CORECO

01/09/2025

1985-2025

40 aniversario
th anniversary



Tarifa de precios / *price list*

Equipamientos y sistemas de frío comercial
Equipment & commercial cooling systems

CORECO

1985-2025

40 aniversario
th anniversary





EVOLUCION unida a la experiencia del usuario
EVOLUTION linked to user experience













La capacidad para adaptar nuestra fabricación a las necesidades del mercado, es un ejercicio que empieza por estudiar el día a día de los profesionales que comparten gran parte del día con nuestros productos.

siempre estuvimos comprometidos con la funcionalidad de los elementos con los que más se interactua, motivo por el cual siempre pusimos toda la atención en que estos componentes tuvieran la mayor sencillez posible , con diseños que hicieran más sencilla la experiencia del usuario.

La geometría de nuestros tiradores siempre han estado adaptados a la postura natural que la mano y el cuerpo adoptan a la hora de acceder al interior de las puertas o cajones, terminando por unificar todo lo anterior, en el actual diseño que unifica toda la experiencia de estos últimos 30 años.

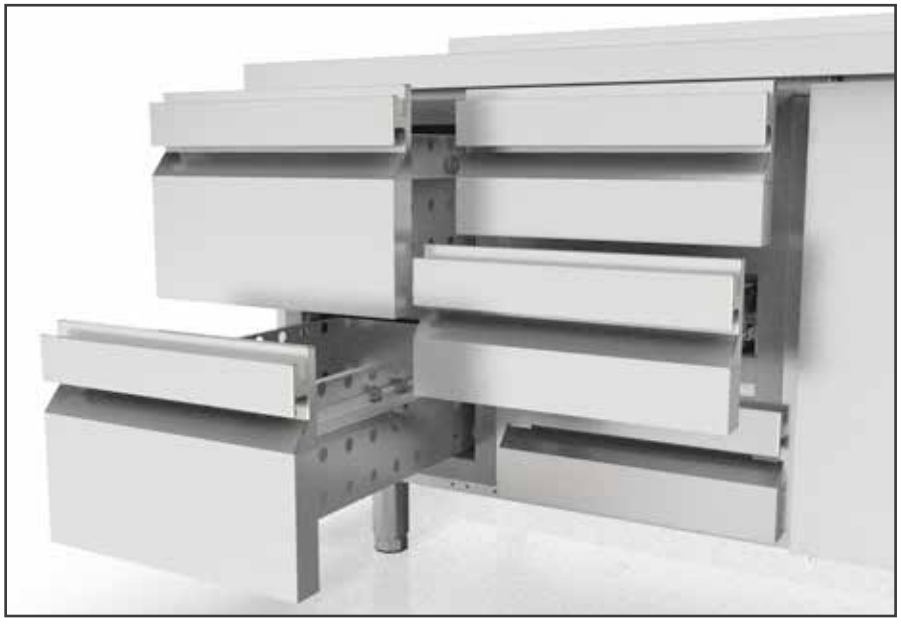
La posición y orientación de los controladores digitales, también están adaptados a la experiencia del usuario, con la intención de mejorar la lectura y accesibilidad a la botonera.

Las nuevas puertas de cristal, con frontal decorado en color gris grafito, refuerzan la moderna estética de nuestras mesas y armarios, destacando la rotura de líneas tradicionales con marcos perimetrales cerrados.









The capacity to adapt our manufacturing to market needs, is an experience that begins by studying the day-by-day of professionals who share a large part of the day with our products.

We've been always committed to the functionality of the most interacted components. We pay all attention to make these components as simple as possible, designed to get easier the user experience.

The geometry of our handles has always been adapted to the natural posture of hand and body when accessing the interior of the doors or drawers, finally, we have put all the previous knowledge in the current design that unifies all the experience of these last 30 years.

The position and inclination of the digital controllers are also adapted to the user's experience, with the intention of improving the display reading and keypad accessibility.

New glass doors design, with decorated fronti in graphite gray, reinforce the modern aesthetics of our tables and cabinets, highlighting the break with traditional lines of closed perimeter frames.

NOVEDADES · *NEW PRODUCTS*

Seguimos ampliando los mercados y para ello, adaptamos nuestros productos a las diferentes necesidades que se nos plantean, ampliando modelos con en objetivo de que CORECO sea considerada una marca de referencia para todos los mercados.

We continue expanding the markets and for that, we adapt our products to the different needs that arise, expanding models with the aim that CORECO is considered a reference brand for all markets

Pag. **118** Armarios para VINOS GOURMET
GOURMET WINE merchandisers



Pag. **298 - 299** Vitrina AUTOSERVICIO RC
RC SELF-SERVICE display



Pag. **306 - 307** Vitrina REFRIGERADA para cubetas GN plug & play
REFRIGERATED GN counters display



Pag. **356 - 357** Vitrina autocontenida EFIMARKET quesos
Chess EFIMARKET Self-contained SUPERMARKET display



Pag. **350** CONSERVADOR expositor CONGELADOS DOBLE SERVICIO
DOUBLE SERVICE HORIZONTAL COMMERCIAL FREEZER



ÍNDICE · *INDEX*

1 **MESAS REFRIGERADAS**
REFRIGERATED COUNTERS
pag. 20 - 59



2 **FAST & cool FOOD**
pag. 60 - 89



3 **EQUIPAMIENTO PARA BARES**
BAR EQUIPMENT
pag. 90 - 137



4 **ARMARIOS REFRIGERADOS**
REFRIGERATED CABINETS
pag. 138 - 187



5 **ABATIDORES**
BLAST CHILLERS & FREEZERS
pag. 188 - 203



6 **faesor - S-Line**
pag. 204 - 237



GAMA AMERICANA
US RANGE
pag. 238 - 255 7



VITRINAS EXPOSITORAS
SERVE OVER COUNTER
pag. 256 - 311 8



Vitrina expositora MURAL
MULTIDECK display
pag. 312 - 347 9



SUPERMERCADOS
SUPERMARKET
pag. 348 - 401 10



VITRINAS AUXILIARES
AUXILIAR DISPLAYS
pag. 402 - 415 11



HISTORIA - *HISTORY*

CORECO, fundada en 1985 abre sus puertas con doce trabajadores y apenas 800 m² de instalaciones.

Desarrollamos una innovadora línea de frigoríficos para hostelería, siendo pioneros en el lanzamiento local de un sector que en la actualidad fabrica más del 70% del consumo nacional.

Esta trayectoria enseguida atrae la atención de importantes empresas del sector. Así, CORECO se convierte en proveedor oficial de firmas como Mahou, Coca-Cola, Heineken, Pepsi o Starbucks entre otras, al principio a nivel nacional y posteriormente en sus centrales internacionales de compra.

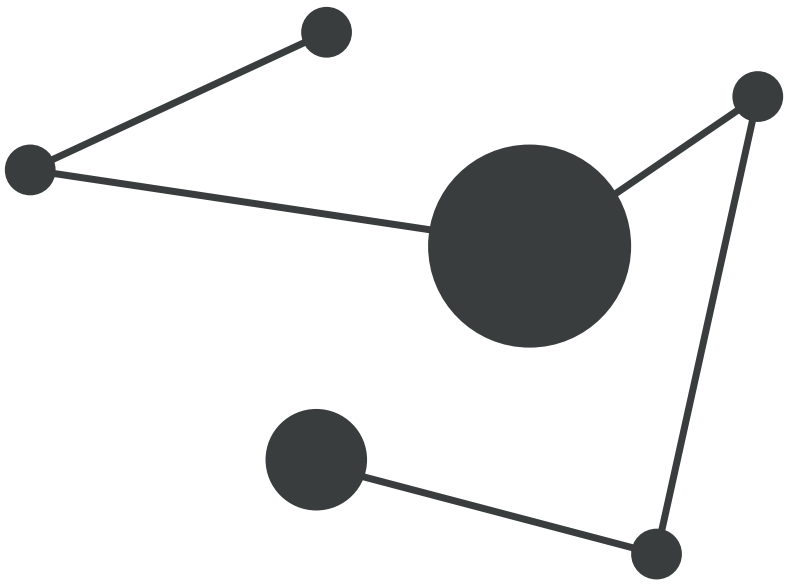
Desde entonces CORECO continúa su desarrollo hasta convertirse en lo que hoy es, una empresa pionera a nivel mundial y un referente para la industria de hostelería y alimentación.

CORECO, established in 1985, started to operate with only twelve employees and 800 m².

We developed an innovative line of refrigerators for the hospitality industry, pioneering the local launch of a sector that currently manufactures more than 70% of national consumption.

This track record quickly attracts the attention of leading companies in the sector. Thus, CORECO becomes an official supplier for companies such as Mahou, Coca-Cola, Heineken, Pepsi or Starbucks, among others, initially, at national level, and, later on, at their international procurement centres.

Since then, CORECO continued its evolution until becoming what it is today: A pioneering company with worldwide presence and a benchmark in the hospitality and food industry.



INSTALACIONES - *FACILITIES*







Nuestras instalaciones fabriles se han reunificado en dos centros productivos con una superficie conjunta de más de 40.000 m² de zonas para uso social y logístico.

Estamos presentes en los cinco continentes, con una estructura comercial formada por catorce centros comerciales y logísticos distribuidos por todo el territorio nacional, además de otras once delegaciones comerciales en las ciudades más importantes de Europa, África y América, estando presentes en mas de 70 países.

Our manufacturing facilities have been merged into two production centres with a combined surface area of more than 40,000 m² of areas for social and logistical use.

We are present in all five continents, with a commercial structure comprising fourteen commercial and logistic centres located all across the national territory, in addition to eleven commercial delegations in the most important cities of Europe, Africa, and America, being present in more than 70 countries.

FERIAS INTERNACIONALES - *INTERNATIONAL EXHIBITIONS*

En CORECO creemos además en la necesidad de participar año tras año en las manifestaciones comerciales mas importantes, tanto nacionales como internacionales con el objeto de mantener el continuo contacto con nuestros colaboradores, así como de mostrar las novedades más recientes incorporadas a nuestro extenso catálogo.

At CORECO we also believe in the need to take part in the most relevant national and international trade events held each year in order to keep permanently in touch with our collaborators, as well as to show the most recent innovations included in our extensive catalogue.













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

BIENESTAR SOCIAL Y MEDIOMBIENTAL - *SOCIAL AND ENVIRONMENTAL WELL-BEING*

La consecución del bienestar común es uno de los pilares sobre los que CORECO construye su éxito.

Nuestra plantilla cuenta en la actualidad con 310 hombres y mujeres que constituyen un ejemplo de esfuerzo común, trabajando todos en la misma dirección con el objeto de lograr alcanzar los retos más exigentes.

El respeto de CORECO a la sociedad de la que formamos parte se materializa en tres programas intensivos de investigación:

- La utilización de elementos totalmente reciclables y no contaminantes para lograr una producción sostenible con el medio ambiente.

- La aportación de soluciones de bajo consumo con un aporte cero de CO^2

- La reducción de la contaminación acústica que producen nuestros productos.

Achieving the common well-being is one of the pillars upon which CORECO builds its success.

Our workforce is currently made up of 310 men and women who exemplify a joint effort, all working in the same direction in order to achieve the most demanding challenges.

CORECO's respect for the society we belong to is reflected in three intensive research programmes:

- The use of fully recyclable and non-polluting components to achieve environmentally sustainable production lines.

- The contribution of low consumption solutions with zero CO^2 contribution

- The reduction of noise pollution produced by our products.

environment by coreco



LA CERTIFICACIÓN como herramienta competitiva
CERTIFICATION as a competitive tool

Tenemos muy presente que gran parte de nuestro desarrollo es debido al alto nivel tecnológico de nuestros productos. Para ello y cumpliendo con la más estricta normativa internacional, tenemos implantados altos estándares de calidad, utilizando para ello los más sofisticados medios de control a nuestra disposición. Cada proceso de fabricación es supervisado de forma minuciosa para optimizar tanto el rendimiento como el consumo de energía.

En consecuencia, CORECO ha obtenido homologación y certificaciones nacionales e internacionales en normas de higiene, seguridad eléctrica, compatibilidad electromagnética y medioambiental, lo que nos permite exportar a cualquier país del mundo.

We are fully aware that most of our development is due to the high technology level of our products. To this end, and in compliance with the most stringent international regulations, we have implemented high quality standards, using the most sophisticated means of control at our disposal. Each manufacturing process is carefully supervised in order to optimise both performance and energy consumption.

As a result, CORECO has been granted national and international homologations and certifications in hygiene, electrical safety, electromagnetic compatibility, and environmental standards, which enables us to export to any country in the world.

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

Our products comply with current E.U. regulations, and incorporate European homologation marking.







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

ISO-9001 : 2015
ISO 14001 : 2015
ISO 45001 : 2018

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

The quality and safety of our products and company is guaranteed by complying with standards certified and audited by Bureau Veritas:

ISO-9001 : 2015
ISO 14001 : 2015
OHSAS 18001 : 2007

and with the relevant directives concerning EU marking in terms of electrical safety and electromagnetic compatibility, and their corresponding equivalents for countries such as Saudi Arabia, Qatar, Kuwait, and Russia.
The products manufactured by CORECO have been certified in hygiene and electrical safety standards as restrictive and demanding as American regulations, being ETL Listed. This allows us to export them to countries in Central and North America.

LABORATORIOS CERTIFICADOS - *CERTIFIED LABORATORIES*







Es nuestro compromiso ofrecer las soluciones más eficientes en términos de consumo de energía y emisión de CO^2, tanto en el proceso productivo como en los equipos.

Estudios realizados recientemente demuestran que el potencial de ahorro de energía llega a superar el 50%.

La aplicación de los nuevos tipos de refrigerantes implica importantes cambios de concepto, tanto en fabricantes como en distribuidores e instaladores. Estos cambios tienen el objetivo de reducir el consumo de energía, poniendo en el mercado equipos cada vez mas eficientes.

CORECO cuenta así con una gama de productos de alta eficiencia energética, contrastada por importantes estamentos europeos y ha conseguido colocar hasta seis de sus referencias entre las mas reconocidas.

Todo este proceso de innovación no sería posible si no contáramos con los laboratorios más avanzados de Europa, además de la dedicación de un experimentado equipo de investigadores.

Estamos convencidos de que la innovación, el continuo servicio y la atención a los clientes debe seguir siendo la señal de identidad de CORECO para afrontar los retos que nos depara el futuro.

We are committed to offering the most efficient solutions in terms of energy consumption and CO^2 emissions, both in the production process and at equipment level.

Recent studies show that the energy saving potential exceeds 50%.

The application of new types of refrigerants entails significant conceptual changes for manufacturers, distributors, and installers. These changes have the objective of reducing energy consumption, bringing increasingly efficient products into the market.

Therefore, CORECO has a highly energy-efficient range of products, endorsed by leading European institutions, and has managed to place up to six of its references among the most widely renown ones.

This entire innovation process would not be possible without the most state-of-the-art laboratories in Europe, as well as the dedication of an experienced team of researchers.

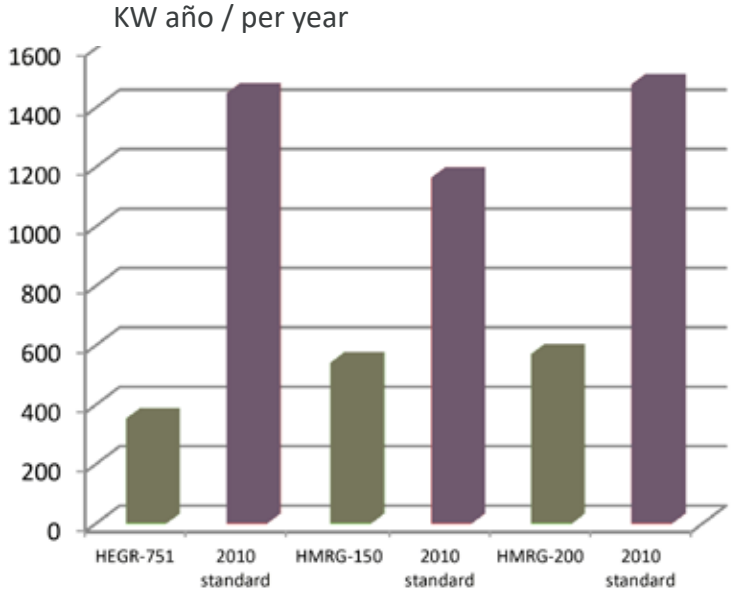
We are confident that innovation, continuous service and client support must remain as CORECO's hallmark to face the challenges of the future.

innovation by coreco

EFICIENCIA ENERGÉTICA
ENERGY EFFICIENCY

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

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



The implementation of the EU ECODESIGN directive entails significant conceptual changes for manufacturers, distributors, and installers. These changes have the clear objective of reducing energy consumption, bringing increasingly efficient products into the market.
This conceptual change involves the obligation for manufacturers to publish rigorous and transparent data, and requires continuous evolution and revision of results, adapting them to a constantly growing demand in markets where the degree of energy efficiency makes a competitive difference.
CORECO offers a range of highly efficient tables and cabinets, which is endorsed by leading European institutions, having up to 6 references among the most renown ones.

***ECOETIQUETADO:** La información relativa a la clase energética se refiere a la mejor configuración disponible para los modelos. Cualquier configuración diferente puede variar la información relativa a la clase energética. Esta configuración se basa en la información disponible en el momento de la publicación de este documento.
Para más información, consulte la Base de Datos Europea de Productos de Etiquetado Energético EPREL o póngase en contacto con nuestro Departamento Comercial.

***ENERGY LABELLING:** Information regarding the energy class refers to the best configuration available for the model. Another different configuration can vary in the information about the energy class. Also, this setting is based on the information available at the time of publication of this document.*
For more information, consult the European Database of Energy Labeling Products EPREL or contact our Commercial Department.

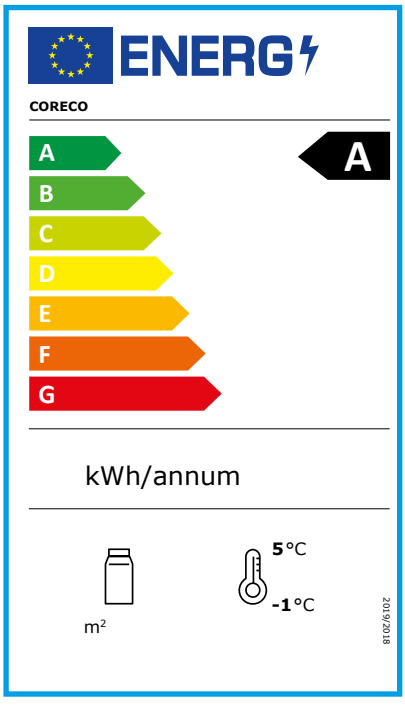
El reglamento 2015/1094 y la directiva 2010/30/UE, determinan que las mesas y armarios refrigerados para uso profesional, deben identificarse con una etiqueta energética con los siguientes campos:
1- Fabricante
2- Modelo
3- Clasificación energética
4- Consumo anual
5- Volumen NETO
6- Clase climática (3, 4 o 5)

Regulation 2015/1094 and directive 2010/30/EU establish that refrigerated cabinets and tables for professional use must be identified with an energy label including the following fields:
1- Manufacturer
2- Model
3- Energy Rating
4- Annual consumption
5- NET Volume
6- Climate class (3, 4 or 5)



El reglamento 2019/2018 y la directiva 2010/30/UE, determinan el ecoetiquetado de equipos para venta directa

Regulation 2019/2018 and directive 2010/30/EU establish the energy labelling for direct sales equipment



GASES refrigerantes
Refrigerant GASES

Hemos invertido mucho esfuerzo en los últimos años, para mejorar la calidad de nuestros productos. Son más eficientes e incorporan desarrollos tecnológicos que reducen los costes de funcionamiento y el impacto ambiental.

R134a y R404A son respetuosos con el ozono, y su uso se ha extendido de forma global en el mercado. Sin embargo, su potencial de calentamiento global relativamente alto (PCG) es elevado. Si se liberan, los HFC permanecen en la atmósfera durante cientos de años.

Con el fin de combatir los posibles efectos del calentamiento global de los HCFC, y como parte de los compromisos del protocolo de Kioto de la UE, en 2006 la Unión Europea aprobó leyes que controlan su uso y que han sido revisadas en febrero 2024:

(UE) 2024/573 F-gas

El Reglamento de gases fluorados F-gas adoptó un calendario para reducir el uso de HFC con respecto a su GWP. Desce 2020 quedó prohibido poner en el mercado UE equipos con un PCG superior a 2500 y en 2022 los que superasen 150.

La revisión del reglamento F-gas recientemente publicada, es más estricta en el uso y mantenimiento de equipos con HFCs, por lo que a **partir del 12/03/2025, quedará prohibida la fabricación de cualquier equipo con PCG superior a 150, aún cuando su destino no sea el mercado UE.**

In recent years, we have made a great effort to improve the quality of our products. They are more efficient and feature technology developments that reduce operating costs and environmental impact.

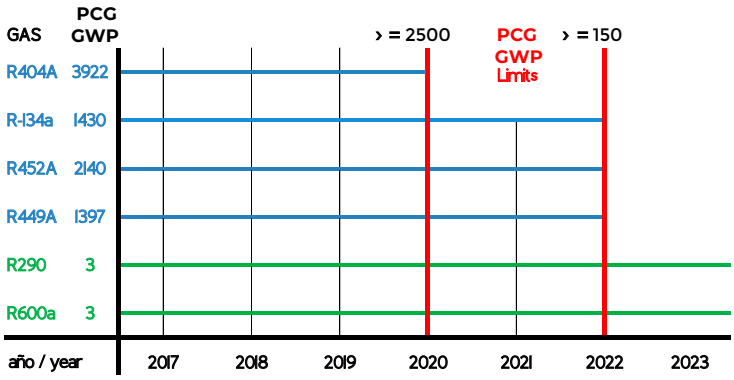
R134a and R404A are ozone friendly, and their use has spread globally in the market. However, they have a relatively high global warming potential (GWP). If released, HFCs remain in the atmosphere for hundreds of years.

In order to counter the potential global warming effects of HCFCs, and as part of the EU's Kyoto Protocol commitments, the European Union passed two laws controlling their use in 2006 and recently updated on february 2024:

(UE) 2024/573 F-gas

The F-gas F-gas Regulation adopted a schedule to reduce the use of HFCs with respect to their GWP. Since 2020, it was prohibited to put on the EU market equipment with a GWP greater than 2500 in 2022 those that exceed 150.

The recently published updated revision of the F-gas regulation is stricter in the use and maintenance of equipment with HFCs, so as ***from 03/12/2025, the manufacture of any equipment with GWP greater than 150 will be prohibited, even when its destination is not the EU market***.





EXPORT DEPARTMENT

EXPORT MANAGER
Rida Kabbaj
Mobile: +34 629 891 677
E-mail: meast@coreco.es

CORECO S.A.
Export Main Office
Tel. +34 957 50 22 75
exportd@coreco.es

Technical Support

Mobile: +34 681 037 631
technical.support@coreco.es

WEST EUROPE AREA MANAGER
Araceli Blanco
Mobile: +34 646 589 339
E-mail: europe@coreco.es

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

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

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

CENTRAL & SOUTH AMERICA
Jorge Valenzuela
Mobile: +34 608 017 879
E-mail: csamerica@coreco.es

USA & CANADA
Rida Kabbaj
Mobile: +34 629 891 677
E-mail: meast@coreco.es

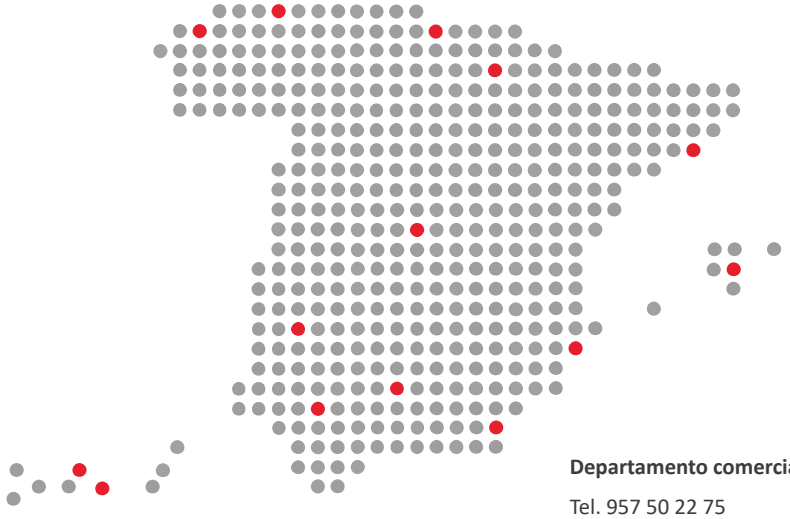
ASIA-PACIFIC AREA MANAGER
Rida Kabbaj
Mobile: +34 629 891 677
E-mail: meast@coreco.es

CORECO Portugal

VIOTELNOX
Delegacion Coreco , S.A.
P Industrial Quinta das Rebelas
Rua Encarnação Coelho Lt 14
2830-222 Barreiro
Lisboa
Telf. 21 2943833
Fax 21 2944762
coreco.portugal@coreco.es

CORECO Francia

Codigel
Sr. Matthieu Sibille
Compagnie de Distribution Générale S.A.
ZAC du PETIT PARC
4, rue du Grand Etang
78920 ECQUEVILLY – FRANCE
Tél : +33 1.80.83.77.00
Fax: +33 1.80.83.67.0
matthieu-sibille@codigel.com



RED DE DISTRIBUCIÓN CORECO

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

CORECO DISTRIBUTION NETWORK

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

Departamento comercial

Tel. 957 50 22 75

comercial@coreco.es
comercial2@coreco.es

Repuestos

Directo 957 50 98 22
Tel. 957 50 22 75
Ext. 223 / 224
fjlebron@coreco.es
atrujillo@coreco.es

SAT

Tel. 957 50 22 75
Ext. 143
cmartinez@coreco.es

DELEGACIONES NACIONALES

Asturias - Castilla - León
CORECO S.A.
Juan Ordoñez
Ctra. Córdoba- Málaga Km. 80,800 14900
Lucena (Córdoba)
Tel. 957 5010262
Mov. 619 350 949
juanordonez@coreco.es

Málaga
CORECO S.A.
Juan Ordoñez
Ctra. Córdoba- Málaga Km. 80,800 14900
Lucena (Córdoba)
Tel. 957 5010262
Mov. 619 350 949
juanordonez@coreco.es

Córdoba - Jaen - Granada - Almería
CORECO S.A.
Araceli Sánchez
Ctra. Córdoba- Málaga Km. 80,800 14900
Lucena (Córdoba)
Tel. 957 5010225
Móvil 608 032 756
asanchez@coreco.es

Sevilla - Cádiz - Huelva
Representaciones Rosco&Olmo
Pedro Rosco Cartagena
Morón de la Frontera (Sevilla)
Mov. 669 466 153
delegacionandaluciaoccidental@coreco.es
info@roscoyolmo.es

Extremadura
Hostelfrio
Fermín Guerrero Lebrón
Ctra. Vieja de la Puebla 13 bajo-D
06300 Zafra (Badajoz)
Tel. 924 55 36 72
Mov. 607 945 431
delegacionextremadura@coreco.es
hostelfrio@hotmail.es

Baleares
Vidal Ros Representaciones
Toni Martí
Gremi Cirugians i Barbers, 24
Pasaje particular, Local 15
Polígono Son Rossinyol
Tel. 971 75 45 79
Mov. 666 314 380
07009 PALMA DE MALLORCA
delegacionbaleares@coreco.es
comercial@vidalros.com

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

Ávila - Ciudad Real, Cuenca, Guadalajara, Segovia, Toledo
Francisco Javier Bahón Larrucea
Av/ Gran Vía de Hortaleza nº5
portal P 5ºA 28033 Madrid
Mov. 616947352
fjavierbahon@gmail.com

Canarias
Insular Hostelería, S.L.
Nestor Cabrera 640 251 929
Igor Mahamud 649 706 590
Arequipa, 10 Urb. Ind. El Cebadal
35008 Las Palmas de Gran Canaria
Tel. 928 47 40 30
delegacioncanarias@coreco.es
nestor@tecnyhostel.com

Cataluña - Andorra
Pastor Intermediaciones Comerciales S.L.U.
Francisco Pastor
C/ Concepción Arenal, 307-311
Local 1 bis
08083 Barcelona
Tel. 93 298 0452
Móvil: 668 581 366
delegacioncataluna@coreco.es
info@comercialpic.com

Aragón
Pastor Intermediaciones Comerciales S.L.U.
Francisco Pastor
C/ Concepción Arenal, 307-311
Local 1 bis
08083 Barcelona
Tel. 93 298 0452
Móvil: 668 581 366
delegacioncataluna@coreco.es
info@comercialpic.com

Galicia
José Manuel Balay García
Avda. Alcalde Manuel Platas Varela
n° 158 15141 Villarrodís-Arteixo
La Coruña
Tel. 687 967073
Mov. 648 222 128
delegaciongalicia@coreco.es
representaciones@jmbalay.com

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

Pais Vasco - Cantabria - Burgos Navarra - La Rioja
Refrimak Hostelería S.L.
Santiago Uriarte
Pol. Lezama Leguizamon
C/ Gorbeia, Nº 33
48450 Etxebarri (Vizcaya)
Tel. 944 26 20 28
Mov. 629 354 303
delegacionnorte@coreco.es
refrimakhosteleria@gmail.com

CONDICIONES DE VENTA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

GENERAL SALES TERMS

• ORDERS

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

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

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

• PRICES

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

• TRANSPORTATION AND PORTES

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

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

• MATERIAL RETURNS

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

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

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

• WARRANTY

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

• PAYMENT CONDITIONS

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

• SHIPPING OF SPARE PARTS

All spare parts will be sent postage due.

• RESERVATION OF DOMAIN

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

• LITIGATION

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

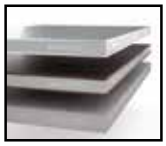
• INFORMATION

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

RECINTOS FRIGORÍFICOS · *COLD ROOMS*

En 2021, ampliamos la oferta con nuevo diseño alternativo al tradicional sistema, usando anclajes que no precisan de columnas, así como nuevos sistemas de puertas correderas, seguridades, rampas acceso a recintos, puertas de cristal, estanterías, cortinas de lamas y equipos frigoríficos adaptados a las normativas de gases y seguridad en recintos.

Si no lo ha recibido aún, consulte con su comercial o descárguelo de nuestra web.






In 2021, we expanded the offer with a new alternative design to the traditional system, using a concept that do not require columns, as well as new systems of sliding doors, security systems, access ramps to rooms, glass doors, shelves, slat curtains and adapted refrigeration equipment to gas regulations and safety in rooms.

If you have not received it yet, check with your sales representative or download it from our website.









Disponible también el configurador online.
Cómodamente, a través de su dispositivo o PC, podrá componer su cámara y recibir por correo elctrónico un completo informe con la información más relevante:

- Dimensiones y volumen
- Tipo y acabados del suelo
- Composición de paneles
- Posición y apertura de la puerta
- Configuración de estanterías
- Equipo frigorífico recomendado

Also available the online configurator.
Easily, through your device or PC, you can compose your cold room and receive by email a complete report with the most relevant information:

- *Dimensions and volume*
- *Type and floor finishes*
- *Composition of panels*
- *Position and opening of the door*
- *Shelving configuration*
- *Recommended refrigeration equipment*

EQUIPOS FRIGORÍFICOS PROFESIONALES PARA USO MEDICO- CLÍNICO:

... cuando un frigorífico, no es sólo un frigorífico ...

El pasado 2020, CORECO bajo la marca **CORECO Medical Lab**, ha puesto en el mercado equipos diseñados y fabricados específicamente para el almacenamiento de **medicamentos, vacunas, reactivos y muestras fisiológicas**.

Dotados de **alarmas** locales o remotas, continua **monitorización** de la temperatura respaldada por **batería** que durante 12 horas permitirá el registro de los valores y alarmas, durante un eventual corte de suministro eléctrico, **termostato de seguridad** (anti-congelación), puertas con **bloqueo por cerradura** y varias opciones enfocadas a la mejora de la **gestión de los datos** registrados en los equipos, son las principales características que hemos aplicado a nuestros productos.

La gama de productos **CORECO Medical Lab**, ayudan a las **farmacias, clinicas, hospitales y centros de investigación** a cumplir con las pautas y regulaciones, facilitando que sus **productos farmacéuticos, medicamentos y vacunas** sensibles a la temperatura, estén protegidos con **refrigeración profesional**.


OCA GLOBAL

CERTIFICADO

CORECO, S.A.

UNE-EN ISO 13485:2018

medicallab.coreco.es

en.medicallab.coreco.es





PROFESSIONAL REFRIGERATED UNITS FOR MEDICAL & CLINICAL USE:

...when a refrigerator is much more than just a refrigerator...

Last 2020, CORECO, under **CORECO Medical Lab,** put on the market particular equipment designed and manufactured specifically for the storage of **medicines, vaccines, reagents and physiological samples**.
Our products are equipped with features including local or remote **alarms**, continuous temperature **monitoring** (with a back-up **battery** to continue recording data and alarms for up to 12 hours during a power failure), **safety thermostat** (freeze protection), doors with **locks** and several options for improved **management of data** recorded in the unit.
The **CORECO Medical Lab** product series enables **pharmacies, clinics, hospitals and research centres** to comply with guidelines and regulations, making it easier for them to safely store **temperature-sensitive pharmaceuticals, medicines and vaccines** with **professional refrigeration**.


CORECO

1

MESAS REFRIGERADAS
REFRIGERATED COUNTERS

600 (snack)

Pag. 24-29 Mesa fria SNACK
SNACK refrigerated counter

Pag. 30-35 Mesa fria SNACK frente mostrador
Back bar SNACK counter

Pag. 36-39 Muebles neutros
Neutral complements

700 (GN 1/1)

Pag. **40-41** A+ Mesa fria GN1/1 bajo-mostrador ALTA EFICIENCIA
HIGH EFFICIENCY GN 1/1 counter

Pag. **42-47** Mesa fria GN1/1 bajo-mostrador
GN 1/1 counter

Pag. **48-49** Mesa fria GN1/1 central
pass through GN 1/1 counter

Pag. **50-51** Mesa fria GN1/1 compacta
Compact GN 1/1 counter

Pag. **52-55** Mesa fria GN bajo-cocina
Under broiler GN counter

800 (60x40)

Pag. **56-59** Mesa fria 60x40 bajo-mostrador
60x40 counter

CARACTERISTICAS GENERALES
GENERAL FEATURES



600 (snack)



700 (GN 1/1) A+



800 (60x40)



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

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Worktop with 90° front and 100 mm sanitary upstand (depending on model, can change)*
- *Plasticized steel wire shelves, height adjustable (depending on model, can change)*
- *Stainless steel adjustable legs*
- *Right side removable and fan assisted condenser unit*
- *Evaporator on the upper internal side, coated with anti-corosion material*
- *Automatic evaporation of defrost water*

AISI-304



hidrocarburo de serie
standard hydrocarbon



patas regulables de 135-210 mm
135-210 mm adjustable leg



bisagras cierre automático
self closing hinges

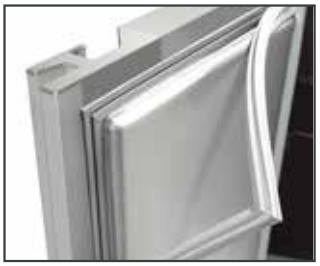


interior esquinas redondeadas
rounded corner edges



desagüe limpieza
cleaning drainage

contrapuerta embutida
pressformed rear door

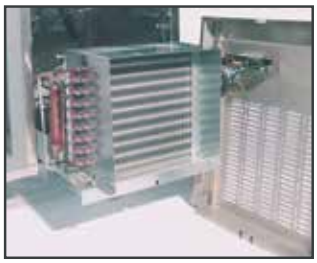


burlete desmontable
gasket detachable

evaporador en el techo
top mounted evaporator



unidad cond. extaible
removable cond. unit



OPCIONES BAJO PEDIDO
OPTIONS ON DEMAND

sin peto
no splash-back



exterior blanco o negro
black or white exterior



motor lado izquierdo
left side condenser unit



fregadero
sink



puerta con cerradura
lock for door



respaldo inox
SS rear side



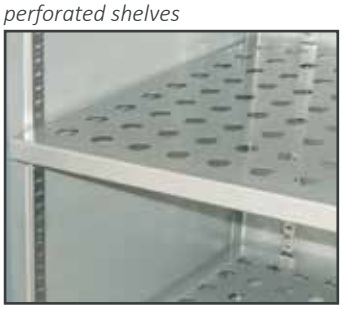
encimera de granito
granite worktop



cajones (autocierre)
drawers (selfclossing)



estantes chapa perforada
perforated shelves



patas regulables de 90-135 mm
90-135 mm adjustable leg



puertas de cristal
glass doors



gases alternativos a hydrocaburos
hydrocarbon alternative gases

Hydrocarbon alternatives

Hasta 12/03/2025 (pag. 13)
Untill 12/03/2025 (page 13)

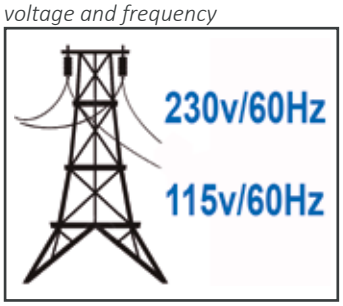
ruedas
castors



cajones frente de cristal
drawers with front glass



voltaje y frecuencia
voltage and frequency





MRS-150	2.329 €
MRSF-150	2.633 €
MCS-150	2.954 €



MRS-200	2.763 €
MRSF-200	3.050 €
MCS-200	3.413 €



MRS-250	3.269 €
MRSF-250	3.584 €



MRS-300	3.912 €
MRSF-300	4.321 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
MRS-150	-2°C +8°C	1495	850	600	2	245	230V-50Hz	R290	502	235	B	5 40°C 40%
MRS-200	-2°C +8°C	2020	850	600	3	380	230V-50Hz	R290	502	238	B	5 40°C 40%
MRS-250	-2°C +8°C	2545	850	600	4	516	230V-50Hz	R290	845	340	C	5 40°C 40%
MRS-300	-2°C +8°C	3070	850	600	5	651	230V-50Hz	R290	845	355	C	5 40°C 40%
MCS-150	-20°C -15°C	1495	850	600	2	245	230V-50Hz	R290	606	535	E	5 40°C 40%
MCS-200	-20°C -15°C	2020	850	600	3	380	230V-50Hz	R290	606	556	E	4 30°C 55%

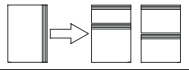
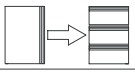
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Condiciones de trabajo: **MRS** 40°C **MCS** 32° ambiente

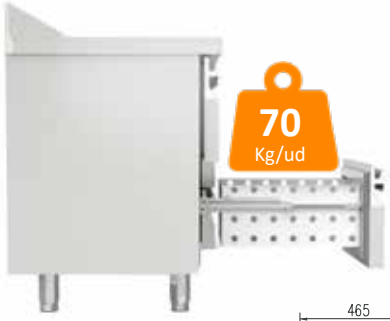
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with 90° front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel supports*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*

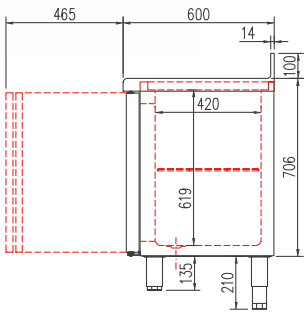
*Operating: **MRS** 40°C **MCS** 32° ambient*

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **doble refrigerada** inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system (ONLY CHILLER)*	500 €
	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **triple refrigerada** inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to triple drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system (ONLY CHILLERS)*	746 €

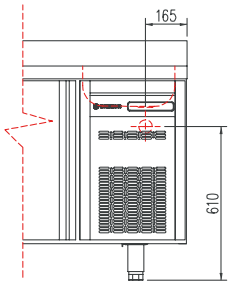
Cajones sólo modelos -2°C +8°C
Drawers only for -2°C +8°C



OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional	*additional shelf*	25 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	30 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	73 €
encimera sin peto	*worktop without splash-back*	0 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	161 €
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar



MRSF
Toma desagüe fregadero
Sink drain outlet



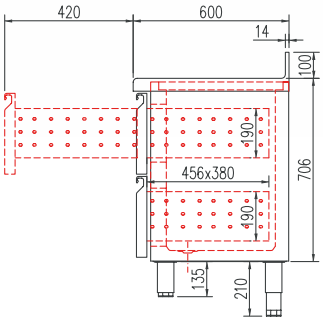


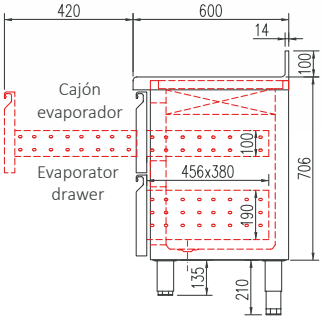
MRS-200

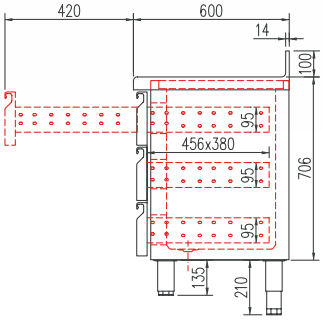


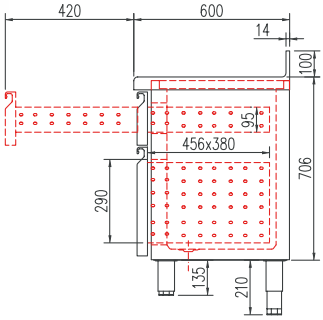


MRS-200
con cajones auto-cierre
with soft-closing drawers









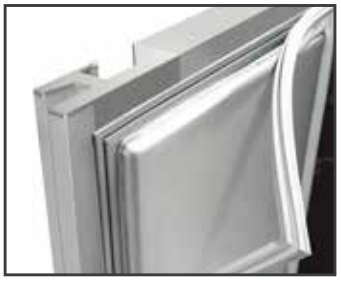
Fregadero 340 x 360 x 160
340 x 360 x 160 Sink

MRSF



sin peto opcional
optinal, no splash-back









MRSV-150	2.759 €
MCSV-150	3.469 €



MRSV-200	3.336 €
MCSV-200	4.156 €



MRSV-250	4.004 €



MRSV-300	4.771 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen *capacity* (L)	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power*	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
MRSV-150	-2°C +8°C	1495	850	600	2	245	245	230V-50Hz	R290	502	243	C	5 40°C 40%
MRSV-200	-2°C +8°C	2020	850	600	3	380	380	230V-50Hz	R290	502	251	C	5 40°C 40%
MRSV-250	-2°C +8°C	2545	850	600	4	516	516	230V-50Hz	R290	845	357	D	5 40°C 40%
MRSV-300	-2°C +8°C	3070	850	600	5	651	651	230V-50Hz	R290	845	380	D	5 40°C 40%
MCSV-150	-20°C -15°C	1495	850	600	2	245	245	230V-50Hz	R290	606	544	E	4 30°C 55%
MCSV-200	-20°C -15°C	2020	850	600	3	380	380	230V-50Hz	R290	606	548	E	4 30°C 55%

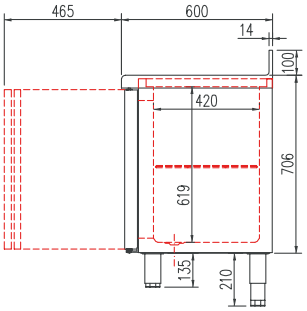
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Doble cristal + LEDs
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Condiciones de trabajo: 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Double glazed doors + LEDs*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with 90° front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel supports*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating: 32°C ambient*

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
parrilla adicional	*additional shelf*	25 €
cerradura puerta cristal	*glass door lock*	61 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	73 €
encimera sin peto	*worktop without splash-back*	0 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	161 €
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar



Mesa fría SNACK, refrigeración y congelados

SNACK chiller and freezer counter

LEDs 6500 K



MRSV-250



Serigrafiado perimetral
Perimetral serigraphy



sin peto opcional
optinal, no splash-back





MRSP-120	1.921 €
MCSP-120	2.115 €



MRSP-170	2.390 €
MCSP-170	2.630 €



MRSP-220	2.768 €
MCSP-220	3.027 €



MRSP-270	3.284 €



MRSPV-120	2.243 €
MCSPV-120	2.629 €



MRSPV-170	2.860 €
MCSPV-170	3.372 €



MRSPV-220	3.374 €
MCSPV-220	3.988 €



MRSPV-270	4.041 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	potencia frig. *frig. power*
MRSP/MRSPV-120	-2°C +8°C	1195	850	600	2	0	246	230V-50Hz	300
MRSP/MRSPV-170	-2°C +8°C	1720	850	600	3	0	380	230V-50Hz	356
MRSP/MRSPV-220	-2°C +8°C	2245	850	600	4	0	516	230V-50Hz	485
MRSP/MRSPV-270	-2°C +8°C	2770	850	600	5	0	651	230V-50Hz	485
MCSP/MCSPV-120	-20°C -15°C	1195	850	600	2	0	245	230V-50Hz	353
MCSP/MCSPV-170	-20°C -15°C	1720	850	600	3	0	380	230V-50Hz	452
MCSP/MCSPV-220	-20°C -15°C	2245	850	600	4	0	516	230V-50Hz	610

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

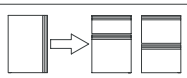
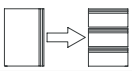
- **MRSP / MCSP:** *contrapuerta inox embutida*
- **MRSPV / MCSPV:** *doble cristal + LEDs*

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 mm
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación (opcional). Eficiente gestión del consumo de energía
- Unidad condensadora **NO INCLUIDA**
- *Control de expansión de refrigerante* **NO INCLUIDO**
- *Rendimiento del evaporador con Δt=12°C*
- *Condiciones de trabajo:* **MRSP** *40°C* **MCSP/MRSPV/MCSPV** *32°*

We reserve the right to change specifications without prior notice.

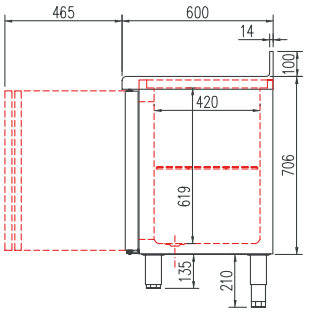
- **MRSP / MCSP:** *inner side of doors by stamped steel*
- **MRSPV / MCSPV:** *double glazed doors + LEDs*

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with 90° front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel supports*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Insulation by free CFC's injected polyurethane with density 40 Kg/m3*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm (optional). Efficient management of energy consumption*
- *Condenser unit* ***NOT INCLUDED***
- *Refrigerant expansion control,* ***NOT INCLUDED***
- *Performance of the evaporator with Δt = 12 ° C*
- *Operating:* **MRSP** *40°C* ***MCSP/MRSPV/MCSPV*** *32° ambient*

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **doble refrigerada** inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system (ONLY CHILLER)*	500 €
	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **triple refrigerada** inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to triple drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system (ONLY CHILLERS)*	746 €

Cajones sólo modelos -2°C +8°C
Drawers only for -2°C +8°C

OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional	*additional shelf*	25 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	30 €
cerradura puerta cristal	*glass door lock*	61 €
conexiones lado izquierdo	*left side connections*	73 €
encimera sin peto	*worktop without splash-back*	0 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	161 €
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
evaporación automática	*automatic evaporation*	180 €
APPCC	*HACCP*	consultar



Mesa fría SNACK, refrigeración y congelados PRE-INSTALACION

SNACK chiller and freezer counter, for REMOTE condenser unit



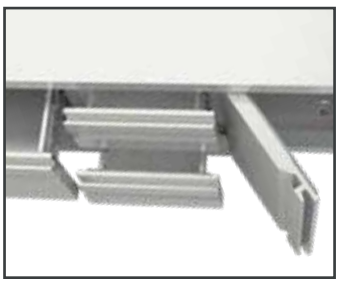
MRSP-220



MRSPV-220











FMR-150 2.620 €



FMR-200 3.152 €



FMR-250 3.671 €



FMR-300 4.240 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
FMR-150	-2°C +8°C	1495	1040	600	4	325	230V-50Hz	R290	502	235	B	5 40°C 40%
FMR-200	-2°C +8°C	2020	1040	600	6	504	230V-50Hz	R290	502	238	B	5 40°C 40%
FMR-250	-2°C +8°C	2545	1040	600	8	684	230V-50Hz	R290	845	340	C	5 40°C 40%
FMR-300	-2°C +8°C	3070	1040	600	10	863	230V-50Hz	R290	845	355	C	5 40°C 40%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

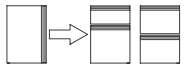
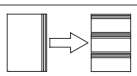
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- De serie, dotación de dos cajones neutros, opcional cajón tolva.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporación automática del agua de descarche
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 mm
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Condiciones de trabajo a 40°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

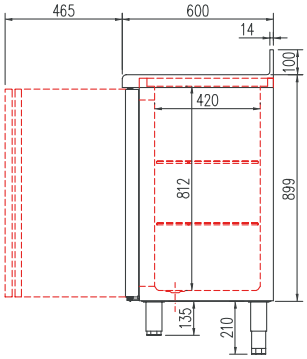
- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Standard, two drawers, coffee-grounds hopper optional*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with 90° front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel supports*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating, 40°C ambient*



Muebles auxiliares pag. 36-39
Auxiliar fornitures pag. 36-39

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **doble refrigerada** inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system (ONLY CHILLER)*	682 €
	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **triple refrigerada** inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to triple drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system (ONLY CHILLERS)*	774 €

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
parrilla adicional	*additional shelf*	25 €
cambio cajón tolva café por cajones	*change coffee hopper for drawers*	0 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	30 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	73 €
encimera sin peto	*worktop without splash-back*	0 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	161 €
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
exterior blanco o negro	*black or white exterior*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar
versión-20°C-15°C	*-20°C -15° version*	consultar

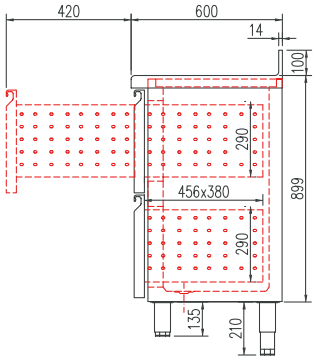


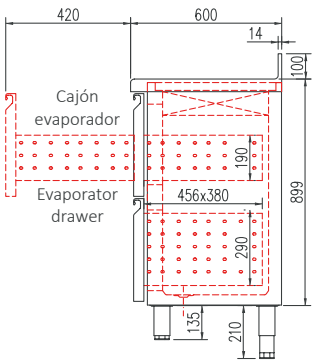


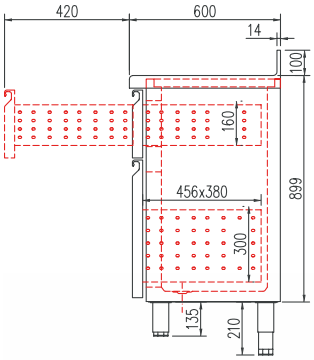
FMR-250
con cajón tolva
with coffe hopper

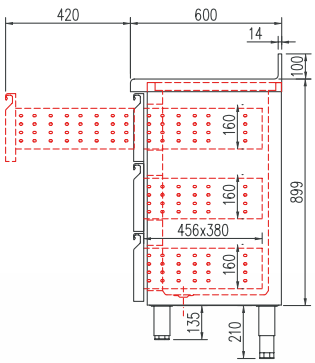


FMR-250
con cajones auto-cierre y motor lado izquierdo opcionales
with optionals soft-closing drawers and left side engine













FMR-250
exterior negro opcional
optional black exterior



FMRV-150 3.100 €



FMRV-200 3.797 €



FMRV-250 4.524 €



FMRV-300 5.235 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
FMRV-150	-2°C +8°C	1495	1040	600	4	325	230V-50Hz	R290	502	247	C	5 40°C 40%
FMRV-200	-2°C +8°C	2020	1040	600	6	504	230V-50Hz	R290	502	255	C	5 40°C 40%
FMRV-250	-2°C +8°C	2545	1040	600	8	684	230V-50Hz	R290	845	363	D	5 40°C 40%
FMRV-300	-2°C +8°C	3070	1040	600	10	863	230V-50Hz	R290	845	384	D	5 40°C 40%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

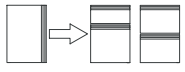
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Doble cristal
- Luz interior estándar por LEDs
- De serie, dotación de dos cajones neutros, opcional cajón tolva.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporación automática del agua de descarche
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 mm
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Condiciones de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

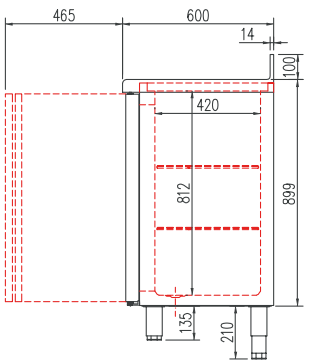
- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Double glazed door*
- *Interior LEDs lighting as standard*
- *Standard, two drawers, coffee-grounds hopper optional*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with 90° front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel supports*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating, 32°C ambient*



Muebles auxiliares pag. 36-39
Auxiliar fornitures pag. 36-39

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **doble, frente cristal** desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to double drawers set,front glazed, detachable telescopic SS runners, soft-closing system*	871 €

OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional	*additional shelf*	25 €
cambio cajón tolva café por cajones	*change coffee hopper for drawers*	0 €
cerradura puerta cristal	*glass door lock*	50 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	73 €
encimera sin peto	*worktop without splash-back*	0 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	161 €
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
exterior blanco o negro	*black or white exterior*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar
versión-20°C-15°C	*-20°C -15° version*	consultar



FRENTE-MOSTRADOR SNACK, refrigeración cajones de cristal

Chiller BACK BAR SNACK counter with glass drawers



FMRV-250
exterior negro opcional
optional black exterior



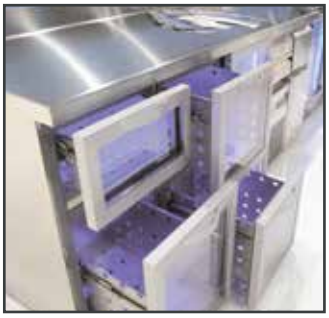
FMRV-250
con dos sets de cajones dobles
with two double glass drawers sets



Serigrafiado perimetral
Perimetral serigraphy

Tolva café, opcional
Optional coffe hopper







FMRP-120 2.040 €



FMRP-170 2.526 €



FMRP-220 2.967 €



FMRP-270 3.528 €



FMRPV-120 2.451 €



FMRPV-170 3.124 €



FMRPV-220 3.726 €



FMRPV-270 4.473 €

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

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

FMRP
- Puerta en acero inox, contrapuerta embutida

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

COMUN
- Unidad condensadora **NO INCLUIDA**, refrigerante recomendado R134a
- Control de expansión de refrigerante **NO INCLUIDO**
- Rendimiento del evaporador con Δt=12°C
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 mm
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Condiciones de trabajo: **FMRP** 40°C ambiente
  FMRPV 32°C% ambiente

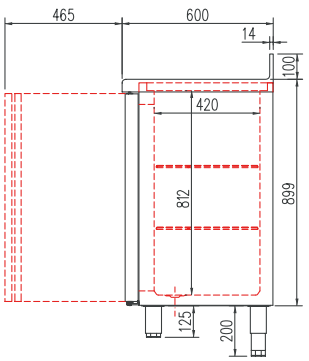
We reserve the right to change specifications without prior notice.

FMRP
- *Stainless steel doors, Inner side by stamped steel*

FMRPV
- *Double glazed doors*
- *LEDs lighting*

COMMUN
- *Condenser unit **NOT INCLUDED**, recommended refrigerant R134a.*
- *Refrigerant expansion control, **NOT INCLUDED***
- *Performance of the evaporator with Δt = 12 ° C*
- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with 90° front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel supports*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating: **FMRP** 40°C ambient*
  ***FMRPV** 32°C ambient*

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
parrilla adicional	*additional shelf*	25 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	30 €
cerradura puerta cristal	*glass door lock*	61 €
conexiones lado izquierdo	*left side connections*	73 €
encimera sin peto	*worktop without splash-back*	0 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	161 €
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
exterior blanco o negro	*black or white exterior*	consultar
evaporación automática	*automatic evaporation*	180 €
APPCC	*HACCP*	consultar
versión-20°C-15°C	*-20°C -15° version*	consultar



FRENTE-MOSTRADOR SNACK, refrigeración, con cajones

Chiller BACK BAR SNACK counter with drawers



Serigrafiado perimetral
Perimetral serigraphy

FMRPV-220



FMRP-220



Muebles auxiliares pag. 36-39
Auxiliar fornitures pag. 36-39



MCC-50-C 569 €



MCC-50-T 569 €



MCC-90 950 €



MCC-140 1.360 €

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

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Módulos de diseño compacto
- Exterior y estantes en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Respaldo en acero plastificado
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto y peto trasero sanitario de 100 mm (Opcional sin peto)
- Cajones con guías de rodamientos
- Cajón tolva para café, desmontable
- Cajones y tolva, son intercambiables
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 mm

Pueden fabricarse, bajo pedido, en diferentes medidas

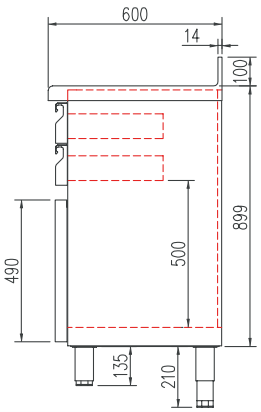
MC-50-T: 1 x cajón tolva para café
MC-50-C: 2 x cajones con guías

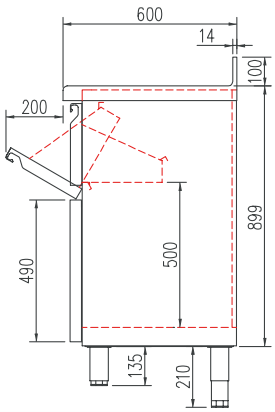
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *Compact designed modules*
- *AISI-304 stainless steel exterior and shelf, except the rear side*
- *Rear panel in plasticized steel*
- *AISI-30418/10 stainless steel worktop, with 90° front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)*
- *Drawers with slides*
- *Detachable coffee sediment special drawer with hitting surface*
- *Interchangeable drawers (auxiliary and coffee)*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*

Can be produced on request, in different measures

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







Forma línea con mesas frías gama FMR y FMRV, pag. 30- 35 • *Match with refrigerated counters FMR and FMRV pag. 30-35*



MCC-90



MCC-140



Serigrafiado perimetral
Perimetral serigraphy

FMRV + MCC-50-T



MC-100	962 €
MC-100-2	985 €



MC-150	1.177 €
MC-150-2	1.224 €



MC-200	1.353 €
MC-200-2	1.401 €

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

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

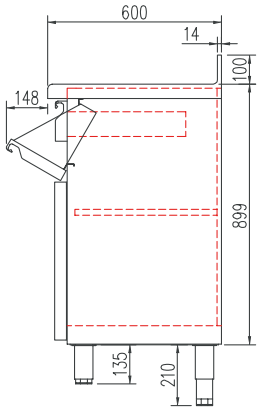
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo.
- Respaldo en acero plastificado.
- Encimera con frente recto y peto trasero sanitario de 100 mm (Opcional sin peto)
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 mm
- Cajones auxiliares sobre guías con rodamientos.
- Tolva para café con golpeador.

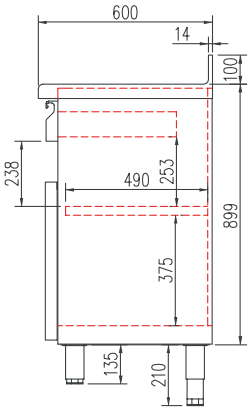
MC: Un estante intermedio.
MC-2: Dos estantes intermedios.
Pueden fabricarse, bajo pedido, en diferentes medidas

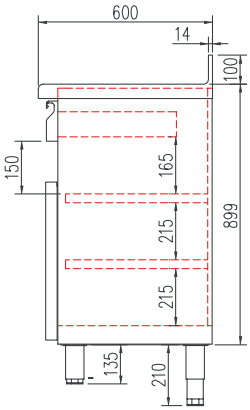
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior and shelf, except the rear side*
- *Plasticised steel backing.*
- *Worktop, with 90° front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*
- *Auxiliary drawers on guides with wheels.*
- *Coffee sediment special drawer with hitting surface*

***MC**: One intermediate shelf.*
***MC-2**: Two intermediate shelves.*
Can be produced on request, in different measures











Forma línea con mesas frías gama FMR y FMRV, pag. 30- 35 • *Match with refrigerated counters FMR and FMRV pag. 30-35*

Estantería y cafetero Frente Mostrador

Back Bar table and coffe counter with shelves



EFM60-100	670 €
EFM60-100-2	774 €
EFM35-100	513 €
EFM35-100-2	582 €



EFM60-150	828 €
EFM60-150-2	909 €
EFM35-150	717 €
EFM35-150-2	780 €



EFM60-200	1.027 €
EFM60-200-2	1.127 €
EFM35-200	917 €
EFM35-200-2	962 €

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

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

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior y estantes en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Respaldo en acero plastificado
- Encimera con frente recto y peto trasero sanitario de 100 mm (Opcional sin peto)
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 mm

EFM-2: de serie dos estantes

- Pueden fabricarse, bajo pedido, en diferentes medidas

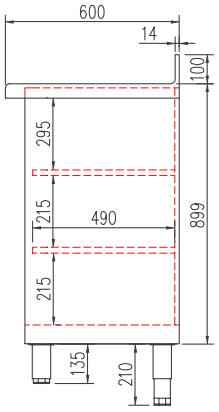
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior and shelves, except the rear side*
- *Rear panel in plasticized steel*
- *Worktop, with 90° front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*

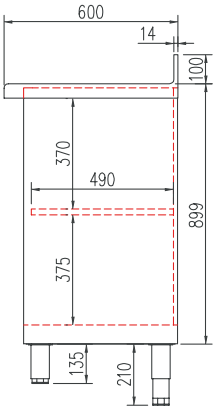
EFM-2: two shelves as standard

- *Can be produced on request, in different measures*

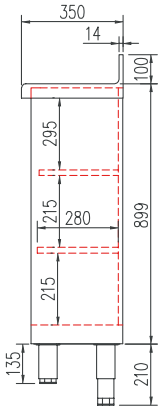




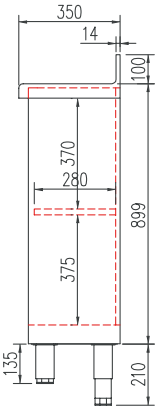
EFM60-2



EFM60



EFM35-2



EFM35



Forma línea con mesas frías gama FMR y FMRV, pag. 30- 35 • *Match with refrigerated counters FMR and FMRV pag. 30-35*



HMRG-150 3.233 €



HMRG-200 3.712 €

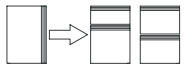
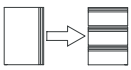
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 1/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
HMRG-150	-2°C +8°C	1345	850	700	2	2	255	230V-50Hz	R290	502	187	**A+**	5 40°C 40%
HMRG-200	-2°C +8°C	1795	850	700	3	3	399	230V-50Hz	R290	502	192	A	5 40°C 40%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Cajoneras refrigeradas OPCIONALES, inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre de serie
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura,
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Ventiladores alta eficiencia
- Condiciones de trabajo 40°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *OPTIONAL Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening, soft-closing system as standard*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with 90° front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)*
- *GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *High efficiency fan motors*
- *Operating 40°C ambient*

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **doble refrigerada** inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system (ONLY CHILLER)*	629 €
	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **triple refrigerada** inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to triple drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system (ONLY CHILLERS)*	830 €

Cajones sólo modelos -2°C +8°C
Drawers only for -2°C +8°C

OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla suplemento	*shelf supplement*	21 €
parrilla adicional GN-1/1	*additional shelf GN-1/1*	28 €
set adicional guías GN-1/1	*additional set GN-1/1 slides*	30 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	30 €
encimera sin peto	*worktop without splash-back*	0 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	161 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar



Mesa fría GN 1/1 ALTA EFICIENCIA

GN 1/1 HIGH EFFICENCY chiller counter

Primera mesa fría con clasificación **A+**

first A+ rated refrigerated counter



0.92 kW/24h



1.36 kW/24h



HMRG-150
0.92 kW/24h



HMRG-200
1.36 kW/24h












MRG-150	2.640 €
MRGF-150	2.899 €
MCG-150	3.459 €

MRG-200	3.132 €
MRGF-200	3.405 €
MCG-200	4.061 €

MRG-250	3.714 €
MRGF-250	3.897 €

MRG-300	4.186 €
MRGF-300	4.541 €

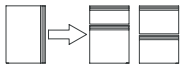
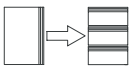
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 1/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
MRG-150	-2°C +8°C	1345	850	700	2	2	255	230V-50Hz	R290	502	235	B	5 40°C 40%
MRG-200	-2°C +8°C	1795	850	700	3	3	399	230V-50Hz	R290	502	238	B	5 40°C 40%
MRG-250	-2°C +8°C	2245	850	700	4	4	543	230V-50Hz	R290	845	340	C	5 40°C 40%
MRG-300	-2°C +8°C	2695	850	700	5	5	686	230V-50Hz	R290	845	355	C	5 40°C 40%
MCG-150	-20°C -15°C	1345	850	700	2	2	255	230V-50Hz	R290	606	535	D	5 40°C 40%
MCG-200	-20°C -15°C	1795	850	700	3	3	399	230V-50Hz	R290	606	556	D	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

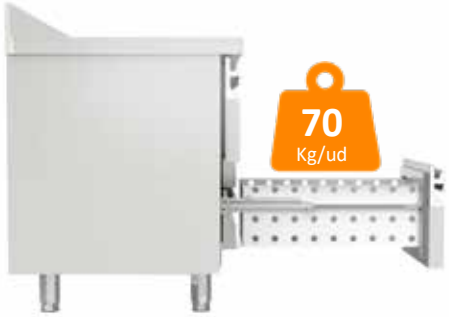
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Condiciones de trabajo: **MRG/MRGF** 40°C **MCG** 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

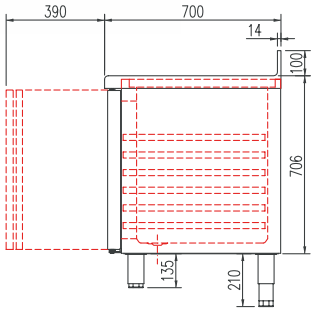
- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with 90° front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)*
- *GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating: **MRG/MRGF** 40°C **MCG** 32°C ambient*

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **doble refrigerada** inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system (ONLY CHILLER)*	629 €
	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **triple refrigerada** inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to triple drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system (ONLY CHILLERS)*	830 €

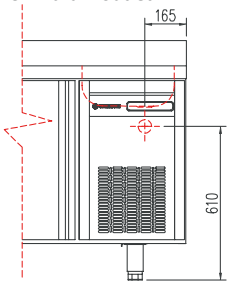
Cajones sólo modelos -2°C +8°C
Drawers only for -2°C +8°C



OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla suplemento	*shelf supplement*	21 €
parrilla adicional GN-1/1	*additional shelf GN-1/1*	28 €
set adicional guías GN-1/1	*additional set GN-1/1 slides*	30 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	30 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	73 €
encimera sin peto	*worktop without splash-back*	0 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	161 €
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar



MRGF
Toma desagüe fregadero
Sink drain outlet



Mesa fría GN 1/1, refrigeración y congelados

GN 1/1 chiller and freezer counter

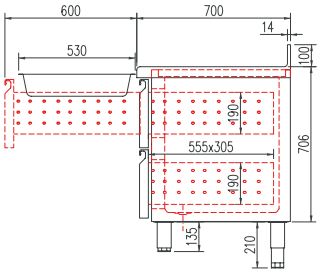


MRG-200

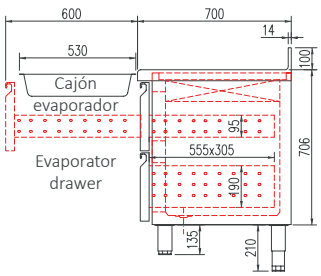


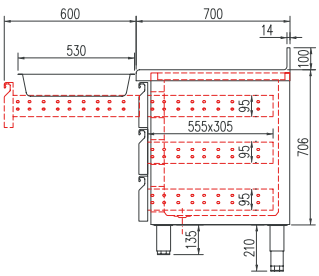


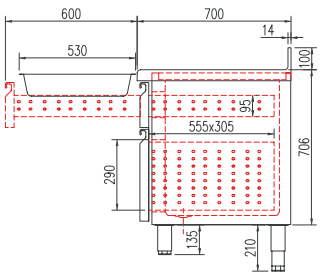
MRG-200
con cajones auto-cierre
with soft-closing drawers



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







sin peto opcional
optinal, no splash-back











MRGV-150	3.072 €
MCGV-150	4.041 €



MRGV-200	3.711 €
MCGV-200	4.883 €



MRGV-250	4.451 €
MCGV-250	5.782 €



MRGV-300	5.130 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 1/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
MRGV-150	-2°C +8°C	1345	850	700	2	2	255	230V-50Hz	R290	502	240	B	5 40°C 40%
MRGV-200	-2°C +8°C	1795	850	700	3	3	399	230V-50Hz	R290	502	246	B	5 40°C 40%
MRGV-250	-2°C +8°C	2245	850	700	4	4	543	230V-50Hz	R290	845	352	C	5 40°C 40%
MRGV-300	-2°C +8°C	2695	850	700	5	5	686	230V-50Hz	R290	845	369	C	5 40°C 40%
MCGV-150	-20°C -15°C	1345	850	700	2	2	255	230V-50Hz	R290	606	540	D	4 30°C 55%
MCGV-200	-20°C -15°C	1795	850	700	3	3	399	230V-50Hz	R290	606	544	D	4 30°C 55%

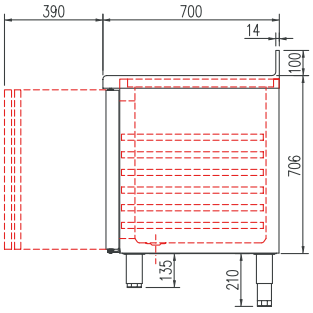
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Puertas doble cristal + LEDs
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Condiciones de trabajo: 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Double glazed doors + LEDs*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with 90° front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)*
- *GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating: 32°C ambient*

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
parrilla suplemento	*shelf supplement*	21 €
parrilla adicional GN-1/1	*additional shelf GN-1/1*	28 €
set adicional guías GN-1/1	*additional set GN-1/1 slides*	30 €
cerradura puerta cristal	*glass door lock*	61 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	73 €
encimera sin peto	*worktop without splash-back*	0 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	161 €
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar



Mesa fría GN 1/1, refrigeración puertas de cristal
GN 1/1 chiller counter with glass doors

LEDs 6500 K



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



sin peto opcional
optinal, no splash-back









MRGP-120	2.045 €
MCGP-120	2.220 €



MRGP-170	2.463 €
MCGP-170	2.658 €



MRGP-220	2.992 €
MCGP-220	3.118 €



MRGP-270	3.465 €



MRGPV-120	2.379 €
MCGPV-120	2.728 €



MRGPV-170	2.933 €
MCGPV-170	3.401 €



MRGPV-220	3.599 €
MCGPV-220	4.083 €



MRGPV-270	4.226 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 1/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	potencia frig. *frig. power*
MRGP / MRGPV-120	-2°C +8°C	1045	850	700	2	2	255	230V-50Hz	300
MRGP / MRGPV-170	-2°C +8°C	1495	850	700	3	3	399	230V-50Hz	356
MRGP / MRGPV-220	-2°C +8°C	1945	850	700	4	4	543	230V-50Hz	485
MRGP / MRGPV-270	-2°C +8°C	2395	850	700	5	5	686	230V-50Hz	485
MCGP / MCGPV-120	-20°C -15°C	1045	850	700	2	2	255	230V-50Hz	353
MCGP / MCGPV-170	-20°C-15°C	1495	850	700	3	3	399	230V-50Hz	452
MCGP / MCGPV-220	-20°C -15°C	1945	850	700	4	4	543	230V-50Hz	610

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- **MRGP / MCGP:** Contrapuerta inox embutida
- **MRGPV / MCGPV:** doble cristal + LEDs

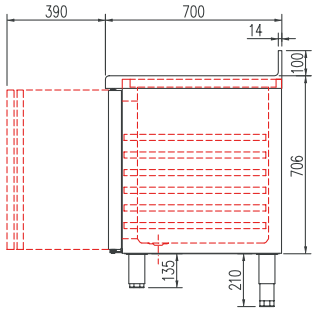
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 mm
- Unidad condensadora **NO INCLUIDA**
- Control de expansión de refrigerante **NO INCLUIDO**
- Rendimiento del evaporador con Δt=12°C
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación (opcional). Eficiente gestión del consumo de energía
- Condiciones de trabajo: **MRGP / MCGP** 40°C ambiente
  MRGPV / MCGPV 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- **MRGP / MCGP:** *inner side of doors by stamped steel*
- **MRGPV / MCGPV:** *double glazed doors + LEDs*

