



 **REFRIGERACIÓN**



## VITRINAS

Vitrinas refrigeradas GN 1/1 - Vitrinas Calor Baño María GN 1/1 - Vitrinas barra



## ABATIDORES

STAND



## ARMARIOS ABATIDOR/CONGELADOR

Alto rendimiento y bajo consumo



## ARMARIO POSITIVO / NEGATIVO

Para heladería , pastelería y heladería



# VITRINAS

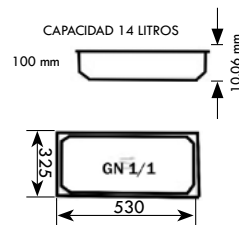
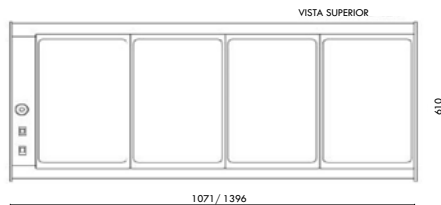
## VITRINA CALOR BAÑO MARÍA GN 1/1

CUBETAS GN 1/1 H100

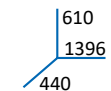
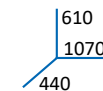
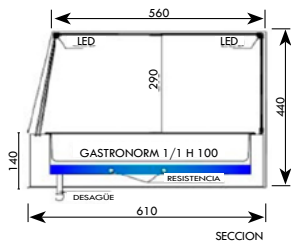
- Fabricada en acero inoxidable AISI- 304.
- Doble iluminación led en zona caliente.
- Puertas correderas de metracrilato.
- Disponible en 3-4 cubetas GN 1/1.
- Resistencia de calor en acero inoxidable de 10 mm.
- Temperatura de trabajo 20°C / 90°C.
- Preparada para utilizarla en baño maría.
- Desagüe incorporado.
- Cuba hermética para poder utilizar con agua asegurando uniformidad de temperatura.



C11-3



CUBETAS INCLUIDAS



|                                 | C11-3                | C11-4                |
|---------------------------------|----------------------|----------------------|
| <b>Dimensiones ext. (LxPxH)</b> | 1.070 x 440 x 610 mm | 1.396 x 440 x 610 mm |
| <b>Cubetas</b>                  | 3                    | 4                    |
| <b>Pot. eléctrica / Voltaje</b> | 1 kW - 220V ~ 1N     | 1 kW - 220V ~ 1N     |
| <b>P.V.P.</b>                   | <b>1.360 €</b>       | <b>1.540 €</b>       |

Cubetas incluidas

## VITRINA REFRIGERADA GN 1/1

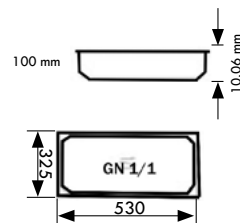
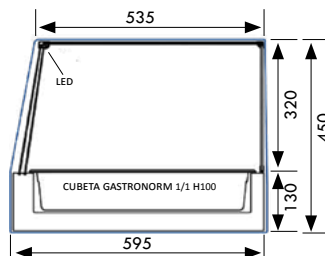
GRUPO A DISTANCIA CUBETAS GN 1/1 H100

- Fabricada en Acero Inoxidable AISI-304.
- Frío estático en la zona inferior y laterales de vitrina.
- Cristal recto.
- Temperatura +1/+5° C
- Unidad condensadora Remota protegida y conectada a la vitrina mediante tubo de 2m.
- Con carga de Gas R-134a incluida.
- Iluminación LED.
- Puertas correderas metacrilato.
- Cubetas GN 1/1 GN 1/4 GN 1/3 h100



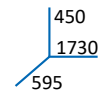
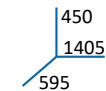
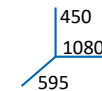
CUBETAS GN 1/1 H100  
530 x 325 x 100

