FRÍO INDUSTRIAL - ABATIDORES DE TEMPERATURA
INDUSTRIAL COLD - BLAST CHILLERS

GRUPO / GROUP / GROUPE / GRUPP

MESAS FRÍAS GN
COLD TABLES GN



RESERVAS FRÍAS
COLD RESERVES



CONTRA MOSTRADORES
REFRIGERATED COUNTERS



BOTELLEROS Y FABRICADORES DE CUBITOS
BOTTLE COOLERS AND ICE-CUBE MAKERS





MESAS EN Y DE PIZZAS
TABLES EN AND FOR PIZZAS





MESAS DE PREPARACIÓN
PREPARING TABLES





ARMARIOS FRIGORÍFICOS Y DE CONGELACIÓN
REFRIGERATION TABLES





ABATIDORES DE TEMPERATURA
BLAST CHILLERS





macfrin premium

CATÁLOGO / TARIFA
E CATALOG / PRICE LIST
F CATALOGUE / LISTE DE PRIX

2023
05

FRÍO INDUSTRIAL / INDUSTRIAL COLD
ABATIDORES DE TEMPERATURA / BLAST CHILLERS

G11 PAG. 04/12





G11 PAG. 13/16







G11 PAG. 17/26







G11 PAG. 27/36





FRÍO INDUSTRIAL / INDUSTRIAL COLD
ABATIDORES DE TEMPERATURA / BLAST CHILLERS

G11 PAG. 37/43





G11 PAG. 44/56







G11 PAG. 57/65







G11 PAG. 66/72





ACCESORIOS / ACCESORIES G11 PAG. 73/75

G11 P.76 SIMBOLOGÍA
E SYMBOLS F SYMBOLOGIE

CONSTRUCCIÓN

- Exterior e interior de acero inoxidable 18/10 AISI-304. El trasero es de acero galvanizado.
- Encimeras con canto frontal redondeado. Murales, con peto posterior de 100 mm. [1]
- Cuba interna con cantos redondeados para facilitar la limpieza. [2] Y desagüe en la base.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico (libre de CFC) con una densidad de 40 Kgs/m3, de 60 mm. de espesor.
- Con patas regulables de acero inoxidable.
- Bisagras de torsión, en las puertas. Con posición de mantenimiento abierta, cuando supera los 95º.
- Puertas con tirador incorporado, con cierre magnético, mediante burletes dotados de cámara de aire, para asegurar la estanqueidad. Fácilmente substituibles. [3]
- Grupos frigoríficos sobre-dimensionados, con desescarche automático. Dichos grupos permiten su extracción para facilitar el servicio de mantenimiento y limpieza del condensador.
- Frío ventilado para conseguir la temperatura homogénea en el interior de la cámara.
- Gas refrigerante hidrocarburo R290. De máximo rendimiento para obtener la calificación energética mas ecológica, y para reducir la emisiones de CO2.
- Temperatura de trabajo 0 +4º C, en conservación y -18º -22º C en congelación, con una temperatura ambiente de +36º C.
- Con termómetro-termostato electrónico digital. Dicho programador permite ajustar las temperaturas, máxima y mínima, así como los desescarches automáticamente, con el fin de optimizar al máximo, el rendimiento del frigorífico.
- Con interruptor luminoso de marcha-paro.
- Se suministran en dotación, con una rejilla por puerta.

MESAS FRÍAS DE CONSERVACIÓN CON PUERTAS CIEGAS

- Se fabrican en dos profundidades. La de 600 mm. y la GN 1/1 de 700 mm.

MESAS FRÍAS CENTRALES DE CONSERVACIÓN

- Para su ubicación central. Sin peto.
- Se fabrican en dos profundidades. La de 600 mm. y la GN 1/1 de 700 mm.
- Opcionalmente, se pueden pedir con el trasero de acero inox. [4] Ver ACCESORIOS.

MESAS FRÍAS DE CONGELACIÓN

- Diseñadas para el mantenimiento de congelados, pudiendo colocarlas en la cocina, para tener los alimentos, cerca de la zona de cocción y así evitar desplazamientos a la cámara de congelación. Pero el producto debe estar previamente congelado.
- Se fabrican en dos profundidades. La de 600 mm. y la GN 1/1, de 700 mm.

MESAS FRÍAS DE CONSERVACIÓN CON FREGADERO

- Con escurridor y seno de 340x370x150 mm. A la derecha de la encimera. [5]
- Opcionalmente, se puede suministrar con grifo monomando, o para usar como lavamanos, con caño y pedal, para agua fría-caliente. [6] Ver ACCESORIOS.
- Se fabrican en dos profundidades. La de 600 mm. y la GN 1/1, de 700 mm.

MESAS FRÍAS DE CONSERVACIÓN CON PUERTAS DE CRISTAL

- Con las puertas dotadas de cristal doble, con cámara de aire. Con cerradura. [7]
- Se fabrican en dos profundidades. La de 600 mm. y la GN 1/1, de 700 mm.

MESAS FRÍAS PARA MOTOR A DISTANCIA

- Ocupan menos longitud, al no llevar grupo frigorífico incorporado, con lo que se evita el ruido del mismo, y las averías por la absorción de grasas y suciedad, cuando se limpian los suelos.
- Disponen de un frontal de mandos, donde está el termómetro-termostato, y el interruptor de marcha-paro.
- Equipan una válvula de expansión, para su conexión a la tubería del gas refrigerante, que viene del compresor.
- El grupo frigorífico, es aconsejable colocarlo en el exterior, lo cual hace que rindan mas. Y recomendamos pongan el gas R290. Dicho montaje debe efectuarlo un instalador frigorista.
- Se fabrican en dos profundidades. La de 600 mm. y la GN 1/1, de 700 mm.

MESAS FRÍAS DE CONSERVACIÓN CON CAJONES Y PUERTAS

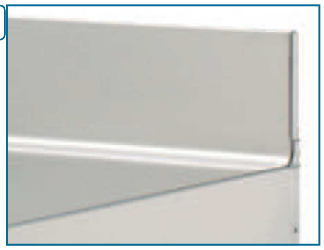
- Cajones perforados para facilitar la ventilación. Dotados de guías correderas telescópicas, de acero inoxidable, que permiten la apertura al 100%. [8]
- Con cierre magnético, mediante burletes con cámara de aire, al igual que las puertas, fácilmente substituibles.
- Se fabrican en dos profundidades. La de 600 mm. y la GN 1/1, de 700 mm.

RESERVAS FRÍAS DE CONSERVACIÓN CON CAJONES

- De altura 600 mm. Diseñadas para colocar en su encimera, aparatos de cocción de 600/Snack ó 700 ó 900 de fondo. Son muy prácticas para el cocinero, ya que le permite tener el género, perfectamente clasificado, debajo del frytop, barbacoa o cocina. Aparte de aprovechar al máximo el espacio, en cocinas pequeñas.
- Se fabrican GN 1/1 de 700 mm. de profundidad.
- Existen con dos tamaños de cajones. El grande, con una altura interna de 300 mm. Y los pequeños, que van uno encima del otro, de 100 mm. de altura útil.
- Dichos cajones son perforados para facilitar la ventilación. Dotados de guías telescópicas, de acero inoxidable, que permiten la apertura al 100% [8]
- Con cierre magnético, mediante burletes con cámara de aire, para asegurar la estanqueidad. Fácilmente substituibles.

VER PÁGINAS DE ACCESORIOS

- A destacar, que se puede suministrar cualquier modelo de mesa fría, OPCIONALMENTE, con el grupo frigorífico, a la izquierda, pues de serie van a la derecha.
- También, la posibilidad de colocar un KIT LAVAMANOS, con pedal para agua fría-caliente, encima del grupo frigorífico. [9]

1


2


3


E

MAKING

- Exterior and interior in 18/10 AISI-304 stainless steel. The rear is galvanized steel.
- Worktops with rounded front edge. Murals, with 100 mm rear bib. 1
- Internal tank with rounded edges to facilitate cleaning. 2 And drain at the base.
- Ecological injected polyurethane insulation (CFC-free) with a density of 40 Kgs / m3, 60 mm. of thickness.
- With adjustable stainless steel legs.
- Torsion hinges on the doors. With open maintenance position, when it exceeds 95º.
- Doors with built-in handle, with magnetic closure, by means of weatherstripping with an air chamber, to ensure watertightness. Easily replaceable. 3
- Oversized refrigeration units, with automatic defrost. These groups allow its extraction to facilitate the service of maintenance and cleaning of the condenser.
- Cool ventilated to achieve a homogeneous temperature inside the chamber.
- R290 hydrocarbon refrigerant gas. Maximum performance to obtain the most ecological energy rating, and to reduce CO2 emissions.
- Working temperature 0 + 4º C, in conservation and -18º -22º C in freezing, with an ambient temperature of + 36º C.
- With digital electronic thermometer-thermostat. This programmer allows to adjust the temperatures, maximum and minimum, as well as the defrosts automatically, in order to optimize to the maximum, the performance of the refrigerator.
- With light start-stop switch.
- They are supplied with one grid per door.

COLD CONSERVATION TABLES WITH BLIND DOORS

- They are manufactured in two depths. The 600 mm. and the GN 1/1 of 700 mm.

COLD CENTRAL CONSERVATION TABLES

- For its central location. No bib.
- They are manufactured in two depths. The 600 mm. and the GN 1/1 of 700 mm.
- Optionally, they can be ordered with a stainless steel rear. 4 See ACCESSORIES.

COLD FREEZING TABLES

- Designed for the maintenance of frozen, being able to place them in the kitchen, to have food, near the cooking area and thus avoid movements to the freezing chamber. But the product must be previously frozen.
- They are manufactured in two depths. The 600 mm. and the GN 1/1, 700 mm.

COLD STORAGE TABLES WITH SINK

- With drainer and 340x370x150 mm bowl. To the right of the counter. 5
- Optionally, it can be supplied with a single-lever tap, or to use as a sink, with spout and pedal, for cold-hot water. 6 See ACCESSORIES.
- They are manufactured in two depths. 600 mm. and the GN 1/1, 700 mm.

COLD CONSERVATION TABLES WITH GLASS DOORS

- With double glass doors, with an air chamber. With lock. 7
- They are manufactured in two depths. The 600 mm. and the GN 1/1, 700 mm.

COLD TABLES FOR REMOTE ENGINE

- They take less length, since they do not have a built-in refrigerator group, which prevents noise from it, and breakdowns due to the absorption of grease and dirt, when floors are cleaned.
- They have a front of controls, where is the thermometer-thermostat, and the start-stop switch.
- They are equipped with an expansion valve, for its connection to the refrigerant gas line, which comes from the compressor.
- The refrigerator group, it is advisable to place it outside, which makes them perform more. Said assembly must be carried out by a refrigeration installer.
- They are manufactured in two depths. The 600 mm. and the GN 1/1, 700 mm.

COLD CONSERVATION TABLES WITH DRAWERS AND DOORS

- Perforated drawers for easy ventilation. Equipped with telescopic sliding guides, in stainless steel, that allow 100% opening. 8
- With magnetic closure, by means of weatherstripping with an air chamber, like the doors, easily replaceable.
- They are manufactured in two depths. The 600 mm. and the GN 1/1, 700 mm.

COLD STORAGE CONSERVATION WITH DRAWERS

- Height 600 mm. Designed to place 600 / Snack or 700 or 900 bottom cooking appliances on your counter. They are very practical for the cook, since it allows him to have the gender, perfectly classified, under the frytop, barbecue or kitchen. In addition to making the most of space, in small kitchens.
- 700 mm GN 1/1 are manufactured. deep.
- They exist with two sizes of drawers. The big one, with an internal height of 300 mm. And the small ones, which go one on top of the other, of 100 mm. of useful height.
- Said drawers are perforated to facilitate ventilation. Equipped with telescopic guides, in stainless steel, that allow 100% opening. 8
- With magnetic closure, by means of weatherstripping with an air chamber, to ensure tightness. Easily replaceable.

SEE ACCESSORY PAGES

- Remarkably, any cold table model can be supplied, OPTIONALLY, with the refrigeration unit on the left, as standard they go on the right.
- Also, the possibility of placing a KIT SINK, with pedal for cold-hot water, on top of the refrigerator group. 9

4



5



6



F

CONSTRUCTION

- Extérieur et intérieur en acier inoxydable 18/10 AISI-304. L'arrière est en acier galvanisé.
- Plans de travail avec bord avant arrondi. Peintures murales, avec bavette arrière de 100 mm. 1
- Réservoir interne aux bords arrondis pour faciliter le nettoyage. 2 Et égouttez à la base.
- Isolation écologique en polyuréthane injecté (sans CFC) avec une densité de 40 Kgs / m3, 60 mm. épais.
- Avec pieds réglables en acier inoxydable.
- La torsion s'articule sur les portes. Avec position de maintenance ouverte, lorsqu'elle dépasse 95 °.
- Portes avec poignée intégrée, à fermeture magnétique, au moyen de coupe-bise avec chambre à air, pour assurer l'étanchéité. Facilement remplaçable. 3
- Unités de réfrigération surdimensionnées, avec dégivrage automatique. Ces groupes permettent son extraction pour faciliter le service d'entretien et de nettoyage du condenseur.
- Ventilé frais pour atteindre une température homogène à l'intérieur de la chambre.
- Gaz réfrigérant hydrocarboné R290. Des performances maximales pour obtenir la cote énergétique la plus écologique et réduire les émissions de CO2.
- Température de travail 0 + 4º C, en conservation et -18º -22º C en congélation, avec une température ambiante de + 36º C.
- Avec thermomètre-thermostat électronique numérique. Ce programmateur permet d'ajuster automatiquement les températures, maximum et minimum, ainsi que les dégivrages, afin d'optimiser au maximum les performances du réfrigérateur.
- Avec interrupteur marche / arrêt léger.
- Ils sont fournis avec une grille par porte.

TOURS RÉFRIGÉRÉES AVEC PORTES AVEUGLES

- Ils sont fabriqués en deux profondeurs. Le 600 mm. et le GN 1/1 de 700 mm.

TOURS RÉFRIGÉRÉES CENTRALES

- Pour son emplacement central. Pas de dossard.
- Ils sont fabriqués en deux profondeurs. Le 600 mm. et le GN 1/1 de 700 mm.
- En option, ils peuvent être commandés avec un arrière en acier inoxydable. 4 Voir ACCESSOIRES.

TOURS RÉFRIGÉRÉES DE CONGÉLATION

- Conçu pour l'entretien des surgelés, pouvoir les placer dans la cuisine, pour avoir des aliments, près de la zone de cuisson et ainsi éviter les mouvements vers la chambre de congélation. Mais le produit doit être préalablement congelé.
- Ils sont fabriqués en deux profondeurs. Le 600 mm. et le GN 1/1, 700 mm.

TOURS RÉFRIGÉRÉES AVEC ÉVIER

- Avec égouttoir et cube 340x370x150 mm. À droite du comptoir. 5
- En option, il peut être fourni avec un robinet à levier unique, ou pour être utilisé comme un évier, avec bec et pédale, pour l'eau froide-chaude. 6 Voir ACCESSOIRES.
- Ils sont fabriqués en deux profondeurs. 600 mm. et le GN 1/1, 700 mm.

TOURS RÉFRIGÉRÉES AVEC PORTES EN VERRE

- Avec double portes vitrées, avec chambre à air. Avec serrure. 7
- Ils sont fabriqués en deux profondeurs. Le 600 mm. et le GN 1/1, 700 mm.

TOURS RÉFRIGÉRÉES POUR MOTEUR À DISTANCE

- Ils prennent moins de longueur, car ils n'ont pas de groupe de réfrigérateurs intégrés, ce qui évite le bruit et les pannes dues à l'absorption de graisse et de saleté lors du nettoyage des sols.
- Ils ont une façade de commandes, où se trouve le thermomètre-thermostat et l'interrupteur marche / arrêt.
- Ils sont équipés d'un détendeur, pour son raccordement à la conduite de gaz réfrigérant, qui provient du compresseur.
- Le groupe réfrigérateur, il est conseillé de le placer à l'extérieur, ce qui les rend plus performants. Cet assemblage doit être effectué par un installateur en réfrigération.
- Ils sont fabriqués en deux profondeurs. Le 600 mm. et le GN 1/1, 700 mm.

TOURS RÉFRIGÉRÉES AVEC TIROIRS ET PORTES

- Tiroirs perforés pour une ventilation facile. Equipé de guides coulissants télescopiques, en acier inoxydable, qui permettent une ouverture à 100%. 8
- Avec fermeture magnétique, au moyen de coupe-froid avec une chambre à air, comme les portes, facilement remplaçable.
- Ils sont fabriqués en deux profondeurs. Le 600 mm. et le GN 1/1, 700 mm.

TOURS RÉFRIGÉRÉES BASSES AVEC DES TIROIRS

- Hauteur 600 mm. Conçu pour placer des appareils de cuisson 600 / Snack ou 700 ou 900 à fond sur votre comptoir. Ils sont très pratiques pour le cuisinier, car cela lui permet d'avoir le genre, parfaitement classé, sous le frytop, le barbecue ou la cuisine. En plus de profiter au maximum de l'espace, dans les petites cuisines.
- 700 mm GN 1/1 sont fabriqués. profond.
- Ils existent avec deux tailles de tiroirs. Le grand, avec une hauteur intérieure de 300 mm. Et les petits, qui vont l'un sur l'autre, de 100 mm. de hauteur utile.
- Ces tiroirs sont perforés pour faciliter la ventilation. Équipé de guides télescopiques, en acier inoxydable, qui permettent une ouverture à 100%. 8
- Avec fermeture magnétique, au moyen de coupe-bise avec une chambre à air, pour assurer l'étanchéité. Facilement remplaçable.

