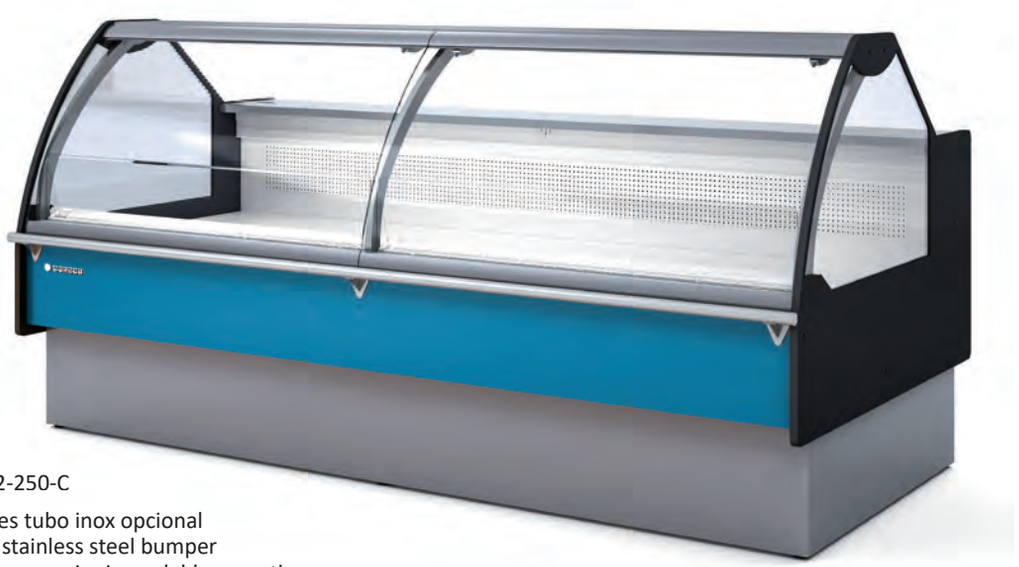
LEDs 6500 K LEDs 3000 K LEDs

novedad new



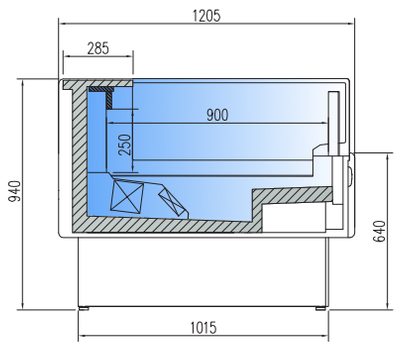
CSVES-12-375-RR



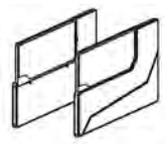


CSVES-12-250-C

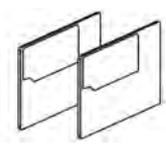
Paragolpes tubo inox opcional
Optional stainless steel bumper
Pare-chocs en acier inoxydable en option



CSVESA-12-125-C	2.694 €
CSVESA-12-187-C	3.186 €
CSVESA-12-250-C	3.849 €
CSVESA-12-375-C	5.730 €



LASVESA-D	192 €
LASVESA-I	192 €



LPSVESA-D	303 €
LPSVESA-I	303 €

ref.	largo **sin** costados *length **without** sides* (mm)	largo **con** costados ABS *length **with** ABS sides* (mm)	largo **con** costados PANORAMICOS *length **with** PANORAMIC sides* (mm)	exposición *display* (m^2)	pot. frig. *frig. power* (W)	consumo *consumption* (W)	refrigerante *refrigerant*
CSVES-12-125	1250	1330	1290	1.38	1000	99	R-452A / R-134a
CSVES-12-187	1875	1955	1915	2.07	1500	142	R-452A / R-134a
CSVES-12-250	2500	2580	2540	2.76	2000	182	R-452A / R-134a
CSVES-12-375	3750	3830	3790	4.19	3000	303	R-452A / R-134a
CSVES-12-AP90-C	1562	1642	1602	1.35	817	119	R-452A / R-134a
CSVES-12-AP90-RR	1562	1642	1602	1.67	817	119	R-452A / R-134a
CSVES-12-AN90-RR	1622	1702	1662	1.34	1145	89	R-452A / R-134a
CSVESA-12-AN90	1622	1702	1662	1.37	1145	89	R-452A / R-134a
CSVESA-12-AP90	1562	1642	1602	1.41	817	119	R-452A / R-134a

SUPERMARKET

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Equipos preinstalación preparados para conectar a unidad condensadora o central frigorífica
- Exterior en chapa de acero plastificado (inferior gris RAL 7040, franja intermedia standard)
- Interior en chapa de acero acabado EPOXI blanco RAL-9003
- Laterales en poliestireno color gris claro RAL 7040 con cristal doble lateral de espesor total 40mm o lateral panorámico total cristal doble espesor 20 mm (precio independiente)
- Paragolpes de perfil plástico en la parte delantera
- Iluminación estándar: LED superior color 6500k (RED FRESH opcional)
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI
- Aislamiento de poliuretano inyectado densidad 40kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control electrónico de temperatura y descarche automático
- Juego de válvula solenoide y de expansión termostática R-449A / R-134a incluido
- Se recomienda canalizar el agua de descarche hasta acometida de aguas o bandeja de evaporación automática (no incluida)
- Indicador de temperatura en parte delantera de plano exposición
- Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI-304
- Cristal frontal templado securizado
- Sin estante de cristal intermedio
- Chasis en acero EPOXI
- Perfilería en aluminio anodizado
- Clase climática 3 (25°C 60 % H.R)
- Régimen M1: temperatura producto-1°C / +5°C UNE-EN ISO 23953 apropiado para carnes, embutidos y lácteos
- Refrigeración por otros gases: CONSULTAR
- Salida de tuberías parte inferior.

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Pre-installation equipment, ready to connect to condensing or refrigeration unit*
- *Exterior in laminated steel sheet (lower grey RAL 7040, standard intermediate strip)*
- *Interior in steel sheet finished EPOXI white RAL-9003*
- *Laterals in light gray polystyrene RAL 7040 with side double glazing of total thickness 40mm or full panoramic side glass double thickness 20 mm (independent price)*
- *Plastic profile bumpers in the front*
- *Standard lighting: LED top color 6500k (RED FRESH optional)*
- *Ventilated evaporator with EPOXI coating*
- *Injected polyurethane insulation density 40kg / m3, low GWP and zero ODP effect*
- *Electronic temperature control and automatic defrost*
- *Solenoid valve and thermostatic expansion kit R-449A / R-134a included*
- *It is recommended to channel the defrost water to water supply or automatic evaporation tray (not included)*
- *Temperature indicator in front of flat exposure*
- *Worktop in stainless steel AISI-304*
- *Tempered, secured front glass*
- *Without intermediate glass shelf*
- *EPOXI steel chassis*
- *Anodized aluminum profiles*
- *Climatic class 3 (*25°C 60 % H.R*)*
- *M1 regime: product temperature -1°C / + 5°C UNE-EN ISO 23953 suitable for meats, sausages and dairy products*
- *Cooling by other gases: CONSULT*
- *Lower part pipes outlet.*

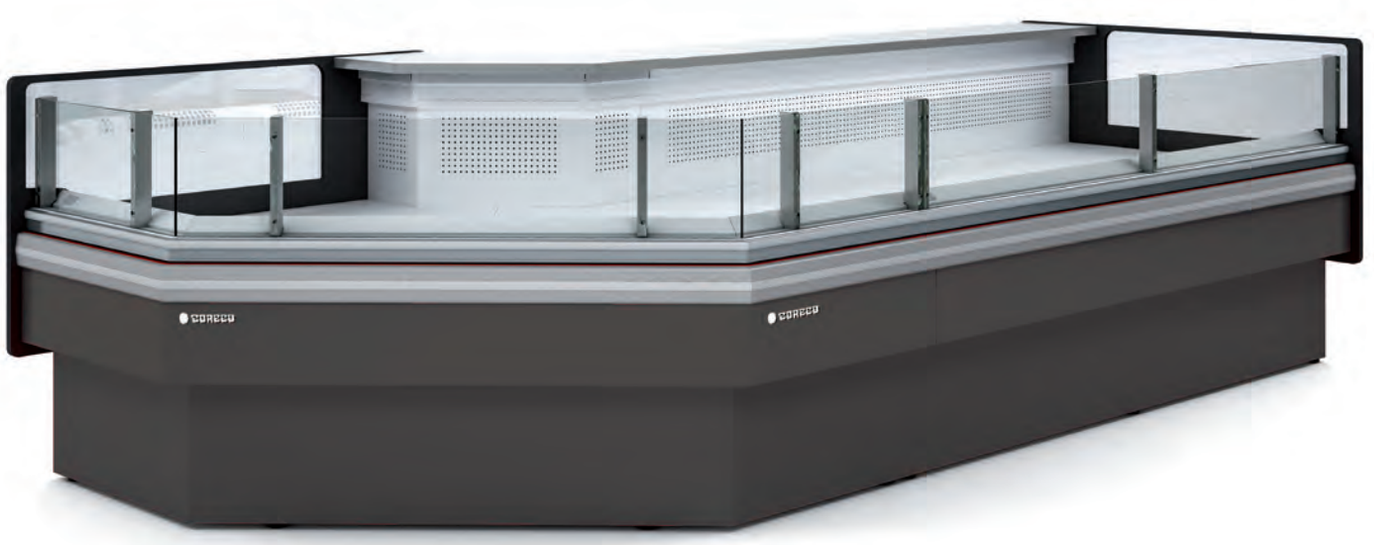
PVP OPCIONALES solo para integrar en vitrinas durante su fabricación - *OPTIONAL PVP alone to integrate into showcases for manufacturing* 230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - *consult*

OPCIONES / ***OPTIONS***	Decoración exterior lacado *Lacquered exterior decoration*	Decoración interior lacado o inox *SS Interior decoration or lacquered*	Decoración lacado laterales Lacquered side deco	Iluminación led blanco/rosa extra White / pink led extra lighting	Separador genero Separator genre	Separador ambiente Separator enviroment	Plano exp. escalón kit shelf exposure step	Ventiladores electronicos Electronic fans	Paragolpes tubo inox €m) SS bumper (€m)
CSVES-12-125	83 €	83 €	186 €	67 €	54 €	107 €	113 €	141 €	45 €
CSVES-12-187	93 €	93 €	186 €	98 €	54 €	107 €	227 €	212 €	45 €
CSVES-12-250	166 €	166 €	186 €	134 €	54 €	107 €	285 €	283 €	45 €
CSVES-12-375	186 €	186 €	186 €	196 €	54 €	107 €	456 €	424 €	45 €

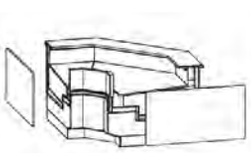
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

novedad
new

CSVESA-187

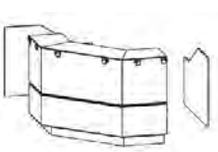


CSVESA-12-AP90 + CSVESA-187

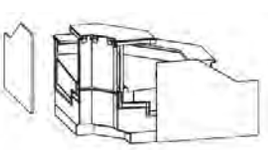


CSVESA-12-AN90 5.888 €

CSVESA-12-AP90 5.676 €



CSVES-12-AP90-RR 5.777 €



CSVES-12-AN90-RR 5.989 €

CSVES-12-AP90-C 5.777 €

CVIS-125 2.924 €

CVIST-125 3.096 €

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	exposición display (m^2)	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante refrigerant
CVIS-125	1250	900	1197	967	750	1,22	230 V - 50 Hz	R-290
CVISt-125	1250	1300	1197	967	772	1,22	230 V - 50 Hz	R-290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en chapa de acero plastificado
- Interior en chapa de acero acabado epoxi o inoxidable
- Chasis en acero EPOXI
- Tubo paragolpes en acero inoxidable
- Lateral cristal doble templado securizado
- Frontal vidrio templado securizado
- Aislamiento de poliuretano inyectado densidad 40kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP
- Condensación ventilada
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI
- Evaporación automática del agua de descarche
- Control electrónico de temperatura y descarche automático
- Régimen M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO23953-2
- Clase climática 3 (25°C 60%Hr)
- Ruedas de serie
- Plano de exposición, regulable en inclinación
- Modelo VIST: Estructura superior con encimera de cristal e iluminación LED

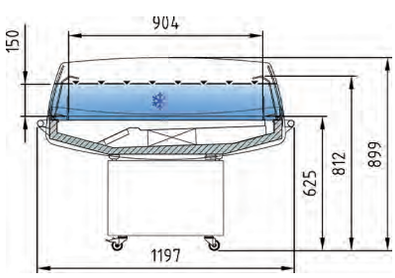
We reserve the right to change specifications without prior notice.

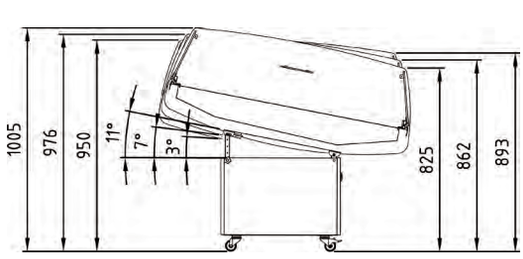
- Exterior in a laminated steel sheet
- Interior in epoxy or stainless steel sheet
- EPOXI steel chassis
- Stainless steel bumper tube
- Side tempered double tempered glass
- Frontal tempered secure glass
- Injected polyurethane insulation density 40kg / m3, low GWP and zero ODP effect
- Ventilated condensation
- Ventilated evaporator with EPOXI coating
- Automatic defrosting water evaporation
- Electronic temperature control and automatic defrost
- Regime M1 temperature product -1 / + 5 ° C UNE-EN ISO23953-2
- Climatic class 3 (25 ° C 60% Hr)
- Series wheels
- Plan of the exhibition, adjustable in inclination
- VIST model: a Top structure with glass top and LED lighting

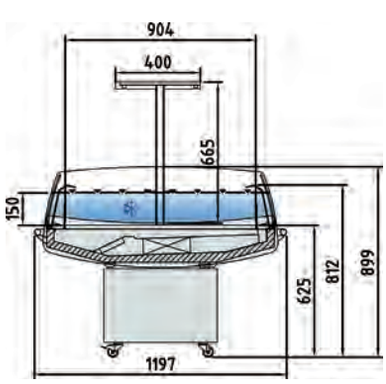
acabado plast. exterio estándar / standard exterior plast.color

RAL - 9005	RAL - 1023	RAL - 7040	RAL - 6001	RAL - 3003
RAL - 9003	RAL - 2008	RAL - 1015	RAL - 5002	RAL - 3020

OPCIONES *OPTIONS*	Interior lacado *Interior lacquered*	Exterior lacado *Exterior lacquered*	Cortina nocturna *Night blind*	230v 60Hz / 115v 60Hz
CVIS-125	116 €	61 €	109 €	Consultar - *Consult*



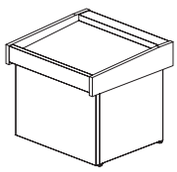




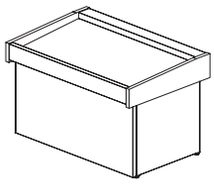
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

CVIS-125
Exterior plastificado negro
Black exterior

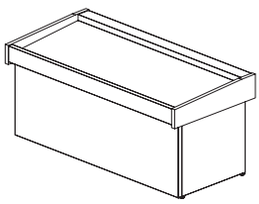
CVIS-125
Exterior lacado
Lacquered exterior



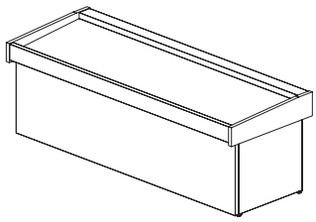
BFP-120 2.201 €



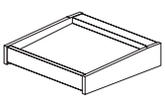
BFP-170 2.472 €



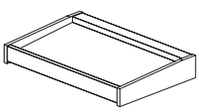
BFP-220 2.713 €



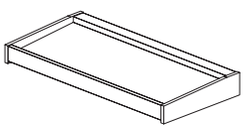
BFP-270 3.041 €



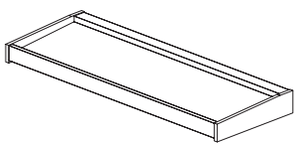
BFP-120-S 1.710 €



BFP-170-S 1.899€



BFP-220-S 2.063 €



BFP-270-S 2.304 €

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	exposición display (m^2)	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante refrigerant	rango range
BFP-120	1200	1000 / 925	950	550	600	0,96	230 V - 50 Hz	R-404A	0°C+2°C
BFP-170	1700	1000 / 925	950	675	670	1,40	230 V - 50 Hz	R-404A	0°C+2°C
BFP-220	2200	1000 / 925	950	930	850	1,84	230 V - 50 Hz	R-404A	0°C+2°C
BFP-270	2700	1000 / 925	950	1000	1100	2,30	230 V - 50 Hz	R-404A	0°C+2°C
BFP-120-S	1200	95	950	550		0,96			0°C+2°C
BFP-170-S	1700	95	950	675		1,40			0°C+2°C
BFP-220-S	2200	95	950	930		1,84			0°C+2°C
BFP-270-S	2700	95	950	1000		2,30			0°C+2°C

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Bandeja de exposición de acero inoxidable AISI 304.
- Chasis construido con tubo de acero inoxidable.
- Facilidad de limpieza total: Compartimento de equipo frigorífico hermético que permite la limpieza exterior del mueble con chorro de agua directo.
- Control electrónico de temperatura
- Espesor lateral costados: 40+40 mm
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- BFP: chasis, placa fría, motor incorporado
- BFP-S: sin chasis, placa fría, pre-instalación, unidad condensadora incluida, 3 metros de tuberia

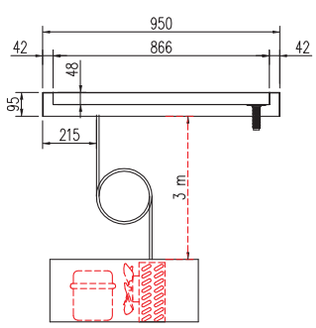
Recomendación: Canalización de agua de descarche desde desagüe hasta acometida de aguas.

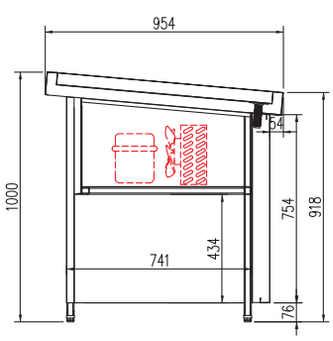
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Tray exhibition AISI 304.
- Chassis built with stainless steel tube.
- Easy cleanup: hermetic refrigeration equipment compartment which allows the external cleaning of the unit with direct water stream.
- Electronic temperature controller
- Lateral sides Thickness: 40 +40 mm
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- BFP: chassis, refrigerated tray exhibition with condenser unit
- BFP-S: no chassis, refrigerated tray exhibition, ready for remote condenser unit (included, 3 meters tube)

Recommendation: Channeling defrost water from draining until water supplying.

OPCIONES - *OPTIONS*	**120**	**170**	**220**	**270**
perímetro acristalado *perimetral glass*	148 €	174 €	194 €	220 €
largos especiales *customized lengths*		consultar - consult		
230v 60Hz / 115v 60Hz		consultar - consult		



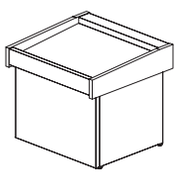


all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

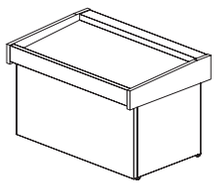
BFP-220

BFP-120
perímetro acristalado opcional
optional perimeter glass

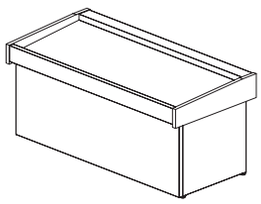
Mostrador pescaderia neutro para mercado
Fish neutral display fish counter for market



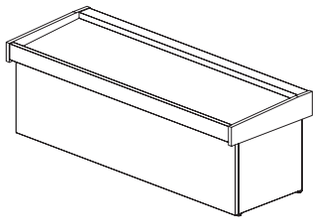
BNP-120 1.285 €



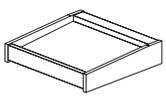
BNP-170 1.474 €



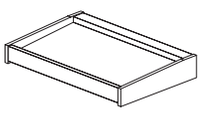
BNP-220 1.669 €



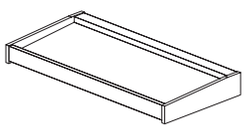
BNP-270 1.873 €



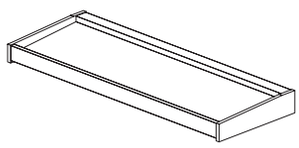
BNP-120-S 793 €



BNP-170-S 906€



BNP-220-S 1.024 €



BNP-270-S 1.157 €

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	exposición display (m^2)
BNP-120	1200	1000 / 925	950	0,96
BNP-170	1700	1000 / 925	950	1,40
BNP-220	2200	1000 / 925	950	1,84
BNP-270	2700	1000 / 925	950	2,30
BNP-120-S	1200	95	950	0,96
BNP-170-S	1700	95	950	1,40
BNP-220-S	2200	95	950	1,84
BNP-270-S	2700	95	950	2,30

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

SUPERMARKET

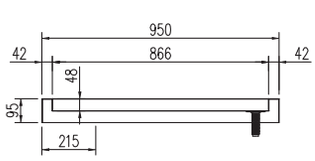
- Mostrador de pescado neutro, sin evaporador ni equipo friforifico, preparado para la exposicion de pescado sobre lecho de escamas de hielo.
- Chasis construido con tubo de acero inoxidable, AISI-304, con ruedas (2 con freno y 2 sin freno)
- Bandeja de exposición de acero inoxidable AISI-304, hermética.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Sistema de desagüe
- BNP: chasis, placa neutra
- BNP-S: sin chasis, placa neutra

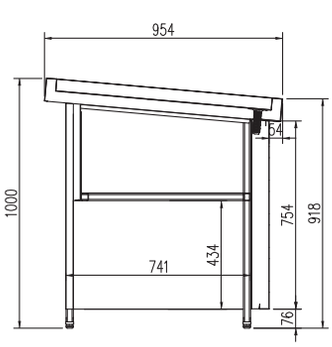
Se recomienda canalizar el desagüe hasta tuberia del sistema de drenado de aguas

- Supermarket fish counter, without evaporator and condenser unit, ready to show the fresh product on ice.
- AISI-304 tubular chassis
- AISI-304 welded and sealed structure, hermetic to avoid water leaks
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Drainig system
- BNP: chassis, no refrigerated tray exhibition
- BNP-S: no chasis, no refrigerated tray exhibition

It is recommended to connect the water outlet drain with an outer pipe

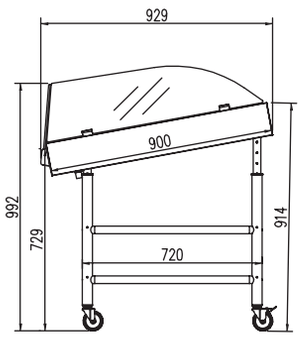
OPCIONES - *OPTIONS*	120	170	220	270
perímetro acristalado *perimetral glass*	148 €	174 €	194 €	220 €
largos especiales *customized lengths*	consultar - consult			

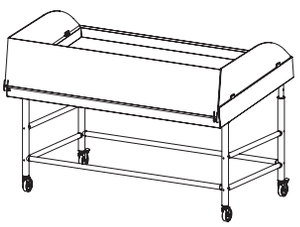




BNP-120

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales





MPP-150 1.580 €

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)
MPP-150	1500	1000 / 925	950

Largos especiales a medida, consultar
Customized lengths on demand

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Mostrador de pescado neutro, sin evaporador ni equipo friforifico, preparado para la exposicion de pescado sobre lecho de escamas de hielo.
- Chasis construido con tubo de acero inoxidable, AISI-304, con ruedas (2 con freno y 2 sin freno)
- Chasis regulable en altura (140 mm), permite inclinar la bandeja para mejor exposicion del producto
- Bandeja de exposición de acero inoxidable AISI-316, hermética.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Sistema desagüe con bandeja de goteo.
- Cristales en el perímetro lateral y zona frontal.

Se recomienda canalizar el desagüe hasta tubería del sistema de drenado de aguas.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Supermarket fish counter, without evaporator and condenser unit, ready to show the fresh product on ice.
- AISI-304 tubular chassis with castors (2 with brake and 2 whitout)
- AISI-316 welded and sealed structure, hermetic to avoid water leaks
- 140 mm high adjustable structure, let incline the top
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Drain system with detachable tray
- Glazed sides and front

It is recommended to connect the water outlet drain with an outer pipe

MPP-150

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Refrigerante R449A o R134a, o refrigerantes alternativos.
- Compresor hermético alternativo, montado sobre amortiguadores, con silenciador de descarga y clixon interno.
- Batería condensadora de tubos de cobre y aletas de aluminio.
- Turbina centrífuga con presión estática disponible para la conducción del aire de condensación (versión centrífuga).
- Circuito frigorífico equipado con presostatos de alta y baja presión, filtro cerámico, recipiente y visor de líquido.
- Control digital de presión de condensación en versiones -N, y control de condensación todo-nada en versiones -M.
- Control proporcional de presión de condensación mediante variación de velocidad del motoventilador (incluido a partir de MDH serie 4).
- Cuadro eléctrico de potencia y maniobra, con protección de compresor y motoventilador.
- Centralita electrónica de control del evaporador (en versiones -N).
- Separador de aceite integrado (en versiones multiservicio -V).
- Inyección de líquido en modelos de baja temperatura con R449A.

TECHNICAL DATA

- Refrigerant R449A or R134a, or alternative refrigerants.
- Alternative hermetic compressor, mounted on shock absorbers, with discharge silencer and internal clixon.
- Condensing battery made of copper tubes and aluminum fins.
- Centrifugal turbine with static pressure available for condensate air conduction (centrifugal version).
- Refrigerant circuit equipped with high and low pressure pressure switches, ceramic filter, container and liquid sight glass.
- Digital control of condensation pressure in versions -N, and control of condensation all-nothing in -M versions.
- Proportional control of condensation pressure by variation of fan speed (included from MDH series 4).
- Electrical panel of power and maneuver, with compressor and motor-fan protection.
- Electronic evaporator control unit (in -N versions).
- Integrated oil separator (in multi-service versions -V).
- Liquid injection in low temperature models with R449A.

230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | Media temp. | Compresor hermético | R134a / R449A

SUPERMARKET

	VERSIÓN AXIAL	COMPRESOR		POTENCIA FRIGORÍFICA EN13215 (W) [2] Tª EVAP. -10 °C	POTENCIA FRIGORÍFICA (W) [2] TEMPERATURA DE EVAPORACIÓN				POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW)	(C.O.P.) S.E.P.R. [3]	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	CONEXIÓN FRIGORÍFICA LIQ - GAS	PESO (kg)	NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) [4]	PVP VERSIÓN MY / MF (€)
	SERIE / MODELO	CV	TENSIÓN		0 °C	-5 °C	-10 °C	-15 °C							
R134a	MDH-MY-0 010	3/8	230 V-I	570	880	710	560	430	0,37	(1,54)	4,1	1/4"-3/8"	37	23	1 169
R134a	MDH-MY-0 015	1/2	230 V-I	800	1 210	980	780	600	0,51	(1,58)	5,1	1/4"-3/8"	40	30	1 282
R134a	MDH-MY-1 015	1/2	230 V-I	840	1 290	1 040	820	625	0,50	(1,68)	5,1	1/4"-1/2"	41	30	1 336
R134a	MDH-MY-1 026	3/4	230 V-I	1 220	1 890	1 520	1 190	920	0,72	(1,71)	8,7	1/4"-1/2"	48	26	1 593
R134a	MDH-MY-1 033	1	230 V-I	1 550	2 310	1 880	1 500	1 170	0,84	(1,86)	9,0	1/4"-1/2"	50	31	1 640
R134a	MDH-MY-2 053	1 1/2	230 V-I *	2 130	3 400	2 700	2 080	1 640	1,24	(1,74)	11,7	1/4"-5/8"	63	37	2 088
R134a	MDH-MY-3 074	2	230 V-I *	3 260	5 040	4 050	3 150	2 470	1,61	(2,04)	15,6	1/4"-3/4"	84	44	2 560
R134a	MDH-MY-4 086	4	400 V-III	4 060	6 450	5 130	3 960	3 020	1,98	(2,08)	13,7	3/8"-7/8"	107	48	3 052
R134a	MDH-MY-4 108	5	400 V-III	4 900	7 660	6 130	4 760	3 730	2,42	(2,05)	16,7	3/8"-7/8"	109	45	3 406
R134a	MDH-MY-4 136	6 1/2	400 V-III	6 480	9 630	7 860	6 240	5 000	3,26	2,55	19,7	3/8"-1 1/8"	112	44	3 725
R449A	MDH-MG-0 008	1/3	230 V-I	630	970	800	640	490	0,42	(1,53)	4,1	1/4"-3/8"	46	28	1 078
R449A	MDH-MG-0 010	3/8	230 V-I	800	1 220	1 010	810	640	0,52	(1,55)	5,5	1/4"-3/8"	46	33	1 112
R449A	MDH-MG-0 012	1/2	230 V-I	940	1 410	1 170	950	760	0,60	(1,57)	6,3	1/4"-3/8"	46	33	1 166
R449A	MDH-MG-1 014	1/2	230 V-I	1140	1 730	1 430	1 160	920	0,69	(1,67)	5,7	1/4"-1/2"	50	33	1 268
R449A	MDH-MG-1 016	5/8	230 V-I	1270	1 980	1 620	1 300	1 010	0,77	(1,68)	7,1	1/4"-1/2"	60	33	1 409
R449A	MDH-MG-1 018	3/4	230 V-I	1530	2 310	1 920	1 560	1 230	0,93	(1,67)	8,4	1/4"-1/2"	60	33	1 481
R449A	MDH-MG-2 024	1	230 V-I	2060	3 200	2 610	2 090	1 630	1,10	(1,89)	11,8	3/8"-5/8"	60	33	1 627
R449A	MDH-MG-2 026	1 1/4	230 V-I *	2270	3 460	2 850	2 300	1 810	1,24	(1,86)	13,2	3/8"-5/8"	61	34	1 651
R449A	MDH-MG-2 034	1 1/2	230 V-I *	2790	4 210	3 490	2 830	2 230	1,72	(1,65)	15,7	3/8"-5/8"	61	36	1 700
R449A	MDH-MG-3 038	1 3/4	400 V-III	3 290	4 930	4 070	3 290	2 600	1,56	(2,10)	6,4	3/8"-5/8"	78	39	2 149
R449A	MDH-MG-4 048	2	400 V-III	4 440	6 780	5 530	4 430	3 480	2,16	(2,07)	13,2	3/8"-3/4"	95	36	2 627
R449A	MDH-MG-4 054	2 1/2	400 V-III	5 050	7 590	6 250	5 040	3 990	2,40	3,09	13,7	3/8"-3/4"	96	36	2 941
R449A	MDH-MG-4 060	3	400 V-III	5 780	8 510	7 070	5 770	4 610	2,87	2,87	14,7	3/8"-3/4"	97	35	3 303
R449A	MDH-MG-4 068	3 1/2	400 V-III	6 470	9 410	7 860	6 460	5 190	3,27	2,47	15,2	1/2"-3/4"	98	35	3 400

VERSIÓN CENTRÍFUGA				
SERIE / MODELO	CAUDAL (m^3/h)	P.E.D. [5] (mmca)	PVP VERSIÓN CMY / CMF (€)
MDH-CMY-0 010	375	8	1 338
MDH-CMY-0 015	375	8	1 509
MDH-CMY-1 015	575	8	1 611
MDH-CMY-1 026	575	8	1 721
MDH-CMY-1 033	575	8	2 027
MDH-CMY-2 053	1 000	12	2 469
MDH-CMY-3 074	1 500	14	2 821
MDH-CMY-4 086	3 500	10	3 868
MDH-CMY-4 108	3 500	10	4 222
MDH-CMY-4 136	3 500	10	4 541
MDH-CMG-0 008	375	8	1 230
MDH-CMG-0 010	375	8	1 366
MDH-CMG-0 012	375	8	1 460
MDH-CMG-1 014	575	8	1 518
MDH-CMG-1 016	575	8	1 622
MDH-CMG-1 018	575	8	1 779
MDH-CMG-2 024	1 000	12	2 041
MDH-CMG-2 026	1 000	12	2 198
MDH-CMG-2 034	1 000	12	2 302
MDH-CMG-3 038	1 500	14	2 965
MDH-CMG-4 048	3 500	10	3 443
MDH-CMG-4 054	3 500	10	3 757
MDH-CMG-4 060	3 500	10	4 176
MDH-CMG-4 068	3 500	10	4 646

OPCIONES

- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz. * + 8%
- Separador de aceite (ya incluido en versiones -V). + 590€
- Resistencia de cárter. + 60 €
- Válvula solenoide integrada con cuerpo y bobina (solo en versiones -N y -M). +145 €
- Recubrimiento anticorrosión de batería. + 8%
- Compuerta de descarga antirretorno (equipos centrífugos). + 25 €
- Adaptación de impulsión de aire a conducto circular. + 100€
- Impulsión vertical (equipos centrífugos).
- Versión electronica + 5%

OPTIONS

- Switching to power 400 V-III-50 Hz. * + 8%
- Oil separator (already included in versions -V). + € 590
- Crankcase resistance. + € 60
- Integrated solenoid valve with body and coil (only in versions -N and -M). + € 145
- Battery anti-corrosion coating. + 8%
- Anti-return discharge damper (centrifugal equipment). + € 25
- Adaptation of air drive to circular duct. + € 100
- Vertical drive (centrifugal equipment).
- Electronic version + 5%

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Refrigerante R449A o R134a, o refrigerantes alternativos.
- Compresor hermético alternativo, montado sobre amortiguadores, con silenciador de descarga, resistencia de cárter y clixon interno.
- Batería condensadora de amplia superficie, de tubos de cobre y aletas de aluminio, con dimensionamiento tropicalizado para temperatura ambiente de hasta 50 ºC.
- Motoventilador axial de bajas revoluciones.
- Circuito frigorífico equipado con presostatos de alta y baja presión, filtro cerámico, recipiente y visor de líquido.
- Control digital de presión de condensación en versiones -N, y control de condensación todo-nada en versiones -M.
- Control proporcional de presión de condensación mediante variación de velocidad del motoventilador (incluido a partir de MDF-MY-2086, MDF-MG-1038).
- Cuadro eléctrico de potencia y maniobra, con protección de compresor y motoventilador.
- Centralita electrónica de control del evaporador (en versiones -N).
- Separador de aceite integrado (en versiones multiservicio -V).
- Inyección de líquido en modelos de baja temperatura con R449A.

TECHNICAL DATA

- Refrigerant R449A or R134a, or alternative refrigerants.
- Alternative hermetic compressor, mounted on shock absorbers, with discharge silencer, crankcase heater and internal clixon.
- Large surface condensing battery, made of copper tubes and aluminum fins, with tropicalized sizing for room temperature up to 50 °C.
- Low-speed axial fan motor.
- Refrigerant circuit equipped with high and low pressure pressure switches, ceramic filter, container and liquid sight glass.
- Digital control of condensation pressure in versions -N, and control of condensation all-nothing in -M versions.
- Proportional control of condensation pressure by variation of fan speed (included from MDF-MY-2086, MDF-MG-1038).
- Electrical panel of power and maneuver, with compressor and motor-fan protection.
- Electronic evaporator control unit (in -N versions).
- Integrated oil separator (in multi-service versions -V).
- Liquid injection in low temperature models with R449A.