CUBETAS INCLUIDAS



FRGN 11-3 MD

MOTOR A DISTANCIA



|                                 | FRGN 11-3 MD         | FRGN 11-4 MD         | FRGN 11-5 MD         |
|---------------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| <b>Dimensiones ext. (LxPxH)</b> | 1.080 x 595 x 450 mm | 1.405 x 595 x 450 mm | 1.730 x 595 x 450 mm |
| <b>Cubetas</b>                  | 3                    | 4                    | 5                    |
| <b>Voltaje</b>                  | 220V ~ 1N            | 1 kW - 220V ~ 1N     | 1 kW - 220V ~ 1N     |
| <b>P.V.P.</b>                   | <b>1.780 €</b>       | <b>1.975 €</b>       | <b>2.290 €</b>       |

Cubetas incluidas

Normas CE, fabricados en Europa.

# VITRINAS

## VITRINAS DE BARRA

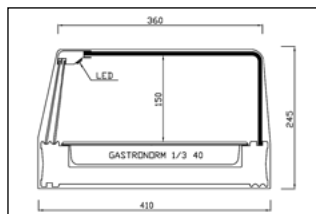
- Laterales en metacrilato.
- Puertas de corredera en metacrilato de 3 mm., guiadas sobre perfil sanitario para facilitar la limpieza.
- Cubetas Gastronorm 1/3 h40 mm. (incluidas).
- Sistema de iluminación interior mediante tira LED impermeable (luz fría).
- Gas Refrigerante R-134a.
- Control de temperatura mediante termostato manual y termómetro digital.
- Temperatura de Trabajo +1° / +5° a 25° ambiente.

### VT-SP (CRISTAL CURVO - RADIO 20°)

- Construidas con bandeja de acero inoxidable y perfiles de aluminio.
- Cristal curvado templado radio especial 20 grados.

### VT-C (CRISTAL CURVO)

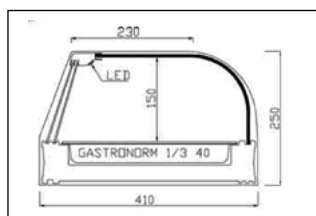
- Cristal curvo fijo de 5 mm.



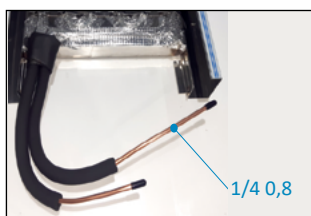
VT-SP: Medidas



VT-SP: Perfiles de aluminio.



VT-C: Medidas



Evaporador interior en cobre 1/4 espesor 0.8 mm. Sujeción a la base con cinta adhesiva de maya y tira de chapa Inox soldada con puntos.



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO



VT - SP 6

CRISTAL CURVO - RADIO 20°



VT-C 6

CRISTAL CURVO

245  
1566  
410

250  
1566  
410

245  
1926  
410

250  
1926  
410

|                                 | 6 CUBETAS            |                      | 8 CUBETAS            |                      |
|---------------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
|                                 | VT-SP 6              | VT-C 6               | VT-SP 8              | VT-C 8               |
| <b>Dimensiones ext. (LxPxH)</b> | 1.566 x 410 x 245 mm | 1.566 x 410 x 250 mm | 1.926 x 410 x 245 mm | 1.926 x 410 x 250 mm |
| <b>Temperatura trabajo</b>      | +1/+5°C              | +1/+5°C              | +1/+5°C              | +1/+5°C              |
| <b>Voltaje</b>                  | 220V-240 ~ 1N        | 220V-240 ~ 1N        | 220V-240 ~ 1N        | 220V-240 ~ 1N        |
| <b>P.V.P.</b>                   | <b>1.675 €</b>       | <b>1.400 €</b>       | <b>1.905 €</b>       | <b>1.565 €</b>       |

Cubetas incluidas

## VITRINAS DE BARRA

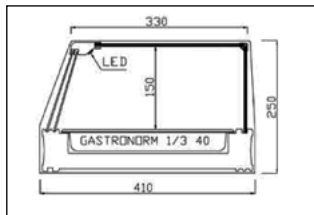
- Laterales en metacrilato.
- Cubetas Gastronorm 1/3 h40 mm (incluidas).
- Gas Refrigerante R-134a.
- Control de temperatura mediante termostato manual y termómetro digital.
- Temperatura de Trabajo +1° / +5° a 25° ambiente.