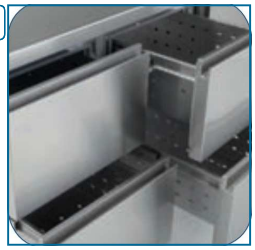
VOIR LES PAGES ACCESSOIRES

- Remarquablement, n'importe quel modèle de table froide peut être fourni, EN OPTION, avec l'unité de réfrigération à gauche, en standard, ils vont à droite.
- Aussi, la possibilité de placer un KIT SINK, avec pédale pour eau froide-chaude, au-dessus du groupe réfrigérateur. 9

7



8



9



VOLT 230/I | GAS R290 | 0 +4 °C TEMP. +36°C



600	**72579509**
700	**72589509**



600	**71979509**
700	**75789509**



600	**70289509**
700	**79099509**



MOD./COD.				DOT			KW 365		€
72579509	98	1500x600x850	2	2 - 460x405	250	C	1018	0,22 KW	2.480
71979509	116	2020x600x850	3	3 - 460x405	390	C	1119	0,22 KW	2.940
70289509	143	2545x600x850	4	4 - 460x405	530	D	1919	0,35 KW	3.490
72589509	102	1345x700x850	2	2 - GN 1/1	290	C	1018	0,19 KW	2.795
75789509	126	1800x700x850	3	3 - GN 1/1	455	C	1119	0,19 KW	3.310
79099509	153	2245x700x850	4	4 - GN 1/1	615	E	1920	0,33 KW	3.915

VOLT 230/I | GAS R290 | 0 +4 °C TEMP. +36°C



600	**7C197**950
700	**7C578**950



600	**7C257**950
700	**7C258**950



600	**7C028**950
700	**7C909**950



MOD./COD.		↔ ⤢ ↕		DOT			KW 365		€
7C257950	98	1500x600x850	2	2 - 460x405	250	C	1018	0,22 KW	2.480
7C197950	116	2020x600x850	3	3 - 460x405	390	C	1119	0,22 KW	2.940
7C028950	143	2545x600x850	4	4 - 460x405	530	D	1919	0,35 KW	3.490
7C258950	102	1345x700x850	2	2 - GN 1/1	290	C	1018	0,19 KW	2.795
7C578950	126	1800x700x850	3	3 - GN 1/1	455	C	1119	0,19 KW	3.310
7C909950	153	2245x700x850	4	4 - GN 1/1	615	E	1920	0,33 KW	3.915

MESAS DE CONGELACIÓN CON PUERTAS CIEGAS

[E] FREEZING TABLES WITH BLIND DOORS
[F] TABLES DE CONGELATION À PORTES

VOLT 230/I | GAS R290 | -18 -20 °C TEMP. +36°C



600	**7938**9509
700	**7529**9509

SON PARA MANTENIMIENTO DE CONGELADOS
EL PRODUCTO DEBE ESTAR PREVIAMENTE CONGELADO

[E] THE ARE FOR FROZEN MAINTENANCE
THE PRODUCT MUST BE PREVIOUSLY FROZEN

[F] ILS SONT POUR L'ENTRETIEN SURGELÉ
LE PRODUIT DOIT ÊTRE PRÉCÉDEMMENT CONGELÉ



600	**7048**9509
700	**7139**9509

MOD./COD.				DOT			KW 365		€
79389509	113	1500x600x850	2	2 - 460x405	250	D	2212	0,67 KW	3.245
70489509	139	2020x600x850	3	3 - 460x405	390	D	2467	0,68 KW	3.735
75299509	125	1345x700x850	2	2 - GN 1/1	290	D	2212	0,67 KW	3.735
71399509	152	1800x700x850	3	3 - GN 1/1	455	D	2467	0,68 KW	4.395

MESAS FRÍAS CON PUERTAS CIEGAS Y FREGADERO

E COLD TABLES WITH BLIND DOORS AND SINK

F TOURS RÉFRIGÉRÉES À PORTES INOX ET ÉVIER

VOLT 230/I | GAS R290 | 0 +4 °C TEMP. +36°C



600	**74579509**
700	**79589509**



600	**73089509**
700	**72989509**



600	**70389509**
700	**70199509**



ACCESORIOS

E ACCESSORIES

F ACCESOIRES



OPTIONAL

MOD./COD.				DOT			KW 365		€
74579509	98	1500x600x850	2	2 - 460x405	250	C	1018	0,22 KW	3.160
73089509	116	2020x600x850	3	3 - 460x405	390	C	1119	0,22 KW	3.625
70389509	143	2545x600x850	4	4 - 460x405	530	D	1919	0,35 KW	4.190
79589509	102	1345x700x850	2	2 - GN 1/1	290	C	1018	0,19 KW	3.495
72989509	126	1800x700x850	3	3 - GN 1/1	455	C	1119	0,19 KW	3.980
70199509	153	2245x700x850	4	4 - GN 1/1	615	E	1920	0,33 KW	4.445

VOLT 230/I | GAS R290 | LED | SERIAL | 0 +4 °C TEMP. +36°C



600	**7557**9509
700	**7858**9509



600	**7708**9509
700	**7354**8609

SERIAL



600	**7328**9509
700	**7619**9509



MOD./COD.		↔ ↕		DOT			KW 365		€
75579509	101	1500x600x850	2	2 - 460x405	250	C	1018	0,22 KW	2.880
77089509	118	2020x600x850	3	3 - 460x405	390	C	1119	0,22 KW	3.545
73289509	146	2545x600x850	4	4 - 460x405	530	D	1919	0,35 KW	4.290
78589509	103	1345x700x850	2	2 - GN 1/1	290	C	1018	0,22 KW	4.350
73548609	128	1800x700x850	3	3 - GN 1/1	455	C	1119	0,22 KW	3.820
76199509	155	2245x700x850	4	4 - GN 1/1	615	E	1920	0,35 KW	4.715



600	**76**389509
700	**76**689509



600	**72**216709
700	**79**698609



600	**76**216709
700	**70**998609

*** Grupo recomendado**
[E] Recommended group
[F] Groupe recommandé

MOD./COD.		↔ ⤢ ↕		DOT		UC*	€
76389509	55	1195x600x850	2	2 - 460x405	250	1/4 HP	2.080
72216709	84	1720x600x850	3	3 - 460x405	390	1/3 HP	2.560
76216709	114	2245x600x850	4	4 - 460x405	530	3/8 HP	3.105
76689509	63	1045x700x850	2	2 - GN 1/1	290	1/4 HP	2.210
79698609	92	1500x700x850	3	3 - GN 1/1	455	1/3 HP	2.715
70998609	122	1945x700x850	4	4 - GN 1/1	615	3/8 HP	3.210

VOLT 230/I | GAS R290 | 0 +4 °C TEMP. +36°C



600	**71679509**
700	**75689509**



600	**70679509**
700	**74689509**



600	**72189509**
700	**77099509**



600	**71189509**
700	**76099509**



600	**70189509**
700	**78099509**



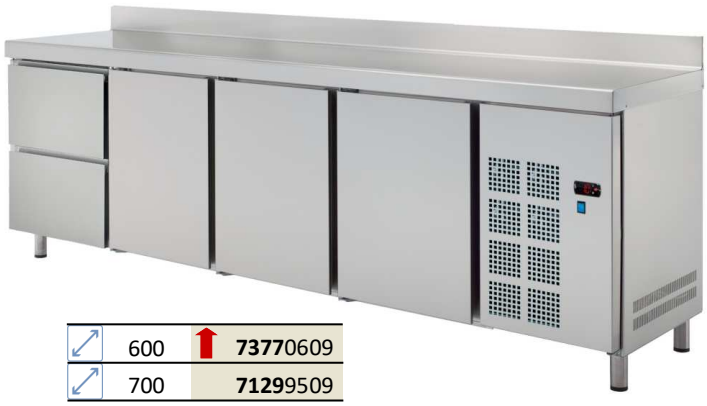
MOD./COD.				DOT				KW 365		€
71679509	108	1500x600x850	1	1 - 460x405	2	250	C	1018	0,22 KW	3.005
70679509	118	1500x600x850	-	-	4	250	C	1018	0,22 KW	3.545
72189509	126	2020x600x850	2	2 - 460x405	2	390	C	1119	0,22 KW	3.485
71189509	136	2020x600x850	1	1 - 460x405	4	390	C	1119	0,22 KW	4.015
70189509	146	2020x600x850	-	-	6	390	C	1119	0,22 KW	4.535
75689509	112	1345x700x850	1	1 - GN 1/1	2	290	C	1018	0,22 KW	3.430
74689509	122	1345x700x850	-	-	4	290	C	1018	0,22 KW	4.085
77099509	136	1800x700x850	2	2 - GN 1/1	2	455	C	1178	0,22 KW	3.945
76099509	146	1800x700x850	1	1 - GN 1/1	4	455	C	1178	0,22 KW	4.595
78099509	156	1800x700x850	-	-	6	455	D	1178	0,22 KW	5.245

MESAS FRÍAS CON CAJONES Y PUERTAS

E COLD TABLES WITH DRAWS AND DOORS

F TOURS RÉFRIGÉRÉES À TIROIRS ET PORTES

VOLT 230/I | GAS R290 | 0 +4 °C TEMP. +36°C



600	**7377**0609
700	**7129**9509



600	**7828**9509
700	**7429**9509



600	**7728**9509
700	**7229**9509



600	**7928**9509
700	**7329**9509



MOD./COD.				DOT				KW 365		€
73770609	153	2545x600x850	3	3 - 460x405	2	530	E	1920	0,35 KW	4.015
78289509	163	2545x600x850	2	2 - 460x405	4	530	E	1920	0,35 KW	4.540
77289509	173	2545x600x850	1	1 - 460x405	6	530	E	1920	0,35 KW	5.065
79289509	183	2545x600x850	-	-	8	530	E	1920	0,35 KW	5.580
71299509	163	2245x700x850	3	3 - GN 1/1	2	615	E	1920	0,35 KW	4.545
74299509	173	2245x700x850	2	2 - GN 1/1	4	615	E	1920	0,35 KW	5.195
72299509	183	2245x700x850	1	1 - GN 1/1	6	615	E	1920	0,35 KW	5.845
73299509	193	2245x700x850	-	-	8	615	E	1920	0,35 KW	6.495

VOLT 230/I | GAS R290 | 0 +4 °C TEMP. +36°C



74489509



75489509



76489509

GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE **4**





74770609

MOD./COD.							KW 365		€
74489509	97	1345x700x600	2	-	105	D	1194	0,22 KW	3.000
75489509	102	1345x700x600	1	1	105	D	1194	0,22 KW	3.485
76489509	116	1800x700x600	3	-	170	D	1194	0,22 KW	3.615
74770609	126	1800x700x600	1	2	170	D	1194	0,22 KW	4.415

VOLT 230/I | GAS R290 | 0 +4 °C TEMP. +36°C



77489509



78489509



600



GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE 3

700



GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE 4

MOD./COD.		↔ ⤢ ↕					KW 365		€
77489509	138	2245x700x600	4	-	230	E	1919	0,35 KW	4.480
78489509	153	2245x700x600	1	3	230	E	1919	0,35 KW	5.275

CONSTRUCCIÓN

- Exterior e interior de acero inoxidable 18/10 AISI-304. El trasero es de acero galvanizado.
- Encimeras con canto frontal redondeado. Murales, con peto posterior de 100 mm. 1
- Cuba interna con cantos redondeados para facilitar la limpieza. 2 Y desagüe en la base.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico (libre de CFC) con una densidad de 40 Kgs/m3, de 60 mm. de espesor.
- Con patas regulables de acero inoxidable.
- Bisagras de torsión, en las puertas. Con posición de mantenimiento abierta, cuando supera los 95º.
- Puertas con tirador incorporado, con cierre magnético, mediante burletes dotados de cámara de aire, para asegurar la estanqueidad. Fácilmente substituibles. 3
- Con cajón neutro, ubicado encima del compresor. OPCIONALMENTE, dicho cajón, puede ser picamarro. 4 Ver ACCESORIOS., ya que si lo desean, pueden colocar la máquina del café encima del mueble.
- Grupos frigoríficos sobre-dimensionados, con desescarche automático. Dichos grupos permiten su extracción para facilitar el servicio de mantenimiento y limpieza del condensador.
- Frío ventilado para conseguir la temperatura homogénea en el interior de la cámara.
- Gas refrigerante hidrocarburo R290. De máximo rendimiento para obtener la calificación energética mas ecológica, y para reducir la emisiones de CO2.
- Temperatura de trabajo 0 +4º C, con una temperatura ambiente de +36º C.
- Con termómetro-termostato electrónico digital. Dicho programador permite ajustar las temperaturas, máxima y mínima, así como los desescarches automáticamente, con el fin de optimizar al máximo, el rendimiento del frigorífico.
- Con interruptor luminoso de marcha-paro.
- Se suministran en dotación, con dos rejillas por puerta.
- Se fabrican con una profundidad de 600 mm.
- Están concebidos para su colocación en la pared de la zona del bar, por ello tienen una altura de 1.050 mm. y hacen conjunto con los muebles cafeteros y vajilleros de tras-barra, de la misma altura. (Ver GRUPO 14-ELEMENTOS NEUTROS).

CONTRAMOSTRADORES CON PUERTAS DE CRISTAL

- Con las puertas dotadas de cristal doble, con cámara de aire.
- Con cerradura en cada puerta. 5
- Con luz led.

CONSTRUCCIÓN BOTELLEROS

- Encimeras de acero inoxidable.
- Traseros de acero galvanizado.
- Cuba interna con los cantos redondeados para facilitar la limpieza y desagüe en el interior de la cámara. 2
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico (libre de CFC) con una densidad de 40 Kgs./m3.
- Con puertas correderas en la encimera. 6
- Con rejillas separadoras, verticalmente.
- Grupos frigoríficos sobre-dimensionados. Desescarche manual. Dichos grupos permiten su extracción para facilitar el servicio de mantenimiento y limpieza del condensador con la máxima comodidad.
- Frío estático.
- Gas refrigerante hidrocarburo R600a. De máximo rendimiento para obtener la calificación energética mas ecológica, y para reducir las emisiones de CO2.
- Temperatura de trabajo +1 +8º C, con una temperatura ambiente de +36º C.
- Con termostato analógico.
- Con interruptor luminoso de marcha-paro.

SERIE 2

- Exterior lacado en blanco.
- Interior de acero galvanizado.
- Con zócalo inferior

SERIE 5

- Interior y Exterior de acero inoxidable.
- Con zócalo inferior

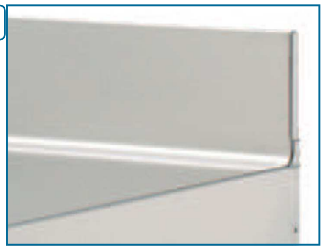
SERIE 8

- Interior y exterior en acero inoxidable.
- Con patas regulables de acero inoxidable.

FABRICADORES DE CUBITOS

- Exterior en acero inoxidable. Interior en ABS. Traseros en acero galvanizado.
- Fabrican los cubitos de hielo macizo de 40 gramos. 7
- Se fabrican 5 modelos, cuya producción hora y capacidad almacenada, viene especificada en cada uno de ellos. 8
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico (libre de CFC) con una densidad de 40 Kgs./m3.
- Equipo frigorífico tropicalizado, pudiendo trabajar con una temperatura ambiente de 43ºC, y con el agua a 35ºC.
- Gas refrigerante R404a
- Refrigeración del condensador por aire.
- Con patas regulables de acero inoxidable.

1



2



3



E

MAKING

- Outside and inside in 18/10 AISI-304 stainless steel. The rear is galvanized steel.
- Worktops with rounded front edge. Murals, with 100 mm rear bib. 1
- Internal tank with rounded edges to facilitate cleaning. 2 And drain at the base.
- Ecological injected polyurethane insulation (CFC -free) with a density of 40 Kgs / m3, 60 mm. of thickness.
- With adjustable stainless steel legs.
- Torsion hinges on the doors. With open maintenance position, when it exceeds 95º.
- Doors with built-in handle, with magnetic closure, by means of weatherstripping provided with an air chamber, to ensure sealing. Easily replaceable. 3
- With neutral drawer, located on top of the compressor. OPTIONALLY, said drawer can be pica-marro. 4 See ACCESSORIES., Since if you wish, you can place the coffee machine on top of the cabinet.
- Oversized refrigeration units, with automatic defrost. These groups allow its extraction to facilitate the service of maintenance and cleaning of the condenser.
- Cool ventilated to achieve a homogeneous temperature inside the chamber.
- R290 hydrocarbon refrigerant gas. Maximum performance to obtain the most ecological energy rating, and to reduce CO2 emissions.
- Working temperature 0 + 4º C, with an ambient temperature of + 36º C.
- With digital electronic thermometer-thermostat. This programmer allows to adjust the temperatures, maximum and minimum, as well as the defrosts automatically, in order to optimize to the maximum, the performance of the refrigerator.
- With light start-stop switch.
- They are supplied with two screens per door.
- They are manufactured with a depth of 600 mm.
- They are designed to be placed on the wall of the bar area, therefore they have a height of 1,050 mm. and they are combined with the coffee furniture and behind-the-counter crockery, of the same height. (See GROUP 14-NEUTRAL ELEMENTS).

COUNTER COUNTERS WITH GLASS DOORS

- With double glass doors, with an air chamber.
- With lock on each door. 5
- With led light.

BOOTEL COOLERS MAKING

- Stainless Steel Countertops .
- Galvanized steel rear.
- Internal tank with rounded edges to facilitate cleaning and drainage inside the chamber. 2
- Ecological injected polyurethane insulation (CFC -free) with a density of 40 Kgs./m3.
- With sliding doors on the counter. 6
- With separating grids, vertically.
- Oversized refrigerator groups. Manual defrost. These groups allow their extraction to facilitate the service of maintenance and cleaning of the condenser with the maximum comfort.
- Static cold.
- Hydrocarbon refrigerant gas R600a. Maximum performance to obtain the most ecological energy rating, and to reduce CO2 emissions.
- Working temperature +1 + 8º C, with an ambient temperature of + 36º C.
- With analog thermostat.
- With light start-stop switch.

SERIES 2

- White Lacquered Exterior.
- Galvanized Steel Interior.
- With Bottom Plinth.

SERIES 5

- Stainless Steel Interior and Exterior.
- With Bottom Plinth.

SERIES 8

- Stainless Steel Interior and Exterior.
- With Adjustable Stainless Steel Legs.

ICE CUBE MAKERS

- Stainless steel outside. Inside in ABS. Rear in galvanized steel.
- They make the 40-gram solid ice cubes. 7
- 5 models are manufactured, whose hourly production and stored capacity is specified in each of them. 8
- Ecological injected polyurethane insulation (CFC -free) with a density of 40 Kgs./m3.
- Tropicalized refrigerator equipment, being able to work with an ambient temperature of 43ºC, and with water at 35ºC.
- Refrigerant gas R404a
- Air condenser cooling.
- With stainless steel adjustable legs.

4



5



6



F

CONSTRUCTION

- Extérieur et intérieur en acier inoxydable 18/10 AISI-304. L'arrière est en acier galvanisé.
- Plans de travail avec bord avant arrondi. Murales, avec dossard de 100 mm. 1
- Réservoir interne aux bords arrondis pour faciliter le nettoyage. 2 Et égouttez à la base.
- Isolation écologique en polyuréthane injecté (sans CFC) avec une densité de 40 Kgs / m3, 60 mm. épais.
- Avec pieds réglables en acier inoxydable.
- La torsion s'articule sur les portes. Avec position de maintenance ouverte, lorsqu'elle dépasse 95 °.
- Portes avec poignée intégrée, à fermeture magnétique, au moyen de coupe-bise munis d'une chambre à air, pour assurer l'étanchéité. Facilement remplaçable. 3
- Avec tiroir neutre, situé sur le dessus du compresseur. FACULTATIVEMENT, ledit tiroir peut être pica-marro. 4 Voir ACCESSOIRES., Puisque si vous le souhaitez, vous pouvez placer la machine à café sur le dessus du meuble.
- Unités de réfrigération surdimensionnées, avec dégivrage automatique. Ces groupes permettent son extraction pour faciliter le service d'entretien et de nettoyage du condenseur.
- Ventilé frais pour atteindre une température homogène à l'intérieur de la chambre.
- Gaz réfrigérant hydrocarboné R290. Des performances maximales pour obtenir la cote énergétique la plus écologique et réduire les émissions de CO2.
- Température de travail 0 + 4º C, avec une température ambiante de + 36º C.
- Avec thermomètre-thermostat électronique numérique. Ce programmateur permet d'ajuster automatiquement les températures, maximum et minimum, ainsi que les dégivrages, afin d'optimiser au maximum les performances du réfrigérateur.
- Avec interrupteur marche / arrêt léger.
- Ils sont fournis avec deux grille par porte.
- Ils sont fabriqués avec une profondeur de 600 mm.
- Ils sont conçus pour être placés sur le mur de la zone du bar, ils ont donc une hauteur de 1050 mm. et ils sont combinés avec les meubles de café et la vaisselle derrière le comptoir, de la même hauteur. (Voir GROUPE 14-ÉLÉMENTS NEUTRES).

TOURS RÉFRIGÉRÉS HAUTES AVEC PORTES EN VERRE

- Avec double portes vitrées, avec chambre à air.
- Avec serrure sur chaque porte. 5
- Avec lumière led.

CONSTRUCTION REFROIDISSEUR DE BOUTEILLES

- Comptoirs en acier inoxydable.
- Arrière en acier galvanisé.
- Réservoir interne avec bords arrondis pour faciliter le nettoyage et le drainage à l'intérieur de la chambre. 2
- Isolation écologique en polyuréthane injecté (sans CFC) avec une densité de 40 Kgs./m3.
- Avec portes coulissantes sur le comptoir. 6
- Avec des grilles de séparation, verticalement.
- Groupes réfrigérants surdimensionnés. Dégivrage manuel. Ces groupes permettent leur extraction pour faciliter le service d'entretien et de nettoyage du condenseur avec le maximum de confort.
- Froid statique.
- Gaz réfrigérant hydrocarbure R600a. Des performances maximales pour obtenir la cote énergétique la plus écologique et réduire les émissions de CO2.
- Température de travail +1 + 8º C, avec une température ambiante de + 36º C.
- Avec thermostat analogique.
- Avec interrupteur marche / arrêt léger.

SÉRIE 2

- Extérieur laqué blanc.
- Intérieur en acier galvanisé.
- Avec socle inférieur.

