

**VITRINAS DE BARRA**

**ABATIDORES**

**FERMENTACIÓN CONTROLADA**

**HELADOS**

**MADURACIÓN CARNE**

**ARMARIOS Y MESAS CON CONTROL DE HUMEDAD**

**MINI-CÁMARA MULTIUSOS POSITIVA**

**MINI-CÁMARA NEGATIVA/POSITIVA**

**MESA GN DOS TEMPERATURAS**

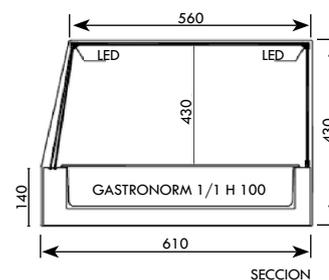
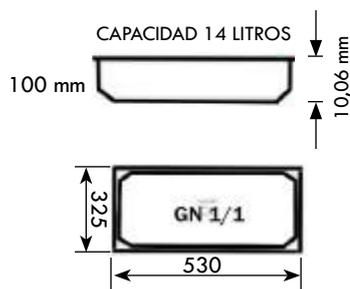
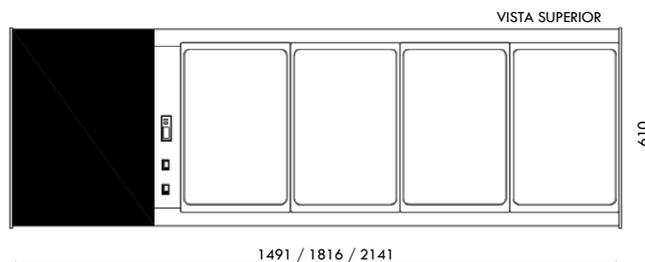
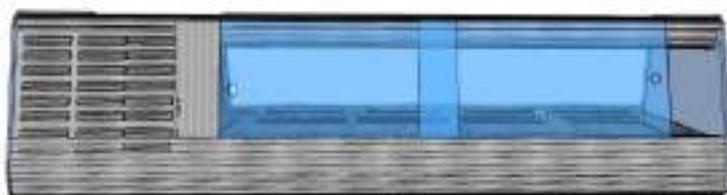
**RECINTO BASURA**



**CARACTERÍSTICAS GENERALES**

- Fabricada en acero inoxidable AISI- 304
- Doble iluminación led
- Puertas correderas de metracrilato
- Disponible en 3-4-5 cubetas GN 1/1
- Serpente en base y laterales
- Temperatura de trabajo 1°C / 5°C
- Preparada para utilizarla con agua
- Desagüe incorporado

**Grupo incorporación cubetas GN 1/1 h100**



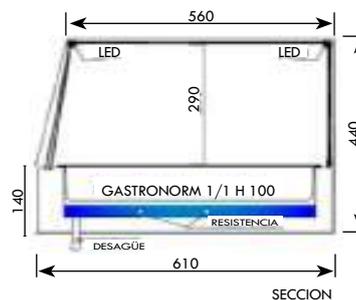
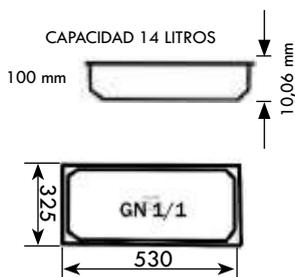
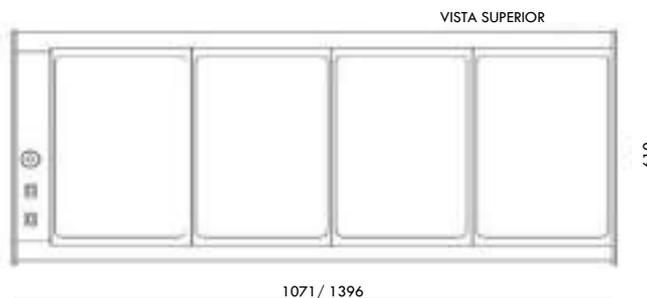
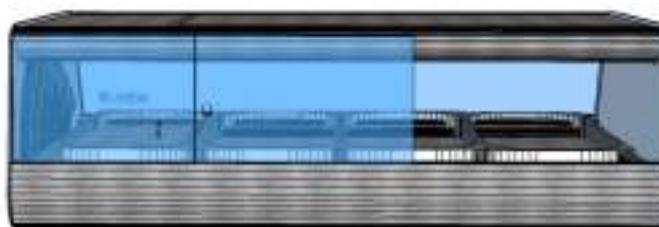
	FRGN 11-3	FRGN 11-4	FRGN 11-5
DIMENS. (LXPXH)	1491x610x430 mm	1816x610x430 mm	2141x610x430 mm
CUBETAS	3	4	5
P.V.P	1.440 €	1.590 €	1.850 €

\*Normas CE, fabricado en Europa

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Fabricada en acero inoxidable AISI- 304
- Doble iluminación led en zona caliente
- Puertas correderas de metracrilato
- Disponible en 3-4-5 cubetas GN 1/1
- Resistencia de calor en acero inoxidable de 10 mm
- Temperatura de trabajo 20°C / 90°C
- Preparada para utilizarla en baño maría
- Desagüe incorporado

## Cubetas GN 1/1 h100

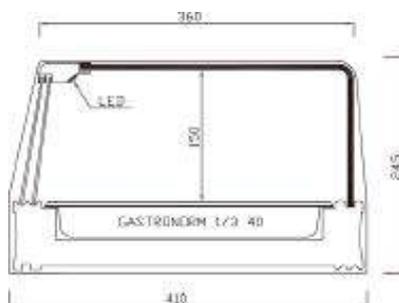


	C11-3	C 11-4
DIMENS. (LXPXH)	1071x440x610 mm	1396x440x610 mm
CUBETAS	3	4
POTENCIA	1000W / 230V	1000W / 230V
P.V.P	1.020 €	1.185 €