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with 90° front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)*
- *GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*
- *Condenser unit* ***NOT INCLUDED***
- *Refrigerant expansion control,* ***NOT INCLUDED***
- *Performance of the evaporator with Δt=12°C*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm (optional). Efficient management of energy consumption*
- *Operating:* ***MRG / MCG*** *40°C ambient*
  MRGV / MCGV *32°C ambient*

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
parrilla suplemento	*shelf supplement*	21 €
parrilla adicional GN-1/1	*additional shelf GN-1/1*	28 €
set adicional guías GN-1/1	*additional set GN-1/1 slides*	30 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	25 €
cerradura puerta cristal	*glass door lock*	61 €
conexiones lado izquierdo	*left side connections*	73 €
encimera sin peto	*worktop without splash-back*	0 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	161 €
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
evaporación automática	*automatic evaporation*	180 €
APPCC	*HACCP*	consultar



Mesa fría GN 1/1, refrigeración y congelados PRE-INSTALACION

GN 1/1 chiller and freezer counter, for REMOTE condenser unit





MRGP-220

LEDs 6500 K



Serigrafiado perimetral
Perimetral serigraphy

MRGPV-220









MFCG-150 3.178 €



MFCG-200 3.714 €



MFCG-250 4.500 €



MFCG-300 5.260 €

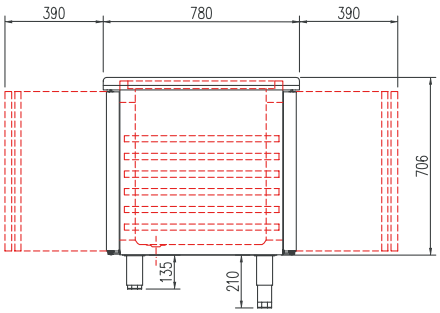
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 1/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	clase *climate* 2015/1094 EN16825
MFCG-150	-2°C +8°C	1345	850	780	2	2	255	230V-50Hz	R290	845	355	5 40°C 40%
MFCG-200	-2°C +8°C	1795	850	780	3	3	399	230V-50Hz	R290	845	355	5 40°C 40%
MFCG-250	-2°C +8°C	2245	850	780	4	4	543	230V-50Hz	R290	1004	510	5 40°C 40%
MFCG-300	-2°C +8°C	2695	850	780	5	5	686	230V-50Hz	R290	1004	525	5 40°C 40%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

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

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with 90° fronts*
- *GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating ambient temperature 40°C (glass doors +32°C)*



OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla suplemento	*shelf supplement*	21 €
parrilla adicional GN-1/1	*additional shelf GN-1/1*	28 €
set adicional guías GN-1/1	*additional set GN-1/1 slides*	30 €
incremento puerta de cristal	*glass door increment*	consultar
cerradura puerta inox	*SS door lock*	30 €
cerradura puerta cristal	*glass door lock*	61 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	73 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	161 €
encimera con fregadero	*countertop with sink*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
pre-instalación	*pre-installation*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar

Pre-instalación opcional
Optional remote compressor



Mesa fría CENTRAL GN 1/1, refrigeración

GN 1/1 chiller pass through counter



MFCG-250



MFCG-250







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





MF-100 2.236 €



MF-140 2.512 €



MFC-100 2.312 €



MFC-140 2.694 €

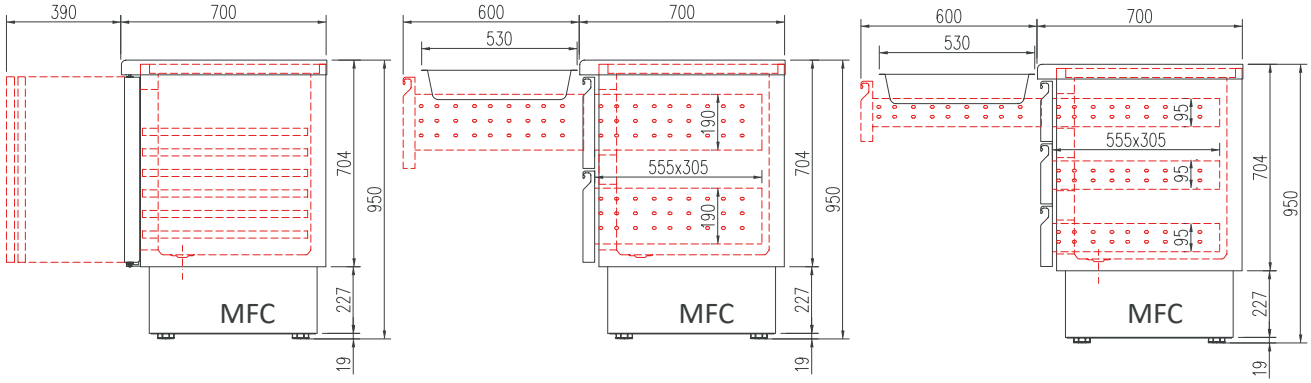
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 1/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
MF-100	-2°C +8°C	925	870	700	2	2	169	230V-50Hz	R290	502	277	D	5 40°C 40%
MFC-100	-2°C +8°C	925	950	700	2	2	255	230V-50Hz	R290	502	277	D	5 40°C 40%
MF-140	-2°C +8°C	1375	870	700	3	3	264	230V-50Hz	R290	845	490	D	5 40°C 40%
MFC-140	-2°C +8°C	1375	950	700	3	3	399	230V-50Hz	R290	845	490	D	5 40°C 40%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

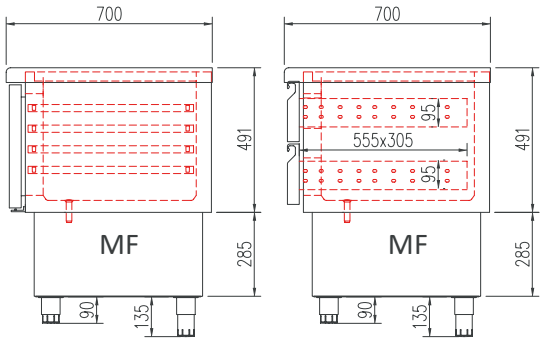
- Exterior en acero inox AISI-304
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- **MFC:** contrapuerta inox embutida
- **MFCV:** puerta doble cristal
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto (opcional con peto sanitario 100 mm)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 95- 135 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura ambiente de trabajo a 40°C (puertas cristal +32°C)

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- ***MFC**: inner side of doors by stamped steel*
- *-**MFCV**: double glazzed door*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with 90° front (optional with 100 mm sanitary upstand)*
- *GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 95 to 135 mm*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating ambient temperature 40°C (glass doors +32°C)*



OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla suplemento	*shelf supplement*	21 €
parrilla adicional GN-1/1	*additional shelf GN-1/1*	28 €
set adicional guías GN-1/1	*additional set GN-1/1 slides*	30 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	25 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	161 €
encimera con peto	*worktop with splash-back*	0 €
puertas de cristal	*glazed doors*	consultar
MF incremento por cambio a cajonera doble	*MF extra for double chest of drawers*	537 €
MFC incremento por cambio a cajonera doble	*MFC extra for double drawer unit*	599 €
MFC incremento por cambio a cajonera triple	*MFC extra fortriple drawer unit*	790 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar



Mesa fría COMPACTA GN 1/1, refrigeración

GN 1/1 chiller COMPACT counter



MFC-100
dotacion cubetas extra
extra GN pans



MFC-140
con cajones opcionales
with adittional drawers

Comparativa capacidades gama **MRG** & **MFC** *capacity compared*

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	capacidad capacity (L)
MFC-100	925	950	700	265
MRG-150	1345	850	700	265
MFC-140	1375	950	700	450
MRG-200	1795	850	700	450



MRG-200



MFC-140






MFB-120	2.944 €	MFB-160	3.575 €	MFB-120-CC	3.974 €	MFB-160-CC	5.120 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 1/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
MFB-120	-2°C +8°C	1200	600	700	2	2	169	230V-50Hz	R290	414	270	D	5 40°C 40%
MFB-120-CC	-2°C +8°C	1200	600	700	0	0	169	230V-50Hz	R290	414	270	D	5 40°C 40%
MFB-160	-2°C +8°C	1600	600	700	3	3	264	230V-50Hz	R290	502	337	E	5 40°C 40%
MFB-160-CC	-2°C +8°C	1600	600	700	0	0	264	230V-50Hz	R290	502	337	E	5 40°C 40%

* ver pag 13- see *pag 13*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

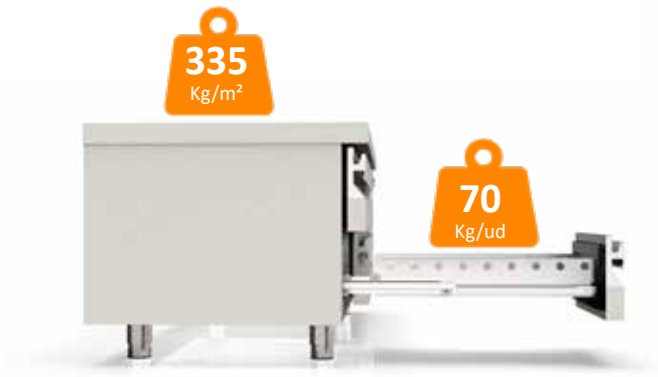
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- **MFB-CC**: Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre de serie
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto (opcional con peto sanitario 100 mm)
- Posibilidad de fabricar encimera especial a medida
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 95- 135 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador CENTRAL, sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Condiciones de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- ***MFB-CC**: Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening, self-closing system as standard*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with 90° front (optional with 100 mm sanitary upstand)*
- *Worktop can be customized on demand*
- *AISI -304 adjustable legs, 95 to 135 mm*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *CENTRAL Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, cero GWP and zero ODP effect*

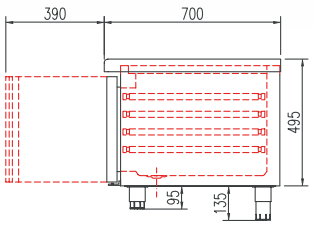
Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption

- *Operating 32°C ambient*





OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional GN-1/1	*additional shelf GN-1/1*	31 €
set adicional guías GN-1/1	*additional set GN-1/1 slides*	28 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	25 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	73 €
encimera con peto	*worktop with splash-back*	0 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	161 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar



Mesa fría GN 2/1 y GN 1/1, refrigeración BAJO COCINA

GN 2/1 & GN 1/1 chiller counter UNDER BROILER



KBR-47 3.157 €



KBR-65 4.118 €



KBR-83 4.906 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
KBR-47	-2°C +8°C	1210	600	700	169	230V-50Hz	R290	502	250	D	5 40°C 40%
KBR-65	-2°C +8°C	1660	600	700	264	230V-50Hz	R290	502	259	D	5 40°C 40%
KBR-83	-2°C +8°C	2110	600	700	359	230V-50Hz	R290	502	264	D	5 40°C 40%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre de serie
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto (opcional con peto sanitario 100 mm)
- Posibilidad de fabricar encimera especial a medida
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 95- 135 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble KBR-83
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Condiciones de trabajo a 40°C 40% ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

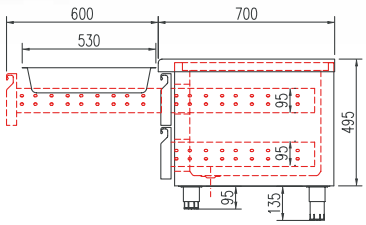
- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening, self-closing system as standard*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with 90° front (optional with 100 mm sanitary upstand)*
- *Worktop can be customized on demand*
- *AISI -304 adjustable legs, 95 to 135 mm*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, cero GWP and zero ODP effect*

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

- *Operating 40°C 40% ambient*



OPCIONES	*OPTIONS*	€
motor lado izquierdo	*left side motor*	73 €
encimera con peto	*worktop with splash-back*	0 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	161 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar





MFB-135 2.586 €



MFB-180 3.173 €



MFB-225 3.866 €



MFB-270 4.881 €



MFB-135 -C 2.831 €



MFB-180-C 3.662 €



MFB-225-C 4.601 €



MFB-270-C 5.860 €



MFB-135 -CC 3.076 €



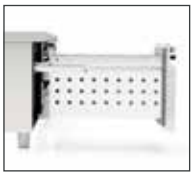
MFB-180-CC 3.907 €



MFB-225-CC 4.845 €

Cambio cajones 2x1/3 a 1x2/3 mismo precio

Change 2x1/3 drawers for 1x2/3, same price



mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 1/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
MFB-135	-2°C +8°C	1345	600	700	2	2	169	230V-50Hz	R290	502	218	B	5 40°C 40%
MFB-180	-2°C +8°C	1795	600	700	3	3	264	230V-50Hz	R290	502	218	B	5 40°C 40%
MFB-225	-2°C +8°C	2245	600	700	4	4	359	230V-50Hz	R290	845	340	C	5 40°C 40%
MFB-270	-2°C +8°C	2695	600	700	5	5	454	230V-50Hz	R290	845	355	C	5 40°C 40%
MFB-135-C	-2°C +8°C	1345	600	700	1	1	169	230V-50Hz	R290	502	218	B	5 40°C 40%
MFB-180-C	-2°C +8°C	1795	600	700	1	1	264	230V-50Hz	R290	502	218	C	5 40°C 40%
MFB-225-C	-2°C +8°C	2245	600	700	1	1	359	230V-50Hz	R290	845	340	D	5 40°C 40%
MFB-135-CC	-2°C +8°C	1345	600	700	0	0	169	230V-50Hz	R290	502	277	D	5 40°C 40%
MFB-180-CC	-2°C +8°C	1795	600	700	0	0	264	230V-50Hz	R290	845	490	D	5 40°C 40%
MFB-225-CC	-2°C +8°C	2245	600	700	0	0	359	230V-50Hz	R290	845	490	E	5 40°C 40%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

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

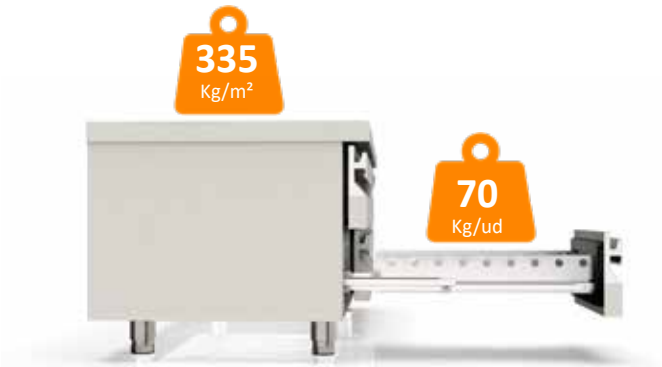
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema autocierre de serie
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto (opcional con peto sanitario 100 mm)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 95- 135 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Condiciones de trabajo a 40°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

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

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening, soft-closing sysem as standard*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with 90° front (optional with 100 mm sanitary upstand)*
- *GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 95 to 135 mm*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating 40°C ambient*

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
cambio cajonera 2x1/3 a 1x2/3	*change drawers 2x1/3 to 1x2/3*	0 €
parrilla adicional GN-1/1	*additional shelf GN-1/1*	28 €
set adicional guías GN-1/1	*additional set GN-1/1 slides*	30 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	30 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	73 €
encimera con peto	*worktop with splash-back*	0 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	161 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
versiónes -20°C 15°C	*-20°C 15°C models*	consultar



Mesa fría GN 1/1, refrigeración BAJO COCINA

GN 1/1 chiller counter UNDER BROILER



MFBP-105 1.989 €



MFBP-150 2.494 €



MFBP-195 3.127 €



MFBP-105-C 2.229 €



MFBP-150-C 2.985 €



MFBP-195-C 3.861 €



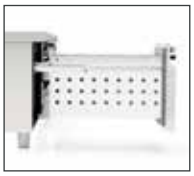
MFBP-105-CC 2.474 €



MFBP-150-CC 3.229 €

Cambio cajones 2x1/3 a 1x2/3 mismo precio

Change 2x1/3 drawers for 1x2/3, same price



mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 1/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	potencia frig. *frig. power*
MFBP-105	-2°C +8°C	1045	600	700	2	2	169	230V-50Hz	178
MFBP-150	-2°C +8°C	1495	600	700	3	3	264	230V-50Hz	245
MFBP-195	-2°C +8°C	1945	600	700	4	4	359	230V-50Hz	304
MFBP-105-C	-2°C +8°C	1045	600	700	1	1	169	230V-50Hz	178
MFBP-150-C	-2°C +8°C	1495	600	700	1	1	264	230V-50Hz	245
MFBP-195-C	-2°C +8°C	1945	600	700	1	1	359	230V-50Hz	304
MFBP-105-CC	-2°C +8°C	1045	600	700	0	0	169	230V-50Hz	304
MFBP-150-CC	-2°C +8°C	1495	600	700	0	0	264	230V-50Hz	485

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

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

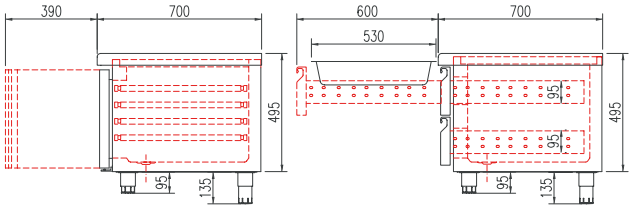
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema autocierre de serie
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto (opcional con peto sanitario 100 mm)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 95- 135 mm
- Unidad condensadora **NO INCLUIDA**
- Control de expansión de refrigerante **NO INCLUIDO**
- Rendimiento del evaporador con Δt=12°C
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche, opcional
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Condiciones de trabajo a 40°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

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

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening, soft-closing sysem as standard*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with 90° front (optional with 100 mm sanitary upstand)*
- *GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 95 to 135 mm*
- *Condenser unit* ***NOT INCLUDED***
- *Refrigerant expansion control,* ***NOT INCLUDED***
- *Performance of the evaporator with Δt= 12°C*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water on demoand*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating 40°C ambient*

OPCIONES		**€**
cambio cajonera 2x1/3 a 1x2/3	*change drawers 2x1/3 to 1x2/3*	0 €
parrilla adicional GN-1/1	*additional shelf GN-1/1*	28 €
set adicional guías GN-1/1	*additional set GN-1/1 slides*	30 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	30 €
conexiones lado izquierdo	*left side connections*	73 €
encimera con peto	*worktop with splash-back*	0 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	161 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
evaporación automática	*automatic evaporation*	180 €
versiónes -20°C 15°C	*-20°C 15°C models*	consultar



MFB MFB-C



MRP-150	2.944 €
MCP-150	3.651 €



MRP-200	3.521 €
MCP-200	4.274 €



MRP-250	4.246 €



MRPV-150	3.393 €
MCPV-150	4.246 €



MRPV-200	4.168 €
MCPV-200	5.119 €



MRPV-250	5.050 €
MCPV-250	5.673 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* 40x60	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
MRP-150	-2°C +8°C	1495	850	800	0	9	362	230V-50Hz	R290	502	235	A	5 40°C 40%
MRP-200	-2°C +8°C	2020	850	800	0	14	562	230V-50Hz	R290	502	238	A	5 40°C 40%
MRP-250	-2°C +8°C	2545	850	800	0	19	761	230V-50Hz	R290	845	370	B	5 40°C 40%
MRPV-150	-2°C +8°C	1495	850	800	0	9	362	230V-50Hz	R290	502	244	C	4 30°C 55%
MRPV-200	-2°C +8°C	2020	850	800	0	14	562	230V-50Hz	R290	502	251	C	4 30°C 55%
MRPV-250	-2°C +8°C	2545	850	800	0	19	761	230V-50Hz	R290	845	358	D	4 30°C 55%
MCP-150	-20°C -15°C	1495	850	800	0	9	362	230V-50Hz	R290	606	535	E	5 40°C 40%
MCP-200	-20°C -15°C	2020	850	800	0	14	562	230V-50Hz	R290	606	556	E	4 30°C 55%
MCPV-150	-20°C -15°C	1495	850	800	0	9	362	230V-50Hz	R290	606	544	E	4 30°C 55%
MCPV-200	-20°C -15°C	2020	850	800	0	14	562	230V-50Hz	R290	606	569	E	4 30°C 55%

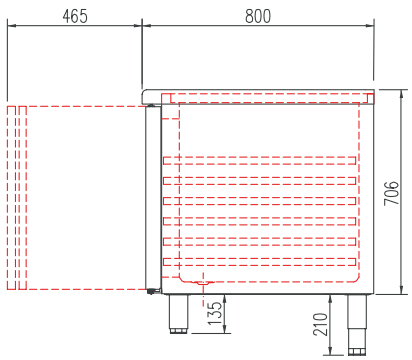
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

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

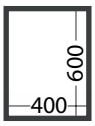
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with 90° front (optional with upstand)*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating ambient temperature:* ***MRP / MCP*** *40°C*
  MRPV / MCPV *32°C*

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
parrilla suplemento	*shelf supplement*	28 €
parrilla 60x40	*shelf 60x40*	28 €
set adicional guías 60x40	*additional set sldies 60x40*	24 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	25 €
cerradura puerta cristal	*glass door lock*	61 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	73 €
encimera con peto	*worktop with splash-back*	0 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	161 €
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
encimera de granito	*granite countertop*	consultar
exterior color blanco	*white exterior*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar



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



LEDs 6500 K



MRPV-250



MRP-200
exterior blanco opcional
option white exterior

Encimera granito opcional
Optional granite worktop



Cerradura opcional
Optional lock



Encimera con peto y rueda opcionales
Optional castros and splashback





MRPP-120	2.222 €
MCPP-120	2.436 €



MRPP-170	2.797 €
MCPP-170	3.075 €



MRPP-220	3.378 €
MCPP-220	3.454 €



MRPPV-120	2.566 €
MCPPV-120	2.989 €



MRPPV-170	3.300 €
MCPPV-170	3.863 €



MRPPV-220	4.004 €
MCPPV-220	4.472 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* 40x60	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	potencia frig. *frig. power*
MRPP / MRPPV-120	-2°C +8°C	1195	850	800	0	9	255	230V-50Hz	304
MRPP / MRPPV-170	-2°C +8°C	1720	850	800	0	14	399	230V-50Hz	356
MRPP / MRPPV-220	-2°C +8°C	2245	850	800	0	19	543	230V-50Hz	485
MCPP / MCPPV-120	-20°C -15°C	1195	850	800	0	9	255	230V-50Hz	353
MCPP / MCPPV-170	-20°C-15°C	1720	850	800	0	14	399	230V-50Hz	452
MCPP / MCPPV-220	-20°C -15°C	2245	850	800	0	19	543	230V-50Hz	610

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

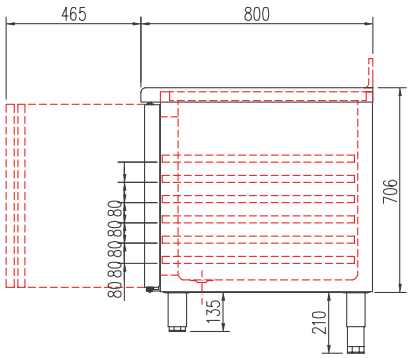
- **MRPP / MCPP** Contrapuerta inox embutida
- **MRPPV / MCPPV** doble cristal + LEDs

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto (Opcional con peto sanitario 100 mm)
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 mm
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación (MRPP MCPP). Eficiente gestión del consumo de energía
- Unidad condensadora **NO INCLUIDA**
- Control de expansión de refrigerante **NO INCLUIDO**
- Rendimiento del evaporador con Δt=12°C
- Condiciones de trabajo: **MRPP / MCPP** 40°C ambiente
  MRPPV / MCPPV 32°C ambiente

- **MRPP / MCPP** *inner side of doors by stamped steel*
- **MRPPV / MCPPV** *double glazed doors + LEDs*

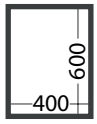
- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with 90° front (optional with 100 mm sanitary upstand)*
- *Capacity for 60x40 shelves, containers or trays by stainless steel slides, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm (MRPP MCPP). Efficient management of energy consumption*
- *Condenser unit* ***NOT INCLUDED***
- *Refrigerant expansion control,* ***NOT INCLUDED***
- *Performance of the evaporator with Δt=12°C*
- *Operating:* ***MRPP / MCPP*** *40°C ambient*
  MRPPV / MCPPV *32°C ambient*

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
parrilla suplemento	*shelf supplement*	28 €
parrilla 60x40	*shelf 60x40*	28 €
set adicional guías 60x40	*additional set slides 60x40*	24 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	25 €
cerradura puerta cristal	*glass door lock*	61 €
conexiones lado izquierdo	*left side connections*	73 €
encimera con peto	*worktop with splash-back*	0 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	161 €
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
encimera de granito	*granite countertop*	consultar
exterior color blanco	*white exterior*	consultar
evaporación automática	*automatic evaporation*	180 €
APPCC	*HACCP*	consultar



Mesa fría 60x40, refrigeración y congelados PRE-INSTALACION

60x40 chiller and freezer counter for remote condenser unit





MRPP-220

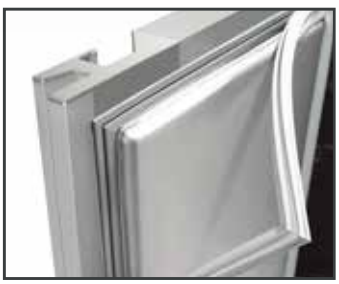
LEDs 6500 K



MRPPV-220

Serigrafiado perimetral
Perimetral serigraphy










CORECO



FAST & cool FOOD

SALADETTE

Pag. **62-63** Mesa fría SALADETTE GN1/1
GN 1/1 SALADETTE counter

Pag. **64-65** Mesa fría SALADETTE GN1/1 encimera abierta
Open worktop GN 1/1 SALADETTE counter

KEBAB

Pag. **66-67** Mesa fría GN 1/1 COMPACTA KEBAB
GN 1/1 KEBAB STATION

Pag. **68-69** Mesa fría KEBAB GN1/1
GN 1/1 KEBAB counter

SALAD CHEFF

Pag. **70-71** Mesa preparación con tapa cristal elevable
Preparation counter with liftable glass lid

Pag. **72-73** Mesa fría SALAD-CHEFF GN1/1 encimera abierta
Open worktop GN 1/1 SALAD-CHEFF counter

Pag. **74-75** Mesa fría SALAD-CHEFF GAMA 60 - 70
60 - 70 RANGE SALAD-CHEFF counter

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

Pag. **78-79** Mesa fría BIG SALAD-PIZZA CHEFF gama 80
80 RANGE BIG SALAD-PIZZA CHEFF counter

PIZZA

Pag. **80-81** Mesa fría COMPACTA PIZZA
GN 1/1 PIZZA STATION

Pag. **82-85** Mesa fría PIZZA cajón neutro
PIZZA counter with neutral drawer

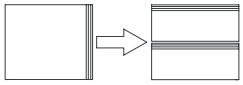
Pag. **86-87** Mesa fría PIZZA
PIZZA counter

Pag. **88-89** Expositor ingredientes FAST-FOOD GN
GN FAST-FOOD topping unit






MFP-100 2.485 €	MFP-140 2.999 €	MFEI70-100 2.454 €	MFEI70-140 2.969 €



Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble, sistema autocierre *Door to double drawers set, soft-closing system, increase of price*	537 €

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 416
GN containers and dividers NOT included in price, see page 416

mod	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
MFEI70-100	0°C +8°C	925	890	700	2	2	169	230V-50Hz	R290	502	764
MFEI70-140	0°C +8°C	1375	890	700	3	3	264	230V-50Hz	R290	845	490
MFP-100	0°C +8°C	925	890	700	2	2	169	230V-50Hz	R290	502	764
MFP-140	0°C +8°C	1375	890	700	3	3	264	230V-50Hz	R290	845	490

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

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

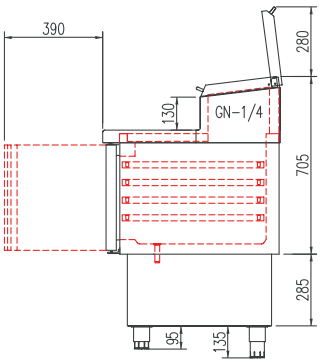
- Exterior en acero inox AISI-304
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 95- 135 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

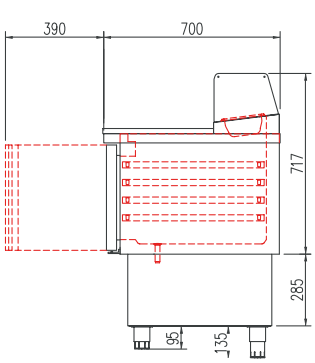
- ***MFP*** *granite working area and glass cover, GN 1/6-100 capacity*
- ***MFEI70-100*** *stainless steel worktop, integrated topping unit with inged lid, GN 1/4-150 capacity*

- *AISI-304 stainless steel exterior*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 95 to 135 mm*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature 32°C ambient*

OPCIONES	***OPTIONS***	€
parrilla adicional GN-1/1	*additional shelf GN-1/1*	28 €
set adicional guías GN-1/1	*additional set GN-1/1 slides*	30 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	30 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar



MFEI



MFP

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



MFP-140

cerradauras opcionales
locks on demand



evaporador central
double fan evaporator





MFEI70-100

MFEI70-100
5xGN1/4



MFEI70-140
8xGN1/4



MFP-100
5xGN1/6

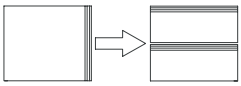


MFP-140
7xGN1/6





MFS-100	2.352 €	MFS-140	2.817 €	MFS-100-C	2.321 €	MFS-140-C	2.797 €

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble, sistema autocierre *Door to double drawers set, soft-closing system, increase of price*	537 €

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 416
GN containers and dividers NOT included in price, see page 416

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	perfiles GN *GN supports*	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
MFS-100	0°C +8°C	925	890	700	4	2	2	169	230V-50Hz	R290	502	764
MFS-140	0°C +8°C	1375	890	700	7	3	3	264	230V-50Hz	R290	845	490
MFS-100-C	0°C +8°C	925	890	700	4	2	2	169	230V-50Hz	R290	502	764
MFS-140-C	0°C +8°C	1375	890	700	7	3	3	264	230V-50Hz	R290	845	490

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

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

- Exterior en acero inox AISI-304
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera inox con tabla de polietileno color blanco, deslizante para incrementar superficie de trabajo (otro color, consultar)
- Capacidad cubetas GN en la encimera (ver detalle)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 95- 135 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

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

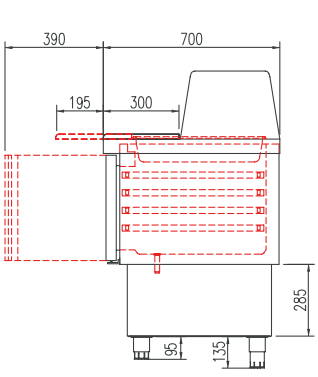
- *AISI-304 stainless steel exterior*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with white polyethylene table, sliding to increase work surface (for other color, consult)*
- *GN containers capacity in the worktop (see detail)*
- *GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 95 to 135 mm*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature 32°C ambient*

OPCIONES	***OPTIONS***	€
parrilla adicional GN-1/1	*additional shelf GN-1/1*	28 €
set adicional guías GN-1/1	*additional set GN-1/1 slides*	30 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	30 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar

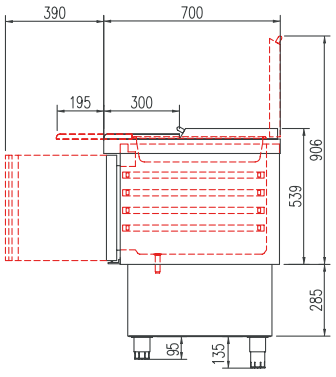
Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.
Worktops, container fits and covers, can be customized.



cerradauras opcionales
locks on demand



MFS-C



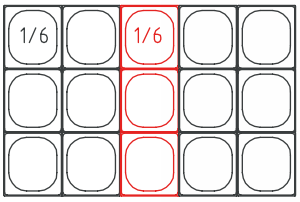
MFS



encimera deslizante polietileno
polyethylene sliding worktop

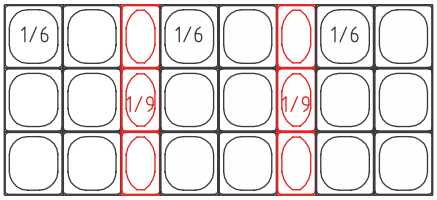
MFS-140-C
con cajones (opcional)
with drawers (option)

MFS-100 / MFS-100-C



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

MFS-140 / MFS-140-C



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

ATENCION: la profundidad máxima de las cubetas en el plano de exposición, sera 100 mm cuando la mesa incopore cajones en lugar de puertas.

NOTICE: *units with drawers instead of doors, max depth for worktop GN containers must be 100 mm*



encimera deslizante polietileno
polyethylene sliding worktop

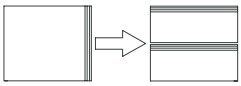
MFS-100


MFK-100 2.377 €


MFK-140 2.880 €


MFK-180 3.745 €


MFK-220 5.102 €

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble, sistema autocierre *Door to double drawers set, soft-closing system, increase of price*	537 €

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 416
GN containers and dividers NOT included in price, see page 416

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	perfiles GN *GN supports*	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
MFK-100	0°C +8°C	925	890	700	4	2	2	169	230V-50Hz	R290	502	764
MFK-140	0°C +8°C	1375	890	700	7	3	3	264	230V-50Hz	R290	845	490
MFK-180	0°C +8°C	1825	890	700	9	4	4	345	230V-50Hz	R290	845	490
MFK-220	0°C +8°C	2275	890	700	12	5	5	430	230V-50Hz	R290	1004	620

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Modelos 100 y 140: encimera inox con tabla de polietileno color blanco, deslizante para incrementar superficie de trabajo (otro color, consultar)
- Capacidad cubetas GN en la encimera (ver detalle)
- Cúpula acristalada sobre alojamiento cubetas
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 95- 135 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

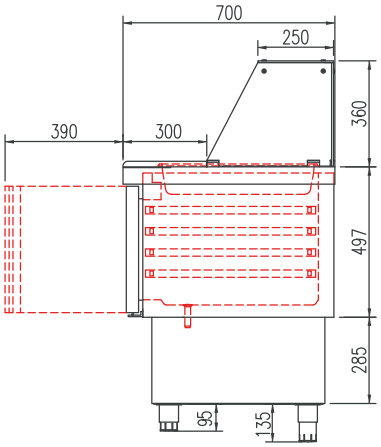
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *100 and 140: AISI-304 stainless steel worktop, with white polyethylene chopping board, sliding to increase work surface (for other color, consult)*
- *GN capacity in the worktop (see detail)*
- *Glass cover*
- *GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 95 to 135 mm*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature , 32°C ambient*

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


evaporador central
double fan evaporator

cajones opcionales
optinal drawers



OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional GN-1/1	*additional shelf GN-1/1*	28 €
set adicional guías GN-1/1	*additional set GN-1/1 slides*	30 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	30 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar



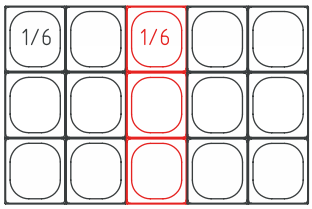
MFK-180

cerradauras opcionales
locks on demand

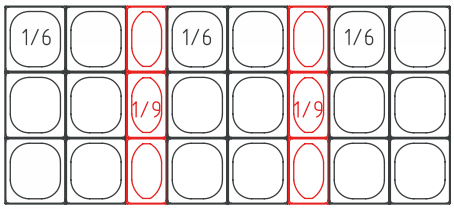


max profundidad: **100 mm** - 200 mm
100 mm - 200 mm max depht

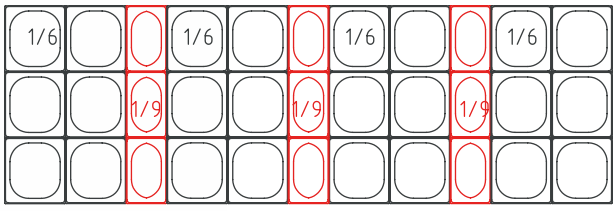
MFK-100



MFK-140

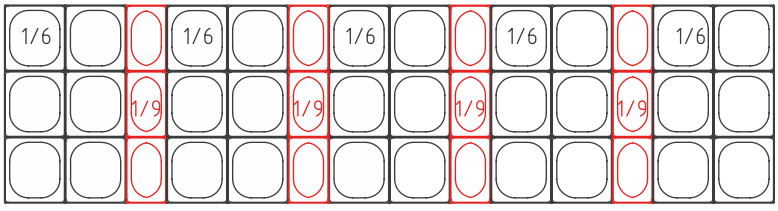


MFK-180





MFK-220



ATENCION: la profundidad máxima de las cubetas en el plano de exposición, sera 100 mm cuando la mesa incopore cajones en lugar de puertas.

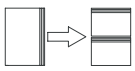
NOTICE: *units with drawers instead of doors, max depth for worktop GN containers must be 100 mm*



MFK70-135 3.288 €



MFK70-180 4.006 €

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **doble,** desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system*	629 €

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 416
GN containers and dividers NOT included in price, see page 416

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
MFK70-135	0°C +8°C	1345	850	700	2	2	255	230V-50Hz	R290	502	764
MFK70-180	0°C +8°C	1795	850	700	3	3	399	230V-50Hz	R290	845	490

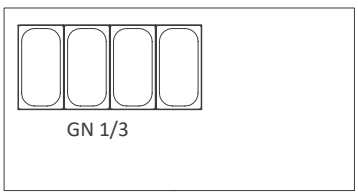
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

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

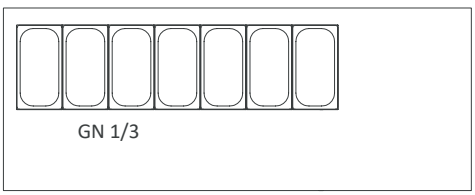
We reserve the right to change specifications without prior notice.

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

MFK70-135



MFK70-180

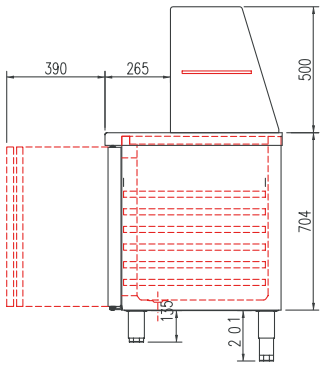


ATENCION: la profundidad máxima de las cubetas en el plano de exposición, sera 100 mm cuando la mesa incopore cajones en lugar de puertas.

NOTICE: *units with drawers instead of doors, max depth for worktop GN containers must be 100 mm*

OPCIONES	***OPTIONS***	€
perfil adicional GN-divisorio encimera	*additional GN-divider profile for worktop*	12 €
parrilla adicional GN-1/1	*additional shelf GN-1/1*	28 €
set adicional guías GN-1/1	*additional set GN-1/1 slides*	30 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	73 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	30 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	161 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar

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





MFK70-180



MFK70-180
Vista trasera
Back side view

cerradauras opcionales
locks on demand



ruedas opcionales
castrors on demand



cajones opcionales
drawers on demand



evaporador central
double fan evaporator





PC80-150-15-LGL 4.552 €



PC80-200-27-LGL 5.455 €

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 416
GN containers and dividers NOT included in price, see page 416

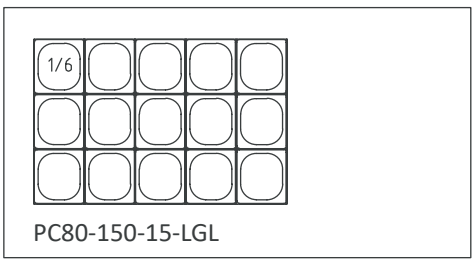
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	perfiles GN *GN supports*	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	capacidad GN *GN capacity 1/6*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
PC80-150-15	0°C +8°C	1495	870	800	4	2	2	15	362	230V-50Hz	R290	502	772
PC80-200-27	0°C +8°C	2020	870	800	8	3	3	27	562	230V-50Hz	R290	845	503

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

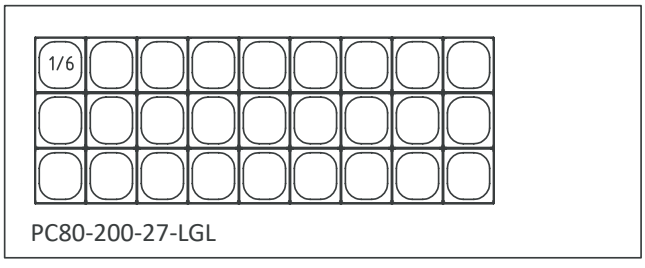
- Exterior en acero inox AISI-304, incluido el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera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

We reserve the right to change specifications without prior notice.

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



PC80-150-15-LGL



PC80-200-27-LGL

OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla 60x40	*shelf 60x40*	28 €
set adicional guías 60x40	*additional set slides 60x40*	24 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	30 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	161 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar





PC80-200-27-LGL



PC80-200-27-LGL

cerradauras opcionales
locks on demand



ruedas opcionales
castrors on demand



cajones opcionales
drawers on demand



evaporador central
double fan evaporator

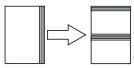




MFE-150 3.226 €



MFE-200 3.868 €

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **doble,** desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system*	629 €

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 416
GN containers and dividers NOT included in price, see page 416

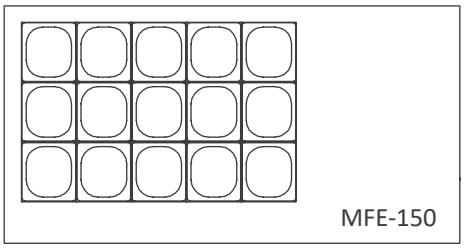
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	perfiles GN *GN supports*	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
MFE-150	0°C +8°C	1345	850	700	4	2	2	255	230V-50Hz	R290	502	794
MFE-200	0°C +8°C	1795	850	700	6	3	3	399	230V-50Hz	R290	845	490

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

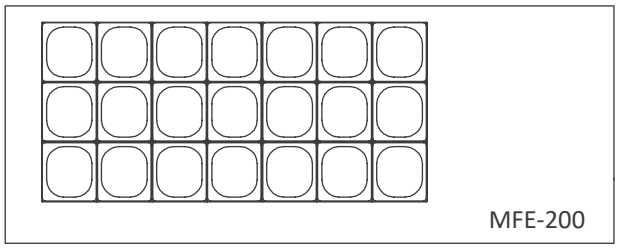
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida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

We reserve the right to change specifications without prior notice.

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

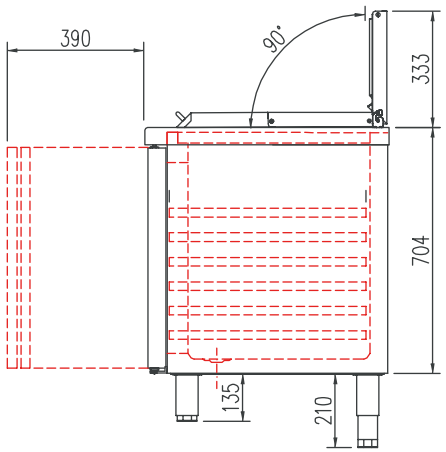


MFE-150



MFE-200

ATENCION: la profundidad máxima de las cubetas en el plano de exposición, sera 100 mm cuando la mesa incopore cajones en lugar de puertas.
NOTICE: *units with drawers instead of doors, max depth for worktop GN containers must be 100 mm*



OPCIONES	*OPTIONS*	€
perfil adicional GN-divisorio encimera	*additional GN-divider profile for worktop*	12 €
parrilla adicional GN-1/1	*additional shelf GN-1/1*	28 €
set adicional guías GN-1/1	*additional set GN-1/1 slided*	30 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	30 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	73 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	161 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar

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



MFE-200



cerradauras opcionales
locks on demand



ruedas opcionales
castrors on demand



cajones opcionales
drawers on demand



evaporador central
double fan evaporator





MFEI60-150	3.198 €
MFEI70-135	3.357 €



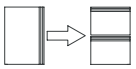
MFEI60-200	3.766 €
MFEI70-180	3.993 €



MFEI70-225	4.585 €



MFEI70-270	5.725 €



Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **doble,** desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system*	Gama 60	Gama 70
		500 €	629 €

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 416
GN containers and dividers NOT included in price, see page 416

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	capacidad GN *GN capacity 1/4*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
MFEI60-150	0°C +8°C	1495	850	600	2	0	8	245	230V-50Hz	R290	502	764
MFEI60-200	0°C +8°C	2020	850	600	3	0	12	380	230V-50Hz	R290	845	490
MFEI70-135	0°C +8°C	1345	850	700	2	2	8	255	230V-50Hz	R290	502	764
MFEI70-180	0°C +8°C	1795	850	700	3	3	10	399	230V-50Hz	R290	845	490
MFEI70-225	0°C +8°C	2245	850	700	4	4	13	543	230V-50Hz	R290	845	490
MFEI70-270	0°C +8°C	2695	850	700	5	5	16	686	230V-50Hz	R290	1004	620

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

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

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

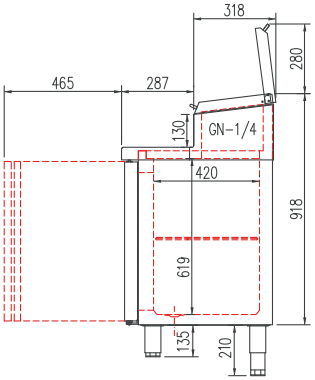
We reserve the right to change specifications without prior notice.

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

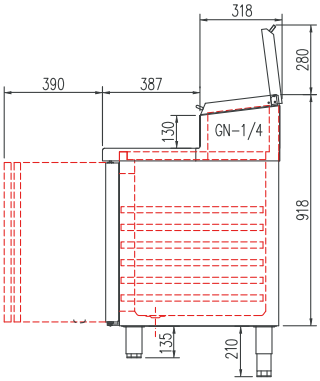
- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Stainless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

OPCIONES	***OPTIONS***	€
parrilla adicional GN-1/1	*additional shelf GN-1/1*	28 €
set adicional guías GN-1/1	*additional set GN-1/1 slides*	30 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	30 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	73 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	161 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar

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



Fondo 600



Fondo 700

cerradauras opcionales
locks on demand



ruedas opcionales
castrors on demand



cajones opcionales
drawers on demand



evaporador central
double fan evaporator

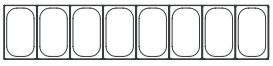




MFEI70-180



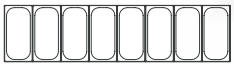
MFEI60-150
8xGN 1/4-150



MFEI60-200
12xGN 1/4-150



MFEI70-135
8xGN 1/4-150



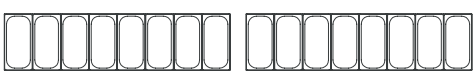
MFEI70-180
10xGN 1/4-150



MFEI70-225
13xGN 1/4-150



MFEI70-270
16xGN 1/4-150





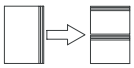
MFEI70-180-1/6 3.993 €



MFEI70-225-1/6 3.993 €



MFEI70-270-1/6 5.861 €

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **doble,** desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system*	629 €

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 416
GN containers and dividers NOT included in price, see page 416

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	capacidad GN *GN capacity 1/6*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
MFEI70-180	0°C +8°C	1795	850	700	3	3	10	399	230V-50Hz	R290	845	490
MFEI70-225	0°C +8°C	2245	850	700	4	4	13	543	230V-50Hz	R290	845	490
MFEI70-270	0°C +8°C	2695	850	700	5	5	16	686	230V-50Hz	R290	1004	620

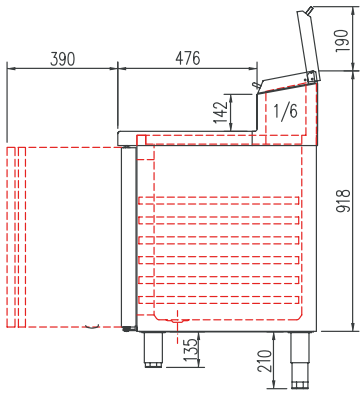
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

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

We reserve the right to change specifications without prior notice.

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

OPCIONES	***OPTIONS***	€
parrilla adicional GN-1/1	*additional shel GN-1/1*	28 €
set adicional guías GN-1/1	*additional set GN-1/1 slides*	30 €
cajonera doble inox, auto-cierre	*double SS drawer, self-closing*	629 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	30 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	73 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	161 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar



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

cerradauras opcionales
locks on demand



ruedas opcionales
castrors on demand



cajones opcionales
drawers on demand

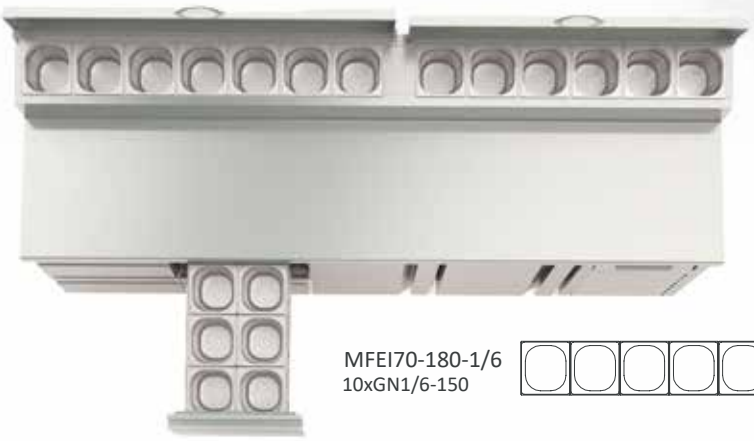


evaporador central
double fan evaporator





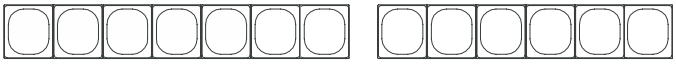
MFEI70-225-1/6
cajones refrigerados opcionales
optinal drawers



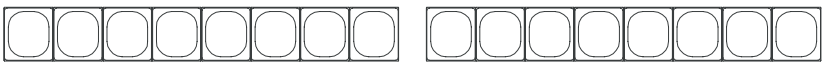
MFEI70-180-1/6
10xGN1/6-150



MFEI70-225-1/6
13xGN1/6-150



MFEI70-270-1/6
16xGN1/6-150





MFEI80-150 3.826 €



MFEI80-200 4.420 €



MFEI80-250 5.084 €

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 416
GN containers and dividers NOT included in price, see page 416

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	capacidad GN *GN capacity 1/3*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
MFEI80-150	0°C +8°C	1495	850	800	2	2	8	362	230V-50Hz	R290	502	764
MFEI80-200	0°C +8°C	2020	850	800	3	3	10	562	230V-50Hz	R290	845	490
MFEI80-250	0°C +8°C	2545	850	800	4	4	13	761	230V-50Hz	R290	845	490

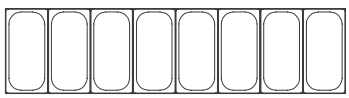
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

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

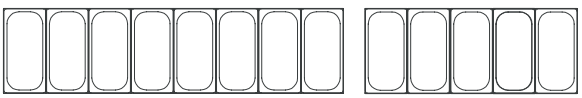
We reserve the right to change specifications without prior notice.

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

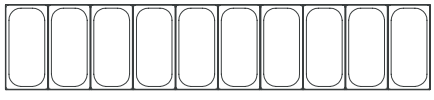
MFEI80-150
8xGN1/3-150



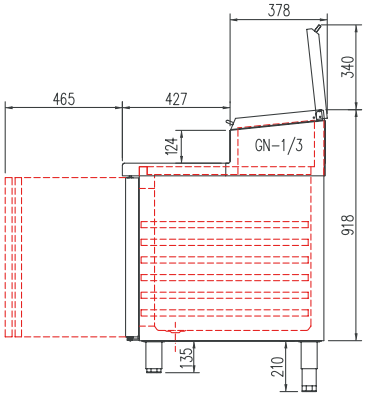
MFEI80-250
13xGN1/3-150



MFEI80-200
10xGN1/3-150



OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla + bandeja trabajo 495x425	*rack + work tray 495x425*	197 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	30 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	73 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	161 €
APPCC	*HACCP*	consultar
encimera de granito	*granite countertop*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar



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



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



cerradauras opcionales
locks on demand



evaporador central
double fan evaporator



ruedas opcionales
castrors on demand



MFEI80
encimera granito opcional y estantes extra
optional granite worktop and extra shelves



MFPP-140 3.935 €



MFCP-140 4.655 €

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

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 416
GN containers and dividers NOT included in price, see page 416

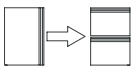
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	capacidad GN *GN capacity 1/4*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
MFPP-140	0°C +8°C	1370	890	700	3	3	5	264	230V-50Hz	R290	845	490
MFCP-140	0°C +8°C	1370	970	700	3	3	5	399	230V-50Hz	R290	845	490

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

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

We reserve the right to change specifications without prior notice.

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

		MFPP	MFCP
	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **doble,** desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	537 €	629 €
	Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system		



evaporador central
double fan evaporator

cajones opcionales
optinal drawers

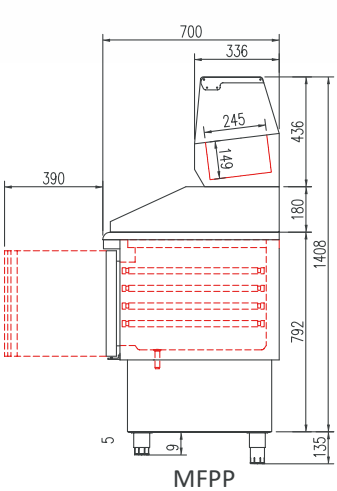
OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional GN-1/1	*additional shelf GN-1/1*	28 €
set adicional guías GN-1/1	*additional set GN-1/1 slides*	30 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	30 €
APPCC	*HACCP*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
sin expositor de ingredientes	*without ingredient display*	consultar

Expositor toping con iluminación LED
LED lighting toping unit

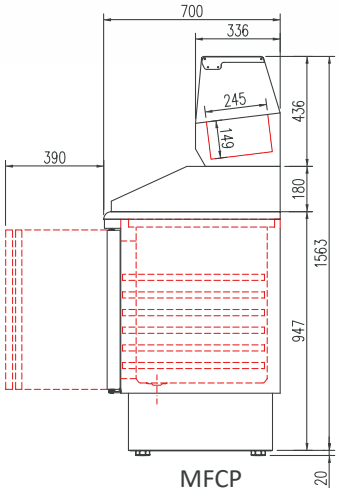




MFCP-140



MFPP



MFCP





MR80-160 4.669 €



MR80-210 5.455 €



MR80-265 6.256 €

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

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 416
GN containers and dividers NOT included in price, see page 416

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	cajas neutras *neutral containers*	cajas refrigeradas *refrigerated containers*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
MR80-160	0°C +8°C	1565	850	800	0	8	3	3	362	230V-50Hz	R290	502	235
MR80-210	0°C +8°C	2090	850	800	0	13	3	3	562	230V-50Hz	R290	502	238
MR80-265	0°C +8°C	2615	850	800	0	18	3	3	761	230V-50Hz	R290	845	490

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

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

We reserve the right to change specifications without prior notice.

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

OPCIONES	***OPTIONS***	€
parrilla 60x40	*grill 60x40*	28 €
cajón plástico 60x40x7	*60x40x7 plastic drawer*	35 €
cajón plástico 60x40x12	*60x40x12 plastic drawer*	45 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	30 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	73 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	161 €
encimera de granito	*granite countertop*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar

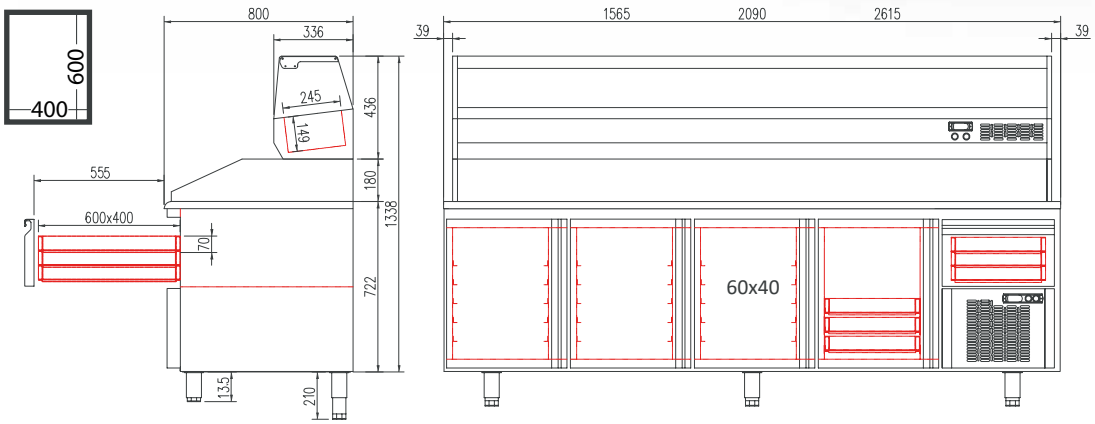


LEDs 6500 K






GN 1/4
MR80-210
60x40


800
336
600
400
245
149
436
555
180
600x400
70
1338
722
135
210
1565
2090
2615
39
39
60x40






MFP70-180	5.616 €	MFP70-225	6.409 €	MFP80-200	5.671 €	MFP80-250	6.824 €

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

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 416
GN containers and dividers NOT included in price, see page 416

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	cajas *containers 40x60*	capacidad GN *GN capacity 1/4*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
MFP70-180	0°C +8°C	1795	850	700	2	2	0	8	255	230V-50Hz	R290	502	235
MFP70-225	0°C +8°C	2245	850	700	3	3	0	10	399	230V-50Hz	R290	502	238
MFP80-200	0°C +8°C	2020	850	800	0	10	5	9	362	230V-50Hz	R290	502	235
MFP80-250	0°C +8°C	2545	850	800	0	15	5	12	562	230V-50Hz	R290	502	238

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

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

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

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

We reserve the right to change specifications without prior notice.

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

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

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

OPCIONES	***OPTIONS***	€
set 7 cajones en gama 800	*set 7 drawers in range 800*	270 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	30 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	73 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	161 €
sin expositor de ingredientes	*without ingredient display*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar

Expositor de ingredientes, con luz
Toping unit with light



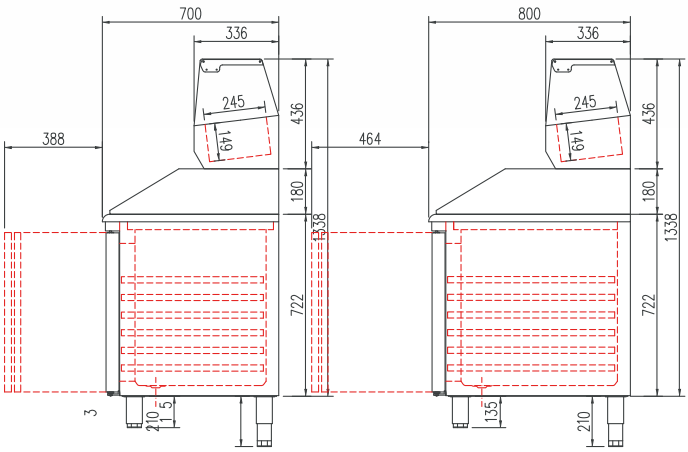
LEDs 6500 K

GN 1/4-150



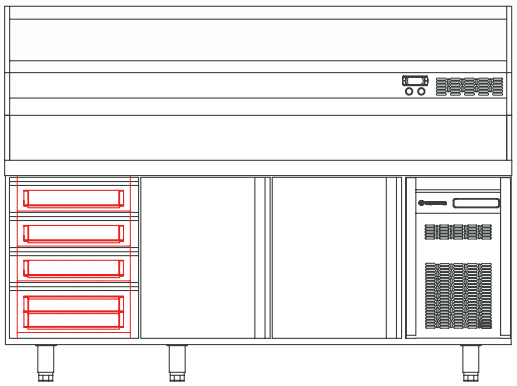
Cuerpo cajonero neutro
Neutral drawers SET

MFP70-225



MFP70

MFP80



contenedores **MFP80** *containers*

Gama 800 40x60
40x60 range 800



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



Cajas en Gama 800
Range 800 countainers





MR60-150 3.924 €	MR70-135 4.131 €	MR80-150 4.572 €
MR60-200 4.516 €	MR70-180 4.882 €	MR80-200 5.511 €
MR60-250 5.290 €	MR70-225 5.573 €	MR80-250 5.904 €



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

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 416
GN containers and dividers NOT included in price, see page 416

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	cajas *containers 40x60*	capacidad GN *GN capacity 1/4*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
MR60-150	0°C +8°C	1495	850	600	2	0	0	6	245	230V-50Hz	R290	502	235
MR60-200	0°C +8°C	2020	850	600	3	0	0	9	380	230V-50Hz	R290	502	238
MR60-250	0°C +8°C	2545	850	600	4	0	0	12	516	230V-50Hz	R290	845	355
MR70-135	0°C +8°C	1345	850	700	2	2	0	5	255	230V-50Hz	R290	502	235
MR70-180	0°C +8°C	1795	850	700	3	3	0	8	399	230V-50Hz	R290	502	238
MR70-225	0°C +8°C	2245	850	700	4	4	0	10	543	230V-50Hz	R290	845	355
MR80-150	0°C +8°C	1495	850	800	0	8	3	6	362	230V-50Hz	R290	502	235
MR80-200	0°C +8°C	2020	850	800	0	13	3	9	562	230V-50Hz	R290	502	238
MR80-250	0°C +8°C	2545	850	800	0	18	3	12	761	230V-50Hz	R290	845	355

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

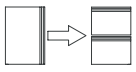
- **MR60** estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- **MR70** estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, sobre guías de acero inox regulables en altura
- **MR80** interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas,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

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

We reserve the right to change specifications without prior notice.

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

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



Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **doble,** desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system*	Gama 60	Gama 70
		500 €	629 €

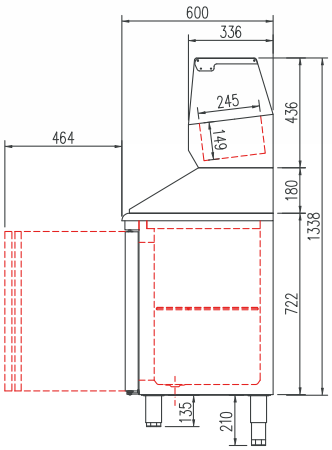
OPCIONES	***OPTIONS***	€
cerradura puerta inox	*SS door lock*	30 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	73 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	161 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
sin expositor de ingredientes	*without ingredient display*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar



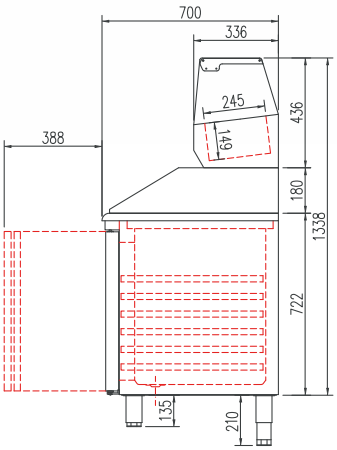
LEDs 6500 K



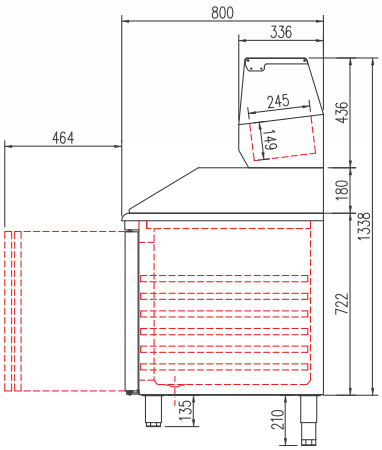
MR70-225



Fondo 600



Fondo 700



Fondo 800

MFP60/70:
cajones refrigerados opcionales
refrigerated drawers on demand



Topping con luz
Lighted topping



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



Cajas en Gama 800
Range 800 countainers







EI-1/4-135	1.530 €
EI-1/4-150	1.553 €
EI-1/4-180	1.662 €
EI-1/4-200	1.723 €
EI-1/4-225	1.806 €
EI-1/4-250	1.927 €

EI-1/3-135	1.586 €
EI-1/3-150	1.615 €
EI-1/3-180	1.723 €
EI-1/3-200	1.785 €
EI-1/3-225	1.834 €
EI-1/3-250	1.915 €

EI-1/4-135-T	1.347 €
EI-1/4-150-T	1.396 €
EI-1/4-180-T	1.518 €
EI-1/4-200-T	1.553 €
EI-1/4-225-T	1.682 €
EI-1/4-250-T	1.771 €

EI-1/3-135-T	1.414 €
EI-1/3-150-T	1.464 €
EI-1/3-180-T	1.586 €
EI-1/3-200-T	1.627 €
EI-1/3-225-T	1.763 €
EI-1/3-250-T	1.847 €

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 416
GN containers and dividers NOT included in price, see page 416

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	fondo *depth* (mm)	capacidad *capacity 1/4*	capacidad *capacity 1/3*	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W **EI-T**	potencia *power* W **EI**
EI-1/4-135	+2°C +8°C	1345	336	5	0	230V-50Hz	R290	158	131	152
EI-1/4-150	+2°C +8°C	1495	336	6	0	230V-50Hz	R290	170	134	155
EI-1/4-180	+2°C +8°C	1795	336	8	0	230V-50Hz	R290	190	136	162
EI-1/4-200	+2°C +8°C	2020	336	9	0	230V-50Hz	R290	200	138	180
EI-1/4-225	+2°C +8°C	2245	336	10	0	230V-50Hz	R290	502	203	245
EI-1/4-250	+2°C +8°C	2545	336	12	0	230V-50Hz	R290	502	203	245
EI-1/3-135	+2°C +8°C	1345	396	0	5	230V-50Hz	R290	158	131	152
EI-1/3-150	+2°C +8°C	1495	396	0	5	230V-50Hz	R290	170	134	155
EI-1/3-180	+2°C +8°C	1795	396	0	7	230V-50Hz	R290	190	136	162
EI-1/3-200	+2°C +8°C	2020	396	0	8	230V-50Hz	R290	200	138	180
EI-1/3-225	+2°C +8°C	2245	396	0	10	230V-50Hz	R290	502	203	245
EI-1/3-250	+2°C +8°C	2545	396	0	11	230V-50Hz	R290	502	203	245

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

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

- Exterior e interior en acero inox AISI-304
- Capacidad para cubetas GN no incluidas
- Apoyos regulables en altura
- Evaporador por placa fría
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura ambiente de trabajo clase 3 (25°C 60%)

We reserve the right to change specifications without prior notice.

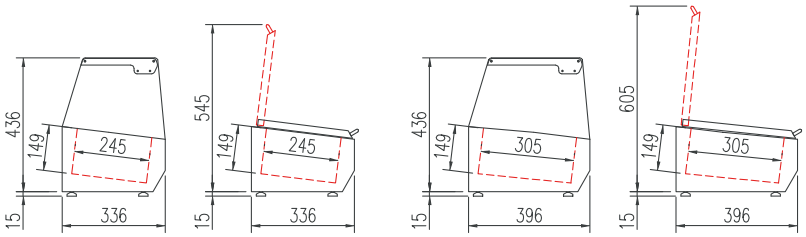
- ***EI** glass cover options*
- ***EI-T** hinged stainless steel cover*

- *AISI-304 stainless steel exterior and interior*
- *GN containers capacity, not included*
- *Adjustable supports*
- *Cold plate evaporator*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Class 3 ambient operating (25°C 60%)*

OPCIONES	***OPTIONS***	€
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar



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



EI-1/4 EI-1/4-T EI-1/3 EI-1/3-T

LEDs 6500 K

GN 1/4-150



EI-1/4-150

GN 1/3-150



EI-1/3-200-T



EI-1/3-225-T

EI-1/4-135 5xGN1/4	EI-1/3-135 5xGN1/3
EI-1/4-150 6xGN1/4	EI-1/3-150 5xGN1/3
EI-1/4-180 8xGN1/4	EI-1/3-180 7xGN1/3
EI-1/4-200 9xGN1/4	EI-1/3-200 8xGN1/3
EI1/4-225 10xGN1/4	EI-1/3-225 10xGN1/3
EI-1/4-250 12xGN1/4	EI-1/3-250 11xGN1/3


CORECO



BAR & *MERCHANDISERS*

BOTELLEROS - *CHEST COOLER*

Pag. **92-93** Enfriador de botellas
Chest bottle cooler

Pag. **94-95** Enfriador de botellas, fondo plano, brazos rectos
Chest bottle cooler, front angle

ESCARCHADORES - *GLASS FROSTER*

Pag. **96** ESCARCHADOR de copas
GLASS-FROSTER

Pag. **97** Departamentos PESCADO, mantenimiento CONGELADOS
FISH, FREEZER department

BACK BAR

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

Pag. **100-101** EXPOSITOR refrigerado horizontal
BACK-BAR DISPLAY cooler

SNACK BAR

Pag. **102-111** Frente mostrador refrigerado SNACK-BAR
SNACK-BAR cooler

EXPOSITORES VERTICALES - *MERCHANDISERS*

Pag. **112-117** Expositor refrigerado ALTO RENDIMIENTO
HIGH PERFORMANCE Merchandiser

Pag. **118-123** Expositor refrigerado VINOS GOURMET
GOURMET WINE Merchandiser

Pag. **124-128** Expositor refrigerado HORIZONTAL VINOS
Back-BAR WINE display cooler

Pag. **129-133** Expositor refrigerado vertical
Merchandiser

CORECO GOURMET

BARRILEROS - *KEG COOLERS*

Pag. **134-135** Enfriador de barriles
Kegs coolers

ENFRIADORES DE AGUA - *WATER COOLERS*

Pag. **136-137** TANQUE enfriador de agua
Water coolers



BE-100-I 1.108 €



BE-150-I 1.457 €
BE-150-A 1.286 €



BE-200-I 1.696 €
BE-200-A 1.518 €



BE-250-I 2.093 €
BE-250-A 1.874 €



BE-300-I 2.667 €



BE-100-EA 889 €



BE-150-EA 1.177 €



BE-200-EA 1.401 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	puertas *doors*	separador *shelves*	capacidad *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE EEC 2019/2018 EN16902
BE-100	+2°C +8°C	1010	850	550	2	1	270	230V-50Hz	R290	206	150	D
BE-150	+2°C +8°C	1500	850	550	3	2	420	230V-50Hz	R290	230	155	C
BE-200	+2°C +8°C	1990	850	550	4	3	580	230V-50Hz	R290	255	160	D
BE-250	+2°C +8°C	2480	850	550	5	4	720	230V-50Hz	R290	488	238	D
BE-300	+2°C +8°C	2970	850	550	6	5	860	230V-50Hz	R290	502	245	D

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

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

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

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

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

We reserve the right to change specifications without prior notice.

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

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

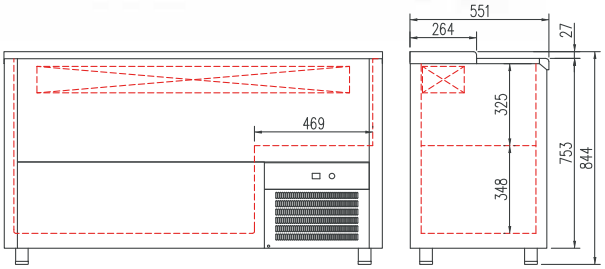
BE-EA
- *Plasticized exterior, rear side galvanized panel*
- *Interior in galvanized steel*

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



Máxima capacidad
Max capacity

OPCIONES	*OPTIONS*	€
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	161 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	73 €
control digital por pantalla	*digital display control*	116 €
puerta con cerradura	*lockable door*	49 €
bandeja goteo + evaporación automática	*dripping tray + automatic evaporation*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar





BE-250-I



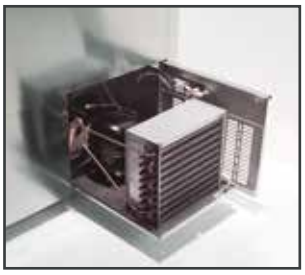
BE-150-EA

Puerta con cerradura opcional
Door with lock on demand











BEG-70-EA 657 €



BEG-100-EA 758 €



BEG-150-EA 1.019 €



BEG-200-EA 1.182 €



BEG-70-I 787 €



BEG-100-I 933 €



BEG-150-I 1.311 €



BEG-200-I 1.493 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	puertas *doors*	separador *shelves*	capacidad *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE EEC 2019/2018 EN16902
BEG-70	+2°C +8°C	705	840	545	1	0	129	230V-50Hz	R600a	144	66	C
BEG-100	+2°C +8°C	1020	840	545	2	1	184	230V-50Hz	R600a	167	111	C
BEG-150	+2°C +8°C	1510	840	545	3	2	290	230V-50Hz	R600a	236	128	C
BEG-200	+2°C +8°C	2010	840	545	4	3	389	230V-50Hz	R600a	360	187	D

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

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

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

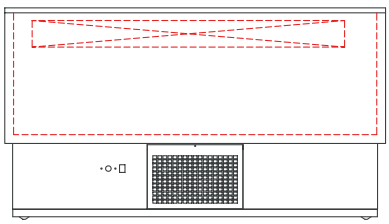
CARACTERISTICAS COMUNES
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP.
- Evaporador estático.
- Control de temperatura.
- Interruptor general ON- OFF luminoso.
- Temperatura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

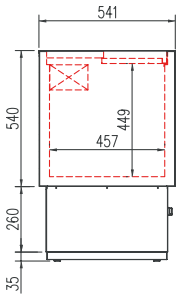
We reserve the right to change specifications without prior notice.