### VT-P (CRISTAL RECTO)

- Sistema de iluminación interior mediante tira LED impermeable (luz fría).
- Decoración cristal recto en negro.
- Puertas de corredera en metacrilato de 3 mm., con guías sobre perfil sanitario para facilitar la limpieza.

### VT-2P -P (CRISTAL RECTO-DOBLE ALTURA)

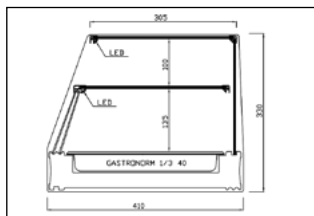
- Doble iluminación.
- Puertas de corredera en metacrilato hasta estante intermedio, guiadas sobre perfil sanitario para facilitar la limpieza.
- Cristal curvo/recto.



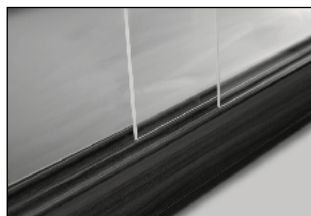
VT-P: Medidas



Control de temperatura mediante termostato electrónico digital.



VT-2P-P: Medidas



Perfil sanitario para una sencilla y correcta limpieza de las guías correderas.



VT - P 6

CRISTAL RECTO



VT-2P-P6

CRISTAL RECTO - DOBLE ALTURA

250  
1566  
410

330  
1566  
410

250  
1926  
410

330  
1926  
410

|                                 | 6 CUBETAS            |                      | 8 CUBETAS            |                      |
|---------------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
|                                 | VT-P 6               | VT-2P-P 6            | VT-P 8               | VT-2P-P 8            |
| <b>Dimensiones ext. (LxPxH)</b> | 1.566 x 410 x 250 mm | 1.566 x 410 x 330 mm | 1.926 x 410 x 250 mm | 1.926 x 410 x 330 mm |
| <b>Temperatura trabajo</b>      | +1/+5°C              | +1/+5°C              | +1/+5°C              | +1/+5°C              |
| <b>Voltaje</b>                  | 220V-240 ~ 1N        | 220V-240 ~ 1N        | 220V-240 ~ 1N        | 220V-240 ~ 1N        |
| <b>P.V.P.</b>                   | <b>1.375 €</b>       | <b>1.650 €</b>       | <b>1.525 €</b>       | <b>1.795 €</b>       |

Cubetas incluidas

# ABATIDORES TEMPERATURA

## SERIE STAND

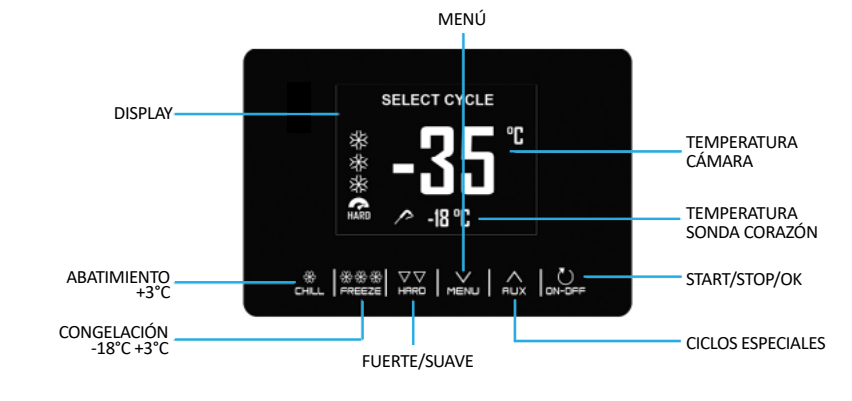
### CONSERVAR ALIMENTOS DURANTE MÁS TIEMPO

Gracias a los ciclos de enfriamiento rápido y congelación, permite conservar cualquier tipo de alimento, crudo o cocinado, sin alterar sus características y propiedades organolépticas, reduciendo drásticamente el crecimiento microbiano y la proliferación bacteriana.