SÉRIE 5

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable.
- Avec socle inférieur.

SÉRIE 8

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable.
- Avec pieds réglables en acier inoxydable.

MACHINE À GLAÇONS SOLIDES

- Extérieur en acier inoxydable. Intérieur en ABS. Arrière en acier galvanisé.
- Ils font les glaçons solides de 40 grammes. 7
- 5 modèles sont fabriqués, dont la production horaire et la capacité de stockage sont spécifiées dans chacun d'eux. 8
- Isolation écologique en polyuréthane injecté (sans CFC) avec une densité de 40 Kgs./m3.
- Équipement frigorifique tropicalisé, pouvant fonctionner avec une température ambiante de 43ºC, et avec de l'eau à 35ºC.
- Gaz réfrigérant R404a
- Refroidissement du condenseur à air.
- Avec pieds réglables en acier inoxydable.

7



8



VOLT 230/I | GAS R290 | 0 +4 °C TEMP. +36°C



71579509



76979509



73189509



ACCESORIOS
[E] ACCESSORIES
[F] ACCESOIRES

OPTIONAL

MOD./COD.				DOT				KW 365		€
71579509	116	1500x600x1050	2	4 - 460x405	1	335	D	1194	0,22 KW	2.790
76979509	134	2020x600x1050	3	6 - 460x405	1	520	C	1119	0,22 KW	3.360
73189509	161	2545x600x1050	4	8 - 460x405	1	700	D	1920	0,35 KW	3.915

CONTRA MOSTRADORES CON PUERTAS DE CRISTAL

E REFRIGERATED COUNTER WITH GLASS DOORS
F TOUR RÉFRIGÉRÉES HAUTE AVEC PORTES VITRÉES





76969509



70879509



75189509



MOD./COD.				DOT				KW 365		€
76969509	120	1500x600x1050	2	4 - 460x405	1	335	D	1194	0,22 KW	3.220
70879509	140	2020x600x1050	3	6 - 460x405	1	520	C	1119	0,22 KW	3.895
75189509	169	2545x600x1050	4	8 - 460x405	1	700	D	1920	0,35 KW	4.710

EXTERIOR LACADO BLANCO, INTERIOR GALVANIZADO
E WHITE LACQUERED EXTERIOR, GALVANIZED INTERIOR
F EXTÉRIEUR LAQUÉ BLANC, INTÉRIEUR GALVANISÉ

VOLT 230/I | GAS R600A | STATIC | +1 +8 °C TEMP. +36°C



75989209

Neue modelle • New Models • Nouveaux modèles • Modelos nuevos



76989209



77989209

MOD./COD.						KW 365		€
75989209	55	1020x550x850	2	200	C	387	0,11 KW	870
76989209	67	1525x550x850	3	365	C	445	0,18 KW	1.175
77989209	81	2030x550x850	4	445	C	1018	0,26 KW	1.385

INTERIOR Y EXTERIOR DE ACERO INOX
E INSIDE AND OUTSIDE IN STAINLESS STEEL
F ACIER INOXYDABLE POUR INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR

VOLT 230/I | GAS R600A | STATIC | +1 +8 °C TEMP. +36°C



74699209



75699209



76699209

MOD./COD.						KW 365		€
74699209	55	1020x550x850	2	200	C	387	0,11 KW	1.025
75699209	67	1525x550x850	3	365	C	445	0,18 KW	1.430
76699209	81	2030x550x850	4	445	C	1018	0,26 KW	1.705

BOTELLEROS

E BOTTLE COOLERS
F RAFRAÎCHISSEUR DE BOISSONS

INTERIOR Y EXTERIOR DE ACERO INOX
E INSIDE AND OUTSIDE IN STAINLESS STEEL
F ACIER INOXYDABLE POUR INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR

VOLT 230/I | GAS R600A | STATIC | +1 +8 °C TEMP. +36°C



72712509



74712509



75712509

MOD./COD.						KW 365		€
72712509	72	1500x550x850	3	420	C	518	0,20 KW	1.610
74712509	87	2000x550x850	4	580	C	529	0,20 KW	1.880
75712509	103	2500x550x850	5	720	C	766	0,21 KW	2.365

VOLT 230/I

GAS R404a

TEMP. +43°C
TEMP. H2O +35°C



78100G08



78200G08

MOD./COD.			PRODUCTION		STOCK			€
		↔ ↗ ↕			Kg			
78100G08	39	365x495x600	25 Kgs/24h	625	6	150	500 W	1.915
78200G08	48	500x585x685	37 Kgs/24h	925	15	375	700 W	2.325

VOLT 230/I

GAS R404a

TEMP. +43°C
TEMP. H2O +35°C



78300G08



78500G13 / **7860**0G13

MOD./COD.			PRODUCTION		STOCK			€
78300G08	52	500x585x795	50 Kgs/24h	1250	25	625	800 W	2.565
78500G13	67	740x605x1015	80 Kgs/24h	2000	40	1000	1050 W	3.810
78600G13	74	740x605x1015	100 Kgs/24h	2500	60	1500	1200 W	4.115

CONSTRUCCIÓN GENÉRICA

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304. 18/10. El trasero es de acero galvanizado.
- Con encimera de granito. 1
- Cuba interna con los cantos redondeados para facilitar la limpieza y desagüe en el interior de la cámara. 2
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico (libre de CFC) con una densidad de 40 Kgs./m3.
- Con patas regulables de acero inoxidable.
- Bisagras de torsión, en todas las puertas. Con posición de mantenimiento abierta, cuando supera los 95 grados.
- Puertas con cierre magnético, mediante burletes dotados de cámara de aire, para asegurar la estanqueidad. Fácilmente substituibles.
- Grupos frigoríficos sobre-dimensionados, con desescarche automático. Dichos grupos permiten su extracción para facilitar el servicio de mantenimiento y limpieza del condensador con la máxima comodidad.
- Gas refrigerante hidrocarburo R290 ó R600a (según modelo). De máximo rendimiento para obtener la calificación energética mas ecológica y para reducir la emisiones de CO2.
- Temperatura de trabajo 0 +4º C, con una temperatura ambiente de +36º C.
- Con termómetro-termostato electrónico digital. Dicho programador permite ajustar las temperaturas, máxima y mínima, así como los desescarches automáticamente, con el fin de optimizar al máximo el rendimiento del frigorífico.
- Con interruptor luminoso de marcha-paro.

MESAS FRÍAS DE PASTELERÍA

- Frío ventilado para conseguir la temperatura homogénea en el interior de la cámara.
- Son para ubicar rejillas o latas EURONORM, de 400 x 600 mm.
- En dotación 1 rejilla EN por cada puerta.
- La profundidad son 800 mm.
- Hay modelos con encimera de acero inoxidable 3 y con encimera de granito. 4

MESAS DE PREPARACIÓN DE PIZZAS, SERIE 2

- Con frío estático.
- Con cerradura situada en la parte inferior de las puertas. 5
- Son para rejillas o recipientes GN 1/1, de 325x530 mm.
- En dotación 1 Rejilla GN, por cada puerta.
- La profundidad son 700 mm.
- MODELOS **74A0**9PRC y **75A3**9PRC, con hueco en la parte posterior de la encimera, para colocar recipientes GN 1/6-150. El frío proviene de la cámara inferior. Así mismo disponen de un estante elevado, que a la vez cubre los ingredientes. 6
- MODELOS **7CA0**9PRC y **7CA3**9PRC, con dotación de los recipientes GN 1/6-150 para los ingredientes.
- MODELO **76A3**9MRC, opcionalmente, se puede colocar, un refrigerador de ingredientes de 5 GN 1/4-150, apoyado en los laterales de la encimera de granito. 7 8

MESAS DE PREPARACIÓN DE PIZZAS, SERIE 5

- Frío ventilado para conseguir la temperatura homogénea en el interior de la cámara.
- Son para rejillas o recipientes GN 1/1, de 325x530 mm.
- En dotación 1 Rejilla GN, por cada puerta.
- La profundidad son 700 mm.
- Opcionalmente, se puede colocar, un refrigerador de ingredientes, apoyado en los laterales de la encimera de granito. 7 8

MESAS DE PREPARACIÓN DE PIZZAS, SERIE 8

- Frío ventilado para conseguir la temperatura homogénea en el interior de la cámara.
- Son para rejillas o latas EURONORM, de 400X600 mm.
- En dotación 7 pares de guías, por cada puerta.
- La profundidad son 800 mm.
- Opcionalmente, se puede colocar, un refrigerador de ingredientes, apoyado en los laterales de la encimera de granito. 7 8

MUEBLE NEUTRO

- Con 5 cajones para la fermentación de la masa de las bolas de pizza.

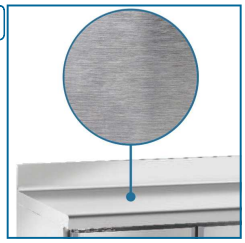
1



2



3



E

GENERIC CONSTRUCTION

- Exterior and interior in stainless steel AISI-304. 18/10. The rear is made of galvanised steel.
- With granite worktop. 1
- Internal tank with rounded edges to facilitate cleaning and drainage inside the chamber. 2
- Ecological injected polyurethane insulation (CFC-free) with a density of 40 kg/m3.
- With stainless steel adjustable legs.
- Torsion hinges on all doors. With open maintenance position, when it exceeds 95 degrees.
- Doors with magnetic closing, by means of weatherstrips equipped with air chamber, to ensure watertightness. Easily replaceable.
- Oversized refrigeration units, with automatic defrosting. These units can be removed to facilitate maintenance and cleaning of the condenser with maximum convenience.
- R290 or R600a hydrocarbon refrigerant gas (depending on model). Maximum performance to obtain the most ecological energy qualification and to reduce CO2 emissions.
- Working temperature 0 +4º C, with an ambient temperature of +36º C.
- With digital electronic thermometer-thermostat. This programmer allows to adjust the maximum and minimum temperatures, as well as defrosting automatically, in order to optimise the refrigerator's performance to the maximum.
- With luminous on-off switch.

PASTRY COLD TABLES

- Ventilated refrigeration to achieve a homogeneous temperature inside the chamber.
- They are for placing EURONORM racks or tins, 400 x 600 mm.
- Supplied with 1 EN grid for each door.
- The depth is 800 mm.
- There are models with stainless steel worktop 3 and with granite worktop. 4

PIZZA PREPARATION TABLES, SERIES 2

- With static cooling.
- With lock on the bottom of the doors. 5
- For GN 1/1 racks or containers, 325x530 mm.
- Supplied with 1 GN rack per door.
- The depth is 700 mm.
- MODELS **74A0**9PRC and **75A3**9PRC, with recess in the back of the worktop, for GN 1/6-150 containers. The cold comes from the lower chamber. They also have a raised shelf, which at the same time covers the ingredients. 6
- MODELS **7CA0**9PRC and **7CA3**9PRC, with GN 1/6-150 containers for ingredients.
- MODEL **76A3**9MRC, optionally, a 5 GN 1/4-150 ingredient cooler can be fitted, resting on the sides of the granite worktop. 7 8

PIZZA PREPARATION TABLES, 5 SERIES

- Ventilated cooling to achieve a homogeneous temperature inside the chamber.
- They are for GN 1/1 racks or containers, 325x530 mm.
- Supplied with 1 GN grid for each door.
- The depth is 700 mm.
- Optionally, an ingredient cooler can be placed on the sides of the granite worktop. 7 8

PIZZA PREPARATION TABLES, SERIES 8

- Ventilated cooling to achieve a homogeneous temperature inside the chamber.
- They are for EURONORM racks or tins, 400X600 mm.
- Supplied with 7 pairs of guides, for each door.
- The depth is 800 mm.
- Optionally, an ingredient cooler can be placed on the sides of the granite worktop. 7 8

NEUTRAL FURNITURE

- With 5 drawers for proofing pizza dough.

4



5



F

CONSTRUCTION GÉNÉRIQUE

- Extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI -304. 18/10. L'arrière est en acier galvanisé.
- Avec un plan de travail en granit. 1
- Réservoir interne avec des bords arrondis pour faciliter le nettoyage et le drainage à l'intérieur de la chambre. 2
- Isolation écologique en polyuréthane injecté (sans CFC) d'une densité de 40 kg/m3.
- Avec des pieds réglables en acier inoxydable.
- Charnières à torsion sur toutes les portes. En position ouverte de maintenance, lorsqu'il fait plus de 95 degrés.
- Portes à fermeture magnétique, au moyen de coupe-froid équipés d'une chambre à air, pour assurer l'étanchéité à l'eau. Facilement remplaçable.
- Unités de réfrigération surdimensionnées, avec dégivrage automatique. Ces unités peuvent être retirées pour faciliter l'entretien et le nettoyage du condenseur avec un maximum de commodité.
- Gaz réfrigérant hydrocarbure R290 ou R600a (selon le modèle). Performance maximale pour obtenir la qualification énergétique la plus écologique et réduire les émissions de CO2.
- Température de travail 0 +4º C, avec une température ambiante de +36º C.
- Avec thermomètre-thermostat électronique numérique. Ce programmateur permet de régler les températures maximale et minimale, ainsi que le dégivrage automatique, afin d'optimiser au maximum les performances du réfrigérateur.
- Avec interrupteur lumineux marche-arrêt.

TABLES FROIDES DE PÂTISSERIE

- Réfrigération ventilée pour obtenir une température homogène à l'intérieur de la chambre.
- Ils permettent de placer des racks ou des boîtes EURONORM, 400 x 600 mm.
- Fourni avec 1 grille EN pour chaque porte.
- La profondeur est de 800 mm.
- Il existe des modèles avec un plan de travail en acier inoxydable 3 et avec un plan de travail en granit. 4

TABLES DE PRÉPARATION DES PIZZAS, SÉRIE 2

- Avec refroidissement statique.
- Avec serrure sur le bas des portes. 5
- Pour racks ou conteneurs GN 1/1, 325x530 mm.
- Fourni avec 1 grille GN par porte.
- La profondeur est de 700 mm.
- MODÈLES **74A0**9PRC et **75A3**9PRC, avec niche à l'arrière du plan de travail, pour récipients GN 1/6-150. Le froid vient de la chambre basse. Ils disposent également d'une étagère surélevée, qui recouvre en même temps les ingrédients. 6
- MODÈLES **7CA0**9PRC et **7CA3**9PRC, avec récipients GN 1/6-150 pour les ingrédients.
- MODÈLE **76A3**9MRC, en option, il est possible d'installer un refroidisseur d'ingrédients 5 GN 1/4-150, reposant sur les côtés du plan de travail en granit. 7 8

TABLES DE PRÉPARATION DES PIZZAS, SÉRIE 5

- Refroidissement ventilé pour obtenir une température homogène à l'intérieur de la chambre.
- Ils sont destinés aux racks ou conteneurs GN 1/1, 325x530 mm.
- Fourni avec 1 grille GN pour chaque porte.
- La profondeur est de 700 mm.
- En option, un refroidisseur d'ingrédients peut être placé sur les côtés du plan de travail en granit. 7 8

TABLES DE PRÉPARATION DES PIZZAS, SÉRIE 8

- Refroidissement ventilé pour obtenir une température homogène à l'intérieur de la chambre.
- Ils sont destinés aux racks ou aux boîtes EURONORM, 400X600 mm.
- Fourni avec 7 paires de guides, pour chaque porte.
- La profondeur est de 800 mm.
- En option, un refroidisseur d'ingrédients peut être placé sur les côtés du plan de travail en granit. 7 8

MEUBLES NEUTRES

- Avec 5 tiroirs pour la fermentation de la pâte à pizza.

6



7



8



VOLT 230/I | GAS R290 | 0 +4 °C TEMP. +36°C



7M342170

GRANIT



7M242170



71342170

INOX



71242170

MOD./COD.				EN DOT			KW 365		€
7M342170	209	1480x800x850	2	2 - 400x600	290	D	1477	0,22 KW	3.850
71342170	130	1480x800x850	2	2 - 400x600	290	D	1477	0,22 KW	3.210
7M242170	270	1730x800x850	3	3 - 400x600	440	D	1723	0,30 KW	4.630
71242170	164	1730x800x850	3	3 - 400x600	440	D	1723	0,30 KW	3.860

G11 P.27/29 CARACTERÍSTICAS GENERALES
E GENERAL FEATURES F CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

VOLT 230/I | STATIC | SERIAL | 0 +4 °C TEMP. +36°C



74A09PRC — GAS R600A



7CA09PRC — GAS R600A



75A39PRC — GAS R290



7CA39PRC — GAS R290



76A39MRC — GAS R600A



GRUPO E GROUP F GROUPE 11

MOD./COD.				DOT	GN	DOT			KW 365		€
74A09PRC	110	900x700x880/1100	2	2 - GN 1/1	5 - GN 1/6 - 150	NO	288	E	1194	0,23 KW	1.865
7CA09PRC	112	900x700x880/1100	2	2 - GN 1/1	5 - GN 1/6 - 150	OK	288	E	1194	0,23 KW	2.010
75A39PRC	145	1365x700x880/1100	3	3 - GN 1/1	8 - GN 1/6 - 150	NO	416	E	1194	0,23 KW	2.540
7CA39PRC	148	1365x700x880/1100	3	3 - GN 1/1	8 - GN 1/6 - 150	OK	416	E	1194	0,23 KW	2.775
76A39MRC	200	1400x700x880/1025	3	3 - GN 1/1	-	-	368	E	2102	0,43 KW	3.330

MESAS PREPARACIÓN PIZZAS CON PUERTAS GN 1/1

E PIZZA PREPARATION TABLES WITH DOORS GN 1/1

F TABLES DE PRÉPARATION DES PIZZAS AVEC PORTES GN 1/1

VOLT 230/I | GAS R290 | 0 +4 °C TEMP. +36°C



77220609



78770609



MOD./COD.				DOT			KW 365		€
77220609	203	1345x700x850/1000	2	2 - GN 1/1	290	C	1018	0,19 KW	3.050
78770609	251	1800x700x850/1000	3	3 - GN 1/1	455	C	1119	0,19 KW	3.510

G11 P.27/29 CARACTERÍSTICAS GENERALES
E GENERAL FEATURES F CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

MESAS PREPARACIÓN PIZZAS CON PUERTAS EN 400x600

E PIZZA PREPARATION TABLES WITH DOORS EN 400x600

F TABLES DE PRÉPARATION DES PIZZAS AVEC PORTES EN 400x600

VOLT 230/I | GAS R600A | 0 +4 °C TEMP. +36°C

EN



7CFN0062



7CFN0063

INOX



7490005D





GRUPO E GROUP F GROUPE 16



GRUPO E GROUP F GROUPE 8



GRUPO E GROUP F GROUPE 11

MOD./COD.				DOT				KW 365		€
7CFN0062	252	1510x800x850/1000	2	14	-	390	C	1220	0,27 KW	2.940
7CFN0063	306	2055x800x850/1000	3	21	-	580	C	1330	0,40 KW	3.585
7490005D	58	525x800x850	-	-	5	123	-	-	-	1.235

G11 P.27/29 CARACTERÍSTICAS GENERALES
E GENERAL FEATURES F CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

CONSTRUCCIÓN GENÉRICA

- Exterior e interior en acero inoxidable 18/10 AISI-304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico (libre de CFC) con una densidad de 40 Kgs/m3, de 40 mm. de espesor.
- El frío es estático, mediante serpentín de cobre, adosado a la pared interna de la cuba, en el espacio del aislamiento, lo cual facilita la limpieza de la misma.
- Gas refrigerante hidrocarburo R600a. De máximo rendimiento para obtener la calificación energética mas ecológica, y para reducir las emisiones de CO2.
- Temperatura de trabajo +4 +8° C, con una temperatura ambiente de +36° C.
- Con termómetro-termostato electrónico digital, con el cual se pueden ajustar las temperaturas, máxima y mínima.
- Con interruptor luminoso de marcha-paro.
- Se pueden usar para ingredientes de pizza, o de bocadillos o de ensaladas.
- Llevan 4 patas regulables, de 20 mm., pero opcionalmente, se pueden suministrar con un kit de patas de 100/120 mm., para poder colocarlas en cualquier mesa de trabajo 1. Ver ACCESORIOS.
- Normalmente, se colocan encima de los laterales de granito de las mesas de preparación de pizzas. 2

REFRIGERADORES DE INGREDIENTES CON VITRINA

- Con una vitrina de cristal templado, cerrado a 3 caras y encimera, fijado al refrigerador. 3
- La encimera de cristal, se puede usar como estante.
- Hay modelos sin los recipientes GN, y otros modelos que los llevan como dotación.