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

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

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









BEG-70-EA



BEG-100-EA



BEG-150-I



BEG-200-EA



EC-85 1.401 €



EE-85 1.559 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	capacidad *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
EE-85	-5°C -10°C	510	850	505	1	60	230V-50Hz	R290	158	160
EC-85	-5°C -10°C	510	850	505	1	0	230V-50Hz	R290	158	160

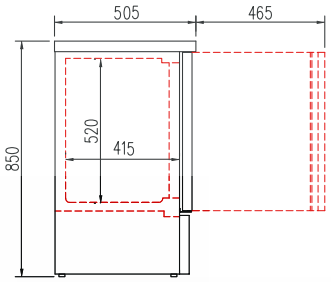
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

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

We reserve the right to change specifications without prior notice.

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

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	30 €
cerradura puerta cristal	*glass door lock*	61 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar











EC-140	1.792 €
NR-140	1.464 €



DP-140	1.586 €



ECE-140	2.030 €
NRE-140	1.566 €



DPE-140	1.704 €

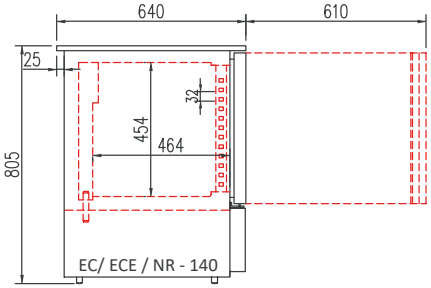
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	pares de guías *slides sets*	estantes *shelves*	cajas *containers*	capacidad *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE EEC 2015/1094 EN16825
EC-140	-5°C -15°C	645	805	640	2	2	0	125	230V-50Hz	R290	361	285	-
DP-140	-5°C -1°C	645	805	640	3	0	3	125	230V-50Hz	R290	225	185	C
NR-140	-2°C +8°C	645	805	640	2	2	0	125	230V-50Hz	R290	190	164	C

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

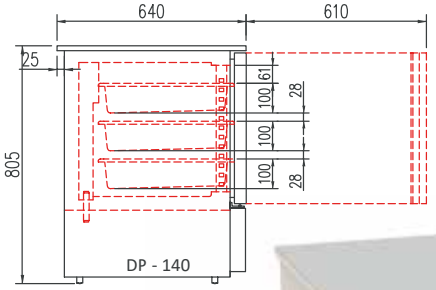
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido, compatible GN 1/1.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de acero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

We reserve the right to change specifications without prior notice.

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



EC/ ECE / NR - 140



DP - 140

OPCIONES	*OPTIONS*	€
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	30 €
cerradura puerta cristal	*glass door lock*	61 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar





DP - 140



NRH-150-L 1.010 €



NRH-250-L 1.307 €



NRH-350-L 1.600 €



NRH-150-LI 1.091 €



NRH-250-LI 1.526 €



NRH-350-LI 1.894 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	puertas abatibles hinged *doors*	estantes *shelves*	capacidad latas *cans capacity* (33 cl.)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE EEC 2019/2018 EN16902
NRH-150-L	+2°C +8°C	620	850	1	2	150	230V-50Hz	R290	255	200	C
NRH-250-L	+2°C +8°C	925	850	2	2	225	230V-50Hz	R290	480	351	D
NRH-350-L	+2°C +8°C	1375	850	3	2	320	230V-50Hz	R290	502	375	D

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

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

NRH-LI
- *Exterior en acero inoxidable*
- *Interior en acero plastificado gris*

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

We reserve the right to change specifications without prior notice.

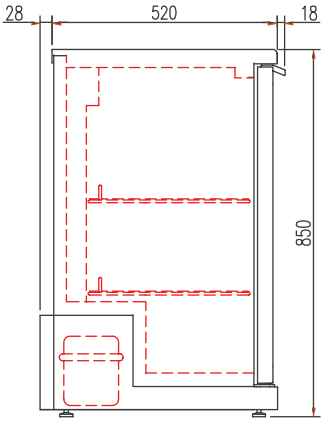
NRH-L
- *Anthracite plastic coated steel exterior*
- *Interior gray plastic coated steel*

NRH-LI
- *Stainless steel exterior*
- *Interior gray plastic coated steel*

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

OPCIONES	***OPTIONS***	€
estante chapa perforada 150	*perforated sheet metal shelf 150*	79 €
estante chapa perforada 250	*perforated sheet metal shelf 250*	93 €
estante chapa perforada 350	*perforated sheet metal shelf 350*	104 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
ruedas	*castors*	consultar







NRH-350-LI



NRH-250-L



ERH-150-L 1.094 €



ERH-250-L 1.432 €



ERH-350-L 1.738 €



ERHS-250-L 1.505 €



ERHS-350-L 1.896 €



ERH-150-LI 1.164 €



ERH-250-LI 1.547 €



ERH-350-LI 1.927 €



ERHS-250-LI 1.662 €



ERHS-350-LI 2.055 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	puertas abatibles hinged *doors*	puertas correderas *sliding doors*	estantes *shelves*	capacidad latas *cans capacity* (33 cl.)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE EEC 2019/2018 EN16902
ERH-150-L	+2°C +8°C	620	850	1	0	2	150	230V-50Hz	R290	255	200	C
ERH-250-L	+2°C +8°C	925	850	2	0	2	225	230V-50Hz	R290	480	351	D
ERH-350-L	+2°C +8°C	1375	850	3	0	2	320	230V-50Hz	R290	502	375	D
ERHS-250-L	+2°C +8°C	925	850	0	2	2	225	230V-50Hz	R290	480	351	D
ERHS-350-L	+2°C +8°C	1375	850	0	2	2	320	230V-50Hz	R290	502	375	D

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

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

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

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

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

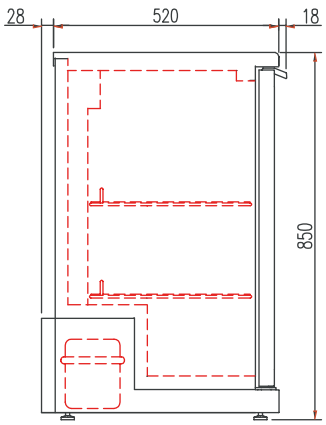
We reserve the right to change specifications without prior notice.

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

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

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

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



OPCIONES	***OPTIONS***	€
estante chapa perforada 150	*perforated sheet metal shelf 150*	79 €
estante chapa perforada 250	*perforated sheet metal shelf 250*	93 €
estante chapa perforada 350	*perforated sheet metal shelf 350*	104 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
ruedas	*castors*	consultar
cerradura ERHS	*ERHS lock*	61 €



ERH-150-L



ERHS-350-L



ERH-250-LI



ERHS-250-LI



Estantes chapa perforada opcional
SS shelves on demand



ERH-350-LI



SBE-150 2.473 €



SBE-200 3.026 €



SBE-250 3.588 €



SBIE-150 2.556 €



SBIE-200 3.131 €



SBIE-250 3.703 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	capacidad latas *cans capacity* (33 cl.)	capacidad *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE EEC 2019/2018 EN16902
SBE/SBIE-150	0°C +7°C	1485	820-880	530	4	350	325	230V-50Hz	R290	613	331	D
SBE/SBIE-200	0°C +7°C	2025	820-880	530	6	525	490	230V-50Hz	R290	678	337	D
SBE/SBIE-250	0°C +7°C	2565	820-880	530	8	725	650	230V-50Hz	R290	743	343	D

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

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

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

CARACTERISTICAS COMUNES
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Encastrables
- Doble cristal sobre marco abatible
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Descarche por resistencia
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Iluminación interior LEDs
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Pies regulables, con suplemento para altura 880 mm (incluido)
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de trabajo CC2 (32°C 65%)
- Tensión monofásica 230V- 50Hz

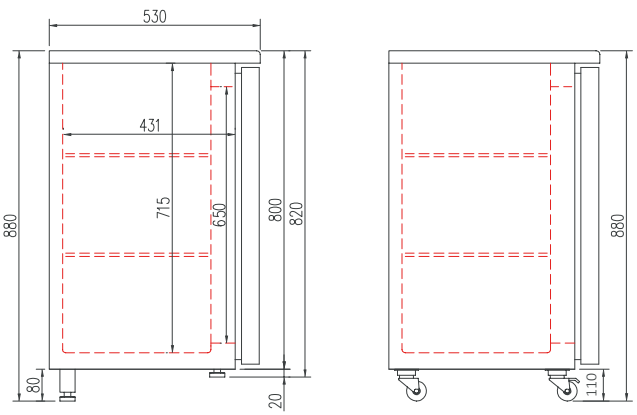
We reserve the right to change specifications without prior notice.

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

SBIE
- *Stainless steel exterior*
- *Interior gray plastic coated steel*

FEATURES IN COMMON
- *Designed for beverages and packaged products*
- *"Built-in" designed*
- *Double glass on folding frame*
- *Steel wire shelves adjustable plastic height*
- *Hermetic compressor higher starting torque*
- *Defrosting by heating element*
- *Forced draft evaporator system with anticorrosion coating*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *LEDs interior lighting*
- *Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP*
- *Adjustable feet, with suplement for height 880 mm (included)*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *CC2 operating temperature (32°C 65%)*
- *Voltage 230V - 50Hz*

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	161 €
estante chapa inox	*SS shelf*	79 €
cerradura puerta inox	*solid door lock*	30 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	73 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar





min 820 mm
max 880 mm

LEDs 6500 K



SBIE-250



SBE-250



SBEP-140 2.171 €



SBEP-190 2.638 €



SBEP-240 3.142 €



SBIEP-140 2.254 €



SBIEP-190 2.738 €



SBIEP-240 3.258 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	capacidad latas *cans capacity* (33 cl.)	capacidad *capacity* (L)	voltaje *voltage*	potencia frig. *frig. power* W
SBEP/SBIEP-140	0°C +7°C	1315	820-880	530	4	350	325	230V-50Hz	480
SBEP/SBIEP-190	0°C +7°C	1855	820-880	530	6	525	490	230V-50Hz	500
SBEP/SBIEP-240	0°C +7°C	2395	820-880	530	8	725	650	230V-50Hz	520

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

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

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

CARACTERISTICAS COMUNES
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Doble cristal sobre marco abatible
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Iluminación interior LEDs
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Pies regulables, con suplemento para altura 880 mm (incluido)
- Temperatura de trabajo CC2 (32°C 65%)
- Tensión monofásica 230V- 50Hz
- Unidad condensadora **NO INCLUIDA**, refrigerante recomendado R290
- Control de expansión de refrigerante **NO INCLUIDO**
- Rendimiento del evaporador con Δt=12°C
- Evaporación automática **opcional**
- Válvula de expansión, **opcional**

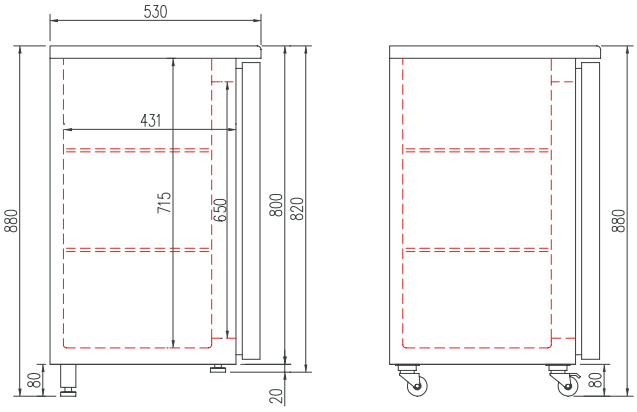
We reserve the right to change specifications without prior notice.

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

SBIEP
- *Stainless steel exterior*
- *Interior gray plastic coated steel*

FEATURES IN COMMON
- *Designed for beverages and packaged products*
- *Double glass on folding frame*
- *Steel wire shelves adjustable plastic height*
- *Forced draft evaporator system with anticorrosion coating*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *LEDs interior lighting*
- *Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP*
- *Adjustable feet, with suplement for height 880 mm (included)*
- *CC2 operating temperature (32°C 65%)*
- *Voltage 230V - 50Hz*
- *Condenser unit **NOT INCLUDED**, recommended refrigerant R290*
- *Refrigerant expansion control, **NOT INCLUDED***
- *Performance of the evaporator with Δt = 12°C*
- ***Optional** automatic evaporation of defrost water*
- *Expansion valve, **on demand***

OPCIONES	*OPTIONS*	€
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	161 €
estante chapa inox	*SS shelf*	79 €
cerradura puerta cristal	*galass door lock*	61 €
conexiones lado izquierdo	*left side connections*	73 €
evaporación automática	*automatic evaporation*	180 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar





min 820 mm
max 880 mm

LEDs 6500 K



SBEP-190



SBIEP-240



SB-150 2.214 €



SB-200 2.622 €



SB-250 3.041 €



SBI-150 2.282 €



SBI-200 2.703 €



SBI-250 3.142 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	capacidad latas *cans capacity* (33 cl.)	capacidad *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE EEC 2019/2018 EN16902
SBE/SBIE-150	0°C +7°C	1485	820-880	530	4	350	325	230V-50Hz	R290	613	300	D
SBE/SBIE-200	0°C +7°C	2025	820-880	530	6	525	490	230V-50Hz	R290	678	310	D
SBE/SBIE-250	0°C +7°C	2565	820-880	530	8	725	650	230V-50Hz	R290	743	320	D

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

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

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

CARACTERISTICAS COMUNES
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Encastrables
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Descarche por resisténcia
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Pies regulables, con suplemento para altura 880 mm (incluido)
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de trabajo CC2 (32°C 65%)
- Tensión monofásica 230V- 50Hz

We reserve the right to change specifications without prior notice.

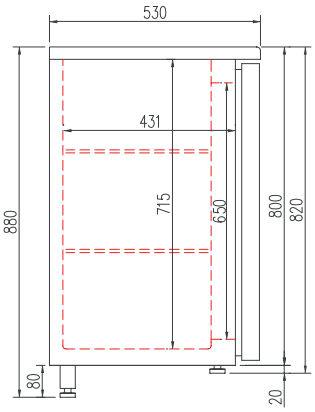
SB
- *Anthracite plastic coated steel exterior*
- *Interior gray plastic coated steel*

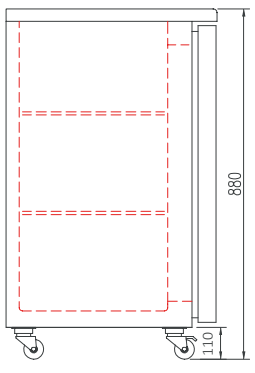
SBI
- *Stainless steel exterior*
- *Interior gray plastic coated steel*

FEATURES IN COMMON
- *Designed for beverages and packaged products*
- *"Built-in" designed*
- *Steel wire shelves adjustable plastic height*
- *Hermetic compressor higher starting torque*
- *Defrosting by heating element*
- *Forced draft evaporator system with anticorrosion coating*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP*
- *Adjustable feet, with suplement for height 880 mm (included)*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *CC2 operating temperature (32°C 65%)*
- *Voltage 230V - 50Hz*

OPCIONES	***OPTIONS***	€
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	161 €
estante chapa inox	*SS shelf*	79 €
cerradura puerta inox	*solid door door lock*	30 €
conexiones lado izquierdo	*left side connections*	73 €
cajonera doble inox	*double inox chest of drawers*	512 €
cajonera doble plast negro	*double black plast chest of drawers*	476
cajonera triple inox	*triple SS chest of drawers*	742 €
cajonera triple plast negro	*black triple plast chest of drawers*	703 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar













SB-250
con 2 kits cajones extra
with 2 extra drawers sets



SBI-200
con 3 sets cajones extra
with 3 extradrawers sets



evaporador lateral
side panel evaporator

Estantes de chapa inox, opcional
Extra SS shelves



SBP-140 1.906 €



SBP-190 2.239 €



SBP-240 2.596 €



SBIP-140 1.971 €



SBIP-190 2.321 €



SBIP-240 2.697 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	capacidad latas *cans capacity* (33 cl.)	capacidad *capacity* (L)	voltaje *voltage*	potencia frig. *frig. power* W
SBP/SBIP-140	0°C +7°C	1315	820-880	530	4	350	325	230V-50Hz	480
SBP/SBIP-190	0°C +7°C	1855	820-880	530	6	525	490	230V-50Hz	500
SBP/SBIP-240	0°C +7°C	2395	820-880	530	8	725	650	230V-50Hz	520

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

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

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

CARACTERISTICAS COMUNES
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Doble cristal sobre marco abatible
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Pies regulables, con suplemento para altura 880 mm (incluido)
- Temperatura de trabajo CC2 (32°C 65%)
- Tensión monofásica 230V- 50Hz
- Unidad condensadora **NO INCLUIDA**, refrigerante recomendado R290
- Control de expansión de refrigerante **NO INCLUIDO**
- Rendimiento del evaporador con Δt=12°C
- Evaporación automática **opcional**
- Válvula de expansión, **opcional**

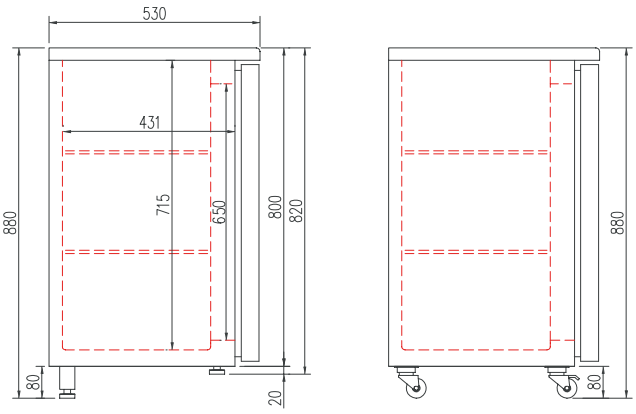
We reserve the right to change specifications without prior notice.

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

SBIP
- *Stainless steel exterior*
- *Interior gray plastic coated steel*

FEATURES IN COMMON
- *Designed for beverages and packaged products*
- *Double glass on folding frame*
- *Steel wire shelves adjustable plastic height*
- *Forced draft evaporator system with anticorrosion coating*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP*
- *Adjustable feet, with suplement for height 880 mm (included)*
- *CC2 operating temperature (32°C 65%)*
- *Voltage 230V - 50Hz*
- *Condenser unit **NOT INCLUDED**, recommended refrigerant R290*
- *Refrigerant expansion control, **NOT INCLUDED***
- *Performance of the evaporator with Δt = 12°C*
- ***Optional** automatic evaporation of defrost water*
- *Expansion valve, **on demand***

OPCIONES	*OPTIONS*	€
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	161 €
estante chapa inox	*SS shelf*	79 €
cerradura puerta inox	*solid door door lock*	30 €
conexiones lado izquierdo	*left side connections*	73 €
cajonera doble inox	*double inox chest of drawers*	512 €
cajonera doble plast negro	*double black plast chest of drawers*	476
cajonera triple inox	*triple SS chest of drawers*	742 €
cajonera triple plast negro	*black triple plast chest of drawers*	703 €
evaporación automática	*automatic evaporation*	180 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar







SBP-240



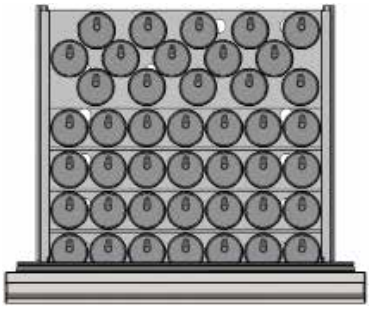
SBIP-240
con 6 cajones opcionales
with 6 extra drawers



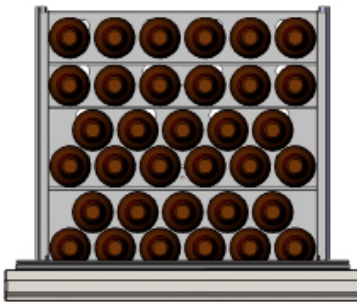
- Exterior en acero plastificado negro o acero inoxidable AISI-304
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304
- Guias telescópicas AISI-304, desmontables con pestillo de seguridad
- Capacidad de carga dinámica 65 Kg.
- Tirador ergonómico, de fácil limpieza
- Separadores interiores adaptables a diferentes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

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

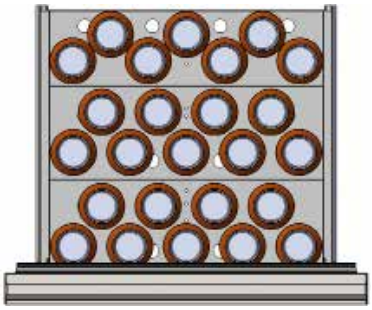
ø 53 mm



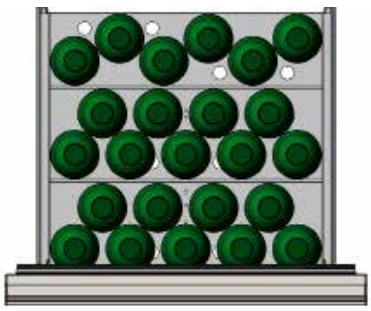
ø 60 mm



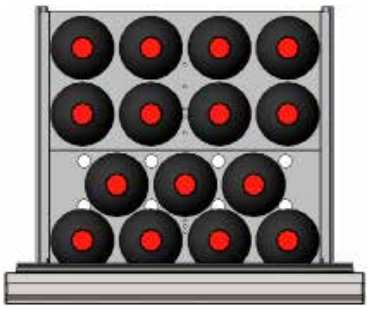
ø 66 mm



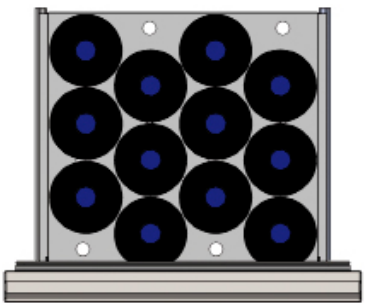
ø 70 mm

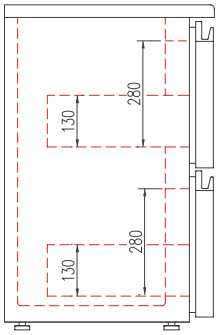


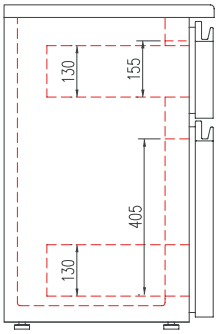
ø 80 mm

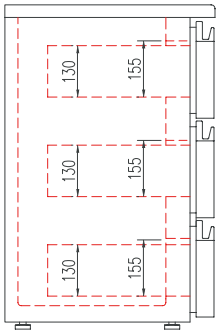


ø 105 mm





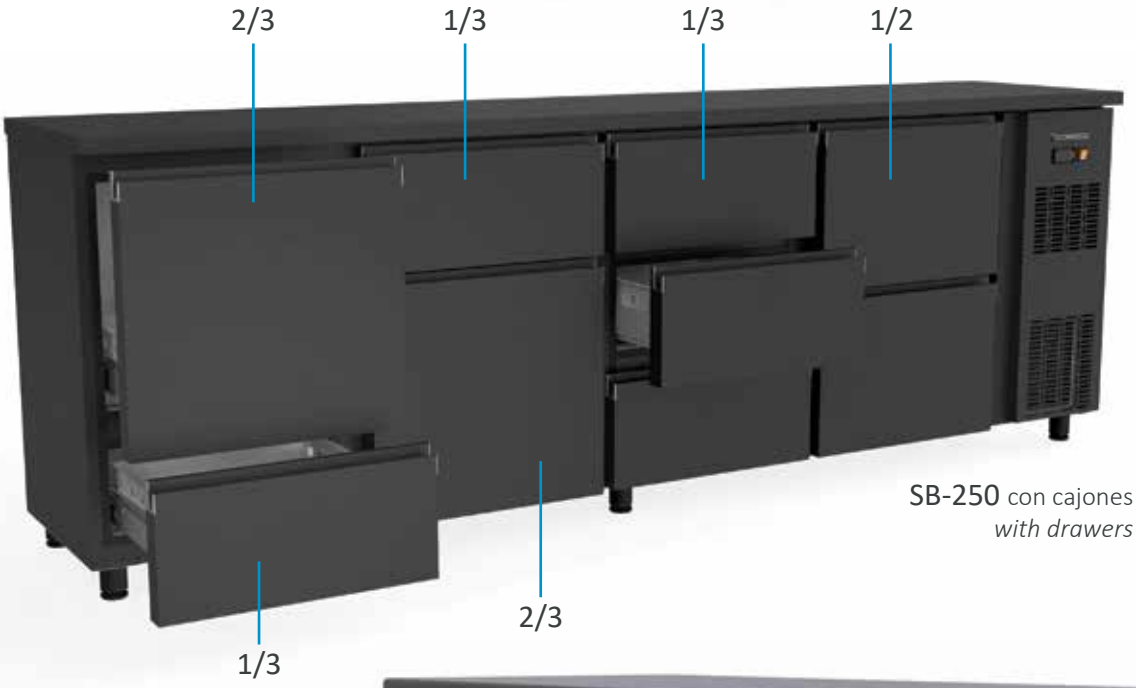






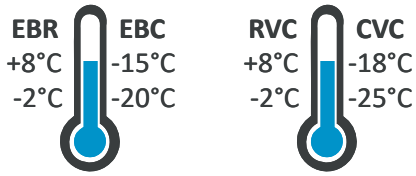
min 820 mm
max 880 mm





SB-250 con cajones
with drawers





HEAVY DUTY
24/7 UNITS

Some benefits of setting up your shop with CORECO display chillers and freezers merchandisers

Operating temperature ranges

To prolong the useful life of the products, you must keep them at the optimum temperature with environments (depending on the model) from +15° to +32°C
-2°C to +8°C for refrigerated products, -20°C to -15°C for freezen ones and -25°C to -18°C for the most exigent needs.

Space saving

Our displays are compact and designed to fit into small spaces, which makes them ideal for minimarkets. With CORECO display chillers and freezers, you can maximize your available space and increase your product offerings.

Energy-efficiency

*In front of the traditional front open chillers, the CORECO display chillers and freezers are designed to save electricity by using components with less electricity consumption as LEDs, electronic fans, smart digital controllers, doublé and triple-glazed doors with low-emissive film, **70 mm of perimetral isolement**, etc. All focused on saving (in the short and long run) on energy bills and operating costs.*

Hygiene

They're easy to clean and maintain, ensuring that your products are always displayed properly.

24/7 heavy-duty

The whole range of CORECO is manufactured as a compact insulated structure without internal joints of detachable sides or built-in door frames. Reinforced hinges and handles for heavy work, metallic shelves, air-curtain flow evaporators or top mounted for most on-site exigent cooling needs.

Customizable

Whether you need a small or a large unit, our display chillers and freezers come in different sizes. There are options available to meet your requirements in colours and optional small internal solutions to keep all products well-organized, allowing you to set them to suit your particular needs. They come with different shelves and racks that allow for an organized display of products, making it easier for customers to find what they need. This can help your minimarket to create an attractive shopping environment for customers.

Customer experience

Better product visibility on display chillers provides a more visually appealing way to present food and drink products, creating a more enjoyable shopping experience for customers by providing them with easy access to what caught their eye. This can help to create a positive impression of your shop.





Estantes con portaprecios
Label holder on shelves



Amplio plano de exposición
Display area



Cortina de aire
Air curtain



Construccion monobloque
Monoblok construction

CORECO GOURMET

Expositores ALTO RENDIMIENTO

HIGH AVERAGE display merchandisers

UNIDADES DE ALTO RENDIMIENTO 24/7





Estante alambre
Wire shelf



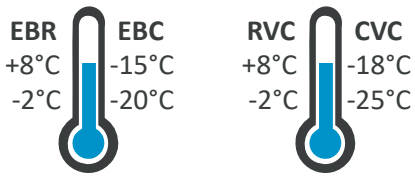
Divisor estante
Shelf divider



Barra para ganchos
Hook brackets



Barra carnicera (embutidos)
Butcher bar (sausages)



Ventajas al instalar en su tienda expositroes refrigerados CO-RECO

Rangos de temperatura

Para prolongar la vida útil de los productos, debe conservarlos a la temperatura óptima con ambientes (según modelo) de +15° a +32°C
-2°C a +8°C para productos refrigerados, -20°C a -15°C para congelados y -25°C a -18°C para las necesidades más exigentes que precisan alto rendimiento.

Ahorro de espacio

Nuestras armaros son compactosdiseñadoss para caber en espacios pequeños, lo que los hace ideales para pequeñas tiendas. Con nuestros expositores, puede maximizar el espacio disponible y aumentar la oferta de productos a la venta.

Eficiencia energética

Frente a los enfriadores tradicionales de apertura frontal, nuestros armarios expositores están diseñados para ahorrar electricidad mediante el uso de componentes con menor consumo eléctrico como LED, ventiladores electrónicos, controladores digitales inteligentes, puertas de doble y triple acristalamiento con película de baja emisividad, **aislamiento perimetral de 70 mm**, etc. Todo enfocados en el ahorro (a corto y largo plazo) en las facturas de energía y costes operativos.

Higiene

Son fáciles de limpiar y mantener, lo que garantiza que sus productos siempre se muestren correctamente.

Alta exigencia 24/7

Toda la gama de armarios expositores CORECO, se fabrica en un monobloque con aislamiento de 70 mm, compacto, sin uniones internas de piezas desmontables o marcos de puerta encastrables. Bisagras y tiradores reforzados, estantes metálicos, evaporadores por flujo de cortina de aire al respaldo o montados en la parte superior para las necesidades de enfriamiento más exigentes.

Personalizable

Nuestros armarios expositores están disponibles en seis tamaños con opciones para cubrir con sus necesidades y pequeñas soluciones opcionales internas y externas opcion para mantener todos los productos bien organizados, lo que le permite configurarlos en la manera que puedan satisfacer sus particulares necesidades. Dotados con estantes y parrillas que permiten exponer de forma organizada los productos, creando un entorno atractivo para los clientes.

Experiencia del cliente

Una mejor visibilidad del producto en los expositores proporciona una mejor experiencia para el comprador en una tienda, creando una experiencia de compra más agradable para los clientes al brindarles un fácil acceso al producto. Esto puede ayudar a crear una positiva impresión de su tienda y fidelizar al cliente.

BB



RVC-751-NB	2.866 €
RVC-751-BB	
CVC-751-NB	3.820 €
CVC-751-BB	

NN



RVC-1002-NB	3.948 €
RVC-1002-BB	
CVC-1002-NB	5.320 €
CVC-1002-BB	

BN



RVC-2003-NB	4.927 €
RVC-2003-BB	
CVC-2003-NB	6.744 €
CVC-2003-BB	

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	TDA (m²)	TRA (m²)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	vol. bruto gross vol. (L)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante refrigerant	CCE EEC 2019/2018 EN16902
RVC-751	-2°C+8°C	680	2065	865	0,83	1,28	845	440	565	346	4	230V- 50 Hz	R-290	B
CVC-751	-25°C-18°C	680	2065	865	0,83	1,28	907	791	565	346	4	230V- 50 Hz	R-290	D
RVC-1002	-2°C+8°C	1370	2065	865	1,65	2,54	1353	1132	1285	794	4+4	230V- 50 Hz	R-290	C
CVC-1002	-25°C-18°C	1370	2065	865	1,65	2,54	1470	1215	1285	794	4+4	230V- 50 Hz	R-290	D
RVC-2003	-2°C+8°C	2055	2065	865	2,47	3,97	1710	1180	2005	1241	4+4	230V- 50 Hz	R-290	D
CVC-2003	-25°C-18°C	2055	2065	865	2,47	3,97	1814	1749	2005	1241	4+4	230V- 50 Hz	R-290	E

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior en acero plastificado blanco (BB) o negro (NB) al mismo precio
- Interior en acero plastificado blanco (negro opcional), con aristas curvas y fondo inox embutido
- Puertas de apertura reversible (751), con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- RVC: Doble cristal, CVC: Triple cristal
- Iluminación interior reforzada con doble tira de LEDs
- Estantes interiores de acero lacado blanco, regulables en altura con soportes tipo estantería y banda porta-precios
- Reguladores de altura, ruedas o patas opcionales
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema **cortina de aire**, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Cortina de aire a toda la altura del respaldo interior
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- **Temperatura de trabajo +15°C a 32°C ambiente**

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *White (BB) or black (NB) plastic coated exterior, same price*
- *White plastic coated interior (black on demand), stainless steel stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense (751)*
- *RVC: Double glazed door, CVC: Triple glazed door*
- *Double LEDs internal lighting*
- *Heavy dutty shelves made of coated panel, height adjustable by supports and label holder*
- *Height djustable knobs, castors or legs on demand*
- *Control panel and compressor ventilation grill, removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosio coating*
- ***Air courtain** in the whole rear side*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defros, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- ***Operating temperature from 15°C to 32°C ambient***



Exterior e interior negro o blanco, al mismo precio

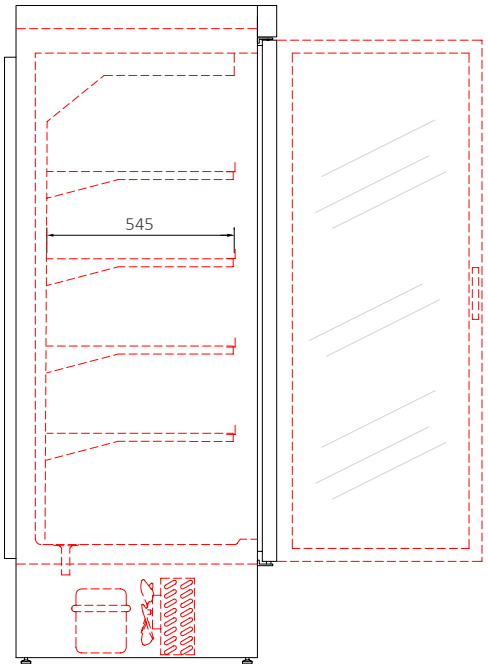
Black or white exterior same price



RVC-1002-BB **RVC-1002-BN**

B B	ext. blanco + int. blanco	*white ext + white int.*	otras combinaciones, consultar *ask for other combinations*
B N	ext. blanco + int. negro	*white ext. + black int.*	
N B	ext. negro + int. blanco	*black ext. + white int.*	
N N	ext. negro + int. negro	*black ext. + black int.*	

OPCIONES	*OPTIONS*	€
cerradura puerta de cristal	*glass door lock*	61 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	161 €
set 4 patas	*set 4 legs*	60 €
set 6 patas	*set 6 legs*	95 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
otro color exterior o interior	*other exterior or interior color*	consultar
paragolpes	*bumpers*	consultar



temp. ambiente
amb. temperature

+32°C
+15°C

Aislamiento
70 mm
isolation



CVC-2003-BB

LEDs 6500 K

RVC	CVC
+8°C	-18°C
-2°C	-25°C



RVC-751-NB
Con paragolpes y costados panorámicos opcionales
With optional bumper-bars and panoramic sides



RVC-2003-NB
Con estantes alambre opcionales
With optional wire shelves

Luces en estantes, opcional
Optional shelves lighting



Estantes alambre, opcional
Optional wiring shelves





EBR-751-NI	2.482 €
EBR-751-BI	
EBC-751-NI	3.537 €
EBC-751-BI	



EBR-1302-NI	3.556 €
EBR-1302-BI	
EBC-1302-NI	5.075 €
EBC-1302-BI	



EBR-2003-NI	4.631 €
EBR-2003-BI	
EBC-2003-NI	6.615 €
EBC-2003-BI	

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes shelves	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE EEC 2019/2018 EN16902
EBR-751	-2°C +8°C	680	2055	735	4	505	230V-50Hz	R290	502	260	B
EBC-751	-20°C -15°C	680	2055	735	4	505	230V-50Hz	R290	606	560	D
EBR-1302	-2°C +8°C	1370	2055	735	8+4	1201	230V-50Hz	R290	845	396	C
EBC-1302	-20°C -15°C	1370	2055	735	8+4	1201	230V-50Hz	R290	907	902	D
EBR-2003	-2°C +8°C	2055	2055	735	12+6	1852	230V-50Hz	R290	1702	943	C
EBC-2003	-20°C -15°C	2055	2055	735	12+6	1852	230V-50Hz	R290	1814	1726	E

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero plastificado blanco (BI) o negro (NI) al mismo precio
- Interior en acero inoxidable AISI-304, con aristas curvas y fondo inox embutido
- Puertas de apertura reversible (751), con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- EBR: Doble cristal, EBC: Triple cristal
- Iluminación interior reforzada con doble tira de LEDs
- Estantes interiores REFORZADOS en acero plastificado, regulables en altura
- Reguladores de altura, ruedas o patas opcionales
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32° ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *White (BI) or black (NI)plastic coated exterior, same price*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense (751)*
- *EBR: Double glazed door, EBC: Triple glazed doors*
- *Double LEDs internal lighting*
- *REINFORCED shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *Height Adjustable knobs, castors or legs on demand*
- *Control panel and compressor ventilation grill, removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature 32° ambient*



Exterior blanco o negro
al mismo precio

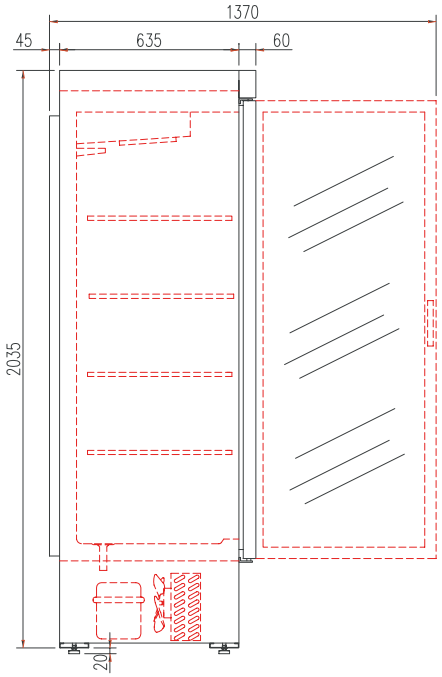
Black
or white exterior
same price



EBR-751-BI **EBR-751-NI**

STANDARD	
B I	ext. blanco + int. inox
	white ext + SS interior
N I	ext. negro + int.inox
	black ext. + SS interior
ON DEMMAND	
B B	ext. blanco + int. blanco
	white ext + white interior
N N	ext. negro + int. negro
	black ext. + black interior

otras combinaciones, consultar
ask for other combinations



OPCIONES	*OPTIONS*	€
portaprecios	*price tag holder*	7 €
parrilla adicional	*additional shelf*	35 €
cerradura puerta de cristal	*glass door lock*	61 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	161 €
set 4 patas	*set 4 legs*	60 €
set 6 patas	*set 6 legs*	95 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
otro color exterior o interior	*other exterior or interior color*	consultar

LEDs 6500 K

EBR +8°C -2°C
EBC -15°C -20°C



EBC-1302-BB
Patas opcionales
Optional legs



EBR-2003-NN
Interior negro, opcional
Optional black interior

PRODUCT EXCELLENCE, THE MVP

A refrigerated cabinet for storing wine bottles must have specific characteristics to guarantee storage in optimal conditions.

***CORECO** offers you a range that more than meets the needs of such a specific product.*

Quality and reliability
Our cabinets are built with the highest quality standards. Durable materials and advanced manufacturing techniques ensure reliability, giving you peace of mind when investing in reliable equipment.

Aesthetics and elegance
They stand out for their elegant design. Variety of finishing and style options so that it integrates properly into any environment, whether it is a restaurant, exclusive winery or point of sale.

Preservation of wine quality
Specific products to maintain optimal conditions to preserve the quality of the wine, can be stored safely, without worrying about premature degradation.
Constant and appropriate temperature for preserving wine, generally between 10°C to 15°C for red wines, 7°C to 10°C for white wines and around 4°C for sparkling wines.
Correct air circulation inside the cabinet is important to maintain a uniform temperature in all areas, avoiding hot or cold spots.
Space and capacity to store all the wine bottles you want to keep, with specifically designed shelves.
Correct thermal insulation is essential to ensure that the cabinet can maintain a constant temperature and is not affected by external temperature changes.

Energy efficiency
We design with an eye toward energy efficiency, which not only reduces operating costs for customers but also reflects a commitment to environmental sustainability. Enjoy adequate performance without sacrificing environmental responsibility.

Storage optimization
Specifically designed to store and refrigerate wine bottles efficiently. The internal layout and adjustable shelves are designed with customer comfort in mind, allowing you to maximize available space and organize bottles neatly.

Precise temperature control
The quality of our products is reflected in their ability to maintain a constant and optimal temperature for storage.

Advanced cooling technology
We incorporate cutting-edge cooling technology for optimal performance and efficient energy consumption.

In short, our wine refrigeration cabinets offer a balanced combination of performance, design and reliability that makes them the ideal choice for any wine enthusiast or hospitality-related business that values quality and excellence in storage and preservation. so appreciated product.



CORECO GOURMET

EL PROTAGONISTA, LA EXCELENCIA DEL PRODUCTO



Un armario refrigerador para la conservación de botellas de vino debe tener características específicas para garantizar el almacenamiento en optimas condiciones.

CORECO pone a su disposición una gama que cumple sobradamente con las necesidades que un producto tan concreto necesita.

Calidad y fiabilidad
Nuestros armarios están construidos con los más altos estándares de calidad. Los materiales duraderos y las técnicas de fabricación avanzadas garantizan la fiabilidad, lo que proporciona a tranquilidad de invertir en un equipo confiable.

Estética y elegancia
Destacan por su elegante diseño. Variedad de opciones de acabados y estilo para que se integre adecuadamente en cualquier entorno, ya sea un restaurante, bodega exclusiva o punto de venta.

Preservación de la calidad del vino
Productos específicos para mantener las condiciones óptimas para preservar la calidad del vino, pueden almacenar de forma segura, sin preocuparse por la degradación prematura.
Temperatura constante y adecuada para la conservación del vino, generalmente entre 10°C a 15°C para vinos tintos, 7°C a 10°C para vinos blancos y en torno a 4°C para los espumosos.
La correcta circulación de aire dentro del armario es importante para mantener una temperatura uniforme en todas las áreas, evitando puntos calientes o fríos.
Espacio y capacidad para almacenar todas las botellas de vino que se deseen conservar, con estantes diseñados específicamente.
El correcto aislamiento térmico es esencial para garantizar que el armario pueda mantener una temperatura constante y no se vea afectado por cambios externos de temperatura.

Eficiencia energética
Diseñamos con la vista puesta en la eficiencia energética, lo que no solo reduce los costos operativos para los clientes, sino que también refleja un compromiso con la sostenibilidad ambiental. Disfrutar de un rendimiento adecuado sin sacrificar la responsabilidad medioambiental.

Optimización del almacenamiento
Diseñados específicamente para almacenar y refrigerar botellas de vino de manera eficiente. La disposición interna y los estantes ajustables están diseñados pensando en la comodidad del cliente, lo que permite maximizar el espacio disponible y organizar las botellas de manera ordenada.

Control preciso de la temperatura
La calidad de nuestros productos se refleja en su capacidad para mantener una temperatura constante y óptima para el almacenamiento.

Tecnología de enfriamiento avanzada
Incorporamos tecnología de enfriamiento de vanguardia para un óptimo rendimiento y un consumo energético eficiente.

En resumen, nuestros armarios para refrigerar botellas de vino ofrecen una combinación equilibrada de **rendimiento**, **diseño** y **fiabilidad** que los convierte en la elección ideal para cualquier entusiasta del vino o negocio relacionado con la hostelería que valore la calidad y la excelencia en el almacenamiento y conservación tan apreciado producto.



DAW-200-NN DAW-200-NI	1.525 €



DAW-400-NN DAW-400-NI	2.188 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen *capacity* (L)	capacidad botellas bottles capacity (uds)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	clase 2015/1094 EN16825
DAW-200	+2°C +18°C	600	900	650	2	120	26	230V-50Hz	R290	304	201	4 30°C 55%
DAW-400	+2°C +18°C	600	1545	650	4	240	60	230V-50Hz	R290	460	241	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero plastificado negro (lacado opcional), excepto el respaldo
- **NI**: Interior en acero inox AISI-304
- **NN**: Interior en acero plastificado negro
- Puerta de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura), con marco aluminio anodizado y doble cristal con tratamiento bajoemisivo (reduce la condensación de humedad)
- Cerradura de serie
- Doble luz interior LED 3000K
- Estantes en AISI-304 con frontal en madera, inclinables 20°
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero ODP y GWP
- Control digital de temperatura y humedad, con eficiente gestión del consumo de energía
- **EBRW-1302/2**: dos departamentos independientes, con regulación de temperatura en rango +2°C +18°C

We reserve the right to change specifications without prior notice.

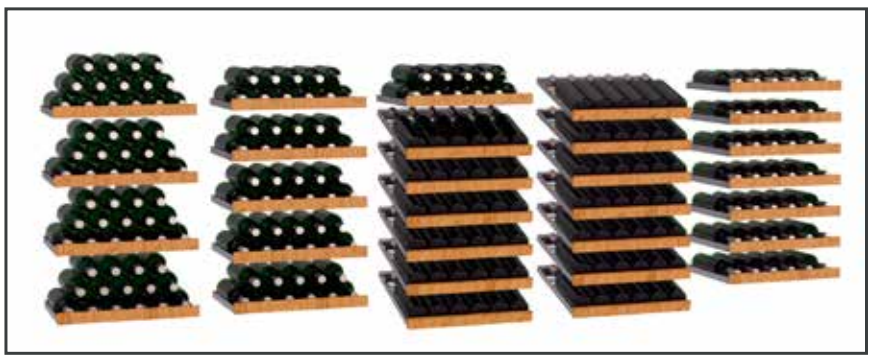
- *Black coated steel (laquered on demand) exterior, except rear side.*
- ***NI**: AISI-304 Stainless steel interior*
- ***NN**: black plastic coated interior*
- *Reversible opening door,with automatic closing system and magnetic weatherstripping (remains open when opening over 90°), with anodized aluminum frame and triple glass with low-emission treatment (reduces moisture condensation)*
- *Lock as standard*
- *Double LED interior light, 3000K*
- *AISI-304 shelves with front part on wood, can be mounted at a 20° angle*
- *Ventilated condensing unit*
- *Evaporator forced draft system, with anti-corrosion epoxy coating*
- *Forced draft fans stop when the door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature and humidity control, efficient management of energy consumption*
- ***EBRW-1302/2**: two independent departments, with +2°C +18°C suitable temperature*

OPCIONES	***OPTIONS***	€
estante adicional	*aditional shelf*	130 €
estante especial	*customized shelf*	consultar
set 4 ruedas	*4 castors set*	108 €
set 4 patas	*4 legs set*	60 €
exterior inox o lacado	*SS exterior or laquered*	consultar
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar

ESTANTES
Sabemos lo importante que es la correcta exposición del producto y nos adaptamos a sus necesidades para conseguir el mejor efecto final.

SHELVES
We know how important the correct display of the product is and we adapt to your needs to achieve the best final effect.

Estantes estándar (inclinables 20°) - *Standard shelves (tiltable 20°)*



Estantes especiales (inclinación 35°)
Customized shelves (35° inclination)



+18°C
+2°C



DAW-200-NI
Interior INOX, estante especial
SS interior, customized shelf



DAW-400-NN
Interior NEGRO, estantes adicionales
BLACK interior, aditional shelves



DAW-400-NN + DA-200-NI + DAV-400-NI
Combinan con armarios maduradores de carne, pag. 184
Combine with Dry Ageing cabinets, pag. 184







EBRW-751-NN	2.805 €
EBRW-751-NI	

EBRW-1302-NN	4.208 €
EBRW-1302-NI	
EBRW-1302/2-NN	5.085 €
EBRW-1302/2-NI	

EBRW-2003-NN	5.333 €
EBRW-2003-NI	
EBRW-2003/2-NN	6.133 €
EBRW-2003/2-NI	

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen *capacity* (L)	capacidad botellas bottles capacity (uds)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	clase 2015/1094 EN16825
EBRW-751	+2°C +18°C	680	2055	735	6	505	105	230V-50Hz	R290	502	260	4 30°C 55%
EBRW-1302	+2°C +18°C	1370	2055	735	12	1201	210	230V-50Hz	R290	845	396	4 30°C 55%
EBRW-1302/2	+2°C +18°C	1370	2055	735	12	505 + 505	105 + 105	230V-50Hz	R290	502 + 502	260 + 260	4 30°C 55%
EBRW-2003	+2°C +18°C	2055	2055	735	18	1852	315	230V-50Hz	R290	1814	1726	4 30°C 55%
EBRW-2003/2	+2°C +18°C	2055	2055	735	18	1201 + 505	210 + 105	230V-50Hz	R290	845 + 502	396 + 260	4 30°C 55%

- Exterior en acero plastificado negro (lacado opcional), excepto el respaldo
- **NI**: Interior en acero inox AISI-304
- **NN**: Interior en acero plastificado negro
- Puertas de apertura reversible (751), con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura), con marco aluminio anodizado y doble cristal con tratamiento bajoemisivo (reduce la condensación de humedad)
- Cerradura de serie
- Doble luz interior LED 3000K
- Estantes en AISI-304 con frontal en madera, inclinables 20°
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero ODP y GWP
- Control digital de temperatura y humedad, con eficiente gestión del consumo de energía
- **EBRW-1302/2 y 2003/2**: dos departamentos independientes, con regulación de temperatura en rango +2°C +18°C

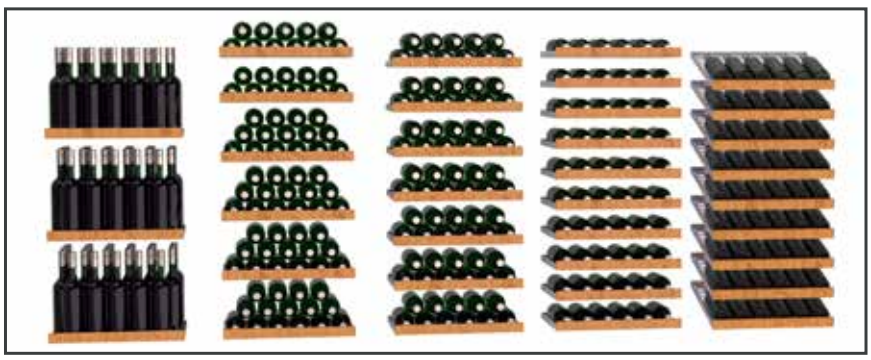
- *Black coated steel (laquered on demand) exterior, except rear side.*
- ***NI**: AISI-304 Stainless steel interior*
- ***NN**: black plastic coated interior*
- *Reversible opening doors* (751)*, with automatic closing system and magnetic weatherstripping (remains open when opening over 90°), with anodized aluminum frame and triple glass with low-emission treatment (reduces moisture condensation)*
- *Lock as standard*
- *Double LED interior light, 3000K*
- *AISI-304 shelves with front part on wood, can be mounted at a 20° angle*
- *Ventilated condensing unit*
- *Evaporator forced draft system, with anti-corrosion epoxy coating*
- *Forced draft fans stop when the door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature and humidity control, efficient management of energy consumption*
- ***EBRW-1302/2 and 2003/2**: two independent departments, with +2°C +18°C suitable temperature*

OPCIONES	***OPTIONS***	€
estante adicional	*aditional shelf*	130 €
estante especial	*customized shelf*	consultar
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	161 €
set 4 patas	*set 4 legs*	60 €
set 6 patas	*set 6 legs*	95 €
exterior inox o lacado	*SS exterior or laquered*	consultar
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar

ESTANTES
Sabemos lo importante que es la correcta exposición del producto y nos adaptamos a sus necesidades para conseguir el mejor efecto final.

SHELVES
We know how important the correct display of the product is and we adapt to your needs to achieve the best final effect.

Estantes estándar (inclinables 20°) - *Standard shelves (tiltable 20°)*



Estantes especiales (inclinación 35° y apoyo central)
Customized shelves (35° inclination and central support)







+18°C
+2°C





EBRW-1302/2-NN bi-temperatura
Interior NEGRO y una puerta con estantes especiales
BLACK interior and one door with customized shelves



EBRW-751-NI
Interior INOX y estantes especiales
SS interior,with customized shelves













ERHW-150-L 1.208 €



ERHW-250-L 1.569 €



ERHW-350-L 1.937 €



ERHWS-250-L 1.644 €



ERHWS-350-L 2.089 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	puertas abatibles hinged *doors*	puertas correderas *sliding doors*	estantes *shelves*	capacidad latas *cans capacity* (33 cl.)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE EEC 2019/2018 EN16902
ERH-W150-L	+2°C +8°C	620	850	1	0	2	150	230V-50Hz	R290	255	200	C
ERHW-250-L	+2°C +8°C	925	850	2	0	2	225	230V-50Hz	R290	480	351	D
ERHW-350-L	+2°C +8°C	1375	850	3	0	2	320	230V-50Hz	R290	502	375	D
ERHWS-250-L	+2°C +8°C	925	850	0	2	2	225	230V-50Hz	R290	480	351	D
ERHWS-350-L	+2°C +8°C	1375	850	0	2	2	320	230V-50Hz	R290	502	375	D

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

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

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

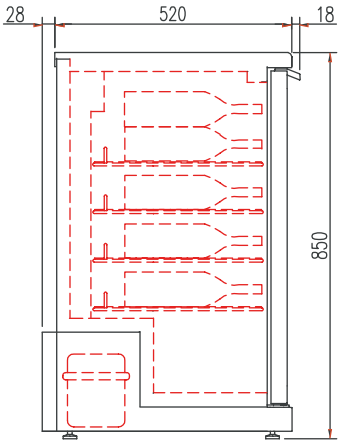
CARACTERISTICAS COMUNES
- Diseñados para botellas de vino
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma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

We reserve the right to change specifications without prior notice.

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

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

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



OPCIONES	*OPTIONS*	€
estante chapa perforada 150	*perforated sheet metal shelf 150*	79 €
estante chapa perforada 250	*perforated sheet metal shelf 250*	93 €
estante chapa perforada 350	*perforated sheet metal shelf 350*	104 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
ruedas	*castors*	consultar
cerradura ERHWS	*ERHWS lock*	61 €

LEDs 3000K

+18°C
+2°C



ERHW-150



ERHWS-350



CEVRW-370 2.029 €



CEVRW-750 2.834 €



CARMW-125 5.668 €
CARW-125 5.149 €



CAGMW-125 5.668 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes evaporadores *evap. shelves*	capacidad *capacity* (L)	capacidad *capacity* (uds)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
CEVRW-370	+4 +18°C	370	1815	510	5	141	40	230V-50Hz	R290	205	164
CEVRW-750	+4 +18°C	750	1815	510	10	333	110	230V-50Hz	R290	205	188
CARW-125	+4 +18°C	1250	1935	770	10	1000	252	230V-50Hz	R290	205	239
CARMW-125	+4 +18°C	1250	1935	770	10	1000	216	230V-50Hz	R290	271+271	213+213
CAGMW-125	+4 +18°C	1250	1935	770	10	1000	216	230V-50Hz	R290	271+272	213+213

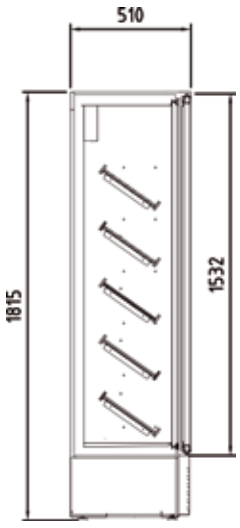
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

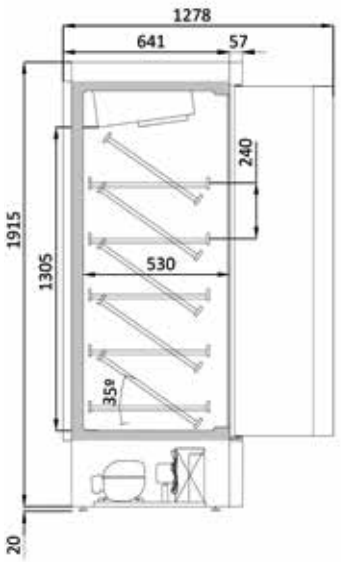
- Exterior e interior en acero plastificado negro (exterior madera opcional)
- Ideales para botella de vino horizontal / vertical ajustando dicho estante, gran capacidad de almacenamiento
- Puertas batientes sin marco y frontal completo de cristal con serigrafía mínima negro RAL 9005 con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Sistema antivibración
- Bajo nivel sonoro
- 5 niveles de estantes con frontal de madera de pino maciza
- Led vertical interior en 3000K continuo, que mejora la visibilidad de las botellas
- Refrigeración ventilada
- Bandeja de evaporación automática
- Control digital de temperatura, incorpora alarma de alta temperatura
- Dos rangos de temperatura disponibles: Vino Tinto (+10°C +18°C) o Vino Blanco, Rosado y Brut (+4°C +8°C)
- CARMW-125 y CAGMW, departamentos independientes

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *Exterior and interior in black plastic-coated steel (exterior wood optional)*
- *Ideal for horizontal / vertical wine bottle by adjusting said shelf, large storage capacity*
- *Frameless swing doors and full glass front with minimal black RAL 9005 screen printing with automatic closing system and magnetic gasket (remains open when opening more than 90°)*
- *Anti-vibration system*
- *Low sound level*
- *5 levels of shelves with solid pine wood front*
- *Interior vertical LED in 3000K continuous, which improves the visibility of the bottles*
- *Ventilated cooling*
- *Automatic evaporation tray*
- *Digital temperature control, incorporates high temperature alarm*
- *Two temperature ranges available: Red Wine (+10°C +18°C) or White, Rosé and Brut Wine (+4°C +8°C)*
- *CARMW-125 and CAGMW, independent sections*

mod.	ext. madera *wood ext.*	estante adicional *extra shelf* (ud)	ruedas *castors* (kit)
CEVRW-370	355 €	130 € x ud	98 €
CEVRW-750	518 €	130 € x ud	98 €
CARW-125	518 €	139 € x ud	-
CARMW-125	518 €	139 € x ud	-
CAGMW-125	518 €	139 € x ud	-







CEFIW-1R 3.808 €



CEFIW-2R 5.093 €



CEFIW-3R 6.590 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes evaporadores *evap. shelves*	capacidad *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
CEFIW-1R	+4 +18°C	642	2131	805	3	461	230V-50Hz	R290	555	1132
CEFIW-2R	+4 +18°C	1268	2131	805	3	1185	230V-50Hz	R290	1192	1508
CEFIW-3R	+4 +18°C	1908	2131	805	6	1690	230V-50Hz	R290	1528	1945

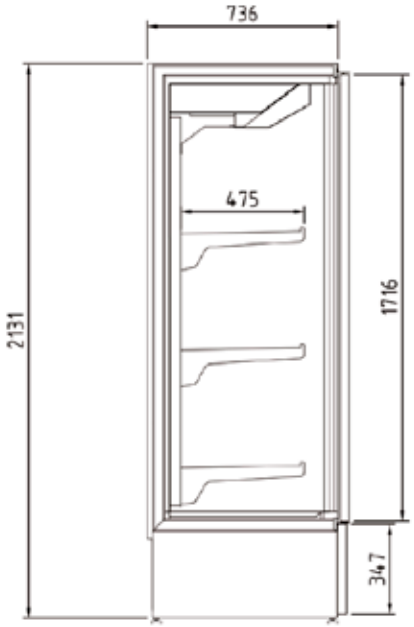
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior e interior en acero plastificado negro (exterior madera opcional)
- Ideales para botella de vino horizontal / vertical ajustando dicho estante, gran capacidad de almacenamiento
- Puertas batientes sin marco y frontal completo de cristal con serigrafía mínima negro RAL 9005 con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Sistema antivibración
- Bajo nivel sonoro
- 3 niveles de estantes con frontal de madera de pino maciza
- Led vertical interior en 3000K continuo, que mejora la visibilidad de las botellas
- Refrigeración ventilada
- Bandeja de evaporación automática
- Control digital de temperatura, incorpora alarma de alta temperatura
- Dos rangos de temperatura disponibles: Vino Tinto (+10°C +18°C) o Vino Blanco, Rosado y Brut (+4°C +8°C)

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *Exterior and interior in black plastic-coated steel (exterior wood optional)*
- *Ideal for horizontal / vertical wine bottle by adjusting said shelf, large storage capacity*
- *Frameless swing doors and full glass front with minimal black RAL 9005 screen printing with automatic closing system and magnetic gasket (remains open when opening more than 90°)*
- *Anti-vibration system*
- *Low sound level*
- *3 levels of shelves with solid pine wood front*
- *Interior vertical LED in 3000K continuous, which improves the visibility of the bottles*
- *Ventilated cooling*
- *Automatic evaporation tray*
- *Digital temperature control, incorporates high temperature alarm*
- *Two temperature ranges available: Red Wine (+10°C +18°C) or White, Rosé and Brut Wine (+4°C +8°C)*

mod.	ext. madera *wood ext.*	estante adicional *extra shelf* (ud)
CEFIW-1R	nnn €	nnn € x ud
CEFIW-2R	780 €	212 € x ud
CEFIW-3R	950 €	315 € x ud



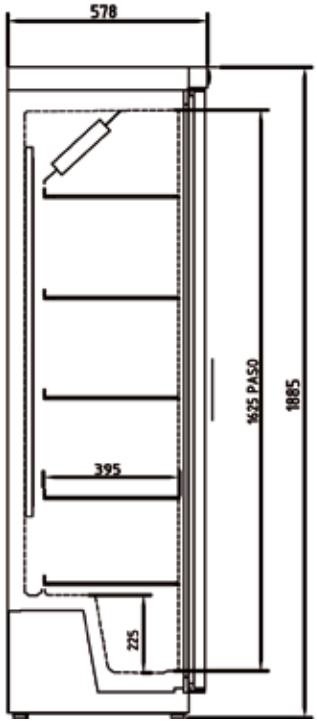


ECW-620 2.123 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	capacidad *capacity* (L)	capacidad botellas. bottles *capacity* (Uds)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
CEVRW-620_R6	+4 +18°C	620	1885	578	5	348	120	230V-50Hz	R600a	236	189

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior e interior en acero plastificado negro
- Puertas batientes sin marco y frontal completo de cristal con serigrafía mínima negro RAL 9005 con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Sistema anti-vibración
- Bajo nivel sonoro
- 5 niveles de estantes con frontal de madera de pino maciza
- Estante para botella vertical opcional al mismo precio
- Led vertical interior en 3000K continuo, que mejora la visibilidad de las botellas
- Refrigeración ventilada
- Bandeja de evaporación automática
- Control digital de temperatura, incorpora alarma de alta temperatura
- Dos rangos de temperatura disponibles: Vino Tinto (+10°C +18°C) o Vino Blanco, Rosado y Brut (+4°C +8°C)



We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *Ecterior and Interior in black plastic-coated steel*
- *Frameless swing doors and full glass front with minimal black RAL 9005 screen printing with automatic closing system and magnetic gasket (remains open when opening more than 90°)*
- *Anti-vibration system*
- *Low sound level*
- *5 levels of shelves with solid pine wood front*
- *Optional vertical bottle rack at the same price*
- *Interior vertical LED in 3000K continuous, which improves the visibility of the bottles*
- *Ventilated cooling*
- *Automatic evaporation tray*
- *Digital temperature control, incorporates high temperature alarm*
- *Two temperature ranges available: Red Wine (+10°C +18°C) or White, Rosé and Brut Wine (+4°C +8°C)*

0°C +7°C **CEVR**





CEVR-620 1.498 € | CEVR-620-C 1.523 €

-16°C -18°C **CEVRF**





LEDs 6500 K

CEVRF-620 2.152 € | CEVRF-620-C 2.192 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	capacidad *capacity* (L)	capacidad latas 33cl. 33 cl. *cans capacity* (Uds)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE EEC 2019/2018 EN16902
CEVR-620	0°C +7°C	620	1885	578	4	348	399	230V-50Hz	R600a	236	189	C
CEVR-620-C	0°C +7°C	620	1970	578	4	348	399	230V-50Hz	R600a	236	189	C
CEVRF-620	-16°C -18°C	620	1885	578	6	348	-	230V-50Hz	R290	231	233	C
CEVRF-620-C	-16°C -18°C	620	1970	578	6	348	-	230V-50Hz	R290	231	243	C

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero plastificado blanco
- Puerta con doble cristal sobre marco de aluminio exterior
- Interior en poliestireno sanitario termo-conformado
- Control digital de temperatura y descarches
- Iluminación interior LEDs
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de trabajo 32°C ambiente
- Tensión monofásica 230V- 50 Hz

CEVR: Diseñados para bebidas y productos envasados
-Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
-Evaporador ventilado impreso en placa de aluminio
-Versión SUBZERO, consultar

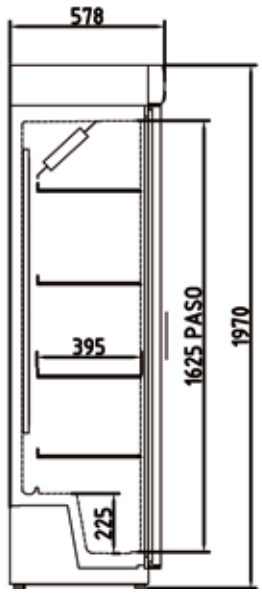
CEVRF: Diseñados para conservar productos congelados
-Estantes evaporador fijos

We reserve the right to change specifications without prior notice.

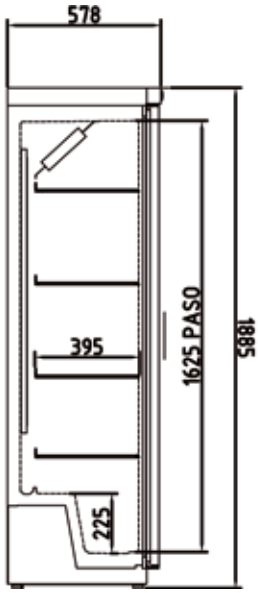
- *White plastic coated steel exterior*
- *Double glass doors with exterior aluminium frame*
- *Interior in sanitary polystyrene thermoforming*
- *Designed for beverages and packaged*
- *Digital temperature control and defrost*
- *Interior LEDs lighting*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *Operating temperature 32°C ambient*
- *Voltage 230V - 50 Hz*

***CEVR**: Designed for beverages and packaged products*
- *Plastic-coated steel wire shelves, adjustable in height*
- *Aluminum plate printed ventilated evaporator*
- *SUBZERO version, consult*

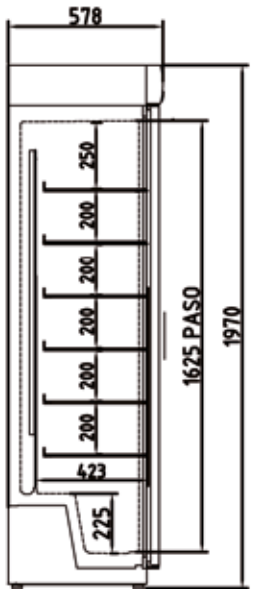
***CEVRF**: Designed for frozen products*
- *Fixed evaporator shelves*



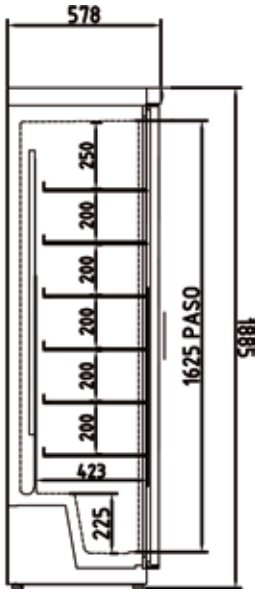
CEVR-620-C



CEVR-620



CEVRF-620-C



CEVRF-620



CEVR-620-EA	1.455 €
CEVRF-620-EA	2.152 €



CBY-460	1.475 €
CBN-460	1.766 €



CQR-600	1.766 €
CQN-600	1.845 €

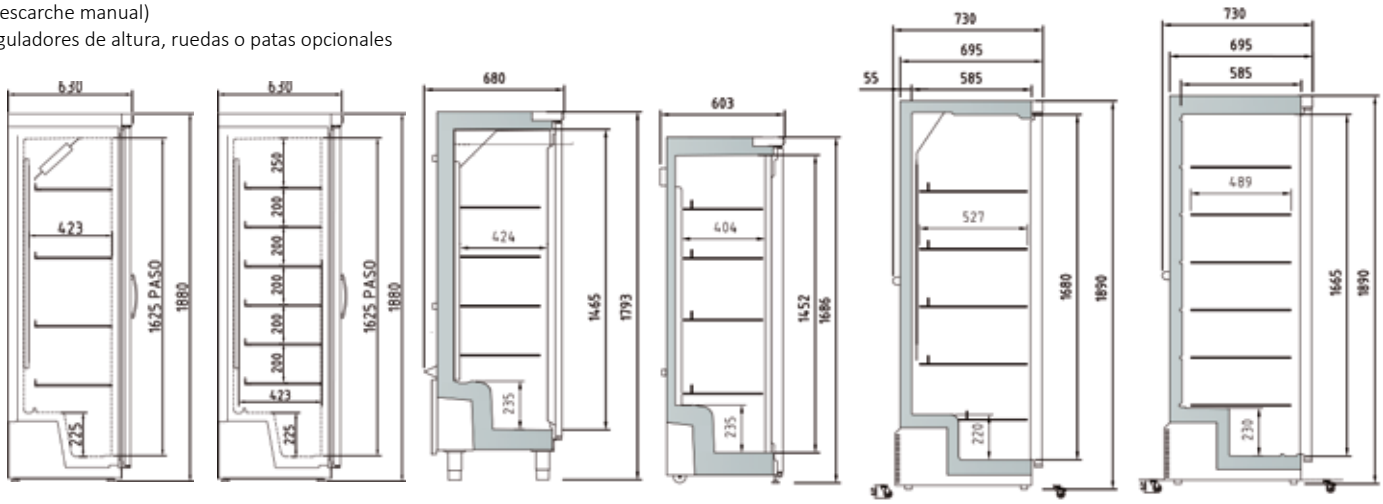
ref.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	capacidad capacity (L)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	tensión monofásica single phase voltage	clase climatica climate class	refrigerante refrigerant	Etiquetado energetico Energy labeling
CEVR-620-EA	0°C +7°C	620	1880	640	390	236	189	230V- 50Hz	4 (30°C 55%)	R290	C
CEVRF-620-EA	-18°C -16°C	620	1880	640	390	231	233	230V- 50Hz	4 (30°C 55%)	R290	-
CBY-460	+2°C +8°C	740	1800	680	400	170	180	230V- 50Hz	4 (30°C 55%)	R290	B
CBN-460	-22°C -18°C	740	1800	680	400	380	220	230V- 50Hz	4 (30°C 55%)	R290	-
CQR-600	+2°C +10°C	780	1890	730	600	235	200	230V- 50Hz	4 (30°C 55%)	R290	D
CQRN-600	-22°C -18°C	780	1890	730	600	440	400	230V- 50Hz	4 (30°C 55%)	R290	-

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero plastificado blanco
- Interior en poliestireno termoconformado blanco sanitario
- Modelo 600: preparado para GN 2/1 (650X530)
- Modelo 460: preparado para estante 60x40
- Modelo 620: preparado para estante 520x400 (con barandilla)
- Puerta ciega blanca (inyectada con poliuretano de alta densidad), apertura reversible, con sistema de cierre automático y junta magnética
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 kg/m3, bajo GWP y efecto cero ODP
- Evaporación automática del agua de desescarche
- Termostato digital
- Refrigeración ventilada en modelos refrigeración (desescarche natural automática)
- Refrigeración estática en modelos de mantenimiento de congelados (desescarche manual)
- Reguladores de altura, ruedas o patas opcionales

- White plastic-coated steel exterior
- Interior in sanitary white thermoformed polystyrene
- Model 600: prepared for GN 2/1 (650X530)
- Model 460: prepared for 60x40 shelf
- Model 620: prepared for 520x400 shelf (with railing)
- Solid white door (injected with high-density polyurethane), reversible opening, with automatic closing system and magnetic gasket
- Injected polyurethane insulation, density 40 kg / m3, low GWP and zero ODP effect
- Automatic evaporation of defrost water
- Digital thermostat
- Ventilated cooling in refrigeration models (automatic natural defrost)
- Static cooling in frozen maintenance models (manual defrost)
- Height adjusters, wheels or optional legs



CDEC-620-EA CDECF-620-EA CBY-460 CBN-460 CQR-600 CQRN-600

0°C +7°C **EC / ECC**

LEDs 6500 K







EC-3 780 €	EC-400 879 €	ECCM-450 918 €	EC-520 1.149 €	ECC-520 1.168 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	capacidad *capacity* (L)	capacidad latas 33cl. 33 cl. *cans capacity* (Uds)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE EEC 2019/2018 EN16902
EC-3	0°C +7°C	415	512	462	1	38	24	230V-50Hz	R600a	142	85	C
EC-400	0°C +7°C	450	740	495	2	69	45	230V-50Hz	R600a	156	99	D
ECCM-450	0°C +7°C	450	900	500	2	75	55	230V-50Hz	R600a	156	111	D
ECC-520	0°C +7°C	520	1100	570	2	116	108	230V-50Hz	R600a	156	164	E
EC-520	0°C +7°C	520	945	560	2	116	108	230V-50Hz	R600a	156	113	E

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

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

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

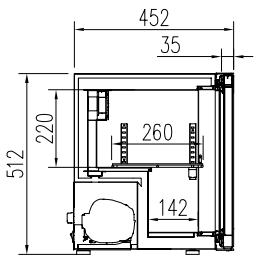
CARACTERISTICAS COMUNES
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Puerta con doble cristal sobre marco de aluminio oculto por el vidrio
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Evaporador ventilado impreso en placa de aluminio
- Control digital de temperatura y descarches
- Iluminación interior LEDs
- Unidad condensadora ventilada
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de trabajo 32°C ambiente
- Tensión monofásica 230V- 50 Hz
- Versión SUBZERO (-3.5°C +1°C), consultar

We reserve the right to change specifications without prior notice.