**CARACTERÍSTICAS GENERALES**

- Cubeta interior fabricada en Acero Inoxidable AISI-304
- Interruptores de funcionamiento impermeabilizados con fuelle exterior
- Puertas correderas en metacrilato.
- Cristal templado de seguridad.
- Decoración de cristal curvo en negro.
- Decoración de cristal recto en negro.
- Compresor hermético alta temperatura
- 220/240V 50Hz
- Gas refrigerante R-134a
- 209W de consumo
- Rango de temperatura de trabajo: +1°C/+5°C

**VT-SP (CRISTAL CURVO - RADIO 20°)**

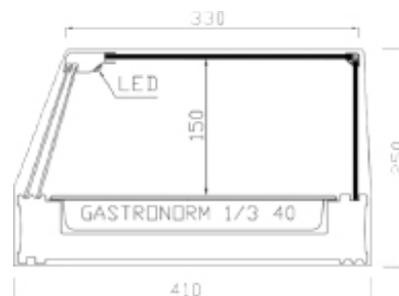


**VT-C (CRISTAL CURVO)**

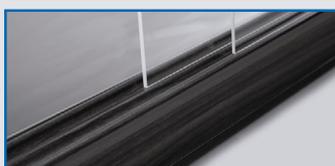


	6 CUBETAS		8 CUBETAS	
	VT-SP 6	VT-C 6	VT-SP 8	VT-C 8
DIMENS. (LxPxH) mm	1566 x 410 x 245	1566 x 410 x 250	1926 x 410 x 245	1926 x 410 x 250
TEMPERATURA DE TRABAJO A 25°C	+1/+5 °C	+1/+5 °C	+1/+5 °C	+1/+5 °C
P.V.P	1.120 €	1.040 €	1.240 €	1.160 €

**VT-P (CRISTAL RECTO)**



Control de temperatura mediante termostato electrónico digital con lectura constante y posibilidad de desescarche

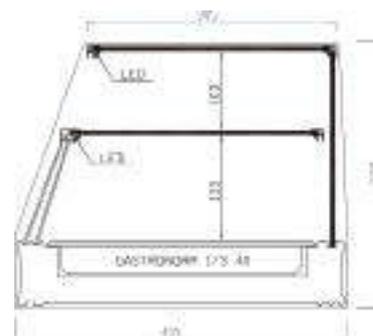


Perfil sanitario para una sencilla y correcta limpieza de las guías correderas



Iluminación LED impermeable. Luz fría con estanqueidad IP-65

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



	6 CUBETAS		8 CUBETAS	
	VT-P 6	VT-2P-P 6	VT-P 8	VT-2P-P 8
DIMENS. (LxPxH) mm	1566 x 410 x 250	1566 x 410 x 330	1926 x 410 x 250	1926 x 410 x 330
TEMPERATURA DE TRABAJO A 25°C	+1/+5 °C	+1/+5 °C	+1/+5 °C	+1/+5 °C
<b>P.V.P</b>	<b>1.040 €</b>	<b>1.220 €</b>	<b>1.160 €</b>	<b>1.330 €</b>

**Si lo desea, consulte otras opciones de acabados (plata, nogal, blanco, INOX).**

# 124 REFRIGERACIÓN ABATIDORES DE TEMPERATURA

Los abatidores son una herramienta perfecta para realizar un enfriamiento rápido y uniforme.

Se consigue preservar las cualidades organolépticas y los valores nutricionales de los alimentos, evitando la proliferación de bacterias y prolongando la vida útil de almacenamiento, tanto en refrigeración como en congelación.

Todo el proceso cumple con las normas HACCP y de seguridad alimentaria, siempre evitando los riesgos de deshidratación y formación de escarcha.



Y2-3

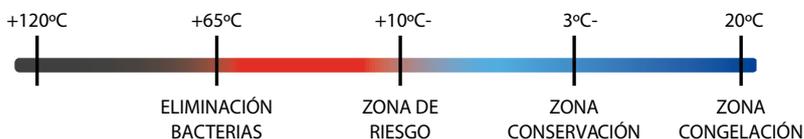
500  
670  
715



Y2-5

850  
810  
875

## TIPOS DE ABATIMIENTO



## CONSTRUCCIÓN

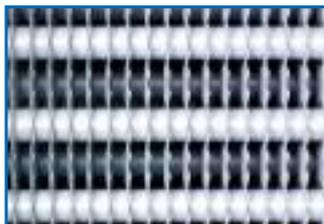
- Construidos en acero inoxidable.
- Aislamiento en poliuretano de alta densidad ecológico de 70 mm de espesor para evitar pérdidas térmicas.
- Pies ajustables en acero inoxidable para una nivelación exacta.
- Puerta con bisagra pivotante y bloqueo de apertura a 90°C, equipada con burlete magnético de silicona.
- La puerta puede ser reversible (excepto Y2-3) para mayor comodidad.
- Evaporador protegido con tratamiento anti-corrosión.
- Refrigerante R404A.

**ABATIMIENTO NEGATIVO** (cong.rápida)  
por tiempo o con sonda al núcleo del producto

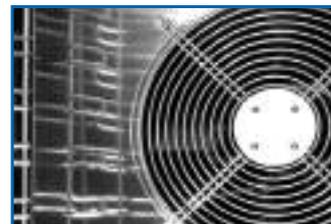
Disminución de la temperatura entre +70°C y -18°C en 240", con temperatura en cámara variable entre -35 °C y -40 °C.

**ABATIMIENTO POSITIVO**  
por tiempo o con sonda en el núcleo del producto

Disminución de la temperatura entre +70°C y +3°C en 90".



Evaporador con revestimiento anticorrosión



Reparto uniforme del aire



Soporte y Bandejas fácilmente desmontables



Marco calefactado. Evita condensación y hielo



**FUNCIONAMIENTO**

- 4 programas preestablecidos (abatimiento Soft, abatimiento Hard, congelación Soft y congelación Hard) y programas personalizables.
- Los programas cambian automáticamente a modo espera al final del ciclo manteniendo el producto a la temperatura adecuada, hasta su almacenamiento definitivo.
- Los programas pueden ser controlados por el tiempo (funcionamiento regular) o por la sonda proporcionada (ideal para el control de temperatura en interior del producto).
- Alarma acústica al final de cada ciclo de trabajo.
- Compatible con GN 1/1 o EN 600x400.