230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | Media temp. | Condensadoras Silenciosas | Comp. hermético | R134a / R449A

	SERIE / MODELO	COMPRESOR		POTENCIA FRIGORÍFICA EN13215 (W) [1] Tª EVAP. -10 ºC	POTENCIA FRIGORÍFICA (W) [2] TEMPERATURA DE EVAPORACIÓN				POTENCIA ABSORB NOMINAL (kW)	(C.O.P.) S.E.P.R. [3]	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	VENTILADOR Ø mm	CAUDAL (m³/h)	CONEXIÓN FRIGORÍFICA LIQ - GAS	PESO (kg)	NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) [4]	PVP VERSIÓN MY / MG (€)
		CV	TENSIÓN		0 ºC	-5 ºC	-10 ºC	-15 ºC									
R134a	MDF-MY-0 010	3/8	230 V-I	570	870	700	560	430	0,33	(1,75)	3,9	Ø 200	350	1/4"-3/8"	50	17	1 440
	MDF-MY-0 015	1/2	230 V-I	790	1 200	970	770	610	0,46	(1,73)	4,9	Ø 200	350	1/4"-3/8"	52	22	1 537
	MDF-MY-1 015	1/2	230 V-I	870	1 380	1 100	860	650	0,49	(1,78)	5,1	Ø 360	1 700	1/4"-1/2"	66	22	1 624
	MDF-MY-1 026	3/4	230 V-I	1 330	2 140	1 700	1 310	970	0,71	(1,88)	8,8	Ø 360	1 700	1/4"-1/2"	74	19	1 731
	MDF-MY-1 033	1	230 V-I	1 720	2 680	2 150	1 680	1 250	0,82	(2,10)	9,0	Ø 360	1 700	1/4"-5/8"	76	23	1 969
	MDF-MY-1 053	1 1/2	230 V-I *	2 370	3 900	3 060	2 320	1 720	1,22	(1,95)	11,6	Ø 360	1 700	1/4"-3/4"	88	28	2 335
	MDF-MY-1 074	2	230 V-I *	3 370	5 260	4 200	3 260	2 470	1,60	(2,30)	15,6	Ø 360	1 700	1/4"-3/4"	90	35	2 940
	MDF-MY-2 086	4	400 V-III	4 150	6 670	5 260	4 050	3 030	1,81	(2,30)	12,6	Ø 450	3 600	3/8"-7/8"	98	39	3 300
	MDF-MY-2 108	5	400 V-III	5 040	8 060	6 370	4 900	3 740	2,20	3,11	15,6	Ø 450	3 600	3/8"-7/8"	100	36	3 496
	MDF-MY-2 136	6 1/2	400 V-III	6 710	10 180	8 250	6 500	5 040	2,99	2,91	18,6	Ø 450	3 600	3/8"-1 1/8"	103	35	4 010
R449A	MDF-MG-0 008	1/3	230 V-I	620	964	790	630	490	0,37	(1,71)	3,9	Ø 200	350	1/4"-3/8"	51	20	1 357
	MDF-MG-0 010	3/8	230 V-I	790	1 210	1 000	800	630	0,47	(1,69)	5,3	Ø 200	350	1/4"-3/8"	51	24	1 448
	MDF-MG-0 012	1/2	230 V-I	930	1 390	1 150	940	750	0,56	(1,69)	6,1	Ø 200	350	1/4"-3/8"	51	24	1 530
	MDF-MG-1 014	1/2	230 V-I	1 220	1 880	1 530	1 210	930	0,68	(1,82)	5,7	Ø 360	1 700	1/4"-1/2"	66	25	1 631
	MDF-MG-1 016	5/8	230 V-I	1 390	2 210	1 780	1 400	1 050	0,77	(1,85)	7,1	Ø 360	1 700	1/4"-1/2"	76	25	1 763
	MDF-MG-1 018	3/4	230 V-I	1 690	2 640	2 150	1 710	1 320	0,92	(1,88)	8,4	Ø 360	1 700	1/4"-1/2"	76	25	1 855
	MDF-MG-1 024	1	230 V-I	2 210	3 490	2 820	2 210	1 670	1,06	(2,11)	11,7	Ø 360	1 700	3/8"-5/8"	78	25	2 032
	MDF-MG-1 026	1 1/4	230 V-I *	2 440	3 790	3 090	2 460	1 890	1,18	(2,09)	13,1	Ø 360	1 700	3/8"-5/8"	78	25	2 078
	MDF-MG-1 034	1 1/2	230 V-I *	3 060	4 760	3 890	3 120	2 420	1,66	(1,88)	15,6	Ø 360	1 700	3/8"-5/8"	78	27	2 149
	MDF-MG-1 038	1 3/4	400 V-III	3 540	5 420	4 420	3 520	2 720	1,59	(2,23)	6,6	Ø 450	3 200	3/8"-5/8"	81	30	2 616
	MDF-MG-2 048	2	400 V-III	4 520	6 940	5 640	4 510	3 520	1,97	(2,30)	8,1	Ø 450	3 600	3/8"-3/4"	85	27	2 938
	MDF-MG-2 054	2 1/2	400 V-III	5 140	7 810	6 380	5 140	4 060	2,18	3,43	8,6	Ø 450	3 600	3/8"-3/4"	86	27	3 111
	MDF-MG-2 060	3	400 V-III	5 880	8 790	7 250	5 880	4 690	2,59	3,25	9,6	Ø 450	3 600	3/8"-3/4"	87	27	3 395
	MDF-MG-2 068	3 1/2	400 V-III	6 600	9 750	8 110	6 600	5 290	2,98	3,05	10,1	Ø 450	3 600	1/2"-3/4"	88	26	3 568

OPCIONES

- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz. * + 8%
- Separador de aceite. + 590 €
- Válvula solenoide integrada con cuerpo y bobina (solo en versiones -N y -M). + 145€
- Recubrimiento anticorrosión de batería. + 8%
- Rejilla exterior de protecciónde batería. + 90€
- Control de condensación proporcional por variación de velocidad del motoventilador (modelos hasta 1074 con R134a, y modelos hasta 1034 en MT, y hasta 1074 en BT con R449A). + 250€
- Versión electronica + 5%

OPTIONS

- Switching to power 400 V-III-50 Hz. * + 8%
- Oil separator. + 590 €
- Integrated solenoid valve with body and coil (only in versions -N and -M). + 145 €
- Battery anti-corrosion coating. + 8%
- External battery protection grid. + 90 €
- Proportional condensation control by variation of fan motor speed (models up to 1074 with R134a, and models up to 1034 in MT, and up 1074 in BT with R449A). + 250 €
- Electronic version + 5%

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- El sistema VRC se compone de un juego de válvulas de regulación de presión y temperatura capaces de variar de forma progresiva la capacidad frigorífica de un compresor entre un 100% y un 10% de su potencia nominal, a la vez que se reduce la potencia eléctrica absorbida y se protege el compresor al mantener su relación de compresión dentro de los márgenes de seguridad, evitando el riesgo de sobrecalentamiento
- El sistema VRC aplicado a un compresor hermético alternativo adapta el flujo de refrigerante a la demanda de las unidades evaporadoras manteniendo constante la presión en la línea de aspiración..
- Unidades condensadoras multiservicio que incorporan el sistema VRC (Variable Refrigerant Capacity) de regulación de capacidad frigorífica, aplicable a compresores herméticos alternativos, constituido por:
- -Válvula presostática de aspiración (VP).
- -Válvula presostática de by-pass (VC).
- -Válvula termostática de inyección de líquido (VE).
- -Presostato de control (IP).
- -Separador de aceite.
- Versiones de las motocondensadoras multiservicio;
- -Versión horizontal centrífuga o axial multiservicio intarbox-multi: series MDH-CV/-V.
- -Versión horizontal axial silenciosa multiservicio Siligus-multi: series MDF-V.

TECHNICAL DATA

- The VRC system consists of a set of pressure and temperature control valves capable of gradually changing the cooling capacity of a compressor between 100% and 10% of its rated power, while reducing electrical power absorbed and the compressor is protected by keeping its compression ratio within the safety margins, avoiding the risk of overheating
- The VRC system applied to an alternative hermetic compressor adapts the flow of refrigerant to the demand of the evaporator units, keeping the pressure in the suction line constant.
- Multiservice condensing units that incorporate the VRC (Variable Refrigerant Capacity) system for refrigeration capacity regulation, applicable to alternative hermetic compressors, constituted by:
- - Pressure suction (VP) valve.
- -Pressostatic by-pass valve (VC).
- - Thermostatic liquid injection valve (VE).
- -Presostat control (IP). -Oil separator.
- Versions of multiservice motor condensers;
- -Interbox centrifugal or axial multi-service horizontal version: MDH-CV/-V
- -V series. -Siligus-multi silent multi-service axial horizontal version: MDF-V series.

SUPERMARKET

Serie MDH

230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | Media temp. | Compresor hermético | R134a / R449A

REFRIGERANTE	VERSIÓN AXIAL	COMPRESOR		POTENCIA FRIGORÍFICA EN13215 (W) [2] Tª EVAP. -10 °C	POTENCIA FRIGORÍFICA (W) [2] TEMPERATURA DE EVAPORACIÓN				POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW)	(C.O.P.) S.E.P.R. [3]	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	CONEXIÓN FRIGORÍFICA LIQ - GAS	PESO (kg)	NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) [4]	PVP VERSIÓN VY / VG (€)	VERSIÓN CENTRÍFUGA			
	SERIE / MODELO	CV	TENSIÓN		0 °C	-5 °C	-10 °C	-15 °C								SERIE / MODELO	CAUDAL (m³/h)	P.E.D. [5] (mmca)	PVP VERSIÓN CVY/ CVG (€)
R134a	MDH-VY-4 086	4	400 V-III	4 020	6 210	5 000	3 940	3020	2,08	(2,07)	13,68	3/8"-7/8"	107	48	4 052	MDH-CVY-4 086	3 500	100	4 868
	MDH-VY-4 108	5	400 V-III	4 870	7 310	5 950	4 760	3 730	2,48	(2,07)	16,68	3/8"-7/8"	109	45	4 406	MDH-CVY-4 108	3 500	100	5 222
	MDH-VY-4 136	6 1/2	400 V-III	6 500	9 400	7 750	6 290	5 000	3,28	2,78	19,68	3/8"-1 1/8"	112	44	4 725	MDH-CVY-4 136	3 500	100	5 541
	MDH-VY-5 160	8	400 V-III	7 560	11 270	9 150	7 280	5 650	3,9	2,73	23.65	3/8"-1 1/8"	162	50	6 610	MDH-CVY-5 171	3600	120	6 984
	MDH-VY-5 215	10	400 V-III	9 310	13 380	11 000	8 880	7 000	4,54	2,76	28,65	3/8"-1 1/8"	166	49	6 984	MDH-CVY-5 215	3600	120	7 358
	MDH-VY-5 271	13	400 V-III	12 600	17 130	14 330	11 770	9 470	6,39	2,51	37,65	1/2"-1 3/8"	171	48	7 518	MDH-CVY-5 271	3600	120	7 889
R449A	MDH-VG-4 048	2	400 V-III	4 420	6 140	5 080	4 140	3 310	2,49	(1,78)	13,20	3/8"-5/8"	95	36	3 627	MDH-CVG-4 048	3 500	100	4 443
	MDH-VG-4 054	2 1/2	400 V-III	5 030	6 890	5 730	4 700	3 790	2,70	3,03	13,70	3/8"-5/8"	96	36	3 941	MDH-CVG-4 054	3 500	100	4 757
	MDH-VG-4 060	3	400 V-III	5 740	7 740	6 480	5 340	4 340	3,12	2,85	14,70	3/8"-3/4"	97	35	4 303	MDH-CVG-4 060	3 500	100	5 176
	MDH-VG-4 068	3 1/2	400 V-III	6 410	8 520	7 170	5 950	4 870	3,51	2,71	15,20	3/8"-3/4"	98	35	4 400	MDH-CVG-4 068	3 500	100	5 646
	MDH-VG-5 086	4	400 V-III	7 270	10 820	8 870	7 080	5 530	3,66	2,64	17,70	1/2"-7/8"	152	48	5 493	MDH-CVG-5 086	3 600	120	6 214
	MDH-VG-5 108	5	400 V-III	9 290	13 310	11 050	9 010	7 140	4,66	2,57	20,70	1/2"-7/8"	154	45	5 760	MDH-CVG-5 108	3 600	120	6 610

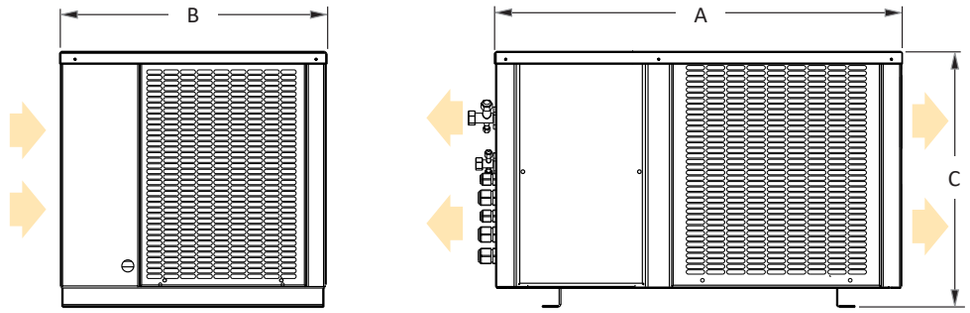
Serie MDF

230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | Media temp. | Compresor hermético | R134a / R449A

REFRIGERANTE	VERSIÓN AXIAL	COMPRESOR		POTENCIA FRIGORÍFICA EN13215 (W) [2] Tª EVAP. -10 °C	POTENCIA FRIGORÍFICA (W) [2] TEMPERATURA DE EVAPORACIÓN				POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW)	(C.O.P.) S.E.P.R. [3]	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	VENTILADOR (DIAM.)	CAUDAL (m3/h)	CONEXIÓN FRIGORÍFICA LIQ - GAS	PESO (kg)	NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) [4]	PVP VERSIÓN VY / VG (€)
	SERIE / MODELO	CV	TENSIÓN		0 °C	-5 °C	-10 °C	-15 °C									
R134a	MDF-VY-2 086	4	400 V-III	4 150	6 670	5 260	4 050	3 030	1,81	(2,30)	12,6	450	3 600	3/8"-7/8"	98	39	4 300
	MDF-VY-2 108	5	400 V-III	5 040	8 060	6 370	4 900	3 740	2,2	3,11	15,6	450	3 600	3/8"-7/8"	100	36	4 496
	MDF-VY-2 136	6 1/2	400 V-III	6 710	10 180	8 250	6 500	5 040	2,99	2,91	18,6	450	3 600	3/8"-1 1/8"	103	35	5 010
	MDF-VY-3 160	8	400 V-III	7 440	11 180	9 090	7 240	5 610	3,7	2,65	22,7	450	4 000	3/8"-1 1/8"	142	41	5 830
	MDF-VY-3 215	10	400 V-III	9 390	13 840	11 330	9 100	7 050	4,43	21,89	28,3	2 X 450	6 500	3/8"-1 1/8"	149	40	6 386
	MDF-VY-3 271	13	400 V-III	12 720	17 910	14 890	12 160	9 070	6,24	2,61	37,3	2 X 450	6 500	1/2"-1 3/8"	154	39	6 988
R449A	MDF-VG-1 038	1 3/4	400 V-III	3 540	5 420	4 420	3 520	2 720	1,59	(2,23)	6,6	450	3 200	3/8"-5/8"	81	30	3 616
	MDF-VG-2 048	2	400 V-III	4 520	6 940	5 640	4 510	3 520	1,97	(2,30)	8,1	450	3 600	3/8"-3/4"	85	27	3 938
	MDF-VG-2 054	2 1/2	400 V-III	5 140	7 810	6 380	5 140	4 060	2,18	3,43	8,6	450	3 600	3/8"-3/4"	86	27	4 111
	MDF-VG-2 060	3	400 V-III	5 880	8 790	7 250	5 880	4 690	2,59	3,25	9,6	450	3600	3/8"-3/4"	87	27	4 395
	MDF-VG-2 068	3 1/2	400 V-III	6 600	9 750	8 110	6 600	5 290	2,98	3,05	10,1	450	3 600	1/2"-3/4"	88	26	4 568
	MDF-VG-3 086	4	400 V-III	6 950	11 060	9 070	7 270	5 700	3,45	2,15	12,7	450	4 000	3/8"-3/4"	115	39	5 298
	MDF-VG-3 108	5	400 V-III	9 200	14 390	11 880	9 600	7 610	4,41	3,05	16,3	450	6 500	3/8"-3/4"	120	36	5 792
	MDF-VG-4 136	6	400 V-III	11 750	18 110	15 090	12 260	9 780	5,66	3,03	19,2	450	7 000	3/8"-3/4"	135	35	6 330
	MDF-VG-4 160	8	400 V-III	13 390	20 880	17 380	14 100	11 100	6,63	2,76	23,2	450	7 000	1/2"-3/4"	157	41	6 712

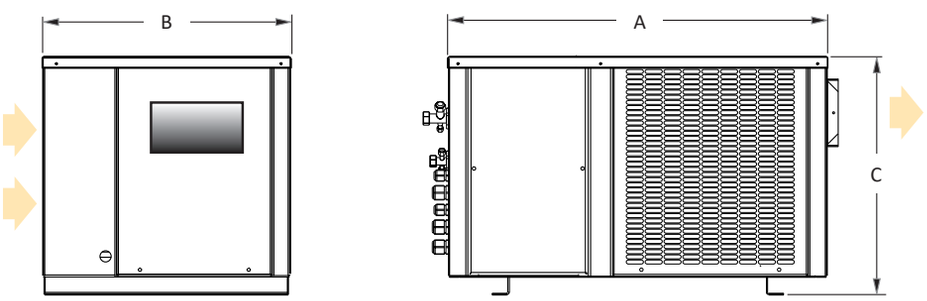
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

Dimensiones Intarbox DH - Axial



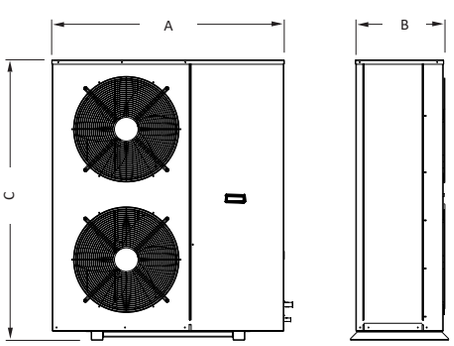
Dimensiones (mm)	A	B	C
serie 0	600	395	355
serie 1	665	435	416
serie 2	835	435	500
serie 3	925	580	515
serie 4	1 000	615	585
serie 5	1 000	615	585

Dimensiones Intarbox DH - Centrífuga



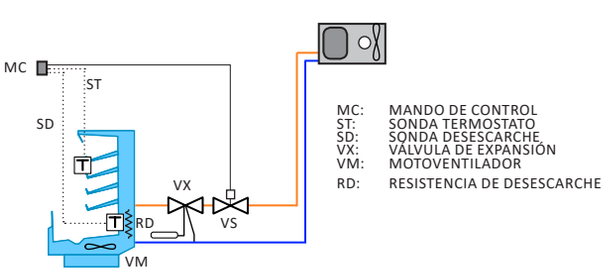
Dimensiones (mm)	A	B	C	Embo-cadura turbina
serie 0	600	395	355	185 x 115
serie 1	665	435	416	185 x 115
serie 2	835	435	500	230 x 130
serie 3	925	580	515	236 x 266
serie 4	1 000	615	585	305 x 266
serie 5	1 000	615	585	305 x 266

Dimensiones Sigilus DF - Axiales

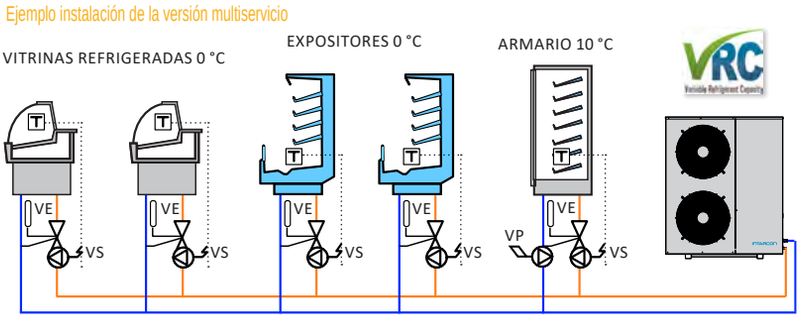


Dimensiones (mm)	A	B	C
serie 0	670	305	440
serie 1	1 030	373	557
serie 2	1 080	410	827
serie 3	1 150	480	1 097
serie 4	1 150	480	1 347

Ejemplo instalación de la versión electromecánica (media temperatura)



Ejemplo instalación de la versión multiservicio



DESCRIPCIÓN CONDENSADORAS AGUA

- Grupos frigoríficos condensador por agua para refrigeración a temperatura positiva, de tamaño muy compacto y silencioso, diseñados para instalación en pared, suelo o sobre el servicio frigorifico.

DESCRIPTION WATER CONDENSER

- Groups refrigerators condenser cooling water temperature to positive, very compact size and quiet, designed for wall, floor or the refrigerator service.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

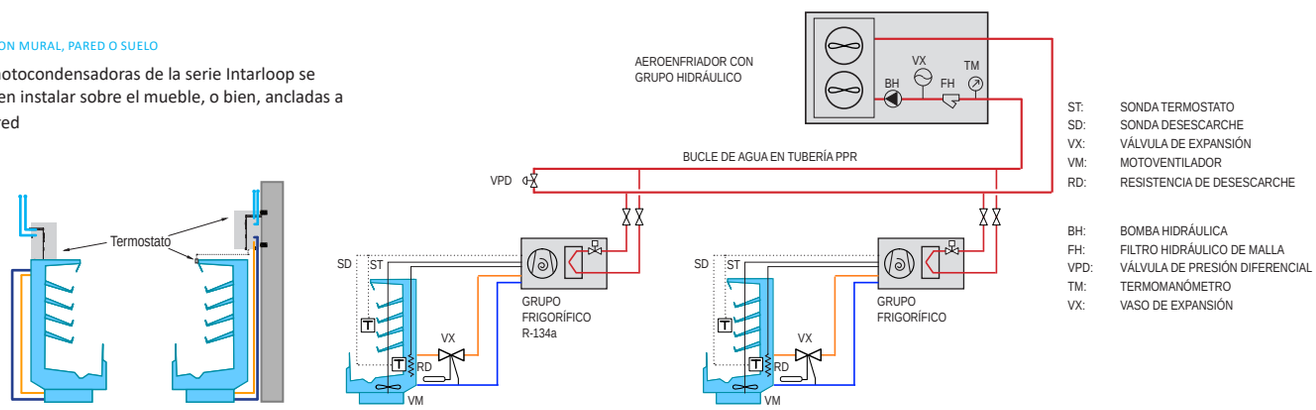
- Carrocería en chapa de acero galvanizado prelacado, con revestimiento fonoabsorbente, con registro frontal desmontable para acceso a compresor y cuadro eléctrico.
- Alimentación 230 V-I-50 Hz o 400V -III-50Hz.
- Compresor scroll sobre soportes antivibratorios con aislamiento acústico.
- Compresor rotativo en modelos MDM horizontal (MDM-P)
- Condensador de placas soldadas de acero inoxidable. Circuito frigorífico con recipiente, filtro, visor, válvula solenoide, presostatos de AP y BP y válvulas de servicio.
- Circuito hidráulico de condensación en tubo de cobre con conexiones roscadas.
- Cuadro electrico de control con protección diferencial y magnetotérmica.

TECHNICAL DATA

- Body in prepainted galvanized steel, with soundproofing lining, with removable front register for access to compressor and electrical panel.
- Supply 230 V-I-50 Hz o 400V -III-50Hz.
- Scroll compressor on supports whith vibration soundproofed
- Rotary compressor in horizontal MDM models (MDM-P)
- Capacitor welded stainless steel plates. With container refrigeration circuit, filter, display, solenoid valve, AP and BP pressure switches and valves Service
- Condensing water circuit of copper tube with threaded connections.
- Electric control box with differential and circuit breaker protection.

INSTALACION MURAL, PARED O SUELO

- Las motocondensadoras de la serie Intarloop se pueden instalar sobre el mueble, o bien, ancladas a la pared



SUPERMARKET

serie MDM

230 V-I-50 Hz | Media temperatura | Compresores rotativos |

REFRIGERANTE	COMPRESOR	SERIE / MODELO	COMPRESOR		POTENCIA FRIGORÍFICA (W) [1]			POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW)*	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	CAUDAL CONDENSACIÓN (l/h)	CONEXIONES HIDRÁULICAS	PÉRDIDA DE CARGA (m.c.a)	CONEXIÓN FRIGORÍFICA LIQ-GAS	PESO (kg)	SPL dB(A) [2]	PVP (€)
			MODELO	TENSIÓN	TEMPERATURA DE EVAPORACIÓN											
					0 °C	-5 °C	-10 °C									
R134a	1x Rotativo	MDM-PY-0 009	HGA-4450Y	230 V-I	823	690	573	0,4	4	150	3/4"	0,5	3/16"-3/8"	20	12	1 275
		MDM-PY-0 015	HGA-4476Y	230 V-I	1221	1021	846	0,5	5	200	3/4"	0,5	3/16"-1/2"	25	21	1 550

Opcionales

- Carga de refrigerante para 5 metros de tubería + 8%

Dimensiones

[1] Potencia frigorífica en condiciones nominales a temperatura de evaporación de -10 °C (MT) y -35 °C (BT), temperatura del agua de 40 °C, sobrecalentamiento de 10K y subenfriamiento de 3K.

[2] Nivel sonoro máximo referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 1 m de distancia de la fuente.

400 V-III-50 Hz | Media temperatura | Compresores Scroll | R134a / R449A

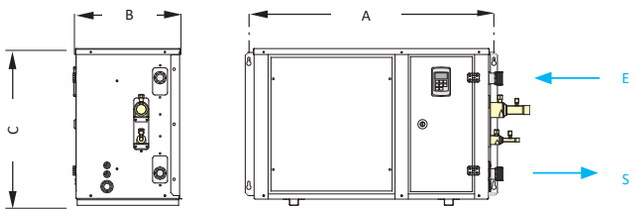
REFRIGERANTE	COMPRESOR	SERIE / MODELO	COMPRESOR			POTENCIA FRIGORÍFICA (W) [1]			POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW)*	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	CAUDAL CONDENSACIÓN (l/h)	CONEXIONES HIDRÁULICAS	PÉRDIDA DE CARGA (m.c.a)	CONEXIÓN FRIGORÍFICA LIQ-GAS	PESO (kg)	SPL dB(A) [2]	PVP (€)
			CV	MODELO	TENSIÓN	TEMPERATURA DE EVAPORACIÓN											
						0 °C	-5 °C	-10 °C									
R134a	1x Scroll	MDM-SY-1 009	2	ZB09	400 V-III *	2 810	2 350	1 940	1,1	5	500	3/4"	0,5	1/4"-5/8"	43	37	2 429
		MDM-SY-1 015	2	ZB15	400 V-III *	2 810	2 350	1 940	1,1	5	500	3/4"	0,5	1/4"-5/8"	43	37	3 063
		MDM-SY-1 021	3	ZB21	400 V-III *	4 200	3 500	2 890	1,5	7	750	3/4"	0,5	1/4"-3/4"	53	40	3 410
		MDM-SY-1 029	4	ZB29	400 V-III	5 200	4 340	3 590	2,0	10	1 000	1"	0,5	3/8"-7/8"	53	40	3 843
		MDM-SY-1 038	5	ZB38	400 V-III	7 060	5 890	4 860	2,5	13	1 250	1"	0,5	3/8"-7/8"	68	53	4 208
		MDM-SY-1 045	6	ZB45	400 V-III	8 250	6 890	5 700	2,9	13	1 500	1"	0,5	3/8"-1 1/8"	70	43	4 439
		MDM-SY-1 057	8	ZB57	400 V-III	10 500	8 760	7 240	4,1	16	2 000	1 1/4"	0,5	1/2"-1 1/8"	75	50	5 127
R449A	1x Scroll	MDM-SG-1 015	2	ZB15	400 V-III *	3 300	2 750	2 270	1,7	5	750	3/4"	0,5	1/4"-5/8"	43	37	2 917
		MDM-SG-1 021	3	ZB21	400 V-III *	4 850	4 030	3 320	2,4	7	1 250	3/4"	0,5	1/4"-3/4"	53	40	3 248
		MDM-SG-1 029	4	ZB29	400 V-III	5 980	4 990	4 120	3,2	10	1 500	1"	0,5	3/8"-7/8"	53	40	3 660
		MDM-SG-1 038	5	ZB38	400 V-III	8 060	6 720	5 550	3,9	13	2 000	1"	0,5	3/8"-7/8"	68	53	4 008
		MDM-SG-1 045	6	ZB45	400 V-III	9 420	7 870	6 510	4,6	13	2 500	1"	0,5	3/8"-1 1/8"	70	43	4 383

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

Opcionales

- Carga de refrigerante para 5 metros de tubería + 8%

Dimensiones



* Tensión 230 V-I-50 Hz también disponible estos modelos.

(1) Potencia frigorífica en condiciones nominales a temperatura de evaporación de -10 °C (MT) y -35 °C (BT), temperatura del agua de 40 °C, sobrecalentamiento de 10K y subenfriamiento de 3K.

(2) Nivel sonoro máximo referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 1 m de distancia de la fuente.

Dimensiones (mm)	A	B	C
Serie 1	830	355	530
Serie 2	942	355	600

DESCRIPCIÓN AEROENFRIADORES CON GRUPO HIDRAULICO

- Aeroenfriadores de agua con grupo hidráulico, en construcción silenciosa, diseñados para la evacuación del calor del bucle de agua de condensación de equipos frigoríficos.

DESCRIPTION AIR COOLERS WITH HYDRO

- Water coolers with hydraulic unit, in quiet building, designed for heat dissipation loop condensation of refrigerating equipment.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Motoventiladores axiales silenciosos de bajas revoluciones, montados en tobera, hélices equilibradas dinámicamente y rejillas de protección exterior.
- Batería de agua de alta eficiencia de tubos de cobre y aletas de aluminio.
- Grupo hidráulico incorporado formado por bomba circuladora electrónica con caudal variable, vaso de expansión, válvula de seguridad, filtro de malla, termomanómetro y tuma de llenado.
- Conexiones hidraúlicas a roscar
- Cuadro eléctrico de potencia, con protección de bomba hidraúlica y motoventilador.

TECHNICAL DATA

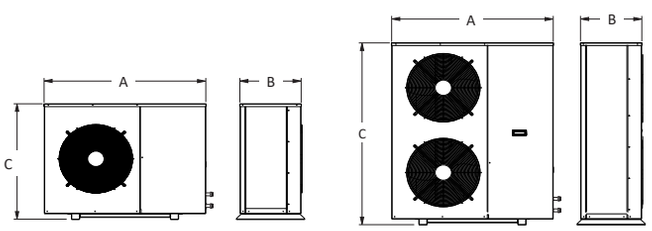
- Silent low speed axial fan motors mounted on nozzle propellers and dynamically balanced external protection grilles.
- Water coil high efficiency copper tubes and aluminum fins.
- Built hydraulic unit consists of electronic circulation pump with variable flow, expansion vessel, safety valve, strainer, combined temperature and filling Tuma.
- Hydraulic screw connections
- Electric power panel, with protection of hydraulic pump and fan motor.

400 V-III-50 Hz | Media temperatura | Agua

	SERIE / MODELO	TENSIÓN	POTENCIA TÉRMICA DE INTERCAMBIO (W) (3)	CAUDAL DE AIRE (m^3/h)	VENTILADOR (Nx Ø mm)	CAUDAL DE AGUA (l/h)	POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW)(3)	INTENSIDAD MÁXIMA ABSORB. (A)	COLUMNA DE AGUA DISPONIBLE (m.c.a.)	CONEXIONES HIDRÁULICAS	PESO (kg)	SPL (4) dB(A)	PVP (€)
Agua	CWF-2	230 V-I	6 000	3 700	Ø 450	1 000	0,45	3	6	1"	81	26	3 475
	CWF-3	230 V-I	10 000	6 500	2x Ø 450	1 500	0,75	6	6	1"	100	29	4 685
	CWF-4	230 V-I	12 000	7 000	2x Ø 450	2 000	0,85	7	6	1 1/4"	113	29	5 098

(1) Potencia térmica para temperatura de aire de 35 °C, y temperatura entrada/salida de agua 45 °C / 40 °C.
(2) Nivel sonoro máximo referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.

Dimensiones



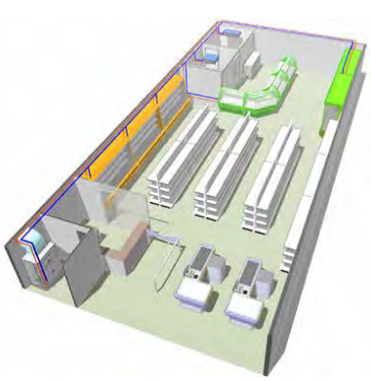
Dimensiones (mm)	A	B	C
serie 2	1 080	415	830
serie 3	1 150	480	1 100
serie 4	1 150	480	1 350

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- intarCUBE: Centrales de refrigeración compactas, de uno a tres compresores, con condensación axial o centrífuga, para media y baja temperatura, incorporan cuadro eléctrico y regulación electrónica (según versión).

TECHNICAL DATA

- intarCUBE: Compact refrigeration units, from one to three compressors, with axial or centrifugal condensation, for medium and low temperature, incorporate electrical panel and electronic control (depending on version).



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- intarPACK: Centrales de refrigeración condensadas por aire, de construcción compacta silenciosa, de hasta 4 compresores herméticos o scroll, con cuadro eléctrico incorporado y regulación electrónica, en carrocería y estructura de acero galvanizado con pintura poliéster para instalación en intemperie.

TECHNICAL DATA

- intarPACK: Refrigeration units condensed by air, compact silent construction, up to 4 hermetic or scroll compressors, with built-in electrical panel and electronic regulation, in body and structure in galvanized steel with polyester paint for outdoor installation.

CORECO

VITRINAS AUXILIARES
AUXILIAR DISPLAYS 10

TAPAS SUSHI

Pag. 394-399 Bandeja fria tapas
Tapas cooler display

Pag. 400-401 Bandeja fria sushi
Sushi cooler display

SOBREMOSTRADOR - WALL DISPLAY

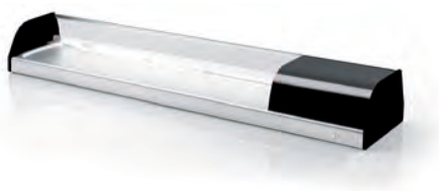
Pag. 402-403 Vitrina mural sobre mostrador
Wall display counter

VITRINA CERRADAS - VISION DISPLAY

Pag. 404-407 Vitrina cerrada refrigerada 9
Vision display 9

VITRINA CARRO - TROLLEY DISPLAY

Pag. 408-409 Vitrina refrigerada carro
Troley refrigerated display



BT-6	993 €
BT-8	1.100 €

BT-6-R	952 €
BT-8-R	1.059 €

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	base platos dish area (mm)	motor remoto remote condenser unit	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	peso neto net weight (Kg)	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante refrigerant
BT-6	1400	200	385	300x1030		160	220	33	230 V- 50 Hz	R-134a
BT-8	1750	200	385	300x1380		160	240	40	230 V- 50 Hz	R-134a
BT-6-R	1200	200	385	300x1030	incluido	160	220	48	230 V- 50 Hz	R-134a
BT-8-R	1550	200	385	300x1380	incluido	160	240	40	230 V- 50 Hz	R-134a
BT-6	1400	200	385	300x1030		190	143	33	230 V- 50 Hz	R290*
BT-8	1750	200	385	300x1380		190	145	40	230 V- 50 Hz	R290*
BT-6-R	1200	200	385	300x1030	incluido	190	143	48	230 V- 50 Hz	R290*
BT-8-R	1550	200	385	300x1380	incluido	190	145	40	230 V- 50 Hz	R290*

*opcional - *optional*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10
- Fondo interior embutido en acero inox AISI 304 18/10
- Cristal curvo templado y securizado
- Iluminación interior por LEDS
- Puertas transparentes abatibles.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Reguladores de altura
- Unidad condensadora ventilada, incluida en modelo remoto (2 metros), medidas (largo x alto x fondo) 310x240x360
- Ajuste de temperatura y descarche por control electrónico digital
- Temperatura de trabajo +4° +8° a 32°C de ambiente

Fondo plano, no GN 1/3

We reserve the right to change specifications without prior notice.

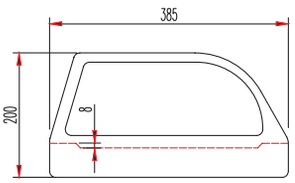
- AISI-304 18/10 stainless steel exterior
- AISI-304 18/10 stainless steel stamped bottom
- Toughened curved safety glass
- LED lighting
- Transparent front opening doors
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Adjustable supports
- Fan assisted condenser unit, included in remote models (2 meters), measures (lenght x height x depth) 310x240x360
- Temperature and defrost sets by digital electronic control
- Operating temperature +4° +8° , 32°C ambient

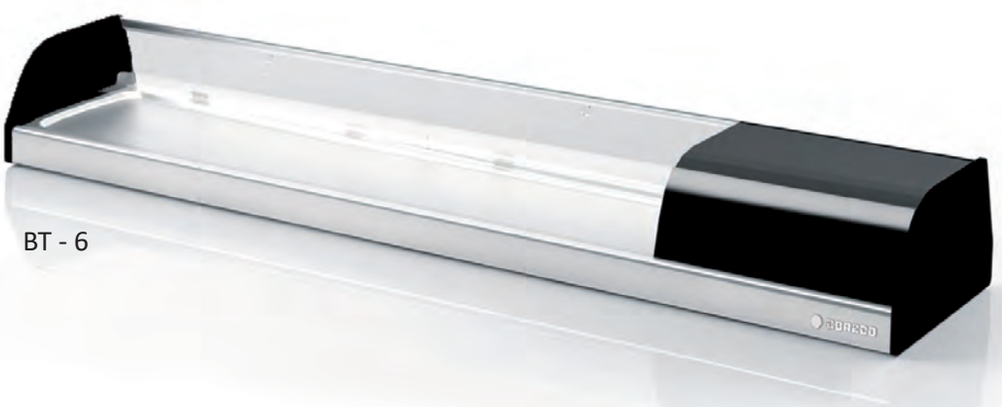
Not GN 1/3 capacity

Opciones - Options

230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult

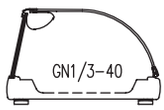
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

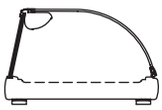


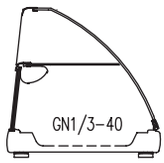


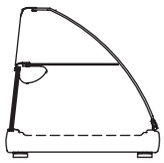
BT - 6

BT - 8 - R
unidad condensadora remota incluida
included remote condenser unit









BCC-4	962 €
BCC-6	1.080 €
BCC-8	1.187 €

BCL-4	901 €
BCL-6	977 €
BCL-8	1.059 €

BCCD-6	1.203 €
BCCD-8	1.300 €

BCLD-6	1.100 €
BCLD-8	1.167 €

Cubetas GN incluidas en el precio - GN containers included in price

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	base platos dish area (mm)	GN 1/3-40	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante refrigerant
BCC-4	1050	255	410		4	160	200	230 V- 50 Hz	R-134a
BCC-6	1400	255	410		6	160	220	230 V- 50 Hz	R-134a
BCC-8	1755	255	410		8	160	240	230 V- 50 Hz	R-134a
BCL-4	1050	255	410	300 x 675		160	200	230 V- 50 Hz	R-134a
BCL-6	1400	255	410	300 x 1030		160	220	230 V- 50 Hz	R-134a
BCL-8	1755	255	410	300 x 1380		160	240	230 V- 50 Hz	R-134a
BCCD-6	1400	400	410		6	160	220	230 V- 50 Hz	R-134a
BCCD-8	1750	400	410		8	160	240	230 V- 50 Hz	R-134a
BCLD-6	1400	400	410	300 x 1030		160	220	230 V- 50 Hz	R-134a
BCLD-8	1750	400	410	300 x 1380		160	240	230 V- 50 Hz	R-134a
BCC-4	1050	255	410		4	190	138	230 V- 50 Hz	R290*
BCC-6	1400	255	410		6	190	143	230 V- 50 Hz	R290*
BCC-8	1755	255	410		8	190	145	230 V- 50 Hz	R290*
BCL-4	1050	255	410	300 x 675		190	138	230 V- 50 Hz	R290*
BCL-6	1400	255	410	300 x 1030		190	143	230 V- 50 Hz	R290*
BCL-8	1755	255	410	300 x 1380		190	145	230 V- 50 Hz	R290*
BCCD-6	1400	400	410		6	190	143	230 V- 50 Hz	R290*
BCCD-8	1750	400	410		8	190	145	230 V- 50 Hz	R290*
BCLD-6	1400	400	410	300 x 1030		190	143	230 V- 50 Hz	R290*
BCLD-8	1750	400	410	300 x 1380		190	145	230 V- 50 Hz	R290*

*opcional - *optional*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

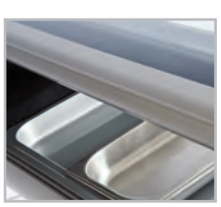
- Exterior en acero inox AISI-304 18/10
- Fondo interior embutido en acero inox AISI 304 18/10
- Cristal curvo templado y securizado
- Puertas transparentes correderas
- BCCD y BCLD con estante superior no refrigerado
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Reguladores de altura
- Iluminación interior por LEDS
- Unidad condensadora ventilada
- Ajuste de temperatura y descarche por control electrónico digital
- Temperatura de trabajo +4° +8° a 32°C de ambiente

BCC - BCCD Bandeja interior embutida, preparada para cubetas GN1/3-40 (incluidas)
BCL - BCLD Bandeja interior embutida, preparada para platos (no incluidos)

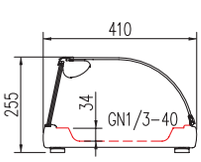
We reserve the right to change specifications without prior notice.