- Controlador con pantalla gráfica en color de 2,8", teclas capacitivas y panel frontal IP65 con superficie continua.
- Construcción monocasco.
- Construcción interna y externa en acero inoxidable AISI 304.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Junta de la puerta resistente a las temperaturas mínimas alcanzadas.
- Perfiles de armarios y puertas resistentes a temperaturas mínimas.
- Compartimento técnico bajo el armario.
- Unidad condensadora situada en el compartimento técnico, extraíble y fácilmente inspeccionable desde la parte posterior, refrigerada por aire.
- Soporte de bandejas de acero inoxidable AISI 304, adecuado para alojar bandejas GN 1/1 y EN60x40. Estructura fácilmente desmontable para operaciones de limpieza.
- Célula interna con esquinas redondeadas para facilitar las operaciones de limpieza.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad sin CFC.
- Evaporador con protección contra la oxidación por cataforesis.
- Bisagra de la puerta del lado izquierdo.
- Perímetro de la puerta calefactado para evitar la formación de escarcha.
- Refrigerante ecológico.

### PANTALLA TÁCTIL

Fácil de usar, navegación sencilla e intuitiva.



1192  
715  
695

### ABATIDOR 7 STAND

MODELO FUERA DE PRODUCCIÓN



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO

### PROGRAMAS

- Abatimiento y congelación.
- Higienización automática de pescado.
- Endurecimiento del helado.
- Descongelación por ventilación forzada.
- Preenfriamiento.

### EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Sonda de núcleo.
- Soporte de bandejas de acero inox AISI 304.
- Pies de acero Inox regulables en altura.

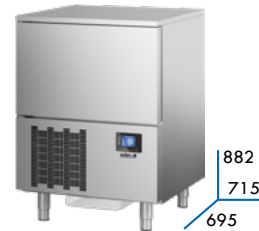
### EQUIPAMIENTO OPCIONAL

- Kit de ruedecillas.
- Puerta con bisagra en el lado derecho.
- Controle y guarde los datos HACCP en la nube. (opcional con kit de conexión bluetooth o wifi).

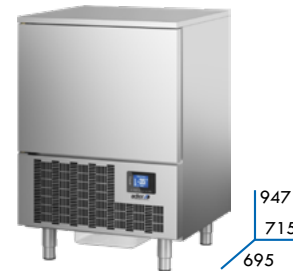
## SERIE STAND

### FUNCIONES

- Gráficos de controlador sencillos e intuitivos.
- Posibilidad de elegir entre ciclos preestablecidos de fábrica o ciclos manuales.
- Retención automática al final del ciclo.
- Señales acústicas.
- Controle y guarde los datos HACCP en la nube. (opc. con kit bluetooth o wifi).
- **Ciclos de sonda:** la temperatura de la sonda central controla el ciclo garantizando el control y la precisión.
- **Ciclos de tiempo:** la duración establecida controla el ciclo.
- **Ciclos preestablecidos por receta:** para los ciclos de enfriamiento rápido y congelación de choque, es posible elegir parámetros preestablecidos en función del tipo de producto a tratar.
- **Ciclos suaves y duros:** posibilidad de elegir entre ciclos suaves o duros de enfriamiento rápido o congelación de choque.