Panel de control de 4,3" de fácil manejo



Esterilizador/ionizador (opcional).  
**PRECIO: 675€**



Sonda térmica con punta de silicona



Impresora (opcional).  
**PRECIO: 850€**

	Y2-3	Y2-5	Y2-7	Y2-10	Y2-14
DIMENSIONES (LXPXH) MM	670x715x500	810x875x850	810x875x1050	810x875x1360	810x875x1735
CAPACIDAD (GN 1/1 - 600X400)	3 - 0	5 - 5	7 - 7	10 - 10	14 - 14
CAP. ABATIMIENTO (+90°C/+3°C, 90")	10 Kg	20 Kg	30 Kg	40 Kg	50 Kg
CAP. CONGELACIÓN (+90°C/-18°C, 240")	6 Kg	14 Kg	20 Kg	28 Kg	35 Kg
ESPESOR AISLAMIENTO	50 mm	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
POTENCIA ELÉCTRICA TENSIÓN	220-240 V 0.5 Kw	220-240 V 1 Kw	220-240 V 1.3 Kw	400V-3N 2 Kw	400V-3N 2.2 Kw
POTENCIA FRIGORÍFICA	246 W	373 W	503 W	1.477 W	2.690 W
CARGA (R404A)	225 g	750 g	850 g	1800 g	2200 g
<b>P.V.P</b>	<b>3.075 €</b>	<b>4.975€</b>	<b>5.500 €</b>	<b>8.266 €</b>	<b>9.325 €</b>

Incremento estructura para EN 600x400 +150€

ABATIDOR REFRIGERACIÓN (Y4)

ABATIDOR REFRIG. + CONGEL. (Y5)

El abatidor Y4 Slim y el abatidor y congelador Y5 Slim son equipos dos-en-uno, capaces de proporcionar un abatimiento rápido y uniforme y de trabajar como un armario frigorífico.

Sus potentes unidades de refrigeración y sus 80 mm de espesor de aislamiento permiten elevados rendimientos por ciclo de abatimiento.

CONSTRUCCIÓN

- Exterior e interior en acero inoxidable y ventiladores de alta potencia de entrada.

- Aislamiento en poliuretano ecológico con cero PAO y cero PCG, con 80mm de espesor para minimizar pérdidas térmicas.

- Pies ajustables en acero inoxidable para una nivelación exacta.

- Puerta reversible.

- Puerta con bisagra pivotante y bloqueo de apertura a 100°, equipada con burlete magnético de silicona.



5 contenedores GN 1/1 en modo abatimiento



Estantes en E para rejillas y recipientes GN 1/1



Controlador electrónico programable



Materiales de calidad y resistencia



Puerta de apertura automática y bloqueo a 100°



Aislamiento ecológico con 80 mm de espesor



Esterilizador/iodinizador para desinfección total y eliminación de olores (OPCIONAL)



Sonda térmica con punta de silicona



	Y4	Y5
DIMENSIONES (LxPxH)	500x700x2024 mm	500x700x2024 mm
CAPACIDAD GN-1/1-65	5	5
PAR DE GUÍAS POR PUERTA	5	5
CAP. ABATIMIENTO (+70/+3°C,90 MIN)	20 Kg	20 Kg
CAP. CONGELACIÓN (+70/-18°C,240 MIN)	-	12 Kg
ALIMENTACIÓN	220-240 V/50 Hz/3.5A	220-240 V/50 Hz/5A
POTENCIA ABSORBIDA	505 W	975 W
POT. FRIG. ABATIMIENTO (-15 +40°C)	891 W	-
POT. FRIG. CONGELADOR (+35 +40°C)	-	490 W
REFRIGERANTE	R452A/2140	R452A/390
CLASE CLIMÁTICA (ISO 23953)	4	4
DESESCARCHE	Automático	Automático
EVAPORACIÓN	Ventilado	Ventilado
CONSUMO ENERGÉTICO (POSITIVO)	4.5 Kwh/24h	10 kwh/24h
TEMP. FUNCIONAMIENTO (POSITIVO)	0...+8 °C	0...+8 °C
CONSUMO ENERGÉTICO (NEGATIVO)	-	12 kwh/24h
TEMP. FUNCIONAMIENTO (NEGATIVO)	-	-18...-23°C
	P.V.P	
	3.875 €	4.675 €



ABATIDOR  
CONGELADOR  
GN 1/1

REFRIGERADOR  
GN 2/1

DESCATALOGADO

El nuevo F1 Combi es un armario compacto de dos puertas que combina un abatidor/congelador GN1/1 con el que puede funcionar como un frigorífico/congelador GN1/1 a la izquierda, y un armariofrigorífico GN2/1 transversalmente a la derecha.

Un concepto desarrollado para cocinas profesionales modernas donde el espacio es limitado. Ofrece doble abatimiento, doble almacenamiento gastronorm y doble temperatura para máxima flexibilidad en un espacio mínimo.



Doble funcionamiento,  
doble temperatura,  
doble GASTRONORM



Aislamiento ecológico con  
80 mm de espesor



Abatidor con  
microprocesador CAREL  
Easy Wlde



5 cubetas GN 1/1  
en modo abatidor/  
congelador



Patas con altura ajustable



Guías en E para rejillas y  
cubetas

	F1
DIMENSIONES (LxPxH)	DIANTE INCLUIR
CAP. ABATIMIENTO (+70/+3°C,90 MIN)	20 Kg
CAP. CONGELACIÓN (+70/-18°C,240 M)	12 Kg
FRIGORÍFICO 0°C/8°C (GN 1/1)	204 lt
CONGELADOR -18°C	204 lt
FRIGORÍFICO 0°C/8°C (GN 2/1)	441 lt
POT. FRIG. ABATIMIENTO (+70/+3°C)	220-240 V/50 Hz/3.5A
POT. FRIG. CONGELACIÓN (+70/-18°C)	775W/3,8A + 245W/1,3A
POT. FRIG. ABATIMIENTO (+70/+3°C)	490+891 W
POT. FRIG. CONGELACIÓN (+70/-18°C)	-
REFRIGERANTE	R452A/2140+R134A/1430
CLASIFICACIÓN (ISO 23953)	4
DESESCARCHE	-
EVAPORACIÓN	-
CONSUMO ENERGÉTICO (POSITIVO)	-
EFICIENCIA ENERGÉTICA (POSITIVO)	-
CONSUMO ENERGÉTICO (NEGATIVO)	-
TEMP. FUNCIONAMIENTO (NEGATIVO)	-
<b>P.V.P</b>	<b>6.400 €</b>