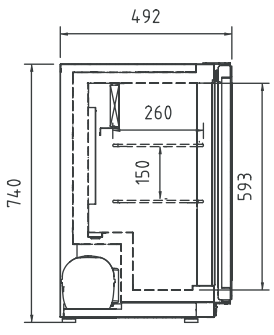
EC-3 / EC-400 / ECCM-450
- *Exterior and interior in white plastic coated steel*

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

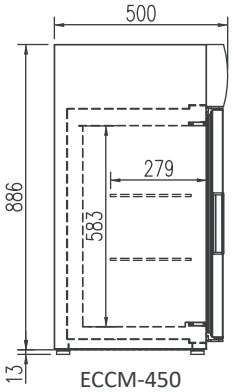
FEATURES IN COMMON
- *Designed for beverages and packaged*
- *Double glass door on aluminum frame hidden by glass*
- *Shelves plastic coated steel wire, adjustable height*
- *Ventilated evaporator printed on aluminum plate*
- *Digital temperature control and defrost*
- *Interior LEDs lighting*
- *Ventilated condensing unit*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *Operating temperature 32°C ambient*
- *Voltage 230V - 50 Hz*
- *Ask for SUBZERO* (-3.5°C +1°C) *version*



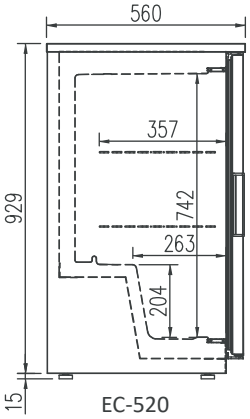
EC-3



EC-400



ECCM-450



EC-520








B-100	3.694 €	B-150	4.419 €	B-200	5.075 €	EB-100	4.026 €	EB-150	4.886 €	EB-200	5.684 €
BV-100	3.917 €	BV-150	4.775 €	BV-200	5.547 €	EBV-100	4.268 €	EBV-150	5.267 €	EBV-200	6.168 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	capacidad barriles *kegs capacity*	puertas inox *inox doors*	puertas cristal *glass doors*	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
B/BV-100	+5°C +8°C	1100	975	600	2	2	0	230V-50Hz	R290	488	216
B/BV-150	+5°C +8°C	1600	975	600	3	3	0	230V-50Hz	R290	488	216
B/BV-200	+5°C +8°C	2120	975	600	4	4	0	230V-50Hz	R290	488	216
EB/EBV-100	+5°C +8°C	1100	975	600	2	0	2	230V-50Hz	R290	488	226
EB/EBV-150	+5°C +8°C	1600	975	600	3	0	3	230V-50Hz	R290	488	231
EB/EBV-200	+5°C +8°C	2120	975	600	4	0	4	230V-50Hz	R290	488	246

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

LEDs 6500 K



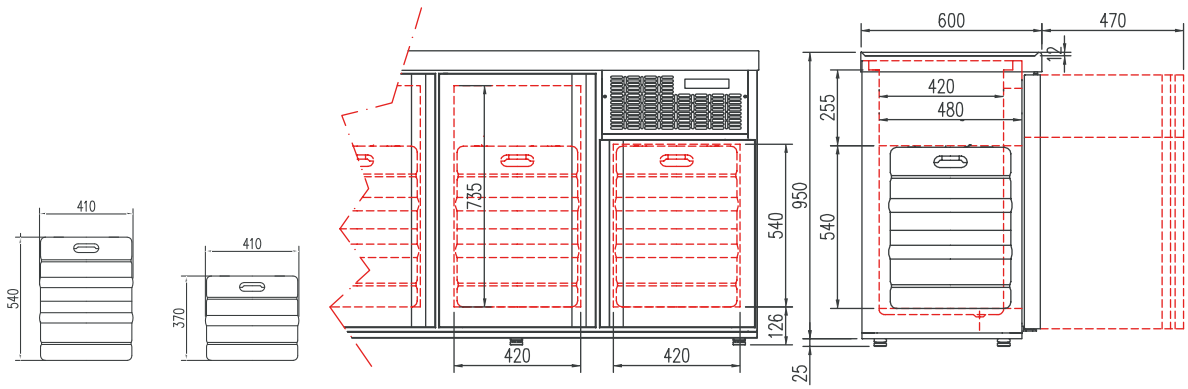
EBV-150 Respaldo de cristal *Double glazed rear side*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

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

We reserve the right to change specifications without prior notice.

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





BP-120	2.798 €
BVP-120	3.031 €



BP-170	3.515 €
BVP-170	3.870 €



BP-220	4.139 €
BVP-220	4.610 €



EBP-120	3.114 €
EBVP-120	3.347 €



EBP-170	3.957 €
EBVP-170	4.339 €



EBP-220	4.718 €
EBVP-220	5.212 €

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

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

LEDs 6500 K



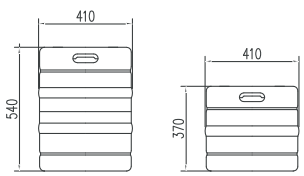
EBVP-170 Respaldo de cristal *Double glazed rear side*

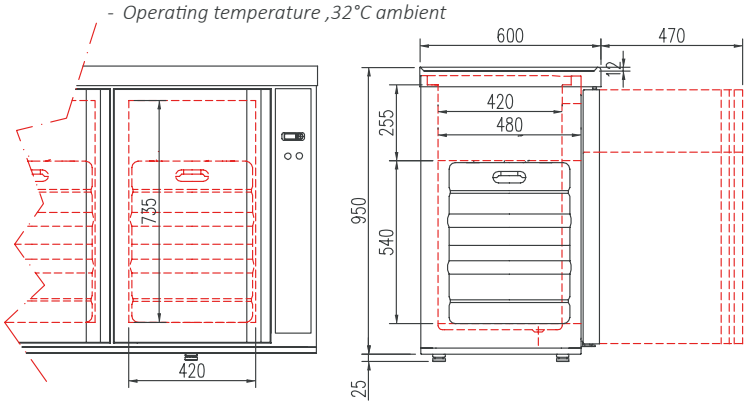
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Refuerzo para apoyo y deslizado de los barriles de 50 o 30 litros
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de acero inox AISI-304 con perimetro vierte-aguas
- Chasis en tubo de acero inox y patas regulables
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación (opcional). Eficiente gestión del consumo de energía
- Unidad condensadora **NO INCLUIDA**, refrigerante recomendado R290
- Control de expansión de refrigerante **NO INCLUIDO**
- Rendimiento del evaporador con Δt=12°C
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Reinforced base to drop and slide the barrels (50 or 30 liters)*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Worktop in stainless steel AISI-304 with drip perimeter*
- *AISI -304 base and legs*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Condenser unit **NOT INCLUDED**, recommended refrigerant R290*
- *Refrigerant expansion control, **NOT INCLUDED***
- *Performance of the evaporator with Δt = 12°C*
- *Operating temperature ,32°C ambient*





TANQUE enfriador de botellas de SIDRA
CIDER bottle cooler



SD-100-I 2.069 €



SD-150-I 2.373 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	potencia frig *frig power (W)*	consumo *consumption (W)*	capacidad *capacity (L)*	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*
SD-100	+12°C +16°C	1010	800	545	502	230	63	230V-50Hz	R-290
SD-150	+10°C +16°C	1500	800	545	502	245	85	230V-50Hz	R-290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

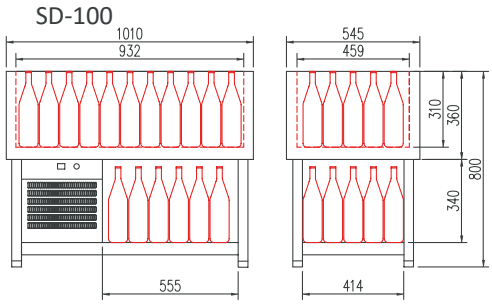
- Exterior e interior en acero inox AISI-304
- Cuba interior, incorpora llave de paso para vaciado del agua
- Estante inferior para almacenamiento de botellas
- Patas regulables inox AISI-304
- Evaporador por placa fría
- Enfriamiento por baño en agua fría
- Unidad condensadora ventilada
- Aislamiento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

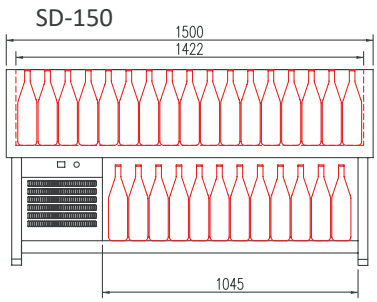
We reserve the right to change specifications without prior notice.

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



SD-100







EAP-175-V	2.158 €
EAPI-175-V	2.298 €



EAP-100-H	1.974 €
EAPI-100-H	2.316 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	peso (vacio) *weight (empty* Kg	potencia frig *frig power W*	consumo *consumption W*	capacidad *capacity* L	caudal grifo abierto *open flow faucet* (l/h) ΔT=10°C	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*
EAP-175V	+1°C +3°C	880	1140	560	103	1012	594	175	110	230V-50Hz	R-290
EAP-100H	+1°C +3°C	1405	580	565	100	583	346	100	79	230V-50Hz	R-290

Temperatura máxima entrada del agua de red 15°C
Max inlet water temperature 15°C

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

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

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

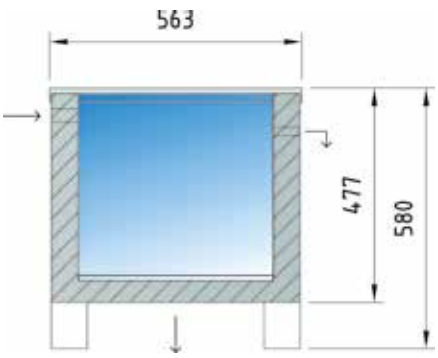
We reserve the right to change specifications without prior notice.

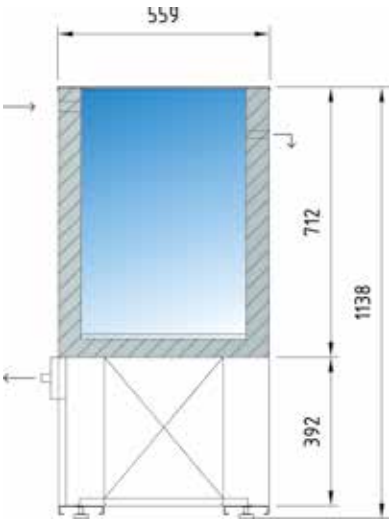
- **EAPI:** *Exterior in AISI-304 stainless steel*
- **EAPI:** *plasticed exterior*

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



soporte pared	wall support	130 €





CORECO





4

ARMARIOS REFRIGERADOS
REFRIGERATED CABINETS

GN

Pag. **144-145** A Armario GN 2/1 costados embutidos **ALTA EFICIENCIA ENERGETICA**
HIGH ENERGY EFFICIENCY *press formed stainless steel GN 2/1 cabinet*

Pag. **146-149** Armario GN 2/1 interior inox embutido, refrigeración y congelados
Chiller and freezer press formed stainless steel GN 2/1 cabinet

Pag. **150-151** Armario GN 2/1 refrigeración y congelados
Chiller and freezer GN 2/1 cabinet

Pag. **152-153** Armario GN 2/1 puerta de cristal refrigeración y congelados
Chiller and freezer glass door GN 2/1 cabinet

Pag. **154-155** Armario GN 2/1 doble temperatura
Dual temperature GN 2/1 cabinet

Pag. **156** Armario GN FIT 1/1 - 2/1
GN FIT 1/1 - 2/1 cabinet

Pag. **157** Armario GN 2/1 interior termoplástco
Thermoplastic interior GN 2/1 cabinet

60x40 60x45 60x80

Pag. **158** Armario 60x40 cajas de pescado
Fish 60x40 containers cabinet

Pag. **159** Armario 60x40 60x45 panaderia / pasteleria
60x40 60x45 bakery / pastry cabinet

Pag. **160** Armario 60x40 FIT
60x40 FIT cabinet

Pag. **161** Armario 60x80
60x80 cabinet

EUROSNACK

Pag. **162-163** Armario EUROSnack refrigeración y congelados
Chiller and freezer EUROSnack cabinet

SNACK

Pag. **164-169** Armario SNACK refrigeración y congelados
Chiller and freezer SNACK cabinet

Pag. **170-171** Armario SNACK puerta de cristal refrigeración y congelados
Chiller and freezer glass door SNACK cabinet

Pag. **172-173** Armario SNACK doble temperatura
Dual temperature SNACK cabinet

Pag. **168-169** Armario SNACK FIT refrigeración y congelados
Chiller and freezer SNACK FIT cabinet

CORECO GOURMET

ESPECIALES CARNE - *MEAT CABINETS*

Pag. **176-181** Armario SNACK, curación y secado de EMBUTIDOS y CHACINAS
SNACK cabinet, for SAUSAGE MEAT

Pag. **182-187** Armario expositor MADURACION DE CARNES "DRY AGING"
DRY AGING display cabinet

CARACTERISTICAS GENERALES
GENERAL FEATURES



GN



EuroSnack



SNACK



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

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

AISI-304



hidrocarburo de serie
standard hydrocarbon



bisagras cierre automático
self closing hinges



unidad cond. extaible
removable cond. unit



interior esquinas redondeadas
rounded corner edges



burlete desmontable
gasket detachable



contrapuerta embutida
pressformed rear door



evaporador en el techo
top mounted evaporator



OPCIONES BAJO PEDIDO
OPTIONS ON DEMAND

pre-instalación
remote condenser unit



puerta con cerradura
lock for door



respaldo inox
SS rear side



estantes chapa perforada
perforated shelves



puertas de cristal
glass doors



barras carniceras
bars for meat



patas de 90 mm
90 mm legs



ruedas
castors

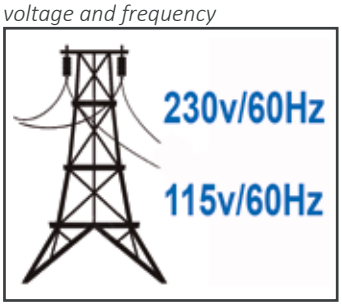


gases alternativos a hydrocaburos
hydrocarbon alternative gases

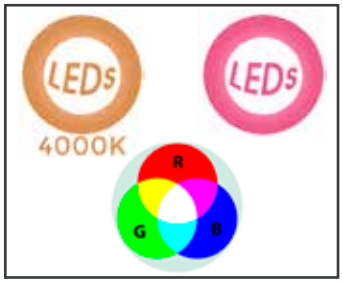


Hasta 12/03/2025 (pag. 143)
Untill 12/03/2025 (page 143)

voltaje y frecuencia
voltage and frequency







EFICIENCIA ENERGÉTICA

ENERGY EFFICIENCY

5

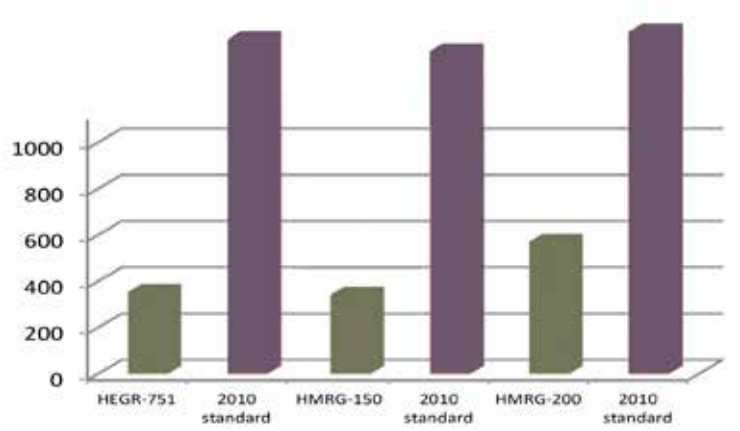
40°C

En el escenario actual, los equipos de refrigeración han de ser más eficientes y sostenibles, con un menor consumo eléctrico y emplear gases refrigerantes más ecológicos, innovaciones que no han de suponer un cambio en la experiencia del usuario final.

In today's scenario, refrigeration equipment must be more efficient and sustainable, with lower electricity consumption and more environmentally friendly refrigerants, innovations that should not have an impact on the final user experience.

Alto rendimiento y con reducidas variaciones r de temperatura gracias al sistema de circulación de aire, que mantiene un valor interior constante en unidades diseñadas para el **servicio más exigente**, con etiqueta climática de **clase 5**

High performance and reduced variations in temperature by the air circulation system, which maintains a constant interior values in those "**heavy duty**" units, **climate class rated 5**



Eficiente y ecológico, usando gas refrigerante natural (hidrocarburo) que no es perjudicial para la atmósfera, no contribuyendo al efecto invernadero (GWP) ni al agotamiento del ozono (ODP)

Efficient & eco-friendly ussing hydrocarbon gas that are not harmful to the ozone layer and do not contribute to the greenhouse effect (GWP) or ozone depletion (ODP)

Los gases **R290** y **FHO** mejoran la capacidad de enfriamiento y que el aislamiento sea más eficiente, reduciendo el impacto medioambiental.

R290 *and* **FHO** *gases, improves cooling capacity and makes the insulation more efficient, reducing environmental impact.*

El **controlador digital inteligente** define el desescarche automático,el cual no tendrá una duración superior a la estrictamente necesária

Smart digital controller *sets the automatic defrost which takes only as long as absolutely necessary.*

La eficiencia energética marca la diferencia en la factura eléctrica cuando se utilizan unidades 24 horas 7 días a la semana, consiguendo un **ahorro del 80 %** en cada una de las neveras

Energy efficiency when 24/7 units are used, makes a real difference to your energy bill, saving of up to 80% per cooler

	kW year	*€ x kWh*	*annual cost*	
2010 *cabinet*	1798	0,29	573,62 €	
HEGR-751-PF85	354	0,29	102,66 €	*-80,31%*
HEGR-751-PF85 V/S 2010 cabinets	*total saving x year*		**470,96 €**	

GASES refrigerantes
Refrigerant GASES

Hemos invertido mucho esfuerzo en los últimos años, para mejorar la calidad de nuestros productos. Son más eficientes e incorporan desarrollos tecnológicos que reducen los costes de funcionamiento y el impacto ambiental.

R134a y R404A son respetuosos con el ozono, y su uso se ha extendido de forma global en el mercado. Sin embargo, su potencial de calentamiento global relativamente alto (PCG) es elevado. Si se liberan, los HFC permanecen en la atmósfera durante cientos de años.

Con el fin de combatir los posibles efectos del calentamiento global de los HCFC, y como parte de los compromisos del protocolo de Kioto de la UE, en 2006 la Unión Europea aprobó leyes que controlan su uso y que han sido revisadas en febrero 2024:

(UE) 2024/573 F-gas

El Reglamento de gases fluorados F-gas adoptó un calendario para reducir el uso de HFC con respecto a su GWP. Desce 2020 quedó prohibido poner en el mercado UE equipos con un PCG superior a 2500 y en 2022 los que superasen 150.

La revisión del reglamento F-gas recientemente publicada, es más estricta en el uso y mantenimiento de equipos con HFCs, por lo que **a partir del 12/03/2025, quedará prohibida la fabricación de cualquier equipo con PCG superior a 150, aún cuando su destino no sea el mercado UE.**

In recent years, we have made a great effort to improve the quality of our products. They are more efficient and feature technology developments that reduce operating costs and environmental impact.

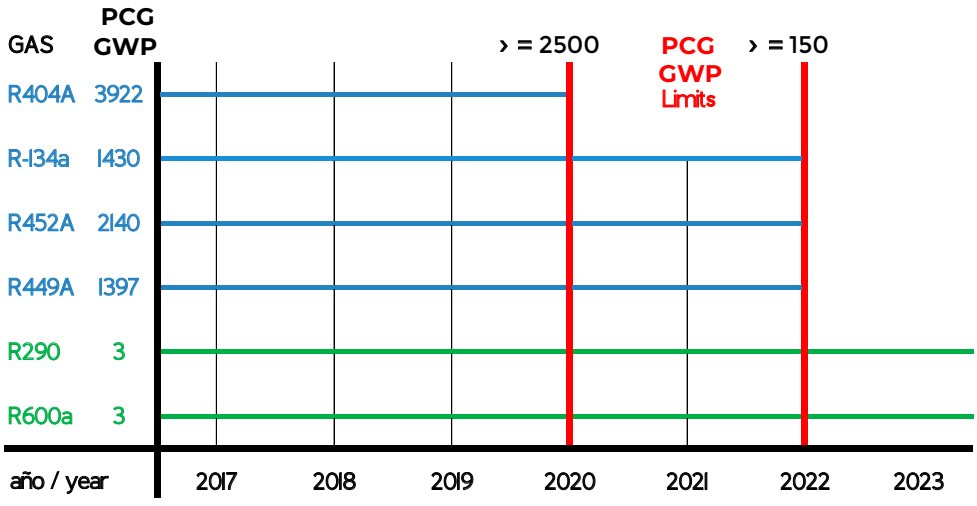
R134a and R404A are ozone friendly, and their use has spread globally in the market. However, they have a relatively high global warming potential (GWP). If released, HFCs remain in the atmosphere for hundreds of years.

In order to counter the potential global warming effects of HCFCs, and as part of the EU's Kyoto Protocol commitments, the European Union passed two laws controlling their use in 2006 and recently updated on february 2024:

(UE) 2024/573 F-gas

The F-gas F-gas Regulation adopted a schedule to reduce the use of HFCs with respect to their GWP. Since 2020, it was prohibited to put on the EU market equipment with a GWP greater than 2500 in 2022 those that exceed 150.

The recently published updated revision of the F-gas regulation is stricter in the use and maintenance of equipment with HFCs, so as ***from 03/12/2025, the manufacture of any equipment with GWP greater than 150 will be prohibited, even when its destination is not the EU market****.*







HEGR-751-PF85	3.591 €
HECG-751-PF85	3.977 €

HEGR-1002-PF85	6.054 €
HECG-1002-PF85	7.761 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	niveles embutidos *stamped levels*	estantes *shelves* GN 2/1	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825
HEGR-751-PF85	-2°C +8°C	705	2130	860	24	3	645	230V-50Hz	R290	502	182	A	5 40°C 40%
HECG-751-PF85	-20°C -15°C	705	2130	860	24	3	645	230V-50Hz	R290	495	369	D	5 40°C 40%
HEGR-1002-PF85	-2°C +8°C	1395	2130	860	24	6	1404	230V-50Hz	R290	845	303	B	5 40°C 40%
HECG-1002-PF85	-20°C -15°C	1395	2130	860	24	6	1404	230V-50Hz	R290	907	839	D	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con costados y fondo embutido
- Capacidad para parrillas y cubetas GN 1/1 o GN 2/1
- Estantes parrilla reforzados GN 2/1, de acero plastificado
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Cerradura con llave, de serie
- Luz interior LED
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche del evaporador
- Aislamiento de poliuretano inyectado y grosor **85 mm** perimetral, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Ventiladores alta eficiencia
- Temperatura de trabajo **HEGR** 40° **HECG** 32°

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped sides and bottom*
- *Designed for GN 1/1 or GN 2/1 shelves or containers*
- *Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Key lock as standard*
- *LED lighting*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- ***85 mm** perimetral insulation, 40 Kg/m³ density polyurethane, zero GWP and zero ODP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- *High efficiency fan motors*
- *Operating ambient temperature **HEGR** 40° **HECG** 32°*

Pedal apertura puerta opcional
Optional foot pedal opener

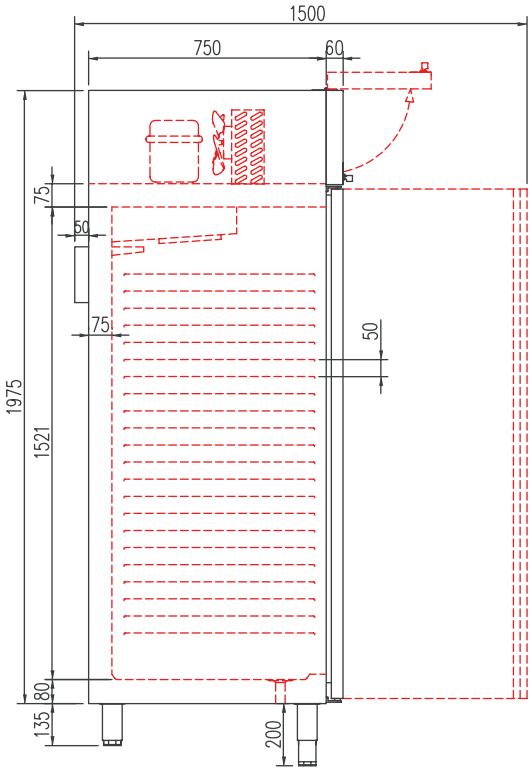


Contrapuerta embutida
Press-formed rear side door



Aislamiento 40 Kg/cm³ *40 Kg / cm³ insulation*





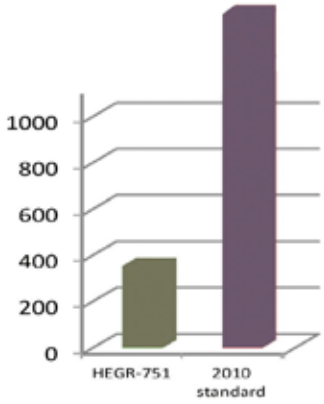


0.96 kW/24h



La eficiencia energética marca la diferencia en la factura eléctrica cuando se utilizan unidades 24 horas 7 días a la semana, consiguendo un **ahorro del 80 %** en cada una de las neveras

Energy efficiency when 24/7 units are used, makes a real difference to your energy bill, saving of up to 80% per cooler



Electrónica avanzada
High technology electronic system



El **controlador digital inteligente** define el desescarche automático,el cual no tendrá una duración superior a la estrictamente necesária

Smart digital controller *sets the automatic defrost which takes only as long as absolutely necessary.*







AGR-751-PF	2.783 €
ACG-751-PF	3.730 €



AGR-752-PF	2.892 €
ACG-752-PF	3.783 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 2/1	niveles embutidos *stamped levels*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
AGR-750-PF	-2°C +8°C	680	2130	860	3	24	645	230V-50Hz	R290	502	243	C	5 40°C 40%
ACG-750-PF	-20°C -15°C	680	2130	860	3	24	645	230V-50Hz	R290	606	553	D	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

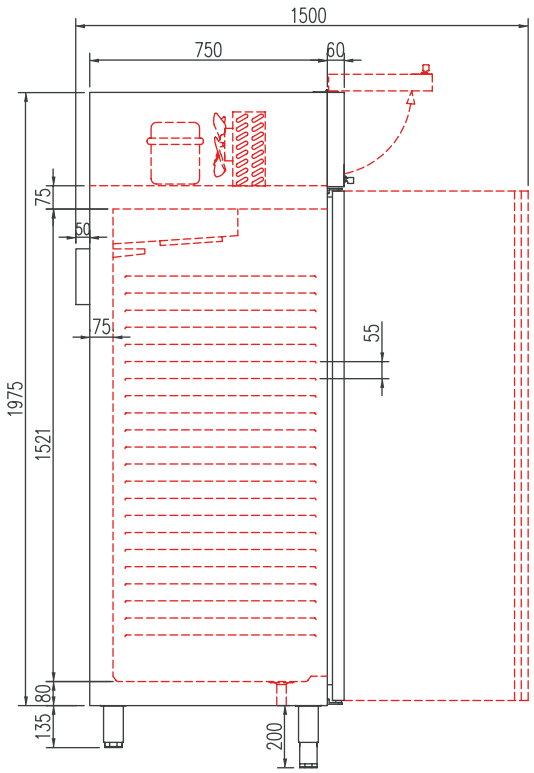
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Costados en acero inox AISI-304-con 22 embuticiones para apoyo de parrillas y cubetas GN 1/1 o GN 2/1
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Cerradura con llave, de serie
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados GN 2/1, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos elevable
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche del evaporador
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero ODP.
- 75 mm aislamiento perimetral
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: **AGR** 40°C **ACG** 32°C

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *AISI-304 stainless steel inner sides, 22 press-formed supports for GN 2/1 - GN 1/1 containers or shelves*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Key lock as standard*
- *LED lighting*
- *Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Hinged front control panel*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane, zero GWP and zero ODP*
- *75 mm perimetral insulation*
- *Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- *Operating ambient temperature* ***AGR*** *40° C* **ACG** *32°C*



OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional GN-2/1	*additional shelf GN-2/1*	55 €
barras carniceras	*meat bars*	135 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
pedal apertura puerta	*door opening pedal*	205 €
APPCC	*HACCP*	consultar





AGR-752-PF











AGR-1002-PF	4.315 €
ACG-1002-PF	5.197 €



AGR-1003-PF	4.329 €
ACG-1003-PF	5.294 €



AGR-1004-PF	4.383 €
ACG-1004-PF	5.362 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 2/1	niveles embutidos *stamped levels*	guías *slides*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
AGR-1000-PF	-2°C +8°C	1370	2130	860	6	24	6	1404	230V-50Hz	R290	845	373	D	5 40°C 40%
ACG-1000-PF	-20°C -15°C	1370	2130	860	6	24	6	1404	230V-50Hz	R290	907	952	D	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

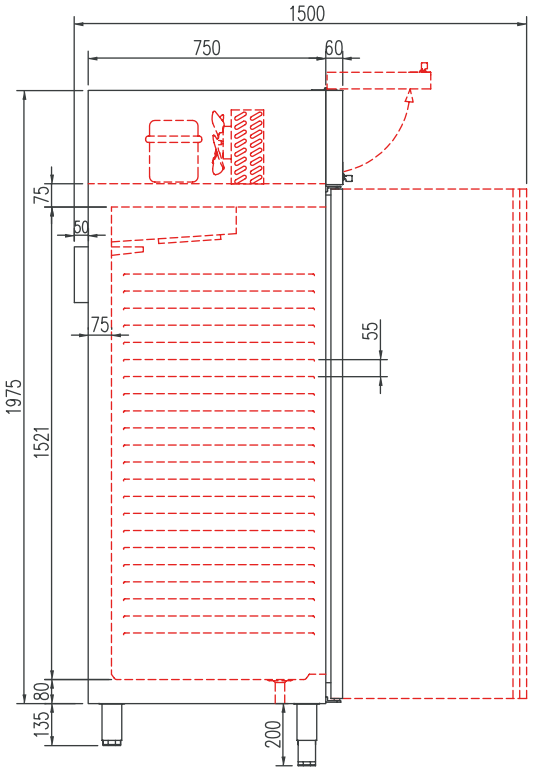
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Costados en acero inox AISI-304-con 22 embuticiones + guías para apoyo de parrillas y cubetas GN 1/1 o GN 2/1
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Cerradura con llave, de serie
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados GN 2/1, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos elevable
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche del evaporador
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero ODP.
- 75 mm aislamiento perimetral
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: **AGR** 40°C **ACG** 32°C

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *AISI-304 stainless steel inner sides, 22 press-formed supports + slides for GN 2/1 - 1/1 containers or shelvess*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Doors with self closing system, blocked opening and magnetic gasket*
- *Key lock as standard*
- *LED lighting*
- *Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Hinged front control panel*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane, zero GWP and zero ODP*
- *75 mm perimetral insulation*
- *Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- *Operating ambient temperature* ***AGR*** *40° C* **ACG** *32°C*



OPCIONES	***OPTIONS***	€
parrilla adicional GN-2/1 + guia	*additional shelf GN-2/1 + slide*	70 €
barras carniceras	*meat bars*	135 €
set 5 ruedas	*set 5 wheels*	135 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
pedal apertura puerta	*door opening pedal*	205 €
APPCC	*HACCP*	consultar





AGR-1002-PF









AGR-2003	5.579 €
ACG-2003	6.902 €



AGR-2004	5.804 €
ACG-2004	7.126 €



AGR-2005	6.033 €
ACG-2005	7.354 €



AGR-2006	6.251 €
ACG-2006	7.572 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 2/1	guías *slides*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
AGR-2000	-2°C +8°C	2055	2130	860	9	18	2197	230V-50Hz	R290	1702	897	D	5 40°C 40%
ACG-2000	-20°C -15°C	2055	2130	860	9	18	2197	230V-50Hz	R290	1814	1680	E	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

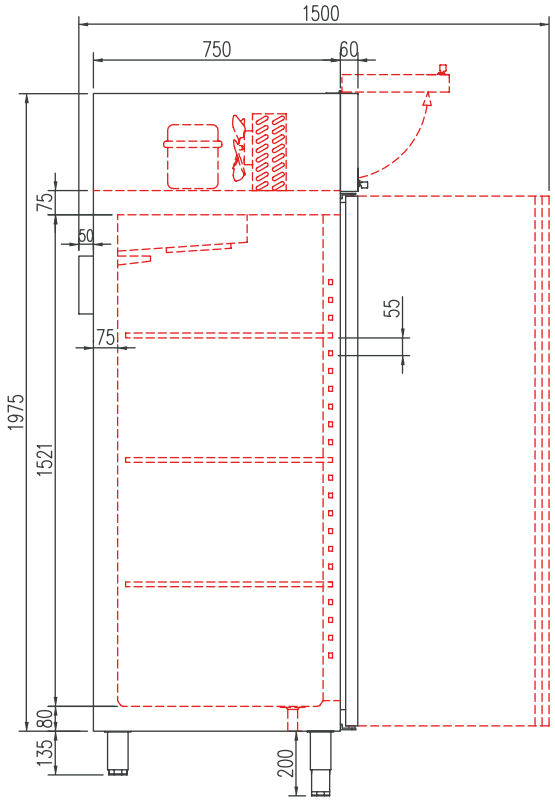
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave, de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados GN 2/1, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos elevable
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- 75 mm aislamiento perimetral
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: **AGR** 40°C **ACG** 32°C

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening and magnetic gasket*
- *Key lock as standard*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Interior LED lighting*
- *Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Liftable control panel*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane, zero ODP and GWP*
- *75 mm perimetral insulation*
- *Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- *Operating ambient temperature **AGR** 40°C **ACG** 32°*



OPCIONES	***OPTIONS***	€
parrilla adicional GN-2/1	*additional shelf GN-2/1*	55 €
par guías adicionales GN-2/1	*additional slidet GN-2/1*	30 €
barras carniceras	*meat bars*	135 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	161 €
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
pedal apertura puerta	*door opening pedal*	205 €
APPCC	*HACCP*	consultar





ACG-2003











AGRE-751-PF	3.186 €
ACGE-751-PF	4.289 €

AGRE-1002-PF	4.780 €
ACGE-1002-PF	6.173 €

AGRE-2003	7.166 €
ACGE-2003	8.285 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 2/1	niveles embutidos *stamped levels*	guías *slides*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
AGRE-751-PF	-2°C +8°C	680	2130	860	4	24	-	645	230V-50Hz	R290	502	260	C	5 40°C 40%
ACGE-751-PF	-20°C -15°C	680	2130	860	4	24	-	645	230V-50Hz	R290	606	560	E	4 30°C 55%
AGRE-1002-PF	-2°C +8°C	1370	2130	860	8	24	6	1404	230V-50Hz	R290	845	396	D	4 30°C 55%
ACGE-1002-PF	-20°C -15°C	1370	2130	860	8	24	6	1282	230V-50Hz	R290	907	902	E	4 30°C 55%
AGRE-2003	-2°C +8°C	2055	2130	860	12	-	24	2197	230V-50Hz	R290	1702	943	E	4 30°C 55%
ACGE-2003	-20°C -15°C	2055	2130	860	12	-	24	2197	230V-50Hz	R290	1814	1726	E	3 25°C 60%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

Modelos 750 y 1000: costados embutidos
Modelos 2000: cremalleras + guías inox

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible (751), con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave, de serie
- **AGRE**: Doble cristal + LEDs, **ACGE**: Triple cristal + LEDs
- Estantes parrilla reforzados GN 2/1, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos elevable
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- 75 mm aislamiento perimetral
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

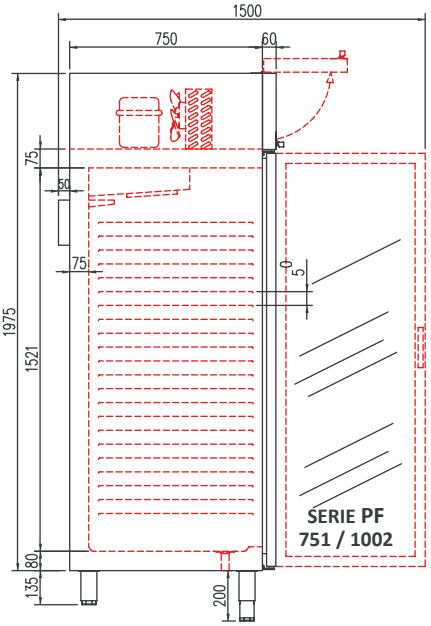
We reserve the right to change specifications without prior notice.

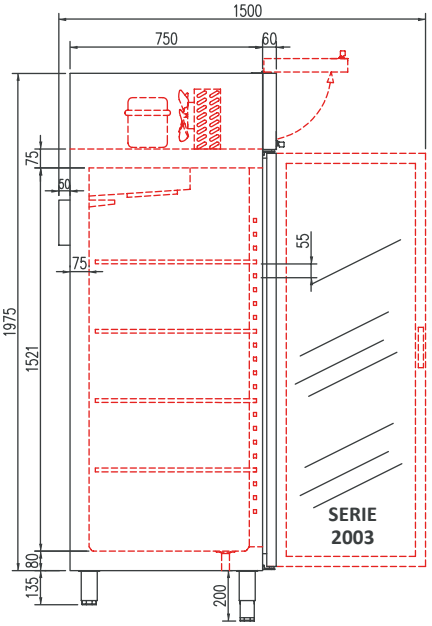
750 and 1000: pressformed sides
2000: racks + SS slides

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense (751)*
- *Key lock as standard*
- ***AGRE**: Double glazed door + LEDS, **ACGE**: Triple glazed door + LEDs*
- *Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Liftable control panel*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane, zero ODP and GWP*
- *75 mm perimetral insulation*
- *Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature 32°C ambient*



OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional GN-2/1	*additional shelf GN-2/1*	55 €
parrilla adicional GN-2/1 + guia	*additional shelf GN-2/1 + slide*	70 €
par guías adicionales GN-2/1	*additional slidet GN-2/1*	30 €
barras carniceras	*meat bars*	135 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
set 5 ruedas	*set 5 wheels*	135 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	161 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
pedal apertura puerta	*door opening pedal*	205 €
APPCC	*HACCP*	consultar







AGRE-2003



AGRE-1002-PF



Serigrafiado perimetral
Perimetral serigraphy



AGP-752 3.624 €	AGP-1002 5.457 €	AGP-1003 4.959 €	AGP-1004 4.986 €	AGP-2005 6.135 €

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

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 2/1	cajones *drawers*	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
AGP-750	-2°C -5°C +8°C -1°C	680	2130	860	1	3	4	610	230V-50Hz	R290	502+502	296+369
AGP-1002	-2°C -5°C +8°C -1°C	1370	2130	860	3	6	9	1370	230V-50Hz	R290	502+845	243+431
AGP-1003/4	-2°C -5°C +8°C -1°C	1370	2130	860	4	3	7	1370	230V-50Hz	R290	845+502	373+369
AGP-2000	-2°C -5°C +8°C -1°C	2055	2130	860	6	6	12	2092	230V-50Hz	R290	845+845	370+431

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible (751), con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave, de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados GN 2/1, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos elevable
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- 75 mm aislamiento perimetral
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 40°C ambiente

Departamento
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Motor independiente
- Contenedores plástico con doble fondo, sobre guías inox

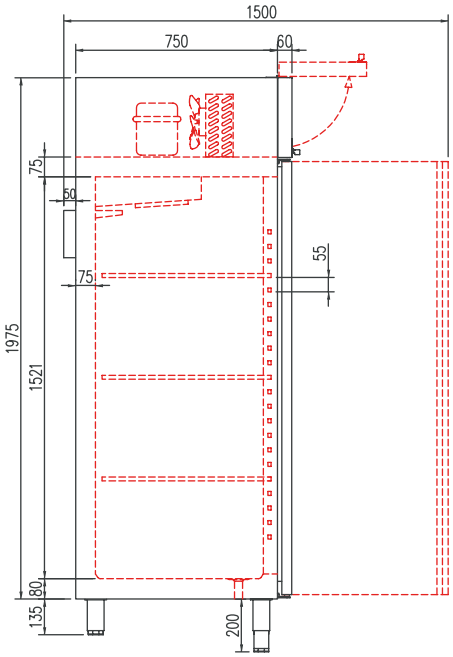
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense (751)*
- *Key lock as standard*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Interior LED lighting*
- *Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Liftable control panel*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane, zero ODP and GWP*
- *75 mm perimetral insulation*
- *Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature 40° C ambient*

Departament
- *Evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Independent refrigerating units for each department*
- *Containers with stainless steel slides*







OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional GN-2/1	*additional shelf GN-2/1*	55 €
par guías adicionales GN-2/1	*additional slidet GN-2/1*	30 €
barras carniceras	*meat bars*	135 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
set 5 ruedas	*set 5 wheels*	135 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	161 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
pedal apertura puerta	*door opening pedal*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar



AGM-752 4.420 €	AGM-1002 6.409 €	AGM-1003 5.406 €	AGM-1004 5.442 €	AGM-2005 6.920 €

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

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 2/1	cajones *drawers*	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
AGM-750	-2°C +8°C -20°C -15°C	680	2130	860	2	0	2	610	230V-50Hz	R290	502+361	296+642
AGM-1002	-2°C +8°C -20°C -15°C	1370	2130	860	6	0	6	645+645	230V-50Hz	R290	502+606	243+553
AGM-1003/4	-2°C +8°C -20°C -15°C	1370	2130	860	5	0	5	1370	230V-50Hz	R290	845+361	370+642
AGM-2000	-2°C +8°C -20°C -15°C	2055	2130	860	9	0	9	2092	230V-50Hz	R290	845+606	361+553

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible (751), con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave, de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados GN 2/1, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- 75 mm aislamiento perimetral
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 40°C ambiente

Departamento

- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Motor independiente
- Estantes GN 2/1 sobre guías de acero inoxidable

We reserve the right to change specifications without prior notice.

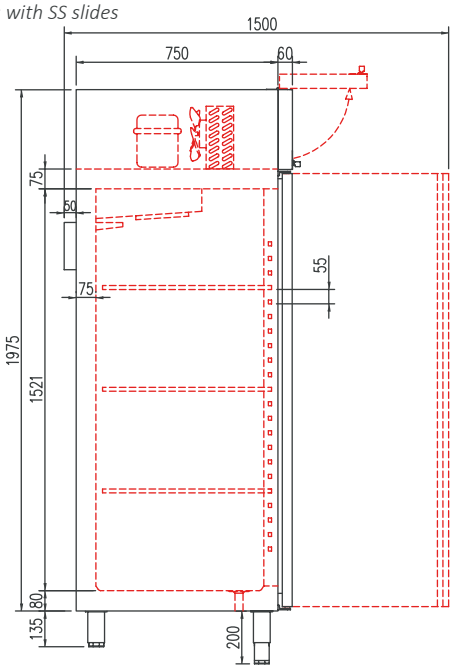
- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense (751)*
- *Key lock as standard*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Interior LED lighting*
- *Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Liftable control panel*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane, zero ODP and GWP*
- *75 mm perimetral insulation*
- *Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature 40°C ambient*

Departament

- *Evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Independent refrigerating units for each department*
- *Fish: Containers with stainless steel slides*
- *GN 2/1 shelves with SS slides*







OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional GN-2/1	*additional shelf GN-2/1*	55 €
par guías adicionales GN-2/1	*additional slidet GN-2/1*	30 €
barras carniceras	*meat bars*	135 €
set 5 ruedas	*set 5 wheels*	135 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	161 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
pedal apertura puerta	*door opening pedal*	205 €
APPCC	*HACCP*	consultar

Armario GN 1/1 - GN 2/1, refrigeración y congelados
GN 1/1 - GN 2/1 cabinet, chiller and freezer

gama
GN FIT
range

GN 1/1



AGR-50	2.250 €
ACG-50	2.919 €



AGRE-50	2.559 €
ACGE-50	3.303 €

GN 1/1 + GN 2/1



AGR-125	NNNN €
ACG-125	NNNN €



AGRE-125	NNNN €
ACGE-125	NNNN €

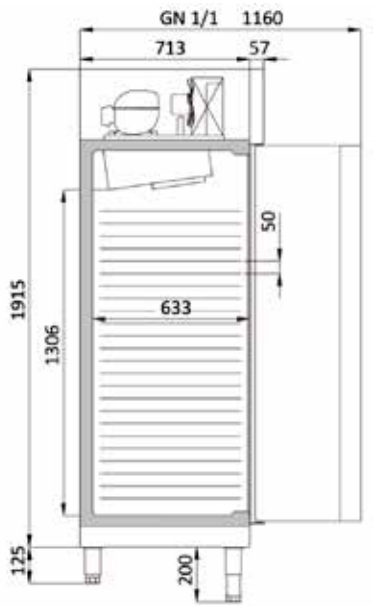
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 1/1	estantes *shelves* GN 2/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
AGR-50	-2°C +8°C	430	2040	770	3	-	-	301	230V-50Hz	R290	271	201	E	5 40°C 40%
ACG-50	-20°C -15°C	430	2040	770	3	-	-	302	230V-50Hz	R290	385	432	E	4 30°C 55%
AGR-125	-2°C +8°C	1250	2040	700	3	3	6	964	230V-50Hz	R290	543	416	D	5 40°C 40%
ACG-125	-20°C -15°C	1250	2040	700	3	3	6	964	230V-50Hz	R290	833	810	E	4 30°C 55%
AGRE-50	-2°C +8°C	430	2040	770	4	-	-	303	230V-50Hz	R290	271	213	-	4 30°C 55%
ACGE-50	-20°C -15°C	430	2040	770	4	-	-	303	230V-50Hz	R290	385	445	-	4 30°C 55%
AGRE-125	-2°C +8°C	1250	2040	700	4	4	8	964	230V-50Hz	R290	543	434	-	4 30°C 55%
ACGE-125	-20°C -15°C	1250	2040	700	4	4	8	964	230V-50Hz	R290	833	828	-	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- AGRE / ACGE doble cristal + LEDS
- Cerradura con llave de serie
- Estantes interiores GN, de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: **AGR** 40°C ***ACG/AGRE/ACGE*** 32°C

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening and magnetic gasket*
- *AGRE / ACGE double glazed door + LEDS*
- *Key lock as standard*
- *GN shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Control panel and engine ventilation shelf , removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature* **AGR** *40°C* ***ACG/AGRE/ACGE*** *32°C*





RVGI-501	2.030 €
CVGI-501	2.720 €



RVGE-501	1.828 €
CVGE-501	2.512 €



RVGI-601	2.284 €
CVGI-601	3.045 €



RVGE-601	2.059 €
CVGE-601	2.824 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	niveles *levels*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
RVG-501	-2°C +8°C	755	1880	720	3 GN2/1	15	532	230V-50Hz	R290	488	290	D	5 40°C 40%
CVG-501	-20°C -15°C	755	1880	720	3 GN2/1	15	532	230V-50Hz	R290	606	491	E	4 30°C 55%
RVG-601	-2°C +8°C	755	2060	720	3 GN2/1	18	607	230V-50Hz	R290	488	290	C	5 40°C 40%
CVG-601	-20°C -15°C	755	2060	720	3 GN2/1	18	607	230V-50Hz	R290	606	491	E	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

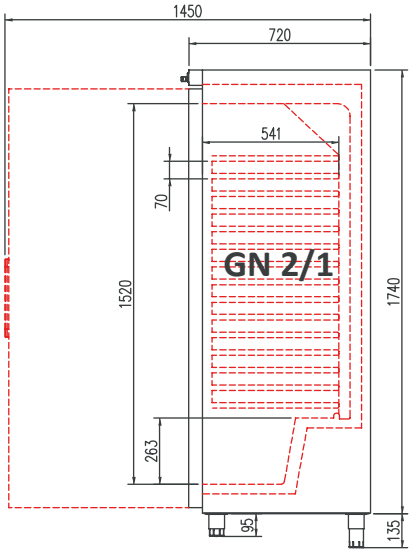
- RVGI, CVGI: Exterior en acero satinado, excepto el respaldo
- RVGE, CVGE:Exterior en acero plastificado blanco, excepto el respaldo
- Interior en poliestireno sanitario
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 95- 135 mm
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Estantes parrilla reforzados, de acero plastificado
- Unidad condensadora libre de mantenimiento
- Evaporador sistema placa fría con ventilador y recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura ambiente de trabajo: RVG 40°C CVG 32°C
- Cerradura de serie

We reserve the right to change specifications without prior notice.

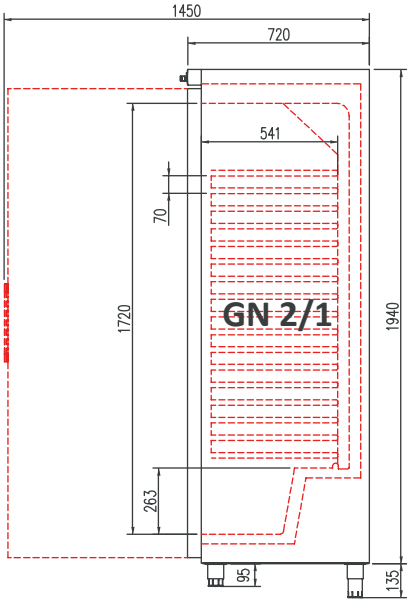
- *RVGI, CVGI: Stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *RVGE,CVGE: Exterior in white plastic coated steel, rear side galvanized panel*
- *Interior of polystyrene, with health certification*
- *AISI -304 adjustable legs, 95 to 135 mm*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Reinforced shelves made of plasticized steel*
- *Condenser unit without maintenance*
- *Fan assisted cold plate evaporator with epoxi anticorrosion coating*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- *Operating ambient temperature: : RVG 40°C CVG 32° C*
- *Integrated lock as standard*



RVGI-601



RVG-500



RVG-600

Armario refrigerado para PESCADO
FISH cabinet



AP-750 3.371 €



AP-1002 5.429 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	cajones *containers* 40x60	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	clase 2015/1094 EN16825
AP-750	-5°C -1°C	680	2130	860	7	7	645	230V-50Hz	R290	743	435	5 40°C 40%
AP-1002	-5°C -1°C	1370	2130	860	14	14	1404	230V-50Hz	R290	845	479	5 40°C 40%

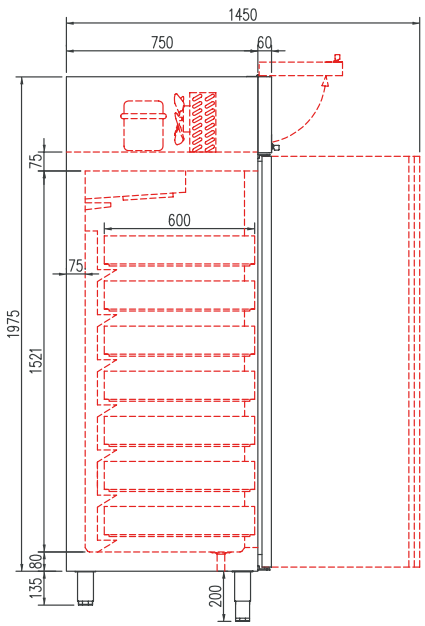
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible (751), con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave, de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura cada 60 mm para parrillas, bandejas o contenedores 60x40
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos elevable
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- 75 mm aislamiento perimetral
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: 40°C

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense (751)*
- *APRV: double glazed door on aluminium frame and LED lighting*
- *Key lock as standard*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *LED lighting*
- *Capacity for 60x40 shelves, containers or trays by stainless steel slides, 60 mm height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Liftable control panel*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane, zero ODP and GWP*
- *75 mm perimetral insulation*
- *Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature: 40°C*





OPCIONES	*OPTIONS*	€
set adicional gías	*additional set guides*	30 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
set 5 ruedas	*set 5 wheels*	135 €
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
pedal apertura puerta	*door opening pedal*	205 €
APPCC	*HACCP*	consultar

Armario PASTELERIA refrigeración y congelados
BAKERY cabinet, chiller and freezer



APR-750	3.061 €
APRV-750	3.515 €
APC-750	3.973 €

APR-750-60x45	3.225 €
APRV-750-60x45	3.684 €
APC-750-60x45	4.139 €

APR-1002	5.040 €
APRV-1002	6.066 €
APC-1002	6.026 €

APR-1002-60x45	5.368 €
APRV-1002-60x45	6.407 €
APC-1002-60x45	6.354 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
APR-750	-2°C +8°C	680	2130	860	-	20	645	230V-50Hz	R290	502	243	C	5 40°C 40%
APC-750	-20°C -15°C	680	2130	860	-	20	645	230V-50Hz	R290	606	553	E	4 30°C 55%
APR-1002	-2°C +8°C	1370	2130	860	-	40	1404	230V-50Hz	R290	845	373	D	5 40°C 40%
APC-1002	-20°C -15°C	1370	2130	860	-	40	1404	230V-50Hz	R290	907	952	E	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible (751), con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- APRV: puerta marco de aluminio con cristal doble + LEDS
- Cerradura con llave, de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura cada 60 mm para parrillas, bandejas o contenedores 60x40
- Bajo pedido, se puede adaptar a bandejas 60x45
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos elevable
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- 75 mm aislamiento perimetral
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: **APR** 40°C ***APC/APRV*** 32°C

* ver pag 143- *see pag 143*

We reserve the right to change specifications without prior notice.

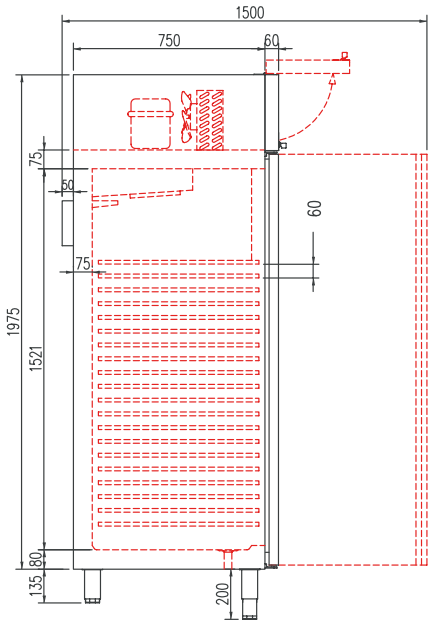
- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense (751)*
- *APRV: double glazed door on aluminium frame and LED lighting*
- *Key lock as standard*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *LED lighting*
- *Capacity for 60x40 shelves, containers or trays by stainless steel slides, 60 mm height adjustable*
- *On demand can be adapted for 60x45 trays*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Liftable control panel*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane, zero ODP and GWP*
- *75 mm perimetral insulation*
- *Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature:* **APR** *40°C* ***APC/APRV*** *32°C*

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

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



APRV-750-60x45



OPCIONES	*OPTIONS*	€
set adicional guías 60x40	*additional set slides 60x40*	24 €
parrilla 60x40	*shelf 60x40*	28 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
set 5 ruedas	*set 5 wheels*	135 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
pedal apertura puerta	*door opening pedal*	205 €
APPCC	*HACCP*	consultar

gama **FIT** *range*



AP-55 NNNN €



APR-55 NNNN €



APRV-55 NNNN €

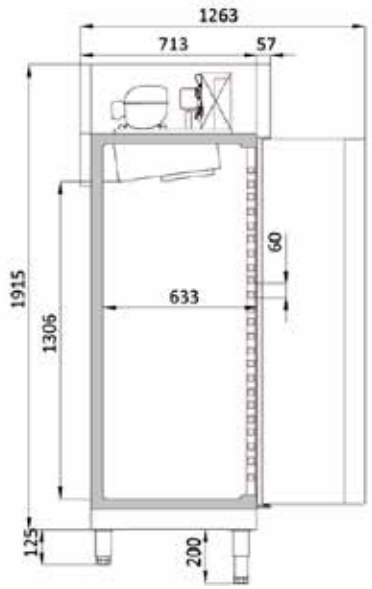
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* 40x60	cajones *containers* 40x60	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
AP-55	-5°C -1°C	530	2040	770	0	7	7	409	230V-50Hz	R290	303	201	-	5 40°C 40%
APR-55	0°C +8°C	530	2040	770	3	0	17	409	230V-50Hz	R290	303	201	E	5 40°C 40%
APRV-55	0°C +8°C	530	2040	770	3	0	17	409	230V-50Hz	R290	303	213	-	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

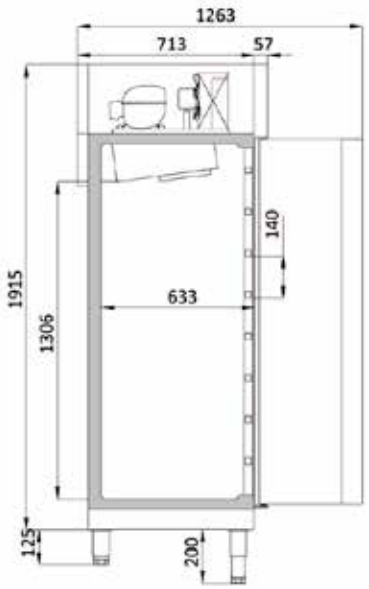
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- APRV doble cristal
- Luz interior LED
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening and magnetic gasket*
- *APRV double glazed door*
- *Interior LED lighting*
- *Capacity for 60x40 shelves, containers or trays by stainless steel slides, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Control panel and engine ventilation shelf , removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature 32°C ambient*



APR-55



APC-55



gama
60x80
range



EG78 PLUS NNNN €

EG80 PLUS NNNN €

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	pares de guías sets of slides 60x80	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante refrigerant
EG78	-2°C+8°C	820	2140	1010	805	900	10	230V - 50 Hz	R290
EG80	-25°C-10°C	820	2140	1010	1060	900	10	230V - 50 Hz	R290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

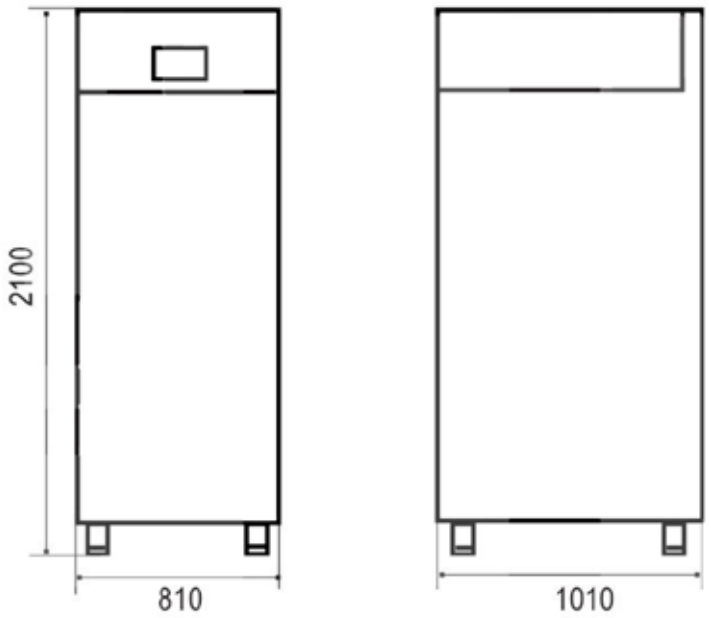
EG78
Para a una correcta y controlada ventilación del producto, gracias a un sistema frigorífico infatigable, al servicio del usuario.
Cámara para refrigeración, con gran volumen interior (900 L.) con capacidad hasta 20 bandejas 600x800.
Ideal para conservar productos frescos, pastelería y panadería.

EG80
Diseñado para la conservación a temperatura negativa de una gran cantidad de productos.
Gracias a sus 900 L. de capacidad interior y a la uniforme distribución de la corriente de aire, permite conservar por muchas horas el producto sin pérdida de volumen.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

EG78
For a corrected and controlled ventilation of the prod-uct and for an inde-fatigable system at your service.
Great capacity for the positive preservation, till 20 trays 600x800. Ideal to keep pastry and fresh prod-ucts.

EG80
Born for the negative conservation of large quantity of product.
Thanks to its 900 liters of capacity and to a uni-form system of ventilation that keep also after several hours the air structure without losses of volume.