ABATIDOR 3 STAND



ABATIDOR 5 STAND



ABATIDOR 10 STAND



ABATIDOR 15 STAND



|                                  | ABATIDOR 3 STAND                | ABATIDOR 5 STAND                | ABATIDOR 7 STAND                | ABATIDOR 10 STAND               | ABATIDOR 15 STAND               |
|----------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| <b>Dimensiones ext. (LxPxH)</b>  | 715 x 695 x 882 mm              | 715 x 695 x 947 mm              | 715 x 695 x 1.192 mm            | 715 x 695 x 1.412 mm            | 715 x 695 x 1.921 mm            |
| <b>Dimensiones int. (LxPxH)</b>  | 615 x 417 x 305 mm              | 615 x 417 x 405 mm              | 615 x 417 x 555 mm              | 615 x 417 x 775 mm              | 615 x 417 x 1.140 mm            |
| <b>Capacidad</b>                 | 3 GN 1/1 h20-h40-h65            | 5 GN 1/1 h20-h40-h65            | 7 GN 1/1 h20-h40-h65            | 10 GN 1/1 h20-h40-h65           | 15 GN 1/1 h20-h40-h65           |
| <b>Capacidad enfriamiento</b>    | 1,02 kW (Evap.-10°C/Cond. 45°C) | 1,38 kW (Evap.-10°C/Cond. 45°C) | 2,41 kW (Evap.-10°C/Cond. 45°C) | 2,41 kW (Evap.-10°C/Cond. 45°C) | 1,62 kW (Evap.-10°C/Cond. 45°C) |
| <b>Condensación</b>              | Aire                            | Aire                            | Aire                            | Aire                            | Aire                            |
| <b>Alimentación</b>              | 220-240/1N/50Hz                 | 220-240/1N/50Hz                 | 220-240/1N/50Hz                 | 220-240/1N/50Hz                 | 220-240/1N/50Hz                 |
| <b>Consumo máx. enfriamiento</b> | 0,69 kW                         | 0,87 kW                         | 1,43 kW                         | 1,53 kW                         | 1,96 kW                         |
| <b>Abatimiento (+90°C,+3°C)</b>  | 12 Kg                           | 18 Kg                           | 25 Kg                           | 32 Kg                           | 40 Kg                           |
| <b>Congelación (+90°C,-18°C)</b> | 8 Kg                            | 12 Kg                           | 18 Kg                           | 22 Kg                           | 28 Kg                           |
| <b>Refrigerante</b>              | R290                            | R290                            | R290                            | R290                            | R290                            |
| <b>P.V.P.</b>                    | <b>4.050 €</b>                  | <b>4.600 €</b>                  | <b>5.150 €</b>                  | <b>6.425 €</b>                  | <b>9.375 €</b>                  |

MODELO FUERA DE PRODUCCIÓN

# ABATIDORES TEMPERATURA

## SERIE - 20 ROLLOUT









### ALTO RENDIMIENTO Y BAJO CONSUMO

El enfriamiento rápido y la congelación permiten preparar antes los platos y las materias primas, lo que puede aumentar la rapidez del servicio hasta en un 70%.

Reduce la temperatura central de los alimentos hasta +3°C, minimizando la permanencia de los alimentos en el rango máximo de crecimiento bacteriano (+60°C a +10°C). Gracias a su rapidez, prolonga la vida de los alimentos y garantiza la máxima salubridad y seguridad.

- Controlador con pantalla táctil adaptativa de 7
- Construcción monocasco.
- Construcción interna y externa en acero inoxidable AISI 304.
- Junta de la puerta resistente a las temperaturas mínimas alcanzadas.
- Perfiles de armarios y puertas resistentes a temperaturas mínimas.
- Compartimento técnico encima de la celda.
- Unidad condensadora situada en el compartimento técnico, extraíble y fácilmente inspeccionable desde la parte trasera.
- Cuadro eléctrico situado en el compartimento detrás del controlador que se puede abrir fácilmente para inspecciones técnicas.
- Célula interna con esquinas redondeadas para facilitar las operaciones de limpieza.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad sin CFC.
- Evaporador con protección contra la oxidación por cataforesis.
- Bisagra de la puerta del lado izquierdo.
- Perímetro de la puerta calefactado para evitar la formación de escarcha.
- Enfriador rápido tipo Roll-out para carros de bandejas **GN1/1** o EN 60x40.
- Adaptado para carro 20 GN 1/1, Rational, Convotherm y Giorik. (consultar)