## FUNCIONAMIENTO

- Ocho programas preestablecidos.
- Todos los programas cambian automáticamente a modo de espera al final del ciclo, manteniendo los productos a la temperatura correcta hasta su traslado a su almacenamiento definitivo.
- Todos los programas pueden ser controlados ya sea por tiempo (para funcionamiento regular) o bien por la sonda suministrada (ideal para un control preciso de la temperatura al corazón del producto).
- Alarma acústica al final de cada ciclo de trabajo.

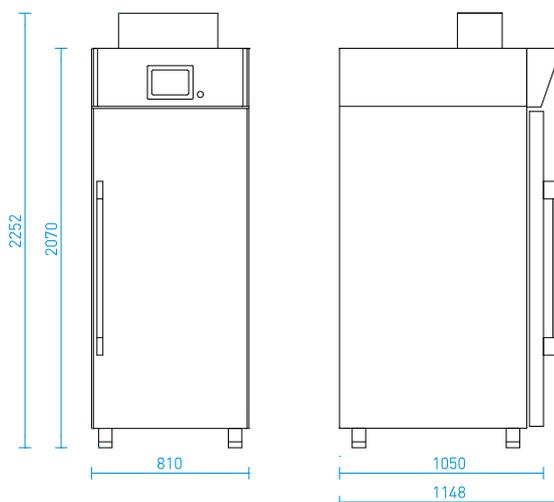
# 128 REFRIGERACIÓN ABATIDORES DE TEMPERATURA

Especialmente indicado para grandes producciones de:

- Panadería
- Pastelería
  - EN 600x400
- Catering-Hostelería
  - GN 1/1 - GN 2/1



2252  
810  
1148



	M20
DIMENS. (LXPXH)	810 x 1148 x 2252 mm
CAPACIDAD GN 1/1	20
CAPACIDAD 600X400	20
CAP. ABATIMIENTO +90°C/+3°C	75 Kg
CAP. CONGELACIÓN +90°C/-18°C	45 Kg
TENSIÓN	3.8 HP
POTENCIA FRIGORÍFICA	(-10°/+45°C) 5.277 / (-40°/+45°C) 1.140 W
POTENCIA ABSORBIDA	3.8 KW - 8.8 A
UNIDAD INCORPORADA	Sí
<b>P.V.P</b>	<b>17.675 €</b>

**E-200**

Abatidor para carro GN 1/1- 600x400.  
Máxima capacidad en mínimo espacio.  
Unidad frigorífica a distancia (máx. 5m,  
incluida en precio)



2200  
1000  
1055



2180  
1600  
1245

**E-400**

Abatidor para carro GN 2/1 - 600x800.  
Máxima potencia de abatimiento. Unidad  
frigorífica a distancia (máx. 5m, incluida en  
precio).

	E-200	E-400
DIMENS. EXTERNAS (LXPXH)	1000 x 1055 x 2200 mm	1600 x 1245 x 2180 mm
CAPACIDAD GN 1/1	20	*20 GN 2/1
CAPACIDAD 600X400	20	* 20 600X800
CAP. ABATIMIENTO +90°C/+3°C	100 Kg	180 Kg
CAP. CONGELACIÓN +90°C/-18°C	75 Kg	145 Kg
TENSIÓN	400V~3N / 50 Hz	400V~3N / 50 Hz
POTENCIA FRIGORÍFICA	7.800 W - 3 CV	16.900 W - 7.5 CV
POTENCIA ABSORBIDA	4.9 kW	8.5 kW
EVAPORADOR	Ventilado, vertical en el lateral	Ventilado, vertical en el lateral
UNIDAD REMOTA	Sí	Sí
<b>P.V.P</b>	<b>24.875 €</b>	<b>36.725 €</b>

# 130 REFRIGERACIÓN ARMARIO FERMENTACIÓN CONTROLADA

Este armario trae a la panadería la tecnología más moderna, para garantizar la conservación automática de la masa, su reposo y fermentación. Los controles intuitivos se basan en un potente microprocesador que gestiona la temperatura (refrigeración y calefacción), humedad y flujo de aire para alcanzar la excelencia en la apariencia de pan, la textura, la corteza y la consistencia, así como en pastelería y otras variantes de masa.

**TEMPORIZADOR PROGRAMABLE:** permite a los panaderos mejorar no sólo la calidad del producto, sino también la programación de producción 24h al día, 7 días a la semana. El producto final es mejor porque se permite el reposo de la masa durante más tiempo entre la mezcla y la fermentación, mientras que la programación mejora la calidad de vida del panadero y reduce los costos ya que no hay necesidad de pagar horas de trabajo nocturno.

## MODELO C1



**PANEL DE CONTROL  
VISUAL E  
INTUITIVO**

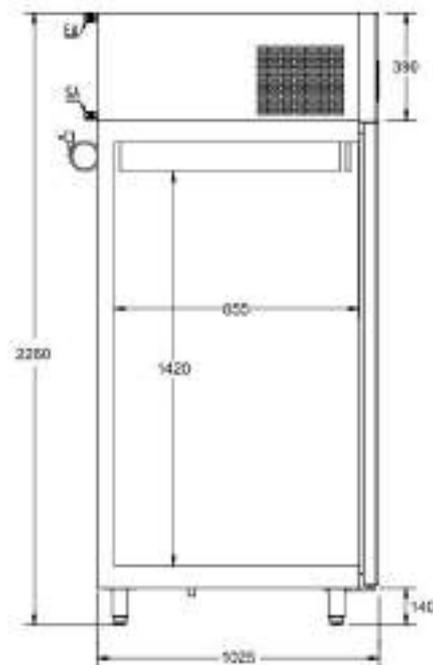
2260  
830  
1025

### LA MEJOR OPCIÓN PARA ELABORACIONES ARTESANAS

El armario de fermentación controlada es **ideal para productos artesanales de panadería y pastelería.**

Gracias a sus características es la solución perfecta para fermentaciones de larga duración con nivel alto de humedad.