REFRIGERADORES DE INGREDIENTES CON TAPA

- Equipados con una tapa de acero inoxidable, abatible, que se mantiene elevada, durante el servicio. 4
- Cuando la tapa está cerrada, actúa como un frigorífico, por lo que no es necesario retirar los ingredientes, cuando no se usa.
- Hay modelos sin los recipientes GN, y otros modelos que los llevan como dotación.

E GENERIC CONSTRUCTION

- Exterior and interior in 18/10 AISI-304 stainless steel.
- Ecological injected polyurethane insulation (CFC-free) with a density of 40 kg/m3, 40 mm thick.
- The cooling is static, by means of a copper coil, attached to the internal wall of the tank, in the insulation space, which facilitates its cleaning.
- Hydrocarbon refrigerant gas R600a. Maximum performance to obtain the most ecological energy qualification, and to reduce CO2 emissions.
- Working temperature +4 +8° C, with an ambient temperature of +36° C.
- With digital electronic thermometer-thermostat, with which the maximum and minimum temperatures can be adjusted.
- With illuminated on/off switch.
- Can be used for pizza toppings, sandwich toppings or salad toppings.
- They have 4 adjustable legs of 20 mm, but optionally, they can be supplied with a set of legs of 100/120 mm, so that they can be placed on any work table 1. See ACCESSORIES.
- Normally, they are placed on top of the granite sides of the pizza preparation tables. 2

INGREDIENT REFRIGERATORS WITH DISPLAY CASE

- With a tempered glass display cabinet, closed on 3 sides and worktop, fixed to the refrigerator. 3
- The glass top can be used as a shelf.
- There are models without GN containers and other models with GN containers as standard.

INGREDIENT REFRIGERATORS WITH LID

- Equipped with a stainless steel hinged lid, which remains raised during service. 4
- When the lid is closed, it acts as a refrigerator, so there is no need to remove the ingredients when not in use.
- There are models without GN containers, and other models with GN containers as standard.

F CONSTRUCTION GÉNÉRIQUE

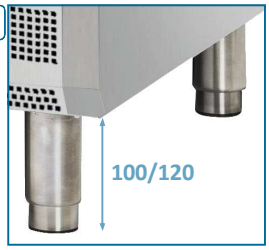
- Extérieur et intérieur en acier inoxydable 18/10 AISI-304.
- Isolation écologique en polyuréthane injecté (sans CFC) d'une densité de 40 kg/m3, d'une épaisseur de 40 mm.
- Le refroidissement est statique, au moyen d'un serpentin en cuivre, fixé à la paroi interne du réservoir, dans l'espace d'isolation, ce qui facilite son nettoyage.
- Gaz réfrigérant hydrocarbure R600a. Performance maximale pour obtenir la qualification énergétique la plus écologique, et pour réduire les émissions de CO2.
- Température de travail +4 +8° C, avec une température ambiante de +36° C.
- Avec thermomètre-thermostat électronique numérique, permettant de régler les températures maximale et minimale.
- Avec interrupteur marche/arrêt éclairé.
  Peut être utilisé comme garniture de pizza, de sandwich ou de salade.
- Ils ont 4 pieds réglables de 20 mm, mais en option, ils peuvent être fournis avec un jeu de pieds de 100/120 mm, de sorte qu'ils peuvent être placés sur n'importe quelle table de travail 1. Voir ACCESSOIRES.
- Normalement, elles sont placées sur les côtés en granit des tables de préparation des pizzas. 2

REFROIDISSEURS D'INGRÉDIENTS AVEC VITRINE

- Avec une vitrine en verre trempé, fermée sur 3 côtés et un plan de travail, fixée au réfrigérateur. 3
- Le plateau en verre peut être utilisé comme une étagère.
- Il existe des modèles sans conteneurs GN et d'autres modèles avec des conteneurs GN de série.

REFROIDISSEURS D'INGRÉDIENTS AVEC COUVERCLE

- Équipé d'un couvercle à charnière en acier inoxydable, qui reste relevé pendant le service. 4
- Lorsque le couvercle est fermé, il fait office de réfrigérateur. Il n'est donc pas nécessaire de retirer les ingrédients lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
- Il existe des modèles sans conteneurs GN, et d'autres modèles avec des conteneurs GN de série.

1


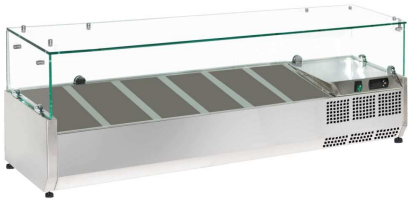
2


3


4




7514120V Capacity 5 1/4



7614140V Capacity 6 1/4
7613150V Capacity 6 1/3



7814180V Capacity 8 1/4



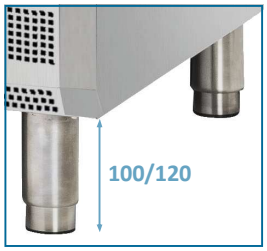
7913200V Capacity 9 1/3

VOLT 230/I | GAS R600A | STATIC

+4 +8 °C
TEMP. +36°C



ACCESORIOS
[E] ACCESSORIES
[F] ACCESOIRES



OPTIONAL KIT x 4



751412CV + 5 1/4



761414CV + 6 1/4
761315CV + 6 1/3



781418CV + 8 1/4



791320CV + 9 1/3

MOD./COD.		↔ ⤢ ↕	SERIE	GN	DOT		€
7514120V	37	1200x335x440	2	5 - GN 1/4 - 150	NO	160 W	1.180
751412CV	40	1200x335x440	2	5 - GN 1/4 - 150	OK	160 W	1.335
7614140V	41	1400x335x440	5	6 - GN 1/4 - 150	NO	160 W	1.250
761414CV	45	1400x335x440	5	6 - GN 1/4 - 150	OK	160 W	1.435
7814180V	48	1800x335x440	5	8 - GN 1/4 - 150	NO	160 W	1.345
781418CV	53	1800x335x440	5	8 - GN 1/4 - 150	OK	160 W	1.590
7613150V	46	1500x395x440	8	6 - GN 1/3 - 150	NO	160 W	1.265
761315CV	50	1500x395x440	8	6 - GN 1/3 - 150	OK	160 W	1.495
7913200V	56	2000x395x440	8	9 - GN 1/3 - 150	NO	160 W	1.495
791320CV	62	2000x395x440	8	9 - GN 1/3 - 150	OK	160 W	1.850

G11 P.34 CARACTERÍSTICAS GENERALES
[E] GENERAL FEATURES [F] CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES



VOLT 230/I | GAS R600A | STATIC | +4 +8 °C TEMP. +36°C



7514120T Capacity 5 GN 1/4



751412CT + 5 GN 1/4



7614140T Capacity 6 GN 1/4

7613150T Capacity 6 GN 1/3



761414CT + 6 GN 1/4

761315CT + 6 GN 1/3



7814180T Capacity 8 GN 1/4



781418CT + 8 GN 1/4



7913200T Capacity 9 GN 1/3



791320CT + 9 GN 1/3

MOD./COD.		↔ ↗ ↕	SERIE	GN	DOT		€
7514120T	25	1200x335x280/550	2	5 - GN 1/4 - 150	NO	160 W	1.150
751412CT	28	1200x335x280/550	2	5 - GN 1/4 - 150	OK	160 W	1.305
7614140T	27	1400x335x280/550	5	6 - GN 1/4 - 150	NO	160 W	1.215
761414CT	31	1400x335x280/550	5	6 - GN 1/4 - 150	OK	160 W	1.400
7814180T	30	1800x335x280/550	5	8 - GN 1/4 - 150	NO	160 W	1.305
781418CT	35	1800x335x280/550	5	8 - GN 1/4 - 150	OK	160 W	1.550
7613150T	29	1500x395x280/600	8	6 - GN 1/3 - 150	NO	160 W	1.310
761315CT	33	1500x395x280/600	8	6 - GN 1/3 - 150	OK	160 W	1.540
7913200T	34	2000x395x280/600	8	9 - GN 1/3 - 150	NO	160 W	1.425
791320CT	40	2000x395x280/600	8	9 - GN 1/3 - 150	OK	160 W	1.770

CONSTRUCCIÓN GENÉRICA

- De 700 mm. de profundidad.
- Exterior e interior de acero inoxidable. El trasero es de acero galvanizado.
- Cuba interna con los cantos redondeados para facilitar la limpieza y desagüe en la base. 1
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico (libre de CFC), con una densidad de 40 Kgs/m3 y de 50 mm. de espesor.
- Bisagras de torsión, en todas las puertas. Con posición de mantenimiento abierta, cuando supera los 95 grados. 2
- Puertas con cierre magnético, mediante burletes dotados de cámara de aire, para asegurar la estanqueidad. Fácilmente substituibles. 3
- Las reservas, son GN 1/1, y llevan en dotación una rejilla de 325x530 por puerta. Opcionalmente, se pueden colocar recipientes GN (Ver GRUPO 16)
- Grupos frigoríficos sobre-dimensionados, situados en la parte inferior del mueble, con desescarche automático. Dichos grupos permiten su extracción para facilitar el servicio de mantenimiento y limpieza del condensador. 4
- Con frío estático.
- Gas refrigerante hidrocarburo R290 ó R600a (según modelos). De máximo rendimiento para obtener la calificación energética mas ecológica, y para reducir las emisiones de CO2.
- Temperatura de trabajo 0 +4ºC, en conservación, con una temperatura ambiente de +36ºC.
- Con termómetro-termostato electrónico digital. Dicho programador permite ajustar las temperaturas, máxima y mínima, con el fin de optimizar al máximo el rendimiento del frigorífico.
- Con interruptor de marcha-paro.
- Con cerradura, situada en la parte inferior de las puertas. 5
- Con zócalo en la base del mueble y pies regulables.

MESAS FRÍAS DE CONSERVACIÓN

- Con la encimera de acero inoxidable, con el canto frontal redondeado.

MESAS PARA PREPARACIÓN DE BOCADILLOS O SANDWICHES

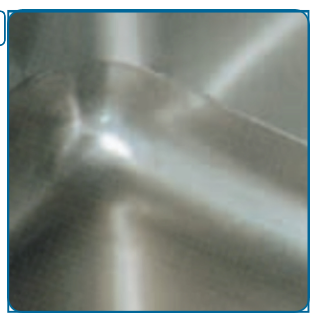
- La encimera es de acero inoxidable y en la parte posterior, disponen de un hueco elevado 130 mm. de la misma, para colocar recipientes GN. El frío proviene de la cámara inferior.
- Hay modelos, con los recipientes en DOTACIÓN.
- Equipan una tapa abatible, de acero inoxidable, con dos posiciones, abierta o cerrada, de manera que cuando no se usa, los alimentos quedan protegidos higiénicamente y además se mantienen refrigerados. 6

MESAS PARA PREPARACION DE ENSALADAS O GASTRO-CHEFF

- Equipan una tapa abatible y telescópica, de acero inoxidable, para tapar los alimentos, cuando no se usa, y a la vez, poder utilizar la encimera, como mesa de trabajo. 7
- La encimera está totalmente abierta para colocar, opcionalmente, recipientes GN 1/1, con las combinaciones que deseen. (Ver GRUPO 16). El frio proviene de la cámara inferior.
- En la parte anterior de la encimera, dispone de una placa de polietileno, para el corte y preparación de las ensaladas.
- Hay modelos con los recipientes en DOTACIÓN.

MESAS ENSALADAS CON VITRINA

- Disponen de una vitrina cerrada a tres caras, con un estante intermedio de cristal. 8
- Diseñadas para la exposición y venta en KEBAPS.
- La encimera está totalmente abierta para colocar, opcionalmente, recipientes GN 1/1, con las combinaciones que deseen. (Ver GRUPO 16). El frio proviene de la cámara inferior.
- En la parte anterior de la encimera, dispone de una placa de polietileno, para el corte y preparación de las ensaladas.
- Hay modelos con los recipientes en DOTACIÓN.

1


2


3


E

GENERIC CONSTRUCTION

- 700 mm. deep.
- Stainless steel exterior and interior. The back is made of galvanised steel.
- Internal tank with rounded edges for easy cleaning and drainage at the base. 1
- Ecological injected polyurethane insulation (CFC-free), with a density of 40 kg/m3 and 50 mm thick.
- Torsion hinges on all doors. With hold-open position, when it exceeds 95 degrees. 2
- Doors with magnetic closing, by means of weatherstrips equipped with air chamber, to ensure watertightness. Easily replaceable. 3
- Reserves are GN 1/1, and are supplied with a 325x530 grid per door. Optionally, GN containers can be fitted (see GROUP 16).
- Oversized refrigeration units, located in the lower part of the cabinet, with automatic defrosting. These groups can be removed to facilitate maintenance and cleaning of the condenser. 4
- With static cooling.
- R290 or R600a hydrocarbon refrigerant gas (depending on model). Maximum performance to obtain the most ecological energy rating, and to reduce CO2 emissions.
- Working temperature 0 +4ºC, in conservation, with an ambient temperature of +36ºC.
- With digital electronic thermometer-thermostat. This programmer allows the maximum and minimum temperatures to be adjusted in order to optimise the refrigerator's performance to the maximum.
- With on/off switch.
- With lock, located at the bottom of the doors. 5
- With plinth at the base of the cabinet and adjustable feet.

COLD STORAGE TABLES

- With stainless steel worktop and rounded front edge.

TABLES FOR SANDWICHES PREPARATION

- The worktop is made of stainless steel and the back of the table has a recess 130 mm above the worktop for the placement of GN containers. The cold comes from the lower chamber.
- There are models with the containers in ENDOWMENT.
- They are fitted with a stainless steel hinged lid with two positions, open or closed, so that when not in use, the food is hygienically protected and also kept refrigerated. 6

SALAD OR GASTRO-CHEFF PREPARATION TABLES

- They are equipped with a stainless steel folding and telescopic lid, to cover the food when not in use, and at the same time, to be able to use the worktop as a work table. 7
- The worktop is completely open to place, optionally, GN 1/1 containers, with the combinations you wish. (See GROUP 16). The cold comes from the lower chamber.
- The front part of the worktop has a polyethylene plate for cutting and preparing salads.
- There are models with the containers in ENDOWMENT.

SALAD TABLES WITH DISPLAY CABINET

- They have a three-sided closed display cabinet with an intermediate glass shelf. 8
- Designed for display and sale in KEBAPS.
- The worktop is completely open to place, optionally, GN 1/1 containers, with the combinations you wish. (See GROUP 16). The cold comes from the lower chamber.
- The front part of the worktop has a polyethylene plate for cutting and preparing salads.
- There are models with the containers in ENDOWMENT.

4



5



F

CONSTRUCTION GÉNÉRIQUE

- 700 mm. de profondeur.
- Extérieur et intérieur en acier inoxydable. Le dos est en acier galvanisé.
- Réservoir interne avec des bords arrondis pour un nettoyage facile et un drainage à la base. 1
- Isolation écologique en polyuréthane injecté (sans CFC), d'une densité de 40 kg/m3 et d'une épaisseur de 50 mm.
- Charnières à torsion sur toutes les portes. Avec la position de maintien en position ouverte, lorsqu'elle dépasse 95 degrés. 2
- Portes à fermeture magnétique, au moyen de coupe-froid équipés d'une chambre à air, pour assurer l'étanchéité. Facilement remplaçable. 3
- Les réserves sont GN 1/1, et sont fournies avec une grille de 325x530 par porte. En option, des conteneurs GN peuvent être montés (voir GROUPE 16).
- Unités de réfrigération surdimensionnées, situées dans la partie inférieure de l'armoire, avec dégivrage automatique. Ces groupes peuvent être retirés pour faciliter l'entretien et le nettoyage du condenseur. 4
- Avec refroidissement statique.
- Gaz réfrigérant hydrocarbure R290 ou R600a (selon le modèle). Performance maximale pour obtenir le classement énergétique le plus écologique, et réduire les émissions de CO2.
- Température de travail 0 +4ºC, en conservation, avec une température ambiante de +36ºC.
- Avec thermomètre-thermostat électronique numérique. Ce programmateur vous permet de régler les températures maximales et minimales afin d'optimiser au maximum les performances du réfrigérateur.
- Avec interrupteur marche/arrêt.
- Avec serrure, située au bas des portes. 5
- Avec plinthe à la base du meuble et pieds réglables.

TABLES RÉFRIGÉRÉES CONSERVATION

- Avec un plan de travail en acier inoxydable et un bord frontal arrondi.

TABLES DE PRÉPARATION DE SANDWICHS

- Le plan de travail est en acier inoxydable et l'arrière de la table comporte un renfoncement de 130 mm au-dessus du plan pour placer les conteneurs GN. Le froid vient de la chambre basse.
- Il existe des modèles avec les conteneurs en DOTATION.
- Équipé d'un couvercle à charnière en acier inoxydable, avec deux positions, ouverte ou fermée, de sorte que, lorsqu'il n'est pas utilisé, l'aliment est protégé de manière hygiénique et également maintenu réfrigéré. 6

TABLES DE PRÉPARATION DE SALADES OU GASTRO-CHEFF

- Ils sont équipés d'un couvercle pliable et télescopique en acier inoxydable, pour couvrir les aliments lorsqu'ils ne sont pas utilisés, et en même temps, pour pouvoir utiliser le plan de travail comme table. 7
- Le plan de travail est complètement ouvert pour placer, au choix, des récipients GN 1/1, avec les combinaisons que vous souhaitez. (Voir GROUPE 16).Le froid vient de la chambre basse.
- La partie avant du plan de travail comporte une plaque en polyéthylène pour couper et préparer les salades.
- Il existe des modèles avec les conteneurs en DOTATION.

TABLES À SALADE AVEC VITRINE

- Ils disposent d'une vitrine fermée sur trois côtés avec une étagère intermédiaire en verre. 8
- Conçu pour être exposé et vendu dans les boutiques de KEBAPS.
- Le plan de travail est complètement ouvert pour placer, au choix, des récipients GN 1/1, avec les combinaisons que vous souhaitez. (Voir GROUPE 16).Le froid vient de la chambre basse.
- La partie avant du plan de travail comporte une plaque en polyéthylène pour couper et préparer les salades.
- Il existe des modèles avec les conteneurs en DOTATION.