### PROGRAMAS

|  |  |
|--|--|
|  Abatimiento y congelación.           |  Descongelación por gas caliente. |
|  Higienización automática de pescado. |  Preenfriamiento.                 |
|  Endurecimiento del helado.           |  Enfriamiento de botellas.        |
|  Secado del armario.                  |  Desinfección de la cámara.       |

### EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Sonda de núcleo múltiple.
- Purga interna de condensados.
- Unidad condensadora por aire.

### EQUIPAMIENTO OPCIONAL

- Generador de ozono para higienización.
- Predisposición para 4 sondas de núcleo.
- Sonda de núcleo opcional.
- Bandeja de recogida de condensados.



ECOENERGY



2295  
1210  
1088

ABATIDOR 20 ROLLOUT

2295  
1210  
1088

|                                  | ABATIDOR 20 ROLLOUT                    |
|----------------------------------|--|
| <b>Dimensiones ext. (LxPxH)</b>  | 1.210 x 1.088 x 2.295 mm               |
| <b>Dimensiones int. (LxPxH)</b>  | 690 x 815 x 1.545 mm                   |
| <b>Capacidad</b>                 | Carro portabandejas GN 1/1* - EN 60x40 |
| <b>Capacidad enfriamiento</b>    | 8,98 kW (Evap.-10°C/Cond. 45°C)        |
| <b>Condensación</b>              | Aire autónomo                          |
| <b>Alimentación</b>              | 380-420/3N/50Hz                        |
| <b>Consumo máx. enfriamiento</b> | 5,47 kW                                |
| <b>Abatimiento (+90°C,+3°C)</b>  | 100 Kg                                 |
| <b>Congelación (+90°C,-18°C)</b> | 78 Kg                                  |
| <b>Refrigerante</b>              | R452A                                  |
| <b>P.V.P.</b>                    | <b>29.800 €</b>                        |

\* Adaptado para carro: 20 GN 1/1 Rational, Convotherm y Giorik



CONSULTAR  
FICHAS DE  
PRODUCTO



## SERIE ABAT

### FUNCIONALIDAD Y SENCILLEZ

- Enfriamiento rápido: Abatimiento de +90°C a +3°C con sonda de aguja o temporizado.
- Congelación rápida: Congelación rápida de +90°C a -18°C con sonda de aguja o temporizada.
- Preenfriamiento: Lleva la cámara a la temperatura ideal para ciclos de enfriamiento o congelación, antes de insertar el producto caliente.
- Ciclo continuo: Trabajar sin parar manteniendo el exceso para obtener un helado cremoso y espátula.
- Ciclo de helado: Trabajar sin parar manteniendo el exceso para obtener un helado cremoso y espátula.
- Ciclos duros y suaves: posibilidad de elegir el ciclo según el tipo de producto.
- Sonda: sonda de núcleo incluida.
- Flujo de aire indirecto: Circulación de aire indirecto sobre los productos.
- APCC: Para almacenar datos y alarmas según la normativa HACCP.
- AISI 304: Totalmente construido en acero inoxidable AISI 304 de alta calidad.
- Puerta con cierre automático.
- Cataforesis: Evaporadores con tratamiento de cataforesis.