Los orificios laterales de aire garantiza la uniformidad del producto en todos los niveles.

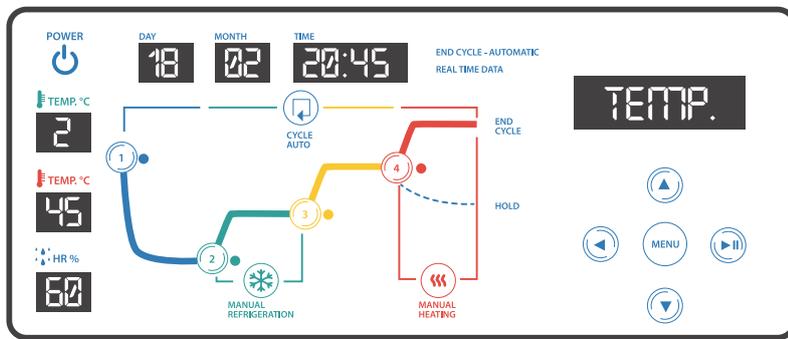


ADLER2012.ES

EA-ENTRDA DE AGUA  
SA-SALIDA DE AGUA  
E-TUBO DE DESAGÜE

- **AISLAMIENTO EN POLIURETANO** a base de agua con cero PAO (Potencial de Agotamiento del Ozono) y cero PCG (Potencial de Calentamiento Global) inyectado a alta presión, densidad 43 Kg/m3.
- **PIES AJUSTABLES** en acero inoxidable para una nivelación exacta.
- **FLUJO DE AIRE INDIRECTO:** las aperturas laterales dobles restringen el flujo de aire, evitan la deshidratación de la masa y los cambios en la levadura de la masa durante la noche.
- **HUMEDAD:** el humidificador se activa en la fase 3 y 4. En la fase 4 la acción se refuerza con un flujo de aire pulsado (intermitente) para mantener una alta humedad relativa.

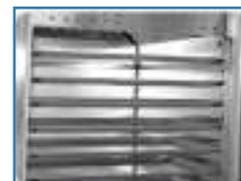
### CONTROLADOR ELECTRÓNICO PROGRAMABLE



Apertura lateral para flujo de aire indirecto



Cantos preformados recortados a 135°.



Interior: 20 niveles para bandejas 600x800 mm



Puerta de cierre automático y bloqueo a 100°



Juntas magnéticas de fácil sustitución

FASE	DESCRIPCIÓN	TEMP. FUNCIONAMIENTO	HUMEDAD RELATIVA
1	Enfriamiento	-15°C ... -20°C	-
2	Reposo	-5°C ... 5°C	< 80 %
3	Pre-Fermentación	5°C ... 18°C	70 ... 99 %
4	Fermentación	18°C ... 40°C	70 ... 99 %
HOLD	Conservación / Post-Fermentación (enfriamiento suave después de la fase 3 o 4)	0°C ... 5°C	< 80 %

	C1
DIMENSIONES (LxPxH)	830 x 1025 x 2260 mm
CAPACIDAD 600 x 800	20
CAPACIDAD 600 x 400	40
RANGO FUNCIONAMIENTO	-20 °C a +40 °C
ALIMENTACIÓN	220-240 V/50Hz
POT. ABSORBIDA	1.850 W - 8.0 A
POT. FRIGORÍFICA (-10°C...+45°C)	453 W
AISLAMIENTO	80 mm
CLASE CLIMÁTICA ISO	4
REFRIGERANTE	R425A/2140 - 450 g
<b>P.V.P</b>	<b>7.950 €</b>

# 132 REFRIGERACIÓN ARMARIO PARA HELADOS

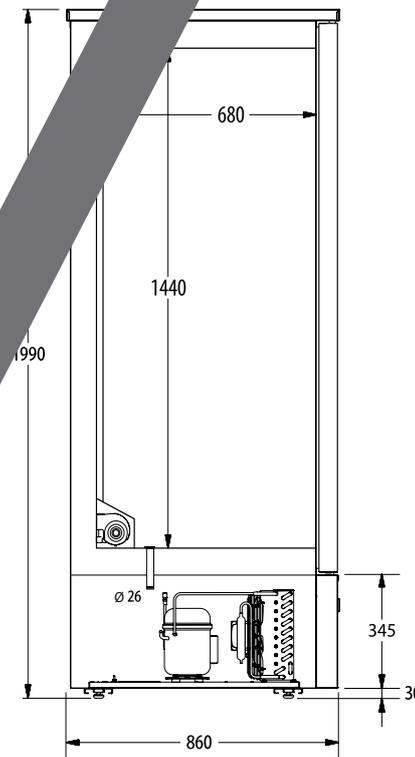
## MODELO D1

El armario para helados es un congelador versátil preparado para el almacenamiento de helados. Los soportes incluyen 5 rejillas GN 2/1 y pueden contener hasta cuatro rejillas adicionales, con una separación de 140 mm.

El interior es de acero inoxidable 100%, con dos acabados externos alternativos (acero inoxidable o acero blanco prepintado).