AER-401	2.299 €
AER-402	2.373 €
AEC-401	2.982 €
AEC-402	3.050 €



AERE-401	2.536 €
AECE-401	3.218 €



AP-400	2.876 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	cajones *containere*	pares de guía *sets of slides*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
AER-400	-2°C +8°C	600	1900	650	3	0	0	337	230V-50Hz	R290	502	243	D	5 40°C 40%
AEC-400	-20°C -15°C	600	1900	650	3	0	0	337	230V-50Hz	R290	606	546	E	4 30°C 55%
AP-400	-5°C -1°C	600	1900	650	5	5	0	337	230V-50Hz	R290	502	330	-	5 40°C 40%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: **AER / AEC / AP / AEM** 40°C **AERE / AECE** 32°C

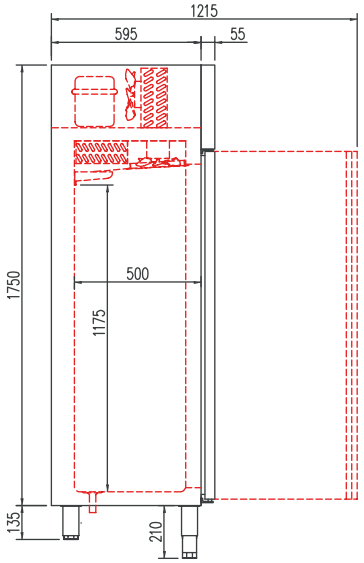
AP-400: Contenedores plásticos 410x460x150 sobre estantes de alambre en acero plastificado
AERE: doble cristal + LEDS
AECE: triple cristal + LEDS
AERE / AECE-400: 4 estantes

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *LED lighting*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Control panel and engine ventilation shelf , removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature :* ***AER / AEC / AP/ AEM*** *40°C* ***AERE / AECE*** *32° C*

AP-400*: Plastic containers 410x460x150 on shelves*
AERE*: double glazed door + LEDS*
AECE*: triple glazed door + LEDS*
AERE / AECE-400*: 4 shelves*

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
parrilla adicional	*extra shelf*	32 €
set adicional guías (125)	*slides extra set (125)*	30 €
cerradura puerta inox	*solid door lock*	30 €
cerradura puerta cristal	*glass door lock*	61 €
barras carniceras	*bars for meat set*	135 €
set 4 ruedas	*4 castors set*	108 €
tropicalizado 43°C	*tropicalized to 43°C*	consultar
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar





AER-125-2	3.171 €
AEC-125-2	4.263 €



AEM-125	5.351 €



AERE-125	3.824 €
AECE-125	5.068 €



AP-125	NNNN €



AERP-125	NNNN €



AERPE-125	NNNN €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	cajones *containers*	pares de guía *sets of slides*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
AER-125	-2°C +8°C	1250	2040	700	6	0	6	964	230V-50Hz	R290	543	416	D	5 40°C 40%
AEC-125	-20°C -15°C	1250	2040	700	6	0	6	964	230V-50Hz	R290	833	810	E	4 30°C 55%
AEM-125	-2°C +8°C -20°C -15°C	1250	2040	700	6	0	6	830	230V-50Hz	R290	271+385	213+432	-	4 30°C 55%
AERE-125	0°C +8°C	1250	2040	770	8	0	8	979	230V-50Hz	R290	543	434	-	4 30°C 55%
AP-125	-5°C -1°C	1250	2040	770	-	14	14	979	230V-50Hz	R290	833	810	-	4 30°C 55%
AERP-125	0°C +8°C	1250	2040	770	-	0	38	979	230V-50Hz	R290	543	416	-	4 30°C 55%
AERPE-125	0°C +8°C	1250	2040	770	-	0	38	979	230V-50Hz	R290	543	434	-	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

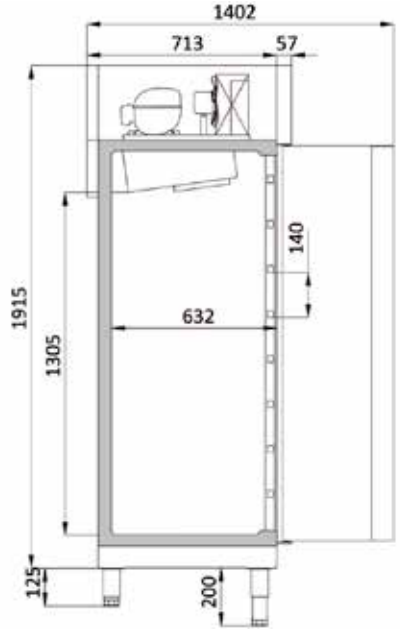
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: **AER / AEC / AP / AEM** 40°C **AERE / AECE** 32°C

AP-125: Contenedores plásticos para pescado
AERP-125: capacidad bandejas o estanes 60x40

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening and magnetic gasket*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *LED lighting*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Control panel and engine ventilation shelf , removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature :* ***AER / AEC / AP/ AEM*** *40°C* ***AERE / AECE*** *32° C*

AP-400*: Plastic containers for fish*
AERP-125*: 60x40 capacity*





ACR-751	2.489 €
ACC-751	3.483 €



ACR-752	2.549 €
ACC-752	3.543 €

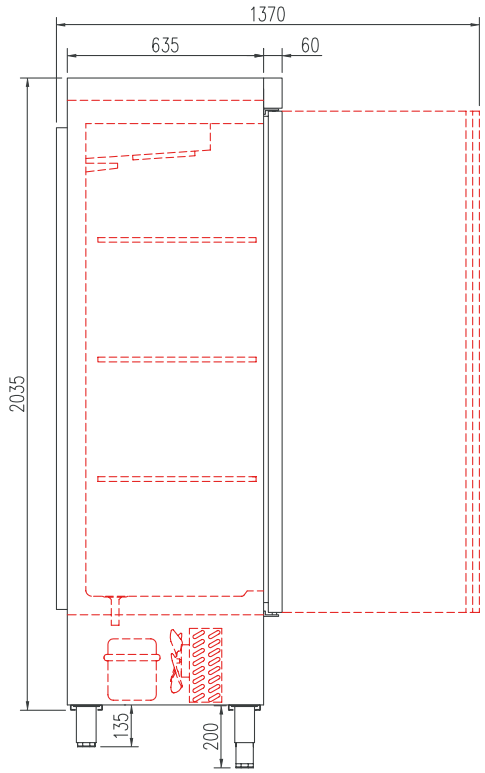
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
ACR-750	-2°C +8°C	680	2160	735	3	505	230V-50Hz	R290	502	232	C	5 40°C 40%
ACC-750	-20°C -15°C	680	2160	735	3	505	230V-50Hz	R290	606	553	E	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- **70 mm** aislamiento en costados
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Interior LED lighting*
- *Reinforced shelves made of plasticized steel*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Control panel and engine ventilation shelf , removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- ***70 mm** sides insulation*
- *Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*



OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional	*additional shelf*	35 €
barras carncineras	*meat bars*	135 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	25 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar



ACR-752











ACR-1302	3.391 €
ACC-1302	4.541 €



ACR-1303	3.466 €
ACC-1303	4.610 €



ACR-1304	3.495 €
ACC-1304	4.678 €

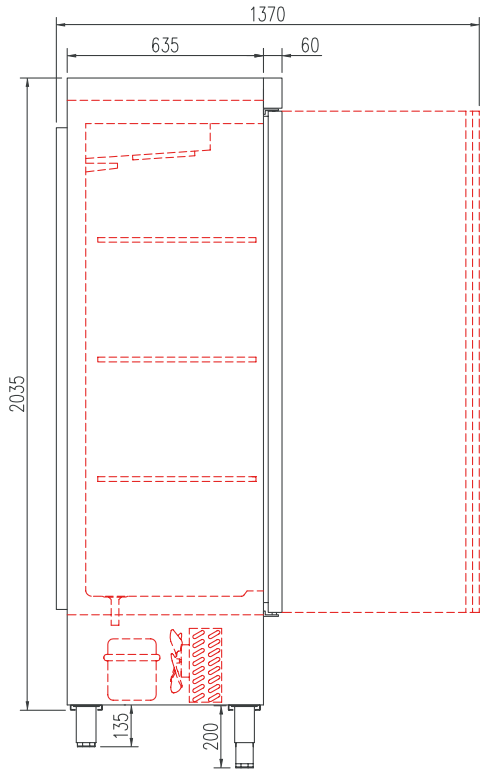
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
ACR-1300	-2°C +8°C	1370	2160	735	6+3	1201	230V-50Hz	R290	845	373	D	5 40°C 40%
ACC-1300	-20°C -15°C	1370	2160	735	6+3	1201	230V-50Hz	R290	907	952	E	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- **70 mm** aislamiento en costados
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening and magnetic gasket*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Interior LED lighting*
- *Reinforced shelves made of plasticized steel*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Control panel and engine ventilation shelf , removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- ***70 mm** sides insulation*
- *Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*



OPCIONES	***OPTIONS***	€
parrilla adicional	*additional shelf*	35 €
parrilla intermedia adicional	*extra middle shelf*	20 €
barras carncineras	*meat bars*	135 €
set 5 ruedas	*set 5 wheels*	135 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	30 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar



ACC-1303









ACR-2003	4.911 €
ACC-2003	6.163 €



ACR-2004	4.965 €
ACC-2004	6.209 €



ACR-2005	5.022 €
ACC-2005	6.281 €



ACR-2006	5.075 €
ACC-2006	6.339 €

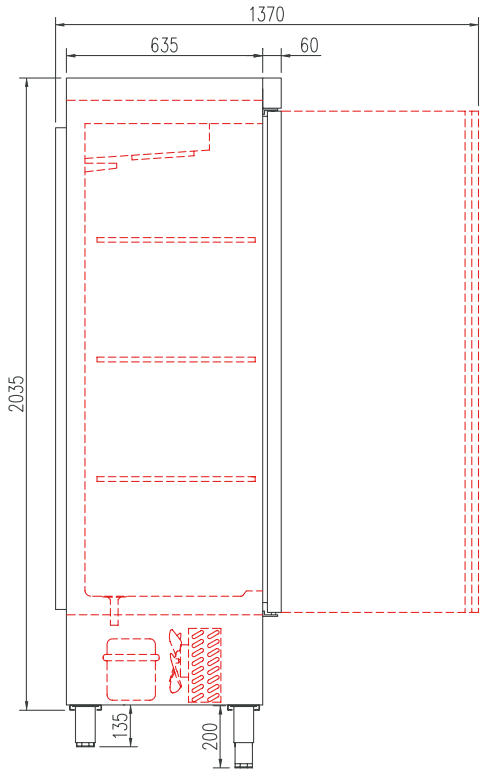
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
ACR-2000	-2°C +8°C	2055	2160	735	9+6	1852	230V-50Hz	R290	1702	897	E	5 40°C 40%
ACC-2000	-20°C -15°C	2055	2160	735	9+6	1852	230V-50Hz	R290	1814	1680	E	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- **70 mm** aislamiento en costados
- **Control** digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening and magnetic gasket*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Interior LED lighting*
- *Reinforced shelves made of plasticized steel*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Control panel and engine ventilation shelf , removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- ***70 mm** sides insulation*
- *Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*



OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional	*additional shelf*	35 €
parrilla intermedia adicional	*extra middle shelf*	20 €
barras carncineras	*meat bars*	135 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	161 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	30 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar



ACR-2006







ACRV-751	3.024 €
ACCV-751	4.049 €



ACRV-1302	4.493 €
ACCV-1302	5.916 €



ACRV-2003	6.251 €
ACCV-2003	7.332 €

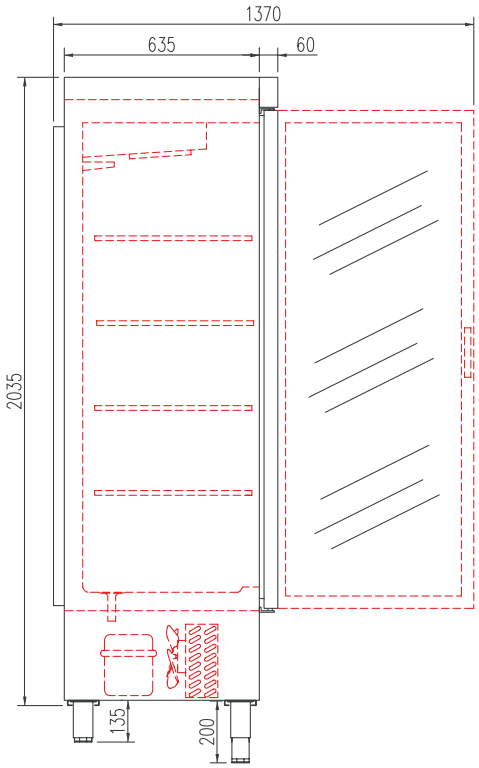
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
ACRV-751	-2°C +8°C	680	2160	735	4	505	230V-50Hz	R290	502	260	D	5 40°C 40%
ACCV-751	-20°C -15°C	680	2160	735	4	505	230V-50Hz	R290	606	560	E	3 25°C 60%
ACRV-1302	-2°C +8°C	1370	2160	735	8+4	1201	230V-50Hz	R290	845	396	E	4 30°C 55%
ACCV-1302	-20°C -15°C	1370	2160	735	8+4	1201	230V-50Hz	R290	907	957	E	3 25°C 60%
ACRV-2003	-2°C +8°C	2055	2160	735	12+8	1852	230V-50Hz	R290	1702	943	E	4 30°C 55%
ACCV-2003	-20°C -15°C	2055	2160	735	12+8	1852	230V-50Hz	R290	1814	1726	E	3 25°C 6-%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible (751), con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- ACRV: Doble cristal + LEDs, ACCV: Triple cristal + LEDs
- Estantes parrilla reforzados, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- **70 mm** aislamiento en costados
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense (751)*
- *ACRV: Double glazed door + LEDs, ACCV: Triple glazed door + LEDs*
- *Reinforced shelves made of plasticized steel*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Control panel and engine ventilation shelf , removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- ***70 mm** sides insulation*
- *Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature 32°C*



OPCIONES	***OPTIONS***	€
parrilla adicional	*additional shelf*	35 €
parrilla intermedia adicional	*extra middle shelf*	20 €
barras carncineras	*meat bars*	135 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
set 5 ruedas	*set 5 wheels*	135 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	161 €
cerradura puerta cristal	*glass door lock*	61 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar

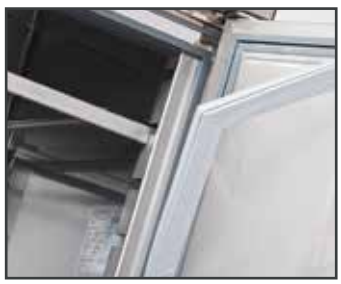


ACRV-1302

Serigrafiado perimetral
Perimetral serigraphy



ACRV-751







ADP-1302 4.645 €



ADP-1303 4.317 €



ADP-1304 4.451 €



ADP-2005 5.929 €

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

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	cajones *drawers*	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
ADP-1302	-2°C +8°C -5°C -1°C	1370	2160	735	3	6	6	1010	230V-50Hz	R290	502+245	253+431
ADP-1303/4	-2°C +8°C -5°C -1°C	1370	2160	735	4+1	3	3	1165	230V-50Hz	R290	845+502	372+369
ADP-2005	-2°C +8°C -5°C -1°C	2055	2160	735	6+3	6	6	1725	230V-50Hz	R290	845+845	370+431

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 40° 40% ambiente

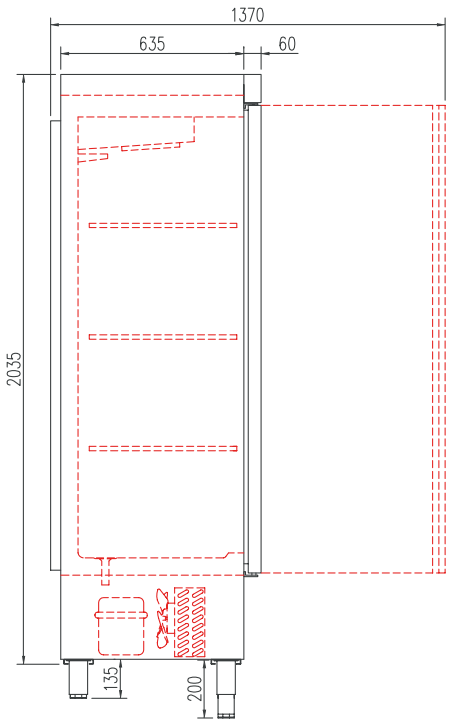
Departamento de pescado
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Motor independiente
- Temperatura de trabajo-4°C +4°C a 40°C ambiente
- Contenedores plástico, sobre guías inox



We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening and magnetic gasket*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Interior LED lighting*
- *Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Control panel and engine ventilation shelf , removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature 40° 40% ambient*

Fish door
- *Evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Independent refrigerating units for each department*
- *Operating temperature -4°C +4°C , 40° C ambient*
- *Plastic containers as standard, on stainless steel slides*



OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional	*additional shelf*	35 €
parrilla intermedia adicional	*extra middle shelf*	20 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	30 €
barras carncineras	*meat bars*	135 €
set 5 ruedas	*set 5 wheels*	135 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	161 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar



ACM-1302 5.389 €



ACM-1303 4.606 €



ACM-1304 4.659 €



ACM-2005 5.907 €

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

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	cajones *drawers*	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
ACM-1302	-2°C -20°C +8°C -15°C	1370	2115	735	6	0	0	1165	230V-50Hz	R290	820+398	523+445
ACM-1303/4	-2°C -20°C +8°C -15 °C	1370	2115	735	4+1	0	0	1165	230V-50Hz	R290	845+606	361+553
ACM-2005	-2°C -20°C +8°C -15 °C	2055	2115	735	9+3	0	0	1725	230V-50Hz	R290	845+361	370+642

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 40°C ambiente

Departamento de congelados

- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento protector
- Motor independiente
- Temperatura de trabajo-20°C-15°C a 40°C ambiente

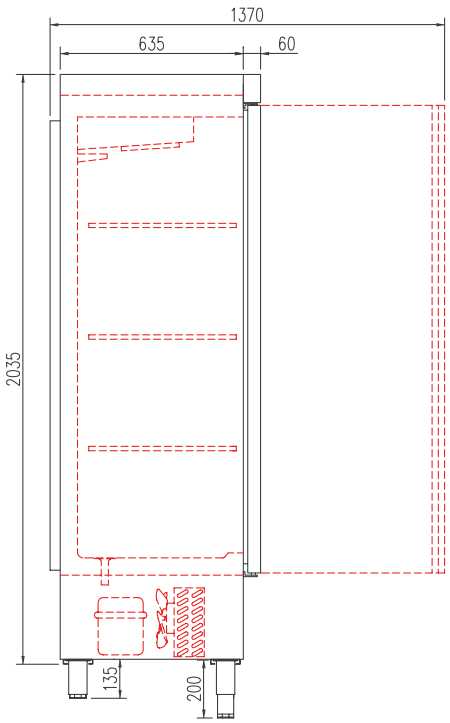
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening and magnetic gasket*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Interior LED lighting*
- *Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Control panel and engine ventilation shelf , removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature 40° C ambient*

Low temperature door

- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Independent refrigerating units for each department*
- *Operating temperature -20°C -15°C , 40°C ambient*





OPCIONES	***OPTIONS***	€
parrilla adicional	*additional shelf*	35 €
parrilla intermedia adicional	*extra middle shelf*	20 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	30 €
barras carncineras	*meat bars*	135 €
set 5 ruedas	*set 5 wheels*	135 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	161 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar



ACR-55-1 2.319 €
ACC-55-1 3.114 €



ACR-55-2 2.376 €
ACC-55-2 3.201 €



ACR-125-2 4.263 €
ACC-125-2 4.263 €



ACR-125-3 3.223 €
ACC-125-3 4.322 €



ACR-125-4 3.266 €
ACC-125-4 4.368 €



ACM-125 5.351 €

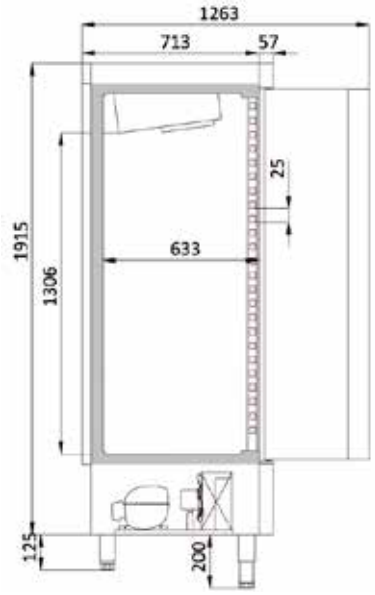
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares de guías *sets of slides*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
ACR-55	-2°C +8°C	530	2040	770	3	3	409	230V-50Hz	R290	303	207	D	5 40°C 40%
ACR-125	-2°C +8°C	1250	2040	700	6	6	964	230V-50Hz	R290	543	416	D	5 40°C 40%
ACC-55	-20°C -15°C	540	2040	770	3	3	409	230V-50Hz	R290	495	474	E	4 30°C 55%
ACC-125	-20°C -15°C	1250	2040	700	6	6	964	230V-50Hz	R290	833	810	E	4 30°C 55%
ACM-125	2°C -20°C +8°C -15°C	1250	2040	700	6	6	830	230V-50Hz	R-290	271+385	213+432	-	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

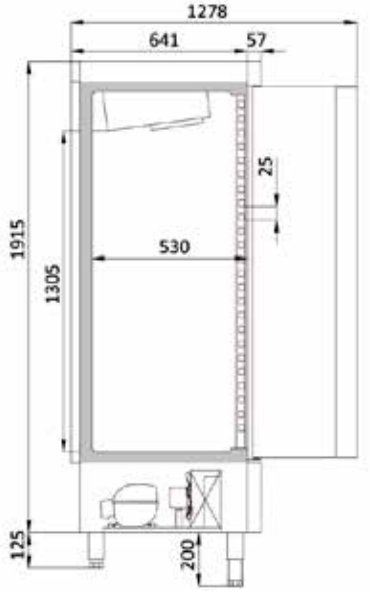
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- ACRV / ACCV doble cristal
- Luz interior LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening and magnetic gasket*
- *ACRV / ACCV double glazed door*
- *LED lighting*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Control panel and engine ventilation shelf , removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature 32°C ambient*



ACR-55



ACR-125



ACRV-55	2.644 €
ACCV-55	3.303 €



ACRV-125	3.824 €
ACCV-125	5.068 €



ACRP-125-14	3.976 €



ACRP-125-40	3.714 €
ACCP-125-40	4.811 €



ACRP-125-40	3.714 €
ACCP-125-40	4.811 €

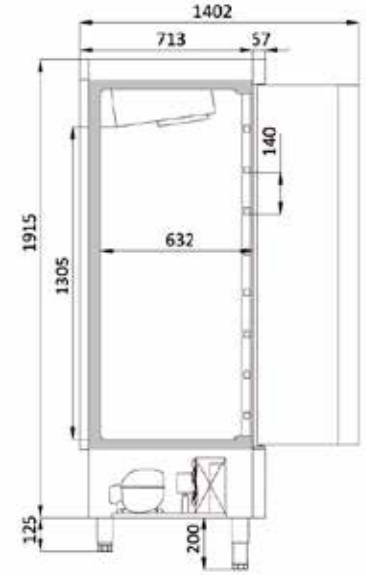
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares de guías *sets of slides*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	clase 2015/1094 EN16825
ACRV-55	-2°C +8°C	540	2040	770	4	4	409	230V-50Hz	R290	303	207	4 30°C 55%
ACRV-125	-2°C +8°C	1250	2040	700	8	8	964	230V-50Hz	R290	543	434	4 30°C 55%
ACCV-55	-20°C -15°C	540	2040	770	4	4	409	230V-50Hz	R290	495	485	4 30°C 55%
ACRP-125-14	-5°C -1°C	1250	2040	700	-	14	979	230V-50Hz	R290	833	810	4 30°C 55%
ACRP-125-40	0°C +8°C	1250	2040	700	6	34	979	230V-50Hz	R290	543	434	4 30°C 55%
ACCP-125-40	-20°C -15°C	1250	2040	700	6	34	979	230V-50Hz	R290	833	810	4 30°C 55%
ACRPV-125-40	2°C +8°C	1250	2040	700	6	34	979	230V-50Hz	R290	543	434	4 30°C 55%
ACCPV-125-40	-20°C -15°C	1250	2040	700	6	34	979	230V-50Hz	R290	833	824	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

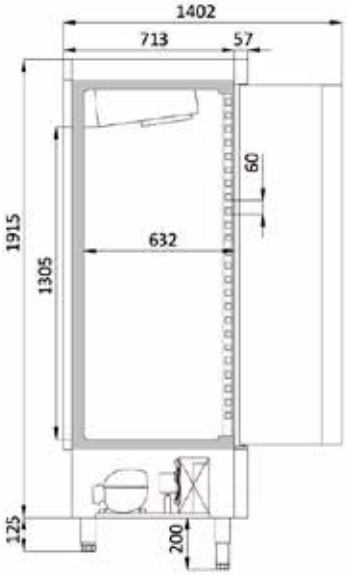
- Modelo 14: cajas para pescado
- Modelos 40: capacidad bandejas / parrillas pasteleras 60x40
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- ACRV / ACCV doble cristal
- Luz interior LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *Model 14: fish containers*
- *Models 40: capacity for 60x40 trays or shelves*
- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening and magnetic gasket*
- *ACRV / ACCV double glazed door*
- *LED lighting*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Control panel and engine ventilation shelf , removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature 32°C ambient*



ACRP-125-14



ACRP-125-40

TRADITION UNITED WITH HIGH TECHNOLOGY

Salami curing is a ***time-honoured technique*** *that has been passed down through generations.*

The process of ***heat drying and fermenting*** *results in a* ***unique and flavorful product****.*

This process requires a ***dedicated temperature and humidity-controlled space****, as well as* ***specialized equipment****.*

In our own experience, ***different clients need different configurations to get the same excellent final product.***

The origins of salami-making can be traced back to ancient civilizations, particularly the Romans, who are believed to have introduced the technique to Europe. Salami was a popular food as it was a compact and long-lasting source of protein.

Salami curing is a process of ***preserving meat by using salt and other ingredients, such as spice****s, to prevent the growth of harmful bacteria. The mixture is then* ***stuffed into casings and left to ferment and dry for several weeks or months****, depending on the desired flavour and texture.*

During the fermentation process, lactic acid bacteria break down the sugars in the meat which lowers the pH of the meat. This creates an acidic environment that inhibits the growth of harmful bacteria and gives the salami its distinctively flavour.

As the salami dries, it ***loses moisture and becomes denser****, resulting in a firmer texture. The drying process also concentrates the flavours of the spices and curing agents.*

In addition to the flavour, salami curing also provides a longer shelf life for the meat.

*The s***alt, curing agents and controlled procedure of temperature and humidity** *help to prevent spoilage.*



TRADICIÓN UNIDA A LA ALTA TECNOLOGÍA



El **curado de embutidos**, es una técnica tradicional que se ha transmitido de generación en generación.

El proceso de ***estufaje, fermentación y secado,*** da como resultado un producto único y muy apreciado para el consumo.

Este proceso requiere un **espacio dedicado con temperatura y humedad controladas**, así como un **equipo especializado**.

En nuestra experiencia, **diferentes clientes necesitan diferentes configuraciones para obtener el mismo excelente producto final**.

Los orígenes de la elaboración del salami se remontan a civilizaciones antiguas, en particular a los romanos, quienes se cree que introdujeron la técnica en Europa. El salami era un alimento popular ya que era una fuente de proteína compacta y duradera.

El curado de embutidos, es un proceso de **conservación mediante el uso de sal y otros ingredientes como especias**, para evitar el crecimiento de bacterias dañinas. Esta mezcla se deja **fermentar y secar durante varias semanas o meses**, según el sabor y la textura deseados.

Durante el proceso de fermentación, las bacterias del ácido láctico descomponen los azúcares de la carne, lo que reduce el pH de la carne. Esto crea un ambiente ácido que inhibe el crecimiento de bacterias dañinas y le da al embutido su distintivo sabor.

A medida que avanza el proceso, el embutido **pierde humedad y se vuelve más denso**, lo que resulta en una textura más firme. El proceso de secado también concentra los sabores de las especias.

Además del sabor, el curado del embutido prolonga la vida útil de la carne.

La **sal, el curado y el procedimiento controlado en temperatura y humedad** ayudan a prevenir el deterioro.

CORECO GOURMET



ASC-751 3.420 €



ASCV-751 3.915 €



ASC-S-751 2.920 €



ASC-ES-752 4.244€

mod.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	barras carniceras *butcher bars*	volumen *capacity* (L)	estufaje *dripping*	secado *drying*	voltaje *voltage*	rango *range* °C	capacidad *capacity* max. Kg.	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	estufaje *dripping* max. W	secado *drying* max. W	clase 2015/1094 EN16825
ASC-751	680	2160	735	op.	3 KIT	505	✔	✔	230V-50Hz	+4°C +30°C	30	R290	490	556	265	5 40°C 40%
ASCV-751	680	2160	735	op.	3 KIT	505	✔	✔	230V-50Hz	+4°C +30°C	30	R290	490	556	285	5 40°C 40%
ASC-S-751	680	2160	735	op.	3 KIT	505	no	✔	230V-50Hz	+4°C +16°C	30	R290	490	-	265	5 40°C 40%
ASC-ES-752	680	2160	735	op.	2 KIT	245+245	✔	✔	230V-50Hz	+22°C +30°C	15	R290	315	556	180	5 40°C 40%
										+4°C +16°C	15	R290	315	-	180	5 40°C 40%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- ASCV: Luz interior LED tonos rojizos
- KITS barras carniceras (3 barras por cada Kit), estante opcionales.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Resistencias para ciclo de estufaje, con termostato de seguridad de rearme automático (50°C OFF, 35°C ON)
- Ventiladores funcionamiento independiente frio- calor- humedad
- Estufaje con sistema para renovación y purificación de aire
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero ODP y GWP
- **70 mm** aislamiento en costados
- Control digital con eficiente gestión del consumo de energía y HACCP por conexión WIFI o BT (opcionales)
- 6 programas pre-configurados, reprogramables según necesidad del proceso.
- Cada programa cuenta con hasta 8 ciclos ajustables en tiempo, temperatura y humedad (sólo en modo secado)

- **ASC y ASCV**: un recinto para estufaje y secado
- **ASC-S**: un recinto sólo para secado
- **ASC-ES**: dos recintos independientes, una para estufaje y otro para secado

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, with curved edges and embedded bottom*
- *Reversible opening doors, with automatic closing system and magnetic seal (remains open when opening over 90 °)*
- *Embedded stainless steel door*
- *ASCV: Soft pink LED interior light*
- *Meat bars KITS (3 bars for each Kit), shelves on demand.*
- *Feet in stainless steel tube adjustable in height 135 - 200 mm*
- *Removable control panel and motor ventilation gride*
- *Ventilated condensing unit*
- *Resistances for dripping cycles, with automatic reset safety thermostat (50°C OFF, 35°C ON)*
- *Fans independent operation cold - heat - humidity*
- *Dripping process with air purification and renewal system*
- *Evaporator forced draft system, with anti-corrosion epoxy coating*
- *Forced draft fans stop when the door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP*
- ***70 mm** insulation on sides*
- *Digital control, efficient management of energy consumption and HACCP by WIFI or BT module 8on demmand)*
- *6 pre-set recipes, re-programablesfor particular curing process needs.*
- *Up to 8 phases for each recipe adjustables in time, temperature and humidity (only for drying)*

- **ASC y ASCV**: *one section for dripping a drying*
- **ASC-S**: *one section just for dripping*
- **ASC-ES**: *two independent sections, one for dripping and one for drying*





CICLO - *CYCLE*	renovación *renewal*	tiempo- *time* min	tiempo- *time* max	temp. min	temp. max	humedad- *humidity* min	humedad- *humidity* max
ESTUFAJE - *DRIPPING*	si / *yes*	1 h	240 h	*22°C	*30°C	no	no
SECADO - *DRYING*	no	1 h	240 h	4°C	16°C	**50%	**90%

*equipo frig. de apoyo- *with frig device*
**sin aporte exterior- *no external inlet needed*



OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional	*additional shelf*	35 €
parrilla intermedia adicional	*extra middle shelf*	20 €
barras carncineras	*meat bars*	135 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	30 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
Conexíon WIFI o BT	*WIFI or BT module*	146 €







Estantes opcionales
Optional shelves

+4°C
+30°C

50%
90%

LEDs



ASCV-1302



ASC-ES-752

ASC-S-751








ASC-1302	5.054 €

ASCV-1302	6.092 €

ASC-S-1302	4.190 €

ASC-ES-1303	5.930 €

mod.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	barras carniceras *butcher bars*	volumen *capacity* (L)	estufaje *dripping*	secado *drying*	voltaje *voltage*	rango *range* °C	capacidad *capacity* max. Kg.	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	estufaje *dripping* max. W	secado *drying* max. W	clase 2015/1094 EN16825
ASC-1302	1370	2160	735	op.	3 KIT	1201	✔	✔	230V-50Hz	+4°C +30°C	60	R290	750	815	360	5 40°C 40%
ASCV-1302	1370	2160	735	op.	3 KIT	1201	✔	✔	230V-50Hz	+4°C +30°C	60	R290	750	815	400	5 40°C 40%
ASC-S-1302	1370	2160	735	op.	3 KIT	1201	no	✔	230V-50Hz	+4°C +16°C	60	R290	750	-	360	5 40°C 40%
ASC-ES-1303	1370	2160	735	op.	2 KIT	956+245	✔	✔	230V-50Hz	+22°C +30°C	45	R290	315	556	180	5 40°C 40%
										+4°C +16°C	15	R290	750	-	360	5 40°C 40%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- ASCV: Luz interior LED tonos rojizos
- KITS barras carniceras (3 barras por cada Kit), estante opcionales.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Resistencias para ciclo de estufaje, con termostato de seguridad de rearme automático (50°C OFF, 35°C ON)
- Ventiladores funcionamiento independiente frio- calor- humedad
- Estufaje con sistema para renovación y purificación de aire
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero ODP y GWP
- **70 mm** aislamiento en costados
- Control digital con eficiente gestión del consumo de energía y HACCP por conexión WIFI o BT (opcionales)
- 6 programas pre-configurados, reprogramables según necesidad del proceso.
- Cada programa cuenta con hasta 8 ciclos ajustables en tiempo, temperatura y humedad (sólo en modo secado)

- **ASC y ASCV**: un recinto para estufaje y secado
- **ASC-S**: un recinto sólo para secado
- **ASC-ES**: dos recintos independientes, una para estufaje y otro para secado

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, with curved edges and embedded bottom*
- *Doors with automatic closing system and magnetic seal (remains open when opening over 90 °)*
- *Embedded stainless steel door*
- *ASCV: Soft pink LED interior light*
- *Meat bars KITS (3 bars for each Kit), shelves on demand.*
- *Feet in stainless steel tube adjustable in height 135 - 200 mm*
- *Removable control panel and motor ventilation gride*
- *Ventilated condensing unit*
- *Resistances for dripping cycles, with automatic reset safety thermostat (50°C OFF, 35°C ON)*
- *Fans independent operation cold - heat - humidity*
- *Dripping process with air purification and renewal system*
- *Evaporator forced draft system, with anti-corrosion epoxy coating*
- *Forced draft fans stop when the door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP*
- ***70 mm** insulation on sides*
- *Digital control, efficient management of energy consumption and HACCP by WIFI or BT module 8on demmand)*
- *6 pre-set recipes, re-programablesfor particular curing process needs.*
- *Up to 8 phases for each recipe adjustables in time, temperature and humidity (only for drying)*

- **ASC y ASCV**: *one section for dripping a drying*
- **ASC-S**: *one section just for dripping*
- **ASC-ES**: *two independent sections, one for dripping and one for drying*




CICLO - *CYCLE*	renovación *renewal*	tiempo- *time*		temp.		humedad- *humidity*	
		min	max	min	max	min	max
ESTUFAJE - *DRIPPING*	si / *yes*	1 h	240 h	*22°C	*30°C	no	no
SECADO - *DRYING*	no	1 h	240 h	4°C	16°C	**50%	**90%

*equipo frig. de apoyo- *with frig device*
**sin aporte exterior- *no external inlet needed*



OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional	*additional shelf*	35 €
parrilla intermedia adicional	*extra middle shelf*	20 €
barras carncineras	*meat bars*	135 €
set 5 ruedas	*set 5 wheels*	135 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	30 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
Conexíon WIFI o BT	*WIFI or BT module*	146 €






Estantes opcionales
Optional shelves

+4°C
+30°C

50%
90%



ASC-ES-1303



ASC-1302

ASC-S-1302



PRODUCT EXCELLENCE, THE MVP

*The **dry ageing process** is a time-honoured technique that results in a superior product with a unique flavour profile for butcher experts looking to offer a premium product to their customers.*

*The dry ageing process requires a **dedicated temperature and humidity-controlled space**, as well as **specialized usser&equipment.***

Every expert has their own experience and for that, our professional cabinets let'em the chance to adjust the process.

*Our smart ageing technology takes **the simple way out of the process**, allowing you to create the **tastiest meats**.*

*The dry ageing meat process has been used as a way to preserve meat. It involves hanging whole cuts of meat in a t**emperature and humidity-controlled environment for a period of time**, allowing natural enzymes to break down the connective tissues and fat,* **enhancing the flavour and tenderness of the meat.**

*This process typically takes **several weeks,** during which **the meat loses moisture,** resulting in a more concentrated flavour. The controlled temperature and humidity prevent spoilage and the growth of harmful bacteria while allowing for the development of the **meat's natural flavour.***

The enzymes that break down the connective tissues and muscle fibres also break down the fat, resulting in a more tender and flavorful cut of meat. The meat also takes on a unique flavour that is highly sought after by meat connoisseurs. The resulting meat has superior flavour and tenderness which translates into a better experience for those who can offer dry-aged beef to their customers



MADURACION DE CARNES

DRY AGED meat

EL PROTAGONISTA, LA EXCELENCIA DEL PRODUCTO



El proceso de **madurado en seco** es una técnica tradicional que da como resultado un producto superior con un perfil de sabor único para los carniceros expertos que buscan ofrecer un producto premium a sus clientes.

El proceso de envejecimiento en seco **requiere un espacio dedicado con temperatura y humedad controladas,** así como **equipo y usuario especializados.**

Cada experto tiene su propia experiencia y para eso, nuestros gabinetes profesionales les dan la oportunidad de ajustar el proceso.

Nuestra tecnología de maduración inteligente **simplifica el proceso** y le permite crear las **carnes más sabrosas.**

El proceso de maduración de la carne en seco se ha utilizado como una forma de conservar la carne. Se trata de mantener cortes enteros de carne en un **ambiente con temperatura y humedad controladas durante un período de tiempo**, lo que permite que las enzimas naturales actúen sobre los tejidos y grasa, **mejorando el sabor y la ternura de la carne**.

Este proceso suele durar **varias semanas**, durante las cuales **la carne pierde humedad**, lo que da como resultado un sabor más concentrado. L**a temperatura y la humedad controladas** evitan el deterioro y el crecimiento de bacterias dañinas al mismo tiempo que permiten el desarrollo del **sabor natural de la carne.**

Gracias a las características que el madurado aporta a la carne, al final del proceso se obtiene un corte de carne más tierno y sabroso, con sabor único muy buscado y apreciado por los paladares que buscan una experiencia diferente.
Este resultado, sólo es posible uniendo la experiencia del carnicero experto con el mejor equipamiento profesional desarrollado para este particular proceso.

CORECO GOURMET



DAV-200-P 2.159 €



DAV-200 1.584 €



DAV-400 2.494 €

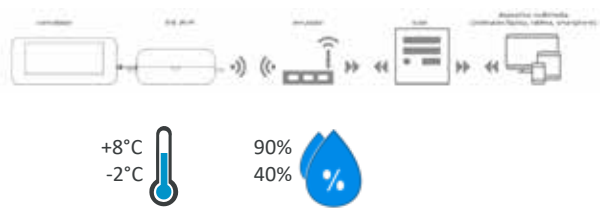
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	barras carniceras *butcher bars*	volumen *capacity* (L)	capacidad carne *meat capacity* (Kg.)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	clase 2015/1094 EN16825
DAV-200	-2°C +8°C	600	900	650	1	1	120	20	230V-50Hz	R290 / R600a	304	201	4 30°C 55%
DAV-400	-2°C +8°C	600	1545	650	2	1	240	55	230V-50Hz	R290	460	241	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

Armarios expositores con temperatura de trabajo dentro del rango -2°+8°C y humedad entre 40% y 90% (sin aporte exterior de agua) Garantizan el control y la seguridad del proceso de envejecimiento de la carne (maduración), con la posibilidad de monitorizar de forma remota o in situ el funcionamiento y ajustes de los equipos, gracias al avanzado sistema de control que incorporan

Display cabinets with working temperature within the range -2°+ 8°C and humidity between 40% and 90% (without external water intake). This guarantee control and safety of the meat aging process, with the possibility of remotely or on-site monitoring of the operation and adjustments of the equipment, thanks to the incorporated advanced control system





- Exterior en acero plastificado negro (inox opcional), excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura), con marco aluminio anodizado y doble cristal con tratamiento bajo-emisivo (reduce condensación de humedad)
- Doble luz interior LED tonos rojizos
- Estantes de acero AISI-304 y barras carniceras
- Bandeja y bloques de sal, opcionales
- Reguladores de altura
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión y filtro de carbón activo
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero ODP y GWP
- Control digital de temperatura y humedad, con eficiente gestión del consumo de energía y HACCP por conexión WIFI o BT (opcionales)

- *Black coated steel (AISI-304 on demand) exterior, except rear side.*
- *AISI-304 stainless steel interior, with curved edges and embedded bottom*
- *Reversible opening doors, with automatic closing system and magnetic weatherstripping (remains open when opening over 90°), with anodized aluminum frame and triple glass with low-emission treatment (reduces moisture condensation)*
- *Double LED interior light, soft pink*
- *SS shelves and meat bar*
- *Salt blocks and tray, on demnad*
- *Height adjusters*
- *Ventilated condensing unit*
- *Evaporator forced draft system, with anti-corrosion epoxy coating and carbon filter*
- *Forced draft fans stop when the door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature and humidity control, efficient management of energy consumption and hACCP by WIFI or BT module*

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
módulo Bluetooth o WIFI	*bluetooth or WIFI set*	146 €
estante adicional	*aditional shelf*	65 €
barras carniceras adicionales	*aditional bars*	117 €
set 4 ruedas	*4 castors set*	108 €
bandeja para 2 bloques sal	*tray for 2 salt blocks*	72 €
bloque de sal 200x100x25	*200x100x25 salt block*	50 € x ud
exterior inox o lacado	*SS exterior or laquered*	consultar
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar



Exterior inox o lacado opcional

SS exterior or lacquered on demand

LEDs



DAV-200



DAV-200-P



DAV-400



DAW-400-NN + DA-200-NI + DAV-400-NI

Combinan con armarios enfriadores de vino, pag. 120
Combine with wine cooler cabinets, pag. 120






DA-400-II / DA-400-NI	3.776 €
DA-750-II / DA-750-NI	4.109 €
DA-1002-II / DA-1002-NI	6.473 €
DA-2003-II / DA-2003-NI	10.163 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	barras carniceras *butcher bars*	volumen *capacity* (L)	capacidad carne *meat capacity* (Kg.)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	clase 2015/1094 EN16825
DA-400	-2°C +8°C	600	1900	650	2	1	320	75	230V-50Hz	R290	488	307	4 30°C 55%
DA-750	-2°C +8°C	680	2130	850	2	1	645	150	230V-50Hz	R290	502	307	4 30°C 55%
DA-1002	-2°C +8°C	1370	2130	850	4	2	1404	300	230V-50Hz	R290	1000	620	4 30°C 55%
DA-2003	-2°C +8°C	2055	2130	850	6	3	2197	450	230V-50Hz	R290	1710	1100	4 30°C 55%

Armarios expositores con temperatura de trabajo dentro del rango -2°+8°C y humedad entre 40% y 90% (sin aporte exterior de agua)
Garantizan el control y la seguridad del proceso de envejecimiento de la carne (maduración), con la posibilidad de monitorizar de forma remota o in situ el funcionamiento y ajustes de los equipos, gracias al avanzado sistema de control que incorporan

Display cabinets with working temperature within the range -2°+ 8°C and humidity between 40% and 90% (without external water intake). This guarantee control and safety of the meat aging process, with the possibility of remotely or on-site monitoring of the operation and adjustments of the equipment, thanks to the incorporated advanced control system









- Exterior en acero plastificado negro o inox, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible (751), con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura), con marco aluminio anodizado y doble cristal con tratamiento bajo-emisivo (reduce condensación de humedad)
- Doble luz interior LED tonos rojizos
- Estantes de acero AISI-304 y barras carniceras
- Bandeja y bloques de sal, opcionales
- Reguladores de altura delanteros y rodillos en la parte trasera para facilirar el desplazamiento
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión y filtro de carbón activo
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero ODP y GWP
- Control digital de temperatura y humedad, con eficiente gestión del consumo de energía y HACCP por conexión WIFI o BT (opcionales)

- *Black coated steel or AISI-304 exterior, except the rear side*
- *AISI-304 stainless steel interior, with curved edges and embedded bottom*
- *Reversible opening doors (751), with automatic closing system and magnetic weatherstripping (remains open when opening over 90°), with anodized aluminum frame and triple glass with low-emission treatment (reduces moisture condensation)*
- *Double LED interior light, soft pink*
- *SS shelves and meat bar*
- *Salt blocks and tray, on demnad*
- *Front height adjusters and rear rollers for easy movement*
- *Ventilated condensing unit*
- *Evaporator forced draft system, with anti-corrosion epoxy coating and carbon filter*
- *Forced draft fans stop when the door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature and humidity control, efficient management of energy consumption and hACCP by WIFI or BT module*

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
módulo Bluetooth o WIFI	*bluetooth or WIFI set*	146 €
estante adicional DA400	*DA400 extra shelf*	65 €
DA750/1002/2003 estante extra	*DA750/1002/2003 extra shelf*	89 €
barras carniceras adicionales	*aditional bars*	135 €
set 4 ruedas	*4 castors set*	108 €
set 5 ruedas	*5 castors set*	135 €
set 6 ruedas	*6 castors set*	161 €
bandeja para 3 bloques sal	*tray for 3 salt blocks*	90 €
bloque de sal 200x100x25	*200x100x25 salt block*	50 € x ud
exterior lacado	*laquered exterior*	consultar
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar

STANDARD	
II	ext. inox + int. inox
	SS ext + SS interior
NI	ext. negro + int. inox
	black ext. + SS interior





LEDs



DA-400-NI

DA-750-NI




CORECO

5

ABATIDORES DE TEMPERATURA
BLAST CHILLERS & FREEZERS

Pag. **192-193** Abatidor 3 niveles
3 levels blast chiller

Pag. **194-195** Abatidor 5 niveles
5 levels blast chiller

Pag. **196-197** Abatidor 7 niveles
7 levels blast chiller

Pag. **198-199** Abatidor 7 niveles horizontal
Horizontal 7 levels blast chiller

Pag. **200-201** ABATIDOR 10 niveles
10 levels blast chiller

Pag. **202-203** ABATIDOR 15 niveles
15 levels blast chiller

CORECO GOURMET



¿Qué es un abatidor?
Un abatidor es un equipo que baja rápidamente la temperatura de los alimentos. Los abatidores rápidos también se conocen como congeladores rápidos o ultracongeladores. Por lo general, tienen varios estantes donde las bandejas de alimentos o las bandejas de hojas se pueden almacenar y refrigerar a temperaturas extremadamente bajas.

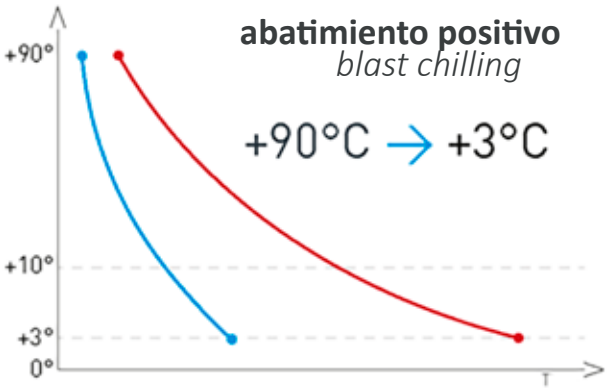
¿Cómo funciona un abatidor?
Los abatidores funcionan aplicando aire enfriado a presión sobre los alimentos colocados en el interior. Este proceso de enfriamiento rápido (abatimiento) disminuye el tamaño de los cristales de hielo que aparecen en los alimentos. Al descongelar alimentos, los cristales de hielo grandes se derriten y hacen que se libere el exceso de humedad, lo que afecta al sabor y calidad.

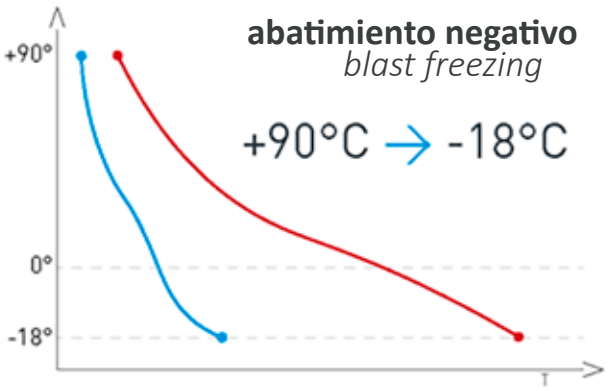
¿Cuánto tiempo tarda un abatidor en enfriar los alimentos?
El objetivo de un abatidor es enfriar los alimentos a un ritmo rápido. Por lo general, pueden reducir la temperatura de los alimentos de +90°C a +3°C (abatimiento positivo) en menos de 90 minutos o de +90°C a -18°C (abatimiento negativo) aproximadamente 180 minutos. Esto depende de la temperatura de los alimentos, del ajuste del abatidor y de si está congelando los alimentos o simplemente enfriándolos.

What is a Blast Chiller?
A blast chiller is a piece of equipment that quickly lowers the temperature of food. Blast chillers are also referred to as blast freezers or flash freezers. They typically have multiple shelves where food pans or sheet pans can be stored and chilled at extremely low temperatures.

How Does a Blast Chiller Work?
Blast chillers or freezers operate by blowing forced cooled air over food placed inside. This rapid cooling process decreases the size of ice crystals that appear on food. When defrosting food, large ice crystals melt and cause excess moisture to release, which largely impacts the taste and quality of your food products.

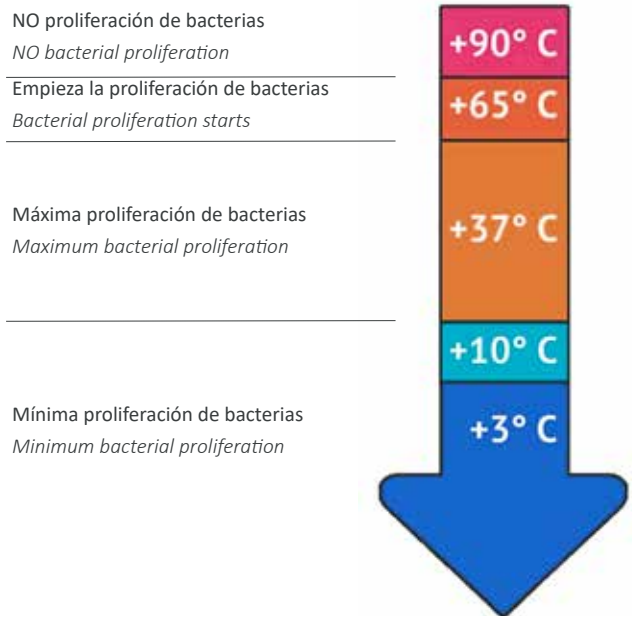
How Long Does a Blast Chiller Take to Chill Food?
The goal of a blast chiller is to chill foods at a rapid rate. They can typically bring the temperature of foods down from +90°C to +3°C (blast chilling) in less than 90 minutes or from +90°C to -18°C (blast freezing) about 180 minutes. This is dependent on the temperature of the food, blast chiller setting, and whether you are freezing your food or simply





Evitar la zona de peligro de temperatura
Las bacterias se multiplican a un ritmo rápido a temperaturas altas. Mantener los alimentos en la zona de peligro de temperatura durante un período prolongado aumenta las posibilidades de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos.
Los abatidores rápidos bajan la temperatura de los alimentos a un ritmo rápido y los protegen de la zona de peligro.

Avoiding the Temperature Danger Zone
Bacteria multiply at a rapid pace on hight temperaures. Keeping food in the temperature danger zone for an extended amount of time increases the chances of foodborne illness.
Blast chillers lower the temperatures of food at a rapid pace and protect food from the danger zone.



Qué es y cómo funciona un ABATIDOR de TEMPERATURA

BLAST CHILLER & FREEZER, what is and how it works

INTERFAZ DE PANTALLA GRÁFICA TÁCTIL
Incorporamos interfaz táctil con pantalla de 5" que permite un uso sencillo e intuitivo del abatidor, adaptada a las necesidades de los chefs más exigentes. Iconos intuitivos facilitan el acceso a las numerosas funciones para una gestión óptima de cada proceso. Cada ciclo es personalizable para conseguir el proceso ideal para cada alimento.

GRAPHIC TOUCH SCREEN INTERFACE
We incorporate a touch interface with a 5 "screen that allows a simple and intuitive use of the blast chiller, adapted to the needs of the most demanding chefs. Intuitive icons facilitate access to the numerous functions for optimal management of each process. Each cycle is customizable to achieve the ideal process for each food.



CICLOS DE ENFRIAMIENTO Y CONGELACIÓN RÁPIDA
Enfrían a +3°C y congelan a -18°C, manteniendo la consistencia, humedad y propiedades nutritivas, reduciendo el tamaño de los microcristales en la estructura interna de los alimentos.

QUICK FREEZING AND COOLING CYCLES
Cooling to + 3°C and freezing at -18°C, preserving consistency, humidity and nutritional properties, reducing the size of the microcrystals in the internal structure of the food.

DESCONGELACIÓN ALIMENTOS
Controlan el proceso de descongelación y programar la temperatura correcta significa ralentizar el proceso de proliferación bacteriana y mantener intacta la estructura de los alimentos.

DEFROSTING FOOD
Controlling the defrosting process and setting the correct temperature means slowing down the bacterial growth process and keeping the food structure intact.

CICLO MANTENIMIENTO TEMPERATURA
Mantiene el alimento a la temperatura programada, positiva o negativa.

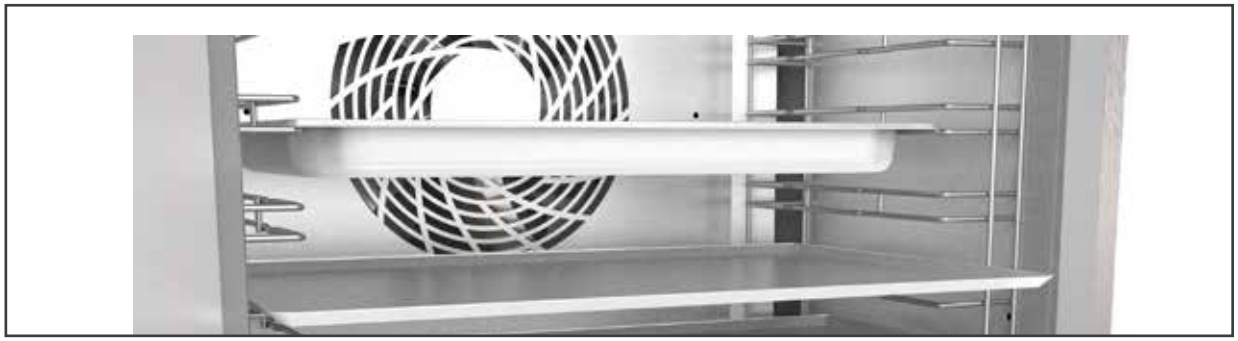
TEMPERATURE MAINTENANCE CYCLE
It keeps the food at the programmed temperature, positive or negative.

ENDURECIMIENTO DE HELADO
Congela rápidamente la mezcla recién batida a-18°C en el núcleo, favoreciendo la formación de cristales finos y regulares para un helado homogéneo

ICE CREAM HARDENING
Quickly freezes the freshly beaten mixture at -18°C in the core, favoring the formation of fine and regular crystals for a homogeneous ice cream

PRE-ENFRIAMIENTO
Antes de operar con el abatidor ciclos de refrigeración o congelación, con el pre-enfriamiento se consigue atemperar el habitáculo interior para mejor rendimiento del proceso

PRE-COOLING
Before operating with the blast chiller cooling or freezing cycles, with pre-cooling it is possible to temper the interior compartment for better process performance





A3N 4.139 €

mod.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	aislamientp *insulation* (mm)	capaciadad *capacity* GN1/1-40 (uds)	pares guías *slides sets* (uds)	ciclo por sonda *probe cycle*	ciclo por tiempo *time cycle*	duración *time* +90 / +3 (min)	duración *time* +90/-18 (min)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* (W)	potencia *power* (W)	producción *production* +65 / +3 (kg)	producción *production* +65/-18 (kg)	clase *climate*
A3N	715	520	700	45	3	3	si *yes*	si *yes*	120	270	1N 230V 50Hz	R290	694	1100	10	6,8	5 40°C 40%

Datos según normativa EN-17032- *all data under EN-17032 normative*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Microrruptor apertura de puerta inductivo
- Encimera de acero inox AISI-304
- Capacidad interior GN1/1 (cubetas no incluidas)
- 70 mm paso entre niveles
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³
- Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Conectividad RS-485 y USB
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Test de correcta inserción de sonda (gestión por temperatura)
- Grabación de datos HACCP, visualizables en pantalla o descargables por puerto USB en formato CSV
- Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft "
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Múltiples programas personalizables
- Descarche por resistencia al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Eficiente gestión del consumo de energía

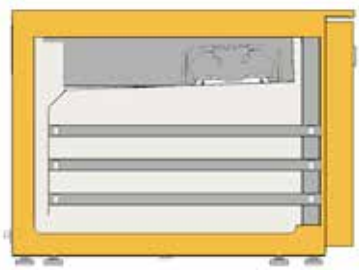
- Opcional: interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

- *AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side and base*
- *Interior in AISI-304 stainless steel*
- *Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90°)*
- *Inductive door opening microswitch*
- *AISI-304 stainless steel top*
- *GN1/1 and inner capacity (trays or shelves, not included)*
- *70 mm distance between levels*
- *Ventilated condensing unit*
- *Forzed air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating*
- *Expansion valve*
- *Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³*
- *Graphical control panel with 5 inches TFT touch screen, IP65*
- *Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.*
- *RS-485 and USB connectivity*
- *Included detachable and heated core probe*
- *Management of cycles by time or temperature*
- *Probe insertion test (temperature management)*
- *Recording of HACCP data, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format*
- *Chilling and freezing cycles "hard/soft"*
- *4 blast chillig standard cycle combinations*
- *Continuous cycle programming by temperature or time*
- *Multiple customizable programs*
- *Defrost by resistance at the beginning of the cycle, optimized by temperature*
- *Efficient management of energy consumption*

- Optional: *WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet*







DIGITAL CONTROL



GN 1/1 - 40





A5N 5.315 €

mod.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	aislamientp *insulation* (mm)	capaciadad *capacity* GN1/1-40 (uds)	capaciadad *capacity* 60X40 (uds)	ciclo por sonda *probe cycle*	ciclo por tiempo *time cycle*	duración *time* +90 / +3 (min)	duración *time* +90/-18 (min)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* (W)	potencia *power* (W)	producción *production* +65 / +3 (kg)	producción *production* +65/-18 (kg)	clase *climate*
A5N	800	900	800	60	5	4	si *yes*	si *yes*	120	270	1N 230V 50Hz	R290	907	990	23	14	5 40°C 40%

Datos según normativa EN-17032- *all data under EN-17032 normative*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Microrruptor apertura de puerta inductivo
- Encimera de acero inox AISI-304
- Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40 (cubetas o bandejas no incluidas)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³
- Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Conectividad RS-485 y USB
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Test de correcta inserción de sonda (gestión por temperatura)
- Grabación de datos HACCP, visualizables en pantalla o descargables por puerto USB en formato CSV
- Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft "
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Múltiples programas personalizables
- Descarche por resistencia al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Eficiente gestión del consumo de energía

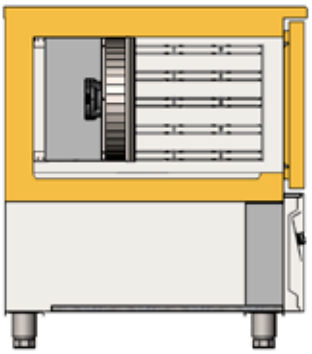
- *AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side and base*
- *Interior in AISI-304 stainless steel*
- *Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90°)*
- *Inductive door opening microswitch*
- *AISI-304 stainless steel top*
- *GN1/1 and 60x40 combinated inner capacity (trays or shelves not included)*
- *Ventilated condensing unit*
- *Forzed air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating*
- *Expansion valve*
- *Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³*
- *Graphical control panel with 5 inches TFT touch screen, IP65*
- *Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.*
- *RS-485 and USB connectivity*
- *Included detachable and heated core probe*
- *Management of cycles by time or temperature*
- *Probe insertion test (temperature management)*
- *Recording of HACCP data, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format*
- *Chilling and freezing cycles "hard/soft"*
- *4 blast chillig standard cycle combinations*
- *Continuous cycle programming by temperature or time*
- *Multiple customizable programs*
- *Defrost by resistance at the beginning of the cycle, optimized by temperature*
- *Efficient management of energy consumption*

- Opcional: interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

- Optional: *WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet*









DIGITAL CONTROL



Sonda de pincho calefactada desmontable, incluida en todos los modelos
Detachable heatedcore probe, included in all models





A7N 5.762 €

mod.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	aislamientp *insulation* (mm)	capaciadad *capacity* GN1/1-40 (uds)	capaciadad *capacity* 60X40 (uds)	ciclo por sonda *probe cycle*	ciclo por tiempo *time cycle*	duración *time* +90 / +3 (min)	duración *time* +90/-18 (min)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* (W)	potencia *power* (W)	producción *production* +65 / +3 (kg)	producción *production* +65/-18 (kg)	clase *climate*
A7N	800	1240	800	60	7	7	si *yes*	si *yes*	120	270	1N 230V 50Hz	R290	1309	1150	30	20	5 40°C 40%

Datos según normativa EN-17032- *all data under EN-17032 normative*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Microrruptor apertura de puerta inductivo
- Encimera de acero inox AISI-304
- Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40 (cubetas o bandejas no incluidas)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³
- Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Conectividad RS-485 y USB
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Test de correcta inserción de sonda (gestión por temperatura)
- Grabación de datos HACCP, visualizables en pantalla o descargables por puerto USB en formato CSV
- Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft "
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Múltiples programas personalizables
- Descarche por resistencia al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Eficiente gestión del consumo de energía

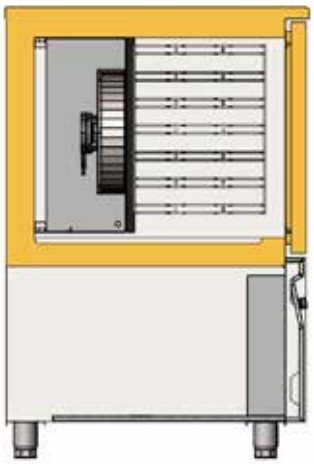
- *AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side and base*
- *Interior in AISI-304 stainless steel*
- *Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90°)*
- *Inductive door opening microswitch*
- *AISI-304 stainless steel top*
- *GN1/1 and 60x40 combinated inner capacity (trays or shelves not included)*
- *Ventilated condensing unit*
- *Forzed air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating*
- *Expansion valve*
- *Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³*
- *Graphical control panel with 5 inches TFT touch screen, IP65*
- *Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.*
- *RS-485 and USB connectivity*
- *Included detachable and heated core probe*
- *Management of cycles by time or temperature*
- *Probe insertion test (temperature management)*
- *Recording of HACCP data, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format*
- *Chilling and freezing cycles "hard/soft"*
- *4 blast chilling standard cycle combinations*
- *Continuous cycle programming by temperature or time*
- *Multiple customizable programs*
- *Defrost by resistance at the beginning of the cycle, optimized by temperature*
- *Efficient management of energy consumption*

- Opcional: interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

- Optional: *WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet*









DIGITAL CONTROL



Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40
GN1/1 and 60x40 combinated inner capacity





A7N-H 6.775 €

mod.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	aislamientp *insulation* (mm)	capaciadad *capacity* GN1/1-40 (uds)	capaciadad *capacity* 60X40 (uds)	ciclo por sonda *probe cycle*	ciclo por tiempo *time cycle*	duración *time* +90 / +3 (min)	duración *time* +90/-18 (min)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* (W)	potencia *power* (W)	producción *production* +65 / +3 (kg)	producción *production* +65/-18 (kg)	clase *climate*
A7N-H	1350	850	700	60	7	-	si *yes*	si *yes*	120	270	1N 230V 50Hz	R290	1309	1150	30	20	5 40°C 40%

Datos según normativa EN-17032- *all data under EN-17032 normative*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Microrruptor apertura de puerta inductivo
- Encimera de acero inox AISI-304
- Capacidad interior GN1/ (cubetas o bandejas no incluidas)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³
- Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Conectividad RS-485 y USB
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Test de correcta inserción de sonda (gestión por temperatura)
- Grabación de datos HACCP, visualizables en pantalla o descargables por puerto USB en formato CSV
- Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft "
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Múltiples programas personalizables
- Descarche por resistencia al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Eficiente gestión del consumo de energía

- *AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side and base*
- *Interior in AISI-304 stainless steel*
- *Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90°)*
- *Inductive door opening microswitch*
- *AISI-304 stainless steel top*
- *GN1/1 inner capacity (trays or shelves not included)*
- *Ventilated condensing unit*
- *Forzed air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating*
- *Expansion valve*
- *Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³*
- *Graphical control panel with 5 inches TFT touch screen, IP65*
- *Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.*
- *RS-485 and USB connectivity*
- *Included detachable and heated core probe*
- *Management of cycles by time or temperature*
- *Probe insertion test (temperature management)*
- *Recording of HACCP data, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format*
- *Chilling and freezing cycles "hard/soft"*
- *4 blast chilling standard cycle combinations*
- *Continuous cycle programming by temperature or time*
- *Multiple customizable programs*
- *Defrost by resistance at the beginning of the cycle, optimized by temperature*
- *Efficient management of energy consumption*

- Opcional: interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

- Optional: *WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet*








GN 1/1 - 40







A10N 7.765 €

mod.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	aislamientp *insulation* (mm)	capaciadad *capacity* GN1/1-40 (uds)	capaciadad *capacity* 60X40 (uds)	ciclo por sonda *probe cycle*	ciclo por tiempo *time cycle*	duración *time* +90 / +3 (min)	duración *time* +90/-18 (min)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* (W)	potencia *power* (W)	producción *production* +65 / +3 (kg)	producción *production* +65/-18 (kg)	clase *climate*
A10N	800	1590	800	60	10	10	si *yes*	si *yes*	120	270	1N 230V 50Hz	*R452A	2130	2080	42	33	5 40°C 40%

Datos según normativa EN-17032- *all data under EN-17032 normative*

* Version R290, consultar- *ask for R290 version*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Microrruptor apertura de puerta inductivo
- Encimera de acero inox AISI-304
- Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40 (cubetas o bandejas no incluidas)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³
- Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Conectividad RS-485 y USB
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Test de correcta inserción de sonda (gestión por temperatura)
- Grabación de datos HACCP, visualizables en pantalla o descargables por puerto USB en formato CSV
- Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft "
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Múltiples programas personalizables
- Descarche por resistencia al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Eficiente gestión del consumo de energía

- Opcional: interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

- *AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side and base*
- *Interior in AISI-304 stainless steel*
- *Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90°)*
- *Inductive door opening microswitch*
- *AISI-304 stainless steel top*
- *GN1/1 and 60x40 combinated inner capacity (trays or shelves not included)*
- *Ventilated condensing unit*
- *Forzed air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating*
- *Expansion valve*
- *Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³*
- *Graphical control panel with 5 inches TFT touch screen, IP65*
- *Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.*
- *RS-485 and USB connectivity*
- *Included detachable and heated core probe*
- *Management of cycles by time or temperature*
- *Probe insertion test (temperature management)*
- *Recording of HACCP data, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format*
- *Chilling and freezing cycles "hard/soft"*
- *4 blast chilling standard cycle combinations*
- *Continuous cycle programming by temperature or time*
- *Multiple customizable programs*
- *Defrost by resistance at the beginning of the cycle, optimized by temperature*
- *Efficient management of energy consumption*

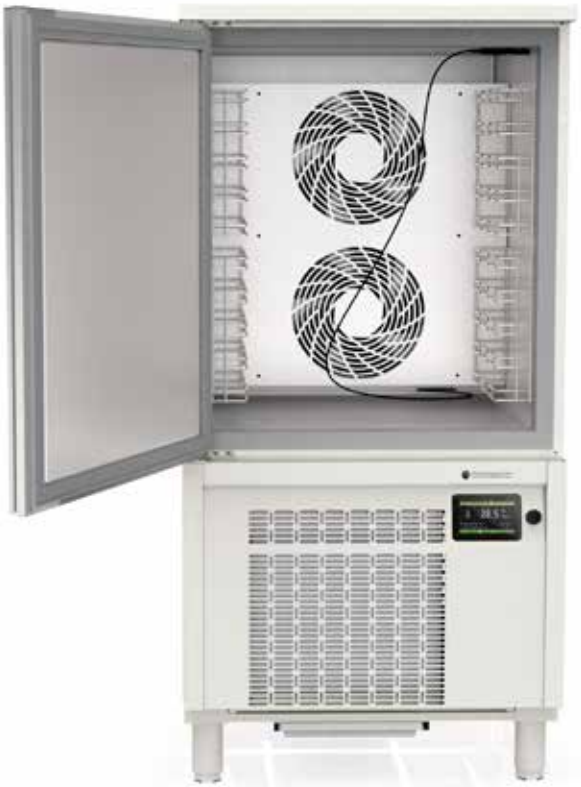
- Optional: *WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet*







GN 1/1 - 40



Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40
GN1/1 and 60x40 combinated inner capacity





A15N 10.150 €

mod.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	aislamientp *insulation* (mm)	capaciadad *capacity* GN1/1-40 (uds)	capaciadad *capacity* 60X40 (uds)	ciclo por sonda *probe cycle*	ciclo por tiempo *time cycle*	duración *time* +90 / +3 (min)	duración *time* +90/-18 (min)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* (W)	potencia *power* (W)	producción *production* +65 / +3 (kg)	producción *production* +65/-18 (kg)	clase *climate*
A15N	800	1920	800	60	15	15	si *yes*	si *yes*	120	270	3N 400V 50/60Hz	*R452A	2760	2680	63	37	5 40°C 40%

Datos según normativa EN-17032- *all data under EN-17032 normative*

* Version R290, consultar- *ask for R290 version*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Microrruptor apertura de puerta inductivo
- Encimera de acero inox AISI-304
- Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40 (cubetas o bandejas no incluidas)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³
- Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Conectividad RS-485 y USB
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Test de correcta inserción de sonda (gestión por temperatura)
- Grabación de datos HACCP, visualizables en pantalla o descargables por puerto USB en formato CSV
- Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft "
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Múltiples programas personalizables
- Descarche por resistencia al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Eficiente gestión del consumo de energía

- Opcional: interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

- *AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side and base*
- *Interior in AISI-304 stainless steel*
- *Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90°)*
- *Inductive door opening microswitch*
- *AISI-304 stainless steel top*
- *GN1/1 and 60x40 combinated inner capacity (trays or shelves not included)*
- *Ventilated condensing unit*
- *Forzed air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating*
- *Expansion valve*
- *Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³*
- *Graphical control panel with 5 inches TFT touch screen, IP65*
- *Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.*
- *RS-485 and USB connectivity*
- *Included detachable and heated core probe*
- *Management of cycles by time or temperature*
- *Probe insertion test (temperature management)*
- *Recording of HACCP data, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format*
- *Chilling and freezing cycles "hard/soft"*
- *4 blast chilling standard cycle combinations*
- *Continuous cycle programming by temperature or time*
- *Multiple customizable programs*
- *Defrost by resistance at the beginning of the cycle, optimized by temperature*
- *Efficient management of energy consumption*

- Optional: *WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet*







GN 1/1 - 40



Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40
GN1/1 and 60x40 combinated inner capacity




CORECO
Slim



6

COREco

Faescor S-line

Gama faescor - *faescor range*

Pag. **206-207** Mesa fria y armario GN refrigeración y congelados
Chiller and freezer GN refrigerated counter and cabinets

Mesas 600 - *600 refrigerated table*

Pag. **208-209** Mesa fria SNACK, refrigeración y congelados
Chiller and freezer SNACK refrigerated counter

Pag. **210-211** Mesa fria SNACK frente mostrador, refrigeración
Chiller back bar SNACK counter

Pag. **212-213** Estanteria y mesa cafetera FRENTE-MOSTRADOR SNACK
SNACK BACK BAR counter and coffe table

Mesas 700 - *700 refrigerated table*

Pag. **214-215** Mesa fria GN1/1 bajo-mostrador, refrigeración y congelados
Chiller and freezerGN 1/1 counter

Armarios SNACK - *SNACK Cabinets*

Pag. **216-217** Armario SNACK refrigeración y congelados
Chiller and freezer SNACK cabinet

Pag. **218-219** Armario SNACK puerta de cristal refrigeración
Chiller glass door SNACK cabinet

Armarios GN 2/1 - *GN 2/1 Cabinets*

Pag. **220-221** Armario GN 2/1 refrigeración y congelados costados embutidos
Press-formed Chiller and freezer GN 2/1 cabinet

Pag. **222-223** Armario GN 2/1 puerta de cristal refrigeración y congelados
Chiller and freezer glass door GN 2/1 cabinet

Armarios FIT

Pag. **224** Armario GN FIT
SNACK FIT cabinet

Pag. **225** Armario SNACK FIT
GN FIT cabinet

ABATIDORES - *Blast chillers & freezers*

Pag. **226-227** Abatidores 3, 5 y 7 niveles
3, 5 and 7 levels blast chillers

Vitrinas - *Serveover counter*

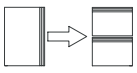
Pag. **228-237** Vitrina expositora
Serve over counter



TGR-135	1.986 €
TGC-135	2.600 €



TGR-180	2.325 €
TGC-180	3.005 €

	TGR: Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **doble,** desmontable sobre guías inox telescópicas	*TGR: Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners*	485 €

Cajones sólo modelos -2°C +8°C - *Drawers only for -2°C +8°C*

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 1/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
TGR-135	-2°C +8°C	1345	850	700	2	2	255	230V-50Hz	R290	502	235	B	5 40°C 40%
TGR-180	-2°C +8°C	1795	850	700	3	3	399	230V-50Hz	R290	502	238	B	5 40°C 40%
TGC-135	-20°C -15°C	1345	850	700	2	2	255	230V-50Hz	R290	606	535	E	4 30°C 55%
TGC-180	-20°C -15°C	1795	850	700	3	3	399	230V-50Hz	R290	606	556	E	4 30°C 55%

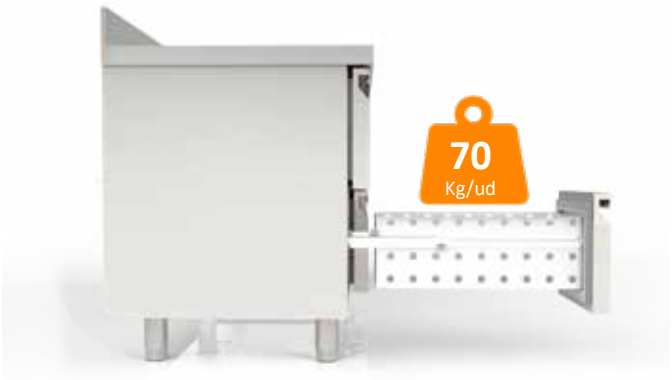
características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

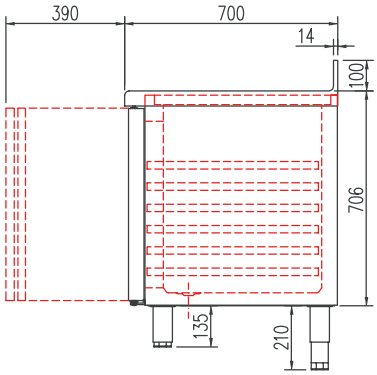
- Exterior en acero inox AISI-430, excepto respaldo y fondo
- Fondo Interior en acero ino AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido, resto en AISI-430
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto y peto sanitario de 100 mm
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura sobre guias inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: **TGR** 40°C ambiente
  TGC 32°C ambiente

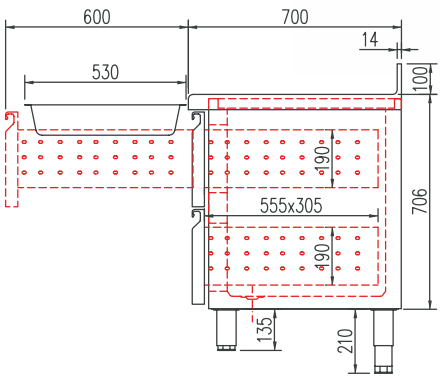
we reserve the right to change specifications whitout prior notice

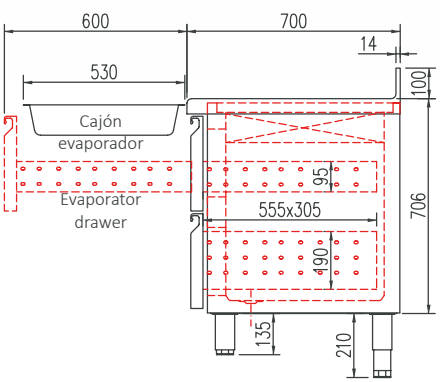
- *AISI-430 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stamped bottom with rounded corners, rest of interior in AISI-430*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Worktop, with 90° font 100 mm sanitary upstand*
- *GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable with steinless steel slides*
- *Stainless steel adjustable legs, 135 to 210 mm*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature:* ***TGR*** *40°C ambient*
  TGC *32°C ambient*

OPCIONES	***OPTIONS***	€
parrilla adicional GN-1/1	*additional shelf GN-1/1*	25 €
set adicional guías GN-1/1	*additional set GN-1/1 slides*	30 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	161 €
encimera sin peto	*worktop without splash-back*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar











CGR-751	2.067 €
CGN-751	2.622 €



CGR-1002	2.917 €
CGN-1002	3.642 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 2/1	pares de guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
CGR-751	-2°C +8°C	660	2130	850	3	3	645	230V-50Hz	R134a*	245	253	E	5 40°C 40%
									R290	502	243	C	5 40°C 40%
CGN-751	-20°C -15°C	660	2130	850	3	3	645	230V-50Hz	R290	606	553	D	4 30°C 55%
									R449A*	452	620	D	4 30°C 55%
CGR-1002	-2°C +8°C	1350	2130	850	6	6	1404	230V-50Hz	R134a*	485	442	D	5 40°C 40%
									R290	845	373	D	5 40°C 40%
CGN-1002	-20°C -15°C	1350	2130	850	6	6	1404	230V-50Hz	R290	907	883	D	4 30°C 55%
									R449A*	1042	991	E	4 30°C 55%

* ver pag 13- see *pag 13*

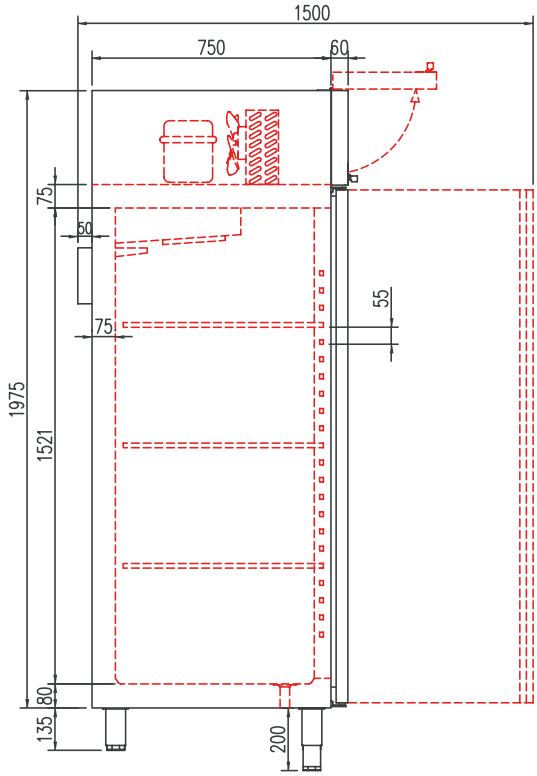
características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior en acero inox, excepto respaldo y fondo
- Interior en acero inox, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Estantes interiores GN 2/1, de alambre en acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche del evaporador
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero ODP.
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: **CGR** 40°C
  CGN 32°C

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Stainless steel exterior, except rear side and base*
- *Stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *GN 2/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane, zero GWP and zero ODP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- *Operating ambient temperature* **CGR** 40°C
  CGN 32°C





OPCIONES		€
parrilla adicional GN-2/1 + guía	*additional shelf GN-2/1 + slide*	70 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
set 5 ruedas	*set 5 wheels*	122 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar



TSR-150-S	2.046 €
TSC-150-S	2.484 €



TSR-200 -S	2.379 €
TSC-200 -S	2.898 €



TSR-250 -S	2.825 €



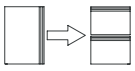
TSRV-150-S	2.159 €



TSRV-200 -S	2.587 €



TSRV-250 -S	3.108 €



TSR: Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **doble,** desmontable sobre guías inox telescópicas

TSR: Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners

485 €

Cajones sólo modelos -2°C +8°C - *Drawers only for -2°C +8°C*

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
TSR-150-S	-2°C +8°C	1495	850	600	2	245	230V-50Hz	R290	502	235	B	5 40°C 40%
TSR-200-S	-2°C +8°C	2020	850	600	3	380	230V-50Hz	R290	502	238	C	5 40°C 40%
TSR-250-S	-2°C +8°C	2545	850	600	4	516	230V-50Hz	R290	845	379	C	5 40°C 40%
TSRV-150-S	-2°C +8°C	1495	850	600	2	245	230V-50Hz	R290	502	244	C	5 40°C 40%
TSRV-200-S	-2°C +8°C	2020	850	600	3	380	230V-50Hz	R290	502	251	D	5 40°C 40%
TSRV-250-S	-2°C +8°C	2545	850	600	4	516	230V-50Hz	R290	845	397	D	5 40°C 40%
TSC-150-S	-20°C -15°C	1495	850	600	2	245	230V-50Hz	R290	606	535	-	5 40°C 40%
TSC-200-S	-20°C -15°C	2020	850	600	3	380	230V-50Hz	R290	606	556	-	4 30°C 55%

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

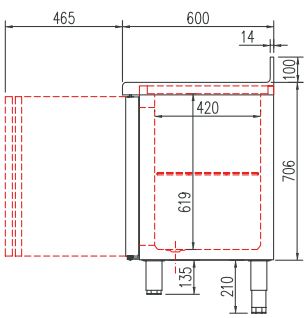
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- **TSRV**: puerta doble cristal + LEDs
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto y peto sanitario de 100 mm
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: **TRS** 40°C ambiente
  TSC/TSRV 32°C ambiente

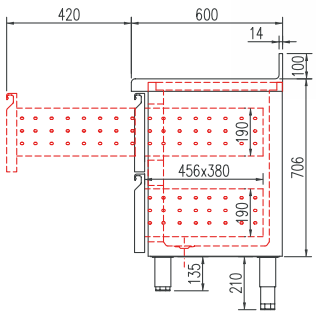
we reserve the right to change specifications whitout prior notice

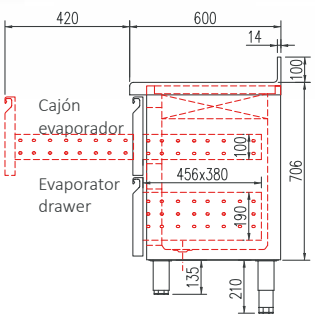
- *AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, rounded corners and stamped bottom*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- ***TSRV**: double glazed door + LEDs lighting*
- *Worktop, with 90° font 100 mm sanitary upstand*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *Stainless steel adjustable legs, 135 to 210 mm*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature:* ***TRS*** *40°C ambient*
  TSC/TSRV *32°C ambient*

OPCIONES	***OPTIONS***	€
parrilla adicional	*additional SHELF*	25 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	161 €
encimera sin peto	*worktop without splash-back*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar









AISI-304



TSRV-150-S



TSR -200-S





TSR-200-S
con cajones opcionales
with extra drawers



FSR-150-S 2.223 €



FSR-200 -S 2.666 €



FSR-250 -S 3.150 €



FSRV-150-S 2.442 €



FSRV-200 -S 2.968 €



FSRV-250 -S 3.632 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
FSR-150-S	-2°C +8°C	1495	1040	600	4	325	230V-50Hz	R290	502	235	B	5 40°C 40%
FSR-200-S	-2°C +8°C	2020	1040	600	6	504	230V-50Hz	R290	502	238	B	5 40°C 40%
FSR-250-S	-2°C +8°C	2545	1040	600	8	684	230V-50Hz	R290	845	379	C	5 40°C 40%
FSRV-150-S	-2°C +8°C	1495	1040	600	4	325	230V-50Hz	R290	502	247	C	5 40°C 40%
FSRV-200-S	-2°C +8°C	2020	1040	600	6	504	230V-50Hz	R290	502	253	D	5 40°C 40%
FSRV-250-S	-2°C +8°C	2545	1040	600	8	684	230V-50Hz	R290	845	397	D	5 40°C 40%

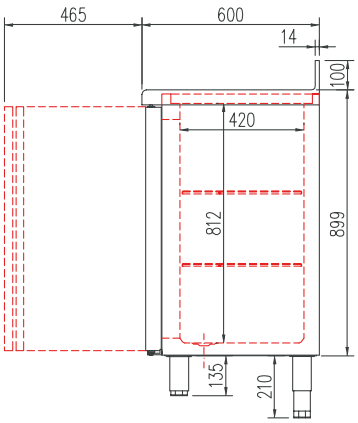
características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- **FSRV**: doble cristal + LEDs
- Cajón neutro en el hueco motor
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto y peto sanitario de 100 mm
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajO: **FSR** 40°C ambiente
  FSRV 32°C ambiente

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, rounded corners and stamped bottom*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- ***FSRV**: double galzed door + LEDs lighting*
- *Neutral drawer over the condenser unit*
- *Worktop, with 90° font 100 mm sanitary upstand*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *Stainless steel adjustable legs, 135 to 210 mm*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature:* ***FSR*** *40°C ambiente*
  FSRV *32°C ambiente*

OPCIONES	*OPTIONS*	€
cambio cajón a tolva café	*drawer to coffee hopper*	137 €
parrilla adicional	*additional shelf*	25 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	161 €
encimera sin peto	*worktop without splash-back*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar



AISI-304



FSRV-200-S



FSR-200-S







SMC-100 879 €



SMC-150 1.040 €



SMC-200 1.267 €



SEFM60-100 659 €



SEFM60-150 792 €



SEFM60-200 958 €

mod.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	cajones *drawers*
SMC-100	990	1040	600	1
SMC-150	1495	1040	600	2
SMC-200	2020	1040	600	2
SEFM60-100	990	1040	600	-
SEFM60-150	1495	1040	600	-
SEFM60-200	2020	1040	600	-

SMC Características técnicas

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo.
- Respaldo en acero plastificado.
- Encimera con frente recto y peto trasero sanitario de 100 mm (Opcional sin peto)
- Apoyos inox, regulables en altura.
- Cajones auxiliares sobre guías con rodamientos.
- Tolva para café con golpeador.