### OPCIONAL

- Refrigeración por agua.
- Tensiones especiales.
- Unidad condensadora remota.
- Cambiar puerta
- Rejilla EN 600 x 400 (mod. Abat 20)
- Juego de ruedas (mod. Abat 20)



Heladería



Panadería



Pastelería



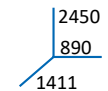
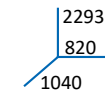
Catering



ABAT-20



ABAT-20 CARRO



|                                       | ABAT-20                                   | ABAT-20 CARRO  |
|---------------------------------------|---|--|
| <b>Dimensiones ext. (LxPxH)</b>       | 820 x 1.040 x 2.293 mm                    | 890 x 1.411 x 2.450 mm   |
| <b>Dimensiones int. (LxPxH)</b>       | 680 x 620 x 1.540 mm                      | 650 x 840 x 1.900 mm   |
| <b>Capacidad</b>                      | 20 bandejas GN 1/1 - EN 600x400           | 1 carro 20 bandejas GN 2/1 - EN 600x800<br>1 carro 20 bandejas GN 1/1 - EN 600x400 |
| <b>Cap. Abatimiento (+90°C,+3°C)</b>  | 75 Kg                                     | 100 Kg   |
| <b>Cap. Congelación (+90°C,-18°C)</b> | 45 Kg                                     | 70 Kg  |
| <b>Alimentación</b>                   | 400V/3N/50Hz                              | 400V/3N/50Hz   |
| <b>Potencia absorbida</b>             | 3,8 kW / 8,8 A                            | 5,9 kW / 11,7 A  |
| <b>Potencia frigorífica</b>           | (-10/+45°C) 5,27 kW · (-40/+45°C) 1,14 kW | (-10/+45°C) 7,7 kW · (-40/+45°C) 1,7 kW  |
| <b>Refrigerante</b>                   | R452A (GWP 2141)                          | R452A (GWP 2141)   |
| <b>P.V.P.</b>                         | <b>18.275 €</b>                           | <b>22.500 €</b>  |

# ARMARIOS

## ABATIDORES TEMPERATURA - SERIE ABAT-DIST

### FUNCIONALIDAD Y SENCILLEZ

- Enfriamiento rápido: Abatimiento de +90°C a +3°C con sonda de aguja o temporizado.
- Congelación rápida: Congelación rápida de +90°C a -18°C con sonda de aguja o temporizada.
- Preenfriamiento: Lleva la cámara a la temperatura ideal para ciclos de enfriamiento o congelación, antes de insertar el producto caliente.
- Ciclo continuo: Trabajar sin parar manteniendo el exceso para obtener un helado cremoso y espátula.
- Ciclo de helado: Trabajar sin parar manteniendo el exceso para obtener un helado cremoso y espátula.
- Ciclos duros y suaves: posibilidad de elegir el ciclo según el tipo de producto.
- Sonda: sonda de núcleo incluida.
- Flujo de aire indirecto: Circulación de aire indirecto sobre los productos.
- APCC: Para almacenar datos y alarmas según la normativa HACCP.
- AISI 304: Totalmente construido en acero inoxidable AISI 304 de alta calidad.
- Puerta con cierre automático.
- Cataforesis: Evaporadores con tratamiento de cataforesis.
- Unidad condensadora remota (máx. 5m, incluida).



ABAT-20 DIST



ABAT-40 DIST

### OPCIONAL

- Refrigeración por agua.
- Tensiones especiales.