6



7



8



VOLT 230/I | GAS R600A | STATIC | SERIAL | 0 +4 °C TEMP. +36°C



70A09XRC



70A39XRC

MOD./COD.				DOT			KW 365		€
70A09XRC	87	900x700x880	2	2 - GN 1/1	240	E	1194	0,23 KW	1.650
70A39XRC	106	1365x700x880	3	3 - GN 1/1	368	E	1194	0,23 KW	2.340

VOLT 230/I | GAS R600A | STATIC | SERIAL | 0 +4 °C TEMP. +36°C



72A09SRC



7CA095RC



73A39SRC



7CA395RC

MOD./COD.		↔ ⤢ ↕		DOT	GN DOT			KW 365		€
72A09SRC	95	900x700x880/1010	2	2 - GN 1/1	NO	254	E	1194	0,23 KW	1.870
7CA095RC	97	900x700x880/1010	2	2 - GN 1/1	5 - GN 1/6-150	254	E	1194	0,23 KW	2.015
73A39SRC	125	1365x700x880/1010	3	3 - GN 1/1	NO	392	E	1194	0,23 KW	2.595
7CA395RC	128	1365x700x880/1010	3	3 - GN 1/1	8 - GN 1/6-150	392	E	1194	0,23 KW	2.830

MESAS PREPARACIÓN ENSALADAS - GASTRO-CHEFF

E SALAD PREPARATION TABLES - GASTRO-CHEFF
F TABLES DE PRÉPARATION DE SALADES / GASTRO-CHEFF

VOLT 230/I | GAS R600A | STATIC | SERIAL | 0 +4 °C TEMP. +36°C



701A09RC



7C1A09RC + 1/2 1/6 1/2 1/6 1/2 1/6 1/2



702A39RC



7C2A39RC + 1/1 1/2 1/2 1/2 1/2 1/1

MOD./COD.				DOT	GN	DOT			KW 365		€
701A09RC	86	900x700x880	2	2 - GN 1/1	4 - GN 1/2-150 3 - GN 1/6-150	NO	240	E	1194	0,23 KW	1.560
7C1A09RC	91	900x700x880	2	2 - GN 1/1		OK	240	E	1194	0,23 KW	1.795
702A39RC	112	1365x700x880	3	3 - GN 1/1	2 - GN 1/1-150 4 - GN 1/2-150	NO	368	E	1194	0,23 KW	2.380
7C2A39RC	120	1365x700x880	3	3 - GN 1/1		OK	368	E	1194	0,23 KW	2.640

G11 P.37/39 CARACTERÍSTICAS GENERALES
E GENERAL FEATURES F CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

MESAS ENSALADAS CON VITRINA

E SALAD TABLES WITH DISPLAY CABINET
F TABLES À SALADE AVEC VITRINE

VOLT 230/I | STATIC | SERIAL | 0 +4 °C TEMP. +36°C



77A09QRC — GAS R600A



7CA09QRC + (1/2, 1/6, 1/2 / 1/2, 1/6, 1/2) — GAS R600A



78A39QRC — GAS R290



7CA39QRC + (1/1, 1/2, 1/2, 1/2, 1/2, 1/1) — GAS R290

MOD./COD.				DOT	GN	DOT			KW 365		€
77A09QRC	97	900x700x1300	2	2 - GN 1/1	4 - GN 1/2-150 3 - GN 1/6-150	NO	240	E	1194	0,23 KW	2.450
7CA09QRC	102	900x700x1300	2	2 - GN 1/1		OK	240	E	1194	0,23 KW	2.680
78A39QRC	127	1365x700x1300	3	3 - GN 1/1	2 - GN 1/1-150 4 - GN 1/2-150	NO	368	E	1194	0,23 KW	3.120
7CA39QRC	135	1365x700x1300	3	3 - GN 1/1		OK	368	E	1194	0,23 KW	3.380

G11 P.37/39 CARACTERÍSTICAS GENERALES
E GENERAL FEATURES F CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

CONSTRUCCIÓN

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, 18/10. Los traseros son de acero galvanizado.
- Cubas internas con los cantos redondeados. 1 para facilitar la limpieza y desagüe en la base.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico (libre de CFC), con una densidad de 40 Kgs./m3, de 70 mm de espesor.
- Con patas de acero inoxidable, regulables en altura de 125 a 200 mm. Se pueden substituir por ruedas (Ver ACCESORIOS)
- Bisagras de torsión en todas las puertas. Con posición de mantenimiento abierta, cuando supera los 95º. 2
- Puertas con tirador incorporado, con cierre magnético, mediante burletes dotados de cámara de aire, para asegurar la estanqueidad. Fácilmente substituibles. 3
- Puertas con apertura reversible. 4
- Con luz interior.
- Grupos frigoríficos sobre-dimensionados, con desescarche automático.
- Frio ventilado para conseguir la temperatura homogénea en el interior. 5
- Gas refrigerante hidrocarburo R290. De máximo rendimiento para obtener la calificación energética mas ecológica, y para reducir las emisiones de CO2.
- Temperatura de trabajo 0 + 4ºC, en conservación y -18º - 22ºC en los armarios de mantenimiento de congelados, con una temperatura ambiente de +38ºC.
- Con termómetro-termostato electrónico digital. Dicho programador permite ajustar las temperaturas máxima y mínima, así como los desescarches, automáticamente, con el fin de optimizar el máximo rendimiento del frigorífico.
- Con interruptor luminoso de marcha-paro.

ARMARIOS CON PUERTAS DE CRISTAL

- Con cristal doble con cámara de aire. 6
- Con cerradura en las puertas.

ARMARIOS SERIE 5

- De fondo 720 mm., para su instalación en espacios reducidos.
- Con el grupo frigorífico colocado en la parte inferior.
- Rejillas de varilla plastificada, regulables en altura cada 70 mm., mediante una cremallera. Con dotación de 3 unidades por cuerpo. Opcionalmente se pueden suministrar soportes para colocar mas rejillas. (Ver ACCESORIOS).
- Se fabrican los modelos mixtos, los cuales disponen de un compartimiento estanco, cuyo frío es estático, para pescado, o mantenimiento de congelados, siempre en una puerta pequeña en la parte inferior. Para pescado, con dotación de 3 cajones de PVC, con doble fondo perforado de acero inox. (De 530x460x100). 7

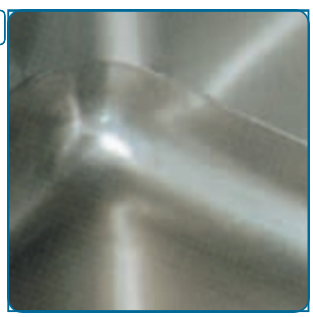
ARMARIOS SERIE 8

- Con el grupo frigorífico en la parte superior.
- Con guías, en forma de “U”, para la colocación de las rejillas, a la altura deseada. Con dotación de 3 unidades por cuerpo. Opcionalmente se pueden suministrar mas pares de guías y rejillas plastificadas o de acero inox., al igual que recipientes (Ver ACCESORIOS)
- Se fabrican para, GN 1/1, cuyo ancho son 490 mm, ideales para cocinas pequeñas, y de 700 mm de fondo.
- También para GN 2/1, o para pastelería EN 400x600 de fondo 820 mm.

ARMARIOS SERIE 8 PARA PESCADO

- Con el grupo frigorífico en la parte superior.
- Con un sistema de distribución del frio interior, diseñado para ofrecer una alta humedad.
- De fondo 720 mm.
- Con 7 cajones de PVC, en dotación de 600x400x120, con doble fondo perforado de acero inox. 8

1



2



3



E

MAKING

- Outside and inside in AISI-304, 18/10 stainless steel. The rear ones are made of galvanized steel.
- Internal tanks with rounded edges. 1 to facilitate cleaning and drainage at the base.
- Ecological injected polyurethane insulation (CFC-free), with a density of 40 Kgs./m3, 70 mm thick.
- With stainless steel legs, adjustable in height from 125 to 200 mm. They can be replaced by wheels (See ACCESSORIES)
- Torsion hinges on all doors. With open maintenance position, when it exceeds 95º. 2
- Doors with built-in handle, with magnetic closure, by means of weatherstripping with an air chamber, to ensure watertightness. Easily replaceable. 3
- Doors with reversible opening. 4
- With interior light.
- Oversized refrigerator groups, with automatic defrost.
- Cold ventilated to achieve a homogeneous temperature inside. 5
- R290 hydrocarbon refrigerant gas. Maximum performance to obtain the most ecological energy rating, and to reduce CO2 emissions.
- Working temperature 0 + 4ºC, in storage and -18º - 22ºC in frozen storage cabinets, with an ambient temperature of + 38ºC.
- With digital electronic thermometer-thermostat. This programmer allows adjusting the maximum and minimum temperatures, as well as the defrosts, automatically, in order to optimize the maximum performance of the refrigerator.
- With light start-stop switch.

CABINETS WITH GLASS DOORS

- With double glass with air chamber. 6
- With lock on the doors.

SERIES 5 CABINETS

- 720 mm depth, for installation in small spaces.
- With the refrigeration unit placed at the bottom.
- Plasticized rod grids, adjustable in height every 70 mm., By means of a zipper. With 3 units per body. Optionally supports can be supplied to place more grids. (See ACCESSORIES).
- Mixed models are manufactured, which have a watertight compartment, whose cold is static. For fish, or frozen maintenance, always in a small door at the bottom. For fish with 3 PVC drawers, with a double perforated stainless steel bottom. (From 530x460x100). 7

SERIES 8 CABINETS

- With the refrigeration unit at the top.
- With guides, in the form of “U”, for the placement of the grids, at the desired height. With 3 units per body. Optionally, more pairs of guides and plasticized or stainless steel grids can be supplied, as well as containers (See ACCESSORIES)
- They are manufactured for GN 1/1, whose width is 490 mm, ideal for small kitchens, and 700 mm deep.
- Also for GN 2/1, or for pastry EN 400x600 with 820 mm depth.

SERIES 8 CABINETS FOR FISH

- With the refrigeration unit at the top.
- With an internal cold distribution system, designed to offer high humidity.
- 720 mm depth.
- With 7 PVC drawers, supplied 600x400x120, with double perforated stainless steel bottom. 8

4



5



F

CONSTRUCCIÓN

- Extérieur et intérieur en AISI-304, acier inoxydable 18/10. Les arrières sont en acier galvanisé.
- Réservoirs internes à bords arrondis. 1 pour faciliter le nettoyage et le drainage à la base.
- Isolation écologique en polyuréthane injecté (sans CFC), d'une densité de 40 Kgs./m3, 70 mm d'épaisseur.
- Avec pieds en acier inoxydable, réglables en hauteur de 125 à 200 mm. Ils peuvent être remplacés par des roues (voir ACCESSOIRES)
- La torsion s'articule sur toutes les portes. Avec position de maintenance ouverte, lorsqu'elle dépasse 95°. 2
- Portes avec poignée intégrée, à fermeture magnétique, au moyen de coupe-bise munis d'une chambre à air, pour assurer l'étanchéité. Facilement remplaçable. 3
- Portes à ouverture réversible. 4
- Avec lumière intérieure.
- Groupes réfrigérants surdimensionnés, avec dégivrage automatique.
- Froid ventilé pour atteindre une température homogène à l'intérieur. 5
- Gaz réfrigérant hydrocarboné R290. Des performances maximales pour obtenir la cote énergétique la plus écologique et réduire les émissions de CO2.
- Température de travail 0 + 4ºC, en conservation et -18º - 22ºC en armoires de stockage en congélation, avec une température ambiante de + 38ºC.
- Avec thermomètre-thermostat électronique numérique. Ce programmateur permet d'ajuster automatiquement les températures maximales et minimales, ainsi que les dégivrages, afin d'optimiser les performances maximales du réfrigérateur.
- Avec interrupteur marche / arrêt léger.

ARMOIRES AVEC PORTES EN VERRE

- Avec double vitrage avec chambre à air. 6
- Avec serrure sur les portes.

ARMOIRES SÉRIE 5

- 720 mm de profondeur, pour une installation dans de petits espaces.
- Avec l'unité de réfrigération placée en bas.
- Grilles de tige plastifiées, réglables en hauteur tous les 70 mm., au moyen d'une fermeture éclair. Avec 3 unités par corps. En option, des supports peuvent être fournis pour placer plus de grilles. (Voir ACCESSOIRES).
- Des modèles mixtes sont fabriqués, qui ont un compartiment étanche, dont le froid est statique, pour le poisson ou l'entretien surgelé, toujours dans une petite porte en bas. Pour poisson avec 3 tiroirs en PVC, avec un fond en acier inoxydable double perforé. (À partir de 530x460x100) 7

ARMOIRES SÉRIE 8

- Avec le groupe réfrigérateur en haut.
- Avec guides, en forme de "U", pour le placement des grilles, à la hauteur souhaitée. Avec 3 unités par corps. En option, plus de paires de guides et de grilles plastifiées ou en acier inoxydable peuvent être fournies, ainsi que des conteneurs (voir ACCESSOIRES)
- Ils sont faits pour GN 1/1, dont la largeur est de 490 mm, idéale pour les petites cuisines, et 700 mm de profondeur.
- Aussi pour GN 2/1, ou pour pâtisserie EN 400x600 avec 820 mm de profondeur.

ARMOIRES SÉRIE 8 POUR POISSONS

- Avec le groupe réfrigérateur en haut.
- Avec un système de distribution de froid intérieur, conçu pour offrir une humidité élevée.
- Profondeur 720 mm.
- Avec 7 tiroirs en PVC, fournis 600x400x120, avec un fond en acier inoxydable double perforé. 8

6



7



8



ARMARIOS FRIGORÍFICOS FONDO 720

E REFRIGERATED CABINETS 720
F ARMOIRES FRIGORIFIQUES 720

VOLT 230/I | GAS R290 | LED

0 +4 °C
TEMP. +38°C

SON PARA MANTENIMIENTO DE CONGELADOS
EL PRODUCTO DEBE ESTAR PREVIAMENTE CONGELADO

E THE ARE FOR FROZEN MAINTENANCE
THE PRODUCT MUST BE PREVIOUSLY FROZEN

F ILS SONT POUR L'ENTRETIEN SURGELÉ
LE PRODUIT DOIT ÊTRE PRÉCÉDEMMENT CONGELÉ

-18 -22 °C
TEMP. +38°C



78810609 **79020609**



79810609 **72120609**

MOD./COD.				DOT				KW 365		€
78810609	120	700x720x2070	1	3 - 560x542	600		D	923	0,19 KW	2.745
79810609	122	700x720x2070	2	3 - 560x542	600		D	923	0,19 KW	2.810
79020609	124	700x720x2070	1	3 - 560x542	600		D	2179	0,70 KW	3.680
72120609	126	700x720x2070	2	3 - 560x542	600		D	2179	0,70 KW	3.840

G11 P.44/46 CARACTERÍSTICAS GENERALES
E GENERAL FEATURES F CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

ARMARIOS FRIGORÍFICOS FONDO 720

[E] REFRIGERATED CABINETS 720
[F] ARMOIRES FRIGORIFIQUES 720

VOLT 230/I | GAS R290 | LED

0 +4 °C
TEMP. +38°C

SON PARA MANTENIMIENTO DE CONGELADOS
EL PRODUCTO DEBE ESTAR PREVIAMENTE CONGELADO

[E] THE ARE FOR FROZEN MAINTENANCE
THE PRODUCT MUST BE PREVIOUSLY FROZEN

[F] ILS SONT POUR L'ENTRETIEN SURGELÉ
LE PRODUIT DOIT ÊTRE PRÉCÉDEMMENT CONGELÉ

-18 -22 °C
TEMP. +38°C



74020609 **7312**0609



76020609 **7612**0609

MOD./COD.				DOT				KW 365		€
74020609	180	1400x720x2070	2	6 - 560x542	1200		E	1713	0,34 KW	3.735
76020609	184	1400x720x2070	4	6 - 560x542	1200		E	1713	0,34 KW	3.885
73120609	187	1400x720x2070	2	6 - 560x542	1200		E	4855	1,25 KW	5.035
76120609	191	1400x720x2070	4	6 - 560x542	1200		E	4855	1,25 KW	5.235

G11 P.44/46 CARACTERÍSTICAS GENERALES
[E] GENERAL FEATURES [F] CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

ARMARIOS FRIGORÍFICOS FONDO 720 CON PUERTAS DE CRISTAL

E REFRIGERATED EXHIBITORS 720 WITH GLASS DOORS

F ARMOIRES FRIGORIFIQUES 720 AVEC PORTES EN VERRE

VOLT 230/I | GAS R290 | LED | SERIAL | 0 +4 °C TEMP. +38°C



72020609



77020609

MOD./COD.				DOT				KW 365		€
72020609	123	700x720x2070	1	3 - 560x542	600		D	923	0,19 KW	3.095
77020609	183	1200x720x2070	2	6 - 560x542	1200		E	1713	0,34 KW	4.550

G11 P.44/46 CARACTERÍSTICAS GENERALES
E GENERAL FEATURES F CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

ARMARIOS FRIGORÍFICOS FONDO 720 CON DEPARTAMENTO DE PESCADO

E 720 MIXED REFRIGERATED CABINETS WITH FISH DEPARTMENT

F ARMOIRES FRIGORIFIQUES MIXTES FONDS 720 AVEC DÉPARTEMENT DU POISSON

VOLT 230/I | GAS R290 | STATIC | LED | 0 +4 °C TEMP. +38°C



77120609



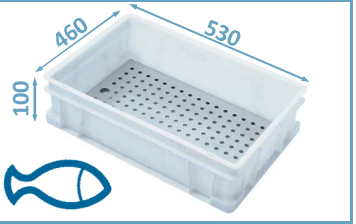
79120609



ACCESORIOS

E ACCESSORIES

F ACCESOIRES



SERIAL 3 UNITS

MOD./COD.				DOT				KW 365		€
77120609	127	700x720x2070	2	1 - 560x542	600		D	679	0,65 KW	4.015
79120609	189	1400x720x2070	3	4 - 560x542	1200		D	1105	0,81 KW	4.990

G11 P.44/46 CARACTERÍSTICAS GENERALES
E GENERAL FEATURES F CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

ARMARIOS FRIGORÍFICOS FONDO 720 MIXTOS CON DEPARTAMENTO PARA CONGELADOS

E 720 MIXED REFRIGERATED CABINETS WITH FROZEN DEPARTMENT

F ARMOIRES FRIGORIFIQUES MIXTES FONDS 720 AVEC DÉPARTEMENT CONGELÉ

VOLT 230/I | GAS R290 | LED

0 +4 °C
TEMP. +38°C

SON PARA MANTENIMIENTO DE CONGELADOS
EL PRODUCTO DEBE ESTAR PREVIAMENTE CONGELADO

E THE ARE FOR FROZEN MAINTENANCE
THE PRODUCT MUST BE PREVIOUSLY FROZEN

F ILS SONT POUR L'ENTRETIEN SURGELÉ
LE PRODUIT DOIT ÊTRE PRÉCÉDEMMENT CONGELÉ

STATIC

-18 -22 °C
TEMP. +38°C



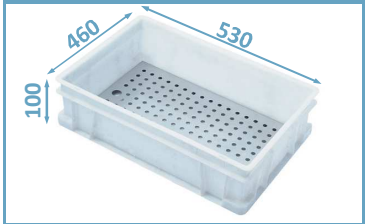
78120609



70220609



ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESOIRES



SERIAL 3 UNITS

MOD./COD.				DOT				KW 365		€
78120609	131	700x720x2070	2	1 - 560x542	600		D	679	0,65 KW	4.490
70220609	196	1400x720x2070	3	4 - 560x542	1200		D	1105	0,81 KW	5.170

G11 P.44/46 CARACTERÍSTICAS GENERALES
E GENERAL FEATURES F CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

ARMARIOS FRIGORÍFICOS PARA PESCADO

E REFRIGERATED FISH CONSERVATION CABINETS

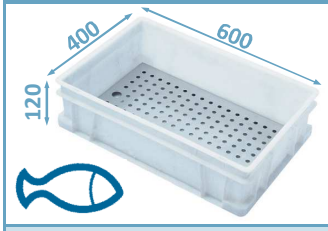
F ARMOIRES FRIGORIFIQUES DE CONSERVATION À POISSON

VOLT 230/I | GAS R290 | LED | 0 +4 °C TEMP. +38°C



70899509

ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESOIRES



SERIAL 7 UNITS

MOD./COD.				DOT				KW 365		€
70899509	138	760x720x2010	1	7 - 600x400x120	600		D	679	0,62 KW	3.640

G11 P.44/46 CARACTERÍSTICAS GENERALES
E GENERAL FEATURES F CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

ARMARIOS FRIGORÍFICOS FONDO 700 GN 1/1

E 700 GN 1/1 REFRIGERATED CABINETS
F ARMOIRES FRIGORIFIQUES FONDS 700 GN 1/1

VOLT 230/I | LED | 0 +4 °C TEMP. +38°C

SON PARA MANTENIMIENTO DE CONGELADOS
EL PRODUCTO DEBE ESTAR PREVIAMENTE CONGELADO

E THE ARE FOR FROZEN MAINTENANCE
THE PRODUCT MUST BE PREVIOUSLY FROZEN

F ILS SONT POUR L'ENTRETIEN SURGELÉ
LE PRODUIT DOIT ÊTRE PRÉCÉDEMMENT CONGELÉ

-18 -22 °C TEMP. +38°C



72774109 GAS R290



73774109 GAS R600A



79880609 GAS R290

MOD./COD.				DOT				KW 365		€
72774109	110	470x700x2010	1	3 - 325x530 GN 1/1	325		D	730	0,24 KW	2.535
73774109	114	470x700x2010	1	3 - 325x530 GN 1/1	325		F	2443	0,24 KW	3.245
79880609	112	470x700x2010	1	3 - 325x530 GN 1/1	325		D	730	0,24 KW	2.910