SMC *Technical data*

- *AISI-304 stainless steel exterior, except for backing.*
- *Plasticised steel backing.*
- *Worktop, with 90° front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)*
- *Height-adjustable stainless steel supports.*
- *Auxiliary drawers on guides with wheels.*
- *Coffee sediment special drawer with hitting surface.*

SFM Características técnicas

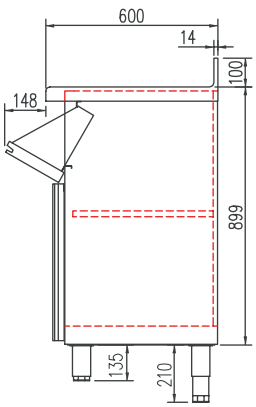
- Exterior y estantes en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Respaldo en acero plastificado
- Encimera con frente recto y peto trasero sanitario de 100 mm (Opcional sin peto)
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 mm

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

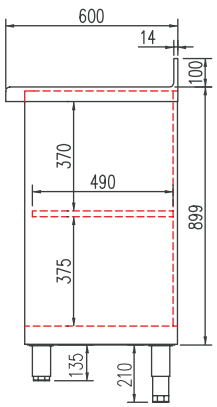
SFM *Technical data*

- *AISI-304 stainless steel exterior and shelves, except the rear side*
- *Rear panel in plasticized steel*
- *Worktop, with 90° front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*

We reserve the right to change specifications without prior notice.



SMC



SEFM60

AISI-304



SMC - 150



SEFM60-200



TGR-135-S	2.182 €
TGC-135-S	2.857 €



TGR-180-S	2.555 €
TGC-180-S	3.302 €



TGR-225-S	3.031 €



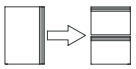
TGRV-135-S	2.286 €



TGRV-180-S	2.778 €



TGRV-225-S	3.306 €



TGR: Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **doble,** desmontable sobre guías inox telescópicas	*TGR: Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners*	532 €

Cajones sólo modelos -2°C +8°C - *Drawers only for -2°C +8°C*

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 1/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
TGR-135-S	-2°C +8°C	1345	850	700	2	2	255	230V-50Hz	R290	502	235	B	5 40°C 40%
TGR-180-S	-2°C +8°C	1795	850	700	3	3	399	230V-50Hz	R290	502	238	B	5 40°C 40%
TGR-225-S	-2°C +8°C	2245	850	700	4	4	543	230V-50Hz	R290	845	379	C	5 40°C 40%
TGRV-135-S	-2°C +8°C	1345	850	700	2	2	255	230V-50Hz	R290	502	241	C	5 40°C 40%
TGRV-180-S	-2°C +8°C	1795	850	700	3	3	399	230V-50Hz	R290	502	267	C	5 40°C 40%
TGRV-225-S	-2°C +8°C	2245	850	700	4	4	543	230V-50Hz	R290	845	397	D	5 40°C 40%
TGC-135-S	-20°C -15°C	1345	850	700	2	2	255	230V-50Hz	R290	606	535	E	4 30°C 55%
TGC-180-S	-20°C -15°C	1795	850	700	3	3	399	230V-50Hz	R290	606	556	E	4 30°C 55%

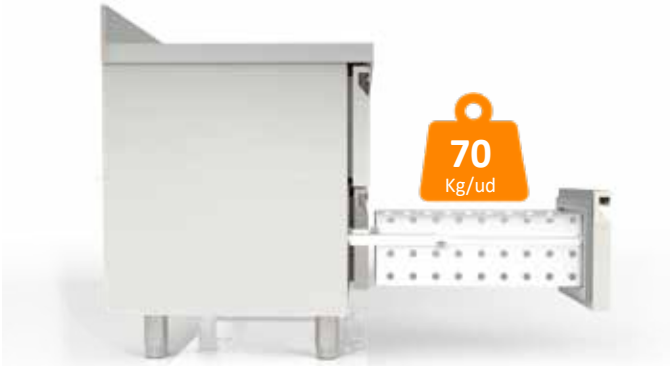
características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

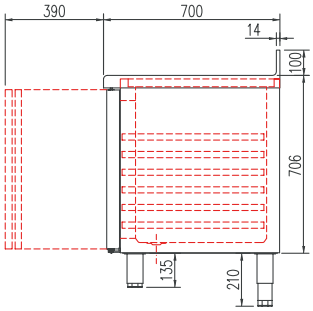
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- **TGRS**: puerta doble cristal + LEDs
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto y peto sanitario de 100 mm
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura sobre guias inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: **TGR** 40°C ambiente
  TGC / TGRV 32°C ambiente

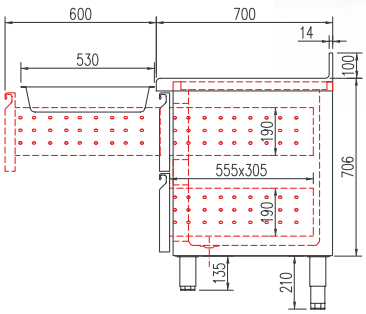
we reserve the right to change specifications whitout prior notice

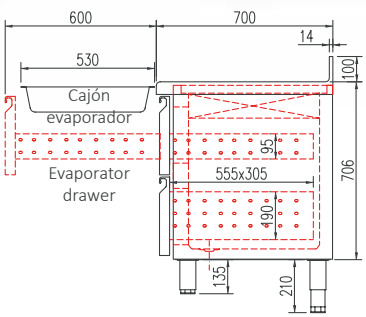
- *AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, rounded corners and stamped bottom*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- ***TGRV**: double glazed door + LEDs lighting*
- *Worktop, with 90° font 100 mm sanitary upstand*
- *GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable with steinless steel slides*
- *Stainless steel adjustable legs, 135 to 210 mm*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature:* **TGR** *40°C ambient*
  ***TGC / TGRV** 32°C ambient*

OPCIONES	***OPTIONS***	€
parrilla adicional GN-1/1	*additional shelf GN-1/1*	21 €
set adicional guías GN-1/1	*additional set GN-1/1 slides*	30 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	161 €
encimera sin peto	*worktop without splash-back*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar









AISI-304



TGRV-180-S



TGR-180-S





TGR-225-S
con cajones opcionales
with extra drawers



CSR-751-S	2.249 €	CSR-752-S	2.340 €	CSR-1302-S	3.041 €	CSR-1303-S	3.118 €	CSR-1304-S	3.200 €
CSN-751-S	2.754 €	CSN-752-S	2.852 €	CSN-1302-S	3.841 €	CSN-1303-S	3.939 €	CSN-1304-S	4.032 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* uds.	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
CSR-750-S	-2°C +8°C	660	2160	735	3	505	230V-50Hz	R290	502	243	D	5 40°C 40%
CSN-750-S	-20°C -15°C	660	2160	735	3	505	230V-50Hz	R290	606	553	E	4 30°C 55%
CSR-1300-S	-2°C +8°C	1350	2160	735	6+3	1201	230V-50Hz	R290	845	373	D	5 40°C 40%
CSN-1300-S	-20°C -15°C	1350	2160	735	6+3	1201	230V-50Hz	R290	907	952	E	4 30°C 55%

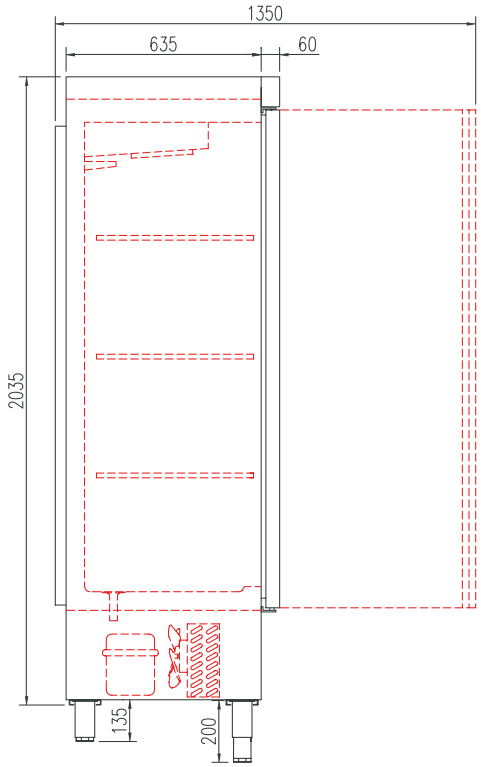
características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas AISI-304 de apertura reversible (modelos 750), con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo **CSR** 40°C ambiente
  CSN 32°C ambiente

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, rounded corners and stamped bottom*
- *AISI-304 doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense (750 models)*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *Stainless steel adjustable legs, 35 to 210 mm*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature **CSR** 40°C ambient*
  ***CSN** 32°C ambient*





OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional	*additional shelf*	35 €
parrilla intermedia adicional	*extra middle shelf*	20 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
set 5 ruedas	*set 5 wheels*	135 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar

AISI-304



CSR-751-S







CSR-1303-S



CSRV-751-S 2.506 €



CSRV-1302-S 3.554 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* uds.	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
CSRV-751-S	-2°C +8°C	660	2160	735	3	505	230V-50Hz	R290	502	260	D	4 30°C 55%
CSRV-1302-S	-2°C +8°C	1350	2160	735	6+3	1201	230V-50Hz	R290	845	396	E	4 30°C 55%

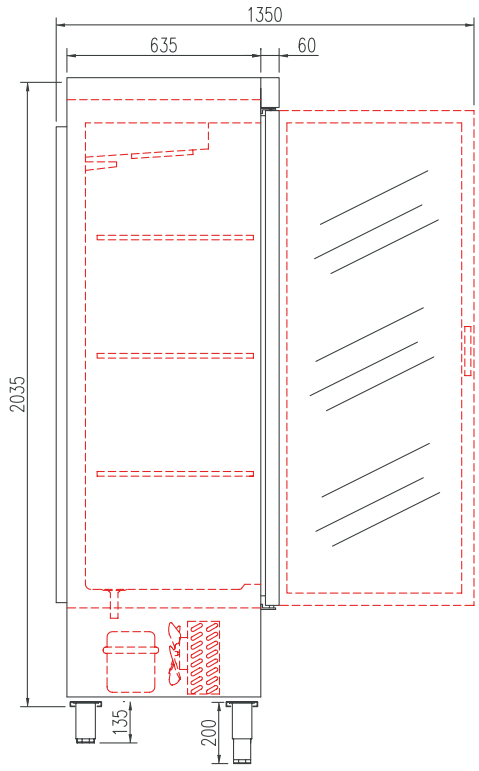
características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, doble cristal con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura), iluminación LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, rounded corners and stamped bottom*
- *Double glazed doors, with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense, LED lighting*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *Stainless steel adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature 32°C ambient*





OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional	*additional shelf*	35 €
parrilla intermedia adicional	*extra middle shelf*	20 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
set 5 ruedas	*set 5 wheels*	161 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar



CSRV-1302-S



CSRV-751-S





CGR-751-SPF	2.340 €
CGN-751-SPF	2.968 €



CGR-1002-SPF	3.302 €
CGN-1002-SPF	4.123 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 2/1	niveles embutidos stamped levels	guías *slides*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
CGR-751-SPF	-2°C +8°C	660	2130	850	3	24	-	645	230V-50Hz	R290	502	243	C	5 40°C 40%
CGN-751-SPF	-20°C -15°C	660	2130	850	3	24	-	645	230V-50Hz	R290	606	553	D	4 30°C 55%
CGR-1002-SPF	-2°C +8°C	1350	2130	850	6	24	6	1404	230V-50Hz	R290	845	373	D	5 40°C 40%
CGN-1002-SPF	-20°C -15°C	1350	2130	850	6	24	6	1404	230V-50Hz	R290	907	883	D	4 30°C 55%

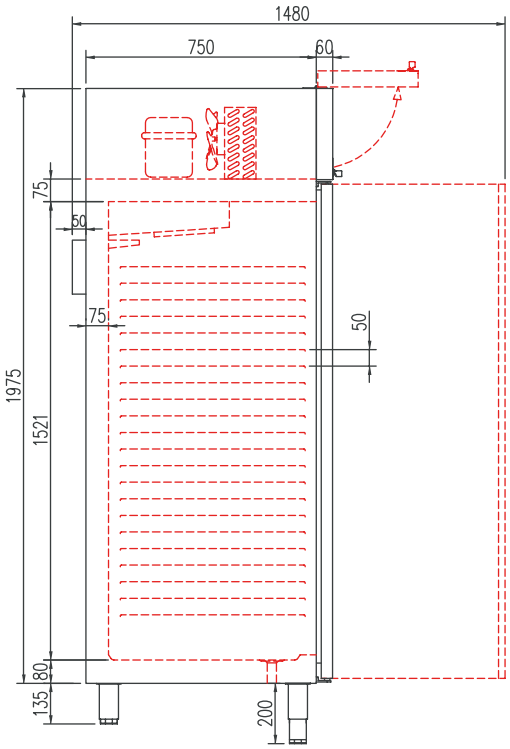
características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Costados en acero inox AISI-304-con 22 embuticiones para apoyo de parrillas y cubetas GN 1/1 o GN 2/1
- Puertas de apertura reversible (751), con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Estantes interiores GN 2/1, de alambre en acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche del evaporador
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero ODP.
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: **CGR** 40°C **CGN** 32°C

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *AISI-304 stainless steel inner sides, 22 press-formed supports for GN 2/1 - GN 1/1 containers or shelves*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense (751)*
- *GN 2/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane, zero GWP and zero ODP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- *Operating ambient temperature* **CGR** 40°C **CGN** 32°C





OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional GN-2/1	*additional shelf GN-2/1*	55 €
parrilla adicional GN-2/1 + guía	*additional shelf GN-2/1 + slide*	70 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
set 5 ruedas	*set 5 wheels*	161 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar

AISI-304



CGR-751-SPF





CGR-1002-SPF



CGRE-751-SPF 2.493 €



CGRE-1002-SPF 3.639 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 2/1	niveles embutidos stamped levels	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
CGRE-751-SPF	-2°C +8°C	660	2130	850	3	24	-	645	230V-50Hz	R290	502	260	C	4 30°C 55%
CGRE-1002-SPF	-2°C +8°C	1350	2130	850	6	24	6	1404	230V-50Hz	R290	845	396	D	4 30°C 55%

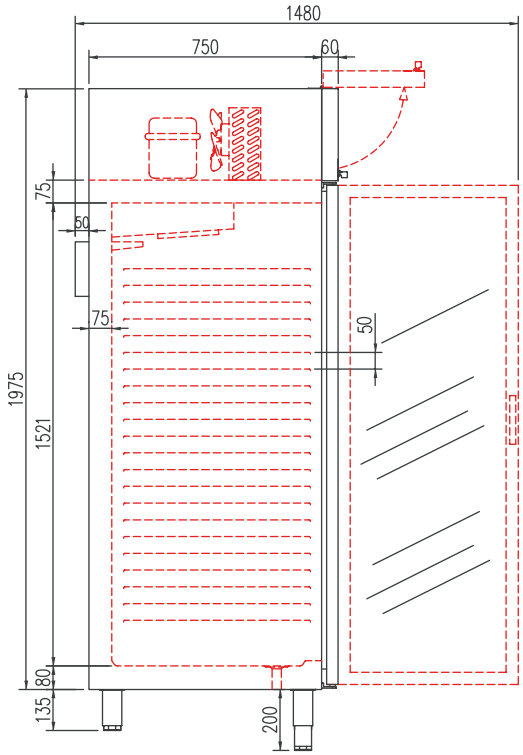
características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible (751), doble cristal, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Luz interior LED
- Estantes interiores GN2/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: 32°C ambiente

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense (751)*
- *Key lock as standard*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *GN 2/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Rremovable control panel*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- *Operating ambient temperature 32°C*





OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional GN-2/1	*additional grill GN-2/1*	55 €
parrilla adicional GN-2/1 + guía	*additional grill GN-2/1 + slide*	70 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
set 5 ruedas	*set 5 wheels*	161 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar

AISI-304



CGRE-751-SPF



CGRE-1002-SPF



AISI-304





CGR-50-S	2.007 €
CGN-50-S	2.599 €

CGRE-50-S	2.259 €

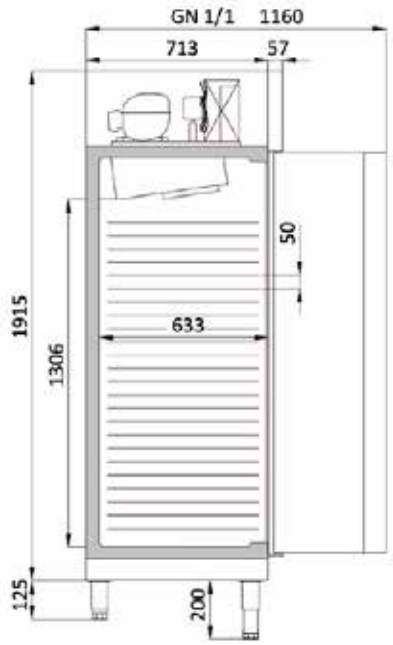
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 1/1	niveles levels	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
CGR-50-S	-2°C +8°C	430	2040	770	3	24	303	230V-50Hz	R290	271	201	E	5 40°C 40%
CGN-50-S	-20°C -15°C	430	2040	770	3	24	303	230V-50Hz	R290	385	432	E	4 30°C 55%
CGRE-50-S	-2°C +8°C	430	2040	770	3	24	303	230V-50Hz	R290	271	213	-	4 30°C 55%

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

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

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

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



AISI-304



CSR-55-S	2.259 €
CSN-55-S	2.632 €



CSRV-55-S	2.354 €



CSR-125-S	2.820 €
CSN-125-S	3.762 €



CSRV-125-S	3.296 €

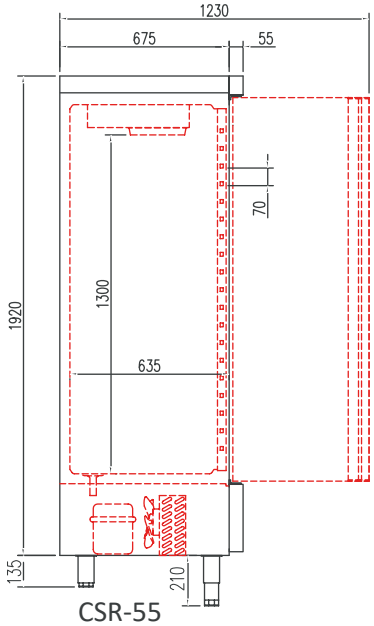
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
CSR-55-S	-2°C +8°C	530	2040	770	3	409	230V-50Hz	R290	303	201	E	5 40°C 40%
CSR-125-S	2°C +8°C	1250	2040	700	6	964	230V-50Hz	R290	543	416	D	5 40°C 40%
CSN-55-S	-20°C -15°C	530	2040	770	3	409	230V-50Hz	R290	495	474	E	4 30°C 55%
CSN-125-S	-20°C -15°C	1250	2040	700	6	964	230V-50Hz	R290	883	810	E	4 30°C 55%
CSRV-55-S	-2°C +8°C	530	2040	770	3	409	230V-50Hz	R290	303	213	-	4 30°C 55%
CSRV-125-S	-2°C +8°C	1250	2040	700	6	964	230V-50Hz	R290	543	434	-	4 30°C 55%

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

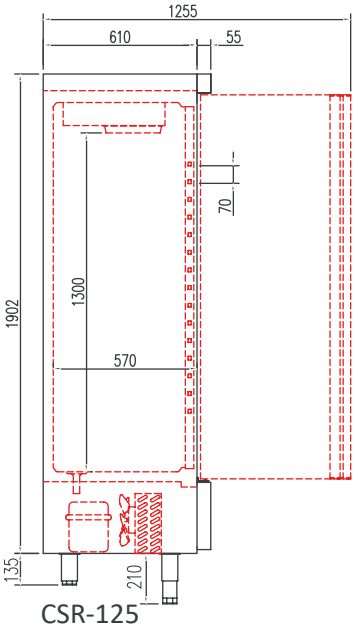
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- **CSRV**: doble cristal + LEDS
- Estantes interiores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

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

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



CSR-55



CSR-125





A3N-S 3.227 €



A5N-S 4.232 €



A7N-S 5.251 €

mod.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	aislamientp *insulation* (mm)	capaciadad *capacity* GN1/1-40 (uds)	capaciadad *capacity* 60X40 (uds)	pares guías *slides sets* (uds)	volumen *capacity* (L)	ciclo por sonda *probe cycle*	ciclo por tiempo *time cycle*	duración *time* +65 / +10 (min)	duración *time* +65 /-18 (min)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* (W)	potencia *power* (W)	producción *production* +65 / +10 (kg)	producción *production* +65 /-18 (kg)	clase *climate*
A3N-S	715	520	700	45	3	-	3	42	si *yes*	si *yes*	120	270	1N 230V 50Hz	R290	694	1100	10	6,8	5 40°C 40%
A5N-S	800	900	800	60	5	4	0	85	si *yes*	si *yes*	120	270	1N 230V 50Hz	R290	907	990	23	14	5 40°C 40%
A7N-S	800	1240	800	60	7	7	0	118	si *yes*	si *yes*	120	270	1N 230V 50Hz	R290	1309	1150	30	20	5 40°C 40%

Datos según normativa EN-17032- *all data under EN-17032 normative*

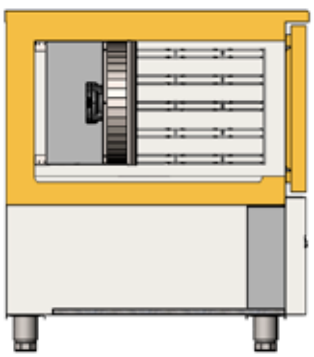
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

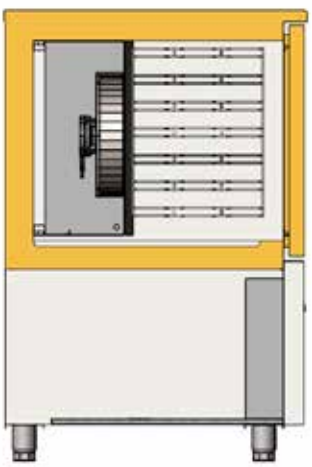
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de acero inox AISI-304
- **A3N-S** capacidad GN 1/1 (cubetas no incluidas)
- **A5N-S y A7N-S** Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40 (cubetas o bandejas no incluidas)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³
- Panel de control digital con pantalla táctil, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Sonda de pincho desmontable, incluida
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft "
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Descarche al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Gestión de alarmas HACCP directamente en la pantalla del controlador
- Eficiente gestión del consumo de energía

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side and base*
- *Interior in AISI-304 stainless steel*
- *Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90°)*
- *AISI-304 stainless steel top*
- ***A3N-S** GN 1/1 capacity (pans or shelves not included)*
- ***A5N-S and A7N-S** GN1/1 and 60x40 combinated inner capacity (pans or shelves not included)*
- *Ventilated condensing unit*
- *Forzed air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating*
- *Expansion valve*
- *Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³*
- *Digital control panel, IP65*
- *Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.*
- *Included detachable core probe*
- *Management of cycles by time or temperature*
- *Chilling and freezing cycles "hard / soft"*
- *4 blast chilling standard cycle combinations*
- *Continuous cycle programming by temperature or time*
- *Defrost at the beginning of the cycle, optimized by temperature*
- *HACCP alarm management directly on the controller screen*
- *Efficient management of energy consumption*







AISI-304



DIGITAL CONTROL

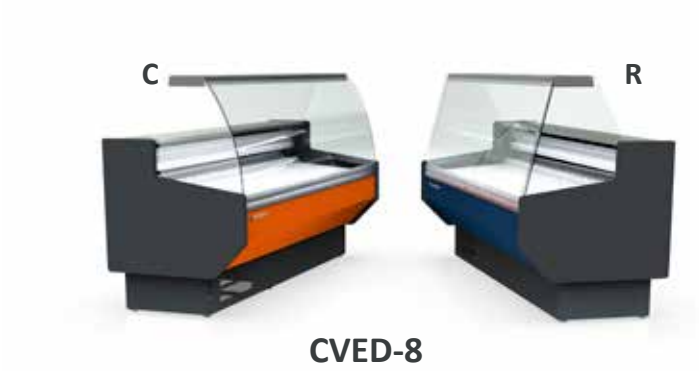
A7N-S



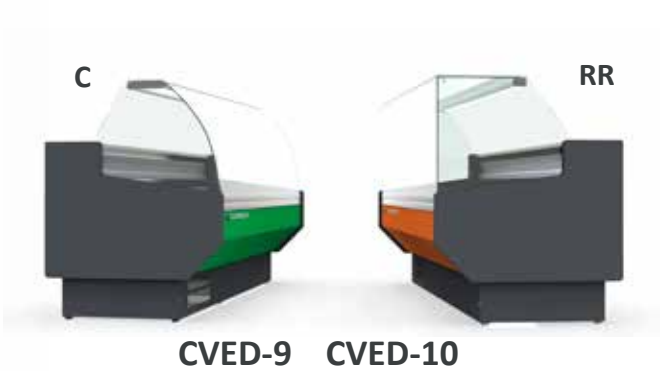
A5N-S



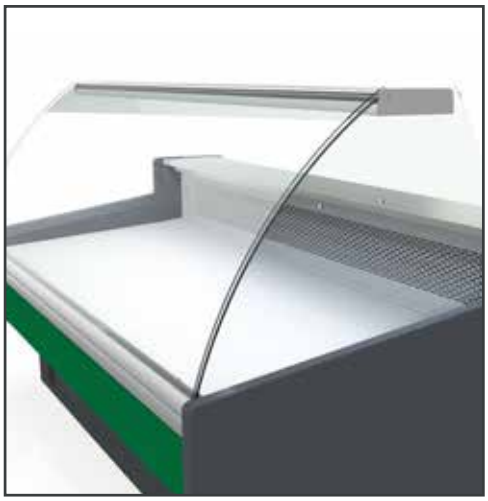
A3N-S



CVED-8



CVED-9 CVED-10



Vitrinas expositoras refrigeradas, diseñadas para cubrir las necesidades de los **puntos de venta al público**.

Con **3 diferentes medidas de profundidad**, dos tipos de **acristalamiento abatibles frontalmente** para limpieza reposición de género, recto (R), doble recto (RR) y curvo (C), **8 decoraciones frontales**, **6 longitudes estándar**. Planos de exposición optimizado al máximo, con la mejor relación de espacio útil del mercado, son entre otros los argumentos para posicionar la gama **CVED** como **la mejor solución para el sector**.

CVED-8: es la más estrecha del merado, particularmente concebida para tienda de conveniencia.
CVED-9: por sus características es el modelo más versátil de la gama.
CVED-10: vitrina para carnicería, con el mayor plano de exposición en su categoría, zona de trabajo diáfana y apertura frontal para limpieza y reposición de género.

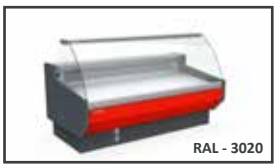
Colores opcionales decoración frontal, incluidos en precio

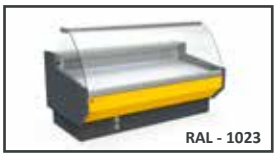
Optional colors front decoration, free of charge





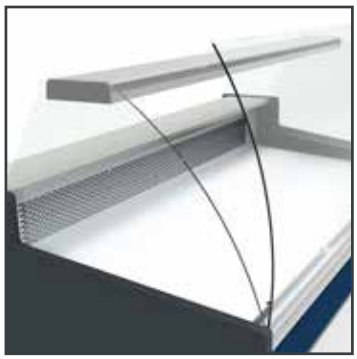






***Refrigerated display cases**, designed to meet the **retail outlets needs**. With **3 different depth** measurements, two types of **frontally folding glazing** for cleaning, produt replacement, straight (R), double straight and curved (C), **8 front decorations**, **6 standard lengths**. Maximum optimized exposure areas, with the best ratio of useful space in the market are, among others, the principal arguments to position the CVED range as the best solution for the sector.*

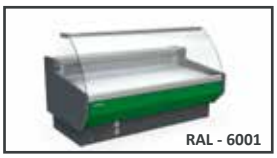
***CVED-8:** it's the narrowest on the market, particularly conceived for small stores.*
***CVED-9**: due to its characteristics, it is the most versatile model in the range.*
***CVED-10**: showcase for butcher shop, with the largest display plane in its category, open-plan work area and front opening for cleaning and pproduct replacement.*





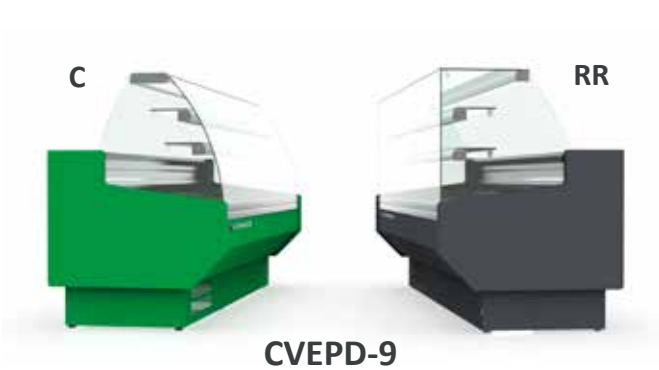
Todos los modelos, con reserva frigorífica bajo el plano de exposición

All models with cold reserve under the exhibition plan







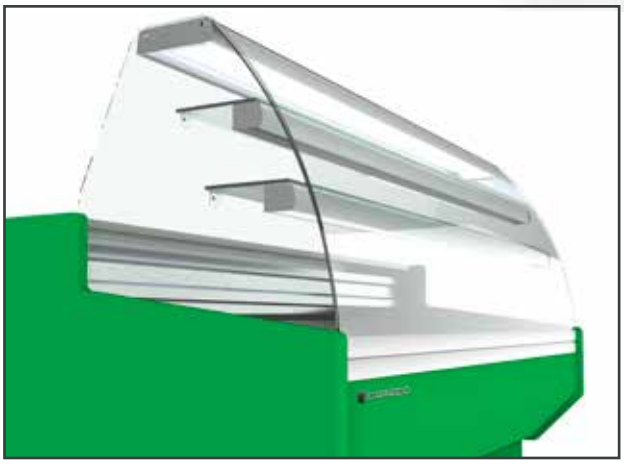


CVEPD-9

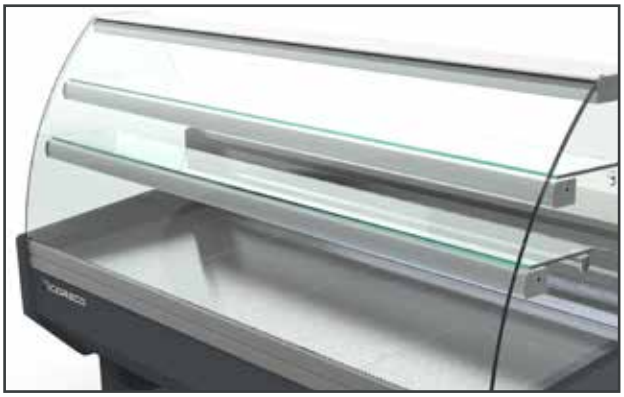


Las **vitrinas expositoras para pasteleria CVEPD-9**, tienen todo para ser un referente por sus **prestaciones, características y acabados**.

- Doble estante
- Iluminación reforzada
- Plano de exposición en acero inoxidable AISI-304
- Cristal curvo frontal con abatimiento para fácil limpieza
- Decoración, incluye frontal, costados y góndola
- 8 colores
- 3 acabados en simil madera
- 6 longitudes estándar
- 2 acristalamientos









The CVEPD-9 pastry display cases have everything to be a benchmark for their performance, characteristics and finishes.

- *Double shelf*
- *Reinforced lighting*
- *Exhibition plan in AISI-304 stainless steel*
- *Front curved glass with folding for easy cleaning*
- *Decoration, includes front and sides*
- *8 colors*
- *3 finishes in simile wood*
- *6 standard lengths*
- 2 glass finishing

Colores opcionales decoración frontal, incluidos en precio

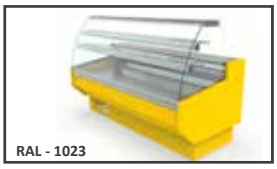
Optional colors front decoration, free of charge

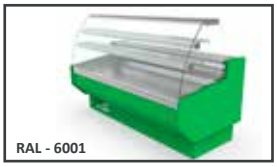

RAL - 9003


RAL - 9005

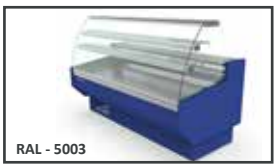

RAL - 7024


RAL - 3020


RAL - 1023


RAL - 6001


RAL - 2008


RAL - 5003

Colores decoración FRONTAL simil madera - *FRONT DECOR colors wood simil*

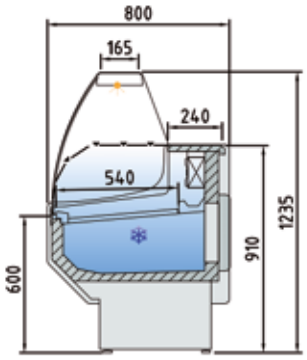

NOGAL / WALNUT


WENGUÉ / WENGUE

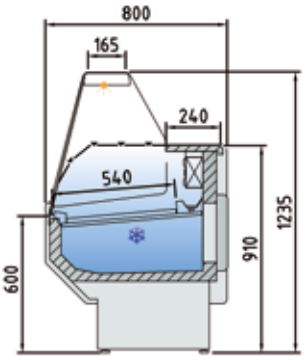

HAYA / BEECH

CVED-8

CVED-8-10-C	2.213 €
CVED-8-13-C	2.272 €
CVED-8-15-C	2.623 €
CVED-8-20-C	2.827 €
CVED-8-25-C	3.497 €
CVED-8-30-C	3.905 €



CVED-8-10-R	2.118 €
CVED-8-13-R	2.249 €
CVED-8-15-R	2.561 €
CVED-8-20-R	2.863 €
CVED-8-25-R	3.391 €
CVED-8-30-R	3.832 €



Vitrinas NO MODULARES - *PLUG & PLAY units, not modular*

Modelo *Model*	Largo *Length* (mm)	Superficie de exposición *Display area* (m^2)	Superficie total de exposición (TDA) *Total display area* C	R	Cámara *Storage* (L)	Puertas *Doors* (Uds)	Potencia frigorífica *Cooling capacity* (W)	Consumo Nominal *Nominal Power* (W)	Refrigerante *Coolant*
CVED-8-10	1025	0,68	0,48	0,48	246	1	483	826	R-290
CVED-8-13	1285	0,85	0,60	0,60	309	2	572	881	R-290
CVED-8-15	1505	1,01	0,72	0,72	373	2	781	1000	R-290
CVED-8-20	1985	1,35	0,95	0,95	499	3	949	1085	R-290
CVED-8-25	2465	1,69	1,19	1,19	626	4	1284	1278	R-290
CVED-8-30	2945	2,03	1,43	1,43	752	4	1284	1299	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero prepintada
- Decoración estándar: costados y góndola en gris grafito RAL 7024
- Decoración frontal en 8 colores a elegir segun cuadro 001 colores opcionales
- Plano exposición y protección evaporador en chapa acabado epoxi
- Costados de 30 mm en poliestireno inyectado
- Encimera de trabajo en acero inox AISI-304
- Perfileria en aluminio anodizado
- Estante de cristal intermedio iluminado, **OPCIONAL**
- Cristal frontal templado, abatible
- Iluminación estándar LED: encimera superior
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270
- Evaporador **ESTÁTICO**
- Condensación ventilada
- Chasis en acero acabado epoxi
- Control electrónico de temperatura
- Termómetro indicador de temperatura plano exposición
- Descarche automático y evaporación automática de serie
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1

M1 temperatura producto-1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Exterior and interior in steel sheet prepainted*
- *Standard deco: sides and lower panels in RAL 7024 (graphite)*
- *8 colors available for frontal panels by 001 colors list*
- *Exposure and evaporator protection in epoxy finish plate*
- *Sides polystyrene injected, 30 mm thickness*
- *AISI-304 stailess steel worktop*
- *Anodized aluminum profiles*
- *Intermediate glass shelf+lighting,* ***OPTIONAL***
- *Tempered and hinged frost glass*
- *LED lighting Standard on top surface*
- *Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m^3, zero ODP and GWP*
- *Refrigerated under storage with doors 440x270*
- ***STATIC** evaporator*
- *Ventilated condensation*
- *Chasis in epoxy finished steel*
- *Electronic temperature control*
- *External thermometer shows the display area temperature*
- *Automatic defrost and evaporation system as standard*
- *Climate class 4 (30°C 55%) regime M1*

M1 product temperature -1 / +5 ° C UNE-EN ISO 23953-2:2015

ref.	estante cristal + luz *glass shelf + lighting*	plano exposivción en acero *SS exposure*	puertas correderas traseras *rear sliding doors*
CVED-10	185 €	202 €	122 €
CVED-13	236 €	245 €	178 €
CVED-15	275 €	278 €	208 €
CVED-20	371 €	311 €	260 €
CVED-25	464 €	374 €	346 €
CVED-30	522 €	440 €	410 €

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

Estante opcional con luz
Shelf with lighting on demmand

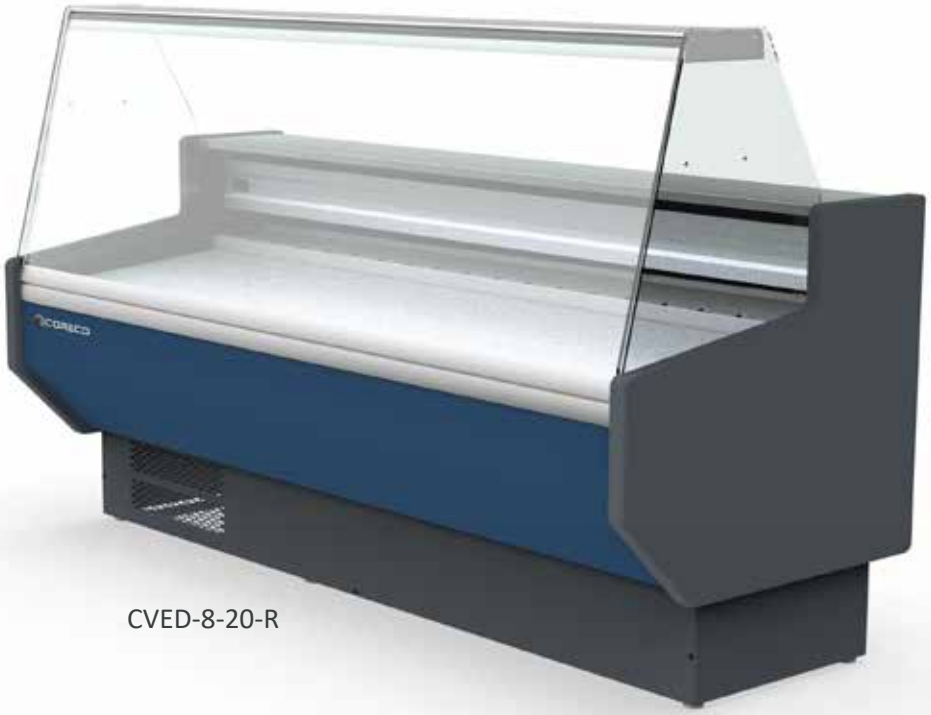


DE SERIE
STANDAR

De serie 4000K, opcional 2700K o ROSA
4000K standard, on demand 2700K or soft red

LEDs 3000K LEDs 4000K LEDs





CVED-8-20-R

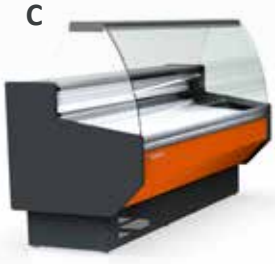


CVED-8-20-C

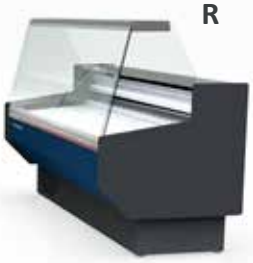
001- Colores opcionales decoración frontal, **incluidos en precio**
001 - Optional colors front decoration, ***free of charge***

RAL - 1023	RAL - 6001	RAL - 2008	RAL - 3020
RAL - 7024	RAL - 9005	RAL - 5003	RAL - 9003

C

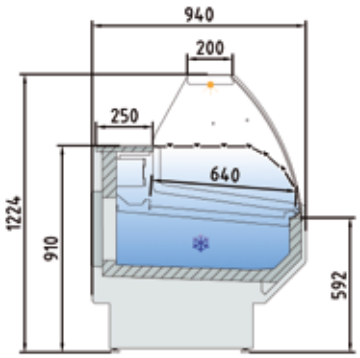


R

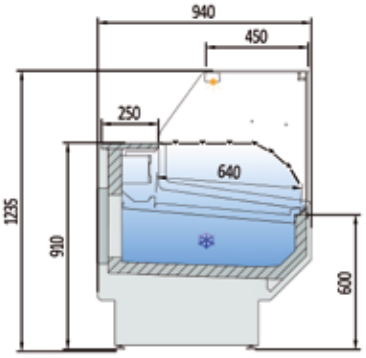


CVED-9

CVED-9-10-C	2.155 €
CVED-9-13-C	2.377 €
CVED-9-15-C	2.683 €
CVED-9-20-C	2.968 €
CVED-9-25-C	3.565 €
CVED-9-30-C	4.013 €



CVED-9-10-RR	2.135 €
CVED-9-13-RR	2.377 €
CVED-9-15-RR	2.607 €
CVED-9-20-RR	2.941 €
CVED-9-25-RR	3.532 €
CVED-9-30-RR	3.977 €



Vitrinas NO MODULARES - *PLUG & PLAY units, not modular*

Modelo *Model*	Largo *Length*	Superficie de exposición *Display area*	Superficie total de exposición (TDA) *Total display area*		Cámara *Storage*	Puertas *Doors*	Potencia frigorífica *Cooling capacity*	Consumo Nominal *Nominal Power*	Refrigerante *Coolant*
	(mm)	(m^2)	C	RR	(L)	(Uds)	(W)	(W)	
CVED-9-10	1025	0,77	0,62	0,62	299	1	483	826	R-290
CVED-9-13	1285	0,96	0,78	0,78	376	2	572	881	R-290
CVED-9-15	1505	1,15	0,93	0,93	452	2	781	1000	R-290
CVED-9-20	1985	1,54	1,24	1,24	606	3	949	1085	R-290
CVED-9-25	2465	1,92	1,5	1,5	759	4	1284	1278	R-290
CVED-9-30	2945	2,30	1,86	1,86	913	4	1284	1299	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero prepintada
- Decoración estándar: costados y góndola en gris grafito RAL 7024
- Decoración frontal en 8 colores a elegir segun cuadro 001 colores opcionales
- Plano exposición y protección evaporador en chapa acabado epoxi
- Costados de 30 mm en poliestireno inyectado
- Encimera de trabajo en acero inox AISI-304
- Perfileria en aluminio anodizado
- Estante de cristal intermedio iluminado, **OPCIONAL**
- Cristal frontal templado, abatible
- Iluminación estándar LED: encimera superior
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270
- Evaporador **ESTÁTICO**
- Condensación ventilada
- Chasis en acero acabado epoxi
- Control electrónico de temperatura
- Termómetro indicador de temperatura plano exposición
- Descarche automático y evaporación automática de serie
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1

M1 temperatura producto-1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Exterior and interior in steel sheet prepainted*
- *Standard deco: sides and lower panels in RAL 7024 (graphite)*
- *8 colors available for frontal panels by 001 colors list*
- *Exposure and evaporator protection in epoxy finish plate*
- *Sides polystyrene injected, 30 mm thickness*
- *AISI-304 stailess steel worktop*
- *Anodized aluminum profiles*
- *Intermediate glass shelf+lighting,* ***OPTIONAL***
- *Tempered and hinged frost glass*
- *LED lighting Standard on top surface*
- *Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m^3, zero ODP and GWP*
- *Refrigerated under storage with doors 440x270*
- ***STATIC*** *evaporator*
- *Ventilated condensation*
- *Chasis in epoxy finished steel*
- *Electronic temperature control*
- *External thermometer shows the display area temperature*
- *Automatic defrost and evaporation system as standard*
- *Climate class 4 (30°C 55%) regime M1*

M1 product temperature -1 / +5 ° C UNE-EN ISO 23953-2:2015

ref.	estante cristal + luz *glass shelf + lighting*	plano exposivción en acero *SS exposure*	puertas correderas traseras *rear sliding doors*
CVED-10	185 €	202 €	122 €
CVED-13	236 €	245 €	178 €
CVED-15	275 €	278 €	208 €
CVED-20	371 €	311 €	260 €
CVED-25	464 €	374 €	346 €
CVED-30	522 €	440 €	410 €

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

Estante opcional con luz
Shelf with lighting on demmand



DE SERIE
STANDAR



De serie 4000K, opcional 2700K o ROSA
4000K standard, on demand 2700K or soft red

LEDs 3000K LEDs 4000K LEDs



CVED-9-20-C

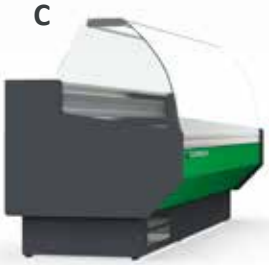


CVED-9-15-RR

001- Colores opcionales decoración frontal, **incluidos en precio**
001 - Optional colors front decoration, ***free of charge***

RAL - 1023	RAL - 6001	RAL - 2008	RAL - 3020
RAL - 7024	RAL - 9005	RAL - 5003	RAL - 9003

C

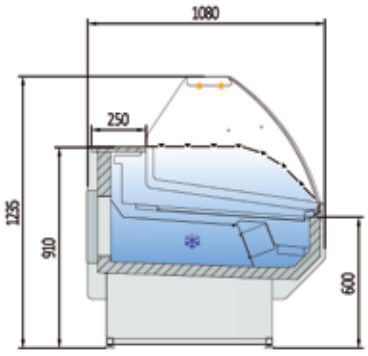


RR

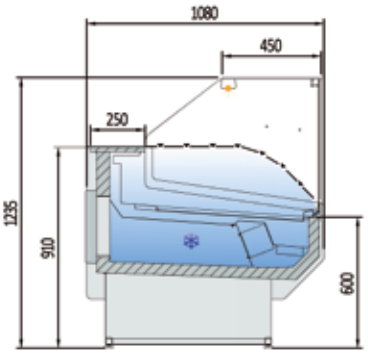


CVED-10

CVED-10-10-C-TF	2.870 €
CVED-10-13-C-TF	3.176 €
CVED-10-15-C-TF	3.592 €
CVED-10-20-C-TF	4.023 €
CVED-10-25-C-TF	4.778 €
CVED-10-30-C-TF	5.670 €



CVED-10-10-RR-TF	2.844 €
CVED-10-13-RR-TF	3.147 €
CVED-10-15-RR-TF	3.560 €
CVED-10-20-RR-TF	3.986 €
CVED-10-25-RR-TF	4.648 €
CVED-10-30-RR-TF	5.617 €



Vitrinas NO MODULARES - *PLUG & PLAY units, not modular*

Modelo *Model*	Largo *Length* (mm)	Superficie de exposición *Display area* (m^2)	Superficie total de exposición (TDA) *Total display area* C	RR	Cámara *Storage* (L)	Puertas *Doors* (Uds)	Potencia frigorífica *Cooling capacity* (W)	Consumo Nominal *Nominal Power* (W)	Refrigerante *Coolant*
CVED-10-10	1025	0,80	0,77	0,77	293	1	483	826	R-290
CVED-10-13	1285	1,00	0,96	0,96	369	2	572	881	R-290
CVED-10-15	1505	1,21	1,15	1,15	444	2	781	1000	R-290
CVED-10-20	1985	1,61	1,53	1,53	594	3	949	1085	R-290
CVED-10-25	2465	2,01	1,91	1,91	745	4	1284	1278	R-290
CVED-10-30	2945	2,41	2,29	2,29	896	4	1284	1299	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero prepintada
- Decoración estándar: costados y góndola en gris grafito RAL 7024
- Decoración frontal en 8 colores a elegir segun cuadro 001 colores opcionales
- Plano exposición y protección evaporador en chapa acabado epoxi
- Costados de 30 mm en poliestireno inyectado
- Encimera de trabajo en acero inox AISI-304
- Perfileria en aluminio anodizado
- Estante de cristal intermedio iluminado, **OPCIONAL**
- Cristal frontal templado, abatible
- Iluminación estándar LED: encimera superior
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270
- Evaporador **VENTILADO**
- Condensación ventilada
- Chasis en acero acabado epoxi
- Control electrónico de temperatura
- Termómetro indicador de temperatura plano exposición
- Descarche automático y evaporación automática de serie
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1

M1 temperatura producto-1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Exterior and interior in steel sheet prepainted*
- *Standard deco: sides and lower panels in RAL 7024 (graphite)*
- *8 colors available for frontal panels by 001 colors list*
- *Exposure and evaporator protection in epoxy finish plate*
- *Sides polystyrene injected, 30 mm thickness*
- *AISI-304 stailess steel worktop*
- *Anodized aluminum profiles*
- *Intermediate glass shelf+lighting, OPTIONAL*
- *Tempered and hinged frost glass*
- *LED lighting Standard on top surface*
- *Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m^3, zero ODP and GWP*
- *Refrigerated under storage with doors 440x270*
- ***VENTILATED** evaporator*
- *Ventilated condensation*
- *Chasis in epoxy finished steel*
- *Electronic temperature control*
- *External thermometer shows the display area temperature*
- *Automatic defrost and evaporation system as standard*
- *Climate class 4 (30°C 55%) regime M1*

M1 product temperature -1 / +5 ° C UNE-EN ISO 23953-2:2015

ref.	estante cristal + luz *glass shelf + lighting*	plano exposivción en acero *SS exposure*	puertas correderas traseras *rear sliding doors*
CVED-10	185 €	202 €	122 €
CVED-13	236 €	245 €	178 €
CVED-15	275 €	278 €	208 €
CVED-20	371 €	311 €	260 €
CVED-25	464 €	374 €	346 €
CVED-30	522 €	440 €	410 €

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

Estante opcional con luz
Shelf with lighting on demmand



DE SERIE
STANDAR

De serie 4000K, opcional 2700K o ROSA
4000K standard, on demand 2700K or soft red





CVED-10-20-C

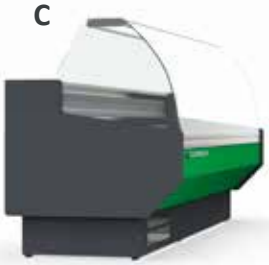


CVED-10-20-RR

001- Colores opcionales decoración frontal, **incluidos en precio**
001 - Optional colors front decoration, ***free of charge***

RAL - 1023	RAL - 6001	RAL - 2008	RAL - 3020
RAL - 7024	RAL - 9005	RAL - 5003	RAL - 9003

C

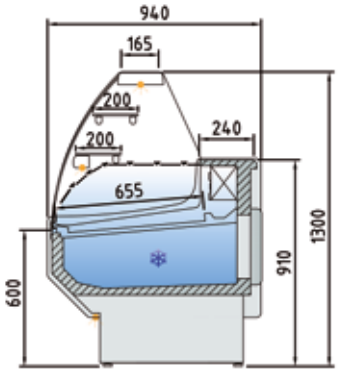


RR

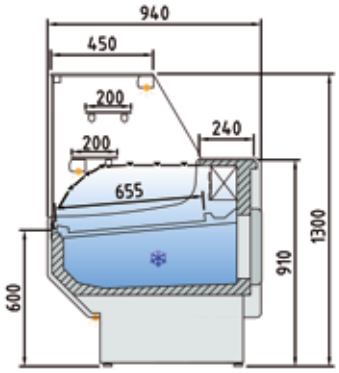


CVEPD-9

CVEPD-9-10-C	2.465 €
CVEPD-9-13-C	2.988 €
CVEPD-9-15-C	3.296 €
CVEPD-9-20-C	3.759 €
CVEPD-9-25-C	4.486 €
CVEPD-9-30-C	5.132 €



CVEPD-9-10-RR	2.461 €
CVEPD-9-13-RR	2.975 €
CVEPD-9-15-RR	3.276 €
CVEPD-9-20-RR	3.739 €
CVEPD-9-25-RR	4.459 €
CVEPD-9-30-RR	5.106 €



Modelo *Model*	Largo *Length*	Superficie de exposición *Display area*	Superficie total de exposición (TDA) *Total display area*		Cámara *Storage*	Puertas *Doors*	Potencia frigorífica *Cooling capacity*	Consumo Nominal *Nominal Power*	Refrigerante *Coolant*
	(mm)	(m^2)	C	RR	(L)	(Uds)	(W)	(W)	
CVEPD-9-10	1025	0,96	0,62	0,76	299	1	483	826	R-290
CVEPD-9-13	1285	1,20	0,78	0,95	376	2	572	881	R-290
CVEPD-9-15	1505	1,44	0,93	1,14	452	2	781	1000	R-290
CVEPD-9-20	1985	1,92	1,24	1,52	606	3	949	1085	R-290
CVEPD-9-25	2465	2,40	1,56	1,90	759	4	1284	1278	R-290
CVEPD-9-30	2945	2,88	1,86	2,28	913	4	1284	1299	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Diseño especial para pastelería, con dos estantes
- Exterior e interior en chapa de acero prepintada
- Decoración estándar: costados, góndola y frente en el mismo color, según tabla 002 de colores estándar incluidos en el precio
- Plano exposición y protección evaporador en chapa de acero inoxidable
- Costados de 30 mm en poliestireno inyectado
- Encimera de trabajo en acero inox AISI-304
- Perfileria en aluminio anodizado
- Dos estante de cristal intermedio, **DE SERIE**
- Cristal frontal templado, abatible
- Iluminación estándar: encimera superior y estante inferior
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270
- Evaporador **ESTATICO**
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Descarche automático y evaporación automática de serie
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1

M1 temperatura producto-1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Design focused for bakery, with two shelves*
- *Standard deco: sides, and external panels in the same color by 002 list of standard colors included in price*
- *Exterior and interior in steel sheet prepainted*
- *Exposure and evaporator protection in stainless steel*
- *Sides polystyrene injected, 30 mm thickness*
- *AISI-304 stailess steel worktop*
- *Anodized aluminum profiles*
- *Two intermediate glass shelf,* ***AS STANDARD***
- *Tempered and hinged frost glass*
- *Lighting Standard on top surface and lower shelve*
- *Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m^3, zero ODP and GWP*
- *Refrigerated under storage with doors 440x270*
- ***STATIC*** *evaporator*
- *Ventilated condensation*
- *Electronic temperature control*
- *External thermometer shows the display area temperature*
- *Automatic defrost and evaporation system as standard*
- *Climate class 4 (30°C 55%) regime M1*

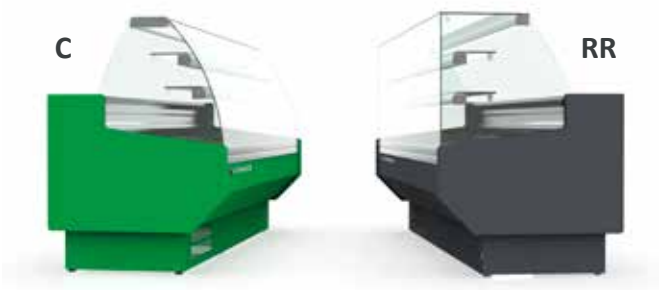
M1 product temperature -1 / +5 ° C UNE-EN ISO 23953-2:2015

Colores decoración simil madera **incluidos en precio**
Colors wood simil decoration ***free of charge***


NOGAL / WALNUT


WENGUÉ / WENGUE


HAYA / BEECH



ref.	puertas correderas traseras *rear sliding doors*
CVED-10	122 €
CVED-13	178 €
CVED-15	208 €
CVED-20	260 €
CVED-25	346 €
CVED-30	410 €
230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - *consult*

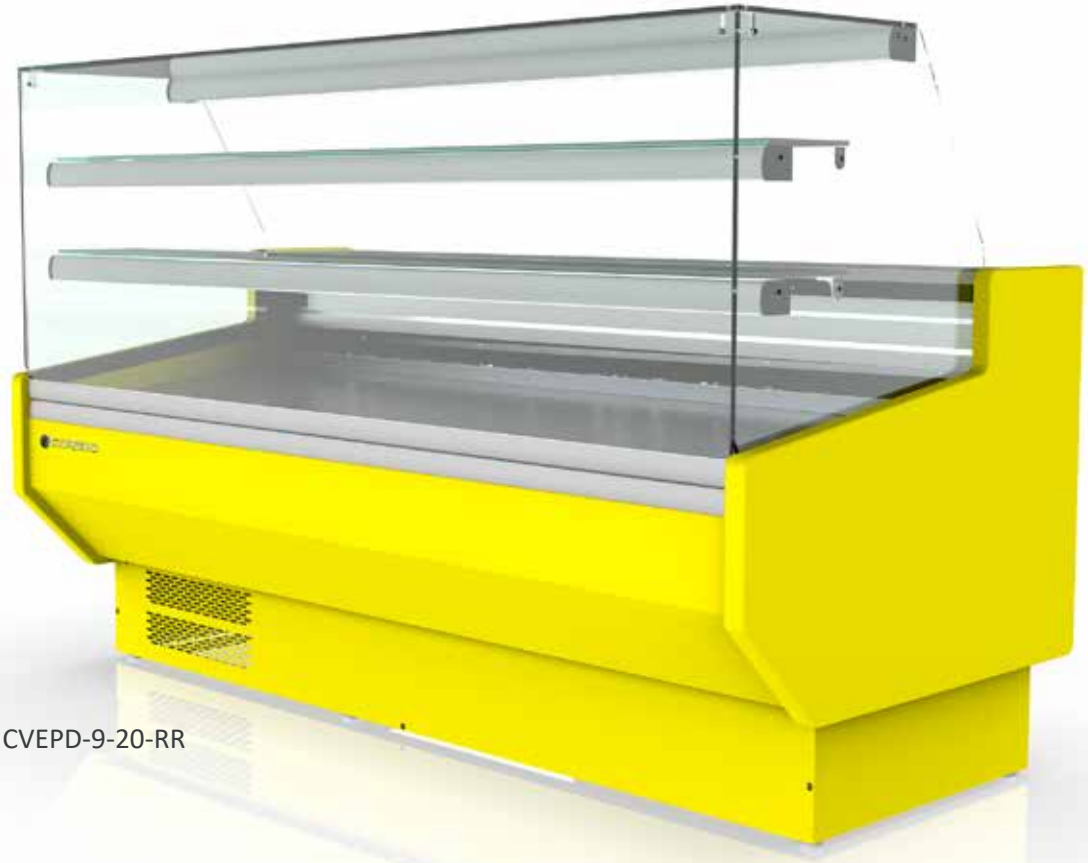
001- Colores opcionales decoración, **incluidos en precio**
001 - Optional colors decoration, ***free of charge***


RAL - 1023 | RAL - 6001 | RAL - 2008 | RAL - 3020
RAL - 7024 | RAL - 9005 | RAL - 5003 | RAL - 9003

DE SERIE
STANDAR

De serie 4000K, opcional 2700K o ROSA
4000K standard, on demand 2700K or soft red

LEDs 3000K LEDs 4000K LEDs



CVEPD-9-20-RR



CVEPD-9-20-C


CORECO



7

GAMA AMERICANA
US RANGE

BAJO COCINA - *UNDER BROILER*

Pag. **240-241** Mesa fría GN 2/1, refrigeración BAJO COCINA
GN 2/1 counter, chiller UNDER BROILER

MESA FRIA - *PREPARATION COUNTER*

Pag. **242-243** Mesa fría refrigeración y congelados
Refrigerated counter, chiller and freezer

Pag. **244-245** Mesa fría puerta de cristal
Glass door refrigerated counter

Pag. **246-251** Mesa fría preparación
Preparation refrigerated counter

ARMARIOS - *CABINETS*

Pag. **252-255** Armario GN 2/1, refrigeración y congelados
GN 2/1 cabinet, chiller and freezer



KBR-47 2.923 €



KBR-65 4.037 €



KBR-83 4.906 €

mod.	rango *range*	largo *length* (mm) (inch)	alto *height* (mm) (inch)	fondo *depth* (mm) (inch)	estantes *shelves* GN 1/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
KBR-47	-2°C +8°C *28°F 46°F*	1210 *47 2/3*	600 *23 5/8*	700 *27 1/2*	0	0	169	230V-50Hz	R134a*	304	314	D	5 40°C 40%
									R290	502	250	D	5 40°C 40%
KBR-65	-2°C +8°C *28°F 46°F*	1660 *65 1/3*	600 *23 5/8*	700 *27 1/2*	0	0	264	230V-50Hz	R134a*	304	314	E	5 40°C 40%
									R290	502	270	D	5 40°C 40%
KBR-83	-2°C +8°C *28°F 46°F*	2110 *83 1/16*	600 *23 5/8*	700 *27 1/2*	0	0	359	230V-50Hz	R134a*	304	314	E	5 40°C 40%
									R290	502	276	D	5 40°C 40%

* ver pag 13- see pag *13*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre de serie
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo (opcional con peto sanitario 100 mm)
- Posibilidad de fabricar encimera especial a medida
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 95- 135 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 40°C ambiente

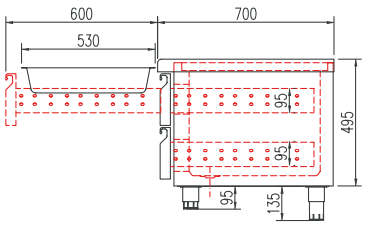
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening, self-closing system as standard*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front (optional with 100 mm sanitary upstand)*
- *Worktop can be customized on demand*
- *AISI -304 adjustable legs, 95 to 135 mm*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, cero GWP and zero ODP effect*

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

- *Operating temperature 40°C ambient*

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
motor lado izquierdo	*left side motor*	73 €
encimera con peto	*worktop with splash-back*	0 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	161 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60HZ / 115V 60HZ	*230V 60HZ / 115V 60HZ*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar







KBR-83







SD-27	1.694 €
SDN-27	2.522 €



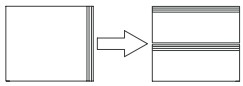
SD-48	1.694 €
SDN-48	2.522 €



SD-60	2.454 €
SDN-60	3.426 €



SD-72	2.790 €



SD: Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble, sistema autocierre
SD: Door to double drawers set, soft-closing system, increase of price

616 €

Cajones sólo modelos -2°C +8°C
Drawers only for -2°C +8°C

mod.	rango *range*		largo *length* (mm) (inch)	alto *height* (mm) (inch)	fondo *depth* (mm) (inch)	estantes *shelves* uds	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE EEC 2015/1094 EN16825	clase climate 2015/1094 EN16825
SD-27	-2°C +8°C	*28°F 46°F*	701 *27 3/5*	915 *36 1/32*	805 *32 1/9*	2	204	230V-50Hz	R134a*	304	343	-	5 40°C 40%
									R290	502	264	C	5 40°C 40%
SD-48	-2°C +8°C	*28°F 46°F*	1228 *48 1/3*	915 *36 1/32*	805 *32 1/9*	4	394	230V-50Hz	R134a*	336	286	-	5 40°C 40%
									R290	502	725	C	5 40°C 40%
SD-60	-2°C +8°C	*28°F 46°F*	1532 *60 5/16*	915 *36 1/32*	805 *32 1/9*	4	500	230V-50Hz	R134a*	485	455		5 40°C 40%
									R290	845	929	D	5 40°C 40%
SD-72	-2°C +8°C	*28°F 46°F*	1837 *72 1/3*	915 *36 1/32*	805 *32 1/9*	6	606	230V-50Hz	R134a*	540	470	-	5 40°C 40%
									R290	845	935	D	5 40°C 40%
SDN-27	-20°C -15°C	*-4°F +5°F*	701 *27 3/5*	915 *36 1/32*	805 *32 1/9*	2	204	230V-50Hz	R290	361	300	D	4 30°C 55%
SDN-48	-20°C -15°C	*-4°F +5°F*	1228 *48 1/3*	915 *36 1/32*	805 *32 1/9*	4	394	230V-50Hz	R290	730	695	D	4 30°C 55%
SDN-60	-20°C -15°C	*-4°F +5°F*	1532 *60 5/16*	915 *36 1/32*	805 *32 1/9*	4	500	230V-50Hz	R290	907	784	D	4 30°C 55%

* ver pag 13- see pag *13*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior e interior en acero, excepto respaldo y fondo
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera inox AISI-304
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Ruedas de serie (2 con freno + 2 sin freno)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *Stainless steel interior and exterior, except rear side and base*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *AISI 304 stainless steel worktop*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *Castors as standard (2 with brakes + 2 without)*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero GWP and zero ODP effect*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature, 38°C ambient*



SD-72
con cajoneras opcionales
with optional drawers sets

OPCIONES	*OPTIONS*	€
encimera con peto	*worktop with splash-back*	consultar
set 4 patas	*set 4 legs*	0 €
set 6 patas	*set 6 legs*	0 €
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60HZ / 115V 60HZ	*230V 60HZ / 115V 60HZ*	consultar

Puertas con doble bisagra
Double hinged doors





SD-27



SD-48



SD-72



SDV-27 1.968 €



SDV-48 2.708 €



SDV-60 2.991 €



SDV-72 3.508 €

mod.	rango *range*		largo *length* (mm) (inch)	alto *height* (mm) (inch)	fondo *depth* (mm) (inch)	estantes *shelves* uds	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE EEC 2015/1094 EN16825	clase climate 2015/1094 EN16825
SDV-27	-2°C +8°C	*28°F 46°F*	701 *27 3/5*	915 *36 1/32*	805 *32 1/9*	2	204	230V-50Hz	R134a*	304	349	-	5 40°C 40%
									R290	502	271	C	5 40°C 40%
SDV-48	-2°C +8°C	*28°F 46°F*	1228 *48 1/3*	915 *36 1/32*	805 *32 1/9*	4	394	230V-50Hz	R134a*	336	298	-	5 40°C 40%
									R290	502	737	C	5 40°C 40%
SDV-60	-2°C +8°C	*28°F 46°F*	1532 *60 5/16*	915 *36 1/32*	805 *32 1/9*	4	500	230V-50Hz	R134a*	485	466		5 40°C 40%
									R290	845	941	D	5 40°C 40%
SDV-72	-2°C +8°C	*28°F 46°F*	1837 *72 1/3*	915 *36 1/32*	805 *32 1/9*	6	606	230V-50Hz	R134a*	540	487	-	5 40°C 40%
									R290	845	952	D	5 40°C 40%

* ver pag 13- see pag *13*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior e interior en acero, excepto respaldo y fondo
- Puertas de doble cristal, sobre marco de aluminio
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera inox AISI-304
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Ruedas de serie (2 con freno + 2 sin freno)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *Stainless steel interior and exterior, except rear side and bse*
- *Double glazed doors, with aluminium frame*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *AISI 304 stainless steel worktop*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *Castors as standard (2 with brakes + 2 without)*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero GWP and zero ODP effect*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature, 32°C ambient*

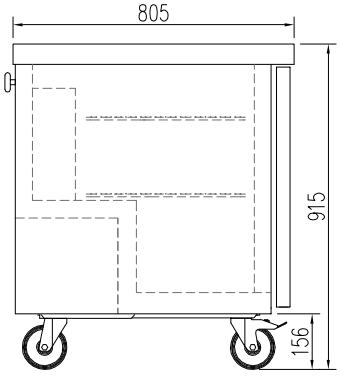


SDV-72



Puertas con doble bisagra
Double hinged doors

OPCIONES	*OPTIONS*	€
encimera con peto	*worktop with splash-back*	consultar
set 4 patas	*set 4 legs*	0 €
set 6 patas	*set 6 legs*	0 €
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar



LEDs 6500 K



SDV-27



SDV-48



SDT-27-8 1.921 €



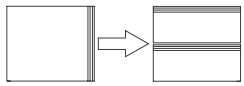
SDT-48-12 2.626 €



SDT-60-16 2.927 €



SDT-72-18 3.338 €

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble, sistema autocierre *Door to double drawers set, soft-closing system, increase of price*	616 €

Cubetas GN NO incluidas en el precio, ver página 411
GN containers NOT included in price see page 411

mod.	rango *range*		largo *length* (mm) (inch)	fondo *depth* (mm) (inch)	perfiles GN *GN supports*	estantes *shelves* uds	encimera worktop GN1/6-100	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
SDT-27-8	0°C +8°C	*32°F 46°F*	701 *27 3/5*	805 *32 1/9*	1	2	8	204	230V-50Hz	R134a*	304	343
										R290	502	264
SDT-48-12	0°C +8°C	*32°F 46°F*	1228 *48 1/3*	805 *32 1/9*	1	4	12	394	230V-50Hz	R134a*	336	286
										R290	502	725
SDT-60-16	0°C +8°C	*32°F 46°F*	1532 *60 5/16*	805 *32 1/9*	1	4	16	500	230V-50Hz	R134a*	485	455
										R290	845	929
SDT-72-18	0°C +8°C	*32°F 46°F*	1837 *72 1/3*	805 *32 1/9*	1	6	18	606	230V-50Hz	R134a*	540	470
										R290	845	935

* ver pag 13- see pag *13*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior e interior en acero, excepto respaldo y fondo
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera inox AISI 304 con tabla de polietileno desmontable, color blanco
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Capacidad cubetas GN en la encimera
- Cubierta inox AISI-304, aislada, abatible sobre alojamiento cubetas
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Ruedas de serie (2 con freno + 2 sin freno)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo 0°C +8°C a 38°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

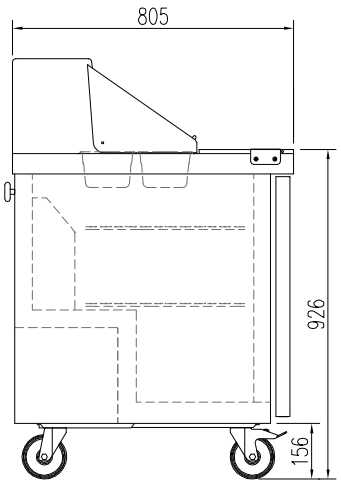
- *Stainless steel interior and exterior, except rear side and base*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with detachable white polyethylene table*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *GN capacity in the worktop*
- *AISI 304 stainless steel lid, isolated and hinged*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *Castors as standard (2 with brakes + 2 without)*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero GWP and zero ODP effect*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature 0°C +8°C , 38°C ambient*



SDT-72-18
con cajonera opcional
with optional drawer set

Puertas con doble bisagra y burlete desmontable
Double hinged doors and detachable sgasket





OPCIONES	*OPTIONS*	€
set 4 patas	*set 4 legs*	0 €
set 6 patas	*set 6 legs*	0 €
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar







SDT-27-8



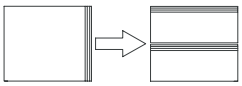
SDT-72-18

Capacidad - GN 1/6-100 - *Capacity*

SDT-27-8	SDT-48-12	SDT-60-16	SDT-72-18
8	12	16	18



SDTP-27-12	2.099 €	SDTP-48-18	2.744 €	SDTP-60-24	3.024 €	SDTP-72-27	3.459 €

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble, sistema autocierre *Door to double drawers set, soft-closing system, increase of price*	616 €

Cubetas GN NO incluidas en el precio, ver página 411
GN containers NOT included in price *see page 411*

mod.	rango *range*		largo *length* (mm) (inch)	fondo *depth* (mm) (inch)	perfiles GN *GN supports*	estantes *shelves* uds	encimera worktop GN1/6-100	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
SDTP-27-12	0°C +8°C	*32°F 46°F*	701 *27 3/5*	805 *32 1/9*	2	2	12	204	230V-50Hz	R134a*	304	343
										R290	502	264
SDTP-48-18	0°C +8°C	*32°F 46°F*	1228 *48 1/3*	805 *32 1/9*	2	4	18	394	230V-50Hz	R134a*	336	286
										R290	502	725
SDTP-60-24	0°C +8°C	*32°F 46°F*	1532 *60 5/16*	805 *32 1/9*	2	4	24	500	230V-50Hz	R134a*	485	455
										R290	845	929
SDTP-72-27	0°C +8°C	*32°F 46°F*	1837 *72 1/3*	805 *32 1/9*	2	6	27	606	230V-50Hz	R134a*	540	470
										R290	845	935

* ver pag 13- see pag *13*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior e interior en acero, excepto respaldo y fondo
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera inox AISI 304 con tabla de polietileno desmontable, color blanco
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Capacidad cubetas GN en la encimera
- Cubierta inox AISI-304, aislada, abatible sobre alojamiento cubetas
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Ruedas de serie (2 con freno + 2 sin freno)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo 0°C +8°C a 38°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

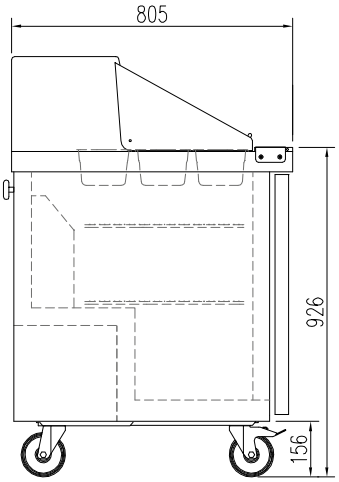
- *Stainless steel interior and exterior, except rear side and base*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with detachable white polyethylene table*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *GN capacity in the worktop*
- *AISI 304 stainless steel lid, isolated and hinged*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *Castors as standard (2 with brakes + 2 without)*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero GWP and zero ODP effect*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature 0°C +8°C , 38°C ambient*



SDTP-72-27
con cajonera opcional
with optional drawer set



Puertas con doble bisagra
Double hinged doors



OPCIONES	*OPTIONS*	€
set 4 patas	*set 4 legs*	0 €
set 6 patas	*set 6 legs*	0 €
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar







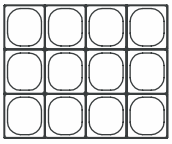
SDTP-27-12



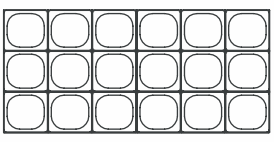
SDTP-72-27

Capacidad - GN 1/6-100 - *Capacity*

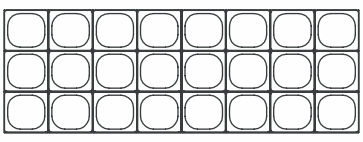
SDTP-27-12



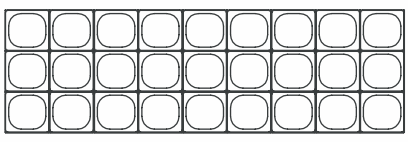
SDTP-48-18



SDTP-60-24



SDTP-72-27

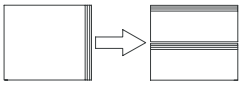




SDTP-27-9-LGL 3.139 €



SDTP-48-18-LGL 3.847 €



Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble, sistema autocierre
Door to double drawers set, soft-closing system, increase of price

616 €

Cubetas GN NO incluidas en el precio, ver página 411
GN containers NOT included in price see page 411

mod.	rango *range*		largo *length* (mm) (inch)	fondo *depth* (mm) (inch)	perfiles GN *GN supports*	estantes *shelves* uds	encimera worktop GN1/6-100	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
SDTP-27-9-LGL	0°C +8°C	*32°F 46°F*	701 *27 3/5*	830 *32 2/3*	2	2	9	204	230V-50Hz	R134a*	304	296
										R290	502	275
SDTP-48-18-LGL	0°C +8°C	*32°F 46°F*	1228 *48 1/3*	830 *32 2/3*	2	4	18	394	230V-50Hz	R134a*	336	353
										R290	502	375

* ver pag 13- see pag *13*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

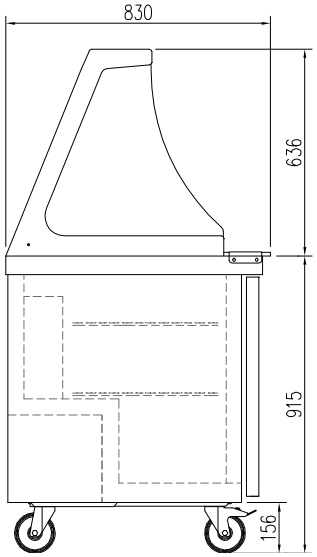
- Exterior en acero, incluido el respaldo
- Interior en acero, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera inox con capacidad cubetas GN (ver detalle)
  - Tabla de corte en polietileno
  - Perfiles divisorios fijos (desmontable para limpieza) para apoyo de las cubetas
  - Robusta estructura elevable, con doble cristal para mantener la temperatura del área de cubetas
  - Máxima visibilidad del producto, LED 6500 K
  - Opción LED 3000 K (luz cálida) o Rosa al mismo precio
  - Sellado del perímetro de la cubierta por burletes
- Sistema de pistones y amortiguadores para compensar el peso
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Ruedas de serie (2 con freno + 2 sin freno)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *Stainless steel exterior, rear side included*
- *Stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *AISI-304 worktop, capacity for GN containers (see detail)*
  - *Poliethylene cutting table*
  - *Fixed pan dividers (detachable for cleaning)*
  - *Heavy-duty double liftable glass lid to keep temperature in the GN pans*
  - *Maximum product visibility by 6500 K LED*
  - *Optional 300 K LED (soft light) or Pink, same price*
  - *Perimetral gasket arround the lid structure*
- *Piston system to help the opening /closing of the structure*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *Castors as standard (2 with brakes + 2 without)*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature 32°C ambient*

Puertas con doble bisagra y burlete desmontable
Double hinged doors and detachable sgasket





OPCIONES	*OPTIONS*	€
set 4 patas	*set 4 legs*	0 €
set 6 patas	*set 6 legs*	0 €
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar

LEDs 6500 K



SDTP-48-18-LGL



SDTP-48-18-LGL
con cajonera opcional
with optional drawer set



DTP-48-18 -LGL



UPR-27	2.542 €	UPR-27-2	2.728 €	UPR-55	3.398 €	UPR-55-4	3.824 €	UPR-82	4.445 €
UPL-27	3.038 €	UPL-27-2	3.262 €	UPL-55	4.000 €	UPL-55-4	4.733 €	UPL-82	5.304 €

mod.	rango *range*		largo *length* (mm) (inch)	alto *height* (mm) (inch)	fondo *depth* (mm) (inch)	estantes *shelves* GN 2/1	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE EEC 2015/1094 EN16825	clase climate 2015/1094 EN16825
UPR-27	-2°C +8°C	*28°F 46°F*	660 *26*	2145 *84 7/16*	845 *33 1/4*	3	645	230V-50Hz	R134a*	245	253	-	5 40°C 40%
									R290	502	243	C	5 40°C 40%
UPR-55	-2°C +8°C	*28°F 46°F*	1350 *56 1/16*	2145 *84 7/16*	845 *33 1/4*	6+3	1404	230V-50Hz	R134a*	485	442	-	5 40°C 40%
									R290	845	373	D	5 40°C 40%
UPR-82	-2°C +8°C	*28°F 46°F*	2035 *80 1/8*	2145 *84 7/16*	845 *33 1/4*	9+6	2197	230V-50Hz	R290	1702	897	D	5 40°C 40%
									R449A*	1215	894	-	5 40°C 40%
UPL-27	-20°C -15°C	*-4°F +5°F*	660 *26*	2145 *84 7/16*	845 *33 1/4*	3	645	230V-50Hz	R290	606	553	E	5 40°C 40%
									R449A*	452	620	-	4 30°C 55%
UPL-55	-20°C -15°C	*-4°F +5°F*	1350 *56 1/16*	2145 *84 7/16*	845 *33 1/4*	6+3	1404	230V-50Hz	R290	907	952	E	4 30°C 55%
									R449A*	1042	990	-	4 30°C 55%
UPL-82	-20°C -15°C	*-4°F +5°F*	2035 *80 1/8*	2145 *84 7/16*	845 *33 1/4*	9+6	2197	230V-50Hz	R290	1814	1680	E	4 30°C 55%
									R449A*	1630	194	-	4 30°C 55%

* ver pag 13- see pag *13*

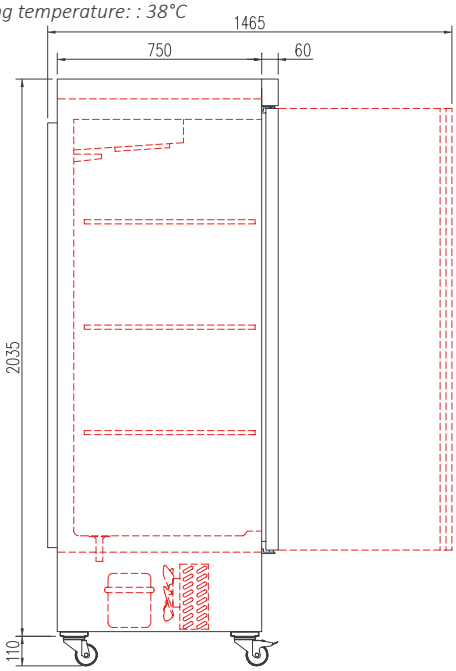
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

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

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *Stainless steel exterior, except rear side and base*
- *Stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *LED lighting*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *Castors as standard.*
- *Control panel and engine ventilation grill, removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature: : 38°C*





OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional	*additional grill*	87 €
cerradura puerta inox superior	*upper SS door lock*	30 €
barras carniceras	*meat bars*	135 €
set 4 patas	*set 4 legs*	0 €
set 5 patas	*set 5 legs*	0 €
set 6 patas	*set 6 legs*	0 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar



UPR-82



UPR-27



UPR-55



UPR-27G	2.850 €
UPL-27G	4.021 €

UPR-55G	4.315 €
UPL-55G	5.555 €

UPR-82G	5.870 €
UPL-82G	7.380 €

mod.	rango *range*		largo *length* (mm) (inch)	alto *height* (mm) (inch)	fondo *depth* (mm) (inch)	estantes *shelves* GN 2/1	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE EEC 2015/1094 EN16825	clase climate 2015/1094 EN16825
UPR-27G	-2°C +8°C	*28°F 46°F*	660 *26*	2145 *84 7/16*	845 *331/4*	4	645	230V-50Hz	R134a*	245	264	-	4 30°C 55%
									R290	502	260	C	5 40°C 40%
UPR-55G	-2°C +8°C	*28°F 46°F*	1350 *56 1/16*	2145 *84 7/16*	845 *331/4*	8+4	1404	230V-50Hz	R452*	452	627	-	4 30°C 55%
									R290	606	560	D	4 30°C 55%
UPR-82G	-2°C +8°C	*28°F 46°F*	2035 *80 1/8*	2145 *84 7/16*	845 *331/4*	12+8	2197	230V-50Hz	R134a*	485	461	-	4 30°C 55%
									R290	845	396	E	4 30°C 55%
UPL-27G	-20°C -15°C	*-4°F +5°F*	660 *26*	2145 *84 7/16*	845 *331/4*	4	645	230V-50Hz	R449A*	1042	1010	-	4 30°C 55%
									R290	907	902	E	4 30°C 55%
UPL-55G	-20°C -15°C	*-4°F +5°F*	1350 *56 1/16*	2145 *84 7/16*	845 *331/4*	8+4	1404	230V-50Hz	R290	1702	943	E	4 30°C 55%
									R449A*	1215	932	-	4 30°C 55%
UPL-82G	-20°C -15°C	*-4°F +5°F*	2035 *80 1/8*	2145 *84 7/16*	845 *331/4*	12+8	2197	230V-50Hz	R290	1814	1726	E	3 25°C 60%
									R449A*	1630	1640	-	4 30°C 55%

* ver pag 13- see pag *13*

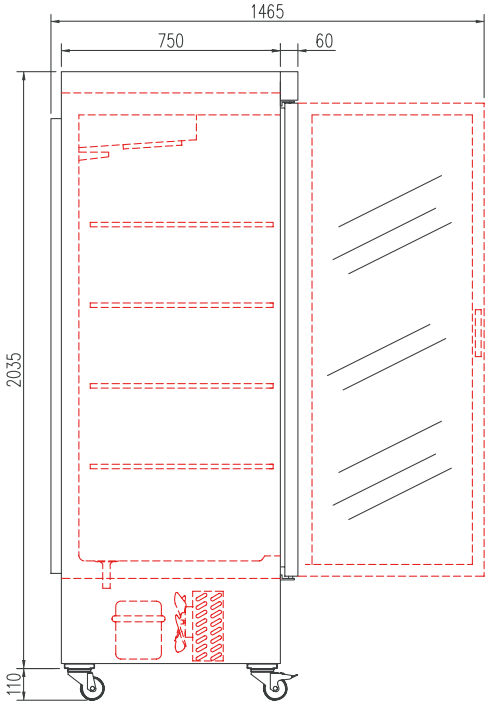
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

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

We reserve the right to change specifications without prior notice

- *Stainless steel exterior, except rear side and base*
- *Stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Double glazed door*
- *LED lighting*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *Castors as standard (2 with brakes + 2 without)*
- *Control panel and engine ventilation grill, removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature: : 32°C*





OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional	*additional grill*	87 €
cerradura puerta cristal	*glass door lock*	61 €
barras carniceras	*meat bars*	135 €
set 4 patas	*set 4 legs*	0 €
set 5 patas	*set 5 legs*	0 €
set 6 patas	*set 6 legs*	0 €
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar



UPR-82G



UPR-55G



UPR-27G

CORECO



8

VITRINAS EXPOSITORAS
SERVE OVER COUNTER

Pag. 258-263 Caracteristicas y gama de colores
Characterisitics and Colour range

serie 8 *series*

Pag. 264-265 Vitrina serie 8
Serve over counter line 8 with cold storage

serie 9 *series*

Pag. 266-269 Vitrina serie 9
Serve over counter line 9

Pag. 270-273 Vitrina serie 9 PASTELERÍA
Serve over counter line 9 PASTRY

Pag. 274-279 Vitrina serie 9 DELICATESSEN-FLAVOUR
Serve over counter line 9 DELICATESSEN-FLAVOUR

Pag. 280-281 Vitrina serie 9 CVEL
Serve over counter line 9 CVEL

serie 10 *series*

Pag. 282-287 Vitrina serie 10
Serve over counter line 10

Pag. 288-289 Módulos cubetas encastrables
Drop-in sets

Pag. 290-291 Vitrina pescado
Fish serve over counter

Pag. 292-299 Vitrina modular serie 10 DELICATESSEN con reserva
Serve over counter line 10 DELICATESSEN with cold storage

Pag. 300-303 Vitrina expositora CVEG / CVEPC 10
CVEG / CVEPC 10 serve over counter

Pag. 304-307 Vitrina expositora CVER 10
CVER 10 serve over counter

serie 12 *series*

Pag. 308-311 Vitrina serie 12 cristal elevable
Serve over counter line 12 liftable glass

CARACTERISTICAS GENERALES
GENERAL FEATURES











- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Costados de 30 mm en ABS inyectado
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal templado
- Iluminación estándar por LED 4000K
- Aislamiento de poliuretano inyectado 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Evaporador con tratamiento EPOXY anti-corrosión
- Evaporación automática de serie
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1

M1 temperatura producto-1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

- *Interior and exterior finish in plastic coated steel*
- *Display area and counter in stainless steel AISI-304*
- *30 mm sides in injected ABS,*
- *Anodised aluminium profiles*
- *Front rubber bumper*
- *Tempered glass*
- *Standard 4000K LED lighting:*
- *40 Kg/m³ polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Evaporator with anticorrosion EPOXY treated*
- *Automatic evaporation*
- *Electronic temperature controller*
- *External thermometer*
- *Auto defrost*
- *Climate class 4 (30°C 55%) regime M1*

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

Costados 30 mm
30 mm sides



Iluminación LED 4000K
LED 4000K lighting



tratamiento anticorrosión
anticorrosion treated



cristal frontal abatible
liftable front glass



Con o sin reserva refrigerada
With or without cold storage



panel control con enchufe 500W
panel control with 500W switch



Paragolpes
Rubber bumper

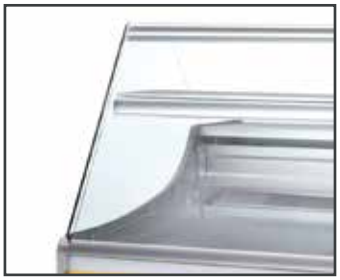


evaporación automática
automatic evaporation



VERSIONES Y OPCIONES
OPTIONS AND VERSIONS

R cristal recto
R *straight front glass*



RR cristal doble recto
RR *double straight glass*



C cristal curvo
C curved glass



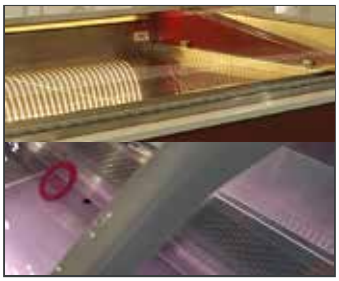
CVE Con reserva frigorifica
CVE *With cooled storage*



CVES Sin reserva frigorifica
CVES *Without cooled storage*



3000K & Fresh red LEDs



cierre cortina
night blind



cierre plexi
plexi doors



Plano exposición con escalón
Stepped display area



módulos encastrables
dropin sets



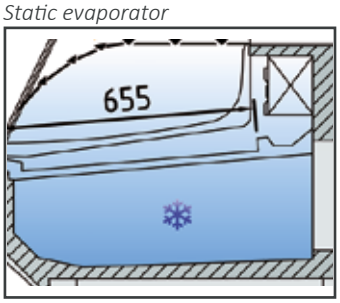
separadores interiores
internal dividers



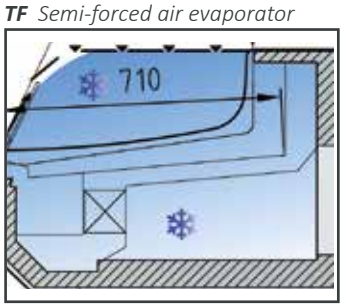
colores y acabados
colors and finishing



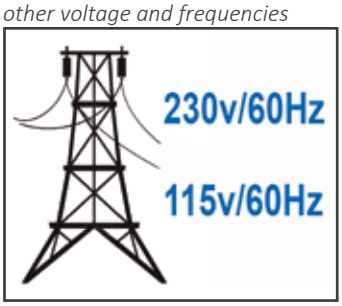
Evaporador estático
Static evaporator



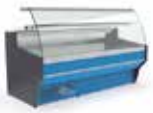
TF Evaporador semi-ventilado
TF *Semi-forced air evaporator*



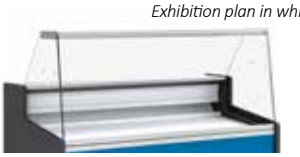
otro voltaje y frecuencias
other voltage and frequencies

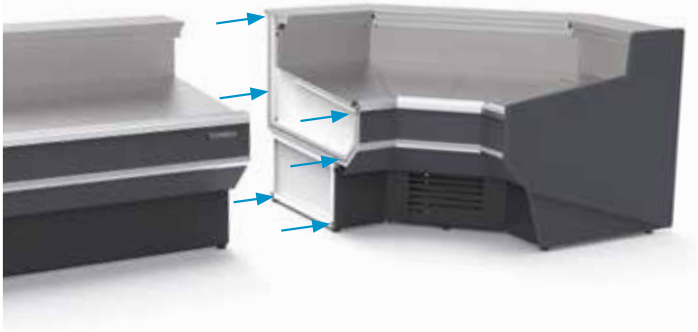


Sólo instalados en fábrica
puede tener incremento de precio
Only can be installed at the factory
could have extra price

	CVE Excepto Except (ES / BM)	CVEP	CVE-P	CVEA	CVE-E	CVEL	CVE-RC	CVE-E-RC CVEPR-E-RC	CVEG CVEGP CVEGPC CVER
Decoración frontal - *Front decor* 	Bajo pedido on demand-	Bajo pedido on demand	-	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	-
Decoración total- *Total decor* 	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	-	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	De serie lacado alto brillo *Glossy as Standard*
Lacado alto brillo, fluorescente o luminiscente 	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	-	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	De serie lacado alto brillo *Glossy as Standard*
Kit de puertas plexi- *Plexi slide doors* 	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	-	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand
Cierre cortina- *Night blind* 	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	-	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	-
Guías pasteleras- *Pastry guide* 	-	Bajo pedido on demand	-	-	-	-	-	-	-
Estante adicional intermedio con luz *Additional intermediate shelf with light* 	Bajo pedido on demand	-	-	-	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	-
LED adicional 3000K- *LED extra 3000K* 	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand
LED adicional 4000K- *LED extra 4000K* 	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand
LED adicional Red Fresh- *LED extra Red Fresh* 	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand
Cambio led 4000K por led 3000k *Change standard 4000K LED for 3000K LED* 	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand
Cambio led standard 4000K por led Red Fresh *Change standard 4000K LED for red fresh LED* 	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand
Separador de ambiente (Kit de unión) *Ambiente food separator (Union kit)*	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	-	-	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand
Kit de unión - *Union kit*	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand
Kit de ruedas- Wheels kit	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand

Opcionales instalados en fábrica
Optionals (can only be installed at the factory)

Sólo instalados en fábrica puede tener incremento de precio ***Only can be installed at the factory*** *could have extra price*	CVE Excepto Except (ES / BM)	CVEP	CVE-P	CVEA	CVE-E	CVEL	CVE-RC	CVE-E-RC CVEPR-E-RC	CVEG CVEGP CVEGPC CVER
Cuba en acero inoxidable AISI-316 *AISI-316 stainless steel tank* 	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand		-	-	-	-	-	-
Plano de exposición inoxidable AISI-316 *AISI-316 stainless steel exhibition table* 	-	-	De serie *Standard*	-	-	-	-	-	-
Encimera en cuarzo tecnológico color blanco *Stone worktop - compact white* 	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	De serie *Standard*
Encimera en cuarzo tecnológico color negro *Stone worktop - compact black* 	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand
Plano de exposición en color blanco *Exhibition plan in white* 	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	-	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand
Plano de exposición en color negro *Exhibition plan in black* 	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	-	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand
Pies inox 125-200 (mod. superiores a 2 m) Inox feet 125-200 (models over2m) 	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand
Kit estantes reserva trasera - *Rear reserve shelf kit* 	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	-
Plano de exposición con escalón *Exhibition plan with step* 	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	-	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	-
Separador de género - *Food separator* 	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	-	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand	Bajo pedido on demand



Sistema patentado para la union de las secciones longitudinales y angulares.
Patented system for joining longitudinal and angular sections.

Nuevo sistema para sujección de los vidrios
New glass fastening system

Todos los estantes intermédios iluminados.
All middle shelves illuminated.

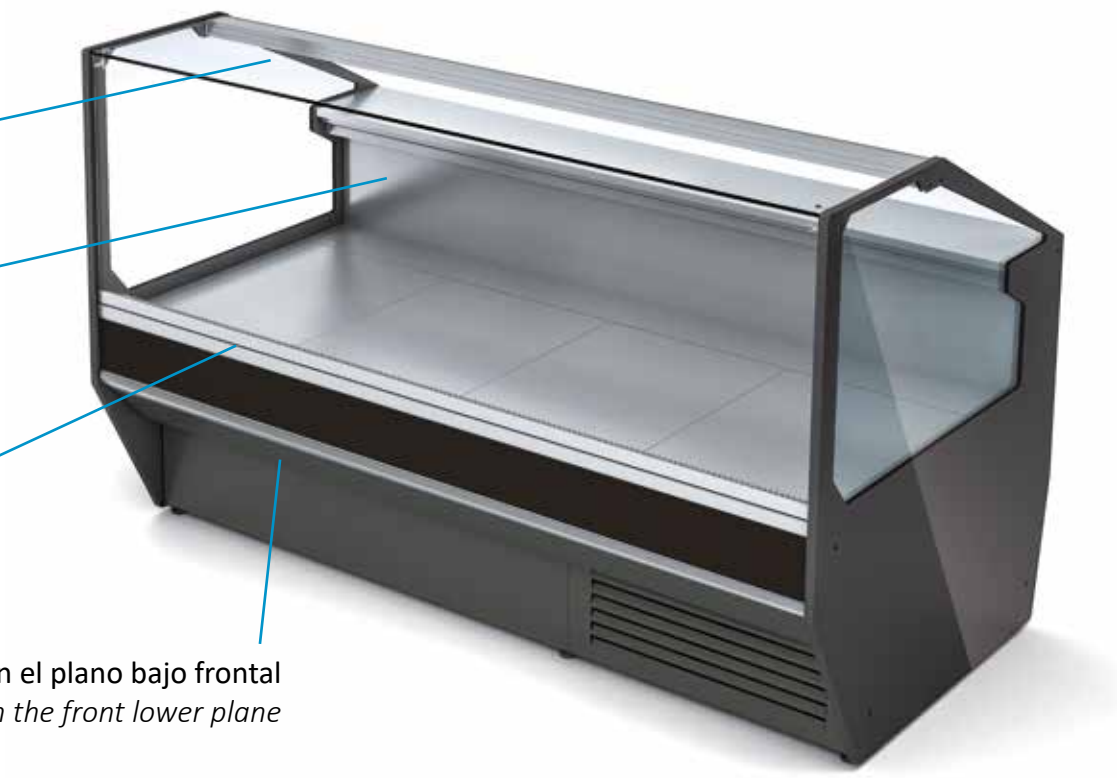
Costados en ABS 30 mm.
Sides in ABS 30 mm.



LEDs mayor intensidad lumínica
Higher LED light intensity

Sistema evaporador semi-ventilado optimizado
Optimized semi-ventiladted evaorator system

Perfilería aluminio rediseñada
Aluminum profiles redesigned



Iluminación LED integrada en el plano bajo frontal
Integrated LED lighting in the front lower plane

Acabados, decoraciones y opciones
Colour range, finishing and options

ACABADOS ESTANDAR - *STANDARD FINISHING*

- Sin incremento sobre el precio base
- Costados en ABS inyectado color Gris 7024
- Góndola inferior color Gris 7024
- Franjas decorativas según tabla de 23 colores y acabados

- *No increase on the base price*
- *Gray 7024 injected ABS sides*
- *Gray 7024 lower gondola*
- *Decorative stripes according to the table of 23 colors and finishes*

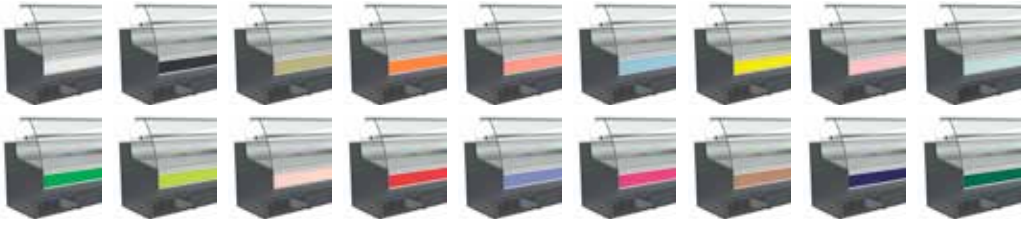




S: serigrafiado- *screen printed* **P:** plastificado- *plastic coated* **L:** lacado- *lacquered*



decoración estándar RAL-7024
RAL-7024 standard decoration

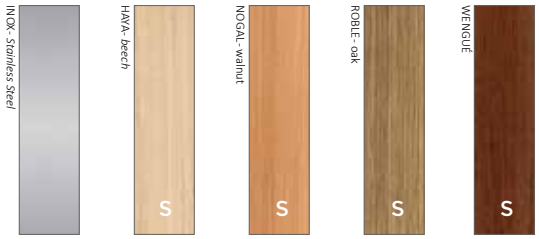


DECORACION FRONTAL:

- Incremento sobre el precio base
- Costados en ABS inyectado color Gris 7024
- Franjas decorativas y góndola disponibles según tablas de colores y precios correspondientes

FRONT DECOR:

- *Extra price over standar*
- *Injected ABS sides, color Grey 7024*
- *Front strips and base available by color scales with corresponding extra price*





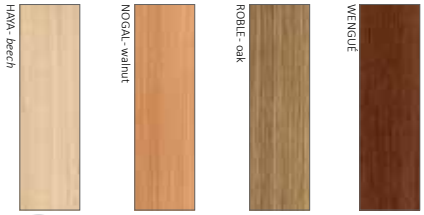


DECORACION TOTAL:

- Incremento sobre el precio base
- Costados, franjas decorativas y góndola disponibles según tablas de colores y precios correspondientes

TOTAL DECOR:

- *Extra price over standar*
- *Sides, front strips and base available by color scales with corresponding extra price*



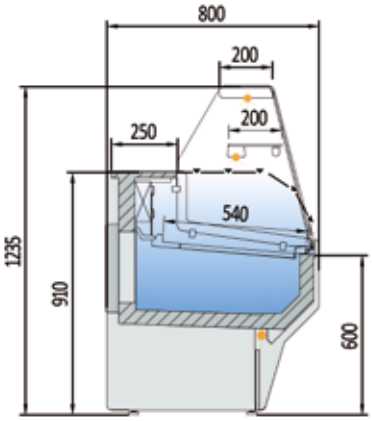


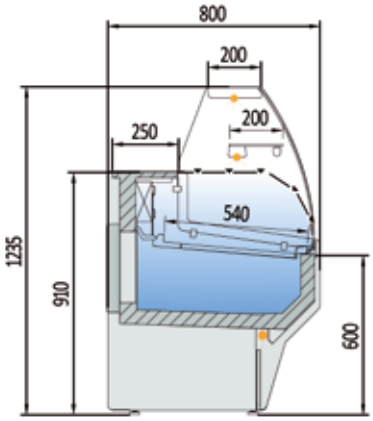


ATENCION:
total plast negro sin incremento decoración estándar RAL-9005 costados ABS negro

ATTENTION:
total plastic coated, same price estándar RAL-9005
ABS black sides







CVE-8-10-R	2.263 €
CVE-8-13-R	2.504 €
CVE-8-15-R	2.699 €
CVE-8-20-R	3.328 €
CVE-8-25-R	3.950 €
CVE-8-30-R	4.741 €

CVE-8-10-C	2.443 €
CVE-8-13-C	2.681 €
CVE-8-15-C	2.983 €
CVE-8-20-C	3.546 €
CVE-8-25-C	4.303 €
CVE-8-30-C	5.083 €

mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2) R	exposición display TDA (m^2) C	reserva cold storge (m^3)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE-8-10	1025	0,68	0,48	0,48	246	1	565	830	R-290
CVE-8-13	1265	0,85	0,6	0,6	309	2	572	891	R-290
CVE-8-15	1505	1,01	0,72	0,72	373	2	781	1011	R-290
CVE-8-20	1985	1,35	0,95	0,95	499	3	949	1099	R-290
CVE-8-25	2465	1,69	1,19	1,19	626	4	1284	1298	R-290
CVE-8-30	2945	2,03	1,43	1,43	752	4	1284	1322	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados de 30 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado, abatible
- Estante de cristal intermedio, no refrigerado
- Iluminación LED 4000K estándar: frente bajo, encimera y estante
- Opción LED 3000K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270
- **Evaporador estático**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1

M1 temperatura producto-1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

- *Interior and exterior finish in plastic coated steel*
- *Display area and counter in stainless steel AISI-304*
- *Smooth deck for display area*
- *30 mm sides in injected ABS, excepd wood decor*
- *Anodised aluminium profiles*
- *Front rubber bumper*
- *Tempered and hinged front glass*
- *Glass shelf non refrigerated*
- *Standard LED 4000K lighting: front exterior, top worktop and shelf*
- *Optional 3000K LED (soft light) or Fresh red, same price*
- *40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Refrigerated under storage with doors 440x270*
- ***Static evaporator,** with anticorrosion EPOXY treated as standard*
- *Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)*
- *Electronic temperature controller*
- *External thermometer*
- *Auto defrost*
- *Climate class 4 (30°C 55%) regime M1*

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

OPCIONES *OPTIONS*	decoración fontal *front decor* 	decoración total *total decor* 	lacado alto brillo *Hight glossy lacquered* 	cierre plexi *plexi doors*	cierre cortina *night blind*	*luz extra LED extra lighting*	neutra *neutral*	pre-inst.
CV-10	149 €	488 €	628 €	122 €	182 €	59 € xud	-415 €	-122 €
CV-13	160 €	500 €	641 €	178 €	252 €	81 € xud	-465 €	-137 €
CV-15	174 €	511 €	653 €	208 €	305 €	96 € xud	-516 €	-147 €
CV-20	185 €	519 €	666 €	260 €	335 €	116 € xud	-622 €	-182 €
CV-25	195 €	526 €	680 €	346 €	393 €	153 € xud	-879 €	-208 €
CV-30	207 €	533 €	706 €	410 €	604 €	165 € xud	-1005 €	-258 €

Precio para opcionales montados en fábrica, no repuestos.
Price for factory-assembled options, not as spare

Versión pre-instalación, incluye válvula de expansión (R449A) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (R449A) and solenoid valve, included

LEDs 3000K LEDs 4000K LEDs

DE SERIE
STANDAR



CVE-8-20-R
decoración estándar gris RAL-7024
RAL-7024 standard grey decoration



CVE-8-20-C



panel mandos
control panel



plano de exposición
display area



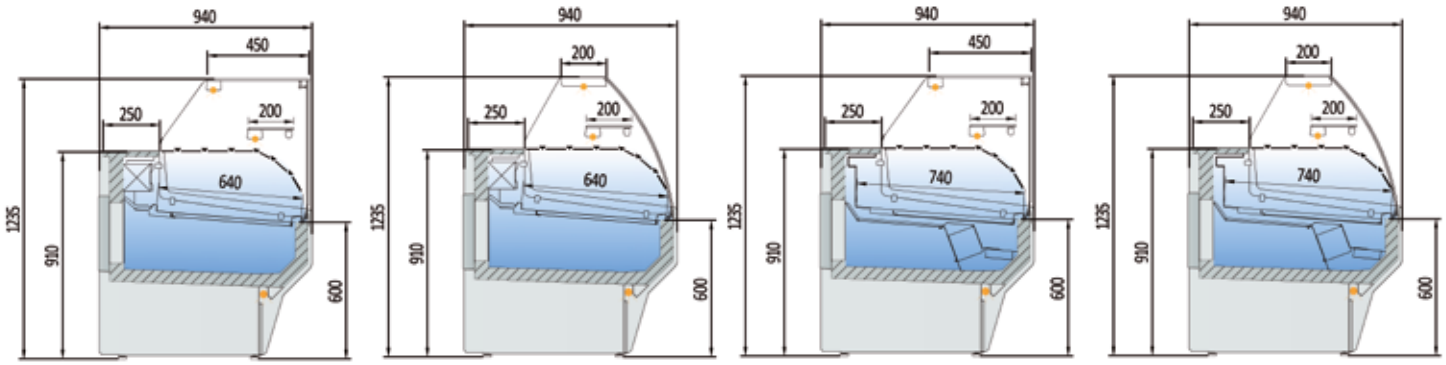
perfileria anodizada
anodized profiles



estante superior NO refrigerado
not refrigerated shelf

CVE-9

Evaporador ESTÁTICO o VENTILADO
STATIC or VENTILATED evaporator



EVAPORADOR ESTÁTICO - *STATIC EVAPORATOR*

CVE-9-10-RR	2.539 €
CVE-9-13-RR	2.800 €
CVE-9-15-RR	3.067 €
CVE-9-20-RR	3.665 €
CVE-9-25-RR	4.441 €
CVE-9-30-RR	5.219 €

CVE-9-10-C	2.563 €
CVE-9-13-C	2.800 €
CVE-9-15-C	3.095 €
CVE-9-20-C	3.699 €
CVE-9-25-C	4.482 €
CVE-9-30-C	5.268 €

EVAPORADOR VENTILADO - *VENTILATED EVAPORATOR*

CVE-9-10-RR-TF	2.625 €
CVE-9-13-RR-TF	2.974 €
CVE-9-15-RR-TF	3.309 €
CVE-9-20-RR-TF	3.787 €
CVE-9-25-RR-TF	4.600 €
CVE-9-30-RR-TF	5.614 €

CVE-9-10-C-TF	2.651 €
CVE-9-13-C-TF	2.974 €
CVE-9-15-C-TF	3.341 €
CVE-9-20-C-TF	3.822 €
CVE-9-25-C-TF	4.642 €
CVE-9-30-C-TF	5.667 €

mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2)RR	exposición display RSA (m^2)C	reserva cold storge (m^3)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W) est.	consumo consumption (W) vent.	refrigerante refrigerant
CVE-9-10	1025	0,77	0,76	0,62	299	1	830	R-290	851	R-290
CVE-9-13	1265	0,96	0,95	0,78	376	2	891	R-290	935	R-290
CVE-9-15	1505	1,15	1,15	0,93	452	2	1011	R-290	1089	R-290
CVE-9-20	1985	1,54	1,54	1,24	606	3	1234	R-290	1269	R-290
CVE-9-25	2465	1,92	1,92	1,55	759	4	1298	R-290	1399	R-290
CVE-9-30	2945	2,3	2,3	1,86	913	4	1322	R-290	1445	R-290
CVE-9-10-TF	1025	0,86	0,76	0,62	242	1	851	R-290	851	R-290
CVE-9-13-TF	1265	1,08	0,95	0,78	304	2	912	R-290	935	R-290
CVE-9-15-TF	1505	1,29	1,15	0,93	366	2	1046	R-290	1089	R-290
CVE-9-20-TF	1985	1,72	1,54	1,24	491	3	1290	R-290	1269	R-290
CVE-9-25-TF	2465	2,15	1,92	1,55	615	4	1354	R-290	1399	R-290
CVE-9-30-TF	2945	2,58	2,3	1,86	739	4	1378	R-290	1445	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados de 30 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado, abatible
- Estante de cristal intermedio, no refrigerado
- Iluminación LED 4000K estándar: frente bajo, encimera y estante
- Opción LED 3000K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270
- **Evaporador estático o ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1

M1 temperatura producto-1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

- *Interior and exterior finish in plastic coated steel*
- *Display area and counter in stainless steel AISI-304*
- *Smooth deck for display area*
- *30 mm sides in injected ABS, excepd wood decor*
- *Anodised aluminium profiles*
- *Front rubber bumper*
- *Tempered and hinged front glass*
- *Glass shelf non refrigerated*
- *Standard LED 4000K lighting: front exterior, top worktop and shelf*
- *Optional 3000K LED (soft light) or Fresh red, same price*
- *40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Refrigerated under storage with doors 440x270*
- ***Static or ventilated evaporator,** with anticorrosion EPOXY treated as standard*
- *Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)*
- *Electronic temperature controller*
- *External thermometer*
- *Auto defrost*
- *Climate class 4 (30°C 55%) regime M1*

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

OPCIONES *OPTIONS*	decoración fontal *front decor*	decoración total *total decor*	lacado alto brillo *Hight glossy lacquered*	cierre plexi *plexi doors*	cierre cortina *night blind*	luz extra LED *extra lighting*	Plano de exposición hermético *Plane of airtight exhibition*	neutra *neutral*	pre-inst.
CV-10	149 €	488 €	628 €	122 €	182 €	59 € xud	152€	-415 €	-122 €
CV-13	160 €	500 €	641 €	178 €	252 €	81 € xud	174 €	-465 €	-137 €
CV-15	174 €	511 €	653 €	208 €	305 €	96 € xud	202 €	-516 €	-147 €
CV-20	185 €	519 €	666 €	260 €	335 €	116 € xud	253 €	-622 €	-182 €
CV-25	195 €	526 €	680 €	346 €	393 €	153 € xud	352 €	-879 €	-208 €
CV-30	207 €	533 €	706 €	410 €	604 €	165 € xud	415 €	-1005 €	-258 €

Precio para opcionales montados en fábrica, no repuestos.
Price for factory-assembled options, not as spare

Versión pre-instalación, incluye válvula de expansión (R449A) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (R449A) and solenoid valve, included

LEDs 3000K LEDs 4000K LEDs

DE SERIE
STANDAR



CVE-9-15-RR-TF



CVE-9-20-C



panel mandos
control panel



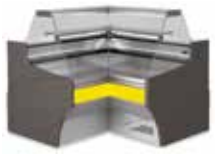
plano de exposición
display area



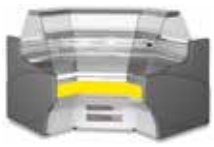
perfileria anodizada
anodized profiles



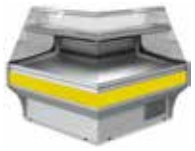
estante superior NO refrigerado
not refrigerated shelf



CVE-9-RN90-C	6.520 €
CVE-9-RN90-RR	6.520 €



CVE-9-AN90-C	5.410 €
CVE-9-AN90-RR	5.410 €

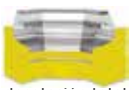


CVE-9-RP90-C	6.504 €
CVE-9-RP90-RR	6.504 €



CVE-9-AP90-C	6.504 €
CVE-9-AP90-RR	6.504 €

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2)C	exposición display TDA (m^2)C	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE-9-AN90	1405	1230	1405	1.04	0,69	0,87	572	858	R-290
CVE-9-AP90	1520	1230	1520	1.47	1,31	1,56	781	968	R-290
CVE-9N-AN45	1105	1230	1030	0.52	-	-	-	-	-
CVE-9N-AP45	1115	1230	1125	0.73	-	-	-	-	-
CVE-9-RN90	1410	1230	1410	1.24	0.84	1.07	572	858	R-290
CVE-9-RP90	1385	1230	1335	1.60	1.41	1.67	572	858	R-290
CMCVE-9-8	800	910	940	0.67	-	-	-	-	-
CMCVE-9-12	1200	910	940	1.03	-	-	-	-	-

OPCIONES *OPTIONS*	 decoración frontal *front decor*	 decotación total *total decor*	 frontal alto brillo *glossy frontal*	 total alto brillo *total glosssy*	puerta plexi *plexi* *door*	*luz extra* *LED* *extra lighting*
CVE-9-AN90	consultar	consultar	consultar	consultar	consultar	consultar
CVE-9-AP90	consultar	consultar	consultar	consultar	consultar	consultar
CVE-9N-AN45	consultar	consultar	consultar	consultar	consultar	consultar
CVE-9N-AP45	consultar	consultar	consultar	consultar	consultar	consultar
CVE-9-RN90	consultar	consultar	consultar	consultar	consultar	consultar
CVE-9-RP90	consultar	consultar	consultar	consultar	consultar	consultar





CVE-9N-AN45-C	4.719 €
CVE-9N-AN45-RR	4.719 €

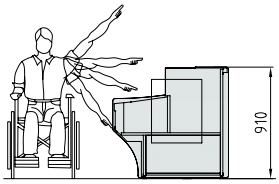


CVE-9N-AP45-C	4.598 €
CVE-9N-AP45-RR	4.598 €



CMCVE-9-8-DIS	1.338 €
CMCVE-9-12-DIS	1.394 €





Altura adaptada
adapted height

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados de 30 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal templado
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP

AP90 / AN90 / RP90 / RN90
- Angulos refrigerados s**in reserva frigorifica**
- Compatibles con módulos CVE-9 y CVES-9
- **Evaporador ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Evaporación automática de serie
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1 (-1/+5°C)

AP45 / AN45
- Angulos neutros
- Compatibles con módulos CVE y CVES

CMCVE
- Mueble caja con cajón, estante y enchufe (excepto en ángulos)

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Interior and exterior finish in plastic coated steel*
- *Display area and counter in stainless steel AISI-304*
- *Smooth deck for display area*
- *30 mm sides in injected ABS, excepd wood decor*
- *Anodised aluminium profiles*
- *Front rubber bumper*
- *Tempered glass*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*

AP90 / AN90 / RP90 / RN90
- *Refrigerated angles,* ***without cooling storage area***
- *Compatibles with CVE-9 and CVES-9 modules*
- ***Ventilated evaporator,*** *with anticorrosion EPOXY treated as standard*
- *Ventilated condensation*
- *Electronic temperature controller*
- *External thermometer*
- *Auto defrost*
- *Standard automatic evaporation*
- *Climate class 4 (30°C 55%) regime M1 (-1/+5°C)*

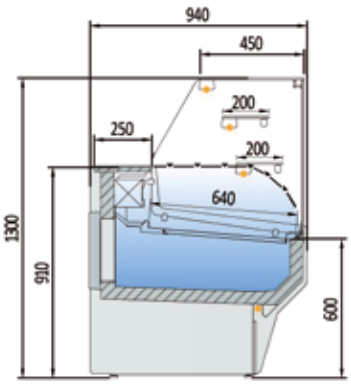
AP45 / AN45
- *Neutral angles*
- *Compatibles with CVE and CVES modules*

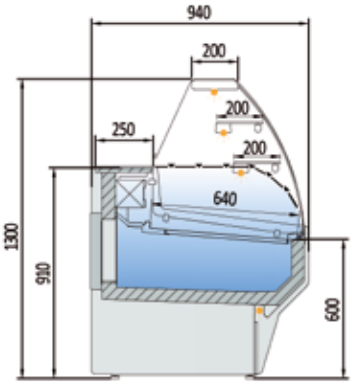
CMCVE
- *Cash counters with shelve, drawer and plug (ecept angles)*

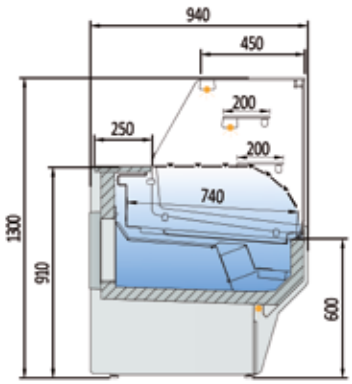


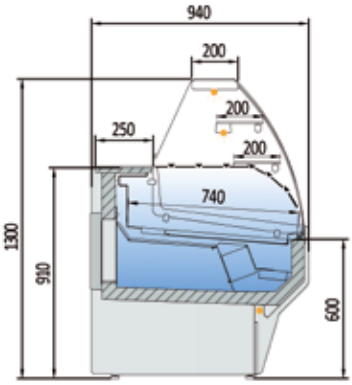
CVEP-9

Evaporador ESTÁTICO o VENTILADO
STATIC or VENTILATED evaporator









EVAPORADOR ESTÁTICO - *STATIC EVAPORATOR*

CVEP-9-10-RR	2.948 €
CVEP-9-13-RR	3.080 €
CVEP-9-15-RR	3.373 €
CVEP-9-20-RR	4.032 €
CVEP-9-25-RR	4.884 €
CVEP-9-30-RR	6.067 €

CVEP-9-10-C	2.976 €
CVEP-9-13-C	3.080 €
CVEP-9-15-C	3.405 €
CVEP-9-20-C	4.071 €
CVEP-9-25-C	4.929 €
CVEP-9-30-C	6.123 €

EVAPORADOR VENTILADO - *VENTILATED EVAPORATOR*

CVEP-9-10-RR-TF	3.035 €
CVEP-9-13-RR-TF	3.254 €
CVEP-9-15-RR-TF	3.616 €
CVEP-9-20-RR-TF	4.156 €
CVEP-9-25-RR-TF	5.041 €
CVEP-9-30-RR-TF	6.460 €

CVEP-9-10-C-TF	3.063 €
CVEP-9-13-C-TF	3.254 €
CVEP-9-15-C-TF	3.651 €
CVEP-9-20-C-TF	4.195 €
CVEP-9-25-C-TF	5.088 €
CVEP-9-30-C-TF	6.521 €

mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2)RR	exposición display TDA (m^2)C	cámara storage (m^3)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVEP-9-10	1025	0,96	0,62	0,76	299	1	565	837	R-290
CVEP-9-13	1265	1,2	0,78	0,95	376	2	572	901	R-290
CVEP-9-15	1505	1,44	0,93	1,14	452	2	781	1023	R-290
CVEP-9-20	1985	1,92	1,24	1,52	606	3	1098	1248	R-290
CVEP-9-25	2465	2,4	1,55	1,9	759	4	1284	1318	R-290
CVEP-9-30	2945	2,88	1,86	2,28	913	4	1284	1345	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Diseño especial para pastelería, con dos estantes en el plano de exposición y dos puntos de lluminación LED 4000K estándar
- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados de 30 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado, abatible
- Dos estantes de cristal intermedios, no refrigerados
- Iluminación LED 4000K estándar: encimera superior, estante inferior y base frontal
- Opción LED 3000K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 (excepto modelo neutro)
- **Evaporador estático o ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1

M1 temperatura producto-1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Design focused for bakery, with two shelves at the exposure and two standard lighting*
- *Interior and exterior finish in plastic coated steel*
- *Display area and counter in stainless steel AISI-304*
- *Smooth deck for display area*
- *30 mm sides in injected ABS, excepd wood decor*
- *Front rubber bumper*
- *Tempered and hinged front glass*
- *Two glass shelves non refrigerated*
- *Standard LED 4000K lighting: top worktop, shelf and front base*
- *Optional 3000K LED (soft light) or Fresh red, same price*
- *40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Refrigerated under storage with doors 440x270 (except for ambient models)*
- ***Static evaporator or ventilated**, with anticorrosion EPOXY treated as standard*
- *Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)*
- *Electronic temperature controller*
- *External thermometer*
- *Auto defrost, by heated cable as optional*
- *Climate class 4 (30°C 55%) regime M1*

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

OPCIONES *OPTIONS*	decoración fontal *front decor*	decoración total *total decor*	lacado alto brillo *Hight glossy lacquered*	cierre plexi *plexi doors*	cierre cortina *night blind*	luz extra LED *extra lighting*	Plano de exposición hermético *Plane of airtight exhibition*	neutra *neutral*	pre-inst.
CV-10	149 €	488 €	628 €	122 €	182 €	59 € xud	152€	-415 €	-122 €
CV-13	160 €	500 €	641 €	178 €	252 €	81 € xud	174 €	-465 €	-137 €
CV-15	174 €	511 €	653 €	208 €	305 €	96 € xud	202 €	-516 €	-147 €
CV-20	185 €	519 €	666 €	260 €	335 €	116 € xud	253 €	-622 €	-182 €
CV-25	195 €	526 €	680 €	346 €	393 €	153 € xud	352 €	-879 €	-208 €
CV-30	207 €	533 €	706 €	410 €	604 €	165 € xud	415 €	-1005 €	-258 €

Precio para opcionales montados en fábrica, no repuestos.
Price for factory-assembled options, not as spare

Versión pre-instalación, incluye válvula de expansión (R449A) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (R449A) and solenoid valve, included

LEDs 3000K LEDs 4000K

DE SERIE
STANDAR



CVEP-9-30-RR-TF



CVEP-9-15-C



panel mandos
control panel



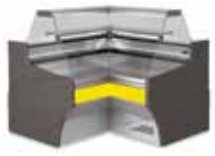
plano de exposición
display area



perfileria anodizada
anodized profiles



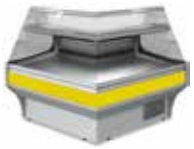
estante superior NO refrigerado
not refrigerated shelf



CVEP-9-RN90-C	6.847 €
CVEP-9-RN90-RR	6.847 €



CVEP-9-AN90-C	6.847 €
CVEP-9-AN90-RR	6.847 €

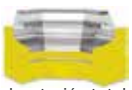


CVEP-9-RP90-C	6.832 €
CVEP-9-RP90-RR	6.832 €



CVEP-9-AP90-C	6.832 €
CVEP-9-AP90-RR	6.832 €

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2)C	exposición display TDA (m^2)C	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVEP-9-AN90	1405	1230	1405	1.04	0,69	0,87	572	858	R-290
CVEP-9-AP90	1520	1230	1520	1.47	1,31	1,56	781	968	R-290
CVEP-9N-AN45	1105	1230	1030	0.52	-	-	-	-	-
CVEP-9N-AP45	1115	1230	1125	0.73	-	-	-	-	-
CVEP-9-RN90	1410	1230	1410	1.24	0.84	1.07	572	858	R-290
CVPE-9-RP90	1385	1230	1335	1.60	1.41	1.67	572	858	R-290
CMCVE-9-8	800	910	940	0.67	-	-	-	-	-
CMCVE-9-12	1200	910	940	1.03	-	-	-	-	-

OPCIONES *OPTIONS*	 decoración frontal *front decor*	 decotación total *total decor*	 frontal alto brillo *glossy frontal*	 total alto brillo *total glosssy*	puerta plexi *plexi* *door*	*luz extra* *LED* *extra lighting*
CVEP-9-AN90	consultar	consultar	consultar	consultar	consultar	consultar
CVEP-9-AP90	consultar	consultar	consultar	consultar	consultar	consultar
CVEP-9N-AN45	consultar	consultar	consultar	consultar	consultar	consultar
CVEP-9N-AP45	consultar	consultar	consultar	consultar	consultar	consultar
CVEP-9-RN90	consultar	consultar	consultar	consultar	consultar	consultar
CVEP-9-RP90	consultar	consultar	consultar	consultar	consultar	consultar



Vitrina expositora modular serie-9 PASTELERA, con reserva

Serve over counters modular line-9 PASTRY, with and without cold storage



CVEP-9N-AN45-C	4.791 €
CVEP-9N-AN45-RR	4.791 €

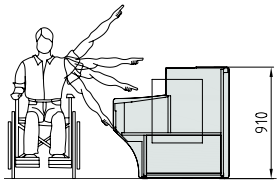


CVEP-9N-AP45-C	4.647 €
CVEP-9N-AP45-RR	4.647 €



CMCVE-9-8-DIS	1.338 €
CMCVE-9-12-DIS	1.394 €





Altura adaptada
adapted height

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados de 30 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal templado
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP

AP90 / AN90 / RP90 / RN90
- Angulos refrigerados sin reserva frigorifica
- Compatibles con módulos CVE-9 y CVES-9
- **Evaporador ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Evaporación automática de serie
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1 (-1/+5°C)

AP45 / AN45
- Angulos neutros
- Compatibles con módulos CVE y CVES

CMCVE
- Mueble caja con cajón, estante y enchufe (excepto en ángulos)
- Todas las decoraciones al mismo precio

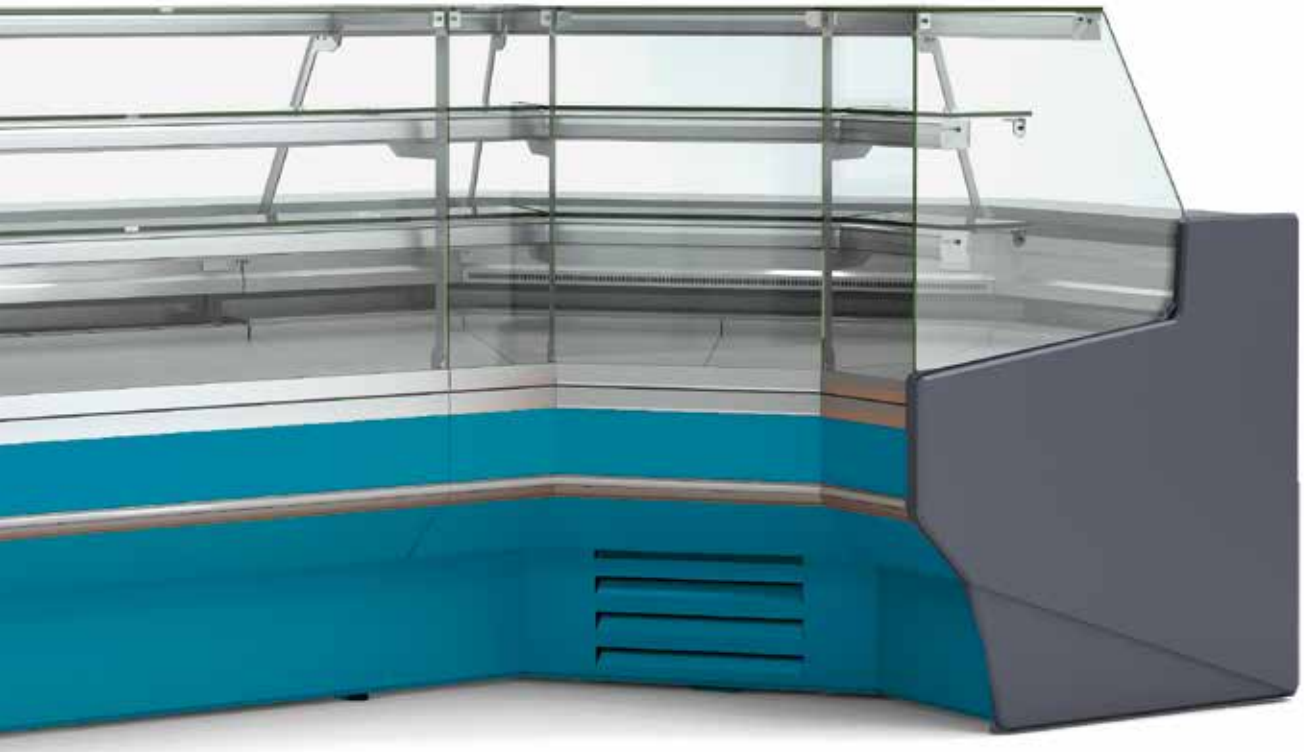
we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Interior and exterior finish in plastic coated steel*
- *Display area and counter in stainless steel AISI-304*
- *Smooth deck for display area*
- *30 mm sides in injected ABS, excepd wood decor*
- *Anodised aluminium profiles*
- *Front rubber bumper*
- *Tempered glass*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*

AP90 / AN90 / RP90 / RN90
- *Refrigerated angles, without cooling storage area*
- *Compatibles with CVE-9 and CVES-9 modules*
- ***Ventilated evaporator**, with anticorrosion EPOXY treated as standard*
- *Ventilated condensation*
- *Electronic temperature controller*
- *External thermometer*
- *Auto defrost*
- *Standard automatic evaporation*
- *Climate class 4 (30°C 55%) regime M1 (-1/+5°C)*

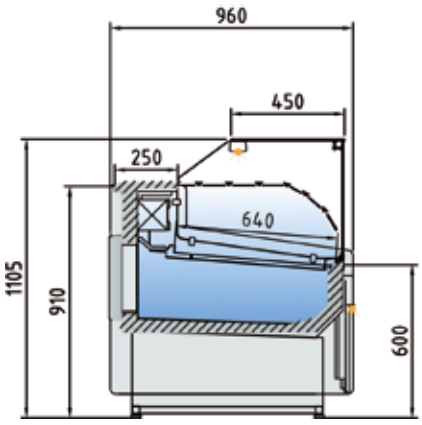
AP45 / AN45
- *Neutral angles*
- *Compatibles with CVE and CVES modules*

CMCVE
- *Cash counters with shelve, drawer and plug (ecept angles)*
- *All decorations included in price*

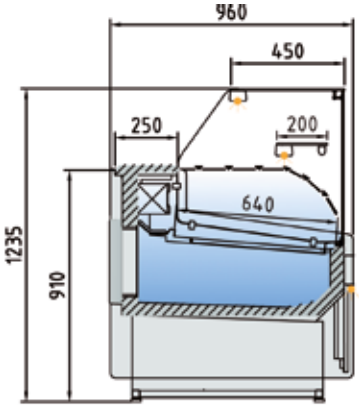


CVE-9-RC / CVEP-9-RC

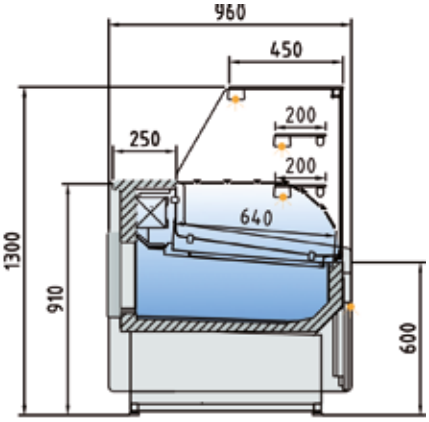
Evaporador ESTÁTICO
STATIC evaporator



CVE-9-10-RCB	2.802 €
CVE-9-13-RCB	3.091 €
CVE-9-15-RCB	3.410 €
CVE-9-20-RCB	4.124 €
CVE-9-25-RCB	4.864 €
CVE-9-30-RCB	5.822 €



CVE-9-10-RC	2.889 €
CVE-9-13-RC	3.187 €
CVE-9-15-RC	3.515 €
CVE-9-20-RC	4.253 €
CVE-9-25-RC	5.015 €
CVE-9-30-RC	6.003 €



CVEP-9-10-RC	3.177 €
CVEP-9-13-RC	3.506 €
CVEP-9-15-RC	3.868 €
CVEP-9-20-RC	4.681 €
CVEP-9-25-RC	5.514 €
CVEP-9-30-RC	6.605 €

mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2)RCB	exposición display TDA (m^2)RC	exposición display TDA (m^2)P-RC	reserva cold storge CVE (m^3)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE-9-10	1025	0,77	0,76	0,76	0,76	299	1	565	830	R-290
CVE-9-13	1265	0,96	0,95	0,95	0,95	376	2	572	891	R-290
CVE-9-15	1505	1,15	1,14	1,14	1,14	452	2	781	1011	R-290
CVE-9-20	1985	1,54	1,52	1,52	1,52	606	3	1098	1234	R-290
CVE-9-25	2465	1,92	1,9	1,9	1,9	759	4	1284	1298	R-290
CVE-9-30	2945	2,3	2,28	2,28	2,28	913	4	1284	1322	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados de 30 mm en ABS inyectado
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado y abatible
- Estante de cristal intermedio, no refrigerado
- Iluminación LED 4000K estándar: encimera superior y estante
- Opción LED 3000K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270
- **Evaporador estático**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1

M1 temperatura producto-1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

DECORACION EXTERIOR:

- Franja superior siempre acero inox
- Franja inferior siempre gris grafito RAL-7024
- Frontal según carta de acabado pag 255.

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Interior and exterior finish in plastic coated steel*
- *Display area and counter in stainless steel AISI-304*
- *Smooth deck for display area*
- *Sides in ABS injected, 30 mm thick*
- *Anodised aluminium profiles*
- *Front rubber bumper*
- *Toughened and hinged frontal glass*
- *Glass shelf non refrigerated*
- *Standard LED 4000K lighting: top worktop and shelf*
- *Optional 3000K LED (soft light) or Fresh red, same price*
- *40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Refrigerated under storage with doors 440x270*
- ***Static evaporator,** with anticorrosion EPOXY treated as standard*
- *Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)*
- *Electronic temperature controller*
- *External thermometer*
- *Auto defrost*
- *Climate class 4 (30°C 55%) regime M1*

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

EXTERIOR DECORATION:

- *Upper strip always stainless steel*
- *Bottom strip always graphite gray RAL-7024*
- *Front according to finishing letter page 255.*

OPCIONES *OPTIONS*	decoración fontal no estándar pag 255 *front decor not standard page 255*	decoración total *total decor* 	lacado alto brillo *Hight glossy lacquered* 	cierre plexi *plexi doors*	cierre cortina *night blind*	*luz extra LED extra lighting*	neutra *neutral*	pre-inst.
CV-10	149 €	488 €	628 €	122 €	182 €	59 € xud	-415 €	-122 €
CV-13	160 €	500 €	641 €	178 €	252 €	81 € xud	-465 €	-137 €
CV-15	174 €	511 €	653 €	208 €	305 €	96 € xud	-516 €	-147 €
CV-20	185 €	519 €	666 €	260 €	335 €	116 € xud	-622 €	-182 €
CV-25	195 €	526 €	680 €	346 €	393 €	153 € xud	-879 €	-208 €
CV-30	207 €	533 €	706 €	410 €	604 €	165 € xud	-1005 €	-258 €

Precio para opcionales montados en fábrica, no repuestos.
Price for factory-assembled options, not as spare

Versión pre-instalación, incluye válvula de expansión (R449A) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (R449A) and solenoid valve, included

LEDs 3000K LEDs 4000K LEDs

DE SERIE
STANDAR



CVE-9-20-RCB

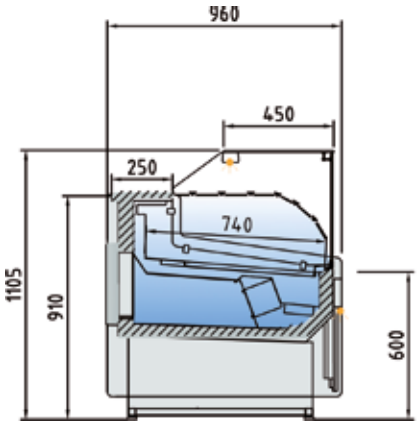


CVE-9-20-RC

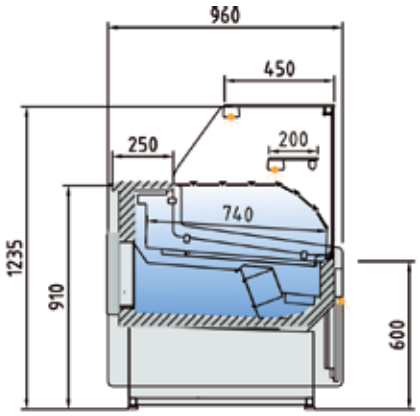


CVE-9-RC / CVEP-9-RC

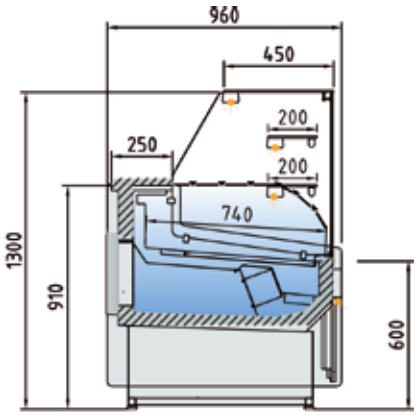
Evaporador VENTILADO
VENTILATED evaporator



CVE-9-10-RCB-TF	2.924 €
CVE-9-13-RCB-TF	3.306 €
CVE-9-15-RCB-TF	3.745 €
CVE-9-20-RCB-TF	4.426 €
CVE-9-25-RCB-TF	5.063 €
CVE-9-30-RCB-TF	5.992 €



CVE-9-10-RC-TF	3.044 €
CVE-9-13-RC-TF	3.440 €
CVE-9-15-RC-TF	3.855 €
CVE-9-20-RC-TF	4.447 €
CVE-9-25-RC-TF	5.172 €
CVE-9-30-RC-TF	6.235 €



CVEP-9-10-RC-TF	3.348 €
CVEP-9-13-RC-TF	3.783 €
CVEP-9-15-RC-TF	4.239 €
CVEP-9-20-RC-TF	4.891 €
CVEP-9-25-RC-TF	5.689 €
CVEP-9-30-RC-TF	6.859 €

mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2)RCB	exposición display TDA (m^2)RC	exposición display TDA (m^2)P-RC	cámara storage (m^3))	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE-9-10-TF	1025	0,86	0,76	0,76	0,76	242	1	565	851	R-290
CVE-9-13-TF	1265	1,08	0,95	0,95	0,95	304	2	572	912	R-290
CVE-9-15-TF	1505	1,29	1,14	1,14	1,14	366	2	781	1046	R-290
CVE-9-20-TF	1985	1,72	1,52	1,52	1,52	491	3	1098	1290	R-290
CVE-9-25-TF	2465	2,15	1,9	1,9	1,9	615	4	1284	1354	R-290
CVE-9-30-TF	2945	2,58	2,28	2,28	2,28	739	4	1284	1378	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados de 30 mm en ABS inyectado
- Decoración estándar: costados gris claro frontal inferior gris claro + franja superior inox. Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado y abatible
- Estante de cristal intermedio, no refrigerado
- Iluminación LED 4000K estándar: encimera superior y estante
- Opción LED 3000K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270
- **Evaporador ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1

M1 temperatura producto-1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

DECORACION EXTERIOR:

- Franja superior siempre acero inox
- Franja inferior siempre gris grafito RAL-7024
- Frontal según carta de acabado pag 255.