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- **INTERIOR Y EXTERIOR** en acero inoxidable de calidad alimentaria
- **FONDO ESTAMPADO** y uniones de amplio radio.
- **GUÍAS EN E** para almacenar contenedores Gastronorm bajo las rejillas.
- **PUERTA** con autocierre y bloqueo a 100°
- **BURLETES MAGNÉTICOS** de fácil limpieza, sustituibles sin herramientas
- **TERMOSTATO ELECTRÓNICO** con teclado plano sensible al toque
- **CONDENSACIÓN Y EVAPORACIÓN** por aire forzado
- **AISLAMIENTO** en poliuretano ecológico con cero PAO (Potencial de agotamiento del ozono) y cero PCA (Potencial de calentamiento atmosférico)



Panel de control con dispositivo electrónico



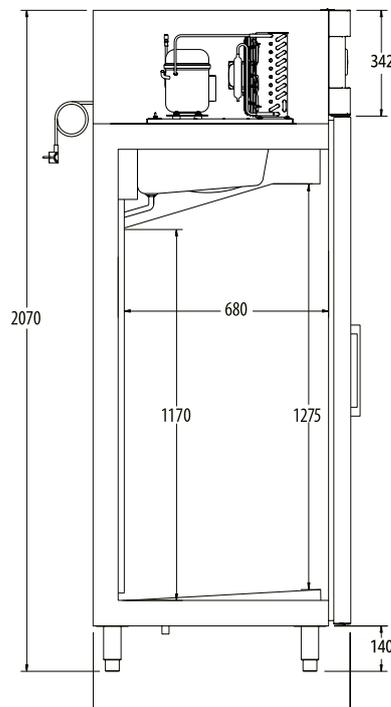
Aislamiento con 80mm de espesor



Soporta hasta 5 contenedores helado por rejilla

	D1
DIMENS. (LxPxH)	720x860x1990 mm
CAPACIDAD CUBETAS HELADO (5L)	5 por rejilla
RANGO FUNCIONAMIENTO	-15 °C ... -20 °C
VOLUMEN BRUTO//NETO	540 l // 475 l
POTENCIA FRIGORÍFICA	573 W
REFRIGERANTE	R 290/3 (0,130 kg)
CONSUMO ENERGÍA EN 24H (E24H)	8,75 Kwh
ALIMENTACIÓN	230V/50 Hz
CONSUMO ENERGÍA ANUAL	3194 Kwh
	<b>P.V.P 2.775 €</b>

MODELO M17



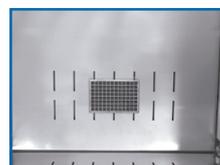
Cuatro ganchos para carne



Panel superior móvil e iluminado



Juntas magnéticas de fácil sustitución



Filtro de carbón activo

El armario de maduración M17 proporciona la temperatura y la humedad perfectas para la maduración de carne, embutidos y otros productos alimenticios.

La temperatura se mantiene constante ligeramente por encima del punto de congelación, y el control de humedad no requiere suministro de agua.

La renovación continua de aire (2 m<sup>3</sup>/h) ayuda a realizar el proceso de maduración, llegando a todos los ángulos de cada corte, purificado por el filtro de carbón activo.

El desescarche y la vaporización del agua generada se realiza automáticamente.

	M17
DIMENS. (LxPxH)	720x850x2070 mm
HUMEDAD RELATIVA MEDIA	75 %
RANGO FUNCIONAMIENTO	0 °C ... 5 °C
VOLUMEN BRUTO//NETO	495 l // 394 l
POTENCIA FRIGORÍFICA	390 W / 1,87 A
REFRIGERANTE	R 134a/1430
CLASE CLIMÁTICA	4
ALIMENTACIÓN	220-240V/50 Hz
CONSUMO ENERGÍA ANUAL	3194 Kwh
P.V.P	5.675 €

# 134 REFRIGERACIÓN CON CONTROL DE HUMEDAD

Especialmente diseñado para conservación de panadería y pastelería, con espacio interior adaptado para bandejas EN 400x600mm. Puede funcionar en modo estático o ventilado. Sistema frigorífico tropicalizado, clase climática 5, según norma ISO 23953.

Aislamiento en poliuretano a base de agua con cero PAO (Potencial de Agotamiento del Ozono) y cero PCG (Potencial de Calentamiento Global), inyectado a alta presión, densidad 40Kg/m<sup>3</sup>.

Cierre automático de la puerta, auto-sostenible a 90° y juntas magnéticas de fácil sustitución.

Dotado de un evaporador con gran área de permuta. Funciona preferentemente en régimen estático, garantizando elevados niveles de humedad relativa.

## MODELO M3



2070  
1440  
850



Illuminación superior



Grosor aislamiento 75 mm



Posibilidad bandejas EN 600x400



Cierre automático

	1 PUERTAS	2 PUERTAS
DIMENSIONES (LXPXH)	720 x 850 x 2070 mm	1440 x 850 x 2070 mm
PAR DE GUÍAS/PUERTA	16	16
TEMPERATURA TRABAJO	0+8	0+8
CAPACIDAD (ISO 23953-1)	500 l.	1140
TENSIÓN/FRECUENCIA	220-240 V/ 50Hz	220-240 V/ 50Hz
POT. ABSORBIDA	246 W / 1,3 A	434 W / 2,1 A
POT. FRIGORÍFICA (-10+45°C)	477 W	714 W
DESESCARCHE	Automático	Automático
CONDENSACIÓN	Ventilada	Ventilada
EVAPORACIÓN	Estático / Ventilado	Estático / Ventilado
GAS REFRIGERANTE	R290/3 - 90 g	R290/3 - 135 g
CONSUMO ENERGÉTICO	2,16 Kw/24h	5,1 Kw/24h
<b>P.V.P</b>	<b>3.120 €</b>	<b>4.525 €</b>

## MODELO L3

### Equipos especializados para la conservación de masas de pastelería y panificación.

Puede funcionar en modo estático o ventilado, y tiene interiores diseñados para contener bandejas Euro-norm - 600x400mm. Sistema frigorífico tropicalizado, clase climática 5, según norma ISO 23953. Interior y exterior en acero inoxidable AISI 304.

Esquinas y bordes redondeadas para ayudar al usuario a lograr condiciones de higiene óptimas para la conservación de alimentos.

Buen aislamiento gracias al aislamiento en poliuretano a base de agua con cero PAO (Potencial de Agotamiento del Ozono) y cero PCG (Potencial de Calentamiento Global), inyectado a alta presión, densidad 40Kg/m<sup>3</sup>. Así como el cierre automático de la puerta y las juntas magnéticas garantizan un bajo consumo de energía.