G11 P.44/46 CARACTERÍSTICAS GENERALES
E GENERAL FEATURES F CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

ARMARIOS FRIGORÍFICOS FONDO 820 GN 2/1 Ó EN 400 X 600

[E] 820 GN 2/1 OR EN 400 X 600 REFRIGERATED CABINETS
[F] ARMOIRES FRIGORIFIQUES FONDS 820 GN 2/1 OU EN 400 X 600

VOLT 230/I | GAS R290 | LED

0 +4 °C
TEMP. +38°C

SON PARA MANTENIMIENTO DE CONGELADOS
EL PRODUCTO DEBE ESTAR PREVIAMENTE CONGELADO

[E] THE ARE FOR FROZEN MAINTENANCE
THE PRODUCT MUST BE PREVIOUSLY FROZEN

[F] ILS SONT POUR L'ENTRETIEN SURGELÉ
LE PRODUIT DOIT ÊTRE PRÉCÉDEMMENT CONGELÉ

-18 -22 °C
TEMP. +38°C



73399509 **7469**9509



74399509 **7669**9509

MOD./COD.		↔ ⤢ ↕		DOT				KW 365		€
73399509	123	700x820x2010	1	3 - 530x650 GN 2/1	700		D	926	0,24 KW	3.080
74399509	125	700x820x2010	2	3 - 530x650 GN 2/1	700		D	926	0,24 KW	3.145
74699509	127	700x820x2010	1	3 - 530x650 GN 2/1	700		D	2179	0,70 KW	4.125
76699509	129	700x820x2010	2	3 - 530x650 GN 2/1	700		D	2179	0,70 KW	4.205

G11 P.44/46 CARACTERÍSTICAS GENERALES
[E] GENERAL FEATURES [F] CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

ARMARIOS FRIGORÍFICOS FONDO 820 GN 2/1 Ó EN 400 X 600

[E] 820 GN 2/1 OR EN 400 X 600 REFRIGERATED CABINETS
[F] ARMOIRES FRIGORIFIQUES FONDS 820 GN 2/1 OU EN 400 X 600

VOLT 230/I | GAS R290 | LED

0 +4 °C
TEMP. +38°C

SON PARA MANTENIMIENTO DE CONGELADOS
EL PRODUCTO DEBE ESTAR PREVIAMENTE CONGELADO

[E] THE ARE FOR FROZEN MAINTENANCE
THE PRODUCT MUST BE PREVIOUSLY FROZEN

[F] ILS SONT POUR L'ENTRETIEN SURGELÉ
LE PRODUIT DOIT ÊTRE PRÉCÉDEMMENT CONGELÉ

-18 -22 °C
TEMP. +38°C



77399509 **7769**9509



79399509 **7869**9509

MOD./COD.				DOT				KW 365		€
77399509	183	1400x820x2010	2	6 - 530x650 GN 2/1	1400		E	1674	0,38 KW	4.680
79399509	187	1400x820x2010	4	6 - 530x650 GN 2/1	1400		E	1674	0,38 KW	4.835
77699509	191	1400x820x2010	2	6 - 530x650 GN 2/1	1400		E	4855	1,25 KW	5.885
78699509	195	1400x820x2010	4	6 - 530x650 GN 2/1	1400		E	4855	1,25 KW	5.945

G11 P.44/46 CARACTERÍSTICAS GENERALES
[E] GENERAL FEATURES [F] CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

ARMARIOS FRIGORÍFICOS FONDO 820 CON PUERTAS DE CRISTAL GN 2/1

E 820 GN 2/1 REFRIGERATED CABINETS WITH GLASS DOORS

F ARMOIRES FRIGORIFIQUES FONDS 820 AVEC PORTES VITRÉES GN 2/1

VOLT 230/I | GAS R290 | LED | SERIAL | 0 +4 °C TEMP. +38°C



76399509



72699509

MOD./COD.				DOT				KW 365		€
76399509	125	700x820x2010	1	3 - 530x650 GN 2/1	700		D	926	0,24 KW	3.390
72699509	187	1400x820x2010	2	6 - 530x650 GN 2/1	1400		E	1674	0,38 KW	4.845

G11 P.44/46 CARACTERÍSTICAS GENERALES
E GENERAL FEATURES F CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

ARMARIOS FRIGORÍFICOS ESTÁTICOS, DE CONSERVACIÓN Y DE CONGELACIÓN / CON PUERTAS DE CRISTAL

CONSTRUCCIÓN GENÉRICA

- Se fabrican modelos con exterior en acero inoxidable, o en lacado blanco.
- El trasero siempre en galvanizado.
- Cuba interna color blanco, en material sanitario ABS, 1 con los cantos redondeados y desagüe inferior.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico (libre de CFC), con una densidad de 40 Kgs./m3, de 50 mm de espesor.
- Con pies regulables.
- Puerta reversible, con cierre magnético, mediante burletes dotados de cámara de aire, para asegurar la estanqueidad. Facilmente substituibles. 2
- Dotados de cerradura. 3
- Frío estático, en todos los modelos, y desescarche manual.
- Grupo frigorífico situado en la parte inferior -posterior.
- Con termómetro-termostato electrónico digital, que permite ajustar las temperaturas deseadas, máxima y mínima. 4
- Con interruptor luminoso de marcha-paro.

ARMARIOS DE CONSERVACIÓN

- Disponen de un ventilador interior para conseguir la temperatura homogénea en la cámara.
- Temperatura de trabajo 0º + 4ºC, con una temperatura ambiente de +36ºC.
- Gas refrigerante hidrocarburo R600a. de máximo rendimiento para obtener la calificación energética mas ecológica, y para reducir emisiones de CO2.
- Con rejillas extraíbles, que se pueden colocar en distintas alturas, en las guías de que disponen los laterales de ABS. 5
- En el modelo de 600 litros, se pueden colocar recipientes GN 2/1 ó hasta 6 cajones para pescado. 6 En este supuesto, deben ir encima de una rejilla.

ARMARIOS DE CONGELACIÓN

- Temperatura de trabajo -18º - 22ºC, con una temperatura ambiente de + 36ºC.
- Gas refrigerante hidrocarburo R600A - R290, según modelos de máximo rendimiento para obtener la calificación energética mas ecológica, y para reducir las emisiones de CO2.
- Con rejillas evaporadoras fijas. 7
- En el modelo de 600 litros, se puede colocar el KIT de cestos, para la mejor clasificación del producto. 8

ARMARIOS CON PUERTA DE CRISTAL

- Equipados con luz interior.
- Los modelos de CONSERVACIÓN, tienen la puerta con cristal doble y cámara de aire.
- Los modelos de CONGELACIÓN, tienen la puerta con cristal triple y cámaras de aire. Además equipan una resistencia anti-vaho.

VER ACCESORIOS

- Donde encontrarán recipientes GN, cestos, rejillas etc.

1



2



3



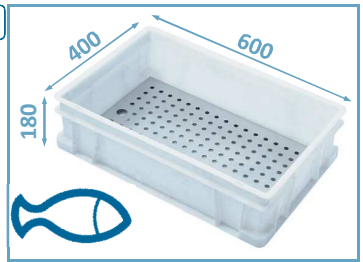
4



5



6



OPTIONAL - CAPACITY 6 UNID.

7



8



OPTIONAL - CAPACITY 12+1 UNID.

E

GENERIC CONSTRUCTION

- Models are manufactured with stainless steel or white lacquered exterior.
- The rear is always galvanised.
- Inner tank in white colour, in ABS sanitary material, 1 with rounded edges and bottom drain.
- Ecological injected polyurethane insulation (CFC -free), with a density of 40 kg/m3, 50 mm thick.
- With adjustable feet.
- Reversible door, with magnetic closure, by means of weatherstrips with air chamber, to ensure watertightness. Easily replaceable. 2
- Fitted with lock. 3
- Static cooling, in all models, and manual defrosting.
- Refrigeration unit located in the lower-rear part.
- With digital electronic thermometer-thermostat, which allows the desired maximum and minimum temperatures to be set. 4
- With luminous on-off switch.

CONSERVATION REFRIGERATED CABINETS

- They have an internal fan to achieve a homogeneous temperature in the chamber.
- Working temperature 0º + 4ºC, with an ambient temperature of +36ºC.
- Hydrocarbon refrigerant gas R600a. maximum performance to obtain the most ecological energy qualification, and to reduce CO2 emissions.
- With removable grilles, which can be placed at different heights, in the guides on the ABS side panels. 5
- In the 600 litre model, GN 2/1 containers or up to 6 fish drawers can be fitted. 6 In this case, they must be placed on top of a rack.

FREEZER CABINETS

- Working temperature -18º - 22ºC, with an ambient temperature of + 36ºC.
- Hydrocarbon refrigerant gas R600A - R290, according to maximum performance models to obtain the most ecological to obtain the most ecological energy qualification, and to reduce CO2 emissions.
- With fixed evaporator grilles. 7
- In the 600 litre model, it is possible to fit the basket KIT, for better product sorting. 8

CABINETS WITH GLASS DOOR

- Equipped with interior light.
- The CONSERVATION models have a double glass door with air chamber.
- The FREEZE models have a triple glass door with air chambers. They are also equipped with an anti-fogging resistance.

SEE ACCESSORIES

- Where you will find GN containers, baskets, grids, etc.

F

CONSTRUCTION GÉNÉRIQUE

- Les modèles sont fabriqués avec un extérieur en acier inoxydable ou laqué blanc.
- L'arrière est toujours galvanisé.
- Réservoir intérieur de couleur blanche, en matériau sanitaire ABS, 1 avec bords arrondis et vidange par le bas.
- Isolation écologique en polyuréthane injecté (sans CFC), d'une densité de 40 kg/m3, d'une épaisseur de 50 mm.
- Avec des pieds réglables.
- Porte réversible, avec fermeture magnétique, au moyen de coupe-froid avec chambre à air, pour assurer l'étanchéité à l'eau. Facilement remplaçable. 2
- Équipé d'une serrure. 3
- Refroidissement statique, sur tous les modèles, et dégivrage manuel.
- Unité de réfrigération située dans la partie inférieure arrière.
- Avec thermomètre-thermostat électronique numérique, qui permet de régler les températures maximale et minimale souhaitées. 4
- Avec interrupteur lumineux marche-arrêt.

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES DE CONSERVATION

- Ils disposent d'un ventilateur interne pour obtenir une température homogène dans la chambre.
- Température de travail 0º + 4ºC, avec une température ambiante de +36ºC.
- Gaz réfrigérant hydrocarbure R600a. performance maximale pour obtenir la qualification énergétique la plus écologique, et pour réduire les émissions de CO2.
- Avec des grilles amovibles, qui peuvent être placées à différentes hauteurs, dans les guides des panneaux latéraux en ABS. 5
- Dans le modèle de 600 litres, il est possible d'installer des bacs GN 2/1 ou jusqu'à 6 tiroirs à poissons. 6 Dans ce cas, ils doivent être placés sur un support.

ARMOIRES DE CONGÉLATION

- Température de travail -18º - 22ºC, avec une température ambiante de + 36ºC.
- Gaz réfrigérant hydrocarbure R600A - R290, selon les modèles de performance maximale pour obtenir la qualification énergétique la plus écologique, et réduire les émissions de CO2.
- Avec des grilles d'évaporateur fixes. 7
- Dans le modèle de 600 litres, il est possible d'installer le panier KIT, pour un meilleur tri des produits. 8

ARMOIRES AVEC PORTE VITRÉE

- Equipé d'une lumière intérieure.
- Les modèles CONSERVATION ont une porte à double vitrage avec chambre à air.
- Les modèles pour CONGELATION ont une porte à triple vitrage, avec des chambres à air. Ils sont également dotés d'une résistance anti-buée.

VOIR LES ACCESSOIRES

- Où vous trouverez des conteneurs GN, des paniers, des grilles, etc.

ARMARIOS FRIGORÍFICOS ESTÁTICOS

[E] STATIC REFRIGERATING CABINETS
[F] ARMOIRES FRIGORIFIQUES STATIQUES

VOLT 230/I | GAS R600A | STATIC | SERIAL

0 +4 °C
TEMP. +36°C

SON PARA MANTENIMIENTO DE CONGELADOS
EL PRODUCTO DEBE ESTAR PREVIAMENTE CONGELADO

[E] THE ARE FOR FROZEN MAINTENANCE
THE PRODUCT MUST BE PREVIOUSLY FROZEN

[F] ILS SONT POUR L'ENTRETIEN SURGELÉ
LE PRODUIT DOIT ÊTRE PRÉCÉDEMMENT CONGELÉ

-18 -22 °C
TEMP. +36°C



73608409 | **7460**8409



74408409 | **7260**8409

MOD./COD.		EXT	↔ ⤢ ↕		DOT				KW 365		€
73608409	43	INOX	630x600x850	1	3 - 507x415	150		B	387	0,09 KW	1.235
74408409	43	WHITE	630x600x850	1	3 - 507x415	150		B	387	0,09 KW	1.100
74608409	45	INOX	630x600x850	1	3 - FIXED	150		A	990	0,14 KW	1.325
72608409	45	WHITE	630x600x850	1	3 - FIXED	150		A	990	0,14 KW	1.180

G11 P.57/58 CARACTERÍSTICAS GENERALES
[E] GENERAL FEATURES [F] CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

ARMARIOS FRIGORÍFICOS ESTÁTICOS

E STATIC REFRIGERATING CABINETS
F ARMOIRES FRIGORIFIQUES STATIQUES

VOLT 230/I | GAS R600A | STATIC | SERIAL

0 +4 °C
TEMP. +36°C

-18 -22 °C
TEMP. +36°C

SON PARA MANTENIMIENTO DE CONGELADOS
EL PRODUCTO DEBE ESTAR PREVIAMENTE CONGELADO

E THE ARE FOR FROZEN MAINTENANCE
THE PRODUCT MUST BE PREVIOUSLY FROZEN

F ILS SONT POUR L'ENTRETIEN SURGELÉ
LE PRODUIT DOIT ÊTRE PRÉCÉDEMMENT CONGELÉ



70692409 **74692409**

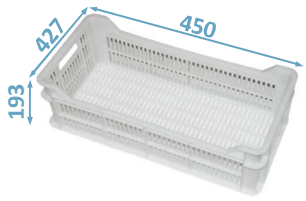


75592409 **72692409**



ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESOIRES

CAPACIDAD 6 CESTOS



OPTIONAL

MOD./COD.		EXT	↔ ↕		DOT				KW 365		€
70692409	72	INOX	630x740x1870	1	3 - 507x415 1 - 507x225	460		D	880	0,19 KW	1.605
75592409	72	WHITE	630x740x1870	1	3 - 507x415 1 - 507x225	460		D	880	0,19 KW	1.425
74692409	74	INOX	630x740x1870	1	7 - FIXED	460		B	1100	0,14 KW	1.815
72692409	74	WHITE	630x740x1870	1	7 - FIXED	460		B	1100	0,14 KW	1.620

G11 P.57/58 CARACTERÍSTICAS GENERALES
E GENERAL FEATURES F CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

ARMARIOS FRIGORÍFICOS ESTÁTICOS

[E] STATIC REFRIGERATING CABINETS
[F] ARMOIRES FRIGORIFIQUES STATIQUES

VOLT 230/I | GAS R600A | STATIC | SERIAL

0 +4 °C
TEMP. +36°C

SON PARA MANTENIMIENTO DE CONGELADOS
EL PRODUCTO DEBE ESTAR PREVIAMENTE CONGELADO

[E] THE ARE FOR FROZEN MAINTENANCE
THE PRODUCT MUST BE PREVIOUSLY FROZEN

[F] ILS SONT POUR L'ENTRETIEN SURGELÉ
LE PRODUIT DOIT ÊTRE PRÉCÉDEMMENT CONGELÉ

-18 -22 °C
TEMP. +36°C



71692409 | **75692409**

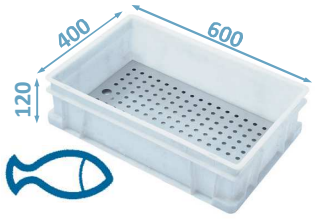


ACCESORIOS
[E] ACCESSORIES
[F] ACCESOIRES

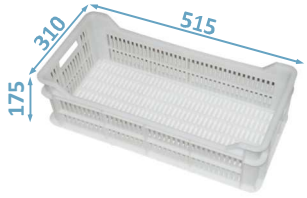
CAPACIDAD 6 GN 2/1



CAPACIDAD 6 CAJONES



CAPACIDAD 12 CESTOS



OPTIONAL



77592409 | **73692409**

MOD./COD.		EXT	↔ ↗ ↕		DOT				KW 365		€
71692409	90	INOX	780x740x1870	1	3 - 650x525 1 - 650x330	600		D	880	0,19 KW	1.985
77592409	90	WHITE	780x740x1870	1	3 - 650x525 1 - 650x330	600		D	880	0,19 KW	1.765
75692409	94	INOX	780x740x1870	1	7 - FIXED	600		B	1150	0,15 KW	2.365
73692409	94	WHITE	780x740x1870	1	7 - FIXED	600		B	1150	0,15 KW	2.115

G11 P.57/58 CARACTERÍSTICAS GENERALES
[E] GENERAL FEATURES [F] CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

ARMARIOS DE CONGELACIÓN ESTÁTICOS CON CESTAS

E STATIC FREEZER CABINETS WITH BASKETS
F ARMOIRES CONGÉLATEURS STATIQUES AVEC PANIERS

VOLT 230/I | GAS R600A | STATIC | SERIAL

-18 -22 °C
TEMP. +36°C

SON PARA MANTENIMIENTO DE CONGELADOS
EL PRODUCTO DEBE ESTAR PREVIAMENTE CONGELADO

E THE ARE FOR FROZEN MAINTENANCE
THE PRODUCT MUST BE PREVIOUSLY FROZEN

F ILS SONT POUR L'ENTRETIEN SURGELÉ
LE PRODUIT DOIT ÊTRE PRÉCÉDEMMENT CONGELÉ



7569240C



7369240C

MOD./COD.		EXT	↔ ⤢ ↕		DOT				KW 365		€
7569240C	109	INOX	780x740x1870	1	13 CESTAS	600		B	1150	0,15 KW	2.885
7369240C	109	WHITE	780x740x1870	1	13 CESTAS	600		B	1150	0,15 KW	2.640

G11 P.57/58 CARACTERÍSTICAS GENERALES
E GENERAL FEATURES F CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

ARMARIOS FRIGORÍFICOS ESTÁTICOS CON PUERTAS DE CRISTAL

[E] STATIC REFRIGERATING CABINETS WITH GLASS DOOR
[F] ARMOIRES FRIGORIFIQUES STATIQUES AVEC PORTE VITRÉE

VOLT 230/I | STATIC | SERIAL | LED

0 +4 °C
TEMP. +36°C

SON PARA MANTENIMIENTO DE CONGELADOS
EL PRODUCTO DEBE ESTAR PREVIAMENTE CONGELADO

[E] THE ARE FOR FROZEN MAINTENANCE
THE PRODUCT MUST BE PREVIOUSLY FROZEN

[F] ILS SONT POUR L'ENTRETIEN SURGELÉ
LE PRODUIT DOIT ÊTRE PRÉCÉDEMMENT CONGELÉ

-18 -22 °C
TEMP. +36°C



79970609 — GAS R600A



7556002F — GAS R290



75408409 — GAS R600A



76002FE6 — GAS R290

MOD./COD.		EXT	↔ ↕		DOT				KW 365		€
79970609	44	INOX	630x600x850	1	2 - 500x415 1 - 500x210	130		B	387	0,09 KW	1.450
75408409	44	WHITE	630x600x850	1	2 - 500x415 1 - 500x210	130		B	387	0,09 KW	1.260
7556002F	45	INOX	600x680x850	1	3 - FIXED	200		A	990	0,14 KW	1.670
76002FE6	45	WHITE	600x680x850	1	3 - FIXED	200		A	990	0,14 KW	1.545