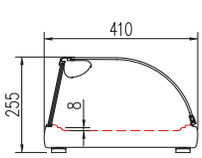
- AISI-304 18/10 stainless steel exterior
- AISI-304 18/10 stainless steel stamped bottom
- Toughened curved safety glass
- Transparent sliding doors
- BCCD and BCLD with no refrigerated glass shelf
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Adjustable supports
- Interior LEDS lighting
- Fan assisted condenser unit
- Temperature and defrost sets by digital electronic control
- Operating temperature +4° +8° , 32°C ambient

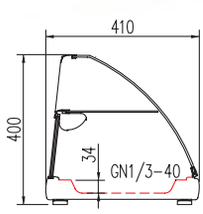
BCC - BCCD, stamped steel bottom, GN 1/3-40 containers capacity (included)
BCL - BCLD, stamped steel (not GN capacity)

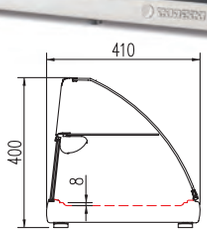


BCCD - 8







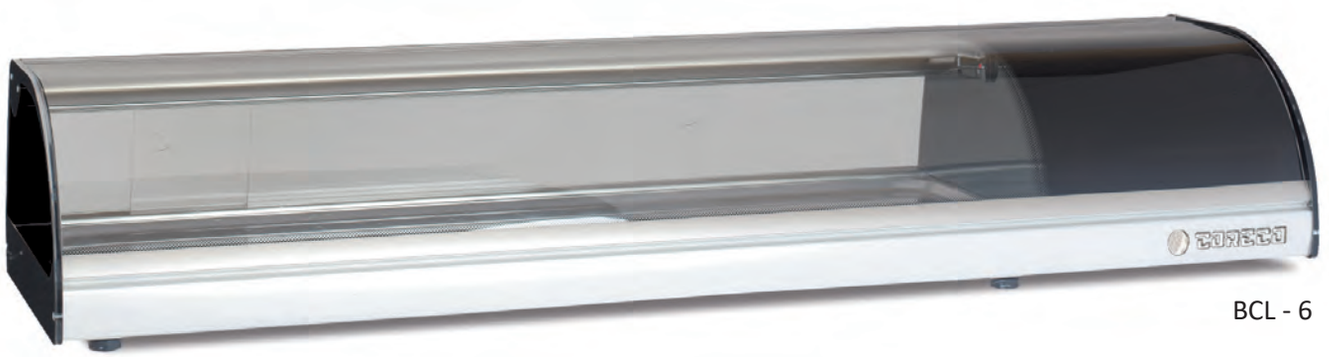


Opciones - Options

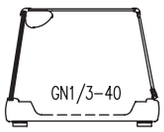
230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult

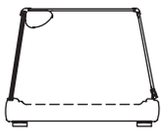
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

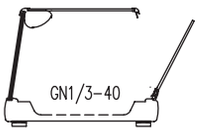
BCC - 6

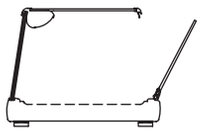


BCL - 6









BPC-4	1.152 €
BPC-6	1.228 €
BPC-8	1.372 €

BPL-4	993 €
BPL-6	1.136 €
BPL-8	1.249 €

BPCA-6	1.310 €
BPCA-8	1.489 €

BPLA-6	1.239 €
BPLA-8	1.361 €

Cubetas GN incluidas en el precio - GN containers included in price

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	base platos dish area (mm)	GN 1/3-40	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante refrigerant
BPC-4	1050	315	410		4	160	200	230 V- 50 Hz	R-134a
BPC-6	1400	315	410		6	160	220	230 V- 50 Hz	R-134a
BPC-8	1755	315	410		8	160	240	230 V- 50 Hz	R-134a
BPL-4	1050	315	410	300 x 675		160	200	230 V- 50 Hz	R-134a
BPL-6	1400	315	410	300x 1030		160	220	230 V- 50 Hz	R-134a
BPL-8	1755	315	410	300 x 1380		160	240	230 V- 50 Hz	R-134a
BPCA-6	1400	315	410		6	160	220	230 V- 50 Hz	R-134a
BPCA-8	1755	315	410		8	160	240	230 V- 50 Hz	R-134a
BPLA-6	1400	315	410	300 x 1030		160	220	230 V- 50 Hz	R-134a
BPLA-8	1755	315	410	300 x 1380		160	240	230 V- 50 Hz	R-134a
BPC-4	1050	315	410		4	190	138	230 V- 50 Hz	R290*
BPC-6	1400	315	410		6	190	143	230 V- 50 Hz	R290*
BPC-8	1755	315	410		8	190	144	230 V- 50 Hz	R290*
BPL-4	1050	315	410	300 x 675		190	138	230 V- 50 Hz	R290*
BPL-6	1400	315	410	300x 1030		190	143	230 V- 50 Hz	R290*
BPL-8	1755	315	410	300 x 1380		190	144	230 V- 50 Hz	R290*
BPCA-6	1400	315	410		6	190	143	230 V- 50 Hz	R290*
BPCA-8	1755	315	410		8	190	144	230 V- 50 Hz	R290*
BPLA-6	1400	315	410	300 x 1030		190	143	230 V- 50 Hz	R290*
BPLA-8	1755	315	410	300 x 1380		190	144	230 V- 50 Hz	R290*

*opcional - *optional*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

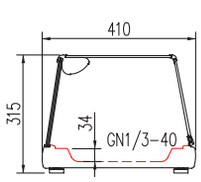
- Exterior en acero inox AISI-304 18/10
- Fondo interior embutido en acero inox AISI 304 18/10
- Cristal plano templado y securizado
- Puertas transparentes correderas, en el lado de servicio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Reguladores de altura
- Iluminación interior por LEDS
- Unidad condensadora ventilada
- Ajuste de temperatura y descarche por control electrónico digital
- Temperatura de trabajo +4° +8° a 32°C de ambiente

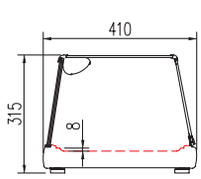
BPC - BPCA Bandeja interior embutida, preparada para cubetas GN1/3-40 (incluidas)
BPL - BPLA Bandeja interior embutida, preparada para platos (no incluidos)

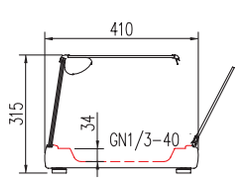
We reserve the right to change specifications without prior notice.

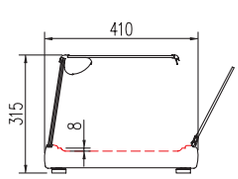
- AISI-304 18/10 stainless steel exterior
- AISI-304 18/10 stainless steel stamped bottom
- Toughened safety glass
- Transparent sliding doors,
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Adjustable supports
- Interior LEDS lighting
- Fan assisted condenser unit
- Temperature and defrost sets by digital electronic control
- Operating temperature +4° +8° , 32°C ambient

BPC - BPCA stamped steel bottom, GN 1/3-40 containers capacity (included)
BPL - BPLA stamped steel (not GN capacity)









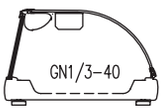
Opciones - Options

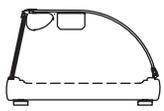
230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult

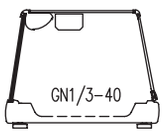
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

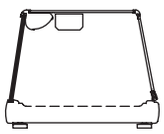
LEDs 6500 K
LEDs 3000 K
LEDs

BPLA - 6









BCCS-4	1.208 €	BCS-4	1.146 €	BPCS-4	1.418 €	BPS-4	1.285 €
BCCS-6	1.341 €	BCS-6	1.244 €	BPCS-6	1.515 €	BPS-6	1.402 €
BCCS-8	1.469 €	BCS-8	1.351 €	BPCS-8	1.684 €	BPS-8	1.571 €

Cubetas GN incluidas en el precio - GN containers included in price

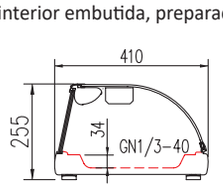
ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	base platos dish area (mm)	GN 1/3-40	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante refrigerant
BCCS-4	1050	255	410		4	160	260	230 V- 50 Hz	R-134a
BCCS-6	1400	255	410		6	190	280	230 V- 50 Hz	R-134a
BCCS-8	1755	255	410		8	210	300	230 V- 50 Hz	R-134a
BCS-4	1050	255	410	300 x 675		160	260	230 V- 50 Hz	R-134a
BCS-6	1400	255	410	300 x 1030		190	280	230 V- 50 Hz	R-134a
BCS-8	1755	255	410	300 x 1380		210	300	230 V- 50 Hz	R-134a
BPCS-4	1050	315	410		4	160	260	230 V- 50 Hz	R-134a
BPCS-6	1400	315	410		6	190	280	230 V- 50 Hz	R-134a
BPCS-8	1775	315	410		8	210	300	230 V- 50 Hz	R-134a
BPS-4	1050	315	410	300 x 675		160	260	230 V- 50 Hz	R-134a
BPS-6	1400	315	415	300 x 1030		190	280	230 V- 50 Hz	R-134a
BPS-8	1775	315	415	300 x 1380		210	300	230 V- 50 Hz	R-134a
BCCS-4	1050	255	410		4	190	138	230 V- 50 Hz	R290*
BCCS-6	1400	255	410		6	190	146	230 V- 50 Hz	R290*
BCCS-8	1755	255	410		8	190	152	230 V- 50 Hz	R290*
BCS-4	1050	255	410	300 x 675		190	138	230 V- 50 Hz	R290*
BCS-6	1400	255	410	300 x 1030		190	146	230 V- 50 Hz	R290*
BCS-8	1755	255	410	300 x 1380		190	152	230 V- 50 Hz	R290*
BPCS-4	1050	315	410		4	190	138	230 V- 50 Hz	R290*
BPCS-6	1400	315	410		6	190	146	230 V- 50 Hz	R290*
BPCS-8	1775	315	410		8	190	152	230 V- 50 Hz	R290*
BPS-4	1050	315	410	300 x 675		190	138	230 V- 50 Hz	R290*
BPS-6	1400	315	415	300 x 1030		190	146	230 V- 50 Hz	R-134a
BPS-8	1775	315	415	300 x 1380		190	152	230 V- 50 Hz	R-134a

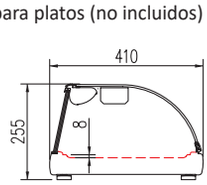
*opcional - *optional*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10
- Fondo interior embutido en acero inox AISI 304 18/10
- Cristal curvo o plano templado y securizado
- Puertas transparentes correderas
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Reguladores de altura
- Iluminación interior por LEDS
- Unidad condensadora ventilada
- Ajuste de temperatura y descarche por control electrónico digital
- Temperatura de trabajo 0° +6° a 32°C de ambiente

BCCS - BPCS Bandeja interior embutida, preparada para cubetas GN1/3-40 (incluidas)
BCS - BPS Bandeja interior embutida, preparada para platos (no incluidos)

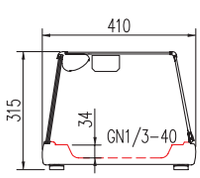


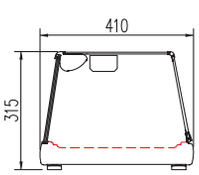


We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior
- AISI-304 18/10 stainless steel stamped bottom
- Toughened safety glass
- Transparent sliding doors
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Adjustable supports
- Interior LEDS lighting
- Fan assisted condenser unit
- Temperature and defrost sets by digital electronic control
- Operating temperature 0° +6° , 32°C ambient

BCCS - BPCS, stamped steel bottom, GN 1/3-40 containers capacity (included)
BCS - BPS stamped steel (not GN capacity)



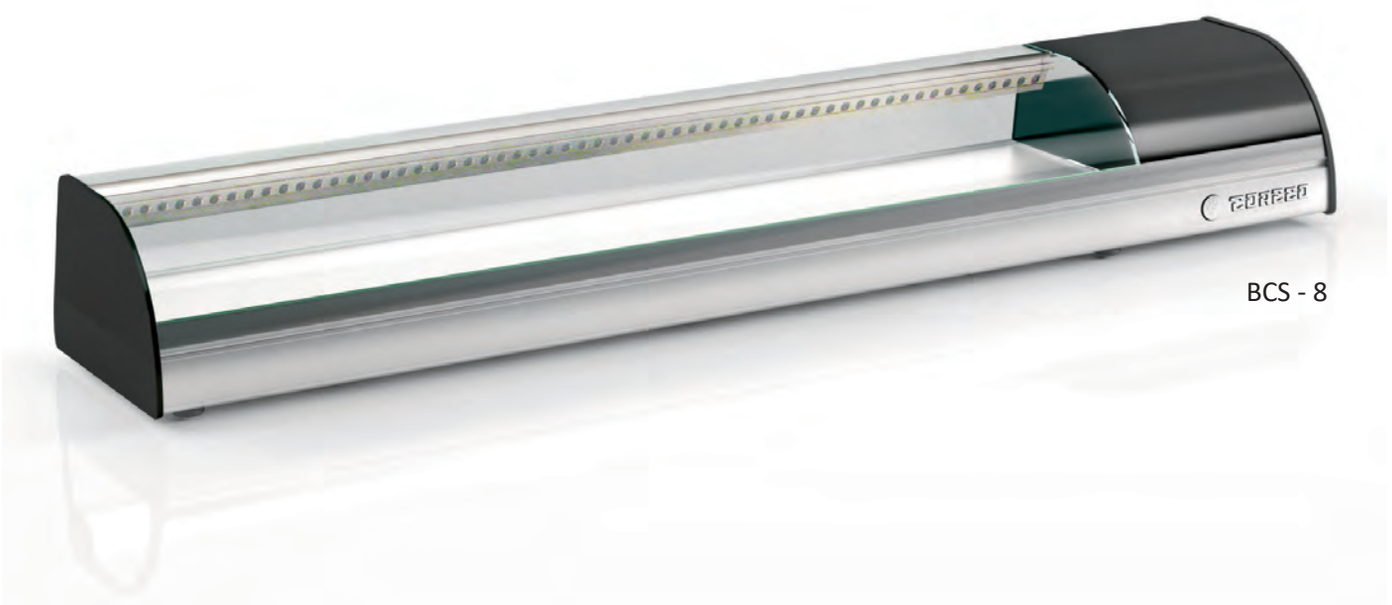


Opciones - Options

230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

LEDs 6500 K
LEDs 3000 K
LEDs



BCS - 8

EM-100-I	1.592 €
EM-100-M	2.068 €

EM-135-I	1.792 €
EM-135-M	2.273 €

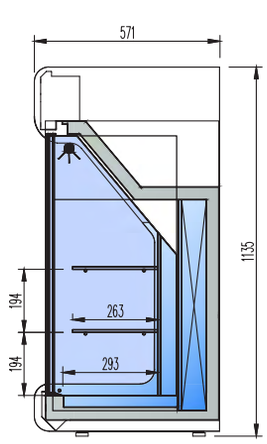
ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante refrigerant
EM-100-I	985	1135	570	356	350	230 V- 50 Hz	R-134a
EM-135-I	1335	1135	570	480	425	230 V- 50 Hz	R-134a
EM-100-M	985	1135	570	356	350	230 V- 50 Hz	R-1 34a
EM-135-M	1335	1135	570	480	425	230 V- 50 Hz	R-134a
EM-100-I	985	1135	570	502	332	230 V- 50 Hz	R290*
EM-135-I	1335	1135	570	739	497	230 V- 50 Hz	R290*
EM-100-M	985	1135	570	502	332	230 V- 50 Hz	R290*
EM-135-M	1335	1135	570	739	497	230 V- 50 Hz	R290*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- EM-I: Exterior en acero inox AISI-304 18/10
- EM-M: Exterior plastificado en acabado madera
- Interior en acero inox AISI-304 18/10
- Puertas cristal con sistema corredera sobre bastidor de aluminio anodizado
- Reguladores de altura
- Iluminación interior por LEDS
- Estantes interiores de cristal
- Evaporador estático con recubrimiento anticorrosión
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo +4° +8° a 25°C de ambiente
- Bandeja interior en inox 18/10 preparada para recibir cubetas GN1/3-40 (no incluidas)

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- EM-I: AISI-304 18/10 stainless steel exterior.
- EM-M: Exterior in plasticized wood finishing
- AISI-304 18/10 stainless steel interior
- Sliding glass doors with aluminium frame
- Adjustable supports
- Interior LEDS lighting
- Glass internal shelves
- Static evaporator, with anticorrosion coating.
- Fan assisted condenser unit
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature +4° +8°, 25°C ambient
- 18/10 stainless steel bottom, for GN 1/3-40 containers (not included)



Opciones - Options

230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

LEDs 6500 K

EM -135 -M

EM - 135 - I

CVC-8-13-I	1.963 €
CVC-8-13-M	2.300 €

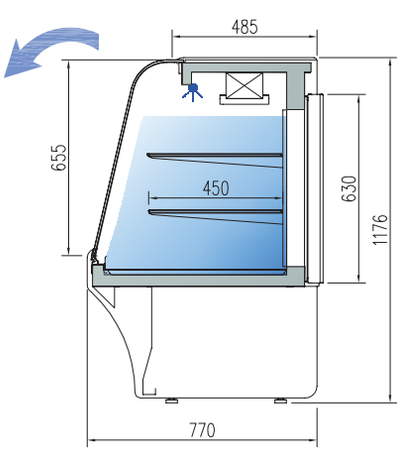
CVC-8-15-I	2.134 €
CVC-8-15-M	2.538 €

CVC-8-20-I	2.673 €
CVC-8-20-M	3.134 €

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig power (W)	consumo consumption (W)	exposición display (m^2)	puertas doors	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante refrigerant	rango range
CVC-8-13	1300	1085	770	817	1025	1,02	2	230 V- 50 Hz	R-452A	+2°C+6°C
CVC-8-15	1500	1085	770	817	1034	1,19	2	230 V- 50 Hz	R-452A	+2°C+6°C
CVC-8-20	2000	1085	770	1315	1312	1,6	3	230 V- 50 Hz	R- 452A	+2°C+6°C

- VC-I: Exterior en acero inox AISI-304 18/10
- VC-M: Exterior plastificado en acabado madera
- Interior en acero inox AISI-304 18/10.
- Costados en madera hidrófuga plastificada o lacada.
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Reguladores de altura
- Perfilería de aluminio anodizado
- Iluminación interior por LEDS
- Estantes interiores en acero plastificado
- Frente cristal curvo, templado y abatible sobre perfil de aluminio
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador estático con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo +2° +6° a 32°C de ambiente.

- VC-I: AISI-304 18/10 stainless steel exterior
- VC-M: Exterior in plasticized wood finishing
- AISI-304 18/10 stainless steel interior.
- Waterproff wood sides plastic coated or lacqued painting.
- Doors with self closing system, blocked opening hinge and magnetic gasket
- Rear-door by stamped steel
- Adjustable supports
- Anodized aluminium profiles
- Interior LEDS lighting
- Shelves made of plasticized steel wire
- Front curved glass, tempered aluminium hinged on
- Fan assisted condenser unit
- Static evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature +2° +6° , 32°C ambient.



Opciones - Options

230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

LEDs 6500 K

CVC-8-15-M

CVC-8-15-I

CVCC-9-13 2.353 €

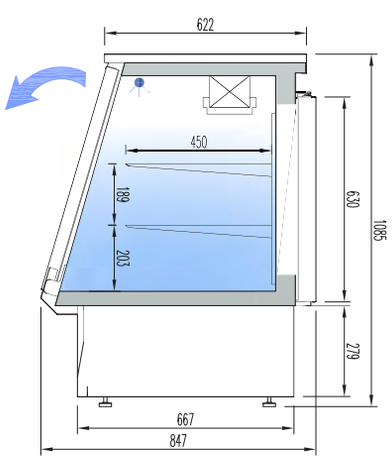
CVCC-9-15 2.449 €

CVCC-9-20 3.020 €

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	exposición display (m²)	puertas doors	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante refrigerant	rango range
CVCC-9-13	1300	1085	850	817	1034	0,98	2	230 V- 50 Hz	R-452A	+2°C+6°C
CVCC-9-15	1500	1085	850	817	1042	1,14	2	230 V- 50 Hz	R-452A	+2°C+6°C
CVCC-9-20	2000	1085	850	1315	1321	1,54	3	230 V- 50 Hz	R-452A	+2°C+6°C

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10
- Interior en acero inox AISI-304 18/10
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Reguladores de altura
- Iluminación interior por LEDS
- Estantes interiores en acero plastificado
- Frontal abatible, cristal doble sobre marco de aluminio anodizado
- Evaporador estático con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo +2° +6° a 32°C de ambiente

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior
- AISI-304 18/10 stainless steel interior
- Doors with self closing system, blocked opening hinge and magnetic gasket
- Rear-door by stamped steel
- Adjustable supports
- Interior LEDS lighting
- Shelves made of plasticized steel wire
- Double glazed front opening side, with anodized aluminium frame.
- Static evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Fan assisted condenser unit
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature +2° +6° , 32°C ambient



Opciones - Options

set 4 ruedas	4 castors set	77 € x set
puertas de cristaL	glass doors	98 € x ud
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

LEDs
6500 K

CVCC-9-20

CVCC-9-15
frontal abierto
front opened

CEEC-100-CC	2.067 €
CEEC-100-EF-CC	2.338 €

CEEC-130-CC	2.371 €
CEEC-130-EF-CC	2.627 €

CEEC-150-CC	2.639 €
CEEC-150-EF-CC	2.780 €

ref.	largo length (mm)	exposición display (m^2)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante refrigerant	rango range
CEEC-100-CC	1035	0,64	817	1011	230V- 50Hz	R-404A	+2°C +6°C
CEEC-130-CC	1285	0,79	1315	1283	230V- 50Hz	R-404A	+2°C +6°C
CEEC-150-CC	1505	0,93	1315	1292	230V- 50Hz	R-404A	+2°C +6°C
CEEC-100-EF-CC	1035	0,64	817	1011	230V- 50Hz	R-404A	-1°C +1°C
CEEC-130-EF-CC	1285	0,79	1315	1293	230V- 50Hz	R-404A	-1°C +1°C
CEEC-150-EF-CC	1505	0,93	1315	1292	230V- 50Hz	R-404A	-1°C +1°C

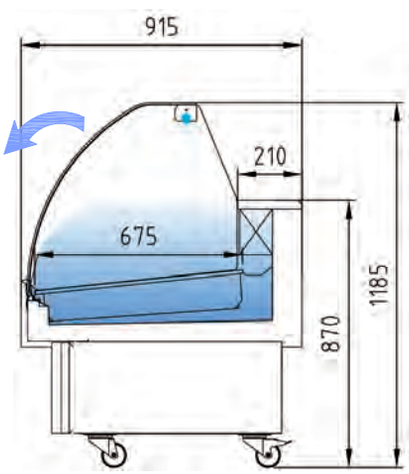
características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- **CEEC-EF** evaporador estático + placa fría
- **CEEC** evaporador estático
- Evaporadores con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Descarche eléctrico de serie
- Exterior en acero inox AISI-304 18/10
- Interior en acero inox AISI-304 18/10
- Cristal frontal templado y abatible
- Bastidor sobre ruedas, 2 con freno
- Perfilería de aluminio anodizado
- Unidad condensadora ventilada
- Desagües independientes, con bandeja extraible
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente
- Puertas correderas en plexi, incluidas

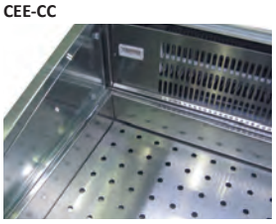
we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- **CEEC-EF**, static evaporator + cool plate
- **CEEC**, static evaporator
- EPOXY anticorrosion treated evaporators as standard
- Electric defrost as standard
- AISI-304 18/10 stainless steel exterior
- AISI-304 18/10 stainless steel interior
- Toughened curved glass hinges forward
- Chassis with wheels, 2 with brake
- Anodized aluminium profiles
- Fan assisted condenser unit
- Separate drains, with remobable plastic box
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 32°C ambient
- Plexi doors included

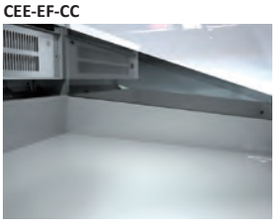
Opciones - Options	Cuba acero inox. AISI-316 Cask stainless steel AISI-316	Encimera en acero inox. AISI-316 AISI-316 worktop	230v 60Hz / 115v 60Hz
CEEC-100	280 €	57 €	consultar - consult
CEEC-130	321 €	67 €	consultar - consult
CEEC-150	388 €	77 €	consultar - consult



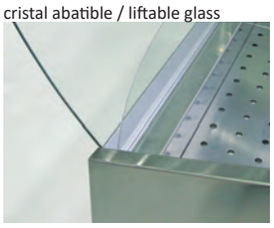
CEE-CC



CEE-EF-CC



cristal abatible / liftable glass



desagües / drains

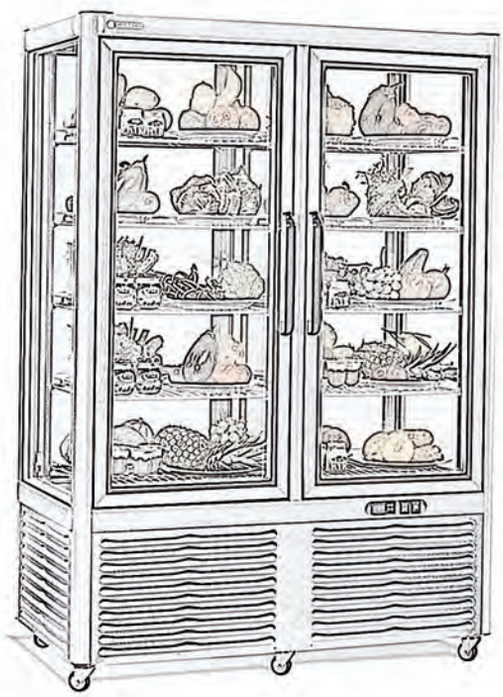
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

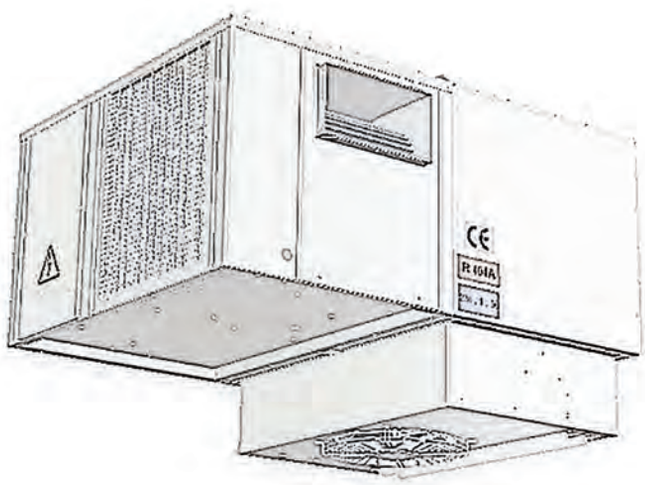
LEDs 6500 K LEDs 3000 K LEDs

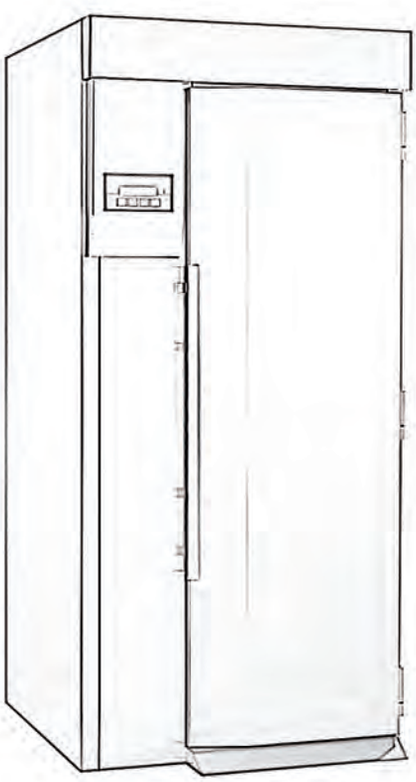
CEEC-150-CC

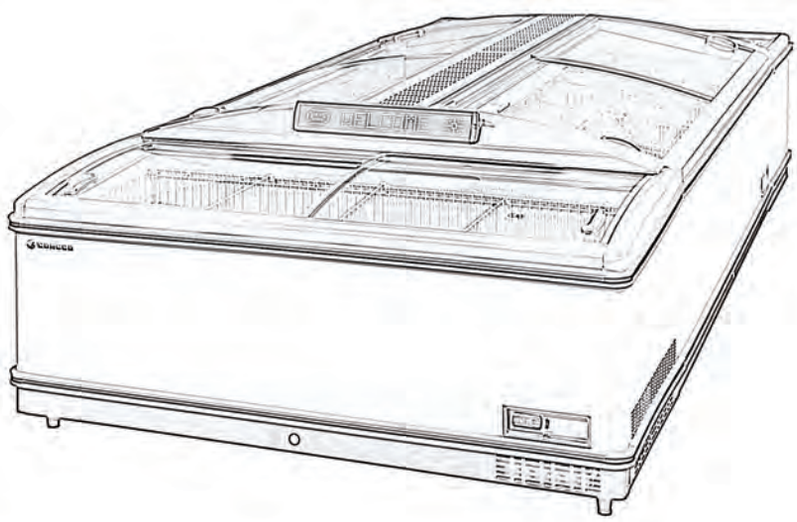
CEEC-100-EF-CC

CORECO









ABATIDORES - BLAST CHILLERS

Pag. 412 Abatidor de temperatura
Blast chiller

Pag. 413 Abatidor de temperatura para un carro
Blast chiller for trolley

EXPOSITOR 4 CARAS - 4 SIDES DISPLAY

Pag. 414 Armario expositor 4 caras refrigerador
4 Sides exhibiting cabinet, chiller

Pag. 415 Armario expositor 4 caras congelados
4 Sides exhibiting cabinet, frezzer

ISLAS CONGELADOS - COMMERCIAL FREEZER

Pag. 416-417 Conservador expositor de congelados (pre-congelados)
Horizontal commercial freezer (pre-frozen)

EQUIPOS CÁMARAS - COOLD ROOMS EQUIPMENT

Pag. 420-421 INTARTOP

Pag. 422-423 INTARBLOCK

Pag. 424-427 INTARSPLIT

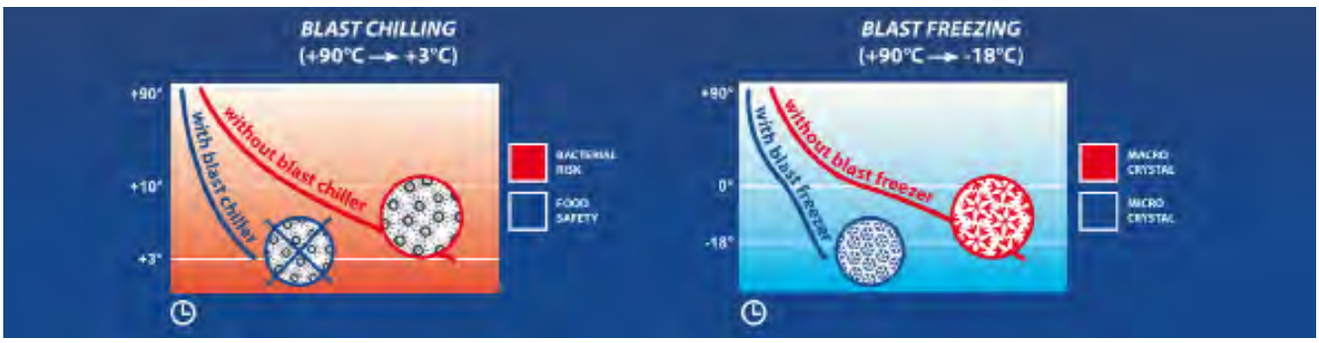
Pag. 428-431 SIGILUS

Pag. 432-433 Quasiestáticos

Pag. 434-435 Alta humedad

Pag. 436-438 Equipos para bodegas

Pag. 439 Compactos pared intempérie



Todas nuestros abatidores pueden trabajar a -40°C , fabricados para cumplir los requerimientos sanitarios, HACCP, y normativas de seguridad eléctrica. Los abatidores reducen la temperatura del núcleo de comida de forma rápida (abatimiento positivo, desde 90°C a 3°C en 90 minutos y negativo de 90°C a -18°C en 270 minutos) e inhibir los microorganismos, manteniendo intactos el sabor y la frescura los alimentos

All our machines can work at -40°C and are built to respect the hygienic, sanitary, HACCP, and electrical safety regulations. Blast chillers/freezers reduces the food core temperature fast (chilling, from +90°C to +3°C in 90 minutes, freezing from 90°C to -18°C in 270 minutes) and inhibit micro-organisms while keeping intact the freshness and flavour of food.