Juntas magnéticas de fácil cambio



Posibilidad de bandejas EN 600x400



Esquinas redondeadas mejor higiene y limpieza

	2 PUERTAS	3 PUERTAS	4 PUERTAS
DIMENSIONES (LXPXH)	1470 x 720 x 850 mm	1980 x 720 x 850 mm	2490 x 720 x 850 mm
PAR DE GUÍAS/PUERTA	7	7	7
TEMPERATURA TRABAJO	0+8	0+8	0+8
CAPACIDAD (ISO 23953-1)	320 l.	490 l.	670 l.
TENSIÓN/FRECUENCIA	220-240 V/ 50Hz	220-240 V/ 50Hz	220-240 V/ 50Hz
POT. ABSORBIDA	177 W - 0,9 A	246 W - 1,3 A	376 W - 1,9 A
POT. FRIGORÍFICA (-10+45°C)	357 W	477 W	714 W
DESESCARCHE	Automático	Automático	Automático
CONDENSACIÓN	Ventilada	Ventilada	Ventilada
EVAPORACIÓN	Estático / Ventilado	Estático / Ventilado	Estático / Ventilado
GAS REFRIGERANTE	R290/3 - 75 g	R290 / 90 g	R290 / 100 g
CONSUMO ENERGÉTICO	2,2 Kw/24h	2,11 Kw/24h	2,55 Kw/24h
<b>P.V.P</b>	<b>3.200 €</b>	<b>3.725 €</b>	<b>4.275 €</b>

# 136 REFRIGERACIÓN MINI-CÁMARA FRIGORÍFICA MULTIUSOS

## REFRIGERADOR MONOBLOCK

Carrozado en chapa prelacada.

Panel de control con dispositivo electrónico.

Evaporación automática del agua.

Descongelación automática.

DETALLE  
MC-2000C



Detalle barras superiores



Bandeja suelo



### CARACTERÍSTICAS MONOBLOCK

DIMENSIONES (LXPXH)	675 x 500 x 380 mm
TEMPERATURA FUNCIONAMIENTO	+2/+8 °C
GAS REFRIGERANTE	R134a/250g
POTENCIA ELÉCTRICA	510 W - 50 A
POTENCIA FRIGORÍFICA	343 W (-10/+32 °C)
CLASE CLIMÁTICA	4

DETALLE  
MC-1850/2  
MC-2000/3



Rejillas móviles



MC-1850/2

1850  
935  
995

## MULTIUSOS 40 MM

Armario compuesto por paneles modulares, aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión, sin CFC.  
 Acabado en chapa prelacada.  
 Puerta reversible con tirador antideslizante.  
 Suelo en acero inoxidable y patas regulables.  
 Estantes en tubo de acero inoxidable.  
 Burlete magnético.



**MC-2000C**



**MC-2000-3**

**GRUPO  
REFRIGERADOR  
MONOBLOCK  
INCLUIDO**



Agarrador ergonómico



Paneles modulares

	MC-1850/2	MC-2000/3	MC-2000/C
DIMENSIONES EXTERIORES (LxPxH)	935 x 995 x 1850 mm	935 x 995 x 2000 mm	935 x 995 x 2000 mm
DIMENSIONES INTERIORES (LxPxH)	855 x 915 x 1762 mm	855 x 915 x 1912 mm	855 x 915 x 1912 mm
DIMENSIONES GRUPO (LxPxH)	935 x 995 x 2230 mm	935 x 995 x 2380 mm	935 x 995 x 2380 mm
CAPACIDAD	1.302 L	1.413 L	1.413 L
ESTANTES ACERO INOX.	2	3	-
GANCHOS DE COLGAR ACERO	-	-	2x
<b>P.V.P</b>	<b>2.995 €</b>	<b>3.250 €</b>	<b>3.250 €</b>

\*Plazo de entrega aproximado 18 días

# 138 REFRIGERACIÓN MINI CÁMARA POSITIVA-NEGATIVA

Gran capacidad de almacenamiento en mínimo espacio.

Paneles modulares de 80 mm de espesor.

Diseño elegante y profesional.

La unidad de compresor va completamente premontada en el panel de techo.

Tres estantes de acero Inox regulables en 5 niveles.

Preparadas para funcionar en ambientes cálidos.

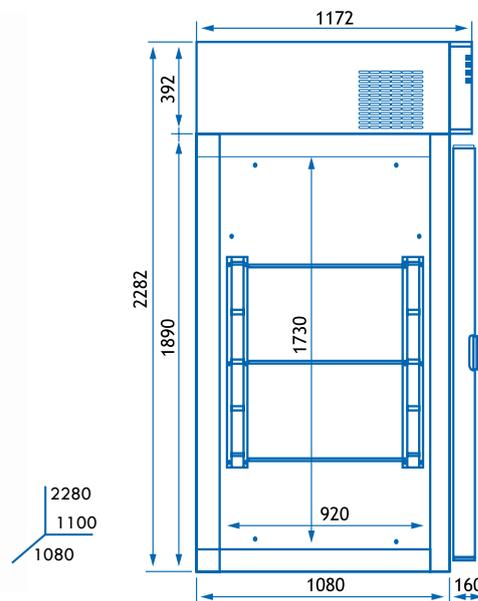
Clase climática 5.

Suelo Inox con perfil sanitario.

Pared y techo con perfil sanitario.



O-12  
O-14



Aislamiento ecológico



Controlador electrónico programable



Suelo INOX antideslizante



Esquinas 135°



Válvula equilibradora de presión (congelación)



3 estantes INOX alta resistencia

	O - 12	O - 14
DIMENSIONES EXT. (LXPXH)	1100 x 1080 x 2280 mm	1100 x 1080 x 2280 mm
DIMENSIONES INT. (LXPXH)	920 x 920 x 1730 mm	920 x 920 x 1730 mm
TIPO	Refrigeración	Mantenimiento Congelados
TEMPERATURA	-2 °C a + 8 °C	-18 °C a -23 °C
AISLAMIENTO	80 mm	80 mm
ESTANTERÍA	3 rejillas acero inox.	3 rejillas acero inox.
CAPACIDAD ÚTIL	1.496 L	1.496 L
ALIMENTACIÓN	220-240 V - 50 Hz	220-240 V - 50 Hz
POTENCIA ABSORBIDA	850 W - 3,5 A	940 W - 4,1 A
TEMP. EVAP. (-10°C, TA 45°C)	720 W	860 W
REFRIGERANTE	R-452a - 42 g	R-452a - 400 g
DESCARCHE Y CONDENSACIÓN	Automática	Automática
EVAPORACIÓN	Ventilada	Ventilada
CONSUMO ENERGÍA ESTIMADA	8.3 kW/24h	13 kW/24h
<b>P.V.P</b>	<b>3.700 €</b>	<b>4.300 €</b>

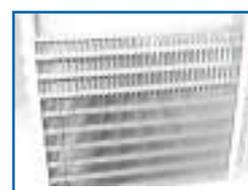
## MESA FRÍA GN - 2 TEMP.