G11 P.57/58 CARACTERÍSTICAS GENERALES
[E] GENERAL FEATURES [F] CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

ARMARIOS FRIGORÍFICOS ESTÁTICOS CON PUERTAS DE CRISTAL

Ⓔ STATIC REFRIGERATING CABINETS WITH GLASS DOOR
Ⓕ ARMOIRES FRIGORIFIQUES STATIQUES AVEC PORTE VITRÉE

VOLT 230/I | STATIC | SERIAL | LED

0 +4 °C
TEMP. +36°C

SON PARA MANTENIMIENTO DE CONGELADOS
EL PRODUCTO DEBE ESTAR PREVIAMENTE CONGELADO

Ⓔ THE ARE FOR FROZEN MAINTENANCE
THE PRODUCT MUST BE PREVIOUSLY FROZEN

Ⓕ ILS SONT POUR L'ENTRETIEN SURGELÉ
LE PRODUIT DOIT ÊTRE PRÉCÉDEMMENT CONGELÉ

-18 -22 °C
TEMP. +36°C





72080609 GAS R600A

78592409 GAS R600A

7556004F GAS R290

74592709 GAS R404

MOD./COD.		EXT	↔ ↗ ↕		DOT				KW 365		€
72080609	76	INOX	630x740x1870	1	3 - 507x415 1 - 507x225	460	❄	D	880	0,19 KW	1.785
78592409	76	WHITE	630x740x1870	1	3 - 507x415 1 - 507x225	460	❄	D	880	0,19 KW	1.545
7556004F	79	INOX	600x725x1870	1	6 - FIXED	400	❄	B	1100	0,14 KW	2.360
74592709	79	WHITE	600x600x1870	1	7 - FIXED	350	❄	B	1100	0,14 KW	2.235

G11 P.57/58 CARACTERÍSTICAS GENERALES
Ⓔ GENERAL FEATURES Ⓕ CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

ARMARIOS FRIGORÍFICOS ESTÁTICOS CON PUERTAS DE CRISTAL

SERIE 2

E STATIC REFRIGERATING CABINETS WITH GLASS DOOR

F ARMOIRES FRIGORIFIQUES STATIQUES AVEC PORTE VITRÉE

VOLT 230/I | STATIC | SERIAL | LED

0 +4 °C
TEMP. +36°C

SON PARA MANTENIMIENTO DE CONGELADOS
EL PRODUCTO DEBE ESTAR PREVIAMENTE CONGELADO

E THE ARE FOR FROZEN MAINTENANCE
THE PRODUCT MUST BE PREVIOUSLY FROZEN

F ILS SONT POUR L'ENTRETIEN SURGELÉ
LE PRODUIT DOIT ÊTRE PRÉCÉDEMMENT CONGELÉ

-18 -22 °C
TEMP. +36°C



73080609 GAS R600A

7556006F GAS R290

79592409 GAS R600A

75592709 GAS R600A

MOD./COD.		EXT	↔ ⤢ ↕		DOT				KW 365		€
73080609	94	INOX	780x740x1870	1	3 - 650x525 1 - 650x330	600		D	880	0,19 KW	2.070
79592409	94	WHITE	780x740x1870	1	3 - 650x525 1 - 650x330	600		D	880	0,19 KW	1.885
7556006F	96	INOX	780x700x1900	1	6 - FIXED	600		B	1150	0,15 KW	2.785
75592709	96	WHITE	780x700x1900	1	6 - FIXED	600		B	1150	0,15 KW	2.705

G11 P.57/58 CARACTERÍSTICAS GENERALES
E GENERAL FEATURES F CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

¿QUE ES UN ABATIDOR?

- Es un “Armario frigorífico para conservación (+) o congelación (-), con un grupo muy potente”
- Los abatidores, impiden la reproducción de los microorganismos, en la comidas recién preparadas. La manera tradicional de conservar los alimentos cocinados, era dejar que el producto se enfriara, a temperatura ambiente, hasta que alcanzara una temperatura adecuada, para colocarlo en un refrigerador. En esas condiciones, en el alimento se desencadena una notable proliferación bacteriana.
- Con un abatidor, se ahorra tiempo, ya que la preparación adelantada de los alimentos y el abatimiento, permiten al cocinero, ofrecer, cuando es preciso un menú mas variado. Con la simple operación de regeneración de la comida, es posible servir en muy poco tiempo, muchos mas platos.
- Un producto recién cocinado y abatido, se puede introducir a + 90º C, puede ser consumido entre 5 y 7 días. Y si se congela, la duración del producto puede alcanzar varios meses.
- Según el tamaño del abatidor, varían los kilos de producto que se pueden abatir, en temperatura de conservación o de congelación.
- Así mismo la duración del ciclo, son 90 minutos de +90º a +3º C, y 240 minutos de +90º a -18º C.

CONSTRUCCIÓN

- Exterior e interior en acero inoxidable 18/10 AISI-304.
- Cuba interna con los cantos redondeados, para facilitar la limpieza, y desagüe en la base.
- Guías laterales para las rejillas, desmontables con la mano. Aptos para GN ó EN. Separación entre ellas de 65 mm. 1
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico (libre de CFC), con una densidad de 40 Kgs./m3 y de 60/80 mm de espesor, según modelo.
- Con patas de acero inoxidable.
- Bisagras de torsión, que permiten la apertura hasta 180º, con sistema de retorno automático.
- Puerta con tirador incorporado, con cierre magnético, mediante burlete dotado de cámara de aire, para asegurar la estanqueidad. Fácilmente substituible. 2
- Grupo frigorífico sobredimensionado, con desescarche automático.
- Frío ventilado, para conseguir la temperatura homogénea en el interior. 3
- Gas refrigerante hidrocarburo, R290, ó R404a, de máximo rendimiento para obtener la calificación energética mas ecológica, y para reducir las emisiones de CO2.
- Puede conseguir las temperaturas de régimen deseadas y los ciclos indicados, a una temperatura ambiente de + 42ºC.

CONTROL ELECTRÓNICO

- Incorpora un panel de mandos táctil (TOUCH SCREEN), de muy fácil manejo, e intuitivo, desde el cual podrá elegir, si desea conservar o congelar. 4
- También le permite almacenar hasta 99 programas.
- Dotados de sonda al corazón de serie 5 , que en el caso de trabajar con ella, no necesita preocuparse de elegir el ciclo (tiempo necesario) para conseguir la temperatura de conservación o de congelación deseada, ya que cuando se alcanzará, pasará automáticamente, al mantenimiento del producto como un simple refrigerador o mantenedor de congelados.
- Dicha sonda, cuando está en proceso de congelación, dispone de calefacción, para que sea fácilmente extraíble, una vez ha completado el ciclo.

MODELOS PARA CARROS

- Con el grupo frigorífico en dotación de serie, para su montaje a distancia.
- La instalación no esta incluida, debiendo realizarla un servicio técnico frigorista.
- A petición del cliente, se puede suministrar sin el grupo remoto.
- Se pueden introducir carros, GN, directamente del horno de convección. 6 , o estructuras normales de 20 niveles 7, que opcionalmente se pueden suministrar. Así mismo disponemos de rampas para facilitar la introducción 8 . (Ver ACCESORIOS).

1



2



3



E

WHAT IS A BLAST CHILLER ?

- It is a “Refrigerating cabinet for conservation (+) or freezing (-), with a very powerful group”
- Blast chillers prevent the reproduction of microorganisms in freshly prepared foods. The traditional way to preserve cooked food was to allow the product to cool, at room temperature, until it reached a suitable temperature, to place it in a refrigerator. Under these conditions, a remarkable bacterial proliferation is triggered in the food.
- With a blast chiller, time is saved, since the advanced preparation of food and blast chilling allow the cook to offer a more varied menu when required. With the simple operation of food regeneration, it is possible to serve many more dishes in a very short time.
- A freshly cooked and beaten product, can be introduced at + 90º C, can be consumed between 5 and 7 days. And if it freezes, the duration of the product can reach several months.
- Depending on the size of the blast chiller, the kilos of product that can be chilled vary, in storage or freezing temperatures.
- Likewise, the duration of the cycle is 90 minutes from + 90º to + 3º C, and 240 minutes from + 90º to -18º C.

MAKING

- Exterior and interior in 18/10 AISI-304 stainless steel.
- Internal tank with rounded edges, to facilitate cleaning, and drain at the base.
- Side guides for removable grids, by hand. Suitable for GN or EN. 65 mm separation between them. 1
- Ecological injected polyurethane insulation (CFC-free), with a density of 42 Kgs./ m3 and 60/80 mm thick, depending on the model.
- With stainless steel legs.
- Torsion hinges, which allow opening up to 180º, with automatic return system.
- Door with built-in handle, with magnetic closure, by means of a weatherstrip with an air chamber, to ensure sealing. Easily replaceable. 2
- Oversized refrigerator group, with automatic defrost.
- Cool ventilated, to achieve a homogeneous temperature inside. 3
- Hydrocarbon refrigerant gas, R290, or R404a, of maximum performance to obtain the most ecological energy rating, and to reduce CO2 emissions.
- It can achieve the desired operating temperatures and indicated cycles, at an ambient temperature of + 42ºC.

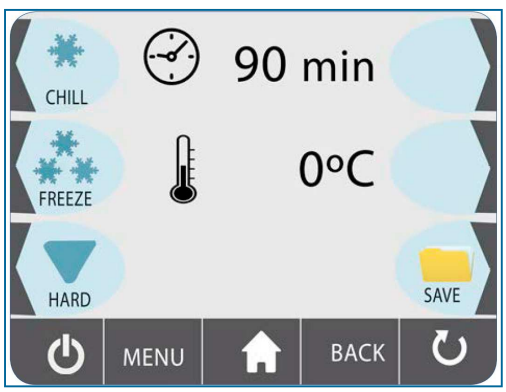
ELECTRÓNIC CONTROL

- It incorporates a touch control panel (TOUCH SCREEN), very easy to use, and intuitive, from which you can choose whether you want to keep or freeze. 4
- It also allows you to store up to 99 programs.
- Equipped with a standard heart probe 5, which in the case of working with it, you do not need to worry about choosing the cycle (necessary time) to achieve the desired storage or freezing temperature, since when it will be reached, it will automatically pass, to the maintenance of the product as a simple refrigerator or freezer.
- This probe, when it is in the freezing process, has heating, so that it is easily removable, once the cycle has been completed.

TROLLEY MODELS

- With the refrigeration unit supplied as standard, for remote mounting. The installation is not included, and must be carried out by a technical refrigeration service.
- Upon customer request, it can be supplied without the remote group.
- GN carts can be introduced directly from the convection oven 6, or normal 20-level structures 7, which can optionally be supplied. We also have ramps to facilitate the introduction 8. (See ACCESSORIES).

4



5



QU'EST-CE QU'UNE CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPID?

- C'est une "Armoire frigorifique de conservation (+) ou de congélation (-), avec un groupe très puissant"
- Les cellules de refroidissement rapide empêchent la reproduction des microorganismes dans les aliments fraîchement préparés. La façon traditionnelle de conserver les aliments cuits consistait à laisser le produit refroidir, à température ambiante, jusqu'à ce qu'il atteigne une température appropriée, pour le placer au réfrigérateur. Dans ces conditions, une remarquable prolifération bactérienne se déclenche dans les aliments.
- Avec une cellule de refroidissement rapide, le temps est gagné, car la préparation avancée des aliments et la réfrigération rapide permettent au cuisinier d'offrir un menu plus varié en cas de besoin. Avec la simple opération de régénération des aliments, il est possible de servir beaucoup plus de plats en très peu de temps.
- Un produit fraîchement cuit et battu, peut être introduit à + 90°C, peut être consommé entre 5 et 7 jours. Et s'il gèle, la durée du produit peut atteindre plusieurs mois.
- En fonction de la taille de la cellule de refroidissement rapide, les kilos de produits pouvant être réfrigérés varient en termes de températures de stockage ou de congélation.
- De même, la durée du cycle est de 90 minutes de + 90º à + 3º C, et de 240 minutes de + 90º à -18º C.

CONSTRUCTION

- Extérieur et intérieur en acier inoxydable 18/10 AISI-304.
- Réservoir interne aux bords arrondis, pour faciliter le nettoyage et vidanger à la base.
- Guides latéraux pour grilles amovibles, à la main. Convient pour GN ou EN. Séparation de 65 mm entre eux. 1
- Isolation écologique en polyuréthane injecté (sans CFC), avec une densité de 42 Kgs./ m3 et 60/80 mm d'épaisseur, selon le modèle.
- Avec pieds en acier inoxydable.
- Charnières de torsion, qui permettent une ouverture jusqu'à 180º, avec système de retour automatique.
- Porte avec poignée intégrée, à fermeture magnétique, au moyen d'un coupefroid avec chambre à air, pour assurer l'étanchéité. Facilement remplaçable. 2
- Groupe réfrigérateur surdimensionné, à dégivrage automatique.
- Froid ventilé, pour atteindre une température homogène à l'intérieur. 3
- Gaz réfrigérant hydrocarboné, R290 ou R404a, aux performances maximales pour obtenir la cote énergétique la plus écologique et réduire les émissions de CO2.
- Il peut atteindre les températures de fonctionnement souhaitées et les cycles indiqués, à une température ambiante de + 42ºC.

COMMANDE ÉLECTRONIQUE

- Il intègre un panneau de commande tactile (ÉCRAN TACTILE), très facile à utiliser et intuitif, à partir duquel vous pouvez choisir si vous souhaitez conserver ou figer. 4
- Il vous permet également de stocker jusqu'à 99 programmes.
- Équipé d'une sonde au coeur standard 5, qui dans le cas de travailler avec lui, vous n'avez pas à vous soucier de choisir le cycle (temps nécessaire) pour atteindre la température de congélation ou de conservation souhaitée, car lorsqu'il est atteint, il passera automatiquement , à l'entretien du produit comme un simple réfrigérateur ou congélateur.
- Cette sonde, lorsqu'elle est en cours de congélation, est chauffée, de sorte qu'elle est facilement amovible, une fois le cycle terminé.

MODÈLES POUR CHARIOT

- Avec l'unité de réfrigération fournie en standard, pour un montage à distance. L'installation n'est pas incluse et doit être effectuée par un service technique de réfrigération.
- Sur demande du client, il peut être fourni sans le groupe distant
- Les chariots GN peuvent être introduits directement depuis le four à convection. 6, ou des structures normales à 20 niveaux 7, qui peuvent être fournies en option. Nous avons également des rampes pour faciliter l'introduction 8. (Voir ACCESSOIRES).

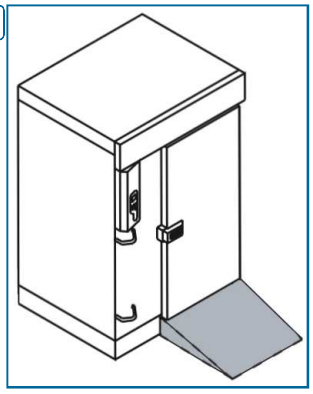
6



7



8



GN

*No incluidos en precio. *Not included in the price. *Non compris dans le prix. *Nicht im Preis enthalten.

VOLT 230/I

+90 +3 °C 90'

+90 -18 °C 240'

TEMP. +42°C



54498850 GAS R290



54598850 GAS R404a

SONDA

E PROVE

F SONDE

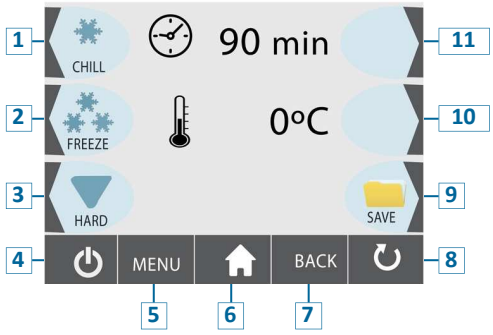


SERIAL

PANEL TÁCTIL

E TOUCH SCREEN

F ÉCRAN TACTILE



1	Refrigeración a +3° C	1	Cooling at +3° C
2	Congelación a -18° C	2	Freezing at -18° C
3	Ciclo rápido	3	Fast cycle
4	Marcha / paro	4	Start / stop
5	Menú	5	Menu
6	Pantalla inicial	6	Home screen
7	Retroceder	7	Back
8	Actualizar	8	Update
9	Memoria programas	9	Program memory
10	Esterilización preenfriamiento	10	Precoolling sterilization
11	Sonda al corazón	11	Heart probe

F	1	Refroidissement à +3° C	
	2	Congélation à -18° C	
	3	Cycle rapide	
	4	Démarrer / Arrêter	
	5	Menu	
	6	Écran d'accueil	
	7	Retour	
	8	Mise à jour	
	9	Mémoire programme	
	10	Stérilisation pré-refroidissement	
	11	Sonder au coeur	

MOD./COD.			GN	EN	Kgs. + 90° + 3° C	Kgs. + 90° - 18° C		€
54498850	50	600x700x520	3 GN 1/1		15	6	410 W	4.515
54598850	105	800x700x850	5 GN 1/1 5 EN 400x600		23	13	1200 W	6.375

GN

VOLT 230/I

GAS R404a

+90 +3 °C 90'
+90 -18 °C 240'
TEMP. +42°C



54698850



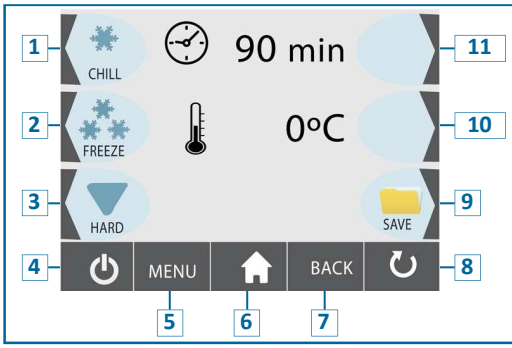
54798850

SONDA
E PROVE
F SONDE



SERIAL

PANEL TÁCTIL
E TOUCH SCREEN
F ÉCRAN TACTILE



		E		F	
1	Refrigeración a +3° C	1	Cooling at +3° C	1	Refroidissement à +3° C
2	Congelación a -18° C	2	Freezing at -18° C	2	Congélation à -18° C
3	Ciclo rápido	3	Fast cycle	3	Cycle rapide
4	Marcha / paro	4	Start / stop	4	Démarrer / Arrêter
5	Menú	5	Menu	5	Menu
6	Pantalla inicial	6	Home screen	6	Écran d'accueil
7	Retroceder	7	Back	7	Retour
8	Actualizar	8	Update	8	Mise à jour
9	Memoria programas	9	Program memory	9	Mémoire programme
10	Esterilización preenfriamiento	10	Precoolling sterilization	10	Stérilisation pré-refroidissement
11	Sonda al corazón	11	Heart probe	11	Sonder au coeur

MOD./COD.			GN EN	Kgs. + 90° + 3° C	Kgs. + 90° - 18° C		€
54698850	145	800x800x1300	8 GN 1/1 10 EN 400x600	40	24	2000 W	6.685
54798850	155	800x800x1450	10 GN 1/1 10 EN 400x600	50	30	2000 W	8.895

G11 P.66/68 CARACTERÍSTICAS GENERALES
E GENERAL FEATURES F CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

GN

*No incluidos en precio. *Not included in the price. *Non compris dans le prix. *Nicht im Preis enthalten.