ABT-E3

ABT-E5

ABT-E10

ABT-E15

ABT-E3	3.144 €

ABT-E5	4.340 €

ABT-E10	7.081 €

ABT-E15	8.325 €

- Abatimiento positivo y negativo
- Abatimiento SOFT o HARD más sistema HACCP con memoria
- Disponible bajo pedido con sonda de producto.
- Fabricado completamente en acero inoxidable inox AISI 304
- Evaporador con recubrimiento atóxico y anticorrosón
- Cierre automático de la puerta, con burlete y perímetro calefactado
- Descarche manual

- Blast chiller/blast freezer
- SOFT AND HARD blast chilling + HACCP system with memories.
- Available on demand with core probe.
- Made of in stainless steel inox AISI 304
- Evaporator treated with non-toxic protective coating
- Auto-closing door with heated door gasket
- Manual defrost

REF.	GN	60X40	BLAST CHILLER	BLAST FREEZER	medias externas external measures	tensión voltage	consumo	refrigerante	peso
ABT-E3	3xGN1/1	0	90°+3° = 7 Kg	90°-18,3° = 5 Kg	600x800x400	230V-50Hz I	650 W	R404A	55
ABT-E5	5xGN1/1	5x600x400	90°+3° = 18 Kg	90°-18,3° = 9 Kg	820x700x900	230V-50Hz I	1000 W	R404A	90
ABT-E10	10xGN1/1	10x600x400	90°+3° = 28 Kg	90°-18,3° = 18 Kg	820x800x1750	400V-50Hz III	3440 W	R404A	190
ABT-E15	15xGN1/1	15x600x400	90°+3° = 45 Kg	90°-18,3° = 27 Kg	820x800x1950	400V-50Hz III	4100 W	R404A	210

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

FBF-230

FBF-230	20.550 €

- Abatimiento positivo y negativo
- Abatimiento SOFT o HARD más sistema HACCP con memoria
- Fabricado completamente en acero inoxidable inox AISI 304
- Evaporador con recubrimiento atóxico y anticorrosón
- Cierre de la puerta, con burlete y perímetro calefactado
- Descarche por gas caliente
- Capacidad para un carro
- Unidad condesadora remota, incluida (3.5 Hp max tuberia 20 metros)

- Blast chiller/blast freezer
- SOFT AND HARD blast chilling + HACCP system with memories.
- Manufactured entirely in stainless steel inox AISI 304
- Evaporator treated with non-toxic protective coating
- Door closing with heated door gasket
- Hot gas defrost
- Capacity for one trolley
- Remote consenser unit, included (3.5 Hp max pipe lenght 20 m)

REF.	GN	60X40	BLAST CHILLER	BLAST FREEZER	medias externas external measures	tensión voltage	Potencia frigirifica frig power	refrigerante
FBF-230	20xGN1/1	200x600x400	90°+3° = 100 Kg	90°-183° = 70 Kg	1000x1035x2200	400V-50Hz III	8300 W	R404A

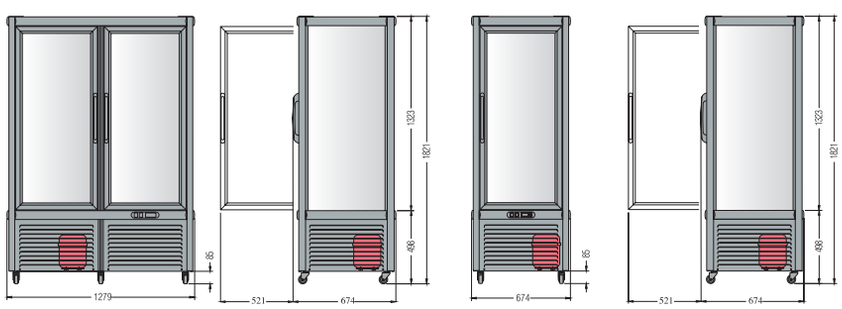
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

Armario expositor 4 caras refrigerador
4 Sides exhibiting cabinet, chiller

VB4R-800

VB4R-400



VB4R-400	3.086 €	VB4R-400-G	3.228 €	VB4R-800	5.014 €	VB4R-800-G	5.201 €

- Exterior en aluminio color plata
- Triple acristalamiento
- Puerta abatible
- VB4R-800: 10 estantes 435x505, regulables en altura
- VB4R-800-G: 5 estantes 435x505 + 5 estantes diámetro 465, regulables en altura
- Termostato digital
- Descarche automático
- Evaporador ventilado
- Temperatura de trabajo +4°C a +10°C

Opcional color bronce, bajo pedido

- Painted aluminium exterior, silver colour
- Triple glass sides
- Front side opening door
- VBR-800: 10 435x505 adjustables shelves
- VB4R-800-G: 5 435x505 shelves + 5 465 diameter shelves
- Digital termostat
- Automatic termostat
- Ventilated evaporator
- Working temperature +4°C to +10°C

Bronze colour available upon request

MODELO MODEL	LARGO mm LENGHT	FONDO mm DEPTH	ALTO mm HEIGT	POTENCIA FRIG. COOTING POWER	CAPACIDAD CAPACITY	PESO NETO NET WEIGHT	ESTANTES SHELVES	TENSIÓN VOLTAJE	REFRIGERANTE Refrigerant
VB4R-400	674	674	1.821	580	400	160	5	230V / 50Hz	R-404A
VB4R-800	1.274	674	1.821	850	800	250	10	230V / 50Hz	R-404A

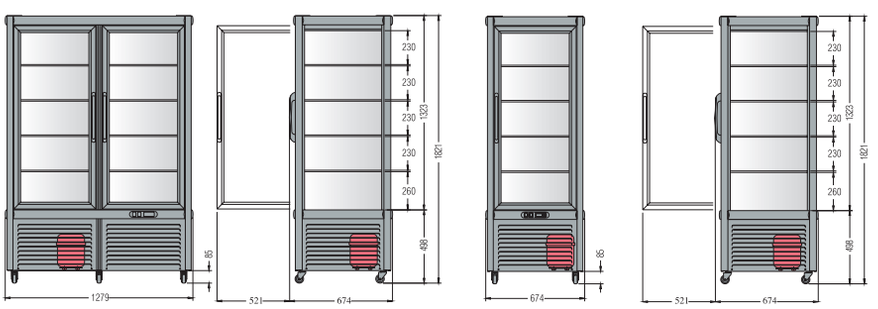
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

Armario expositor 4 caras congelados
4 Sides exhibiting cabinet, frezzer

VB4N-800

VB4N-400



VB4N-400	3.462 €

VB4N-800	5.797 €

- Exterior en aluminio color plata
- Triple acristalamiento
- Puerta abatible
- 4 estantes 460x503
- 1 estante 435x505
- Termostato digital
- Descarche manual
- Evaporador estático
- Temperatura de trabajo -17°C a -10°C
- Opcional color bronce bajo pedido

- Painted aluminium exterior, silver colour
- Triple glass sides
- Front side opening door
- 4 460x503 shelves
- 1 435x505 shelf
- Digital termostat
- Manual defrost
- Static evaporator
- Working temperature -17°C a -10°C

Optional bronze colour on request

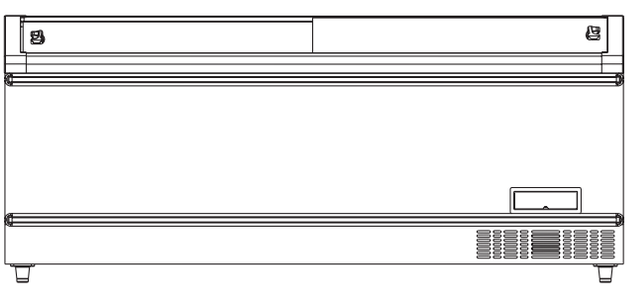
MODELO MODEL	LARGO mm LENGHT	FONDO mm DEPTH	ALTO mm HEIGT	POTENCIA FRIG. COOTING POWER	CAPACIDAD CAPACITY	PESO NETO NET WEIGHT	ESTANTES SHELVES	TENSIÓN VOLTAJE	REFRIGERANTE Refrigerant
VB4N-400	674	674	1.821	600	400	178	5	230V / 50Hz	R-404A
VB4N-800	1.274	674	1.821	940	800	280	10	230V / 50Hz	R-404A

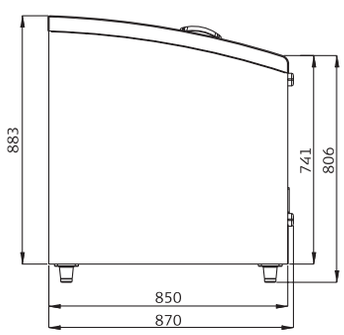
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

SMR-170-SL-AD

SMR-220-SL-AD





SMR-1700-LSL-AD	2.539 €	SMR-220-LSL-AD	2.718 €	SMR-250-LSL-AD	3.169 €

- Exterior e interior en chapa plastificada epoxy
- Puertas correderas, en cristal templado con tratamiento refractario y bajo-emisivo
- Luz interior por LEDS
- Estantes y separadores interiores
- Canal desagüe interior
- Aislamiento de poliuretano inyectado, 70 mm , bajo GWP y cero efecto ODP
- Evaporador impreso en el interior de la cámara
- Condensador helicoidal, libre de mantenimiento
- Un descarche automático cada 24 horas, por gas caliente
- Centralita digital y termómetro
- Clase climática 4 (+30°C max. / 55% rH)
- Rango de funcionamiento -26°C -16°C
- Tensión 220-240V / 50 Hz
- Refrigerante R404A

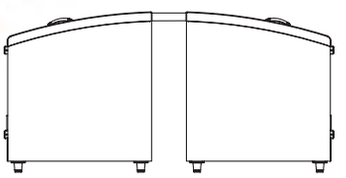
- Exterior and interior epoxy laminated plate
- Sliding doors, tempered glass with treatment refractory, low-emissive
- Internal LEDS lighting
- Interior shelves and dividers
- Inner drain channel
- Injected polyurethane insulation, 70 mm, low GWP and zero ODP effect
- Evaporator printed inside of the chamber
- Condenser coil, maintenance-free
- Automatic defrost every 24 hours, by hot gass
- Digital control and thermometer
- Climate Class 4 (+30 ° C max. / 55% rH)
- Operating range -26°C -16°C
- Voltage 220-240V / 50 Hz
- Refrigerant R404A

REF.	LARGO ext ext LENGHT (mm)	ALTO ext ext HIGH (mm)	FONDO ext ext DEPHT (mm)	LARGO int int LENGHT (mm)	ALTO int int HIGH (mm)	FONDO int int DEPHT (mm)	CAPACIDAD UTIL NET CAPACITY (L)	EXPOSICIÓN DISPLAY AREA	CONSUMO CONSUMPTION
SMR-170-SL-AD	1700	950	870	1560	745	710	450	1.18 m³	9.2 KW / 24h
SMR-220-SL-AD	2200	950	870	2060	745	710	615	1.38 m³	10.9 KW / 24h
SMR-250-SL-AD	2500	950	870	2360	745	710	883	1.50 m³	11.2 KW / 24h

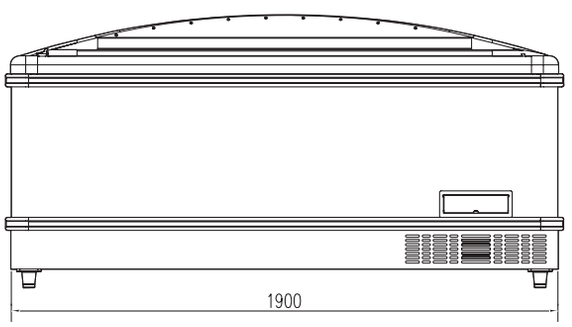
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

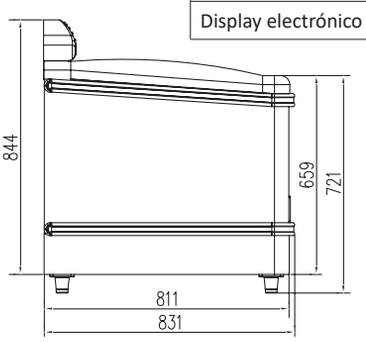
We reserve the right to change specifications without prior notice.

SMR-190-SL-AD



KIT unión 170	72 €
KIT unión 220	77 €
KIT unión 250	92 €
Estructura porta-precios 220	563 €
Display electrónico 190	481 €





SMR-1940-LSL-AD	3.169 €

- Exterior e interior en chapa plastificada epoxy
- Puertas correderas, en cristal templado con tratamiento refractario y bajo-emisivo
- Luz interior por LEDS
- Estantes y separadores interiores
- Canal desagüe interior
- Aislamiento de poliuretano inyectado, 70 mm , bajo GWP y cero efecto ODP
- Evaporador impreso en el interior de la cámara
- Condensador helicoidal, libre de mantenimiento
- Un descarche automático cada 24 horas, por gas caliente
- Centralita digital y termómetro
- Clase climática 4 (+30°C max. / 55% rH)
- Rango de funcionamiento -26°C -16°C
- Tensión 220-240V / 50 Hz
- Refrigerante R404A

- Exterior and interior epoxy laminated plate
- Sliding doors, tempered glass with treatment refractory, low-emissive
- Internal LEDS lighting
- Interior shelves and dividers
- Inner drain channel
- Injected polyurethane insulation, 70 mm, low GWP and zero ODP effect
- Evaporator printed on the inside of the chamber
- Condenser coil, maintenance-free
- One automatic defrost every 24 hours, by hot gas
- Digital control and thermometer
- Climate Class 4 (+30 ° C max. / 55% rH)
- Operating range -26°C -16°C
- Voltage 220-240V / 50 Hz
- Refrigerant R404A

REF.	LARGO ext ext LENGHT (mm)	ALTO ext ext HIGH (mm)	FONDO ext ext DEPHT (mm)	LARGO int int LENGHT (mm)	ALTO int int HIGH (mm)	FONDO int int DEPHT (mm)	CAPACIDAD UTIL NET CAPACITY (L)	EXPOSICIÓN DISPLAY AREA	CONSUMO CONSUMPTION
SMR-190-SL-AD	1940	810	870	1760	610	710	480	1.18 m³	8.9 KW / 24h

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

Compactos comerciales

R134a
R449A
R452A

Otros refrigerantes, consultar

intartop

Equipos frigoríficos compactos de techo para cámaras frigoríficas de pequeño tamaño en aplicaciones a media y baja temperatura.
Disponible en versiones estándar y centrífuga, con montaje directo sobre el techo de la cámara frigorífica

- **Fácil instalación directamente sobre el techo de la cámara.**
- **Versiones centrífugas que permiten la extracción del aire de condensación.**

intarblock

Equipos frigoríficos compactos de pared y puerta para cámaras frigoríficas de pequeño tamaño en aplicaciones a media y baja temperatura.
Disponible en versión axial y con condensación centrífuga, con posibilidad de montaje acaballado o tampón directamente en la pared de la cámara frigorífica.

- **Fácil instalación directamente sobre la pared de la cámara, o sobre la puerta con cortina de aire integrada.**
- **Versiones centrífugas que permiten la extracción del aire de condensación.**
- **Disponible versión para intemperie.**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. We reserve the right to change specifications without prior notice.

R134a
R449A
R452A

Otros refrigerantes, consultar

Semicompactos comerciales

intarsplit

Equipos compuestos por una unidad condensadora en construcción horizontal, con ventilador axial o centrífugo, y una unidad evaporadora de bajo perfil o de tipo cúbico.

- **Diseño tropicalizado para temperatura ambiente de 45 °C.**
- **Válvula de expansión termostática.**
- **Versión con condensación centrífuga.**

Sigilus

Equipos compuestos por una unidad condensadora silenciosa para su instalación en intemperie y una unidad evaporadora de bajo perfil o de tipo cúbico. Gracias a su triple tratamiento acústico las motocondensadoras Sigilus se encuentran entre los equipos más silenciosos de su clase, y gracias a su diseño tropicalizado, pueden funcionar bajo temperaturas extremas.

- **Diseño tropicalizado para temperatura ambiente de 50 °C.**
- **Unidad condensadora silenciosa con ventiladores de baja velocidad.**
- **Válvula de expansión termostática.**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- ❄ **Diseño tropicalizado para temperatura ambiente de 45 °C.**
- ❄ **Válvula de expansión termostática.**
- ❄ **Desescarche por gas caliente con control de temperatura.**
- ❄ **Equipo compacto de carga reducida de refrigerante, menor a 2,5 kg.**

Descripción

Equipos compactos monoblock para cámaras frigoríficas de pequeño tamaño de refrigeración y congelación, para montaje en techo.

Características

- Alimentación 230 V-I-50 Hz o 400 V-III-50 Hz.
- Compresor hermético alternativo.
- Presostatos de alta y baja presión.
- Expansión por válvula termostática (excepto en los modelos MCR menores de 1,5 CV en R449A y de 1 CV en R134a, con expansión por capilar).
- Protección magnetotérmica.
- Desescarche por inyección de gas caliente.
- Bandeja de condensados en acero inoxidable.
- Evaporación automática de condensados.
- Luz de cámara y cable interruptor de puerta.
- Cable de resistencia de puerta (sólo modelos BCR).
- Cajón de evaporación en panel sándwich de 50 mm de espuma de poliuretano, revestido interiormente con chapa de acero prelacado.
- Regulación electrónica multifunción.

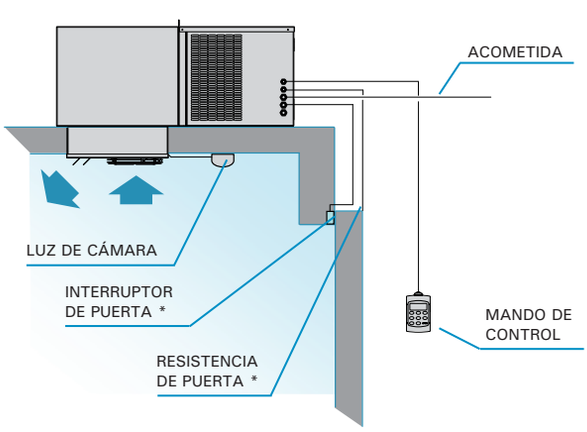
Serie CR-N

Equipos monoblock preparados para montaje en techo.

Serie CR-C

Versión centrífuga con condensador equipado con turbina centrífuga para la conducción al exterior del aire caliente de condensación.

Esquema de instalación



* Resistencia de puerta sólo en modelos de baja temperatura. * Interruptor de puerta no suministrado.

Controlador electrónico

Los equipos intartop incorporan de serie el avanzado controlador electrónico XWING.

- Mando multifunción de control digital a distancia.
- Control de temperatura con registro de temperaturas máxima y mínima.
- Función “Jet Cool” de enfriamiento rápido.
- Modo de funcionamiento nocturno.

Versión centrífuga

Los equipos de la serie intartop centrífugo incorporan una turbina centrífuga para permitir la conducción hacia el exterior del aire caliente de descarga mediante conductos.

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

series MCR / BCR

230 V-I-50 Hz* | Media temperatura | R134a

	VERSIÓN AXIAL	COMPRESOR		POTENCIA FRIGORÍFICA / VOLUMEN CÁMARA, SEGÚN TEMPERATURA DE CÁMARA [1]						POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW)	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	CAUDAL EVAP. (m³/h)	CARGA REFRIG. (kg)	PESO (kg)	NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) [2]	PVP (€) AXIAL
	SERIE / MODELO AXIALES	CV	TENSIÓN	0 ºC		5 ºC		10 ºC								
				W	m³	W	m³	W	m³							
R134a	MCR-NY-0 010	3/8	230 V-I	605	4,0	751	7,0	902	12	0,43	4,5	300	< 1,0	62	30	1 558
	MCR-NY-0 015	1/2	230 V-I	788	6,1	956	10	1 134	18	0,53	5,5	300	< 1,0	65	30	1 781
	MCR-NY-1 015	1/2	230 V-I	999	8,2	1 231	12	1 490	23	0,58	5,6	600	< 1,0	73	28	1 897
	MCR-NY-1 026	3/4	230 V-I	1 265	12	1 549	19	1 853	30	0,93	9,3	600	< 1,0	82	34	2 314
	MCR-NY-1 033	1	230 V-I	1 502	16	1 817	26	2 153	41	1,05	9,5	600	< 1,0	83	34	2 613
	MCR-NY-2 033	1	230 V-I	1 911	24	2 363	37	2 846	61	1,21	10,3	1 150	< 1,5	98	35	2 970
	MCR-NY-2 053	1 1/2	230 V-I *	2 352	33	2 882	50	3 455	75	1,67	12,9	1 150	< 1,5	99	39	3 520
	MCR-NY-2 074	2	230 V-I *	2 940	40	3 560	60	4 211	90	1,83	16,9	1 150	< 1,5	110	41	3 896

VERSIÓN CENTRÍFUGA			
SERIE / MODELO CENTRÍFUGOS	CAUDAL COND. (m³/h)	P.E.D. [3] (mmca)	PVP (€) CENTRIF.
MCR-CY-0 010	375	12	1 764
MCR-CY-0 015	375	12	2 018
MCR-CY-1 015	575	12	2 150
MCR-CY-1 026	575	12	2 621
MCR-CY-1 033	575	12	2 958
MCR-CY-2 033	1 000	6,5	3 366
MCR-CY-2 053	1 000	6,5	3 988
MCR-CY-2 074	1 000	6,5	4 414

230 V-I-50 Hz* | Baja temperatura | R449A

	VERSIÓN AXIAL	COMPRESOR		POTENCIA FRIGORÍFICA / VOLUMEN CÁMARA, SEGÚN TEMPERATURA DE CÁMARA [1]						POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW)	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	CAUDAL EVAP. (m³/h)	CARGA REFRIG. (kg)	PESO (kg)	NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) [2]	PVP (€) AXIAL
	SERIE / MODELO AXIALES	CV	TENSIÓN	-25 ºC		-20 ºC		-15 ºC								
				W	m³	W	m³	W	m³							
R449A	BCR-NG-0 018	5/8	230 V-I	418	0,6	525	1,5	638	2,8	0,59	4,7	300	< 1,0	65	33	2 005
	BCR-NG-1 026	3/4	230 V-I	562	2,0	736	4,1	907	7,7	0,84	8,5	600	< 1,0	84	38	2 337
	BCR-NG-1 034	1 1/4	230 V-I	703	3,2	892	5,8	1 060	10	1,05	11,0	600	< 1,0	84	40	2 462
	BCR-NG-2 034	1 1/4	230 V-I	775	3,8	1 102	7,8	1 406	14	1,11	11,5	1 150	< 1,5	135	41	2 798
	BCR-NG-2 054	1 3/4	230 V-I *	1 137	6,9	1 463	13	1 803	22	1,56	17,5	1 150	< 1,5	145	42	3 138
	BCR-NG-2 074	2 1/2	230 V-I *	1 377	11	1 689	17	2 098	30	1,83	25,5	1 150	< 1,5	145	43	3 544

VERSIÓN CENTRÍFUGA			
SERIE / MODELO CENTRÍFUGOS	CAUDAL COND. (m³/h)	P.E.D. [3] (mmca)	PVP (€) CENTRIF.
BCR-CG-0 018	375	12	2 240
BCR-CG-1 026	575	12	2 618
BCR-CG-1 034	575	12	2 747
BCR-CG-2 034	1 000	6,5	3 203
BCR-CG-2 054	1 000	6,5	3 556
BCR-CG-2 074	1 000	6,5	3 979

Opcionales

- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz. * + 5%
- Válvula de expansión (modelos media temp. menores de 1,5 CV en R449A, y menores de 1 CV en R134a). + 120 €
- Micro-interruptor de puerta. + 50 €
- Compuerta antirretorno (equipos centrífugos). + 25 €
- Refrigerante R452A en BT. + 2%
- Otros refrigerantes. Consultar

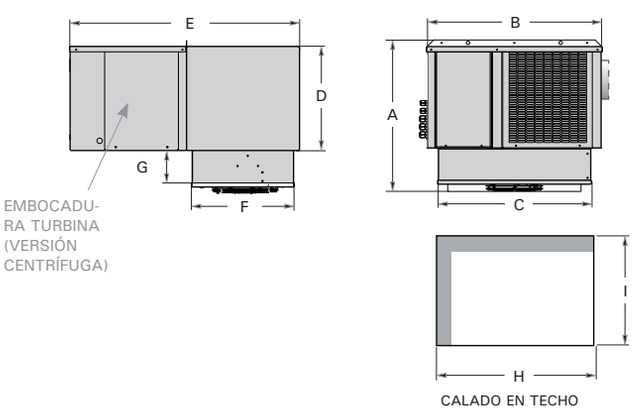
[1] Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 0ºC (MT) y -20ºC (BT), y temperatura exterior de 35ºC.

[2] Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.

[3] Presión estática disponible en conductos de expulsión.

* Unidades disponibles en tensión 400 V-III-50 Hz.

Dimensiones



Conductos de extracción de aire

Dimensiones recomendadas para conductos de descarga en chapa, PVC, o panel de lana de vidrio, de 20 m de longitud (cada codo a 90º equivale a 5 m de longitud). Para conductos flexibles o semirrígidos se recomienda utilizar una dimensión mayor.

- serie 0: 200 x 150 mm.
- serie 1: 200 x 200 mm.
- serie 2: 200 x 150 mm.

Dimensiones (mm)	A	B	C	D	E	F	G	H	I	Embocadura turbina
serie 0	480	600	430	330	790	375	100	435	380	185 x 115
serie 1	574	665	582	385	850	379	135	588	385	185 x 115
serie 2	677	835	756	469	850	379	135	762	385	230 x 130

- ❄ **Diseño tropicalizado para temperatura ambiente de 45 ºC.**
- ❄ **Válvula de expansión termostática.**
- ❄ **Desescarche por gas caliente con control de temperatura.**
- ❄ **Equipo compacto de carga reducida de refrigerante, menor a 2,5 kg.**

Descripción

Equipos compactos monoblock para montaje sobre pared en cámaras frigoríficas de pequeño tamaño de refrigeración y congelación.

Características

- Alimentación 230 V-I-50 Hz o 400 V-III-50 Hz.
- Compresor hermético alternativo.
- Presostatos de alta y baja presión.
- Expansión por válvula termostática, (excepto en los modelos MCV menores de 1,5 CV en R449A y de 1 CV en R134a, con expansión por capilar).
- Protección magnetotérmica.
- Desescarche por inyección de gas caliente.
- Bandeja de condensados en acero inoxidable.
- Evaporación automática de condensados.
- Luz de cámara y cable de interruptor de puerta.
- Cable de resistencia de puerta (sólo modelos BCV).
- Tampón desmontable incluido.
- Regulación electrónica multifunción.

Series CV-N

Equipos compactos preparados para montaje en ventana y equipados con tampón asilante desmontable para montaje acaballado.

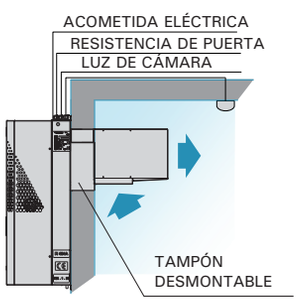
Serie CV-C

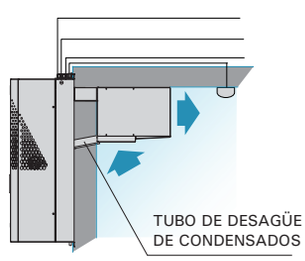
Versión centrífuga con condensador equipado con turbina centrífuga para la conducción al exterior del aire caliente de condensación.

Serie CV-I

Equipos compactos aptos para intemperie para instalación en exterior en pequeñas cámaras frigoríficas a temperatura positiva o negativa.

Esquemas de instalación





Montaje tampón

Se suministra de serie un tampón desmontable para montaje directo sobre ventana en la cámara frigorífica.

Montaje acaballado (excepto serie 0)

Es posible realizar un montaje acaballado de forma sencilla, simplemente preparando un marco para su instalación y posteriormente colocando el techo de la cámara.

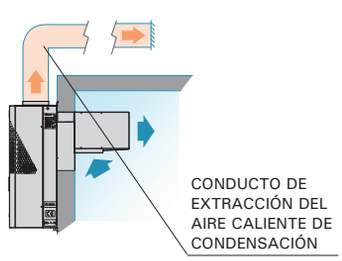
Controlador electrónico

Los equipos intarblock incorporan de serie el avanzado controlador electrónico XWING.

- Control de temperatura con registro de temperaturas máxima y mínima.
- Función “Jet Cool” de enfriamiento rápido.
- Modo de funcionamiento nocturno.

Versión centrífuga

Los equipos de la serie intarblock centrífugo incorporan una turbina centrífuga para permitir la conducción hacia el exterior del aire caliente de descarga mediante conductos.



Conductos de extracción de aire

Dimensiones recomendadas para conductos de descarga en chapa, PVC, o panel de lana de vidrio, de 20 m de longitud (cada codo a 90º equivale a 5 m de longitud). Para conductos flexibles o semirrígidos se recomienda utilizar la dimensión mayor.

serie 0:	200 x 150 mm.
serie 1:	200 x 200 mm.
serie 2:	Ø 200 ó 250 x 150 mm.
serie 3:	Ø 250 ó 300 x 200 mm.

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. We reserve the right to change specifications without prior notice.

230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | Media temperatura | R134a

	VERSIÓN AXIAL	COMPRESOR		POTENCIA FRIGORÍFICA / VOLUMEN CÁMARA, SEGÚN TEMPERATURA DE CÁMARA [1]						POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW)	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	CAUDAL EVAP. (m³/h)	CARGA REFRIG. (kg)	PESO (kg)	NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) [2]	PVP (€) AXIAL
	SERIE / MODELO AXIALES	CV	TENSIÓN	0 ºC		5 ºC		10 ºC								
				W	m³	W	m³	W	m³							
R134a	MCV-NY-0 010	3/8	230 V-I	610	4,0	758	7,0	907	12	0,43	4,5	300	< 1,0	36	28	1 445
	MCV-NY-0 015	1/2	230 V-I	794	6,0	961	10	1 139	18	0,53	5,5	300	< 1,0	38	29	1 669
	MCV-NY-1 015	1/2	230 V-I	972	7,2	1 199	14	1 453	23	0,57	5,6	500	< 1,0	60	29	1 841
	MCV-NY-1 026	3/4	230 V-I	1 281	12	1 565	19	1 859	30	0,81	9,3	500	< 1,0	69	34	2 054
	MCV-NY-1 033	1	230 V-I	1 454	16	1 743	25	2 037	41	0,92	9,5	500	< 1,0	70	34	2 170
	MCV-NY-2 033	1	230 V-I	1 790	23	2 163	36	2 573	57	1,09	10,3	950	< 1,5	88	35	2 673
	MCV-NY-2 053	1 1/2	230 V-I *	2 153	31	2 609	41	3 103	72	1,46	12,9	950	< 1,5	89	39	2 994
	MCV-NY-3 053	1 1/2	230 V-I *	2 489	35	3 103	53	3 743	83	1,51	13,1	1 300	< 2,0	117	38	3 459
	MCV-NY-3 074	2	230 V-I *	3 239	36	3 938	70	4 667	97	1,89	17,1	1 300	< 2,0	114	41	3 757
	MCV-NY-3 108	5	400 V-III	3 927	42	4 725	110	5 539	130	2,48	18,6	1 300	< 2,0	116	43	4 001

VERSIÓN CENTRÍFUGA			
SERIE / MODELO CENTRÍFUGOS	CAUDAL COND. (m³/h)	P.E.D. [3] (mmca)	PVP (€) CENTRIF.
MCV-CY-0 010	375	12	1 639
MCV-CY-0 015	375	12	1 890
MCV-CY-1 015	575	12	2 085
MCV-CY-1 026	575	12	2 328
MCV-CY-1 033	575	12	2 458
MCV-CY-2 033	950	12	3 028
MCV-CY-2 053	950	12	3 391
MCV-CY-3 053	1150	12	4 061
MCV-CY-3 074	1150	12	4 412
MCV-CY-3 108	1150	12	4 697

230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | Baja temperatura | R449A

	VERSIÓN AXIAL	COMPRESOR		POTENCIA FRIGORÍFICA / VOLUMEN CÁMARA, SEGÚN TEMPERATURA DE CÁMARA [1]						POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW)	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	CAUDAL EVAP. (m³/h)	CARGA REFRIG. (kg)	PESO (kg)	NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) [2]	PVP (€) AXIAL
	SERIE / MODELO AXIALES	CV	TENSIÓN	-25 ºC		-20 ºC		-15 ºC								
				W	m³	W	m³	W	m³							
R449A	BCV-NG-0 018	5/8	230 V-I	382	0,6	486	1,5	596	2,8	0,50	4,7	300	< 1,0	38	33	1 945
	BCV-NG-1 026	3/4	230 V-I	550	2,1	721	4,3	888	7,6	0,84	8,5	550	< 1,0	60	38	2 243
	BCV-NG-1 034	1 1/4	230 V-I	697	3,2	882	6,1	1 047	10	1,05	11,0	550	< 1,0	60	40	2 305
	BCV-NG-2 034	1 1/4	230 V-I	1 053	3,8	1 049	7,7	1 341	14	1,11	11,9	950	< 1,5	89	41	2 461
	BCV-NG-2 054	1 3/4	230 V-I *	1 339	5,6	1 367	12	1 690	21	1,56	17,9	950	< 1,5	102	42	2 809
	BCV-NG-2 074	2 1/2	230 V-I *	1 053	10	1 635	17	2 026	28	1,84	25,9	950	< 1,5	102	43	3 078
	BCV-NG-3 074	2 1/2	230 V-I *	1 339	11	1 950	21	2 423	35	2,17	26,0	1 300	< 2,0	131	43	3 441
	BCV-NG-3 086	3	400 V-III	1 875	14	2 291	28	2 737	48	2,13	10,4	1 300	< 2,0	117	40	3 592
	BCV-NG-3 096	3 1/2	400 V-III	2 022	18	2 492	32	2 942	54	2,39	12,1	1 300	< 1,5	129	50	3 821

VERSIÓN CENTRÍFUGA			
SERIE / MODELO CENTRÍFUGOS	CAUDAL COND. (m³/h)	P.E.D. [3] (mmca)	PVP (€) CENTRIF.
BCV-CG-0 018	375	12	2 172
BCV-CG-1 026	575	12	2 501
BCV-CG-1 034	575	12	2 558
BCV-CG-2 034	950	12	2 836
BCV-CG-2 054	950	12	3 191
BCV-CG-2 074	950	12	3 463
BCV-CG-3 074	1 150	12	4 011
BCV-CG-3 086	1 150	12	4 166
BCV-CG-3 096	1 150	12	4 402

Opcionales

• Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz. *	+ 5%
• Válvula de expansión (modelos media temp. menores de 1,5 CV en R449A, y menores de 1 CV en R134a).	+ 120 €
• Micro-interruptor de puerta.	+ 50 €
• Compuerta antirretorno (equipos centrífugos).	+ 25 €
• Refrigerante R452A en BT	+ 2%
• Otros refrigerantes.	Consultar

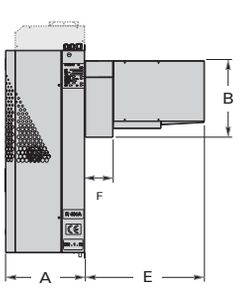
[1] Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 0ºC (MT) y -20ºC (BT), y temperatura exterior de 35ºC.

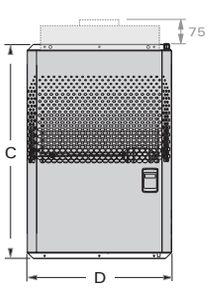
[2] Presión sonora en dB(A) en campo abierto a 10 m de la fuente.

[3] Presión estática disponible en conductos de expulsión.

* Unidades disponibles en tensión 400 V-III-50 Hz.

Dimensiones

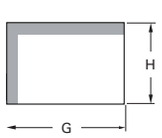




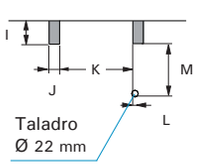
(solo serie 0)

Dimensiones (mm)	A	B	C	D	E	F	Embocadura turbina
serie 0	306	510	683	420	250	50	185 x 115
serie 1	340	330	880	400	514	122	185 x 115
serie 2	340	330	920	620	514	122	230 x 130
serie 3	365	470	940	735	514	122	2x 185 x 115

Marcos de montaje



CALADO TAMPÓN



MARCO ACABALLADO

Dimensiones	G	H	I	J	K	L	M
serie 0	405	515	n/a				
serie 1	380	335	75	41	295	13	233
serie 2	600	335	75	36	523	13	233
serie 3	710	475	75	41	611	22	356

- ❄ **Equipos certificados en fábrica sin necesidad de ensayos in situ. (Reglamento Seguridad de Instalaciones Frigoríficas)**
- ❄ **Diseño tropicalizado para temperatura ambiente de 45ºC.**
- ❄ **Válvula de expansión termostática.**
- ❄ **Precarga de refrigerante incluida.**

Descripción

Equipos semicompactos para cámaras frigoríficas de pequeño y mediano tamaño, formados por una unidad condensadora horizontal y una unidad evaporadora de bajo perfil, doble flujo o de tipo cúbico.

Características

- Alimentación 230 V-I-50 Hz o 400 V-III-50 Hz.
- Compresor hermético alternativo (con aislamiento acústico en modelos trifásicos).
- Presostatos de alta y baja presión.
- Recipiente de líquido.
- Precarga de refrigerante hasta 10 metros de tubería.
- Expansión por válvula termostática.
- Desescarche por resistencia eléctrica (excepto serie ASH).
- Bandeja de condensados en acero inoxidable.
- Conexiones de tipo Flare con válvulas de servicio hasta 3/8"-3/4".
- Interconexión eléctrica de 10 metros incluida (excepto serie 4 y 40 a 54).
- Protección magnetotérmica de motores.
- Regulación electrónica multifunción con mando a distancia y control de condensación digital.
- Inyección de líquido en equipos de baja temperatura con R449A.

Serie SH-N Unidad condensadora axial y unidad evaporadora de bajo perfil.

Serie SH-Q Unidad condensadora axial y unidad evaporadora de tipo cúbico.

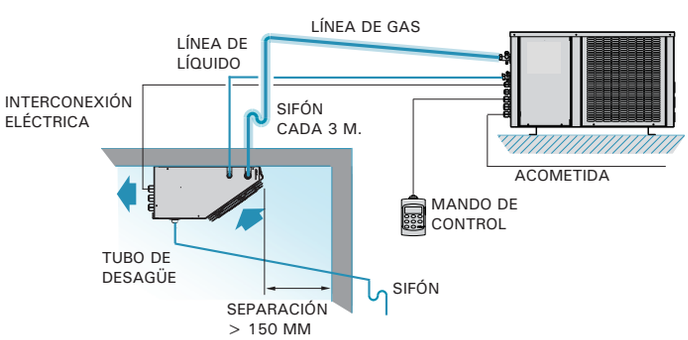
Serie SH-C Unidad condensadora centrífuga y unidad evaporadora de bajo perfil.

Serie SH-CQ Unidad condensadora centrífuga y unidad evaporadora de tipo cúbico.

Serie SH-D Unidad condensadora axial y unidad evaporadora de doble flujo.

Serie SH-CD Unidad condensadora centrífuga y unidad evaporadora de doble flujo.

Esquema de instalación



Distancia vertical máxima entre unidades de 15 m en caso de que la unidad condensadora esté situada a mayor altura que la unidad evaporadora, y de 6 m en caso contrario.
*Pendiente mínima del tubo de desagüe del 20% para modelos de baja temperatura.

Controlador electrónico

Los equipos intarsplit incorporan de serie el avanzado controlador electrónico XWING.

- Mando multifunción de control digital a distancia.
- Control de temperatura con registro de temperaturas máxima y mínima.
- Función de enfriamiento rápido y modo nocturno.

Control de condensación digital

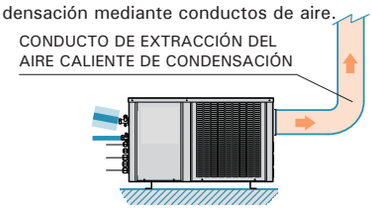
De serie en toda la gama intarsplit, protege al equipo frente a bajas temperaturas exteriores ocasionales. Para funcionamientos prolongados con baja temperatura exterior se recomienda instalar el control de condensación proporcional (opcional en series 3 y 33 en adelante).

Resistencia de cárter (opcional)

Se recomienda la inclusión de la resistencia de cárter opcional en todos los equipos instalados en el exterior.

Versión centrífuga

Los equipos de la serie intarsplit centrífugo incorporan una turbina centrífuga que permite la conducción al exterior del aire caliente de condensación mediante conductos de aire.



Interconexiones eléctricas

Los equipos intarsplit incluyen de serie interconexiones eléctricas de 10 m de longitud (excepto serie 4 y 40 a 54).