Heladería Panadería Pastelería Catering

2220  
1000  
1050

2180  
1600  
1243

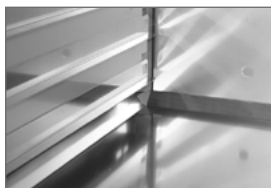
|                                       | ABAT-20 DIST                            | ABAT-40 DIST  |
|---------------------------------------|---|---|
| <b>Dimensiones ext. (LxPxH)</b>       | 1.000 x 1.050 x 2.220 mm                | 1.600 x 1.243 x 2.180 mm  |
| <b>Dimensiones int. (LxPxH)</b>       | 450 x 724 x 1.900 mm                    | 800 x 960 x 1.960 mm  |
| <b>Capacidad</b>                      | 1 carro 20 bandejas GN 1/1 - EN 600x400 | 1 carro 20 bandejas GN 2/1 - EN 600x800<br>2 carros 20 bandejas GN 1/1 - EN 600x400 |
| <b>Cap. Abatimiento (+90°C,+3°C)</b>  | 100 Kg                                  | 180 Kg  |
| <b>Cap. Congelación (+90°C,-18°C)</b> | 70 Kg                                   | 145 Kg  |
| <b>Alimentación</b>                   | 400V/3N/50Hz                            | 400V/3N/50Hz  |
| <b>Puerta (LxH)</b>                   | 550 x 1.900 mm                          | 880 x 1.830 mm  |
| <b>Refrigerante</b>                   | R452A (GWP 2141)                        | R452A (GWP 2141)  |
| <b>P.V.P.</b>                         | <b>29.550 €</b>                         | <b>41.175 €</b>   |

## ARMARIOS HELADERÍA, PASTELERÍA Y PANADERÍA

### FUNCIONALIDAD Y SENCILLEZ

Los enfriadores y congeladores, mediante frío forzado, son excelentes para panaderías, pastelerías y heladerías medianas.

- Interior construido para bandejas EN 400 x 600 y 600 x 800.
- Se suministra con 20 guías reforzadas en forma de L.
- Construcción monocasco con espesor de aislamiento de 80 mm.
- Diseño minimalista con componentes resistentes.
- Con control de temperatura, humedad y flujo de aire.
- Refrigerante R290 (libre de HCFC y CFC).
- Unidad de refrigeración monobloque con acceso frontal.
- Enfriamiento por tiro forzado.
- Serpentín evaporador recubierto para protección contra la corrosión y mayor durabilidad.
- Condensación y evaporación por tiro forzado.
- Ciclos de descongelación automática.
- Controlador electrónico con pantalla digital.
- Aislamiento de poliuretano soplado con agua con cero ODP y cero GWP.
- Gran capacidad de volumen bruto (850 L).
- Juntas de sellado magnético fáciles de limpiar, reemplazables sin herramientas.
- Acero inoxidable apto para uso alimentario por dentro y por fuera.
- Guías de acero inoxidable, fácilmente desmontables sin herramientas.
- Puerta con cierre automático y retención automática a 100°.
- Puerta reversible in situ y ruedas giratorias disponibles (como opción).



Guías en L



Fácil acceso a componentes



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO



2210  
830  
1025

C2



2210  
830  
1025

C3

2210  
830  
1025

2210  
830  
1025

|                                 | C2   | C3   |
|---------------------------------|--|--|
| <b>Dimensiones ext. (LxPxH)</b> | 830 x 1.025 x 2.210 mm                               | 830 x 1.025 x 2.210 mm                               |
| <b>Dimensiones int. (LxPxH)</b> | 630 x 850 x 1.530 mm                                 | 630 x 850 x 1.530 mm                                 |
| <b>Capacidad</b>                | 40 bandejas - EN 600x400<br>20 bandejas - EN 600x800 | 40 bandejas - EN 600x400<br>20 bandejas - EN 600x800 |
| <b>Rango</b>                    | -12°C ... -21°C                                      | +1°C ... +4°C  |
| <b>Alimentación</b>             | 220-240V/1N/50Hz                                     | 220-240V/1N/50Hz                                     |
| <b>Potencia absorbida</b>       | 0,79 kW / 3,8 A                                      | 0,79 kW / 3,8 A                                      |
| <b>Potencia frigorífica</b>     | (-25/+45°C) 0,84 kW                                  | (-25/+45°C) 0,84 kW                                  |
| <b>Refrigerante</b>             | R290   | R290   |
| <b>P.V.P.</b>                   | <b>6.325 €</b>                                       | <b>5.675 €</b>                                       |