VOLT 400/III

GAS R404a

+90 +3 °C 90'

+90 -18 °C 240'

TEMP. +42°C



54998850



54009850

SONDA

E PROVE

F SONDE

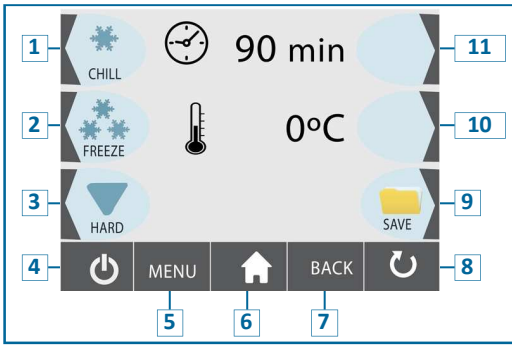


SERIAL

PANEL TÁCTIL

E TOUCH SCREEN

F ÉCRAN TACTILE



		E		F	
1	Refrigeración a +3° C	1	Cooling at +3° C	1	Refroidissement à +3° C
2	Congelación a -18° C	2	Freezing at -18° C	2	Congélation à -18° C
3	Ciclo rápido	3	Fast cycle	3	Cycle rapide
4	Marcha / paro	4	Start / stop	4	Démarrer / Arrêter
5	Menú	5	Menu	5	Menu
6	Pantalla inicial	6	Home screen	6	Écran d'accueil
7	Retroceder	7	Back	7	Retour
8	Actualizar	8	Update	8	Mise à jour
9	Memoria programas	9	Program memory	9	Mémoire programme
10	Esterilización preenfriamiento	10	Precoolling sterilization	10	Stérilisation pré-refroidissement
11	Sonda al corazón	11	Heart probe	11	Sonder au coeur

MOD./COD.			GN EN	Kgs. + 90° + 3° C	Kgs. + 90° - 18° C		€
54998850	200	800x800x1950	16 GN 1/1 16 EN 400x600	80	50	3500 W	11.725
54009850	265	1200x1050x1800	10 GN 2/1 10 EN 400x600	100	65	3500 W	14.690

GN

*No incluidos en precio. *Not included in the price. *Non compris dans le prix. *Nicht im Preis enthalten.

VOLT 400/III

GAS R404a

+90 +3 °C 90'

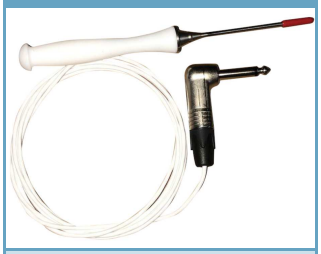
+90 -18 °C 240'

TEMP. +42°C

SONDA

E PROVE

F SONDE



SERIAL



54395710



54495710

PANEL TÁCTIL

E TOUCH SCREEN

F ÉCRAN TACTILE

ACCESORIOS

E ACCESSORIES

F ACCESOIRES

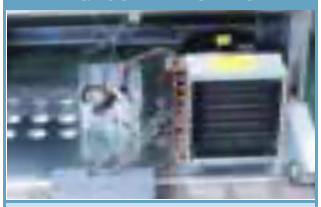


NO / NOT / NON INCLU

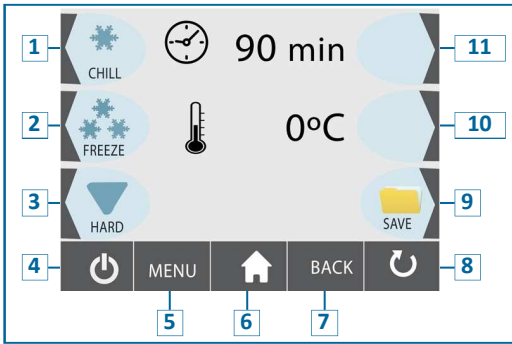
GRUPO REMOTO

E REMOTE GROUP

F GROUPE À DISTANCE

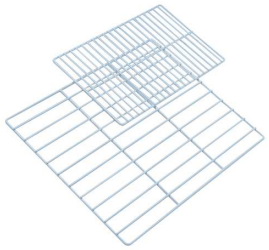


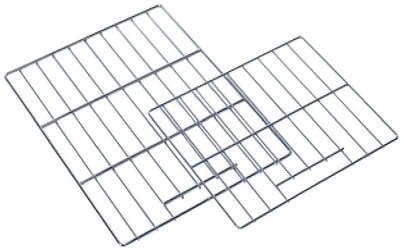
SERIAL



		E	F
1	Refrigeración a +3° C	Cooling at +3° C	Refroidissement à +3° C
2	Congelación a -18° C	Freezing at -18° C	Congélation à -18° C
3	Ciclo rápido	Fast cycle	Cycle rapide
4	Marcha / paro	Start / stop	Démarrer / Arrêter
5	Menú	Menu	Menu
6	Pantalla inicial	Home screen	Écran d'accueil
7	Retroceder	Back	Retour
8	Actualizar	Update	Mise à jour
9	Memoria programas	Program memory	Mémoire programme
10	Esterilización preenfriamiento	Precoolling sterilization	Stérilisation pré-refroidissement
11	Sonda al corazón	Heart probe	Sonder au coeur

MOD./COD.			GN	EN	Kgs. + 90° + 3° C	Kgs. + 90° - 18° C		€
54395710	380	1500x1250x2220	20 GN 1/1		70	48	4800 W	30.730
54495710	420	1700x1500x2220	20 GN 2/1		150	100	7350 W	35.555



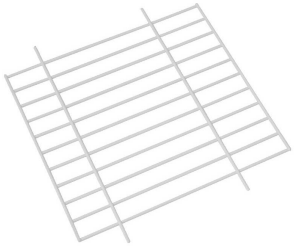


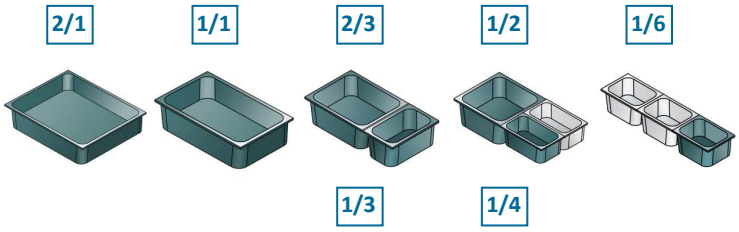
REJILLAS PLASTIFICADAS E PLASTICIZED GRIDS F GRILLES PLASTIFIÉES

COD.	↔ ↗	PARA E FOR F POUR	€
46741091	460x405	MF 600	37
36741091	525X405	MF 600	37
63290000	530X325	MF-PP-PB-GC-AF GN 1/1	34
63304600	600X400	MF-AF EN	40
47741091	560X542	AF SERIE 5 - 720	44
63300000	650X530	AF-AF SERIE 2 - GN 2/1	46
64931092	500X415	AF SERIE 2 - 130 LITROS	40
64931091	507X415	AF SERIE 2 - 150/460	40
74931091	507X225	AF SERIE 2 - 400/INFERIOR	38
94931091	650X330	AF SERIE 2 - 600/INFERIOR	40

REJILLAS ACERO INOX
E STAINLESS STEEL GRIDS F GRILLES EN ACIER INOXYDABLE

COD.	↔ ↗	GN / EN	€
31960000	650x530	2/1	79
31950000	530x325	1/1	46
37710000	600x400	EN	56





SEPARADOR VERTICAL BOTELLEROS
E BOTTLER VERTICAL SEPARATOR
F SEPARATEUR VERTICAL DE BOUTEILLE

COD.	↔ ↗	PARA E FOR F POUR	€
66741091	500x400	BT	37
80340091	445x280	BT SERIE 2	35

CUBETAS INOX 18/10 AISI 304
E STAINLESS STEEL CONTAINERS F BACS EN ACIER INOXYDABLE

COD.	↔ ↗ ↕	GN	€
CP210651	650x530x65	2/1	69
CP211001	650x530x100	2/1	85
CP1106X1	530x325x65	1/1	31
CP1110X1	530x325x100	1/1	40
CP111501	530x325x150	1/1	58
CP231501	352x325x150	2/3	56
CP121501	265x325x150	1/2	36
CP131501	325x176x150	1/3	38
CP141501	265x162x150	1/4	30
CP161501	176x162x150	1/6	29



PAR DE GUÍAS E GUIDES PAIR F PAREIL DE GUIDES

COD.	GN / EN	€
27501091	1/1 “U”	40
046CR000	2/1 “U”	43
047NR000	EN “L”	43





PERFILES DIVISORIOS E DIVIDING PROFILES F PROFILS DE DIVISION

COD.	↔	GN	€
SEPAGN11	530	1/1	18
SEPAGN13	325	1/3	14
SEPAGN14	265	1/4	13
SEPAGN16	176	1/6	12

SOPORTE REJILLA (4 UNIDADES)
E GRID SUPPORT (4 UNITS) F SUPPORT DE GRILLE (4 UNITÉS)

COD.	PARA E FOR F POUR	€
56741091	MF-600	6





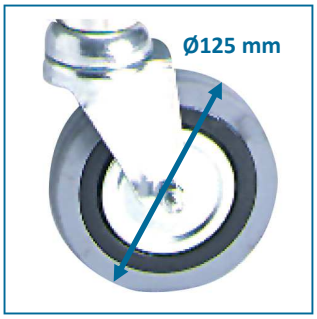


KIT CAJÓN PICAMARROS [E] SHIM FOR DRAWER [F] KIT TIROIRS À MARCS		
COD.	PARA [E] FOR [F] POUR	€
71400M70	CM	230

INSTALACIÓN CERRADURA [E] SAFETY INSTALLATION [F] INSTALLATION CLÉ		
COD.	PARA [E] FOR [F] POUR	€
63340000	MF-AF	90

KIT BARRA CARNICERA [E] MEAT BAR [F] KIT BARRE DE BOUCHERIE		
COD.	PARA [E] FOR [F] POUR	€
18741091	AF SERIE 5	95
28741091	AF 1/1 - 2/1	100





LATAS EN [E] PANS EURONORM [F] BOITES EURONORM			
COD.	↔ ⤢ ↕	MATERIAL	€
PI230600	600x400x10	ALUMINIO	50
PI231600	600x400x10	ALUMINIO PERFORADO	58
3770INOX	600x400x10	INOX	73



JUEGO 4 RUEDAS - 2 CON FRENO [E] SET 4 WHEELS - 2 WITH BRAKE [F] ENSEMBLE 4 ROULETTES - 2 AVEC FREIN		
COD.	PARA [E] FOR [F] POUR	€
17900000	MF-AF	248



CAJÓN PESCADO Y DOBLE FONDO INOX [E] FISH DRAWER AND DOUBLE DEPTH INOX [F] TIROIR POISSON ET DOUBLE FOND INOX			
COD.	↔ ⤢ ↕	PARA [E] FOR [F] POUR	€
60874109	600x400x120	SERIE 2 Y 8	59
60766077	530x460x100	SERIE 5	51



KIT PATAS (4 UNIDADES) [E] FOOT KIT (4 UNITS) [F] KIT DE PIEDS (4 UNITÉS)		
COD.	PARA [E] FOR [F] POUR	€
PN671000	MF-AF	116

CESTA SERIE 2 [E] BASKET SERIES 2 [F] PANIER SÉRIE 2			
COD.	↔ ⤢ ↕	AF	€
03633091	450x427x193	460	40
13633091	450x187x192	460	39
55931091	515x310x175	600	40
65931091	600x300x185	600	39

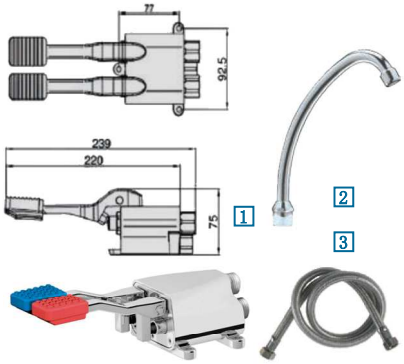
Acrónimos		[E]	[F]
MF	Mesas frías	Cold Tables	Tours réfrigerées
AF	Armarios fríos	Refrigerated cabinets	Armoires frigorifiques
RI	Refrigerador ingredientes	Ingredient refrigerators	Refroidisseurs à ingredients
PP	Preparación pizzes	Preparing pizzes	Préparation pizzes
PB	Preparación bocadillos	Preparing snacks	Préparation du Snack
GC	Gastro cheff	Gastro cheff	Gastro cheff
BT	Botellero	Bottle collers	Rafraichisseur de boissons
CM	Contra mostrador	Refrigerated conters	Tours réfrigérées hautes





COLOCACIÓN MOTOR LADO IZQUIERDO [E] LEFT SIDE MOTOR PLACEMENT [F] PLACEMENT DU MOTEUR CÔTÉ GAUCHE		
COD.	PARA [E] FOR [F] POUR	€
CMIMFRIA	MF-MF GN	107

TRASERO ACERO INOX [E] REAR STAINLESS STEEL [F] ARRIÈRE EN ACIER INOXYDABLE			
COD.	↔		€
TRIN1345	1345	2	425
TRIN1500	1500	2	440
TRIN1800	1800	3	495
TRIN2020	2020	3	555
TRIN2245	2245	4	595
TRIN2545	2545	4	655







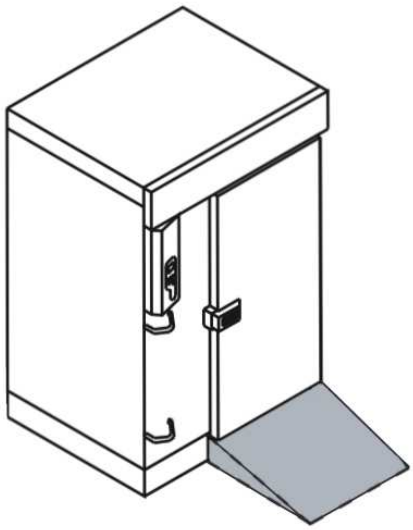
KIT GRIFO A PEDAL [E] GRIFFIN PEDAL KIT [F] KIT PÉDALE GRIFFON		
#	COD.	€
KIT	**2222**2299	216
[1]	**2222**2239	150
[2]	**2222**2237	40
[3]	**2222**2233	26

KIT LAVAMANOS MESAS FRÍAS [E] COLD TABLES SINK KIT [F] KIT D'ÉVIER POUR TABLES FROIDES		
COD.	€	
63390000	470	

GRIFO MONOMANDO [E] SINGLE-LEVER TAP [F] ROBINET A LEVIER UNIQUE	
COD.	€
22111135	85







CARROS HORNOS (65 MM) [E] OVER TROLLEYS (65 MM) [F] CHARRIOTS DE FOUR (65 MM)			
COD.	↔ ↗ ↕	GN	€
41601520	463x751x1746	20 1/1	2.535
41701520	600x851x1746	20 2/1	2.630

CARROS (75 MM) [E] TROLLEYS (75 MM) [F] CHARRIOTS (75 MM)			
COD.	↔ ↗ ↕	GN	€
91060620	460x630x1700	18 1/1	740
91090620	660x750x1700	18 2/1	815

RAMPA ABATIDOR [E] CHILLER RAMP [F] RAMPE DE REFROIDISSEMENT		
COD.	PARA [E] FOR [F] POUR	€
RA11ABAT	1/1	590
RA21ABAT	2/1	660

Largo
E Length
F Large

Fondo
E Width
F Profond

Alto
E Height
F Haut

Acabado exterior
E External finish
F Finition extérieure

Peso
E Weight
F Poids

Puertas
E Doors
F Portes

Puertas reversibles
E Reversible doors
F Portes réversibles

Cajones
E Drawers
F Tiroirs

Cerradura
E Look
F Verrouiller

Luz
E Light
F Lumiere

Dimensiones rejilla
E Tray dimensions
F Dimensions du gril

Dotación de serie
E Standard equipment
F Equipement standard

Separación entre guías
E Guide separation
F Séparation des guides

Capacidad litros
E Liters capacity
F Capacité litres

Frío positivo
E Positive cold
F Froid positif

Frío negativo
E Negative cold
F Froid negatif

Frío ventilado
E Cold ventilated
F Froid ventilé

Frío estático
E Static cold
F Froid statique

Desescarche automático
E Automatic defrost
F Dégivrage automatique

Medidas Gastronorm
E Gastronorm sizes
F Mesures Gastronorm

Latas euronorm
E Euronorm tinplate
F Fer-blanc Euronorm

Régimen de trabajo / Temperatura ambiente
E Working regime / ambient temperature
F Régime de travail / Température ambiante

Pares de guías
E Guide pairs
F Paires de guides

Cajones pescado
E Drawers fish
F Tiroirs poissons

Producción horaria
E Hourly production
F Production horaire

Producción / capacidad
E Production / capacity
F Production / capacité

Unidad condensadora
E Condensing unit
F Unité de condensation

Puertas correderas
E Sliding doors
F Portes coulissantes

Clase energética
E Energy class
F Classe énergétique

Consumo anual
E Annual consumption
F Consommation annuelle

Potencia Kw
E Power Kw
F Puissance Kw

Precio en EUROS
E Price in EUROS
F Prix en EUROS

CONDICIONES DE VENTA

PRECIOS

Los precios de la presente tarifa son P.V.P. (Impuestos no incluidos - IVA)

FORMAS DE PAGO

En construcciones especiales 30% al pasar el pedido

TRANSFERENCIA BANCARIA

Al pasar el pedido.

CREDITO

Una vez concedido, la forma de pago será a 30 días fecha factura.

PORTES EN ESPAÑA

Pagados en península y Baleares, a partir de 500,- €. En caso de importe inferior (base imponible), se cargarán en factura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Como fabricantes, nos reservamos el derecho de modificar sin previo aviso las características que constan en este catálogo, en beneficio de mejorar nuestros productos.

GARANTIA

La garantía se concede solamente en los defectos de fabricación quedando excluidos de ella la utilización indebida.

PIEZAS

Dicha garantía es de 12 meses en piezas defectuosas, siendo por cuenta del cliente los portes de ida y vuelta de dichas piezas. Todo material remitido en garantía se facturará y se procederá a su correspondiente abono, una vez remitidas las piezas defectuosas y comprobadas por parte del fabricante.

MANO DE OBRA

El servicio de mano de obra y los desplazamiento son siempre por cuenta del cliente. El fabricante no se hará cargo en ningún caso de ningún tipo o clase de indemnización.

JURISDICCIÓN

Serán únicamente competentes, en caso de litigio, los tribunales de Barcelona.

E SALES CONDITIONS

E PRICES

The prices in this list are retail prices (EX-WORKS).

E PAYMENT CONDITIONS

Irrevocable letter of credit or Swift.

E TECHNICAL CHARACTERISTICS

As a manufacturer, we reserve the right to modify the characteristics of our catalogues without prior notice, in the interest of improving our products.

E GUARANTEE

The guarantee only covers manufacturing defects and excludes unauthorized use.

PARTS

The guarantee for defective parts are 12 months. All shipping costs are to be paid by the consumer.

The manufacturer does not accept any responsability for any type of comprensation.

E JURISDICTION

In the event of legal action, the only Courts considered competent are those of Barcelona (Spain)

F CONDITIONS DE VENTE

F PRIX

Les prix figurant dans nos tarif correspondent aux prix de détail. (EX-WORKS).

F FORME DE PAIEMENT

Lettre de crédit bancaire irrévocable o virement bancaire

F CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

En tant que fabricants, nous nous réservons le droit de modifier sans préavis, les caractéristiques indiquées dans le présent catalogue, dans le but d'améliorer nos produïts.

F GARANTIE

La garantie couvre uniquement les défauts de fabrication, une utilisation incorrecte en étant totalement exclue.

PIECES

Cette garantie est de 12 mois sur les pièces défectueuses, leurs transports d'aller et de retour étant à la charge du client.

Les fabricants n'est en aucun cas responsable d'un quelconque type d'indemnisation.

F JURIDICTION

En cas de litige, seuls les Tribunaux de Barcelona (Espagne) seront compétents.

SOLICITE CATALOGO [E] REQUEST CATALOGS [F] DEMANDE DE CATALOGUES [D] KATALOGUE ANFORDERN

































WWW.MACFRINPREMIUM.COM

mac-frin premium

RCR

www.recambiosrcr.com

RECAMBIOS Y COMPONENTES RESTAURACIÓN, S.L.
Roquetas, nave 115 - Pol. Ind. Can Magre
08187 - SANTA EULALIA DE RONÇANA
(Barcelona) - Spain
comercial@recambiosrcr.com
+34 938 486 767