Tensión	230 V-I-50 Hz	400 V-III-50 Hz
Sondas	4 x 1 mm²	
Maniobra	2 x 1 mm²	3 x 1 mm²
Desescarche	2 x 1,5 mm² + T	4 x 1,5 mm² + T
Termostato	2 x 1 mm²	
Interr. puerta*	2 x 1 mm² (+ 2 x 1 mm² en BT)	
Luz cámara *	2 x 1 mm² + T	

* opcional no incluido

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | Media temperatura | R134a / R449A

series MSH / BSH

	VERSIÓN AXIAL	COMPRESOR		POTENCIA FRIGORÍFICA / VOLUMEN CÁMARA, SEGÚN TEMPERATURA DE CÁMARA [1]						POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW)	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	CAUDAL EVAP. (m³/h)	CONEXIÓN FRIGORÍFICA LIQ - GAS	CARGA REFRIG. (kg)	PESO (kg)	NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) [2]	PVP (€) AXIAL	VERSIÓN CENTRÍFUGA			
	SERIE / MODELO AXIALES	CV	TENSIÓN	0ºC		5ºC		10ºC										SERIE / MODELO CENTRÍFUGOS	CAUDAL COND. (m³/h)	P.E.D. [3] (mmca)	PVP (€) CENTRIF.
				W	m³	W	m³	W	m³												
R134a	MSH-NY-00 010	3/8	230 V-I	643	5,1	788	8,5	945	13	0,46	4,6	300	1/4"-3/8"	< 2,5	37+12	31	1 967	MSH-CY-00 010	375	12	2 183
	MSH-NY-00 015	1/2	230 V-I	832	7,2	1 010	10	1 193	19	0,56	5,6	300	1/4"-3/8"	< 2,5	40+12	29	2 131	MSH-CY-00 015	375	12	2 365
	MSH-NY-11 015	1/2	230 V-I	988	8,2	1 220	12	1 474	23	0,58	5,6	550	1/4"-1/2"	< 2,5	41+16	30	2 252	MSH-CY-11 015	575	12	2 498
	MSH-NY-11 026	3/4	230 V-I	1 250	12	1 533	18	1 827	30	0,82	9,3	550	1/4"-1/2"	< 2,5	48+16	34	2 910	MSH-CY-11 026	575	12	3 230
	MSH-NY-11 033	1	230 V-I	1 481	16	1 790	24	2 116	41	0,93	9,5	550	1/4"-1/2"	< 2,5	50+16	34	3 130	MSH-CY-11 033	575	12	3 476
	MSH-NY-22 033	1	230 V-I	1 922	23	2 368	36	2 846	60	1,06	10,0	1 050	1/4"-5/8"	< 2,5	53+24	35	3 493	MSH-CY-22 033	1 000	6,5	3 876
	MSH-NY-22 053	1 1/2	230 V-I *	2 363	31	2 882	48	3 455	73	1,45	12,6	1 050	1/4"-5/8"	< 2,5	63+24	39	3 872	MSH-CY-22 053	1 000	6,5	4 298
	MSH-NY-33 053	1 1/2	230 V-I *	2 688	40	3 318	63	4 069	100	1,55	13,2	1 725	1/4"-3/4"	< 10,0	82+45	39	4 047	MSH-CY-33 053	1 500	14	4 492
	MSH-NY-33 074	2	230 V-I *	3 518	47	4 347	71	5 198	110	1,93	17,2	1 725	1/4"-3/4"	< 10,0	84+45	39	4 361	MSH-CY-33 074	1 500	14	4 842
	MSH-NY-43 086	4	400 V-III	4 379	66	5 366	100	6 421	165	2,39	14,9	1 725	3/8"-7/8"	< 10,0	107+55	49	5 059	MSH-CY-43 086	3 500	10	5 615
	MSH-NY-44 108	5	400 V-III	5 628	88	6 888	140	8 274	220	3,05	19,2	3 100	3/8"-7/8"	< 10,0	109+55	50	5 615	MSH-CY-44 108	3 500	10	6 234
	MSH-NY-44 136	6 1/2	400 V-III	6 862	115	8 311	170	9 881	260	3,77	23,2	3 100	3/8"-1 1/8"	< 10,0	112+55	50	7 020	MSH-CY-44 136	3 500	10	7 794
R449A	MSH-NG-0 008	1/3	230 V-I	758	5,1	900	8,5	1071	13	0,47	5,1	300	1/4"-3/8"	< 2,5	38+12	32	1 853	MSH-CG-0 008	375	12	2 038
	MSH-NG-0 010	3/8	230 V-I	893	6,1	1 042	10	1 223	15	0,58	4,8	300	1/4"-3/8"	< 2,5	40+12	30	2 008	MSH-CG-0 010	375	12	2 209
	MSH-NG-0 012	1/2	230 V-I	980	7,2	1 135	12	1 324	19	0,65	5,6	300	1/4"-3/8"	< 2,5	41+12	32	2 122	MSH-CG-0 012	375	12	2 334
	MSH-NG-1 014	1/2	230 V-I	1 100	10	1 313	16	1 564	26	0,79	6,7	550	1/4"-1/2"	< 2,5	44+16	32	2 381	MSH-CG-1 014	575	12	2 636
	MSH-NG-1 016	5/8	230 V-I	1 216	12	1 451	18	1 734	30	0,85	7,6	550	1/4"-1/2"	< 2,5	53+16	34	2 536	MSH-CG-1 016	575	12	2 802
	MSH-NG-1 018	3/4	230 V-I	1 404	14	1 653	22	1 954	35	1,00	8,9	550	1/4"-1/2"	< 2,5	54+16	35	2 743	MSH-CG-1 018	575	12	3 021
	MSH-NG-1 024	1	230 V-I	1 528	16	1 811	24	2 140	41	1,01	11,1	550	1/4"-1/2"	< 2,5	54+16	35	2 950	MSH-CG-1 024	575	12	3 274
	MSH-NG-2 024	1	230 V-I	2 020	23	2 424	36	2 896	60	1,27	11,6	1 050	3/8"-5/8"	< 2,5	65+24	36	3 291	MSH-CG-2 024	1 000	6,5	3 638
	MSH-NG-2 026	1 1/4	230 V-I *	2 230	26	2 640	41	3 131	64	1,36	12,0	1 050	3/8"-5/8"	< 2,5	66+24	38	3 447	MSH-CG-2 026	1 000	6,5	3 837
	MSH-NG-2 034	1 1/2	230 V-I *	2 543	31	2 985	48	3 516	73	1,80	16,6	1 050	3/8"-5/8"	< 2,5	66+24	40	3 602	MSH-CG-2 034	1 000	6,5	4 002
	MSH-NG-3 034	1 1/2	230 V-I *	3 091	40	3 674	63	4 364	100	1,67	17,0	1 725	3/8"-5/8"	< 10,0	74+45	39	3 778	MSH-CG-3 034	1 500	14	4 190
	MSH-NG-3 038	1 3/4	400 V-III	3 459	47	4 060	71	4 786	110	1,53	7,8	1 725	3/8"-5/8"	< 10,0	71+45	40	4 013	MSH-CG-3 038	1 500	14	4 447
	MSH-NG-4 048	2	400 V-III	4 494	66	5 350	98	6 358	155	2,61	10,5	1 725	3/8"-3/4"	< 10,0	95+45	41	4 655	MSH-CG-4 048	3 500	10	5 151
	MSH-NG-4 054	2 1/4	400 V-III	4 949	74	5 847	110	6 916	170	2,80	11,0	1 725	3/8"-3/4"	< 10,0	96+45	41	4 976	MSH-CG-4 054	3 500	10	5 484

230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | Baja temperatura | R449A

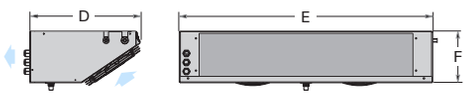
	VERSIÓN AXIAL	COMPRESOR		POTENCIA FRIGORÍFICA / VOLUMEN CÁMARA, SEGÚN TEMPERATURA DE CÁMARA [1]						POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW)	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	CAUDAL EVAP. (m³/h)	CONEXIÓN FRIGORÍFICA LIQ - GAS	CARGA REFRIG. (kg)	PESO (kg)	NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) [2]	PVP (€) AXIAL	VERSIÓN CENTRÍFUGA			
	SERIE / MODELO AXIALES	CV	TENSIÓN	-25ºC		-20ºC		-15ºC										SERIE / MODELO CENTRÍFUGOS	CAUDAL COND. (m³/h)	P.E.D. [3] (mmca)	PVP (€) CENTRIF.
				W	m³	W	m³	W	m³												
R449A	BSH-NG-0 018	5/8	230 V-I	422	0,9	537	1,8	658	3,9	0,60	4,8	300	1/4"-1/2"	< 2,5	41+12	33	2 292	BSH-CG-0 018	375	12	2 475
	BSH-NG-1 026	3/4	230 V-I	559	2,1	711	4,2	900	7,3	0,84	8,7	550	1/4"-1/2"	< 2,5	55+16	38	2 445	BSH-CG-1 026	575	12	2 628
	BSH-NG-1 034	1 1/4	230 V-I	622	3,0	858	5,9	1 038	10	1,05	11,2	550	1/4"-1/2"	< 2,5	56+16	40	2 723	BSH-CG-1 034	575	12	2 922
	BSH-NG-2 034	1 1/4	230 V-I	815	4,0	1 056	8,0	1 377	14	1,18	11,5	1 050	3/8"-5/8"	< 2,5	66+24	41	2 991	BSH-CG-2 034	1 000	6,5	3 198
	BSH-NG-2 054	1 3/4	230 V-I *	1 074	6,4	1 393	13	1 749	22	1,63	17,5	1 050	3/8"-5/8"	< 2,5	79+24	42	3 405	BSH-CG-2 054	1 000	6,5	3 662
	BSH-NG-2 074	2 1/2	230 V-I *	1 300	10	1 692	17	2 070	29	1,94	25,5	1 050	3/8"-5/8"	< 2,5	79+24	43	3 973	BSH-CG-2 074	1 000	6,5	4 254
	BSH-NG-3 074	2 1/2	230 V-I *	1 649	15	2 163	25	2 699	41	1,94	26,3	1 725	3/8"-5/8"	< 10,0	87+45	43	4 137	BSH-CG-3 074	1 500	14	4 469
	BSH-NG-3 086	3	400 V-III	2 081	19	2 542	32	3 037	52	1,88	9,4	1 725	3/8"-5/8"	< 10,0	87+45	40	4 306	BSH-CG-3 086	1 500	14	4 638
	BSH-NG-3 096	3 1/2	400 V-III	2 046	23	2 745	37	3 435	62	2,18	12,4	1 725	3/8"-3/4"	< 10,0	85+45	50	4 415	BSH-CG-3 096	1 500	14	4 982
	BSH-NG-4 108	4 1/4	400 V-III	2 851	34	3 588	55	4 378	94	3,18	15,5	1 725	3/8"-7/8"	< 10,0	107+45	51	5 850	BSH-CG-4 108	3 500	10	6 395
	BSH-NG-4 136	5	400 V-III	3 289	42	4 064	67	4 895	110	4,37	17,4	1 725	3/8"-7/8"	< 10,0	107+45	46	6 538	BSH-CG-4 136	3 500	10	7 118

Opcionales

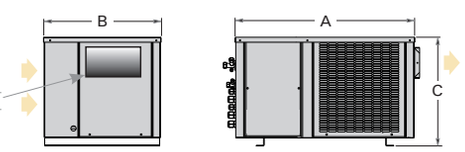
• Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz. *	+ 5%
• Resistencia de cárter.	+ 60 €
• Control de condensación proporcional:	
versión axial (N): series 3/33 y 4/43/44	+ 250 €
versión centrífuga (C): series 4/43/44	+ 400 €
• Ventiladores electrónicos en el evaporador.	+ 6%
• Impulsión vertical (equipos centrífugos).	
• Refrigerante R452A.	+ 0%
• Otros refrigerantes.	Consultar

[1] Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 0ºC (MT) y -20ºC (BT), y temperatura exterior de 35ºC.
[2] Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.
[3] Presión estática disponible en conductos de expulsión.
* Unidades disponibles en tensión 400 V-III-50 Hz.

Dimensiones Evaporador



Dimensiones Condensador



EMBOCADURA TURBINA (VERSIÓN CENTRÍFUGA)

Dimensiones (mm)	A	B	C	D	E	F	Ventiladores evaporador	Embocadura turbina
series 0 y 00	600	395	355	407	520	150	1x Ø 172	185 x 115
series 1 y 11	665	435	416	418	600	200	1x Ø 200	185 x 115
series 2 y 22	835	435	500	418	950	200	2x Ø 200	230 x 130
series 3 y 33	925	580	515	510	1 650	200	3x Ø 254	236 x 266
series 4 y 43	1 000	615	585	510	1 650	200	3x Ø 254	305 x 266
serie 44	1 000	615	585	550	2 020	260	4x Ø 300	305 x 266

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | Media temperatura | R134a / R449A

series MSH / BSH

	VERSIÓN AXIAL	COMPRESOR		POTENCIA FRIGORÍFICA / VOLUMEN CÁMARA, SEGÚN TEMPERATURA DE CÁMARA [1]						POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW)	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	CAUDAL EVAP. (m³/h)	CONEXIÓN FRIGORÍFICA LIQ - GAS	CARGA REFRIG. (kg)	PESO (kg)	NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) [2]	PVP (€) AXIAL
	SERIE / MODELO AXIALES	CV	TENSIÓN	0ºC		5ºC		10ºC									
				W	m³	W	m³	W	m³								
R134a	MSH-QY-30 068	3 1/2	400 V-III	3 854	54	4 646	59	5 513	84	2,00	12,0	2 100	1/4"-3/4"	< 10,0	74+43	48	4 727
R134a	MSH-QY-40 086	4	400 V-III	4 431	63	5 418	68	6 500	100	2,35	14,3	2 100	3/8"-7/8"	< 10,0	107+43	49	5 526
R134a	MSH-QY-41 108	5	400 V-III	5 324	71	6 500	80	7 775	110	2,77	17,3	2 700	3/8"-7/8"	< 10,0	109+56	50	6 139
R134a	MSH-QY-42 136	6 1/2	400 V-III	7 235	110	8 773	180	10 474	280	3,85	22,0	4 150	3/8"-1 1/8"	< 10,0	112+72	50	7 673
R134a	MSH-QY-53 171	8	400 V-III	7 830	135	9 535	185	11 520	300	4,25	24,1	5 200	3/8"-1 1/8"	< 10,0	162+89	50	8 897
R134a	MSH-QY-53 215	10	400 V-III	9 450	175	11 435	230	13 740	350	5,01	30,5	6 200	3/8"-1 1/8"	< 10,0	166+94	49	9 786
R134a	MSH-QY-54 271	13	400 V-III	12 400	240	14 760	320	17 420	400	7,13	40,2	8 300	1/2"-1 3/8"	< 10,0	171+118	48	11 456
R449A	MSH-QG-30 034	1 1/2	230 V-I *	3 409	39	4 054	62	4 797	99	1,61	16,3	2 100	3/8"-5/8"	< 10,0	74+43	39	4 157
R449A	MSH-QG-30 038	1 3/4	400 V-III	3 647	46	4 301	70	5 063	110	1,79	7,1	2 100	3/8"-5/8"	< 10,0	71+43	40	4 267
R449A	MSH-QG-40 048	2	400 V-III	4 752	67	5 559	99	6 554	159	2,42	9,8	2 100	3/8"-3/4"	< 10,0	95+43	41	4 989
R449A	MSH-QG-40 054	2 1/4	400 V-III	5 203	76	6 060	113	7 106	178	2,61	10,3	2 100	3/8"-3/4"	< 10,0	96+43	41	5 320
R449A	MSH-QG-41 060	3	400 V-III	6 049	86	7 038	128	8 260	198	3,07	11,3	2 700	1/2"-3/4"	< 10,0	97+56	38	5 765
R449A	MSH-QG-41 068	3 1/2	400 V-III	6 545	113	7 581	163	8 866	253	3,44	12,3	2 700	1/2"-3/4"	< 10,0	98+56	39	6 928
R449A	MSH-QG-52 086	4	400 V-III	8 056	125	9 542	185	11 320	315	3,87	15,0	4 150	1/2"-7/8"	< 10,0	135+72	49	8 250
R449A	MSH-QG-52 108	5	400 V-III	9 386	160	11 011	220	12 991	375	4,90	18,0	4 150	1/2"-7/8"	< 10,0	157+72	47	8 600
R449A	MSH-QG-53 136	6 1/2	400 V-III	11 894	190	13 856	260	16 173	430	6,67	21,0	6 200	1/2"-1 1/8"	< 10,0	140+94	46	9 304

VERSIÓN CENTRÍFUGA			
SERIE / MODELO CENTRÍFUGOS	CAUDAL COND. (m³/h)	P.E.D. [3] (mmca)	PVP (€) CENTRIF.
MSH-CQY-30 068	1 500	14	5 245
MSH-CQY-40 086	3 500	10	6 132
MSH-CQY-41 108	3 500	10	6 814
MSH-CQY-42 136	3 500	10	8 517
MSH-CQY-53 171	3 600	10	9 808
MSH-CQY-53 215	3 600	10	10 758
MSH-CQY-54 271	3 600	10	12 658
MSH-CQG-30 034	1 500	14	4 555
MSH-CQG-30 038	1 500	14	4 667
MSH-CQG-40 048	3 500	10	5 398
MSH-CQG-40 054	3 500	10	5 735
MSH-CQG-41 060	3 500	10	6 186
MSH-CQG-41 068	3 500	10	7 366
MSH-CQG-52 086	3 600	10	8 694
MSH-CQG-52 108	3 600	10	9 044
MSH-CQG-53 136	3 600	10	9 748

230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | Baja temperatura | R449A

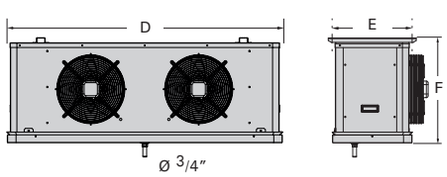
	VERSIÓN AXIAL	COMPRESOR		POTENCIA FRIGORÍFICA / VOLUMEN CÁMARA, SEGÚN TEMPERATURA DE CÁMARA [1]						POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW)	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	CAUDAL EVAP. (m³/h)	CONEXIÓN FRIGORÍFICA LIQ - GAS	CARGA REFRIG. (kg)	PESO (kg)	NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) [2]	PVP (€) AXIAL
	SERIE / MODELO AXIALES	CV	TENSIÓN	-25ºC		-20ºC		-15ºC									
				W	m³	W	m³	W	m³								
R449A	BSH-QG-30 074	2 1/2	230 V-I *	2 023	15	2 559	25	3 121	41	2,14	25,1	2 100	3/8"-5/8"	< 10,0	87+43	43	4 540
R449A	BSH-QG-30 086	3	400 V-III	2 201	19	2 695	32	3 226	52	2,05	9,5	2 100	3/8"-5/8"	< 10,0	73+43	40	4 718
R449A	BSH-QG-30 096	3 1/2	400 V-III	2 354	22	2 925	36	3 533	61	2,34	11,2	2 100	3/8"-3/4"	< 10,0	85+43	50	4 926
R449A	BSH-QG-41 108	4 1/4	400 V-III	2 988	34	3 799	58	4 656	99	2,94	14,4	2 700	3/8"-7/8"	< 10,0	107+56	51	6 418
R449A	BSH-QG-42 136	5	400 V-III	4 205	51	5 119	85	6 092	144	4,16	17,3	4 150	3/8"-7/8"	< 10,0	107+72	46	7 661
R449A	BSH-QG-53 215	7 1/2	400 V-III	5 692	80	7 300	120	8 976	200	6,08	25,0	5 200	1/2"- 1 1/8"	< 10,0	166+89	49	10 025
R449A	BSH-QG-53 271	10	400 V-III	7 329	110	9 048	150	10 877	220	7,71	30,0	6 200	1/2"- 1 1/8"	< 10,0	166+94	49	10 562

VERSIÓN CENTRÍFUGA			
SERIE / MODELO CENTRÍFUGOS	CAUDAL COND. (m³/h)	P.E.D. [3] (mmca)	PVP (€) CENTRIF.
BSH-CQG-30 074	1 500	14	4 793
BSH-CQG-30 086	1 500	14	4 968
BSH-CQG-30 096	1 500	14	5 378
BSH-CQG-41 108	3 500	10	6 861
BSH-CQG-42 136	3 500	10	8 123
BSH-CQG-53 215	3 600	10	10 487
BSH-CQG-53 271	3 600	10	11 024

Opcionales

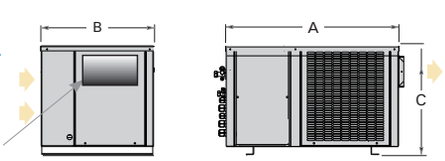
- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz. * + 5%
- Resistencia de cárter. + 60 €
- Control de condensación proporcional:
  - versión axial (Q): + 250 €
  - versión centrífuga (CQ): series 40/41/42/52/53/54 + 400 €
- Ventiladores electrónicos en el evaporador. + 6%
- Impulsión vertical (equipos centrífugos).
- Adaptación de impulsión de aire a conducto circular. + 75€
- Refrigerante R452A. + 2%
- Otros refrigerantes. Consultar

Dimensiones Evaporador



Dimensiones Condensador

EMBOCADURA TURBINA CUADRADA (VERSIÓN CENTRÍFUGA)



Dimensiones (mm)	A	B	C	D	E	F	Ventiladores evaporador	Embocadura turbina
serie 30	925	580	515	882	465	576	1x Ø 350	236 x 266
serie 40	1 000	615	585	882	465	576	1x Ø 350	305 x 266
serie 41	1 000	615	585	1 232	465	576	1x Ø 350	305 x 266
serie 42	1 000	615	585	1 534	465	576	2x Ø 350	305 x 266
serie 52	1 290	755	656	1 534	465	576	2x Ø 350	305 x 266
serie 53	1 290	755	656	1 933	465	576	3x Ø 350	305 x 266
serie 54	1 290	755	656	2 432	465	576	4x Ø 350	305 x 266

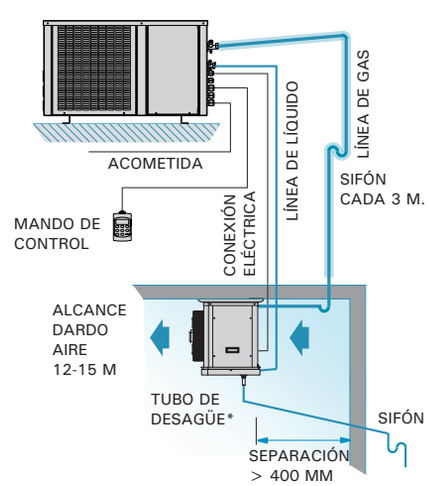
[1] Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 0ºC (MT) y -20ºC (BT), y temperatura exterior de 35ºC.

[2] Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.

[3] Presión estática disponible en conductos de expulsión.

* Unidades disponibles en tensión 400 V-III-50 Hz.

Detalle de instalación



* Pendiente mínima del tubo de desagüe del 20% en modelos de baja temperatura.

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | Alta temperatura | R134a / R449A

serie ASH

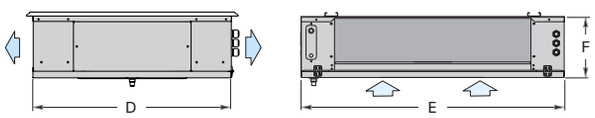
	VERSIÓN AXIAL	COMPRESOR		POTENCIA FRIGORÍFICA / VOLUMEN CÁMARA, SEGÚN TEMPERATURA DE CÁMARA [1]						POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW)	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	CAUDAL EVAP. (m³/h)	CONEXIÓN FRIGORÍFICA LIQ - GAS	CARGA REFRIG. (kg)	PESO (kg)	NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) [2]	PVP (€) AXIAL
	SERIE / MODELO AXIALES	CV	TENSIÓN	9°C		12°C		15°C									
				W	m³	W	m³	W	m³								
R134a	ASH-DY-11 015	1/2	230 V-I	1 555	14	1 733	19	1 928	26	0,75	5,9	1 100	1/4"-1/2"	< 2,5	48+32	27	2 885
	ASH-DY-11 026	3/4	230 V-I	1 985	18	2 221	24	2 462	33	0,99	9,6	1 100	1/4"-1/2"	< 2,5	51+32	33	3 119
	ASH-DY-11 033	1	230 V-I	2 378	22	2 636	29	2 903	40	1,37	9,8	1 100	1/4"-5/8"	< 2,5	51+32	34	3 501
	ASH-DY-22 033	1	230 V-I	2 961	28	3 329	38	3 717	51	1,30	10,7	1 800	1/4"-5/8"	< 2,5	54+45	34	3 843
	ASH-DY-22 053	1 1/2	230 V-I *	3 738	35	4 169	48	4 625	63	2,04	13,3	1 800	3/8"-3/4"	< 10,0	55+45	39	4 473
	ASH-DY-33 053	1 1/2	230 V-I *	4 211	42	4 709	56	5 234	76	2,05	13,6	3 150	3/8"-3/4"	< 10,0	74+65	39	4 735
	ASH-DY-33 074	2	230 V-I *	5 502	58	6 148	77	6 830	104	2,74	17,6	3 150	3/8"-3/4"	< 10,0	71+65	39	5 635
	ASH-DY-43 086	4	400 V-III	7 124	74	8 001	98	8 915	131	3,16	15,4	3 150	3/8"-7/8"	< 10,0	107+65	41	6 269
	ASH-DY-43 108	5	400 V-III	8 216	85	9 177	111	10 206	148	3,76	18,4	3 150	3/8"-7/8"	< 10,0	109+65	43	6 879
	ASH-DY-44 108	5	400 V-III	8 873	92	9 954	121	11 062	160	4,08	18,4	5 700	3/8"-7/8"	< 10,0	112+70	43	7 539
	ASH-DY-44 136	6 1/2	400 V-III	10 988	114	12 206	148	13 498	195	4,57	22,4	5 700	1/2"-1 1/8"	< 10,0	112+70	45	8 293
R449A	ASH-DG-1 010	3/8	230 V-I	1 237	10	1 341	14	1 455	19	0,77	5,2	1 100	1/4"-3/8"	< 2,5	42+32	32	2 644
	ASH-DG-1 012	1/2	230 V-I	1 419	12	1 535	16	1 664	22	0,82	6,2	1 100	1/4"-3/8"	< 2,5	43+32	28	2 756
	ASH-DG-2 014	1/2	230 V-I	1 829	16	1 965	22	2 109	29	0,95	7,4	1 100	1/4"-1/2"	< 2,5	35+32	32	2 870
	ASH-DG-2 016	5/8	230 V-I	2 014	18	2 169	24	2 338	33	1,03	8,3	1 100	1/4"-1/2"	< 2,5	54+32	34	2 982
	ASH-DG-2 018	3/4	230 V-I	2 309	22	2 481	28	2 675	38	1,23	9,6	1 100	1/4"-1/2"	< 2,5	55+32	35	3 151
	ASH-DG-2 024	1	230 V-I	2 988	27	3 228	36	3 480	47	1,61	11,8	1 800	3/8"-5/8"	< 10,0	55+45	36	3 544
	ASH-DG-3 026	1 1/4	230 V-I *	3 434	33	3 709	42	3 996	57	1,76	11,7	1 800	3/8"-5/8"	< 10,0	74+45	38	3 803
	ASH-DG-3 034	1 1/2	230 V-I *	4 376	41	4 692	54	5 048	72	2,26	16,5	1 800	3/8"-5/8"	< 10,0	74+45	41	4 276
	ASH-DG-3 038	1 3/4	400 V-III	5 011	47	5 356	62	5 733	85	2,15	7,3	1 800	3/8"-5/8"	< 10,0	71+45	40	4 838
	ASH-DG-4 048	2	400 V-III	6 667	66	7 151	86	7 673	115	2,98	10,2	3 150	1/2"-3/4"	< 10,0	95+65	41	5 334
	ASH-DG-4 054	2 1/4	400 V-III	7 362	73	7 875	95	8 446	125	3,23	10,7	3 150	1/2"-3/4"	< 10,0	96+65	41	5 661
	ASH-DG-4 060	3	400 V-III	8 369	82	8 974	105	9 614	140	3,96	12,2	3 800	1/2"-7/8"	< 10,0	97+65	35	6 211
	ASH-DG-4 068	3 1/2	400 V-III	9 113	89	9 753	115	10 442	150	4,47	13,2	3 800	1/2"-7/8"	< 10,0	98+65	39	6 807

VERSIÓN CENTRÍFUGA			
SERIE / MODELO CENTRÍFUGOS	CAUDAL COND. (m³/h)	P.E.D. [3] (mmca)	PVP (€) CENTRIF.
ASH-CDY-11 015	575	12	3 200
ASH-CDY-11 026	575	12	3 462
ASH-CDY-11 033	575	12	3 887
ASH-CDY-22 033	1 000	6,5	4 265
ASH-CDY-22 053	1 000	6,5	4 965
ASH-CDY-33 053	1 500	14	5 258
ASH-CDY-33 074	1 500	14	6 252
ASH-CDY-43 086	3 500	10	6 959
ASH-CDY-43 108	3 500	10	7 636
ASH-CDY-44 108	3 500	10	8 369
ASH-CDY-44 136	3 500	10	9 206
ASH-CDG-1 010	575	12	2 988
ASH-CDG-1 012	575	12	3 115
ASH-CDG-2 014	1 000	6,5	3 241
ASH-CDG-2 016	1 000	6,5	3 359
ASH-CDG-2 018	1 000	6,5	3 533
ASH-CDG-2 024	1 000	6,5	3 939
ASH-CDG-3 026	1 500	14	4 265
ASH-CDG-3 034	1 850	14	4 748
ASH-CDG-3 038	1 850	14	5 329
ASH-CDG-4 048	3 500	10	5 840
ASH-CDG-4 054	3 500	10	6 167
ASH-CDG-4 060	3 500	10	6 717
ASH-CDG-4 068	3 500	10	7 314

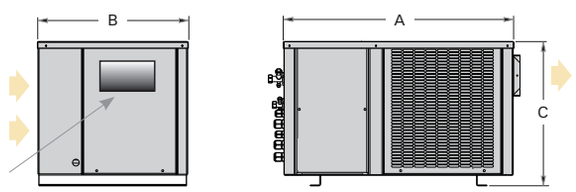
Opcionales

- Control de condensación proporcional:
  versión axial (D): series 3/33 y 4/43/44 + 250 €
  versión centrífuga (CD): series 4/43/44 + 400 €
- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz. * + 5%
- Resistencia de cárter. + 60 €
- Impulsión vertical (equipos centrífugos).
- Refrigerante R452A. + 0%
- Otros refrigerantes. Consultar

Dimensiones Evaporador



Dimensiones Condensador



	Dimensiones (mm)	A	B	C	D	E	F	Ventiladores evaporador	Embocadura turbina
R134a	serie 11	665	435	416	765	706	250	1x Ø 360	185 x 115
	serie 22	835	435	500	765	1 056	250	2x Ø 360	230 x 130
	serie 33	925	580	515	765	1 756	250	3x Ø 360	236 x 266
	serie 43	1 000	615	585	765	1 756	250	3x Ø 360	305 x 266
	serie 44	1 000	615	585	852	2 156	300	3x Ø 450	305 x 266
R449A	serie 1	665	435	416	765	706	250	1x Ø 360	185 x 115
	ASH-DG 2014 a 2018	835	435	500	765	706	250	1x Ø 360	230 x 130
	ASH-DG 2024	835	435	500	765	1 056	250	2x Ø 360	230 x 130
	serie 3	925	580	515	765	1 056	250	2x Ø 360	236 x 266
	serie 4	1 000	615	585	765	1 756	250	3x Ø 360	305 x 266

[1] Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 12°C (AT) y temperatura exterior de 35°C. [2] Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.

[3] Presión estática disponible en conductos de expulsión.

* Unidades disponibles en tensión 400 V-III-50 Hz.

Conductos de extracción de aire

Dimensiones recomendadas para conductos de descarga en chapa, PVC, o panel de lana de vidrio, de 20 m de longitud (cada codo a 90º equivale a 5 m de longitud). Para conductos flexibles o semirrígidos se recomienda utilizar una dimensión mayor.

- serie 0: Ø 150 mm.
- serie 1: Ø 150 mm.
- serie 2: Ø 200 mm.
- serie 3: Ø 250 ó 200 x 300 mm.
- serie 4 y 5: Ø 400 ó 300 x 400 mm.

Para conductos flexibles o semirrígidos se recomienda utilizar una dimensión mayor.

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. We reserve the right to change specifications without prior notice.

- **Equipos certificados en fábrica sin necesidad de ensayos in situ. (Reglamento Seguridad de Instalaciones Frigoríficas)**
- **Unidad condensadora silenciosa.**
- **Diseño tropicalizado para temperatura ambiente de 50 °C.**
- **Válvula de expansión termostática.**
- **Control de condensación proporcional (opcional en versiones bajo perfil).**
- **Precarga de refrigerante incluida.**

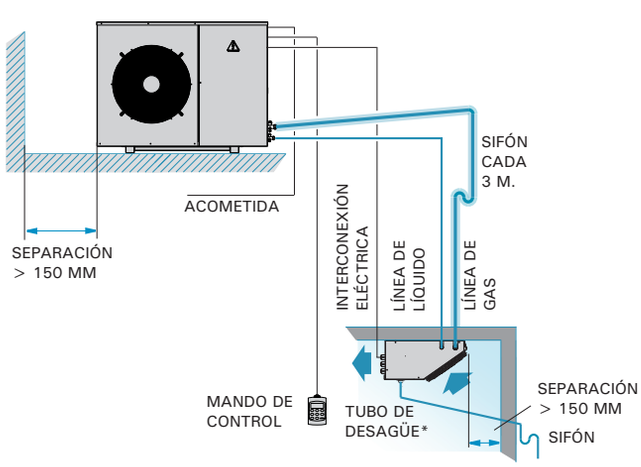
Descripción

Equipos semicompactos para cámaras frigoríficas de pequeño y mediano tamaño, formados por una unidad condensadora silenciosa y una unidad evaporadora de bajo perfil, plafón de doble flujo o tipo cúbico.

Características

- Alimentación 230 V-I-50 Hz o 400 V-III-50 Hz.
- Compresor hermético alternativo.
- Doble aislamiento acústico del compresor.
- Amplia superficie de condensación en L (recta en series 0 y 1).
- Ventiladores de condensación de baja velocidad.
- Control de condensación proporcional (opcional en versiones -N).
- Presostatos de alta y baja presión.
- Silenciador de descarga (a partir de 1 CV) y resistencia de cárter.
- Recipiente de líquido.
- Precarga de refrigerante hasta 10 metros de tubería.
- Evaporador: bajo perfil (versión -N) o tipo cúbico (versión -Q).
- Válvula termostática y válvula solenoide integradas.
- Desescarche por resistencia eléctrica (excepto serie ASF).
- Bandeja de condensados en acero inoxidable.
- Conexiones de tipo Flare (hasta 1/2"-3/4") y válvulas de servicio.
- Protección magnetotérmica.
- Regulación electrónica multifunción con mando a distancia y control de condensación digital.
- Inyección de líquido en modelos de baja temperatura con R449A.

Esquema de instalación



Distancia vertical máxima entre unidades de 15 m en caso de que la unidad condensadora esté situada a mayor altura que la unidad evaporadora, y de 6 m en caso contrario.
* Inclinación mínima del tubo de desagüe del 20% para modelos de baja temperatura.

Controlador electrónico

Los equipos Sigilus incorporan de serie el avanzado controlador electrónico XWING.

- Mando multifunción de control digital a distancia.
- Control de temperatura con registro de temperaturas máxima y mínima.
- Modo de enfriamiento rápido y modo nocturno.

Triple insonorización acústica

Las unidades condensadoras de la serie Sigilus incorporan una triple insonorización acústica:

- Compartimento del compresor insonorizado y separado del flujo de aire.
- Compresor hermético en camisa acústica y silenciador de descarga.
- Ventiladores silenciosos de baja velocidad sobre estructura antivibratoria.

Control de condensación proporcional

Incorporamos en la serie Sigilus (opcional para las unidades con evaporador de bajo perfil) un control de condensación proporcional por variación de velocidad para funcionamientos prolongados con baja temperatura exterior.

Interconexiones eléctricas a prever en obra

Para la interconexión de las unidades condensadora y evaporadora se han de prever las siguientes secciones de cable (mangueras no incluidas):

Tensión	230 V-I-50 Hz	400 V-III-50 Hz
Sondas	4 x 1 mm²	
Maniobra	2 x 1 mm²	3 x 1 mm²
Desescarche	2 x 1,5 mm² + T	4 x 1,5 mm² + T
Termostato	2 x 1 mm²	
Interr. puerta*	2 x 1 mm² (+ 2 x 1 mm² en BT)	
Luz cámara *	2 x 1 mm² + T	

* opcional no incluido

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. We reserve the right to change specifications without prior notice.