## REFRIGERACIÓN 139

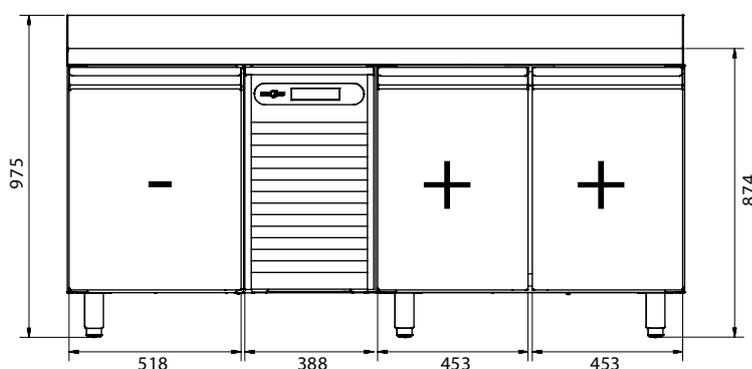
**Dos temperaturas de trabajo en una sola mesa fría, la solución para ganar espacio en la cocina.**

La mesa fría de doble temperatura L20 combina dos secciones separadas: una puerta a la izquierda para congelados y dos puertas refrigeradas a la derecha.

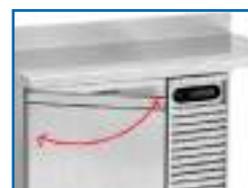
Al centro, un grupo frigorífico con dos circuitos de evaporación independientes, controlados por microprocesador electrónico.

**L20**

Evaporador lacado



Interior preparado para rejilla/cubeta GN 1/1



Puerta de cierre automático y bloqueo a 100°



Juntas magnéticas de fácil cambio

	<b>L20</b>
DIMENSIONES EXT. (LXPXH)	1860 x 700 x 850 mm
RANGO FUNCIONAMIENTO	-15 °C ...-20 °C // -2 °C ... +8 °C
VOLUMEN BRUTO//NETO	117+260 l // 84+180 l
POTENCIA FRIGORÍFICA	490 W
REFRIGERANTE	R 290/3 - 120 g
CLASE CLIMÁTICA	4
ALIMENTACIÓN	220- 240 V/50 Hz
CONSUMO ENERGÍA ANUAL	3194 Kwh
<b>P.V.P</b>	<b>4.650 €</b>

# 140 REFRIGERACIÓN CÁMARA PARA BASURAS

## V5 - REFRIGERADOR DE RESIDUOS

Los refrigeradores de basuras son el equipamiento ideal para las cocinas profesionales por la seguridad y uso práctico que ofrecen.

Su diseño está orientado a asegurar las mejores condiciones sanitarias: el ambiente a temperatura controlada reduce la degradación de desechos orgánicos y la multiplicación bacteriana, y la estanqueidad elimina la propagación de malos olores y la contaminación del ambiente.



V5-2 + V6-2



Fácil acceso a través de tapas estancas



Paneles modulares con embalaje compacto

## V6 - GRUPO ENFRIADOR MONOBLOQUE

El grupo enfriador combina un alto rendimiento con un consumo inmejorable.



Construcción en acero INOX con suelo reforzado

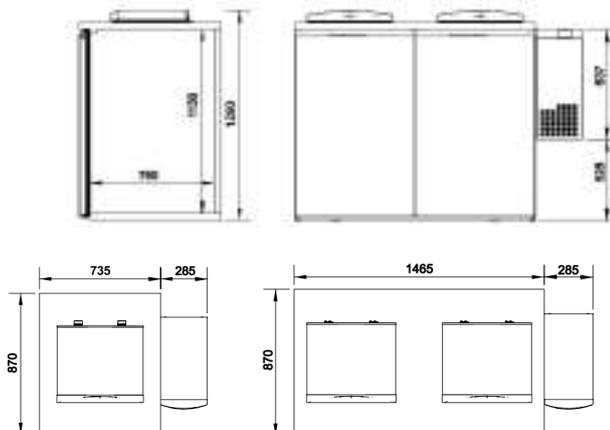


Encaje lateral de montaje fácil y rápido



Grupo refrigerador monobloque de alto rendimiento

**GRUPO REFRIGERADOR MONOBLOQUE NO INCLUIDO**



CÁMARA PARA BASURAS	V5-1	V5-2
DIMENSIONES EXTERIORES (LxPxH)	735 x 870 x 1290 mm	1465 x 870 x 1290 mm
PESO	84 Kg	134 Kg
VOLUMEN BRUTO	570 l	1190 l
CAPACIDAD CONTENEDORES	1 x 240 l	2 x 240 l
<b>P.V.P</b>	<b>1.700 €</b>	<b>2.800 €</b>

GRUPO ENFRIADOR	V6-1	V6-2
DIMENSIONES EXTERIORES (LxPxH)	285 x 545 x 745 mm	285 x 545 x 745 mm
PESO	29 Kg	34 Kg
RANGO DE FUNCIONAMIENTO	+2 °C ... +8 °C	+2 °C ... +8 °C
ALIMENTACIÓN	220-240 V/50 Hz	220-240 V/50 Hz
POTENCIA ABSORBIDA	260 W/2,05 A	360 W/2,80 A
POTENCIA FRIGORÍFICA	284 W	343 W
FLUIDO REFRIG./PCA/CARGA	R134a/1430/ 210 g	R134a/1430/250 g
<b>P.V.P</b>	<b>995 €</b>	<b>1050 €</b>