230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | Media temperatura | R134a / R449A

series MSF / BSF

	SERIE / MODELO	COMPRESOR CV	COMPRESOR TENSIÓN	POTENCIA FRIGORÍFICA / VOLUMEN CÁMARA, SEGÚN TEMPERATURA DE CÁMARA (1) -5ºC W	-5ºC m³	0ºC W	0ºC m³	5ºC W	5ºC m³	10ºC W	10ºC m³	POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW)	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	VENT. EVAP.	CAUDAL EVAP. (m³/h)	CAUDAL COND. (m³/h)	CONEXIÓN FRIGORÍFICA LIQ - GAS	CARGA REFRIG. (kg)	PESO (kg)	NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) (2)	PVP (€)
R134a	MSF-NY-00 010	3/8	230 V-I	497	2,9	637	5,0	788	8,8	945	13	0,41	4,2	1x Ø172	300	350	1/4"-3/8"	< 2,5	46+12	20	2 142
	MSF-NY-00 015	1/2	230 V-I	653	3,6	832	7,4	1 004	11	1 188	16	0,51	5,2	1x Ø172	300	350	1/4"-3/8"	< 2,5	49+12	19	2 362
	MSF-NY-11 015	1/2	230 V-I	805	4,7	1 031	10	1 296	14	1 582	28	0,56	5,6	1x Ø200	550	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	57+16	19	2 472
	MSF-NY-11 026	3/4	230 V-I	1 076	9,0	1 412	16	1 738	25	2 084	40	0,80	9,2	1x Ø200	550	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	65+16	22	3 004
	MSF-NY-12 033	1	230 V-I	1 475	13	1 859	20	2 289	35	2 741	57	1,02	9,7	2x Ø200	1 050	1 700	1/4"-5/8"	< 2,5	67+24	22	3 753
	MSF-NY-12 053	1 1/2	230 V-I *	1 811	22	2 347	33	2 872	50	3 439	79	1,42	12,3	2x Ø200	1 050	1 700	1/4"-5/8"	< 2,5	77+24	27	4 401
	MSF-NY-13 074	2	230 V-I *	2 772	30	3 528	50	4 363	76	5 229	125	1,94	17,2	3x Ø254	1 725	1 700	1/4"-3/4"	< 10,0	79+45	28	4 793
	MSF-NY-23 086	4	400 V-III	3 355	39	4 384	65	5 376	108	6 437	160	2,18	14,1	3x Ø254	1 725	3 700	3/8"-7/8"	< 10,0	96+45	39	5 208
	MSF-NY-24 108	5	400 V-III	4 347	58	5 649	90	6 920	138	8 316	220	2,83	18,2	4x Ø300	3 100	3 700	3/8"-7/8"	< 10,0	98+45	37	6 122
	MSF-NY-24 136	6 1/2	400 V-III	5 486	75	6 899	110	8 363	150	9 949	280	3,55	22,2	4x Ø300	3 100	3 700	3/8"-1 1/8"	< 10,0	101+55	36	7 651
	MSF-NY-34 171	8	400 V-III	6 080	88	7 613	130	9 240	200	10 978	350	4,16	25,2	4x Ø300	3 100	4 000	3/8"-1 1/8"	< 10,0	140+55	36	8 721
R449A	MSF-NG-0 008	1/3	230 V-I	611	2,9	759	5,0	915	8,8	1 103	13	0,43	5,1	1x Ø172	300	350	1/4"-3/8"	< 2,5	47+12	20	2 018
	MSF-NG-0 010	3/8	230 V-I	739	3,6	894	6,1	1 056	10	1 254	15	0,53	4,8	1x Ø172	300	350	1/4"-3/8"	< 2,5	49+12	21	2 225
	MSF-NG-0 012	1/2	230 V-I	818	4,7	981	7,4	1 153	12	1 358	21	0,63	5,6	1x Ø172	300	350	1/4"-3/8"	< 2,5	50+12	20	2 329
	MSF-NG-1 014	1/2	230 V-I	882	8,0	1 095	12	1 322	20	1 585	34	0,77	6,5	1x Ø200	550	1700	1/4"-1/2"	< 2,5	59+16	20	2 597
	MSF-NG-1 016	5/8	230 V-I	972	10	1 210	15	1 462	24	1 759	40	0,81	7,4	1x Ø200	550	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	67+16	23	2 830
	MSF-NG-1 018	3/4	230 V-I	1 397	12	1 649	19	1 915	28	2 245	45	0,94	8,7	1x Ø200	550	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	68+16	24	3 146
	MSG-NG-2 024	1	230 V-I	1 513	14	1 958	22	2 420	35	2 958	57	1,26	11,1	2x Ø200	1 050	1 700	3/8"-5/8"	< 2,5	82+24	24	3 537
	MSF-NG-2 026	1 1/4	230 V-I *	1 712	16	2 147	25	2 611	39	3 157	64	1,44	11,5	2x Ø200	1 050	1 700	3/8"-5/8"	< 2,5	83+24	27	3 695
	MSF-NG-2 034	1 1/2	230 V-I *	2 120	21	2 606	33	3 117	50	3 730	79	1,83	16,1	2x Ø200	1 050	1 700	3/8"-5/8"	< 2,5	83+24	29	3 916
	MSF-NG-3 038	1 3/4	400 V-III	2 770	29	3 394	46	4 078	71	4 894	112	1,89	8,1	3x Ø254	1 725	3 200	3/8"-5/8"	< 10,0	82+45	30	4 327
	MSF-NG-4 048	2	400 V-III	3 368	39	4 231	62	5 158	92	6 225	145	2,34	9,6	3x Ø254	1 725	3 700	3/8"-3/4"	< 10,0	84+45	30	4 702
	MSF-NG-4 054	2 1/4	400 V-III	3 792	47	4 671	70	5 640	105	6 780	160	2,54	10,1	3x Ø254	1 725	3 700	3/8"-3/4"	< 10,0	85+45	30	4 916

230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | Baja temperatura | R449A

	SERIE / MODELO	COMPRESOR CV	COMPRESOR TENSIÓN	POTENCIA FRIGORÍFICA / VOLUMEN CÁMARA, SEGÚN TEMPERATURA DE CÁMARA (1) -25ºC W	-25ºC m³	-20ºC W	-20ºC m³	-15ºC W	-15ºC m³	POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW)	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	VENT. EVAP.	CAUDAL EVAP. (m³/h)	CAUDAL COND. (m³/h)	CONEXIÓN FRIGORÍFICA LIQ - GAS	CARGA REFRIG. (kg)	PESO (kg)	NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) (2)	PVP (€)
R449A	BSF-NG-0 018	5/8	230 V-I	486	1,1	613	2,3	749	4,1	0,50	4,7	1x Ø172	300	350	1/4"-1/2"	< 2,5	50+12	25	2 565
	BSF-NG-1 026	3/4	230 V-I	763	3,2	952	7,0	1 155	13	0,82	8,5	1x Ø200	550	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	67+16	27	3 122
	BSF-NG-2 034	1 1/4	230 V-I	930	3,9	1 107	8,1	1 437	15	1,18	11,3	2x Ø200	1 050	1 700	3/8"-5/8"	< 2,5	83+16	30	3 313
	BSF-NG-2 054	1 3/4	230 V-I *	1 186	6,8	1 385	13	1 779	23	1,58	17,3	2x Ø200	1 050	1 700	3/8"-5/8"	< 2,5	93+24	32	3 869
	BSF-NG-2 074	2 1/2	230 V-I *	1 412	12	1 786	20	2 200	32	1,83	25,3	2x Ø200	1 050	1 700	3/8"-5/8"	< 2,5	93+24	33	4 075
	BSF-NG-3 074	2 1/2	230 V-I *	1 676	15	2 168	25	2 680	41	1,94	26,2	3x Ø254	1 725	1 700	3/8"-5/8"	< 10,0	93+45	33	4 370
	BSF-NG-3 086	3	400 V-III	1 995	16	2 490	32	3 014	52	2,21	10,9	3x Ø254	1 725	3 200	3/8"-5/8"	< 10,0	84+45	27	4 871
	BSF-NG-4 096	3 1/2	400 V-III	2 139	19	2 670	39	3 523	68	2,48	12,0	3x Ø254	1 725	3 700	3/8"-3/4"	< 10,0	97+45	40	5 799
	BSF-NG-4 108	4 1/4	400 V-III	2 463	29	3 276	50	4 118	78	2,82	14,6	3x Ø254	1 725	3 700	3/8"-7/8"	< 10,0	97+45	38	6 279
	BSF-NG-4 136	5	400 V-III	2 949	37	3 775	61	4 648	100	3,64	16,8	3x Ø254	1 725	3 700	3/8"-7/8"	< 10,0	100+45	34	6 774

Opcionales

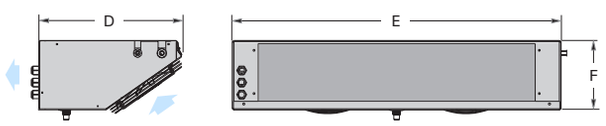
• Control de condensación proporcional por variación de velocidad (excepto serie 0).	+ 250 €
• Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz. *	+ 5%
• Rejilla exterior de protección de la batería.	+ 90 €
• Ventiladores electrónicos en el evaporador.	+ 5%
• Refrigerante R452A.	+ 0%
• Otros refrigerantes.	Consultar

(1) Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 0ºC (MT) y -20ºC (BT), y temperatura exterior de 35ºC.

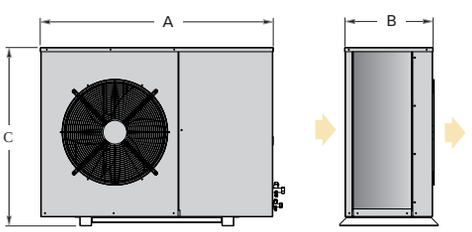
(2) Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.

* Unidades disponibles en tensión 400 V-III -50 Hz.

Dimensiones Evaporador



Dimensiones Condensador



Dimensiones (mm)	A	B	C	D	E	F	Ventiladores evaporador
series 0 y 00	670	305	440	407	520	150	1x Ø 172
series 1 y 11	1 030	373	577	418	600	200	1x Ø 200
series 2 y 12	1 030	373	577	418	950	200	2x Ø 200
series 3 y 13	1 030	373	577	510	1 650	200	3x Ø 254
series 4 y 23	1 080	410	827	510	1 650	200	3x Ø 254
serie 24	1 080	410	827	550	2 020	260	4x Ø 300
serie 34	1 150	481	1 097	550	2 020	260	4x Ø 300

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | Media temperatura | R134a / R449A

	SERIE / MODELO	COMPRESOR		POTENCIA FRIGORÍFICA / VOLUMEN CÁMARA, SEGÚN TEMPERATURA DE CÁMARA (1)								POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW)	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	VENT. EVAP.	CAUDAL EVAP. (m³/h)	CAUDAL COND. (m³/h)	CONEXIÓN FRIGORÍFICA LIQ - GAS	CARGA REFRIG. (kg)	PESO (kg)	NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) (2)	PVP (€)
		CV	TENSIÓN	-5ºC		0ºC		5ºC		10ºC											
				W	m³	W	m³	W	m³	W	m³										
R134a	MSF-QY-10 068	3 1/2	400 V-III	3 281	42	4 106	60	4 998	69	5 985	110	1,98	12,8	1x Ø350	2 100	3 200	1/4"-3/4"	< 10,0	82+43	36	5 601
	MSF-QY-20 086	4	400 V-III	3 523	45	4 442	65	5 429	75	6 515	120	2,19	14,8	1x Ø350	2 100	3 700	3/8"-7/8"	< 10,0	96+43	39	6 062
	MSF-QY-21 108	5	400 V-III	4 226	58	5 334	81	6 521	130	7 807	210	2,56	16,3	1x Ø350	2 700	3 700	3/8"-7/8"	< 10,0	98+56	37	6 610
	MSF-QY-22 136	6 1/2	400 V-III	5 749	80	7 277	120	8 831	186	10 553	290	3,63	21,1	2x Ø350	4 150	3 700	3/8"-1 1/8"	< 10,0	101+72	36	7 967
	MSF-QY-33 171	8	400 V-III	6 746	100	8 484	172	10 295	197	12 306	354	4,42	24,1	2x Ø350	5 200	4 000	3/8"-1 1/8"	< 10,0	140+89	39	9 081
	MSF-QY-33 215	10	400 V-III	8 426	130	10 563	241	12 857	268	15 419	440	5,24	30,5	3x Ø350	6 200	6 500	3/8"-1 1/8"	< 10,0	147+94	35	9 995
	MSF-QY-34 271	13	400 V-III	11 099	165	13 776	256	16 622	346	19 777	550	7,19	40,2	4x Ø350	8 300	6 500	1/2"-1 3/8"	< 10,0	152+118	35	12 658
R449A	MSF-QG-10 038	1 3/4	400 V-III	3 280	31	3 919	48	4 625	75	5 472	120	1,77	7,4	1x Ø350	2 100	3 200	3/8"-5/8"	< 10,0	82+43	30	5 010
	MSF-QG-20 048	2	400 V-III	3 964	43	4 736	63	5 572	95	6 605	150	2,21	8,8	1x Ø350	2 100	3 700	3/8"-3/4"	< 10,0	84+43	30	5 420
	MSF-QG-20 054	2 1/4	400 V-III	4 395	48	5 197	72	6 078	110	7 158	170	2,38	9,4	1x Ø350	2 100	3 700	3/8"-3/4"	< 10,0	85+43	30	5 654
	MSF-QG-21 060	3	400 V-III	5 081	61	6 032	89	7 055	130	8 328	200	2,84	10,4	1x Ø350	2 700	3 700	3/8"-3/4"	< 10,0	88+56	29	6 167
	MSF-QG-21 068	3 1/2	400 V-III	5 519	78	6 528	110	7 601	160	8 942	250	3,21	11,4	1x Ø350	2 700	3 700	1/2"-3/4"	< 10,0	88+56	29	7 125
	MSF-QG-32 086	4	400 V-III	6 787	91	8 180	130	9 707	190	11 545	300	4,13	13,6	2x Ø350	4 150	4 000	1/2"-7/8"	< 10,0	115+72	39	8 120
	MSF-QG-32 108	5	400 V-III	8 623	125	10 181	175	11 880	255	13 969	400	5,05	16,7	2x Ø350	4 150	6 500	1/2"-7/8"	< 10,0	120+72	37	8 938
	MSF-QG-43 136	6 1/2	400 V-III	11 105	160	13 146	220	15 399	320	18 145	500	6,63	21,5	3x Ø350	6 200	7 000	1/2"-1 1/8"	< 10,0	135+72	36	10 631
	MSF-QG-44 160	8	400 V-III	11 597	170	14 009	230	16 660	340	19 806	530	7,59	26,0	4x Ø350	8 300	7 000	5/8"-1 1/8"	< 10,0	157+72	45	12 480

230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | Baja temperatura | R449A

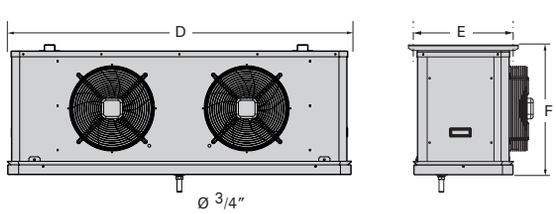
	SERIE / MODELO	COMPRESOR		POTENCIA FRIGORÍFICA / VOLUMEN CÁMARA, SEGÚN TEMPERATURA DE CÁMARA (1)						POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW)	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	VENT. EVAP.	CAUDAL EVAP. (m³/h)	CAUDAL COND. (m³/h)	CONEXIÓN FRIGORÍFICA LIQ - GAS	CARGA REFRIG. (kg)	PESO (kg)	NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) (2)	PVP (€)
		CV	TENSIÓN	-25ºC		-20ºC		-15ºC												
				W	m³	W	m³	W	m³											
R449A	BSF-QG-10 074	2 1/2	230 V-I *	2 052	15	2 562	25	3 015	44	2,13	25,1	1x Ø350	2 100	1 700	3/8"-5/8"	< 10,0	93+43	33	4 936
	BSF-QG-10 086	3	400 V-III	2 302	17	2 837	32	3 410	56	2,06	9,8	1x Ø350	2 100	3 200	3/8"-5/8"	< 10,0	84+43	27	5 460
	BSF-QG-20 096	3 1/2	400 V-III	2 456	20	3 135	43	3 881	74	2,39	11,5	1x Ø350	2 100	3 700	3/8"-3/4"	< 10,0	97+43	40	6 557
	BSF-QG-21 108	4 1/4	400 V-III	3 023	28	3 883	50	4 772	86	2,76	13,5	1x Ø350	2 700	3 700	3/8"-7/8"	< 10,0	97+56	38	7 059
	BSF-QG-22 136	5	400 V-III	4 159	53	5 116	83	6 146	130	4,02	16,4	2x Ø350	5 200	3 700	1/2"-1 1/8"	< 10,0	97+72	34	8 397
	BSF-QG-33 215	7 1/2	400 V-III	5 970	80	7 605	130	9 334	200	5,63	25,8	3x Ø350	6 200	6 500	1/2"-1 1/8"	< 10,0	147+94	40	10 613
	BSF-QG-34 271	10	400 V-III	8 005	120	9 839	185	11 798	230	7,15	28,2	4x Ø350	8 300	6 500	1/2"-1 3/8"	< 10,0	147+118	40	11 888

Opcionales

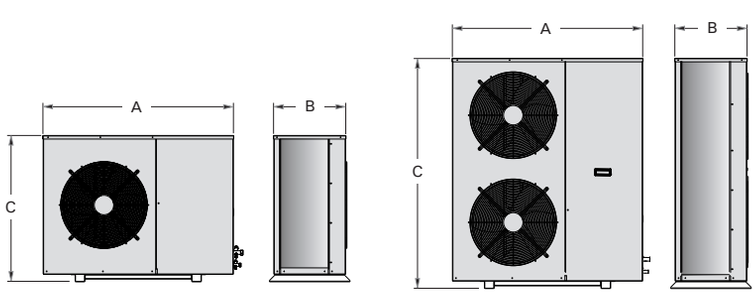
- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz. * + 5%
- Rejilla exterior de protección de la batería. + 90 €
- Ventiladores electrónicos en el evaporador. + 5%
- Refrigerante R452A. + 0%
- Otros refrigerantes.

(1) Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 0ºC (MT) y -20ºC (BT), y temperatura exterior de 35ºC.
(2) Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.
* Unidades disponibles en tensión 400 V-III-50 Hz.

Dimensiones Evaporador



Dimensiones Condensador



Dimensiones (mm)	A	B	C	D	E	F
serie 10	1 030	373	577	882	465	576
serie 20	1 080	410	827	882	465	576
serie 21	1 080	410	827	1 232	465	576
serie 22	1 080	410	827	1 534	465	576
serie 32	1 150	481	1 097	1 534	465	576
serie 33	1 150	481	1 097	1 933	465	576
serie 34	1 150	481	1 097	2 432	465	576
serie 43	1 150	481	1347	1933	465	576
serie 44	1150	481	1347	2432	465	576

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

serie ASF

230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | Alta temperatura | R134a / R449A

	SERIE / MODELO	COMPRESOR		POTENCIA FRIGORÍFICA / VOLUMEN CÁMARA, SEGÚN TEMPERATURA DE CÁMARA (1)						POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW)	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	CAUDAL EVAP. (m³/h)	CAUDAL COND. (m³/h)	CONEXIÓN FRIGORÍFICA LIQ - GAS	CARGA REFRIG. (kg)	PESO (kg)	NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) (2)	PVP (€) AXIAL
		CV	TENSIÓN	+9ºC		+12ºC		+15ºC										
				W	m³	W	m³	W	m³									
R134a	ASF-DY-11 015	1/2	230 V-I	1 687	16	1 922	21	2 160	29	0,69	4,7	1 100	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	57+32	20	3 334
	ASF-DY-11 026	3/4	230 V-I	2 342	23	2 678	30	2 977	41	1,05	8,4	1 100	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	65+32	22	3 573
	ASF-DY-12 033	1	230 V-I	2 840	27	3 176	36	3 533	48	1,33	10,4	1 800	1 700	1/4"-5/8"	< 10,0	67+45	22	4 021
	ASF-DY-13 053	1 1/2	230 V-I *	4 226	42	4 730	56	5 271	72	2,04	13,6	3 150	1 700	3/8"-3/4"	< 10,0	77+65	27	5 055
	ASF-DY-13 074	2	230 V-I *	6 053	62	6 825	83	7 634	112	2,61	17,6	3 150	3 200	3/8"-3/4"	< 10,0	79+65	28	5 877
	ASF-DY-23 086	4	400 V-III	7 151	75	8 033	99	8 957	131	2,90	14,4	3 150	3 700	3/8"-7/8"	< 10,0	96+65	39	6 418
	ASF-DY-24 108	5	400 V-III	8 936	99	10 028	122	11 146	165	3,80	17,5	5 700	3 700	3/8"-7/8"	< 10,0	98+70	37	7 116
	ASF-DY-24 136	6 1/2	400 V-III	11 093	128	12 332	168	13 645	224	5,00	21,2	5 700	3 700	1/2"-1 1/8"	< 10,0	98+70	36	9 086
	ASF-DY-34 171	8	400 V-III	13 424	146	14 989	186	16 669	251	5,88	25,2	5 700	6 500	1/2"-1 1/8"	< 10,0	120+70	40	10 806
	ASF-DY-44 215	10	400 V-III	15 771	171	17 593	218	19 546	294	6,61	30,2	5 700	7 000	1/2"-1 3/8"	< 10,0	120+70	40	11 885
R449A	ASF-DG-1 016	5/8	230 V-I	2 161	19	2 387	25	2 635	35	0,99	7,5	1 100	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	67+32	23	3 187
	ASF-DG-1 018	3/4	230 V-I	2 462	23	2 709	30	2 961	42	1,18	8,8	1 100	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	68+32	24	3 416
	ASF-DG-1 024	1	230 V-I	3 225	29	3 539	39	3 879	51	1,53	11,3	1 800	1 700	3/8"-5/8"	< 10,0	82+45	24	3 844
	ASF-DG-1 026	1 1/4	230 V-I *	3 709	35	4 078	46	4 466	63	1,75	12,0	1 800	3 200	3/8"-5/8"	< 10,0	83+45	27	4 017
	ASF-DG-1 034	1 1/2	230 V-I *	4 607	43	5 046	58	5 494	77	2,24	16,6	1 800	3 200	3/8"-5/8"	< 10,0	83+45	29	4 563
	ASF-DG-1 038	1 3/4	400 V-III	5 393	52	5 885	68	6 410	91	2,20	7,8	3 150	3 200	3/8"-5/8"	< 10,0	82+65	30	5 036
	ASF-DG-2 048	2	400 V-III	6 722	67	7 343	87	7 962	115	2,76	9,3	3 150	3 700	1/2"-3/4"	< 10,0	84+65	30	5 577
	ASF-DG-2 054	2 1/4	400 V-III	7 447	75	8 113	97	8 793	130	3,00	9,8	3 150	3 700	1/2"-3/4"	< 10,0	85+65	30	5 794
	ASF-DG-3 060	3	400 V-III	8 824	94	9 673	115	10 551	155	3,60	11,9	3 150	6 500	1/2"-7/8"	< 10,0	88+65	29	6 424
	ASF-DG-3 068	3 1/2	400 V-III	9 662	98	10 578	125	11 512	165	4,19	12,9	3 150	6 500	1/2"-7/8"	< 10,0	88+65	29	7 572
	ASF-DG-4 086	4	400 V-III	11 687	120	12 829	155	14 001	205	4,90	15,2	5 700	7 000	5/8"-1 1/8"	< 10,0	115+70	39	8 837
	ASF-DG-4 108	5	400 V-III	14 416	150	15 702	190	17 068	255	6,40	18,2	5 700	7 000	5/8"-1 1/8"	< 10,0	120+70	37	9 756

Opcionales

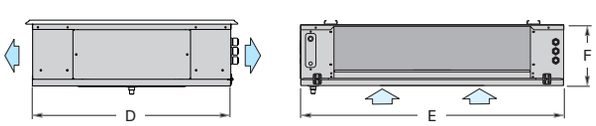
- Control de condensación proporcional por variación de velocidad (ya incluido en serie 2/23 y superiores). + 250 €
- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz. * + 5%
- Rejilla exterior de protección de la batería. + 90 €
- Refrigerante R452A. + 0%
- Otros refrigerantes.

(1) Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 12°C (AT) y temperatura exterior de 35°C.

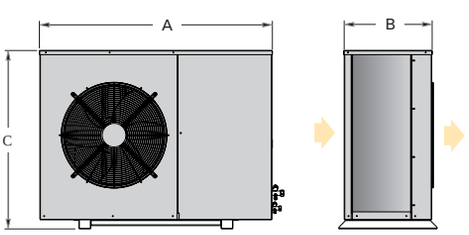
(2) Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.

* Unidades disponibles en tensión 400 V-III-50 Hz.

Dimensiones Evaporador



Dimensiones Condensador



	Dimensiones (mm)	A	B	C	D	E	F	Ventiladores evaporador
R134a	serie 11	1030	373	577	762	706	250	1x Ø 360
	serie 12	1030	373	577	762	1056	250	2x Ø 360
	serie 13	1030	373	577	762	1756	250	3x Ø 360
	serie 23	1080	410	827	762	1756	250	3x Ø 360
	serie 24	1080	410	827	852	2156	300	3x Ø 450
	serie 34	1150	481	1097	852	2156	300	3x Ø 450
	serie 44	1150	481	1347	852	2156	300	3x Ø 450
R449A	ASF-DG-1016 y 1018	1030	373	577	762	706	250	1x Ø 360
	ASF-DG-1024 a 1034	1030	373	577	762	1056	250	2x Ø 360
	ASF-DG-1038	1030	373	577	762	1756	250	3x Ø 360
	serie 2	1080	410	827	762	1756	250	3x Ø 360
	serie 3	1150	481	1097	762	1756	250	3x Ø 360
	serie 4	1150	481	1347	852	2156	300	3x Ø 450

- **Evaporador quasiestático de doble flujo a muy baja velocidad, especialmente diseñado para conservación de carne.**
- **Equipos certificados en fábrica sin necesidad de ensayos in situ. (Reglamento Seguridad de Instalaciones Frigoríficas)**
- **Precarga de refrigerante incluida.**

Descripción

Equipos semicompactos de refrigeración a media temperatura formados por una unidad motocondensadora en versión silenciosa, horizontal o centrífuga, y una unidad evaporadora de tipo plafón quasiestático.

Características

- Alimentación 230 V-I-50 Hz o 400 V-III-50 Hz.
- Compresor hermético alternativo.
- Evaporador de plafón quasiestático de doble flujo de aire con ventiladores axiales regulados a muy baja velocidad.
- Presostatos de alta y baja presión.
- Válvula solenoide.
- Expansión por válvula termostática.
- Desescarche por resistencias eléctricas.
- Bandeja de condensados en acero inoxidable.
- Conexiones de tipo Flare (hasta 1/2"-3/4") y válvulas de servicio.
- Protección magnetotérmica.
- Recipiente de líquido.
- Precarga de refrigerante para hasta 10 metros de tubería.
- Regulación electrónica multifunción con mando a distancia y control de condensación digital.
- Inyección de líquido en equipos de baja temperatura con R449A.

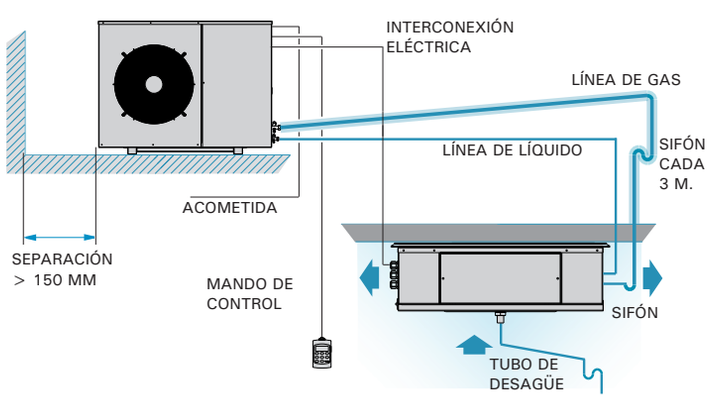
Versión MSF-U

Equipos compuestos por una unidad motocondensadora silenciosa, y una unidad evaporadora quasiestática de tipo plafón.

Versión MSH-CU

Equipos compuestos por una unidad motocondensadora centrífuga y una unidad evaporadora quasiestática de tipo plafón.

Esquema de instalación



Distancia vertical máxima entre unidades de 15 m en caso de que la unidad condensadora esté situada a mayor altura que la unidad evaporadora, y de 6 m en caso contrario.

Conservación de carne

Los equipos quasiestáticos, gracias a la configuración de sus unidades evaporadoras, están especialmente indicados para cámaras de conservación de carne en el entorno de los 0 °C.

Los evaporadores de doble flujo de aire incorporan ventiladores ajustados a una mínima velocidad de giro para simular la circulación de aire por convección natural al igual que un evaporador de tipo estático.

De este modo se obtiene una mínima velocidad de aire para evitar la pérdida de humedad del producto, a la vez que se mantiene una adecuada humedad relativa en el interior de la cámara para evitar la proliferación bacteriana en la superficie del producto.

Controlador electrónico

Los equipos Sigilus incorporan de serie el avanzado controlador electrónico XWING.

- Mando multifunción de control digital a distancia.
- Control de temperatura con registro de temperaturas máxima y mínima.
- Función de enfriamiento rápido y modo nocturno.

Resistencia de cárter

De serie en todos los equipos Sigilus MSF y opcional en series MSH. Se recomienda su inclusión en equipos instalados en intemperie.

Interconexiones eléctricas

Se ha de prever en obra las siguientes secciones de cables de interconexión incluidas de fábrica en series MSH-CU con 10 m de longitud (excepto serie 4/43/44).

Tensión	230 V-I-50 Hz	400 V-III-50 Hz
Sondas	4 x 1 mm²	
Maniobra	3 x 1 mm²	
Desescarche	2 x 1,5 mm² + T	4 x 1,5 mm² + T
Termostato	2 x 1 mm²	
Interr. puerta*	2 x 1 mm²	
Luz cámara *	2 x 1 mm² + T	

* opcional no incluido

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | Media temperatura - Quasiestático | R134a / R449A

series MSF-U / MSH-CU

	SERIE / MODELO	COMPRESOR CV	COMPRESOR TENSIÓN	POTENCIA FRIGORÍFICA / VOLUMEN CÁMARA, SEGÚN TEMPERATURA DE CÁMARA (1) -5ºC W	-5ºC m³	+0ºC W	+0ºC m³	+5ºC W	+5ºC m³	+10ºC W	+10ºC m³	POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW)	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	CAUDAL EVAP. (m³/h)	CAUDAL COND. (m³/h)	CONEXIÓN FRIGORÍFICA LIQ - GAS	CARGA REFRIG. (kg)	PESO (kg)	NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) (2)	PVP (€) AXIAL
R134a	MSF-UY-11 015	1/2	230 V-I	842	5,1	1 075	11	1 328	17	1 615	30	0,59	5,7	600	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	57+32	20	3 183
	MSF-UY-11 026	3/4	230 V-I	1 145	7,6	1 449	15	1 785	24	2 153	41	0,83	9,4	600	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	65+32	22	3 452
	MSF-UY-12 033	1	230 V-I	1 428	12	1 764	20	2 147	34	2 562	53	0,96	10,0	700	1 700	1/4"-5/8"	< 2,5	67+45	22	4 114
	MSF-UY-13 053	1 1/2	230 V-I *	2 100	22	2 657	40	3 255	56	3 938	86	1,50	12,6	1325	1 700	1/4"-3/4"	< 10,0	77+65	27	5 142
	MSF-UY-13 074	2	230 V-I *	2 741	30	3 434	48	4 190	74	5 009	120	1,86	16,9	1325	1 700	1/4"-3/4"	< 10,0	79+65	28	5 876
	MSF-UY-23 086	4	400 V-III	3 308	40	4 158	62	5 114	99	6 132	154	2,08	13,4	1325	3 700	3/8"-7/8"	< 10,0	96+65	39	6 270
	MSF-UY-24 108	5	400 V-III	4 431	54	5 576	87	6 825	134	8 243	209	2,74	16,9	2600	3 700	3/8"-7/8"	< 10,0	98+65	37	7 163
	MSF-UY-24 136	6 1/2	400 V-III	5 444	72	6 815	108	8 306	162	10 038	268	3,44	20,9	2600	3 700	3/8"-1 1/8"	< 10,0	101+65	36	8 042
	MSF-UY-34 171	8	400 V-III	11 151	153	7 539	123	9 293	181	11 146	299	4,06	23,9	2600	4 000	3/8"-1 1/8"	< 10,0	140+65	40	9 529
R449A	MSF-UG-1 014	1/2	230 V-I	1 082	7,9	1 339	13	1 597	21	1 906	35	0,81	6,6	600	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	59+32	20	3 027
	MSF-UG-1 016	5/8	230 V-I	1 215	9,5	1 483	15	1 772	25	2 101	40	0,89	7,5	600	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	67+32	23	3 284
	MSF-UG-1 018	3/4	230 V-I	1 421	12	1 720	19	2 050	30	2 410	48	1,03	8,8	600	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	68+32	24	3 774
	MSF-UG-1 024	1	230 V-I	1 648	15	1 998	24	2 390	37	2 812	59	1,19	11,0	700	1 700	3/8"-5/8"	< 10,0	82+43	24	4 052
	MSF-UG-1 026	1 1/4	230 V-I *	1 833	18	2 225	27	2 637	42	3 090	66	1,31	11,4	700	1 700	3/8"-5/8"	< 10,0	83+43	27	4 264
	MSF-UG-1 034	1 1/2	230 V-I *	2 235	23	2 699	35	3 193	54	3 739	84	1,84	16,0	700	1 700	3/8"-5/8"	< 10,0	83+43	29	4 620
	MSF-UG-1 038	1 3/4	400 V-III	2 833	31	3 451	47	4 130	72	4 882	115	1,85	7,4	1325	3 200	3/8"-5/8"	< 10,0	82+63	30	5 277
	MSF-UG-2 048	2	400 V-III	3 437	41	4 192	62	4 988	92	5 885	145	2,27	8,9	1325	3 700	3/8"-3/4"	< 10,0	84+63	30	5 632
	MSF-UG-2 054	2 1/4	400 V-III	3 784	47	4 600	70	5 447	105	6 426	160	2,38	9,4	1325	3 700	3/8"-3/4"	< 10,0	85+63	30	5 844
	MSF-UG-2 060	3	400 V-III	4 447	58	5 355	84	6 334	125	7 446	190	2,90	10,4	1325	3 700	3/8"-3/4"	< 10,0	88+63	29	6 435
	MSF-UG-2 068	3 1/2	400 V-III	4 825	64	5 794	93	6 834	135	8 017	205	3,35	11,4	1325	3 700	1/2"-3/4"	< 10,0	88+63	29	7 225
	MSF-UG-3 086	4	400 V-III	6 027	83	7 257	120	8 579	175	10 060	270	4,23	13,9	2600	4 000	1/2"-7/8"	< 10,0	115+66	39	8 561

(1) Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 0ºC y temperatura exterior de 35ºC.

(2) Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.

* Unidades disponibles en tensión 400 V-III-50 Hz.

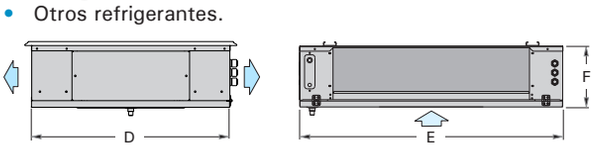
Opcionales

- Control de condensación proporcional por variación de velocidad (incluido en serie MSF 2/23 y superiores). + 250 €
- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz. * + 5%
- Rejilla exterior de protección de la batería. + 90 €
- Refrigerante R452A. + 0%
- Otros refrigerantes.

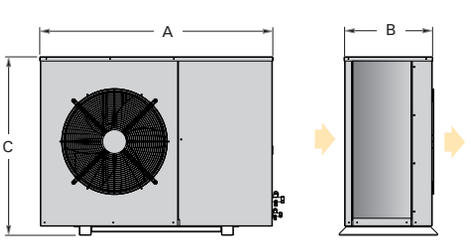
Versión centrífuga, serie MSH-CU

Los equipos quasiestáticos se encuentran también disponibles en versión con condensadora centrífuga.

Dimensiones Evaporador



Dimensiones Condensador



	Dimensiones (mm)	A	B	C	D	E	F	Ventiladores evaporador
R134a	serie 11	1030	373	577	762	706	250	1x Ø 360
	serie 12	1030	373	577	762	1056	250	1x Ø 360
	serie 13	1030	373	577	762	1756	250	2x Ø 360
	serie 23	1080	410	827	762	1756	250	2x Ø 360
	serie 24	1080	410	827	852	2156	300	2x Ø 450
	serie 34	1150	481	1097	852	2156	300	2x Ø 450
R449A	MSF-UG-1014 a 1018	1030	373	577	762	706	250	1x Ø 360
	MSF-UG-1024 a 1034	1030	373	577	762	1056	250	1x Ø 360
	MSF-UG-1038	1030	373	577	762	1756	250	2x Ø 360
	MSF-UG-2048 a 2068	1080	410	827	762	1756	250	2x Ø 360
	MSF-UG-3086	1150	481	1097	852	2156	300	2x Ø 450

	SERIE / MODELO	CV	P. FRIGORÍFICA 0ºC / 35ºC W	P. FRIGORÍFICA 0ºC / 35ºC m³	PVP (€)
R134a	MSH-CUY-11 015	1/2	1 026	10	3 125
	MSH-CUY-11 026	3/4	1 281	12	3 243
	MSH-CUY-11 033	1	1 517	15	3 944
	MSH-CUY-22 033	1	1 811	22	4 212
	MSH-CUY-22 053	1 1/2	2 174	28	4 647
	MSH-CUY-33 053	1 1/2	2 657	35	5 092
	MSH-CUY-33 074	2	3 402	47	5 700
	MSH-CUY-43 086	4	4 153	70	6 691
	MSH-CUY-43 108	5	5 219	84	7 311
	MSH-CUY-44 108	5	5 555	89	7 871
	MSH-CUY-44 136	6 1/2	6 773	108	9 758
R449A	MSH-CUG-1 014	1/2	1 226	12	2 971
	MSH-CUG-1 016	5/8	1 349	13	3 084
	MSH-CUG-1 018	3/4	1 545	16	3 751
	MSH-CUG-2 024	1	1 978	23	4 007
	MSH-CUG-2 026	1 1/4	2 184	27	4 175
	MSH-CUG-2 034	1 1/2	2 627	34	4 575
	MSH-CUG-3 038	1 3/4	3 265	44	5 121
	MSH-CUG-4 048	2	4 182	62	5 677
	MSH-CUG-4 054	2 1/4	4 590	69	6 011
	MSH-CUG-4 060	3	5 345	84	6 568
	MSH-CUG-4 068	3 1/2	5 783	93	7 069

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

Equipos de alta humedad

- **Evaporador de tipo plafón de doble flujo, dimensionado para aplicaciones de alta humedad relativa.**
- **Control pasivo de humedad (regulación entre 60% y 95%)*.**
- **Equipos certificados en fábrica sin necesidad de ensayos in situ. (Reglamento Seguridad de Instalaciones Frigoríficas)**
- **Precarga de refrigerante incluida.**

Descripción

Equipos semicompactos de refrigeración con control de humedad, constituidos por una unidad motocondensadora silenciosa, o centrífuga, y una unidad evaporadora de tipo plafón con doble flujo de aire, dimensionada para aplicaciones con alta humedad relativa.

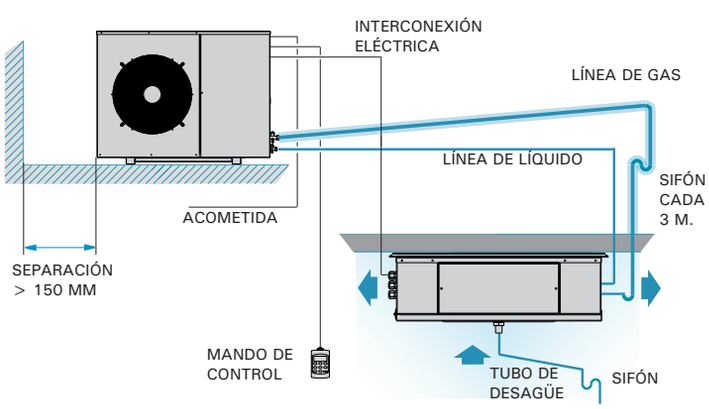
Características

- Alimentación 230 V-I-50 Hz o 400 V-III-50 Hz.
- Compresor hermético alternativo.
- Presostatos de alta y baja presión.
- Evaporador de plafón con doble flujo de aire dimensionado para una regulación de humedad relativa del 60% al 95%*.
- Válvula solenoide y válvula de expansión termostática integradas en el evaporador.
- Desescarche por aire.
- Bandeja de condensados en acero inoxidable.
- Conexiones de tipo Flare (hasta 1/2"-3/4") y válvulas de servicio.
- Protección magnetotérmica.
- Recipiente de líquido.
- Precarga de refrigerante para hasta 10 metros de tubería.
- Regulación electrónica multifunción con control de temperatura y humedad y mando a distancia.
- Inyección de líquido en equipos de baja temperatura con R449A.

Versión HSF-D Equipos compuestos por una unidad motocondensadora silenciosa y una unidad evaporadora de doble flujo de alta humedad relativa.

Versión HSH-CD Equipos compuestos por una unidad motocondensadora centrífuga y una unidad evaporadora de doble flujo de alta humedad relativa

Esquema de instalación



Distancia vertical máxima entre unidades de 15 m en caso de que la unidad condensadora esté situada a mayor altura que la unidad evaporadora, y de 6 m en caso contrario.

Conservación a humedad relativa controlada

La conservación de ciertos productos, tales como frutas, verduras o flor cortada, requiere el control de la humedad relativa en la cámara dentro de un rango determinado.

Estos equipos ajustados para alta humedad relativa están especialmente indicados para cámaras de conservación de productos hortofrutícolas.

Los evaporadores cuentan con una doble impulsión de aire a través de baterías sobredimensionadas para poder obtener hasta un alto nivel de humedad relativa en el interior de la cámara en torno al 95%, evitando así la pérdida de humedad y de peso del producto.

Control electrónico de temperatura y humedad

Los equipos incorporan una avanzada regulación electrónica para el control de la temperatura y humedad en el interior de la cámara.

- Mando multifunción de control digital a distancia con visualización de la temperatura y humedad relativa.
- Control de humedad relativa en el rango de regulación del 60% al 95%*.
- Opcionalmente se integran kits de humidificación activa con lanzas de vapor y kits de deshumectación y estufaje.

* La regulación de humedad en la cámara se realiza de forma pasiva, actuando sobre el caudal de ventilación del evaporador, sin aporte de vapor de agua. El rango real de regulación de humedad depende en gran medida de las condiciones de la cámara, humedad absoluta exterior y tipo de producto.

Interconexiones eléctricas

Se ha de prever en obra las siguientes secciones de cables de interconexión (incluidas de fábrica en series HSH con 10 m de longitud).

Tensión	230 V-I-50 Hz	400 V-III-50 Hz
Sondas	2 x 1 mm² + 2 x 1 mm²	
Maniobra *	3 x 1 mm² + T	6 x 1 mm² + T*
Termostato	2 x 1 mm²	

* Interconexiones eléctricas de maniobra para los modelos HSF-DY-14 074 a 24 136, y HSF-DG-3 086.

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. We reserve the right to change specifications without prior notice.

230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | Media temperatura - Control de humedad | R134a / R449A

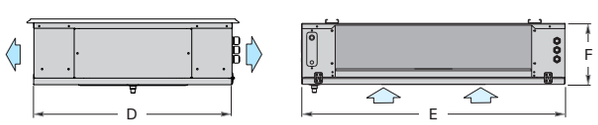
serie HSF-D / HSH-CD

	SERIE / MODELO	COMPRESOR CV	COMPRESOR TENSIÓN	POTENCIA FRIGORÍFICA / VOLUMEN CÁMARA, SEGÚN TEMPERATURA DE CÁMARA [1] 0ºC HR 95% W	0ºC HR 95% m³	5ºC HR 95% W	5ºC HR 95% m³	10ºC HR 95% W	10ºC HR 95% m³	POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW)	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	CAUDAL EVAP. (m³/h)	CAUDAL COND. (m³/h)	CONEXIÓN FRIGORÍFICA LIQ - GAS	CARGA REFRIG. (kg)	PESO (kg)	NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) [2]	PVP (€)
R134a	HSF-DY-12 015	1/2	230 V-I	1 220	13	1 544	22	1 906	38	0,74	6,5	1 800	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	57+32	20	3 391
R134a	HSF-DY-12 026	3/4	230 V-I	1 701	19	2 116	32	2 594	53	1,06	10,2	1 800	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	65+32	22	3 663
R134a	HSF-DY-13 033	1	230 V-I	2 105	25	2 620	43	3 192	73	1,30	11,0	3 150	1 700	1/4"-1/2"	< 10,0	67+45	22	4 507
R134a	HSF-DY-13 053	1 1/2	230 V-I *	2 814	37	3 486	64	4 237	103	1,90	13,6	3 150	1 700	1/4"-5/8"	< 10,0	77+65	27	5 366
R134a	HSF-DY-14 074	2	230 V-I *	3 980	57	4 977	91	6 090	148	2,57	17,7	5 700	1 700	1/4"-3/4"	< 10,0	79+65	28	6 306
R134a	HSF-DY-24 086	4	400 V-III	5 465	56	6 773	134	8 311	217	2,87	14,5	5 700	3 700	3/8"-7/8"	< 10,0	96+65	39	6 942
R134a	HSF-DY-24 108	5	400 V-III	6 389	102	7 865	158	9 713	263	3,40	17,5	5 700	3 700	3/8"-7/8"	< 10,0	98+65	37	7 606
R134a	HSF-DY-24 136	6 1/2	400 V-III	7 985	136	9 870	202	11 960	331	4,44	21,5	5 700	3 700	3/8"-1 1/8"	< 10,0	101+70	36	9 995
R449A	HSF-DG-1 014	1/2	230 V-I	1 530	15	1 801	25	2 112	41	0,85	6,6	1 100	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	59+32	20	3 270
R449A	HSF-DG-1 016	5/8	230 V-I	1 708	18	2 015	29	2 378	47	0,93	7,5	1 100	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	67+32	23	3 531
R449A	HSF-DG-1 018	3/4	230 V-I	2 162	24	2 582	38	3 036	62	1,22	9,1	1 800	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	68+45	24	4 204
R449A	HSF-DG-1 024	1	230 V-I	2 461	30	2 945	46	3 478	75	1,40	11,3	1 800	1 700	3/8"-5/8"	< 10,0	82+45	24	4 488
R449A	HSF-DG-1 026	1 1/4	230 V-I *	2 798	35	3 289	54	3 849	86	1,53	16,3	1 800	1 700	3/8"-5/8"	< 10,0	83+45	27	4 705
R449A	HSF-DG-1 034	1 1/2	230 V-I *	3 188	43	3 734	64	4 361	100	2,09	5,9	1 800	1 700	3/8"-5/8"	< 10,0	83+45	29	5 070
R449A	HSF-DG-1 038	1 3/4	400 V-III	4 130	55	4 905	85	5 760	135	2,02	7,8	3 150	3 200	3/8"-5/8"	< 10,0	82+65	30	5 742
R449A	HSF-DG-2 048	2	400 V-III	5 250	76	6 170	115	7 244	175	2,53	7,9	3 150	3 700	3/8"-3/4"	< 10,0	84+65	30	6 106
R449A	HSF-DG-2 054	2 1/4	400 V-III	5 881	87	6 852	130	7 997	200	2,77	9,8	3 150	3 700	3/8"-3/4"	< 10,0	85+65	30	6 323
R449A	HSF-DG-2 060	3	400 V-III	6 728	100	7 844	150	9 122	230	3,28	11,3	3 800	3 700	3/8"-3/4"	< 10,0	88+65	29	6 927
R449A	HSF-DG-2 068	3 1/2	400 V-III	7 399	115	8 576	165	9 934	260	3,77	12,3	3 800	3 700	1/2"-3/4"	< 10,0	88+65	29	7 736
R449A	HSF-DG-3 086	4	400 V-III	8 722	140	10 308	200	12 124	320	4,74	14,5	5 700	4 000	1/2"-7/8"	< 10,0	115+70	39	9 103

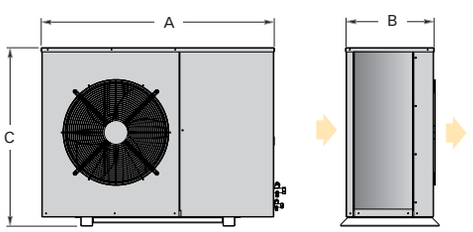
Opcionales

• Control de condensación proporcional por variación de velocidad (incluido en HSF serie 2/22 y superiores).	+ 250 €
• Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz. *	+ 5%
• Rejilla exterior de protección de la batería.	+ 90 €
• Kit de humidificación activa integrado.	consultar
• Kit de deshumectación y estufaje.	consultar
• Refrigerante R452A.	+ 0%
• Otros refrigerantes.	

Dimensiones Evaporador



Dimensiones Condensador



	Dimensiones (mm)	A	B	C	D	E	F	Ventiladores evaporador
R134a	serie 12	1030	373	577	762	1056	250	2x Ø 360
R134a	serie 13	1030	373	577	762	1756	250	3x Ø 360
R134a	serie 14	1030	373	577	852	2156	250	3x Ø 450
R134a	serie 24	1080	410	827	852	2156	300	3x Ø 450
R449A	HSF-DG-1014 y 1016	1030	373	577	762	706	250	1x Ø 360
R449A	HSF-DG-1018 a 1034	1030	373	577	762	1056	250	2x Ø 360
R449A	HSF-DG-1038	1030	373	577	762	1756	250	3x Ø 360
R449A	HSF-DG-2048 a 2068	1080	410	827	762	1756	250	3x Ø 360
R449A	HSF-DG-3086	1150	481	1097	852	2156	300	3x Ø 450

[1] Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 5ºC, humedad relativa de cámara del 95% y temperatura exterior de 35ºC.

[2] Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.

* Unidades disponibles en tensión 400 V-III-50 Hz.

Versión centrífuga, serie HSH-CD

Los equipos con control de humedad relativa se encuentran también disponibles en versión con condensadora centrífuga.

	SERIE / MODELO	CV	P. FRIGORÍFICA 5ºC HR 95 W	P. FRIGORÍFICA 5ºC HR 95 m³	PVP (€)
R134a	HSH-CDY-12015	1/2	1415	21	3296
R134a	HSH-CDY-12026	3/4	1859	28	3786
R134a	HSH-CDY-12033	1	2242	32	4158
R134a	HSH-CDY-23033	1	2746	45	4431
R134a	HSH-CDY-23053	1 1/2	3507	64	4879
R134a	HSH-CDY-23074	2	4526	82	6067
R134a	HSH-CDY-34074	2	5140	93	6379
R134a	HSH-CDY-44086	4	6741	134	7067
R134a	HSH-CDY-44108	5	7817	158	7692
R134a	HSH-CDY-44136	6 1/2	9791	200	9538
R449A	HSH-CDG-1014	1/2	1399	20	3179
R449A	HSH-CDG-1016	5/8	1608	22	3293
R449A	HSH-CDG-2018	3/4	2510	38	4010
R449A	HSH-CDG-2024	1	2902	46	4273
R449A	HSH-CDG-2026	1 1/4	3242	54	4444
R449A	HSH-CDG-2034	1 1/2	4056	71	4853
R449A	HSH-CDG-3038	1 3/4	4360	77	5525
R449A	HSH-CDG-3048	2	6160	116	6095
R449A	HSH-CDG-4054	2 1/4	6833	132	6436
R449A	HSH-CDG-4060	3	7652	149	7006
R449A	HSH-CDG-4068	3 1/2	8371	164	7519

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

Equipos para bodegas

- Equipos especialmente diseñados para conservación de vino en bodegas y cavas.
- Control activo de humedad.
- Sistema de calentamiento activo.
- Equipos certificados en fábrica sin necesidad de ensayos in situ. (Reglamento Seguridad de Instalaciones Frigoríficas)
- Precarga de refrigerante incluida.

Descripción

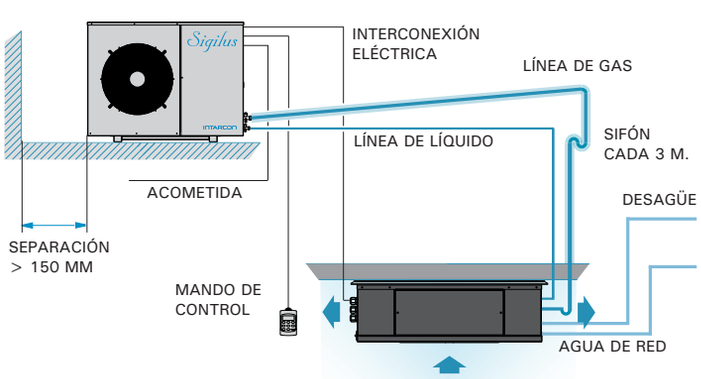
Equipos para acondicionamiento de bodegas, en construcción semicompacta con unidad motocondensadora silenciosa o centrífuga y unidad evaporadora de tipo plafón con doble flujo de aire, dotada de resistencias de calentamiento, sistema de humidificación / deshumidificación y bomba de condensados, y en construcción compacta de techo, con condensación axial o centrífuga.

Aplicaciones

- Conservación de vino embotellado.
- Conservación de tabaco.
- Refrigeración de recintos a alta temperatura con humedad controlada.
- Conservación de vino en barricas.

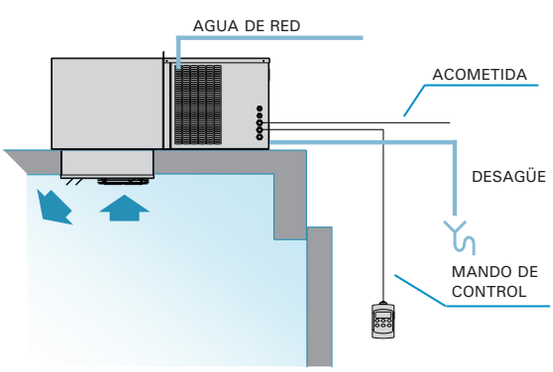
Serie VSF-G	Equipo semicompacto para bodegas con condensadora axial silenciosa.
Serie VSH-CG	Equipo semicompacto para bodegas con condensadora centrífuga.
Serie VCR-N	Equipo compacto para bodegas con condensadora axial.
Serie VCR-C	Equipo compacto para bodegas con condensadora centrífuga.

Esquema de instalación semicompactos



Distancia vertical máxima entre unidades de 15 m en caso de que la unidad condensadora esté situada a mayor altura que la unidad evaporadora, y de 6 m en caso contrario.

Esquema de instalación compactos



Conservación de vino embotellado

El vino embotellado requiere condiciones controladas tanto de temperatura como de humedad que conserven de forma óptima el producto a la vez que eviten tanto el secado del corcho como el enmohecimiento de las etiquetas.

Los equipos de tratamiento de vinos garantizan condiciones óptimas de conservación de vino embotellado.

Conservación de vino en barrica

En la conservación del vino en barricas tiene una gran importancia la humedad relativa en el interior de la bodega, la cual debe estar ajustada para que no se produzca trasvase de vapor de agua entre el ambiente de la bodega y el interior de la barrica, evitando así mermas de vino o absorción de agua por parte del contenido.

Interconexiones eléctricas (eq. semicompactos)

Se ha de prever en obra las siguientes secciones de cables de interconexión (incluidas de fábrica en series VSH con 10 m de longitud).

Tensión	230 V-I-50 Hz	400 V-III-50 Hz
Sondas	2 x 1 mm² + 2 x 1 mm²	
Maniobra	10 x 1 mm²	10 x 1 mm²
Resistencias	2 x 2,5 mm² + T	4 x 1,5 mm² + T
Termostato	2 x 1 mm²	

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

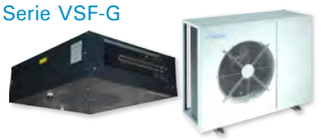
We reserve the right to change specifications without prior notice.

serie VSF-G / VSH-CG

Características

- Alimentación 230 V-I-50 Hz o 400 V-III-50 Hz.
- Reducida carga de refrigerante R449A / R134a.
- Compresor hermético alternativo.
- Presostatos de alta y baja presión.
- Evaporador de plafón de doble flujo de aire con resistencias de calentamiento y sistema de humidificación / deshumidificación.
- Baterías de evaporación con recubrimiento anticorrosión.
- Desescarche por aire.
- Válvula solenoide y válvula de expansión termostática integradas en el evaporador.
- Bandeja de condensados en acero inoxidable y bomba de condensados.
- Conexiones de tipo Flare (hasta 1/2"-3/4") y válvulas de servicio.
- Protección magnetotérmica.
- Recipiente de líquido con precarga de refrigerante para hasta 10 metros de tubería.
- Control de condensación proporcional (series VSF 1/2/3 y VSH 4/43) y control de condensación todo/nada (series VSF 0 y VSH 2/22 y 3/33).
- Regulación electrónica multifunción con control de temperatura y humedad, y mando a distancia.
- Filtro de aire.

Serie VSF-G



Serie VSH-CG

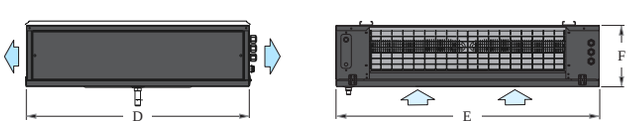
Bodegas

	SERIE / MODELO	COMPRESOR CV	COMPRESOR TENSIÓN	VOLUMEN BODEGA (m³) SIN AISLAR	VOLUMEN BODEGA (m³) AISLADA	POTENCIA FRIGORÍFICA A 15 °C 70% HR (W) (1)	POTENCIA CALORÍFICA (W)	POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW) (2)	POTENCIA ABSORBIDA NOMINAL (kW) (3)	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	CAUDAL EVAP. (m³/h)	CAUDAL COND. (m³/h)	CONEXIÓN FRIGORÍFICA LIQ - GAS	CARGA REFRIG. (kg)	PESO (kg)	NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) (4)	PVP (€)
R134a	VSF-GY-00 010	3/8	230 V-I	11	37	1 242	1 000	1,52	0,52	8,8	500	350	1/4"-3/8"	< 2,5	46+30	20	4 768
R134a	VSF-GY-10 015	1/2	230 V-I	20	53	1 820	1 000	1,67	0,67	10,1	500	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	57+30	21	5 434
R134a	VSF-GY-11 033	1	230 V-I	47	100	3 281	1 500	2,76	1,26	16,3	1 100	1 700	1/4"-5/8"	< 10,0	67+42	22	6 543
R134a	VSF-GY-12 053	1 1/2	230 V-I *	74	168	4 683	3 000	4,93	1,93	26,1	1 800	3 200	3/8"-3/4"	< 10,0	77+52	27	8 102
R134a	VSF-GY-23 074	2	230 V-I *	149	297	7 497	6 000	8,60	2,60	43,7	3 150	3 700	3/8"-3/4"	< 10,0	79+75	28	10 686
R134a	VSF-GY-33 108	5	400 V-III	224	444	9 944	6 000	9,50	3,50	26,1	3 150	4 000	3/8"-7/8"	< 10,0	98+75	30	12 212
R449A	VSF-GG-0 008	1/3	230 V-I	10	35	1 227	1 000	1,16	0,12	8,4	500	350	1/4"-3/8"	< 2,5	48+30	20	4 494
R449A	VSF-GG-1 014	1/2	230 V-I	24	60	2 134	1 500	2,55	0,99	13,5	1 100	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	59+42	20	5 121
R449A	VSF-GG-1 024	1	230 V-I	47	100	3 388	3 000	4,81	1,71	24,9	1 800	1 700	3/8"-5/8"	< 10,0	82+52	24	6 166
R449A	VSF-GG-1 034	1 1/2	230 V-I *	75	170	4 944	3 000	5,55	2,44	29,9	1 800	3 200	3/8"-5/8"	< 10,0	83+52	29	7 211
R449A	VSF-GG-2 048	2	400 V-III	151	300	7 830	6 000	9,19	2,98	17,9	3 150	3 700	1/2"-3/4"	< 10,0	84+75	30	9 510
R449A	VSF-GG-3 060	3	400 V-III	221	450	10 490	6 000	10,87	4,66	19,5	5 200	6 500	1/2"-7/8"	< 10,0	88+75	29	10 868

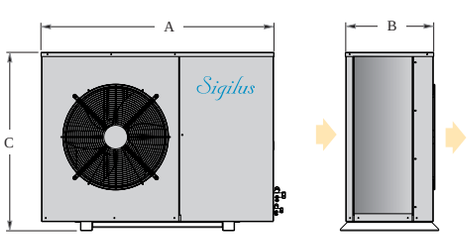
Opcionales

• Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz. *	+ 5 %
• Refrigerante R452A.	+ 0%
• Otros refrigerantes.	Consultar

Dimensiones evaporador



Dimensiones condensador



Dimensiones (mm)	A	B	C	D	E	F	Ventiladores evaporador
series 0 y 00	670	305	440	738	627	203	1x Ø 254
serie 10	1 030	373	577	738	627	203	1x Ø 254
serie 11 y VSF-GG-1014	1 030	373	577	860	706	253	1x Ø 360
serie 12 y VSF-GG-1024 y 1034	1 030	373	577	860	1 056	253	2x Ø 360
series 2 y 23	1 080	410	827	860	1 756	253	3x Ø 360
series 3 y 33	1 150	481	1 097	860	1 756	253	3x Ø 360

(1) Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 15°C, humedad relativa de cámara del 70% y temperatura exterior de 35°C. Volumen de cámara para hostelería estimado sin aislar y volumen de bodega estimado con aislamiento de 30 mm.

(2) Potencia absorbida nominal en modo de deshumectación.

(3) Potencia absorbida nominal en modo de refrigeración.

(4) Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.

* Unidades disponibles en tensión 400 V-III-50 Hz.

Versión centrífuga, serie VSH -CG

Los equipos para bodegas se encuentran también disponibles en versión con condensadora centrífuga.

	SERIE / MODELO	CV	CAUDAL COND. (m³/h)	P.E.D. (5) (mmca)	PVP (€)
R134a	VSH-CGY-10 010	3/8	575	12	4 347
R134a	VSH-CGY-21 015	1/2	1 000	6,5	5 434
R134a	VSH-CGY-22 033	1	1 000	6,5	6 543
R134a	VSH-CGY-33 053	1 1/2	1 500	14	8 102
R134a	VSH-CGY-43 074	2	3 500	10	10 686
R449A	VSH-CGG-2 014	1/2	1 000	6,5	5 121
R449A	VSH-CGG-2 024	1	1 000	6,5	6 166
R449A	VSH-CGG-3 034	1 1/2	1 500	14	7 211
R449A	VSH-CGG-4 048	2	3 500	10	9 510
R449A	VSH-CGG-4 060	3	3 500	10	10 868

(5) Presión estática disponible en conductos de expulsión.

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

Serie VCR-N

Serie VCR-C

Características

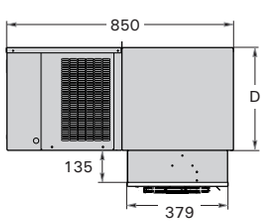
- Compresor hermético alternativo.
- Presostatos de alta y baja presión.
- Desescarche por aire.
- Resistencias de calentamiento, sistema de humidificación / deshumidificación.
- Batería de evaporación con recubrimiento anticorrosión.
- Sistema de purgado de agua.
- Expansión por válvula termostática.
- Cajón de evaporación en panel sandwich de 50 mm de espuma de poliuretano, revestido interiormente con chapa de acero prelacado.
- Regulación electrónica multifunción con control de temperatura y humedad, y mando a distancia.

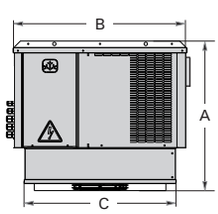
	SERIE / MODELO	COMPRESOR CV	COMPRESOR TENSIÓN	VOLUMEN BODEGA (m³) SIN AISLAR	VOLUMEN BODEGA (m³) AISLADA	POTENCIA FRIGORÍFICA A 15ºC 70% HR (W) (1)	POTENCIA CALORÍFICA (W)	POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW)	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	CAUDAL EVAP. (m³/h)	CAUDAL COND. (m³/h)	CARGA REFRIG. (kg)	PESO (kg)	NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) (2)	PVP (€)
R134a	VCR-NY-1 010	3/8	230 V-I	11	34	1 269	1 000	1,55	8,9	600	575	< 2,5	73	30	4 284
	VCR-NY-2 015	1/2	230 V-I	23	63	2 020	1 000	1,83	10,8	1 150	1 000	< 2,5	88	31	4 613
	VCR-NY-2 033	1	230 V-I	46	95	3 203	2 000	3,37	19,0	1 150	1 000	< 2,5	98	35	5 547

Opcionales

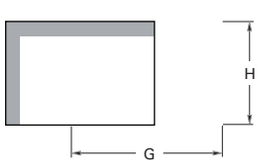
• Compuerta de descarga antirretorno (serie VCR-C).	+ 25 €
• Impulsión vertical (equipos centrífugos).	
• Refrigerante R452A.	+ 0%
• Otros refrigerantes.	Consultar

Dimensiones VCR-N





CALADO EN TECHO



Dimensiones (mm)	A	B	C	D	G	H
serie 1	574	665	582	385	588	385
serie 2	657	835	756	469	762	385

(1) Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 15ºC, humedad relativa de cámara del 70% y temperatura exterior de 35ºC.

Volumen de cámara para hostelería estimado sin aislar y volumen de bodega estimado con aislamiento de 30 mm.

(2) Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.

Versión centrífuga, serie VCR-C

Los equipos para bodegas se encuentran también disponibles en versión centrífuga.

	SERIE / MODELO	CV	CAUDAL COND. (m³/h)	P.E.D. (3) (mmca)	PVP (€)
R134a	VCR-CY-1 010	3/8	575	12	4503
	VCR-CY-2 015	1/2	1 000	12	4943
	VCR-CY-2 033	1	1 000	12	6040

(3) Presión estática disponible para conductos de expulsión.

Conductos de extracción de aire

Dimensiones recomendadas para conductos de descarga en chapa, PVC, o panel de lana de vidrio, de 20 m de longitud (cada codo a 90º equivale a 5 m de longitud). Para conductos flexibles o semirrígidos se recomienda utilizar una dimensión mayor.

- serie 1: < 20m Ø 150 mm.
- > 20m Ø 200 mm.
- serie 2: Ø 200 mm ó 150 x 200 mm.

230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | Media temperatura | R452A

series MCV-I / BCV-I

	SERIE / MODELO	COMPRESOR CV	COMPRESOR TENSIÓN	POTENCIA FRIGORÍFICA / VOLUMEN CÁMARA, SEGÚN TEMPERATURA DE CÁMARA (1) -5ºC W	-5ºC m³	0ºC W	0ºC m³	5ºC W	5ºC m³	10ºC W	10ºC m³	POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW)	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	CAUDAL EVAP. (m³/h)	CAUDAL COND. (m³/h)	CARGA REFRIG. (kg)	PESO (kg)	NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) (2)	PVP (€) AXIAL
R452A	MCV-IB-1 010	3/8	230 V-I	630	3,5	799	6,4	966	11	1 157	19	0,65	5,5	500	575	< 1,0	59	32	2 269
	MCV-IB-1 012	1/2	230 V-I	767	4,9	930	8,2	1 118	14	1 317	23	0,67	6,5	500	575	< 1,0	60	30	2 341
	MCV-IB-1 014	1/2	230 V-I	893	6,3	1 077	10	1 270	16	1 485	27	0,80	7,1	500	575	< 1,0	60	32	2 416
	MCV-IB-1 016	5/8	230 V-I	985	7,4	1 184	12	1 386	19	1 615	30	0,87	8,0	500	575	< 1,0	69	34	2 488
	MCV-IB-1 018	3/4	230 V-I	1 138	9,3	1 347	14	1 570	22	1 806	35	1,02	9,3	500	575	< 1,0	70	35	2 613
	MCV-IB-1 024	1	230 V-I	1 207	10	1 468	16	1 739	25	2 039	41	1,18	12,3	500	575	< 1,0	70	35	2 760
	MCV-IB-2 024	1	230 V-I	1 554	14	1 917	23	2 296	36	2 726	57	1,36	11,9	950	950	< 1,5	88	36	3 399
	MCV-IB-2 026	1 1/4	230 V-I *	1 795	17	2 149	26	2 526	40	2 945	63	1,47	12,3	950	950	< 1,0	89	38	3 598
	MCV-IB-2 034	1 1/2	230 V-I *	1 996	20	2 391	31	2 801	46	3 247	72	1,95	16,9	950	950	< 1,5	89	40	3 795
	MCV-IB-3 034	1 1/2	230 V-I *	2 230	23	2 690	35	3 200	53	3 730	83	2,07	17,1	1 300	1 250	< 2,0	117	39	4 156
	MCV-IB-3 038	1 3/4	400 V-III	2 500	27	3 020	41	3 580	62	4 220	97	1,97	7,9	1 300	1 250	< 2,0	114	40	4 515

230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | Baja temperatura | R452A

	SERIE / MODELO	COMPRESOR CV	COMPRESOR TENSIÓN	POTENCIA FRIBORÍFICA / VOLUMEN CÁMARA, SEGÚN TEMPERATURA DE CÁMARA (1) -25ºC W	-25ºC m³	-20ºC W	-20ºC m³	-15ºC W	-15ºC m³	POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW)	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	CAUDAL EVAP. (m³/h)	CAUDAL COND. (m³/h)	CARGA REFRIB. (kg)	PESO (kg)	NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) (3)	PVP (€) AXIAL
R452A	BCV-IB-1 018	5/8	230 V-I	383	1,0	489	2,0	655	4,4	0,67	7,3	500	575	< 1,0	59	33	2 885
	BCV-IB-1 026	3/4	230 V-I	548	2,1	720	4,3	877	7,6	0,91	8,5	500	575	< 1,0	60	38	2 944
	BCV-IB-1 034	1 1/4	230 V-I	668	3,2	866	6,1	1 023	10	1,14	11,0	500	575	< 1,0	60	40	3 024
	BCV-IB-2 034	1 1/4	230 V-I	793	3,8	1 048	7,7	1 297	14	1,19	11,9	950	950	< 1,5	89	41	3 229
	BCV-IB-2 054	1 3/4	230 V-I *	963	5,6	1 349	12	1 655	21	1,69	17,9	950	950	< 1,5	102	42	3 686
	BCV-IB-2 074	2 1/2	230 V-I *	1 338	10	1 633	17	1 963	28	2,01	25,9	950	950	< 1,5	102	43	4 038
	BCV-IB-3 074	2 1/2	230 V-I *	1 430	11	1 930	21	2 320	35	2,38	26,0	1 300	1 250	< 2,0	131	43	4 515
	BCV-IB-3 086	3	400 V-III	1 630	14	2 270	28	2 810	48	2,32	10,4	1 300	1 250	< 2,0	117	40	4 713
	BCV-IB-3 096	3 1/2	400 V-III	1 890	18	2 460	32	3 040	54	2,64	12,1	1 300	1 250	< 1,5	129	50	5 014

Opcionales

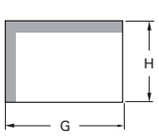
- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz. * + 5%
- Micro-interruptor de puerta. + 50 €
- Tratamiento anticorrosión en poliuretano de batería de condensación. + 4 %
- Tratamiento anticorrosión en epoxy de la batería de evaporación. + 6 %
- Base macho y clavija hembra de conexión industrial. + 60 €
- Otros refrigerantes. Consultar

(1) Prestaciones nominales referidas a funcionamiento con temperatura de cámara de 0 ºC (MT) y de -20 ºC (BT), y temperatura ambiente de 35 ºC. Volumen de cámara estimado según condiciones habituales de uso.

(2) Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 metros de distancia de la fuente.

* Modelos disponibles en tensión 400 V-III-50 Hz.

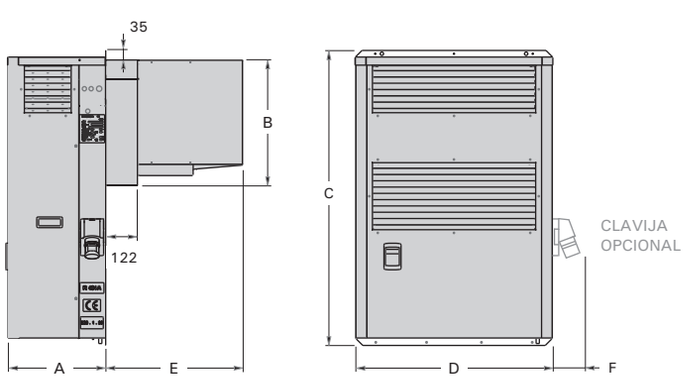
Marco de montaje



CALADO TAMPÓN

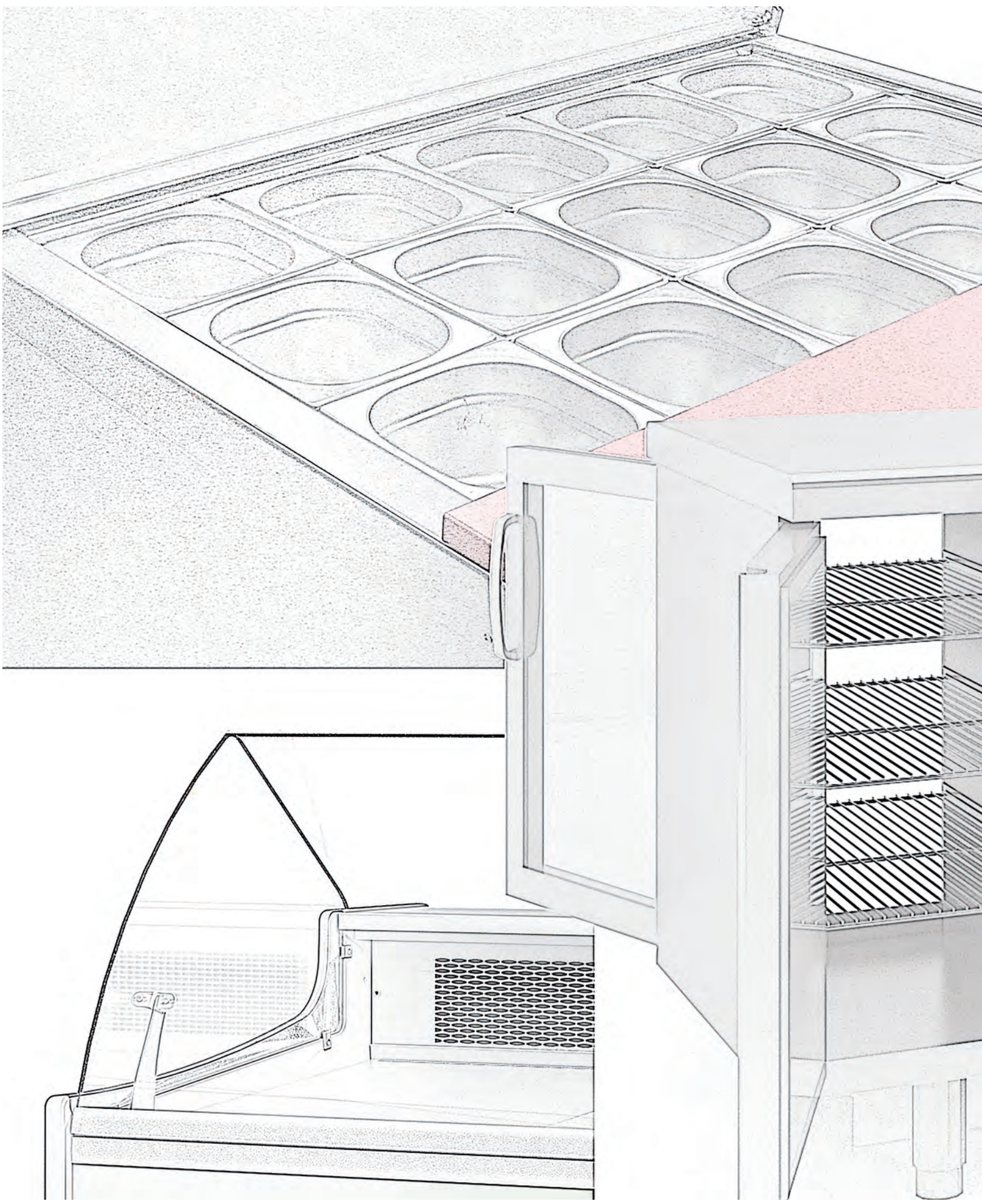
Dimensiones (mm)	G	H
serie 1	380	335
serie 2	600	335
serie 3	710	475

Dimensiones

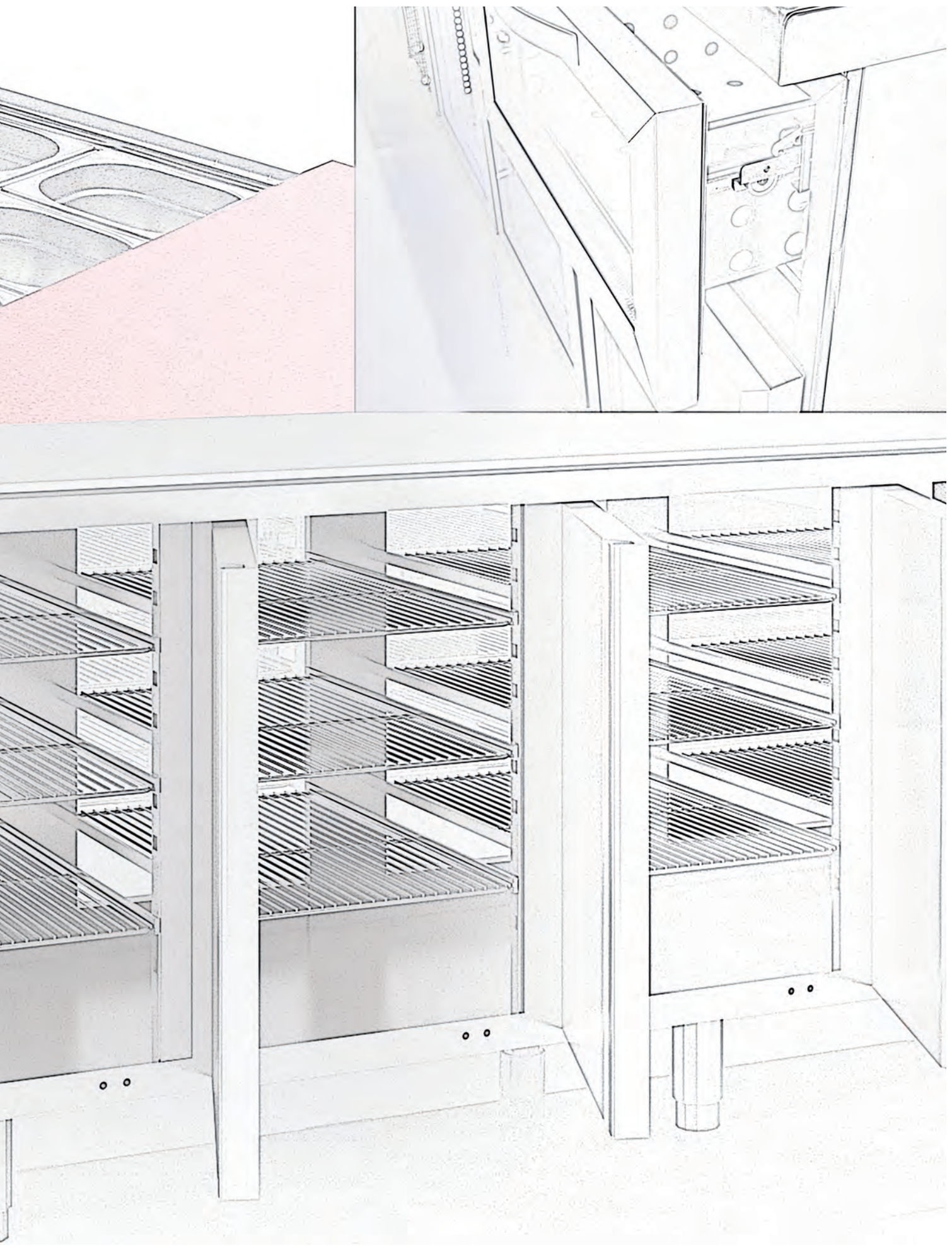


Dimensions (mm)	A	B	C	D	E	F
serie 1	340	330	1060	400	514	115
serie 2	340	330	1100	620	514	115
serie 3	365	470	1100	735	514	115

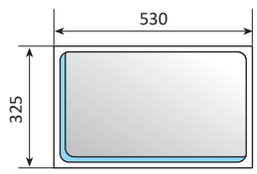
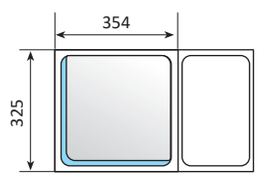
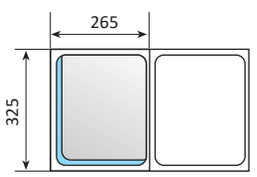
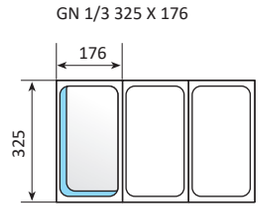
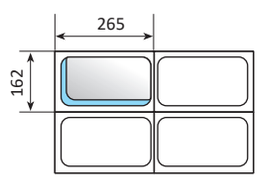
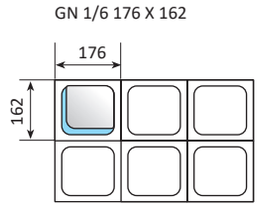
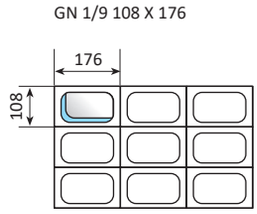
CORECO



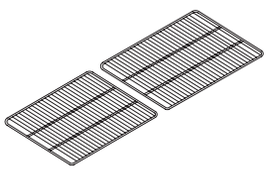
ACCESORIOS *SPARES* 12

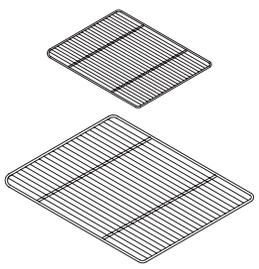


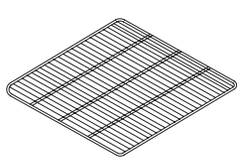
CUBETAS GASTRONORMA DE ACERO INOXIDABLE · STAINLESS STEEL GASTRONORM CONTAINERS

REF.	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	FONDO DEPTH	PRECIOS PRICE (€)
GN 1/1 325 X 530 			
6041090031	GN 1/1-20	20 mm	19 €
6041090032	GN 1/1-40	40 mm	22 €
6041090024	GN 1/1-65	65 mm	25 €
6041090014	GN 1/1-100	100 mm	31 €
6041090013	GN 1/1-150	150 mm	51 €
6041090033	GN 1/1-200	200 mm	56 €
GN 2/3 325 X 354 			
6041090034	GN 2/3-20	20 mm	24 €
6041090035	GN 2/3-40	40 mm	25 €
6041090036	GN 2/3-65	65 mm	27 €
6041090037	GN 2/3-100	100 mm	33 €
6041090038	GN 2/3-150	150 mm	43 €
6041090039	GN 2/3-200	200 mm	51 €
GN 1/2 325 X 265 			
6041090040	GN 1/2-20	20 mm	17 €
6041090041	GN 1/2-40	40 mm	17 €
6041090006	GN 1/2-65	65 mm	18 €
6041090022	GN 1/2-100	100 mm	23 €
6041090017	GN 1/2-150	150 mm	33 €
6041090042	GN 1/2-200	200 mm	40 €
GN 1/3 325 X 176 			
6041090043	GN 1/3-20	20 mm	15 €
6041090003	GN 1/3-40	40 mm	16 €
6041090044	GN 1/3-65	65 mm	17 €
6041090007	GN 1/3-100	100 mm	22 €
6041090009	GN 1/3-150	150 mm	29 €
6041090008	GN 1/3-200	200 mm	37 €
GN 1/4 162 X 265 			
6041090045	GN 1/4-20	20 mm	15 €
6041090010	GN 1/4-40	40 mm	17 €
6041090046	GN 1/4-65	65 mm	17 €
6041090018	GN 1/4-100	100 mm	21 €
6041090021	GN 1/4-150	150 mm	27 €
6041090047	GN 1/4-200	200 mm	34 €
GN 1/6 176 X 162 			
6041090023	GN 1/6-65	65 mm	15 €
6041090011	GN 1/6-100	100 mm	16 €
6041090012	GN 1/6-150	150 mm	20 €
6041090048	GN 1/6-200	200 mm	34 €
GN 1/9 108 X 176 			
6041090049	GN 1/9-65	65 mm	17 €
6041090002	GN 1/9-100	100 mm	18 €

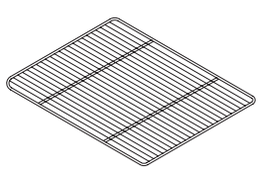
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

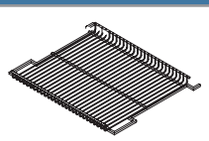
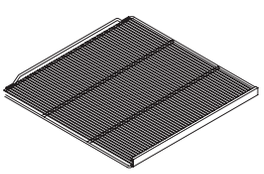
MESAS SERIE SNACK SNACK COUNTERS RANGE		DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)
	6027010078	Parrilla acero plastificado centro 405x525 405x525 central laminated shelf	Mesas Snack y FMR	20 €
	6027050012	Parrilla acero inoxidable centro 405x525 405x525 central staint steel shelf	Mesas Snack y FMR	50 €
	6027010079	Parrilla acero plastificado lateral 405x460 405x460 lateral laminated shelf	Mesas Snack y FMR	20 €
	6027050018	Parrilla acero inoxidable lateral 405x460 405x460 lateral staint steel shelf	Mesas Snack y FMR	50 €

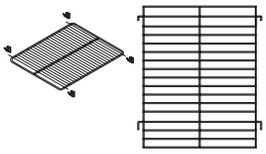
GN Y 600X400		DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)
	6027010003	Parrilla acero plastificado GN 1/1 GN 1/1 laminated shelf		23 €
	6027050003	Parrilla acero inoxidable GN 1/1 GN 1/1 staint steel shelf		50 €
	6027010009	Parrilla acero plastificado GN 2/1 GN 1/1 laminated shelf		46 €
	6027050004	Parrilla acero inoxidable GN 2/1 GN 1/1 staint steel shelf		79 €
	6027010005	Parrilla acero plastificado 600X400 600X400 laminated shelf		24 €
	6027050005	Parrilla acero inoxidable 600X400 600x400 staint steel shelf		49 €

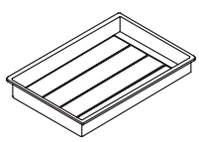
ARMARIOS SERIE SNACK SNACK CABINETS RANG		DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)
	6027010087	Parrilla acero plastificado 560x542 560x542 laminated shelf	Armarios Snack	29 €
	6027050013	Parrilla acero inoxidable 560x542 560x542 staint steel shelf	Armarios Snack	50 €
	6027010086	Parrilla intermedia acero plastificado 160x500 160x500 intermediate laminated shelf	Armarios Snack	17 €
	6027050014	Parrilla intermedia acero inoxidable 160x500 160x500 intermediate staint steel shelf	Armarios Snack	34 €
	6027010107	Parrilla acero plastificado 490X530 490x530 laminated shelf	ACR/ACC/ACRV-125/55	27 €

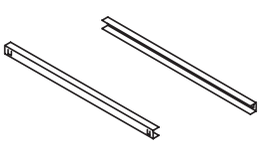
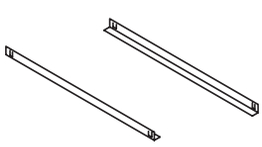
ARMARIOS EUROSNACK EUROSNACK CABINETS		DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)
	6027010097	Parrilla acero plastificado 480x450 480x450 laminated shelf	AER, AERE, AEC	25 €
	6027010107	Parrilla acero plastificado 490X530 490x530 laminated shelf	ACR/ACC/ACRV-125	27 €

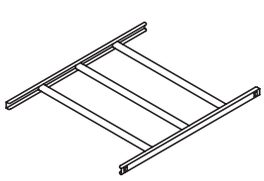
VC		DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)
	6027010011	Parrilla acero plastificado 637x487 Lateral superior 637x487 upper side laminated shelf	VC-14 VC-20	21 €
	6027010010	Parrilla acero plastificado 637x487 Lateral inferior 637x487 lower side laminated shelf	VC-14 VC-20	21 €
	6027010013	Parrilla acero plastificado 600x487 Central superior 600x487 upper central laminated shelf	VC-20	21 €
	6027010012	Parrilla acero plastificado 600x487 Central inferior 600x487 lower central laminated shelf	VC-20	21 €

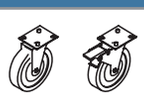
EXPOSITORES MERFCHANDAISERS		DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)
	6027010055	Parrilla acero plastificado Laminated steel shelf	ERH-150	24 €
	6027010052	Parrilla acero plastificado Laminated steel shelf	ERH-250 ERHS-250	31 €
	6027010068	Parrilla acero plastificado Laminated steel shelf	ERH-350	45 €
	6027010038	Parrilla acero plastificado Laminated steel shelf	RV-180 RVC-180	24 €
	6027010045	Parrilla acero plastificado Laminated steel shelf	RV-300 RVC-300	28 €
	6027010074	Parrilla acero plastificado Laminated steel shelf	RVCS-1000	31 €

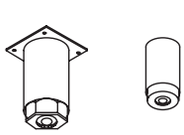
BOTELLEROS Y ESCARCHACOPAS BOTTLE COOLERS AND GLASS FROSTER		DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)
	6027010067	Parrilla acero plastificado 528x440 528x440 laminated shelf	EC-140	23 €
	6027010025	Parrilla acero plastificado 385x395 385x395 laminated shelf	EC-85 - EE-85	21 €
	6027130008	Parrilla acero plastificado 440x276 440x276 laminated shelf	BEG	20 €
	6027130003	Separador interior acero plastificado 500x435 500x435 laminated shelf interior separator	BE	20 €

BANDEJAS DE PLÁSTICO CONTAINERS		DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)
	6003050007	Cajón 530x460x100 530x460x100 container	ADP-DP-140	32 €
	6003050006	Cajón 530x540x100 530x540x100 container	ACM-AGP-AGM	32 €
	6003010077	Cajón 600x400x120 600x400x120 container	AP	37 €
	6003010430	Cajón 410x458x143 410x458x143 container	AP-400	40 €
	6003010079	Cajón 600x400x70 600x400x70 container	MFP-MR	29 €

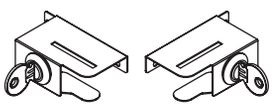
GUíAS PARA PARRILLAS Y BANDEJAS SLIDES FOR SHELF AND TRAYS		DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)
	6033050030	Par de guías en “U”, longitud 520 mm. 520 mm. lenght slides set, “U” design	ADP	25 €
	6033050028	Par de guías en “U”, longitud 550 mm. 550 mm. lenght slides set, “U” design	Armarios gama 125 y 50	21 €
	6033050027	Par de guías en “U”, longitud 560 mm. 560 mm. lenght slides set, “U” design	Mesas GN 1/1 - ACM	25 €
	6033050029	Par de guías en “U”, longitud 613 mm. 613 mm. lenght slides set, “U” design	MFCG-AGP-ACR-55	25 €
	6033050025	Par de guías en “U”, longitud 660 mm. 660 mm. lenght slides set, “U” design	Armarios GN 2/1	25 €
	6033050026	Par de guías en “L”, longitud 485 mm. 485 mm. lenght slides set, “L” design	APR-750	15 €
	6033050038	Par de guías en “L”, longitud 613 mm. 613 mm. lenght slides set, “L” design	ACR-55 AP/APR/APRV-55	18 €
	6033050024	Par de guías en “L”, longitud 650 mm. 650 mm. lenght slides set, “L” design	Mesas 600x400	19 €
	6033050031	Par de guías en “L”, longitud 660 mm. 660 mm. lenght slides set, “L” design	APR/ACP-750 APR/ACP-1002	19 €

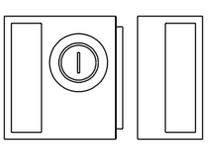
BARRAS CARNICERAS MEAT BARS		DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)
	A165090005	Juego barras carniceras armarios snack Snack cabinets meat bars	Todos excepto gama 55 y 125 All except 55 and 125 range	59 €
	A165090003	Juego barras carniceras armarios GN 2/1 GN 2/1 cabinets meat bars		59 €
	A165090006	Juego barras carniceras armarios Eurosnack Eurosnack cabinets meat bars	Todos excepto gama 55 y 125 All except 55 and 125 range	59 €
	A165090007	Juego barras carniceras armarios snack 125 Snack 125 cabinets meat bars	ACR/ACC/ACRV-125	59 €
	A165090008	Juego barras carniceras armarios snack Snack cabinets meat bars	ACR/ACC/ACRV-55	59 €
	A165090009	Juego barras carniceras armarios GN 1/1 GN 1/1 cabinets meat bars		59 €

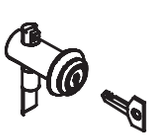
JUEGO DE RUEDAS CASTORS SETS		DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)
	M163000011	Juego 4 ruedas(2 con freno + 2 sin freno) 4 castors set (2 with brakes + 2 without brakes)		76 €
	M163000012	Juego 6 ruedas(3 con freno + 3 sin freno) 6 castors set (3 with brakes + 3 without brakes)		117 €

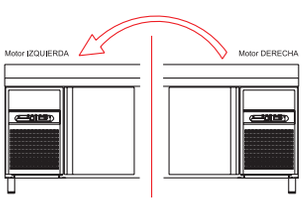
PATAS INOXIDABLES STAINLESS STEEL FEETS		DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)
	6007050017	Patas inox 125 - 200 mm. 125 - 200 mm. stainless steel feets		21 €
	6007050079	Patas inox 95 - 125 mm. 95 - 125 mm. stainless steel feets	MFB	21 €
	6007050031	Patas botellero Bottle cooler feets	BE	12 €

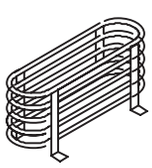
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

CERRADURAS LOCKS		DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)
	A169220005	Conjunto cerradura puerta, apertura a izquierda Left hand opening lock set	Mesas frías Refrigerated counters	15
	A169220006	Conjunto cerradura puerta, apertura a derecha Right hand opening lock set	Mesas frías Refrigerated counters	15
	A169220005	Conjunto cerradura puerta, apertura a izquierda Left hand opening lock set	Armarios, parte superior Cabinetes, upper side	15
	A169220006	Conjunto cerradura puerta, apertura a derecha Right hand opening lock set	Armarios, parte superior Cabinetes, upper side	15
	A169220008	Conjunto cerradura puerta, apertura a izquierda Left hand opening lock set	Armarios, puerta inferior izq. Cabinetes, small left door	17
	A169220007	Conjunto cerradura puerta, apertura a derecha Right hand opening lock set	Armarios, puerta inferior der. Cabinetes, small right door	17

CERRADURAS LOCKS		DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)
	6033010075	Cerradura lateral Side lock	RV-RVC-RVW-RVM	33

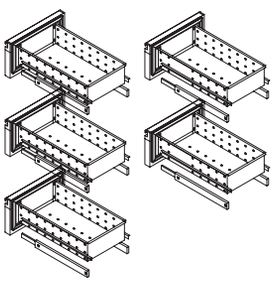
CERRADURAS LOCKS		DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)
	6033010008	Cerradura puerta armario Refrigerated cabinet lock	ACRV - AGRE	54

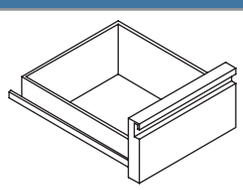
GRUPO LADO IZQUIERDO ENGINE IN LEFT SIDE	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)
	Incremento motor lado izquierdo Engine in left side	Mesas frías sin fregadero Snack counters without sink	56 €
	Incremento motor lado izquierdo Engine in left side	Mesas frías con fregadero Snack counters with sink	414 €

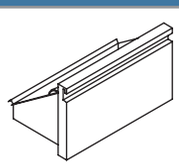
CONDENSACIÓN MIXTA AIRE - AGUA MIXED CONDENSATION AIR - WATER	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)
	Condensación mixta aire-agua Mixer condenser unit air-water	Mesas y Armarios Refrigerados Vitrina cerrada y mural Refrigetated counters and cabinets, closed and mural showcase	209 €

EVAPORACIÓN AUTOMÁTICA MESAS PRE -INSTALACIÓN REMOTE-COMPRESSOR COUNTERS DEFROST WATEREVAPORATION		DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)
	M171130001	Evaporación automática Defrost water evaporation	MRSP,MRGP,MCSO,MCGP, MRPP,MRCP,MFBP	66 €

VÁLVULA DE EXPANSIÓN EXPANSION VALVE		DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)
	6021310022	Válvula de expansión + cartucho refrigeración Refrigeration expansion valve + hole	Todos los modelos pre-inst. All remote compressor models	117 €
	6021310032	Válvula de expansión congelados + cartucho Low temperature valve + hole	Todos los modelos pre-inst. All remote compressor models	117 €

CAJONERAS REFRIGERADAS REFRIGERATED DRAWERS SET	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)
			
M169120152	Kit cajonera refrigerada 100+100 GN 1/1 GN 1/1 100+100 refrigerated drawers setr	MFB-MF-MFS-MFP100/140	476 €
M169120153	Kit cajonera refrigerada 100+100+100 GN 1/1 GN 1/1 100+100+100 refrigerated drawers set	Mesas GN 1/1 refrigeración Refrigerated GN 1/1 counters	650 €
M169120154	Kit cajonera refrigerada 100+300 GN 1/1 GN 1/1 100+300 refrigerated drawers set	Mesas GN 1/1 refrigeración Refrigerated GN 1/1 counters	650 €
M169120155	Kit cajonera refrigerada 200+200 GN 1/1 (lado grupo) GN 1/1 200+200 refrigerated drawers set (engine side)	Mesas GN 1/1 refrigeración Refrigerated GN 1/1 counters	522 €
M169120156	Kit cajonera refrigerada 200+200 GN 1/1 GN 1/1 200+200 refrigerated drawers set	Mesas GN 1/1 refrigeración Refrigerated GN 1/1 counters	522 €
M169120157	Kit cajonera refrigerada 100+100+100 snack Snack 100+100+100 refrigerated drawers set	Mesas snack refrigeración Refrigerated snack counters	650 €
M169120158	Kit cajonera refrigerada 100+300 snack Snack 100+300 refrigerated drawers set	Mesas snack refrigeración Refrigerated snack counters	650 €
M169120159	Kit cajonera refrigerada 200+200 snack (lado contra-grupo) Snack 200+200 refrigerated drawers set (opsosite engine side)	Mesas snack refrigeración Refrigerated snack counters	522 €
M169120160	Kit cajonera refrigerada 200+200 snack (lado grupo) Snack 200+200 refrigerated drawers set (engine side)	Mesas snack refrigeración Refrigerated snack counters	522 €
M169120161	Kit cajonera refrigerada 200+200 snack Snack 200+200 refrigerated drawers set	Mesas snack refrigeración Refrigerated snack counters	522 €
M169120162	Kit cajonera refrigerada 170+170+170 frente mostrador Back bar 170+170+10 refrigerated drawers set	Frente mostrador frigerado Back-bar	911 €
M169120163	Kit cajonera refrigerada 170+450 frente mostrador Back bar 170+450 refrigerated drawers set	Frente mostrador frigerado Back-bar	762 €
M169120164	Kit cajonera refrigerada 300+300 frente mostr (lado contra grupo) Back bar 300+300 refrigerated drawers set (oposite engine side)	Frente mostrador frigerado Back-bar	762 €
M169120165	Kit cajonera refrigerada 300+300 frente mostrador (lado grupo) Back bar 300+300 refrigerated drawers set (engine side)	Frente mostrador frigerado Back-bar	762 €
M169120166	Kit cajonera refrigerada 300+300 frente mostrador Back bar 300+300 refrigerated drawers set	Frente mostrador frigerado Back-bar	762 €

CAJONES AUXILIARES NEUTRAL DRAWERS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)
			
M269130007	Cajón neutro (repuesto) Neutral drawers (spare)	MC	136 €
M169130024	Cajón neutro FMR motor lado derecho (repuesto) FMR right hand engine drawer (spare)	FMR - MCC	136 €
M169130025	Cajón neutro FMR motor lado derecho (repuesto) FMR right hand engine drawer (spare)	FMR - MCC	136 €

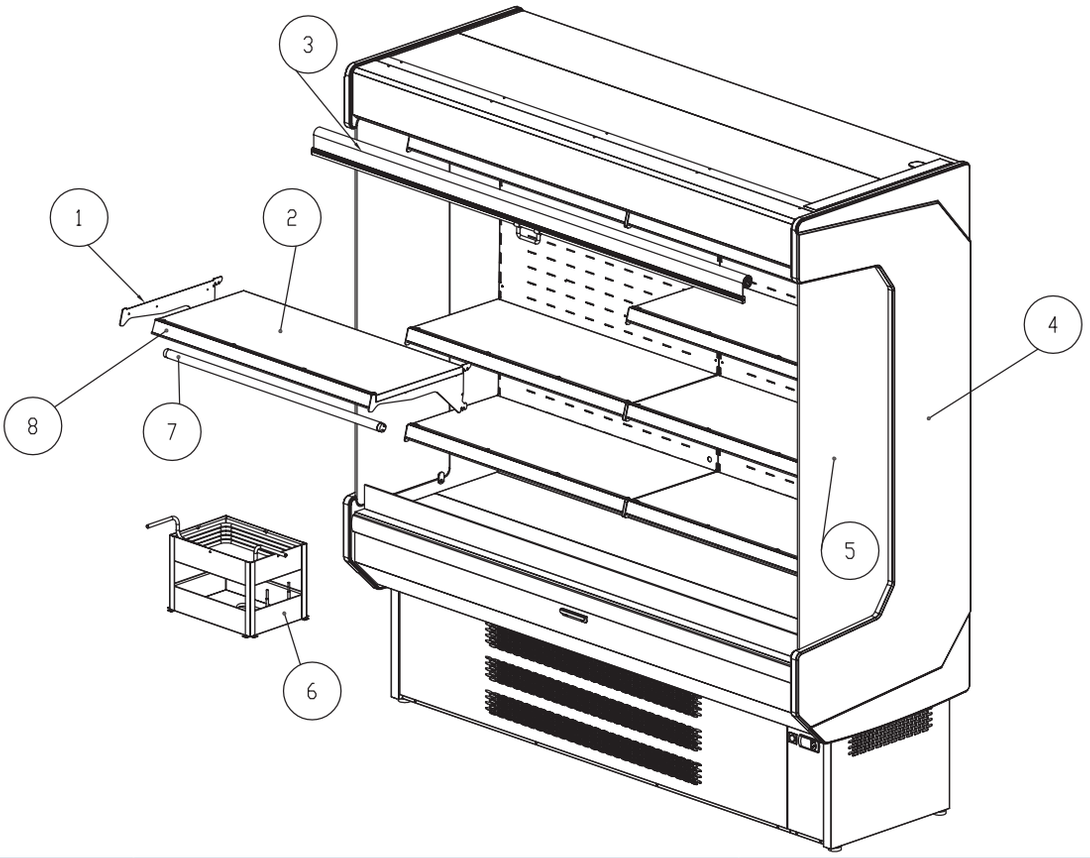
TOLVA PARA CAFÉ CHUTE DRAWER FOR COFFEE WASTE	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)
			
M269170005	Cajón tolva especial posos café Drawer for coffee waste	MC	126 €
M169170014	Cajón tolva especial posos café, FMR motor der. (repuesto) Drawer for coffee waste, right hand engine FMR (spare)	FMR - MCC	126 €
M169170015	Cajón tolva especial posos café, FMR motor izq. (repuesto) Drawer for coffee waste, left hand engine FMR (spare)	FMR - MCC	126 €

JUEGOS BISAGRAS HINGES SETS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)
M169090003	Juego bisagras apertura izquierda mesas frías Hinge set left opening door refrigerated counter	Mesas frías Refrigerated counters	23 €
M169090004	JJuego bisagras apertura derecha mesas frías Hinge set right opening door refrigerated counter	Mesas frías Refrigerated counters	23 €

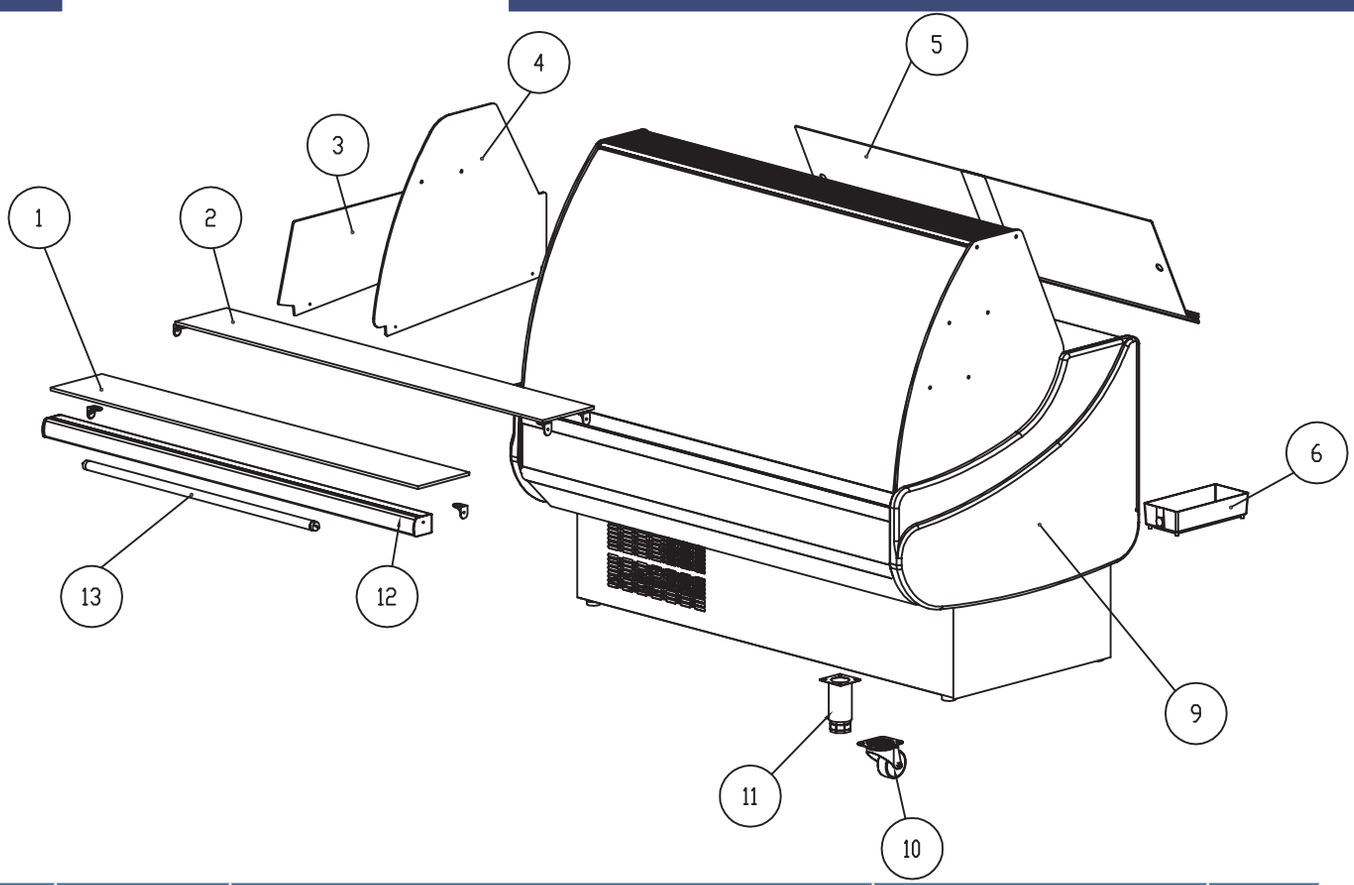
JUEGOS BISAGRAS HINGES SETS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)
A169090010	Juego bisagras apertura izquierda armarios Hinge set left opening door refrigerated cabinets	Armarios Cabinets	23 €
A169090011	Juego bisagras apertura derecha armarios Hinge set right opening door refrigerated cabinets	Armarios Cabinets	23 €

JUEGOS BISAGRAS HINGES SETS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)
A169090012	Juego bisagra puerta intermedia lado derecho Right lide intermediate hinge set	Armarios Cabinets	23 €
A169090013	Juego bisagra puerta intermedia lado izquierdo Left lide intermediate hinge set	Armarios Cabinets	23 €

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



	CODIGO CODE	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS (€) PRICE (€)
1	-	Soporte estante blanco / White shelf support	CM-5/6/8	14 €
2	622100225	Estante completo CM-100/190 / Full shelf CM-100/190	CM-5/6/8-100/190	72 €
2	622100226	Estante completo CM-125/240 / Full shelf CM-125/240	CM-5/6/8-125/240	77 €
2	622100317	Estante completo CM-150/290 / Full shelf CM-150/290	CM-5/6/8-150/290	87 €
3	612300016	Cortina nocturna CM-70 / Night blind CM-70	CM-5/6/8-70	222 €
3	612300017	Cortina nocturna CM-100 / Night blind CM-100	CM-5/6/8-100	254 €
3	612300018	Cortina nocturna CM-125 / Night blind CM-125	CM-5/6/8-125	284 €
3	612300019	Cortina nocturna CM-150/290 / Night blind CM-150/290	CM-5/6/8-150/290	294 €
3	612300020	Cortina nocturna CM-190 / Night blind CM-190	CM-5/6/8-190	333 €
3	612300021	Cortina nocturna CM-240 / Night blind CM-240	CM-5/6/8-240	399 €
4	-	Juego costados fondo 5 / Kit side 5 background	CM-5	222 €
4	-	Juego costados fondo 6 / Kit side 6 background	CM-6	254 €
4	-	Juego costados fondo 8 / Kit side 8 background	CM-8	284 €
5	350500287	Costado cristal CM-5 / Side glass CM-5	CM-5	36 €
5	350500060	Costado cristal CM-6 / Side glass CM-6	CM-6	45 €
5	350500286	Costado cristal CM-8 / Side glass CM-8	CM-8	59 €
6	610400001	Bandeja evaporación completa / Complete evaporation tray	CM-5/6/8	225 €
6	212500019	Resistencia bandeja evaporación / Resistance evaporation tra	CM-5/6/8	73 €
7	622100067	Iluminación estante CM-70 / Shelf lighting CM-70	CM-5/6/8-70	153 €
7	622100068	Iluminación estante CM-100 / Shelf lighting CM-100	CM-5/6/8-100	153 €
7	622100069	Iluminación estante CM-125 / Shelf lighting CM-125	CM-5/6/8-125	163 €
7	622100070	Iluminación estante CM-150 / Shelf lighting CM-150	CM-5/6/8-150	194 €
7	622100071	Iluminación estante CM-190 / Shelf lighting CM-190	CM-5/6/8-190	348 €
7	622100072	Iluminación estante CM-240 / Shelf lighting CM-240	CM-5/6/8-240	399 €
7	622100318	Iluminación estante CM-290 / Shelf lighting CM-290	CM-5/6/8-290	471 €
8	151700067	Portaprecios CM-70 / Labels holder CM-70	CM-5/6/8-70	6 €
8	151700068	Portaprecios CM-100 / Labels holder CM-100	CM-5/6/8-100	8 €
8	151700069	Portaprecios CM-125 / Labels holder CM-125	CM-5/6/8-125	10 €
8	151700070	Portaprecios CM-150 / Labels holder CM-150	CM-5/6/8-150	12 €
8	151700071	Portaprecios CM-190 / Labels holder CM-190	CM-5/6/8-190	8 €
8	151700072	Portaprecios CM-240 / Labels holder CM-240	CM-5/6/8-240	10 €
8	151700270	Portaprecios CM-290 / Labels holder CM-290	CM-5/6/8-290	12 €



	CODIGO CODE	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS (€) PRICE (€)
1	622100082	Estante adicional largo 10 / Additional long shelf 10	CVE / CVES - 8/9/10-10	51 €
1	622100083	Estante adicional largo 13 / Additional long shelf 13	CVE / CVES - 8/9/10-13	61 €
1	622100084	Estante adicional largo 15 / Additional long shelf 15	CVE / CVES - 8/9/10-15	71 €
2	622100085	Estante adicional largo 20 / Additional long shelf 20	CVE / CVES - 8/9/10-20	102 €
2	622100086	Estante adicional largo 25 / Additional long shelf 25	CVE / CVES - 8/9/10-25	122 €
2	622100087	Estante adicional largo 30 / Additional long shelf 30	CVE / CVES - 8/9/10-30	143 €
3	-	Separador de genero / Separator genre	CVE / CVES - 8/9/10	53 €
4	-	Separador ambiente / Separator environment	CVE / CVES - 8/9/10	106 €
5	-	Vitrina largo 10 / Serve over counter long 10	CVE / CVES - 8/9/10-10	-
5	-	Vitrina largo 13 / Serve over counter long 13	CVE / CVES - 8/9/10-13	-
5	-	Vitrina largo 15 / Serve over counter long 15	CVE / CVES - 8/9/10-15	-
5	-	Vitrina largo 20 / Serve over counter long 20	CVE / CVES - 8/9/10-20	-
5	-	Vitrina largo 25 / Serve over counter long 25	CVE / CVES - 8/9/10-25	-
5	-	Vitrina largo 30 / Serve over counter long 30	CVE / CVES - 8/9/10-30	-
6	622100186	Bandeja evaporación completa / Complete evaporation tray	CVE / CVES - 8/9/10-30	76 €
6	212500047	Resistencia bandeja evaporación / Resistance evaporation tray	CVE / CVES - 8/9/10-30	72 €
7	-	Juego costados fondo 8 / Kit side 8 background	CVE / CVES - 8	223 €
7	-	Juego costados fondo 9 / Kit side 9 background	CVE / CVES - 9	225 €
7	-	Juego costados fondo 10 / Kit side 10 background	CVE / CVES - 10	235 €
7	-	Juego costados fondo 12 / Kit side 12 background	CVE / CVES - 12	245 €
8	611100001	Kit 4 ruedas / Kit 4 wheels	CVE / CVES - 8/9/10	76 €
8	611100002	Kit 6 ruedas / Kit 6 wheels	CVE / CVES - 8/9/10	117 €
9	611100232	Kit 4 patas regulables / Kit 4 adjustable leg	CVE / CVES - 8/9/10	76 €
9	611100233	Kit 6 patas regulables / Kit 6 adjustable leg	CVE / CVES - 8/9/10	117 €
10	622100006	Pantalla iluminación vitrina largo 10 / Display cabinet lighting length 10	CVE / CVES - 8/9/10-10	51 €
10	622100007	Pantalla iluminación vitrina largo 13 / Display cabinet lighting length 13	CVE / CVES - 8/9/10-13	56 €
10	622100008	Pantalla iluminación vitrina largo 15 / Display cabinet lighting length 15	CVE / CVES - 8/9/10-15	61 €
10	622100009	Pantalla iluminación vitrina largo 20 / Display cabinet lighting length 20	CVE / CVES - 8/9/10-20	81 €
10	622100010	Pantalla iluminación vitrina largo 25 / Display cabinet lighting length 25	CVE / CVES - 8/9/10-25	97 €
10	622100017	Pantalla iluminación vitrina largo 30 / Display cabinet lighting length 30	CVE / CVES - 8/9/10-30	107 €
11	212900002	Fluorescente 30W / Fluorescent 30W	CVE / CVES - 8/9/10	21 €
11	212900001	Fluorescente 36W / Fluorescent 36W	CVE / CVES - 8/9/10	21 €

CORECO

Ctra. Córdoba-Málaga Km. 80,800
Tfno. +34 957 50 22 75
Fax + 34 957 51 42 98
14900 Lucena (Córdoba) Spain

info@coreco.es
www. coreco.es