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Interior and exterior finish in plastic coated steel*
- *Display area and counter in stainless steel AISI-304*
- *Smooth deck for display area*
- *Sides in ABS injected, 30 mm thick*
- *Standard decoration: bottom frontal and sides in light grey, top frontal in stainless steel*
- *Anodised aluminium profiles*
- *Front rubber bumper*
- *Toughened and hinged frontal glass*
- *Glass shelf non refrigerated*
- *Standard LED 4000K lighting: top worktop and shelf*
- *Optional 3000K LED (soft light) or Fresh red, same price*
- *40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Refrigerated under storage with doors 440x270*
- ***Ventilated evaporator**, with anticorrosion EPOXY treated as standard*
- *Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)*
- *Electronic temperature controller*
- *External thermometer*
- *Auto defrost*
- *Climate class 4 (30°C 55%) regime M1*

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

EXTERIOR DECORATION:

- *Upper strip always stainless steel*
- *Bottom strip always graphite gray RAL-7024*
- *Front according to finishing letter page 255.*

OPCIONES *OPTIONS*	decoración fontal no estándar pag 255 *front decor not standard page 255*	decoración total *total decor* 	lacado alto brillo *Hight glossy lacquered* 	cierre plexi *plexi doors*	cierre cortina *night blind*	*luz extra LED extra lighting*	neutra *neutral*	pre-inst.
CV-10	149 €	488 €	628 €	122 €	182 €	59 € xud	-415 €	-122 €
CV-13	160 €	500 €	641 €	178 €	252 €	81 € xud	-465 €	-137 €
CV-15	174 €	511 €	653 €	208 €	305 €	96 € xud	-516 €	-147 €
CV-20	185 €	519 €	666 €	260 €	335 €	116 € xud	-622 €	-182 €
CV-25	195 €	526 €	680 €	346 €	393 €	153 € xud	-879 €	-208 €
CV-30	207 €	533 €	706 €	410 €	604 €	165 € xud	-1005 €	-258 €

Precio para opcionales montados en fábrica, no repuestos.
Price for factory-assembled options, not as spare

Versión pre-instalación, incluye válvula de expansión (R449A) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (R449A) and solenoid valve, included

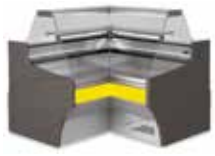
LEDs 3000K LEDs 4000K LEDs

DE SERIE
STANDAR

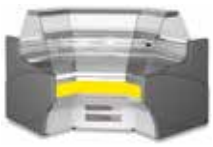


CVE-9-15-RC-TF

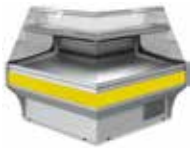
CVE-9-RC / CVEP-9-RC



CVE-9-RN90-RCB	6.422 €
CVE-9-RN90-RC	6.549 €
CVEP-9-RN90-RC	6.880 €



CVE-9-AN90-RCB	6.422 €
CVE-9-AN90-RC	6.549 €
CVEP-9-AN90-RC	6.880 €

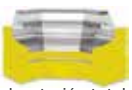
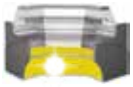


CVE-9-RP90-RCB	6.404 €
CVE-9-RP90-RC	6.533 €
CVEP-9-RP90-RC	6.863 €



CVE-9-AP90-RCB	6.404 €
CVE-9-AP90-RC	6.533 €
CVEP-9-AP90-RC	6.863 €

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2)C	exposición display TDA (m^2)C	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE/CVEP-9-AN90-RCB/RC	1405	1230	1405	1.04	0,69	0,87	572	858	R-290
CVE/CVEP-9-AP90-RCB/RC	1520	1230	1520	1.47	1,31	1,56	781	968	R-290
CVE/CVEP-9N-AN45-RCB/RC	1105	1230	1030	0.52	-	-	-	-	-
CVE/CVEP-9N-AP45-RCB/RC	1115	1230	1125	0.73	-	-	-	-	-
CVE/CVEP-9-RN90-RCB/RC	1410	1230	1410	1.24	0.84	1.07	572	858	R-290
CVE/CVEP-9-RP90-RCB/RC	1385	1230	1335	1.60	1.41	1.67	572	858	R-290
CMCCVE-9-8-RC-DIS	800	910	940	0.67	-	-	-	-	-
CMCCVE-9-12-RC-DIS	1200	910	940	1.03	-	-	-	-	-
CMCT-70-RC	700	1850	700	1.68	-	-	-	-	-

OPCIONES *OPTIONS*	decoración fontal no estándar pag 255 *front decor not standard page 255*	 decotación total *total decor*	 frontal alto brillo *glossy frontal*	 total alto brillo *total glosssy*	puerta plexi *plexi door*	*luz extra* *LED extra lighting*
CVE-9-AN90	consultar	consultar	consultar	consultar	consultar	consultar
CVE-9-AP90	consultar	consultar	consultar	consultar	consultar	consultar
CVE-9N-AN45	consultar	consultar	consultar	consultar	consultar	consultar
CVE-9N-AP45	consultar	consultar	consultar	consultar	consultar	consultar
CVE-9-RN90	consultar	consultar	consultar	consultar	consultar	consultar
CVE-9-RP90	consultar	consultar	consultar	consultar	consultar	consultar

DECORACION EXTERIOR:
- Franja superior siempre acero inox
- Franja inferior siempre gris grafito RAL-7024
- Frontal según carta de acabado pag 255.

EXTERIOR DECORATION:
- *Upper strip always stainless steel*
- *Bottom strip always graphite gray RAL-7024*
- *Front according to finishing letter page 255.*



CMCT-70-RC



Vitrina expositora modular serie-9 DELICATESSEN, con reserva

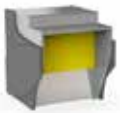
Serve over counters modular line-9 DELICATESSEN, with cold storage



CVE-9N-AN45-RCB	4.840 €
CVE-9N-AN45-RC	4.863 €
CVEP-9N-AN45-RC	5.022 €



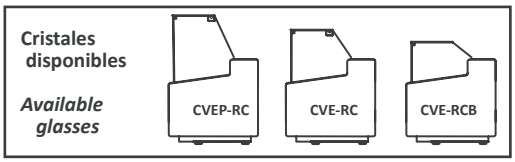
CVE-9N-AP45-RCB	4.840 €
CVE-9N-AP45-RC	4.863 €
CVEP-9N-AP45-RC	5.022 €



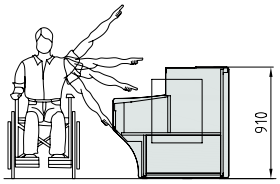
CMCVE-9-8-DIS	1.338 €
CMCVE-9-12-DIS	1.394 €



CMCT-70-RC	2.500 €







Altura adaptada
adapted height

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados de 30 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal templado
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP

AP90 / AN90 / RP90 / RN90
- Angulos refrigerados sin reserva frigorifica
- Compatibles con módulos CVE-9 y CVES-9
- **Evaporador ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Evaporación automática de serie
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1 (-1/+5°C)

AP45 / AN45
- Angulos neutros
- Compatibles con módulos CVE y CVES

CMCVE
- Mueble caja con cajón, estante y enchufe (excepto en ángulos)
- Todas las decoraciones al mismo precio

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

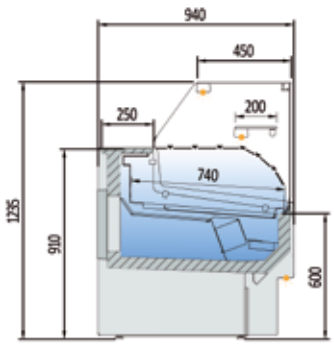
- *Interior and exterior finish in plastic coated steel*
- *Display area and counter in stainless steel AISI-304*
- *Smooth deck for display area*
- *30 mm sides in injected ABS, excepd wood decor*
- *Anodised aluminium profiles*
- *Front rubber bumper*
- *Tempered glass*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*

AP90 / AN90 / RP90 / RN90
- *Refrigerated angles, without cooling storage area*
- *Compatibles with CVE-9 and CVES-9 modules*
- ***Ventilated evaporator**, with anticorrosion EPOXY treated as standard*
- *Ventilated condensation*
- *Electronic temperature controller*
- *External thermometer*
- *Auto defrost*
- *Standard automatic evaporation*
- *Climate class 4 (30°C 55%) regime M1 (-1/+5°C)*

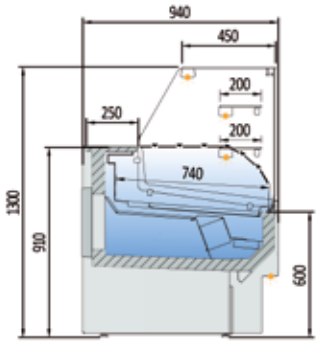
AP45 / AN45
- *Neutral angles*
- *Compatibles with CVE and CVES modules*

CMCVE
- *Cash counters with shelve, drawer and plug (ecept angles)*
- *All decorations included in price*

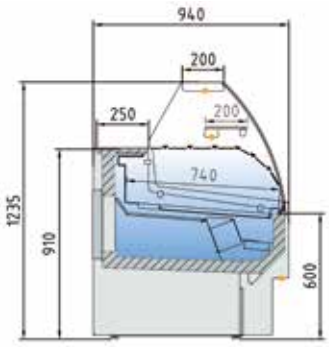




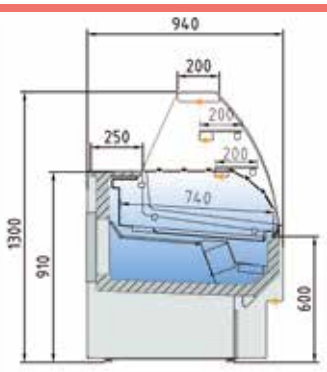
CVEL-9-10-RR-TF	2.625 €
CVEL-9-13-RR-TF	2.974 €
CVEL-9-15-RR-TF	3.309 €
CVEL-9-20-RR-TF	3.787 €
CVEL-9-25-RR-TF	4.600 €
CVEL-9-30-RR-TF	5.614 €



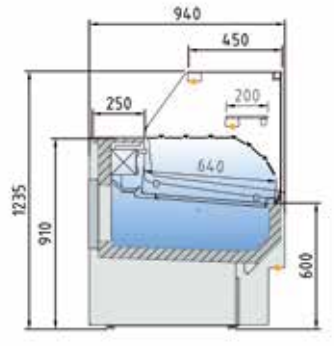
CVELP-9-10-RR-TF	3.035 €
CVELP-9-13-RR-TF	3.254 €
CVELP-9-15-RR-TF	3.616 €
CVELP-9-20-RR-TF	4.156 €
CVELP-9-25-RR-TF	5.041 €
CVELP-9-30-RR-TF	6.460 €



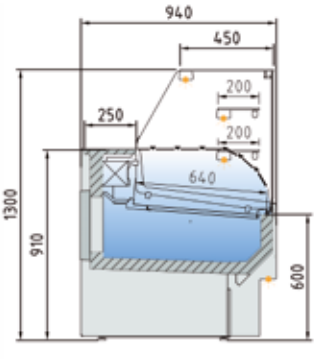
CVEL-9-10-C-TF	2.651 €
CVEL-9-13-C-TF	2.974 €
CVEL-9-15-C-TF	3.341 €
CVEL-9-20-C-TF	3.822 €
CVEL-9-25-C-TF	4.642 €
CVEL-9-30-C-TF	5.667 €



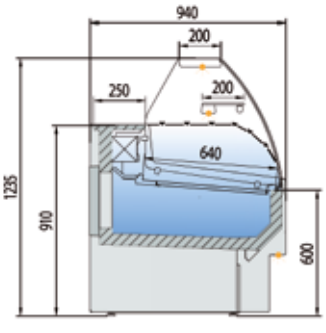
CVELP-9-10-C-TF	3.063 €
CVELP-9-13-C-TF	3.254 €
CVELP-9-15-C-TF	3.651 €
CVELP-9-20-C-TF	4.195 €
CVELP-9-25-C-TF	5.088 €
CVELP-9-30-C-TF	6.521 €



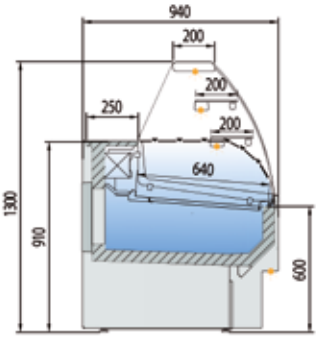
CVEL-9-10-RR	2.539 €
CVEL-9-13-RR	2.800 €
CVEL-9-15-RR	3.067 €
CVEL-9-20-RR	3.665 €
CVEL-9-25-RR	4.441 €
CVEL-9-30-RR	5.219 €



CVELP-9-10-RR	2.948 €
CVELP-9-13-RR	3.080 €
CVELP-9-15-RR	3.373 €
CVELP-9-20-RR	4.032 €
CVELP-9-25-RR	4.884 €
CVELP-9-30-RR	6.067 €



CVEL-9-10-C	2.563 €
CVEL-9-13-C	2.800 €
CVEL-9-15-C	3.095 €
CVEL-9-20-C	3.699 €
CVEL-9-25-C	4.482 €
CVEL-9-30-C	5.268 €



CVELP-9-10-C	2.976 €
CVELP-9-13-C	3.080 €
CVELP-9-15-C	3.405 €
CVELP-9-20-C	4.071 €
CVELP-9-25-C	4.929 €
CVELP-9-30-C	6.123 €

mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2)CVEL	exposición display TDA (m^2)CVELP	cámara storage (m^3))	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE-9-10-TF	1025	0,86	0,76	0,76	242	1	565	851	R-290
CVE-9-13-TF	1265	1,08	0,95	0,95	304	2	572	912	R-290
CVE-9-15-TF	1505	1,29	1,14	1,14	366	2	781	1046	R-290
CVE-9-20-TF	1985	1,72	1,52	1,52	491	3	1098	1290	R-290
CVE-9-25-TF	2465	2,15	1,9	1,9	615	4	1284	1354	R-290
CVE-9-30-TF	2945	2,58	2,28	2,28	739	4	1284	1378	R-290

Otros gases, consultar *ask for other gas*

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados de 30 mm en ABS inyectado
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado y abatible
- Estante de cristal intermedio, no refrigerado
- Iluminación LED 4000K estándar: encimera superior y estante
- Opción LED 3000K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270
- **Evaporador VENTILADO**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1

M1 temperatura producto-1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

- *Interior and exterior finish in plastic coated steel*
- *Display area and counter in stainless steel AISI-304*
- *Smooth deck for display area*
- *Sides in ABS injected, 30 mm thick*
- *Anodised aluminium profiles*
- *Front rubber bumper*
- *Toughened and hinged frontal glass*
- *Glass shelf non refrigerated*
- *Standard LED 4000K lighting: top worktop and shelf*
- *Optional 3000K LED (soft light) or Fresh red, same price*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Refrigerated under storage with doors 440x270*
- ***VENTILATED evaporator**, with anticorrosion EPOXY treated as standard*
- *Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)*
- *Electronic temperature controller*
- *External thermometer*
- *Auto defrost*
- *Climate class 4 (30°C 55%) regime M1*

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

OPCIONES *OPTIONS*	decoración fontal *front decor*	decoración total *total decor*	lacado alto brillo *Hight glossy lacquered*	cierre plexi *plexi doors*	cierre cortina *night blind*	*luz extra LED extra lighting*	neutra *neutral*	pre-inst.
CV-10	149 €	488 €	628 €	122 €	182 €	59 € xud	-415 €	-122 €
CV-13	160 €	500 €	641 €	178 €	252 €	81 € xud	-465 €	-137 €
CV-15	174 €	511 €	653 €	208 €	305 €	96 € xud	-516 €	-147 €
CV-20	185 €	519 €	666 €	260 €	335 €	116 € xud	-622 €	-182 €
CV-25	195 €	526 €	680 €	346 €	393 €	153 € xud	-879 €	-208 €
CV-30	207 €	533 €	706 €	410 €	604 €	165 € xud	-1005 €	-258 €

Precio para opcionales montados en fábrica, no repuestos.
Price for factory-assembled options, not as spare

Versión pre-instalación, incluye válvula de expansión (R449A) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (R449A) and solenoid valve, included

LEDs 3000K LEDs 4000K LEDs

DE SERIE
STANDAR

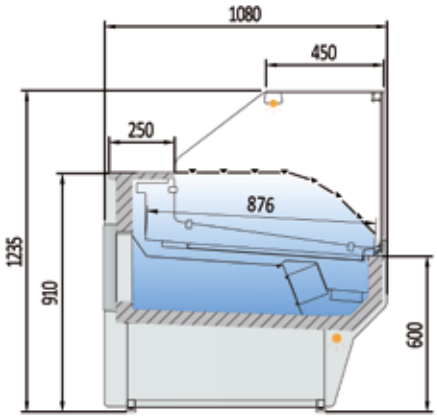


CVELP-9-15-C

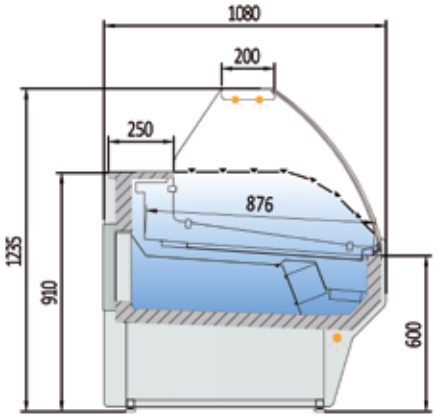


CVEL-9-20-RR-TF

CVE-10-TF Evaporador VENTILADO / VENTILATED evaporator



CVE-10-10-RR-TF	3.354 €
CVE-10-13-RR-TF	3.649 €
CVE-10-15-RR-TF	4.045 €
CVE-10-20-RR-TF	4.670 €
CVE-10-25-RR-TF	5.695 €
CVE-10-30-RR-TF	6.442 €



CVE-10-10-C-TF	3.385 €
CVE-10-13-C-TF	3.683 €
CVE-10-15-C-TF	4.082 €
CVE-10-20-C-TF	4.714 €
CVE-10-25-C-TF	5.854 €
CVE-10-30-C-TF	6.503 €

mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2)C	exposición display TDA (m^2)RR	reserva cold storge (m^3)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE-10-10	1025	0,8	0,77	0,91	293	1	565	851	R-290
CVE-10-13	1265	1	0,96	1,13	369	2	572	912	R-290
CVE-10-15	1505	1,21	1,15	1,36	444	2	781	1046	R-290
CVE-10-20	1985	1,61	1,53	1,81	594	3	1098	1290	R-290
CVE-10-25	2465	2,01	1,91	2,26	745	4	1284	1354	R-290
CVE-10-30	2945	2,41	2,29	2,71	896	4	1284	1378	R-290

Otros gases, consultar *ask for other gas*

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados de 30 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado, abatible
- Iluminación LED 4000K estándar: encimera superior
- Opción LED 3000K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 (excepto modelo neutro)
- ***Evaporador ventilado***, opcional estático, con tratamiento EPOXY anti-corrosión
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático, opcional por resistencia eléctrica
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1

M1 temperatura producto-1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Interior and exterior finish in plastic coated steel*
- *Display area and counter in stainless steel AISI-304*
- *Smooth deck for display area*
- *30 mm sides in injected ABS, excepd wood decor*
- *Anodised aluminium profiles*
- *Front rubber bumper*
- *Toughened curved glass hinges forward*
- *Standard LED 4000K lighting: top worktop*
- *Optional 3000K LED (soft light) or Fresh red, same price*
- *40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Refrigerated under storage with doors 440x270 free (except for ambient models)*
- ***Ventilated evaporator***, *static as optional, with anticorrosion EPOXY treated as standard*
- *Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)*
- *Electronic temperature controller*
- *External thermometer*
- *Auto defrost, by heated cable as optional*
- *Climate class 4 (30°C 55%) regime M1*

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

OPCIONES *OPTIONS*	decoración fontal *front decor*	decoración total *total decor*	lacado alto brillo *Hight glossy lacquered*	estante cristal con luz *glass shelf + light*	cierre plexi *plexi doors*	cierre cortina *night blind*	*luz extra LED extra lighting*	neutra *neutral*	pre-inst.
CV-10	149 €	488 €	628 €	185 €	122 €	182 €	59 € xud	-415 €	-122 €
CV-13	160 €	500 €	641 €	236 €	178 €	252 €	81 € xud	-465 €	-137 €
CV-15	174 €	511 €	653 €	275 €	208 €	305 €	96 € xud	-516 €	-147 €
CV-20	185 €	519 €	666 €	371 €	260 €	335 €	116 € xud	-622 €	-182 €
CV-25	195 €	526 €	680 €	464 €	346 €	393 €	153 € xud	-879 €	-208 €
CV-30	207 €	533 €	706 €	522 €	410 €	604 €	165 € xud	-1005 €	-258 €

Precio para opcionales montados en fábrica, no repuestos.
Price for factory-assembled options, not as spare

Versión pre-instalación, incluye válvula de expansión (R449A) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (R449A) and solenoid valve, included

LEDs 3000K LEDs 4000K LEDs

DE SERIE
STANDAR

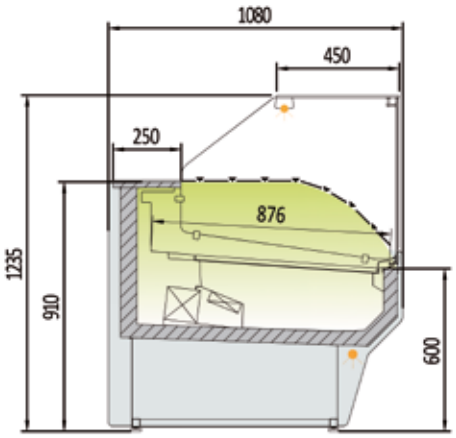


CVE-10-15-RR-TF



CVE-10-20-C-TF

CVES-10-TF Evaporador VENTILADO / VENTILATED evaporator



CVES-10-10-RR-TF	3.272 €
CVES-10-13-RR-TF	3.581 €
CVES-10-15-RR-TF	3.983 €
CVES-10-25-RR-TF	5.470 €
CVES-10-30-RR-TF	6.198 €

mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVES-10-10	1025	0,8	0,91	565	851	R-290
CVES-10-13	1265	1	1,13	572	912	R-290
CVES-10-15	1505	1,21	1,36	781	1046	R-290
CVES-10-20	1985	1,61	1,81	1098	1290	R-290
CVES-10-25	2465	2,01	2,26	1284	1354	R-290
CVES-10-30	2945	2,41	2,71	1284	1378	R-290

Otros gases, consultar *ask for other gas*

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Costados panorámicos
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado, abatible
- Iluminación LED 4000K estándar: encimera superior
- Opción LED 3000K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 (excepto modelo neutro)
- **Evaporador ventilado, opcional estático**, con tratamiento EPOXY anticorrosión
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático, opcional por resistencia eléctrica
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1

M1 temperatura producto-1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Interior and exterior finish in plastic coated steel*
- *Panoramic sides*
- *Display area and counter in stainless steel AISI-304*
- *Smooth deck for display area*
- *Anodised aluminium profiles*
- *Front rubber bumper*
- *Toughened curved glass hinges forward*
- *Standard LED 4000K lighting: top worktop*
- *Optional 3000K LED (soft light) or Fresh red, same price*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Refrigerated under storage with doors 440x270 free (except for ambient models)*
- ***Ventilated evaporator, static as optional**, with anticorrosion EPOXY treated as standard*
- *Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)*
- *Electronic temperature controller*
- *External thermometer*
- *Auto defrost, by heated cable as optional*
- *Climate class 4 (30°C 55%) regime M1*

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

OPCIONES *OPTIONS*	decoración fontal *front decor*	decoración total *total decor*	lacado alto brillo *Hight glossy lacquered*	estante cristal con luz *glass shelf + light*	cierre plexi *plexi doors*	cierre cortina *night blind*	*luz extra LED extra lighting*	neutra *neutral*	pre-inst.
CV-10	149 €	488 €	628 €	185 €	122 €	182 €	59 € xud	-415 €	-122 €
CV-13	160 €	500 €	641 €	236 €	178 €	252 €	81 € xud	-465 €	-137 €
CV-15	174 €	511 €	653 €	275 €	208 €	305 €	96 € xud	-516 €	-147 €
CV-20	185 €	519 €	666 €	371 €	260 €	335 €	116 € xud	-622 €	-182 €
CV-25	195 €	526 €	680 €	464 €	346 €	393 €	153 € xud	-879 €	-208 €
CV-30	207 €	533 €	706 €	522 €	410 €	604 €	165 € xud	-1005 €	-258 €

Precio para opcionales montados en fábrica, no repuestos.
Price for factory-assembled options, not as spare

Versión pre-instalación, incluye válvula de expansión (R449A) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (R449A) and solenoid valve, included

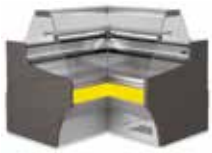
LEDs 3000K LEDs 4000K LEDs

DE SERIE
STANDAR





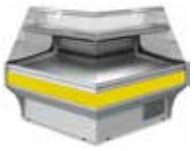
A G E



CVE-10-RN90-C	7.181 €
CVE-10-RN90-RR	7.181 €
CVES-10-RN90-C	6.956 €
CVES-10-RN90-RR	6.956 €



CVE-10-AN90-C	7.247 €
CVE-10-AN90-RR	7.247 €
CVSE-10-AN90-C	7.087 €
CVES-10-AN90-RR	7.087 €

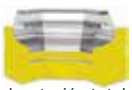


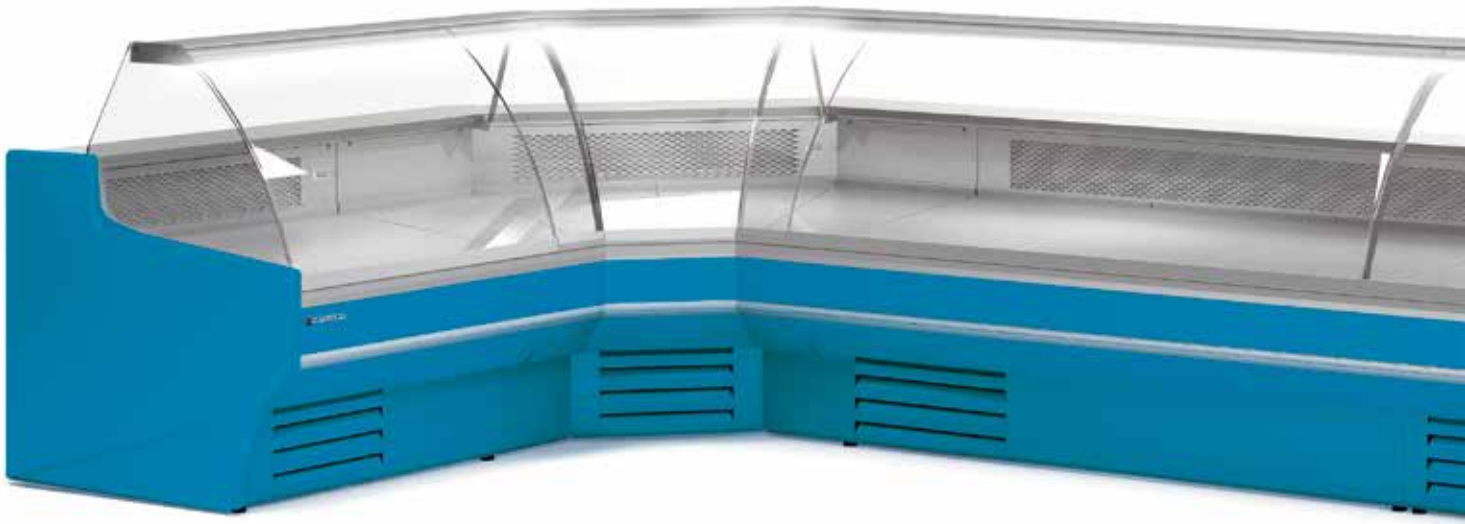
CVE-10-RP90-C	6.543 €
CVE-10-RP90-RR	6.543 €
CVES-10-RP90-C	6.423 €
CVES-10-RP90-RR	6.423 €



CVE-10-AP90-C	6.610 €
CVE-10-AP90-RR	6.610 €
CVES-10-AP90-C	6.550 €
CVES-10-AP90-RR	6.550 €

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2)C	exposición display TDA (m^2)C	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE / CVES-10-AN90	1565	1230	1565	1.22	0,88	1.12	583	939	R-290
CVE / CVES-10-AP90	1520	1230	1520	1.31	1,52	1,72	796	1084	R-290
CVE / CVES-10N-AN45	1140	1230	1250	0.61	-	-	-	10	-
CVE / CVES-10N-AP45	1110	1230	1235	0.66	-	-	-	10	-
CVE / CVES-10-RN90	1575	1230	1575	1.49	1.08	1,36	572	926	R-290
CVE / VCES-10-RP90	1385	1230	1385	1.36	1.63	1.83	572	957	R-290
CMCVE-10-8	800	910	940	0.78	-	-	-	-	-
CMCVE-10-12	1200	910	940	1.21	-	-	-	-	-

OPCIONES *OPTIONS*	 decoración frontal *front decor*	 decotación total *total decor*	 frontal alto brillo *glossy frontal*	 total alto brillo *total glosssy*	puerta plexi *plexi* *door*	*luz extra* *LED* *extra lighting*
CVE-10-AN90	consultar	consultar	consultar	consultar	consultar	consultar
CVE-10-AP90	consultar	consultar	consultar	consultar	consultar	consultar
CVE-10N-AN45	consultar	consultar	consultar	consultar	consultar	consultar
CVE-10N-AP45	consultar	consultar	consultar	consultar	consultar	consultar
CVE-10-RN90	consultar	consultar	consultar	consultar	consultar	consultar
CVE-10-RP90	consultar	consultar	consultar	consultar	consultar	consultar





CVE-10N-AN45-C	4.678 €
CVE-10N-AN45-RR	4.678 €
CVES-10N-AN45-C	4.678 €
CVES-10N-AN45-RR	4.678 €



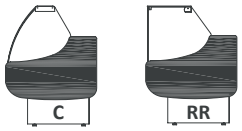
CVE-10N-AP45-C	4.678 €
CVE-10N-AP45-RR	4.678 €
CVES-10N-AP45-C	4.678 €
CVES-10N-AP45-RR	4.678 €



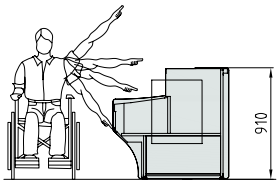
CMCVE-10-8-DIS	1.649 €
CMCVE-10-12-DIS	1.824 €

Cristales disponibles

Available glasses







Altura adaptada
adapted height

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados de 30 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal templado
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP

AP90 / AN90 / RP90 / RN90
- Angulos refrigerados sin reserva frigorifica
- Compatibles con módulos CVE-9 y CVES-9
- **Evaporador ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Evaporación automática de serie
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1 (-1/+5°C)

AP45 / AN45
- Angulos neutros
- Compatibles con módulos CVE y CVES

CMCVE
- Mueble caja con cajón, estante y enchufe (excepto en ángulos)
- Todas las decoraciones al mismo precio

- *Interior and exterior finish in plastic coated steel*
- *Display area and counter in stainless steel AISI-304*
- *Smooth deck for display area*
- *30 mm sides in injected ABS, excepd wood decor*
- *Anodised aluminium profiles*
- *Front rubber bumper*
- *Tempered glass*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*

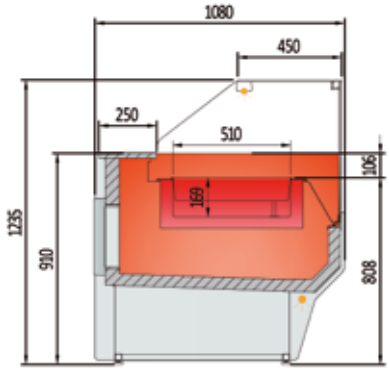
AP90 / AN90 / RP90 / RN90
- *Refrigerated angles, without cooling storage area*
- *Compatibles with CVE-9 and CVES-9 modules*
- ***Ventilated evaporator,** with anticorrosion EPOXY treated as standard*
- *Ventilated condensation*
- *Electronic temperature controller*
- *External thermometer*
- *Auto defrost*
- *Standard automatic evaporation*
- *Climate class 4 (30°C 55%) regime M1 (-1/+5°C)*

AP45 / AN45
- *Neutral angles*
- *Compatibles with CVE and CVES modules*

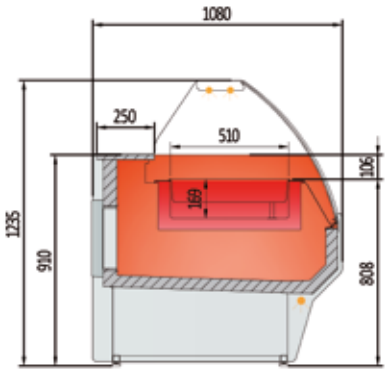
CMCVE
- *Cash counters with shelve, drawer and plug (ecept angles)*
- *All decorations included in price*



BAÑO MARIA
BAIN MARIE

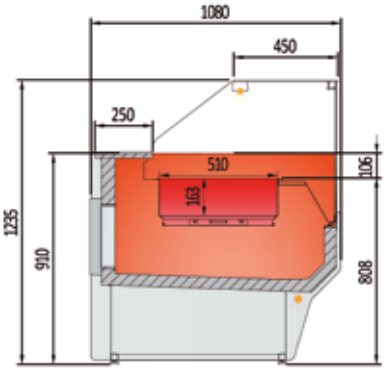


CVE-10BM-13-RR	5.220 €
CVE-10BM-15-RR	5.797 €
CVE-10BM-20-RR	6.738 €

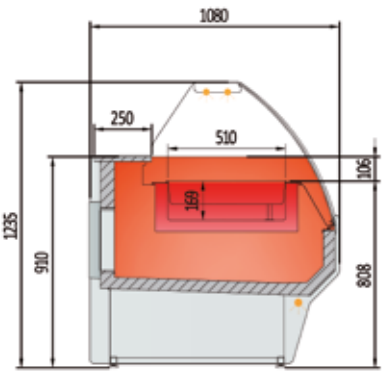


CVE-10BM-13-C	5.220 €
CVE-10BM-15-C	5.797 €
CVE-10BM-20-C	6.738 €

CALOR SECO
DRY HEAT

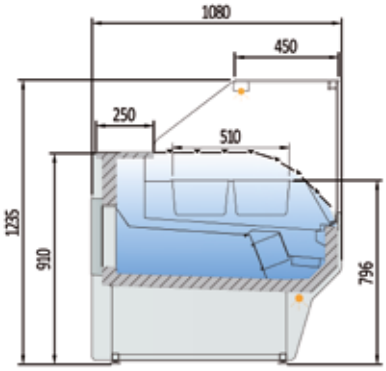


CVE-10HE-13-RR	3.978 €
CVE-10HE-15-RR	4.407 €
CVE-10HE-20-RR	5.153 €

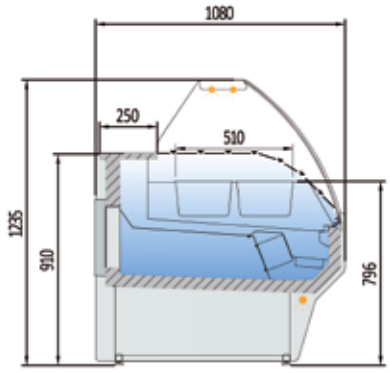


CVE-10HE-13-C	3.978 €
CVE-10HE-15-C	4.407 €
CVE-10HE-20-C	5.153 €

CUBETAS REFRIGERADAS
REFRIGERATED TRAYS



CVE-10ES-13-RR	3.892 €
CVE-10ES-15-RR	4.317 €
CVE-10ES-20-RR	4.985 €



CVE-10ES-13-C	3.892 €
CVE-10ES-15-C	4.317 €
CVE-10ES-20-C	4.985 €

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 416
GN containers and dividers NOT included in price, see page 416

mod.	largo length (mm)	capacidad capacity GN1/1-150	potencia. power (W)	potencia frig. frig power (W))	refrigerante refrigerant	tensión monofásica single phase power
CVE-10BM-13	1265	3 GN 1/1-150	-	2000	-	230 V- 50 Hz
CVE-10BM-15	1505	4 GN 1/1-150	-	3000	-	230 V- 50 Hz
CVE-10BM-20	1985	5 GN 1/1-150	-	3000	-	230 V- 50 Hz
CVE-10HE-13	1265	3 GN 1/1-150	-	1200	-	230 V- 50 Hz
CVE-10HE-15	1505	4 GN 1/1-150	-	1600	-	230 V- 50 Hz
CVE-10HE-20	1985	5 GN 1/1-150	-	2000	-	230 V- 50 Hz
CVE-10ES-13	1265	3 GN 1/1-150	572	912	R-290	230 V- 50 Hz
CVE-10ES-15	1505	4 GN 1/1-150	781	1046	R-290	230 V- 50 Hz
CVE-10ES-20	1985	5 GN 1/1 + 2 GN 1/4	1098	1290	R-290	230 V- 50 Hz

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Plano de exposición, con alojamientos para cubetas GN, fondo máximo 150 mm (cubetas no incluidas)
- CVE-10BM Calor baño maría
- CVE-10HE Calor seco temperatura de trabajo +55°CC+70°CC
- CVE-10ES Cubetas refrigeradas
- Recomendamos no poner estante intermedio

- *Exposition display for GN trays, maximum depth 150 mm (trays not included)*
- *CVE-10BM bain merie*
- *CVE-10HE dry heating, operating temperature +55°CC+70°CC*
- *CVE-10ES refrigerated trays*
- *We recommend not to use intermediate shelf*



Baño maría
bain marie



Calor seco
dry heat



Cubetas refrigeradas
Refrigerated trays

LEDs 3000K LEDs 4000K LEDs



CVE-10BM-20-C



CVE-10ES-20-RR

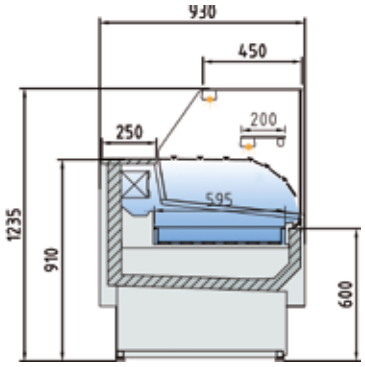
novedad new



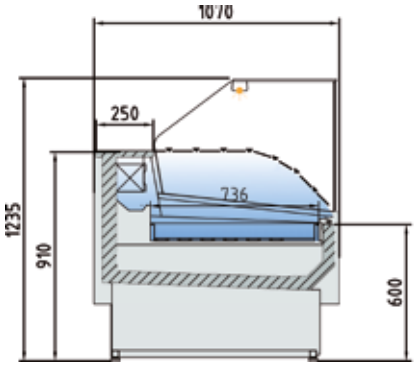
CVETB-10-GN
ver pag 306 - *see pag 306*



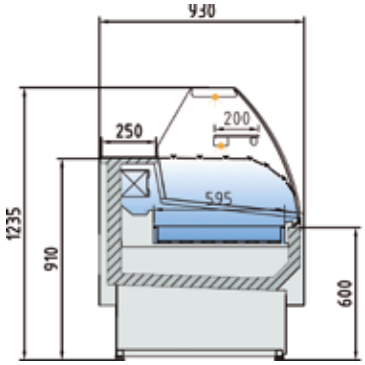
CVE-10HE-13-RC
consultar precio- *ask for price*



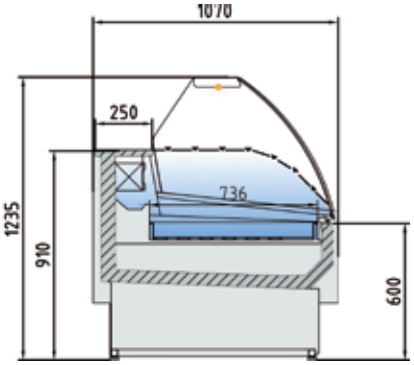
CVES-9-10-RR-P-EF	3.490 €
CVES-9-13-RR-P-EF	3.781 €
CVES-9-15-RR-P-EF	4.224 €
CVES-9-20-RR-P-EF	5.009 €
CVES-9-25-RR-P-EF	6.641 €



CVES-10-10-RR-P-EF	4.226 €
CVES-10-13-RR-P-EF	4.464 €
CVES-10-15-RR-P-EF	4.960 €
CVES-10-20-RR-P-EF	5.915 €
CVES-10-25-RR-P-EF	7.700 €



CVES-9-10-C-P-EF	3.522 €
CVES-9-13-C-P-EF	3.781 €
CVES-9-15-C-P-EF	4.264 €
CVES-9-20-C-P-EF	5.057 €
CVES-9-25-C-P-EF	6.702 €



CVES-10-10-C-P-EF	4.266 €
CVES-10-13-C-P-EF	4.505 €
CVES-10-15-C-P-EF	5.006 €
CVES-10-20-C-P-EF	5.971 €
CVES-10-25-C-P-EF	7.771 €

mod.	largo length (mm)	exposición dislpay RSA (m^3)	exposición dislpay TDA (m^3)C	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVES-9-10-P-EF	1025	0,75	0,62	565	830	R-290
CVES-9-13-P-EF	1265	0,94	0,78	949	1065	R-290
CVES-9-15-P-EF	1505	1,13	0,93	949	1075	R-290
CVES-9-20-P-EF	1985	1,51	1,24	1284	1269	R-290
CVES-9-25-P-EF	2465	1,9	1,55	1284	1298	R-290
CVES-10-10-P--EF	1025	0,8	0,62	565	830	R-290
CVES-10-13-P-EF	1265	1	0,78	949	1065	R-290
CVES-10-15-P-EF	1505	1,21	0,93	949	1075	R-290
CVES-10-20-P-EF	1985	1,61	1,24	1284	1269	R-290
CVES-10-25-P-EF	2465	2,01	1,55	1284	1298	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero inoxidable
- Encimera de trabajo en acero inox AISI-316
- Plano de exposición hermético de altura 65mm, con desagüe canalizado al exterior, fabricado en acero inox. AISI-316
- Costados en acero inox de 30mm.
- Perfilería en aluminio anodizado.
- Cristal frontal templado y abatible
- **CVES-9**: Estante de cristal intermedio, no refrigerado
- Iluminación estándar: encimera superior LED
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/ m^3, bajo GWP y cero efecto ODP
- Evaporador estático con placa fria en el plano de exposición.
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Descarche automático
- Temperatura de trabajo a 25°C 60% HR ambiente, clase climatica 3
- Chasis en acero acabado epoxi
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- **EF**: Evaporador estático + placa fría
- **CVES-10-P-EF-PR**: Modelos preinstalación incorporan valvulería solenoide y expansión en R-449A, opcion R-134a

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Exterior and interior in stainless steel sheet*
- *Worktop in stainless steel AISI-316*
- *Hermetic exposition 65mm height, with drainagenchanneled up to the outside, made of stainless steel.AISI-3016*
- *30mm stainless steel sides.*
- *Anodised aluminium profiles*
- *Toughened curved glass hinges forward*
- *CVES-9: glass shelve not refrigerated*
- *Standard lighting: top worktop LED*
- *40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect*
- *Static evaporator and cold plate at the exposure level.*
- *Ventilated condensation*
- *Electronic temperature controller*
- *Automatic defrost*
- *Operating temperature 25°C 60% HR ambient, climatic class 3*
- *Working voltage single phase 220V 50Hz*
- *Chassis in epoxy finished steel*
- ***EF**: Static evaporator + cold plate*
- ***CVES-10-P-EF-PR**: Pre-installation models incorporate solenoid valve and expansion in R-449A, option R-134a*

OPCIONES *OPTIONS*	cierre plexi *plexi doors*	cierre cortina *night blind*	cuerpo interior AISI-316 *AISI- 316 inner structure*	luz extra LED *extra lighting*
CVES-9/10-10-P-EF	122 €	182 €	621 €	59 €
CVES-9/10-13-P-EF	178 €	252 €	631 €	81 €
CVES-9/10-15-P-EF	208 €	305 €	787 €	96 €
CVES-9/10-20-P-EF	260 €	335 €	944 €	116 €
CVES-9/10-25-P-EF	346 €	393 €	1.261 €	153 €

Precio para opcionales montados en fábrica, no repuestos.
Price for factory-assembled options, not as spare



Chasis y respaldo en acabado plastificado
Chassis and rear side on plastic finishing

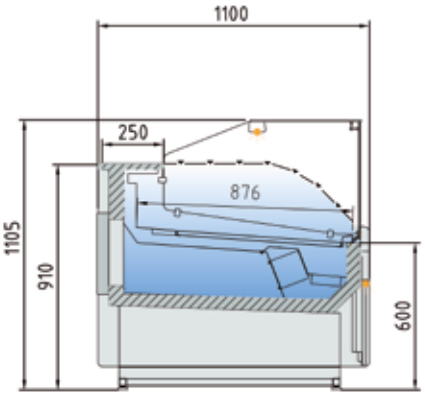




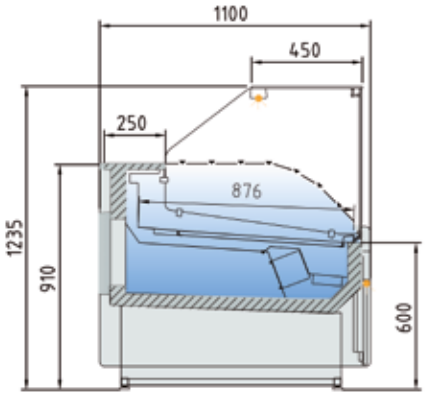
CVES-10-20-RR-P-EF



CVES-10-20-C-P-EF-PR



CVE-10-10-RCB-TF	3.412 €
CVE-10-13-RCB-TF	3.611 €
CVE-10-15-RCB-TF	4.003 €
CVE-10-20-RCB-TF	4.621 €
CVE-10-25-RCB-TF	5.637 €
CVE-10-30-RCB-TF	6.499 €



CVE-10-10-RC-TF	3.450 €
CVE-10-13-RC-TF	3.723 €
CVE-10-15-RC-TF	4.127 €
CVE-10-20-RC-TF	4.766 €
CVE-10-25-RC-TF	5.811 €
CVE-10-30-RC-TF	6.700 €

mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2)RCB	exposición display TDA (m^2)RC	reserva cold storge (m^3)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE-10-10	1025	0,8	0,91	0,91	293	1	565	851	R-290
CVE-10-13	1265	1	1,13	1,13	369	2	572	912	R-290
CVE-10-15	1505	1,21	1,36	1,36	444	2	781	1046	R-290
CVE-10-20	1985	1,61	1,81	1,81	594	3	1098	1290	R-290
CVE-10-25	2465	2,01	2,26	2,26	745	4	1284	1354	R-290
CVE-10-30	2945	2,41	2,71	2,71	896	4	1284	1378	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados de 30 mm en ABS inyectado
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal templado
- Iluminación LED 4000K estándar: encimera superior
- Opción LED 3000K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270
- **Evaporador ventilado, opcional estático**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1

M1 temperatura producto-1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

DECORACION EXTERIOR:
- Franja superior siempre acero inox
- Franja inferior siempre gris grafito RAL-7024
- Frontal según carta de acabado pag 255.

- *Interior and exterior finish in plastic coated steel*
- *Display area and counter in stainless steel AISI-304*
- *Smooth deck for display area*
- *Sides in ABS injected, 30 mm thick*
- *Anodised aluminium profiles*
- *Front rubber bumper*
- *Toughened glass*
- *Standard LED 4000K lighting: top worktop*
- *Optional 3000K LED (soft light) or Fresh red, same price*
- *40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Refrigerated under storage with doors 440x270*
- *Ventilated evaporator, static as optional, with anticorrosion EPOXY treated as standard*
- *Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)*
- *Electronic temperature controller*
- *External thermometer*
- *Auto defrost*
- *Climate class 4 (30°C 55%) regime M1*

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

EXTERIOR DECORATION:
- *Upper strip always stainless steel*
- *Bottom strip always graphite gray RAL-7024*
- *Front according to finishing letter page 255.*

OPCIONES *OPTIONS*	decoración fontal no estándar pag 255 *front decor not standard page 255*	decoración total *total decor*	lacado alto brillo *Hight glossy lacquered*	estante cristal con luz *glass shelf + light*	cierre plexi *plexi doors*	cierre cortina *night blind*	*luz extra LED extra lighting*	neutra *neutral*	pre-inst.
CV-10	149 €	488 €	628 €	185 €	122 €	182 €	59 € xud	-415 €	-122 €
CV-13	160 €	500 €	641 €	236 €	178 €	252 €	81 € xud	-465 €	-137 €
CV-15	174 €	511 €	653 €	275 €	208 €	305 €	96 € xud	-516 €	-147 €
CV-20	185 €	519 €	666 €	371 €	260 €	335 €	116 € xud	-622 €	-182 €
CV-25	195 €	526 €	680 €	464 €	346 €	393 €	153 € xud	-879 €	-208 €
CV-30	207 €	533 €	706 €	522 €	410 €	604 €	165 € xud	-1005 €	-258 €

Precio para opcionales montados en fábrica, no repuestos.
Price for factory-assembled options, not as spare

Versión pre-instalación, incluye válvula de expansión (R449A) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (R449A) and solenoid valve, included

LEDs 3000K LEDs 4000K LEDs

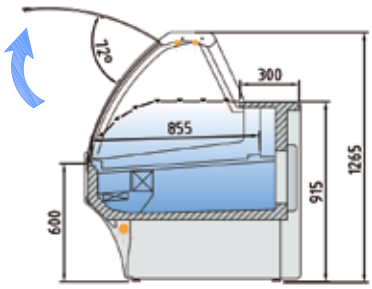
DE SERIE
STANDAR



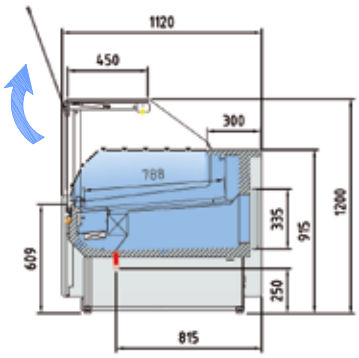
CVE-10-20-RC



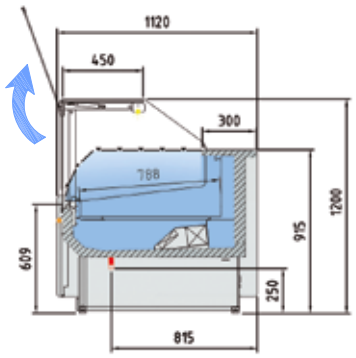
CVE-10-20-RCB



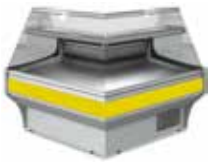
CVE-10E-10-C-TF	4.115 €
CVE-10E-13-C-TF	4.270 €
CVE-10E-15-C-TF	4.745 €
CVE-10E-20-C-TF	5.665 €
CVE-10E-25-C-TF	6.743 €
CVE-10E-30-C-TF	8.142 €



CVE-10E-10-RC-TF	4.320 €
CVE-10E-13-RC-TF	4.619 €
CVE-10E-15-RC-TF	5.080 €
CVE-10E-20-RC-TF	5.950 €
CVE-10E-25-RC-TF	7.154 €
CVE-10E-30-RC-TF	8.142 €



CVES-10E-10-RC-TF	4.228 €
CVES-10E-13-RC-TF	4.508 €
CVES-10E-15-RC-TF	4.975 €
CVES-10E-20-RC-TF	5.622 €
CVES-10E-25-RC-TF	6.844 €
CVES-10E-30-RC-TF	7.860 €



CVE-10E-RP90-RC	8.513 €
CVES-10E-RP90-RC	8.345 €



CVE-10E-AP90-RC	8.513 €
CVES-10E-AP90-RC	8.345 €

mod.	largo length (mm)	alto hight (mm)	fondo depth (mm)	exposición display RSA (m²)	exposición display TDA (m²) C	exposición display TDA (m²) RR	CVE cámara storage (l)	CVE puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE-10E-13	1025	1265	1100	0,8	0,7	0,91	293	2	565	851	R-290
CVE-10E-13	1265	1265	1100	1	0,87	1,13	369	2	572	912	R-290
CVE-10E-15	1505	1265	1100	1,21	1,05	1,36	444	2	781	1046	R-290
CVE-10E-20	1985	1265	1100	1,61	1,39	1,81	594	3	1098	1290	R-290
CVE-10E-25	2465	1265	1100	2,01	1,74	2,26	745	4	1284	1354	R-290
CVE-10E-30	2945	1265	1100	2,41	2,09	2,71	896	4	1284	1378	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados de 30 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado, abatible y elevable
- Iluminación doble LED 4000K en la encimera
- Opción LED 3000K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- **Evaporador ventilado,** con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1

M1 temperatura producto-1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Interior and exterior finish in plastic coated steel*
- *Display area and counter in stainless steel AISI-304*
- *Smooth deck for display area*
- *30 mm sides in injected ABS, excepd wood decor*
- *Anodised aluminium profiles*
- *Front rubber bumper*
- *Tempered and liftable front glass*
- *Double LED 4000K top lighting*
- *Optional 3000K LED (soft light) or Fresh red, same price*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- ***Ventilated evaporator**, with anticorrosion EPOXY treated as standard*
- *Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)*
- *Electronic temperature controller*
- *External thermometer*
- *Auto defrost*
- *Climate class 4 (30°C 55%) regime M1*

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

OPCIONES *OPTIONS*	decoración fontal *front decor*	decoración total *total decor*	lacado alto brillo *Hight glossy lacquered*	estante cristal con luz *glass shelf + light*	cierre plexi *plexi doors*	cierre cortina *night blind*	*luz extra LED extra lighting*	neutra *neutral*	pre-inst.
CV-10	149 €	488 €	628 €	185 €	122 €	182 €	59 € xud	-415 €	-122 €
CV-13	160 €	500 €	641 €	236 €	178 €	252 €	81 € xud	-465 €	-137 €
CV-15	174 €	511 €	653 €	275 €	208 €	305 €	96 € xud	-516 €	-147 €
CV-20	185 €	519 €	666 €	371 €	260 €	335 €	116 € xud	-622 €	-182 €
CV-25	195 €	526 €	680 €	464 €	346 €	393 €	153 € xud	-879 €	-208 €
CV-30	207 €	533 €	706 €	522 €	410 €	604 €	165 € xud	-1005 €	-258 €

Precio para opcionales montados en fábrica, no repuestos.
Price for factory-assembled options, not as spare

Versión pre-instalación, incluye válvula de expansión (R449A) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (R449A) and solenoid valve, included

LEDs 3000K LEDs 4000K LEDs

DE SERIE
STANDAR



CVE-10E-20-RC-TF
Acabado exterior en pag 288
Exterior finishing on page 288



CVE-10E-20-C-TF

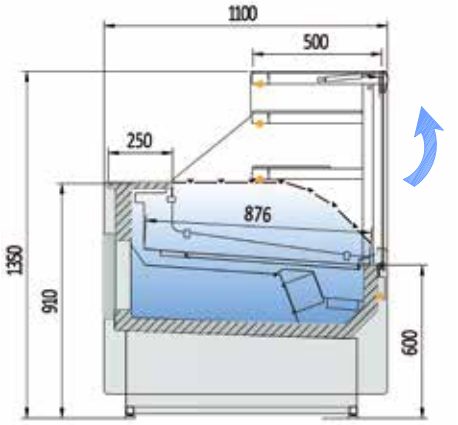


A E G

2 pistones hidráulicos por cada cristal elevable

2 hydraulic for each liftable front glass





CVEPR-10E-10-RC-TF	4.753 €
CVEPR-10E-13-RC-TF	5.081 €
CVEPR-10E-15-RC-TF	5.588 €
CVEPR-10E-20-RC-TF	6.546 €
CVEPR-10E-25-RC-TF	7.870 €
CVEPR-10E-30-RC-TF	8.929 €

mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2)	reserva cold storge (m^3)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVEPR-10E-10-RC-TF	1025	0,8	0,91	293	1	565	851	R-290
CVEPR-10E-13-RC-TF	1265	1	1,13	369	2	572	912	R-290
CVEPR-10E-15-RC-TF	1505	1,21	1,36	444	2	781	1046	R-290
CVEPR-10E-20-RC-TF	1985	1,61	1,81	594	3	1098	1290	R-290
CVEPR-10E-25-RC-TF	2465	2,01	2,26	745	4	1284	1354	R-290
CVEPR-10E-30-RC-TF	2945	2,41	2,71	896	4	1284	1378	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados de 30 mm en ABS inyectado
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal templado
- Iluminación LED 4000K estándar: encimera superior
- Opción LED 3000K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270
- **Evaporador ventilado, opcional estático**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1

M1 temperatura producto-1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

DECORACION EXTERIOR:
- Franja superior siempre acero inox
- Franja inferior siempre gris grafito RAL-7024
- Frontal según carta de acabado pag 255.

- *Interior and exterior finish in plastic coated steel*
- *Display area and counter in stainless steel AISI-304*
- *Smooth deck for display area*
- *Sides in ABS injected, 30 mm thick*
- *Anodised aluminium profiles*
- *Front rubber bumper*
- *Toughened glass*
- *Standard LED 4000K lighting: top worktop*
- *Optional 3000K LED (soft light) or Fresh red, same price*
- *40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Refrigerated under storage with doors 440x270*
- ***Ventilated evaporator, static as optional**, with anticorrosion EPOXY treated as standard*
- *Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)*
- *Electronic temperature controller*
- *External thermometer*
- *Auto defrost*
- *Climate class 4 (30°C 55%) regime M1*

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

EXTERIOR DECORATION:
- *Upper strip always stainless steel*
- *Bottom strip always graphite gray RAL-7024*
- *Front according to finishing letter page 255.*

OPCIONES *OPTIONS*	decoración fontal no estándar pag 255 *front decor not standard page 255*	decoración total *total decor* 	lacado alto brillo *Hight glossy lacquered* 	cierre plexi *plexi doors*	cierre cortina *night blind*	*luz extra LED extra lighting*	neutra *neutral*	pre-inst.
CV-10	149 €	488 €	628 €	122 €	182 €	59 € xud	-415 €	-122 €
CV-13	160 €	500 €	641 €	178 €	252 €	81 € xud	-465 €	-137 €
CV-15	174 €	511 €	653 €	208 €	305 €	96 € xud	-516 €	-147 €
CV-20	185 €	519 €	666 €	260 €	335 €	116 € xud	-622 €	-182 €
CV-25	195 €	526 €	680 €	346 €	393 €	153 € xud	-879 €	-208 €
CV-30	207 €	533 €	706 €	410 €	604 €	165 € xud	-1005 €	-258 €

Precio para opcionales montados en fábrica, no repuestos.
Price for factory-assembled options, not as spare

Versión pre-instalación, incluye válvula de expansión (R449A) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (R449A) and solenoid valve, included

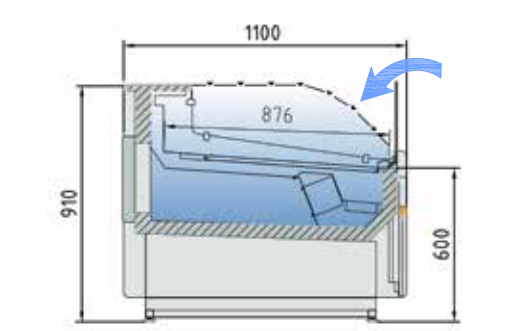
LEDs 3000K LEDs 4000K LEDs

DE SERIE
STANDAR



CVEPR-10E-20-RC-TF

CVEA-10 Evaporador VENTILADO / VENTILATED evaporator



CVEA-10-10-TF	3.567 €
CVEA-10-13-TF	3.933 €
CVEA-10-15-TF	4.474 €
CVEA-10-20-TF	4.867 €
CVEA-10-25-TF	5.934 €
CVEA-10-30-TF	7.017 €

mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2)	reserva cold storge (m^3)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVEA-10-10-RC-TF	1025	0,8	0,97	293	1	565	851	R-290
CVEA-10-13-RC-TF	1265	1	1,21	369	2	572	912	R-290
CVEA-10-15-RC-TF	1505	1,21	1,45	444	2	781	1046	R-290
CVEA-10-20-RC-TF	1985	1,61	1,93	594	3	1098	1290	R-290
CVEA-10-25-RC-TF	2465	2,01	2,41	745	4	1284	1354	R-290
CVEA-10-30-RC-TF	2945	2,41	2,89	896	4	1284	1378	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados de 30 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal auto-servicio
- Iluminación LED en parte delantera inferior
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- **Evaporador ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 3 (25°C 60%) régimen M1

M1 temperatura producto-1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Interior and exterior finish in plastic coated steel*
- *Display area and counter in stainless steel AISI-304*
- *Smooth deck for display area*
- *30 mm sides in injected ABS, excepd wood decor*
- *Anodised aluminium profiles*
- *Front rubber bumper*
- *Self-service frontal glass*
- *LED lighting in front side*
- *40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- ***Ventilated evaporator,** with anticorrosion EPOXY treated as standard*
- *Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)*
- *Electronic temperature controller*
- *External thermometer*
- *Auto defrost*
- *Climate class 3 (25°C 60%) regime M1*

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

OPCIONES *OPTIONS*	decoración fontal *front decor*	decoración total *total decor*	lacado alto brillo *Hight glossy lacquered*	cierre cortina *night blind*	*luz extra LED extra lighting*	neutra *neutral*	pre-inst.
CV-10	149 €	488 €	628 €	182 €	59 € xud	-415 €	-122 €
CV-13	160 €	500 €	641 €	252 €	81 € xud	-465 €	-137 €
CV-15	174 €	511 €	653 €	305 €	96 € xud	-516 €	-147 €
CV-20	185 €	519 €	666 €	335 €	116 € xud	-622 €	-182 €
CV-25	195 €	526 €	680 €	393 €	153 € xud	-879 €	-208 €
CV-30	207 €	533 €	706 €	604 €	165 € xud	-1005 €	-258 €

Precio para opcionales montados en fábrica, no repuestos.
Price for factory-assembled options, not as spare

Versión pre-instalación, incluye válvula de expansión (R449A) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (R449A) and solenoid valve, included

DE SERIE
STANDAR

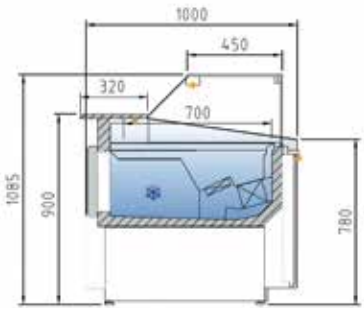
novedad
new



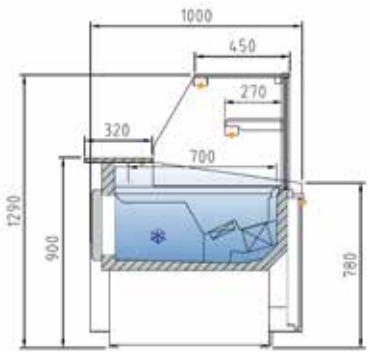
CVEA-10-25-RC-TF

CVEG / CVEGPC

Evaporador VENTILADO
VENTILATED evaporator



CVEG-10-10-TF	3.385 €
CVEG-10-13-TF	3.770 €
CVEG-10-15-TF	4.115 €
CVEG-10-20-TF	4.800 €



CVEGP-10-10-TF	3.555 €
CVEGP-10-13-TF	3.958 €
CVEGP-10-15-TF	4.321 €
CVEGP-10-20-TF	5.040 €

CVEGPC-10-10-TF	4.219 €
CVEGPC-10-13-TF	4.699 €
CVEGPC-10-15-TF	5.334 €
CVEGPC-10-20-TF	6.038 €

mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2)	reserva cold storge (l)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVEG-10-10	1025	0,63	0,6	192	1	565	844	R-290
CVEG-10-13	1265	0,80	0,75	243	2	572	922	R-290
CVEG-10-15	1505	0,96	0,9	294	2	781	1044	R-290
CVEG-10-20	1985	1,28	1,21	395	3	1098	1290	R-290
CVEGP / CVEGPC-10-10	1025	0.82	0,6	192	1	565	844	R-290
CVEGP / CVEGPC-10-13	1265	1,03	0,75	243	2	572	922	R-290
CVEGP / CVEGPC-10-15	1505	1,34	0,90	294	2	781	1044	R-290
CVEGP / CVEGPC-10-20	1985	1,86	1,21	395	3	1098	1290	R-290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- **CVEGPC**: columnas y estante de cristal
- **CVEG y CVEGP**: modelos sin columnas
- Máxima visibilidad del producto expuesto
- Plano exposición, elevado sin inclinación, en acero inox AISI-304
- Costados (30 mm) y frontal, en dos acabados disponibles: DM hidrófugo + PVC o lacado alto brillo metalizado (incluidos en el precio)
- Encimera de trabajo en cuarzo tecnológico, color blanco, con ilumina-ción LED 4000K sobre el plano de exposición
- Opción LED 3000K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Cristales templados
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 (excepto modelo neutro)
- **Evaporador ventilado**, con tratamiento epoxi anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura y descarches
- Descarche automático
- Indicador de temperatura
- Clase climática 4 (30°C 55%)
- Rango de temperatura producto-1/+5°C (UNE-EN ISO 23953-2:2015)

We reserve the right to change specifications without prior notice

- ***CVEGPC**: columns and glass shelf*
- ***CVEG y CVEGP**: models without columns-*
- *Maximum display area*
- *Stainless steel AISI-304 display area, elevated without tilt*
- *Sides (30 mm) and front, available in two finishes: DM + waterproof PVC or lacquered high gloss metallic (included in price)*
- *White technological quartz countertop, with 4000K LED lighting over the display area*
- *Optional 3000K LED (soft light) or Fresh red, same price*
- *Tempered glass*
- *Refrigerated under storage with doors,440x270 (except for ambient models)*
- ***Ventilated evaporator**, with epoxy anticorrosion cover*
- *Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)*
- *Electronic temperature and defrost controller*
- *Auto defrost*
- *External thermometer*
- *Climate class 4 (30°C 55%)*
- *Product temperature -1/+5°C (UNE-EN ISO 23953-2:2015)*



Disponible acabados de la carta NCS o RAL, incluidos en el precio estándar alto brillo y metalizados.

Available finish included in NCS or RAL color chart, at the same price glossy and metalic finishing

OPCIONES *OPTIONS*	cierre plexi plexi slide doors	neutra neutral
CVEG-10-10	122 €	consultar
CVEG-10-13	178 €	consultar
CVEG-10-15	208 €	consultar
CVEG-10-20	260 €	consultar



Acabado negro, consultar *Ask for black finishing*



LEDs 3000K LEDs 4000K LEDs

DE SERIE
STANDAR



CVEG-10-20-TF



CVEGPC-10-20-TF

ÁNGULOS REFRIGERADOS / REFRIGERATED ANGLE



CVEG-10-RP90 consultar



CVEGPC-10-RP90 consultar



CVEG-10-RN90 consultar



CVEGPC-10-RN90 consultar

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

We reserve the right to change specifications without prior notice

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVEG-10-RN90	1440	1085	1440	1,14	0,9	583	926	R-290
CVEG-10-RP90	1430	1085	1430	1,21	1,28	583	926	R-290
CVEPC-10-RN90	1440	1290	1410	1,14	0,9	583	926	R-290
CVEPC-10-RP90	1430	1290	1395	1,21	1,28	583	926	R-290
CMCVEG-10-10	1000	900	1030	0,48	0,92	-	-	-
CMCT-70-VEG	700	1850	700	-	1,68	-	24	-



Disponible acabados de la carta NCS o RAL, incluidos en el precio estándar alto brillo y metalizados.

Available finish included in NCS or RAL color chart, at the same price glossy and metalic finishing

OPCIONES *OPTIONS*	cierre plexi plexi slide doors	neutra neutral
CVEG-10-RN90	consultar	consultar
CVEG-10-RP90	consultar	consultar
CVEPC-10-RN90	consultar	consultar
CVEPC-10-RP90	consultar	consultar

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (R449A) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (R449A) and solenoid valve, included

220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult







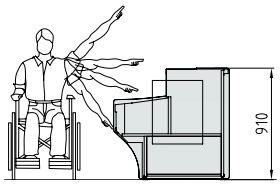


CMCVEG-10-10-DS consultar



CMCT-70-VEG consultar





Altura adaptada
adapted height

- Máxima visibilidad del producto expuesto
- Plano exposición, elevado sin inclinación, en acero inox AISI-304
- Costados (30 mm) y frontal, en dos acabados disponibles: DM hidrófugo + PVC o lacado alto brillo metalizado (incluidos en el precio)
- Encimera de trabajo en cuarzo tecnológico, color blanco, con iluminación LED 4000K sobre el plano de exposición
- Cristales templados

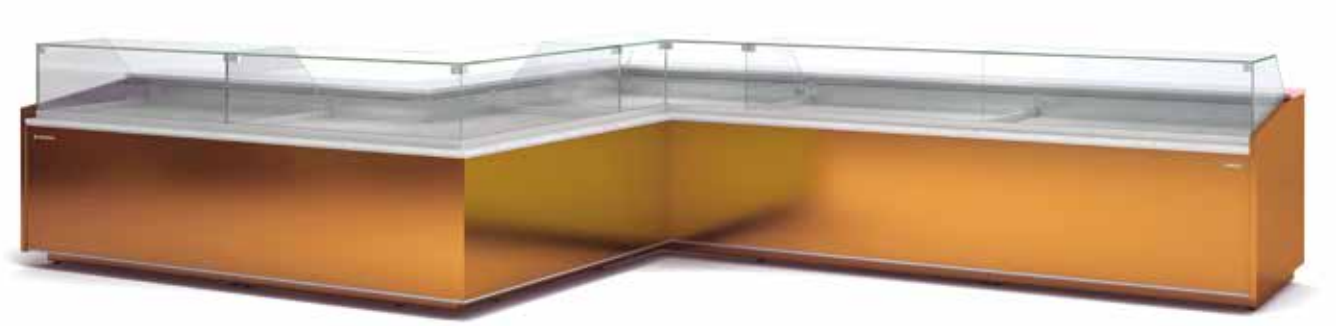
RP90 / RN90
- Angulos refrigerados sin reserva frigorifica
- Compatibles con módulos CVEG-10 Y CVEGPC-10
- **Evaporador ventilado** con tratamiento epoxi anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Evaporación automática de serie
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1 (-1/+5°C)

CMCVEG
- Mueble caja con cajón, estante y enchufe (excepto en ángulos)
- Todas las decoraciones al mismo precio

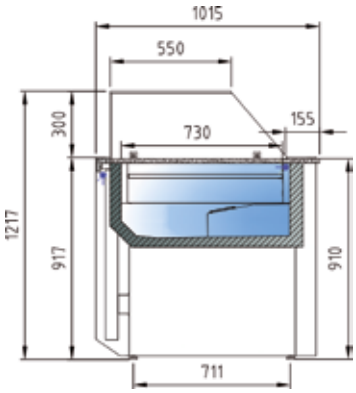
- *Maximum display area*
- *Stainless steel AISI-304 display area, elevated without tilt*
- *Sides (30 mm) and front, available in two finishes: DM + waterproof PVC or lacquered high gloss metallic (included in price)*
- *White technological quartz countertop, with 4000K LED lighting over the display area*
- *Tempered glass*

RP90 / RN90
- *Refrigerated angles, without cooling storage area*
- *Compatibles with CVEG-10 Y CVEGPC-10 modules*
- ***Ventilated evaporator** with anticorrosion epoxi treated as standard*
- *Ventilated condensation*
- *Electronic temperature controller*
- *External thermometer*
- *Auto defrost*
- *Standard automatic evaporation*
- *Climate class 4 (30°C 55%) regime M1 (-1/+5°C)*

CMCVEG
- *Cash counters with shelve, drawer and plug (ecept angles)*
- *All decorations included in price*







CVER-10-10-TF	consultar
CVER-10-13-TF	consultar
CVER-10-15-TF	consultar
CVER-10-20-TF	consultar



Disponible acabados de la carta NCS o RAL, incluidos en el precio estándar alto brillo y metalizados.

Available finish included in NCS or RAL color chart, at the same price glossy and metalic finishing

OPCIONES *OPTIONS*	cierre plexi plexi slide doors	neutra neutral
CVER-10-10-TF	consultar	consultar
CVER-10-13-TF	consultar	consultar
CVER-10-15-TF	consultar	consultar
CVER-10-20-TF	consultar	consultar

mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m²)	exposición display TDA (m²)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVER-10-10-TF	1025	0,61	0,57	565	844	R-290
CVER-10-13-TF	1265	0,77	0,72	572	922	R-290
CVER-10-15-TF	1505	0,96	0,88	781	1044	R-290
CVER-10-20-TF	1985	1,27	1,19	1098	1290	R-290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Máxima visibilidad del producto expuesto
- Plano exposición, sin inclinación, en acero inox AISI-304, regulable en altura
- Costados (30 mm) y frontal, en dos acabados disponibles: DM hidrófugo + PVC o lacado alto brillo metalizado (incluidos en el precio)
- Encimera de trabajo en cuarzo tecnológico, color blanco, con iluminación LED 4000K sobre el plano de exposición
- Opción LED 3000K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Cristales templados
- **Evaporador ventilado,** con tratamiento epoxi anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura y descarches
- Descarche automático
- Indicador de temperatura
- Clase climática 4 (30°C 55%)
- Rango de temperatura producto-1/+5°C (UNE-EN ISO 23953-2:2015)

REMOTO, incluye válvula de expansión (R449A) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (R449A) and solenoid valve, included

We reserve the right to change specifications without prior notice

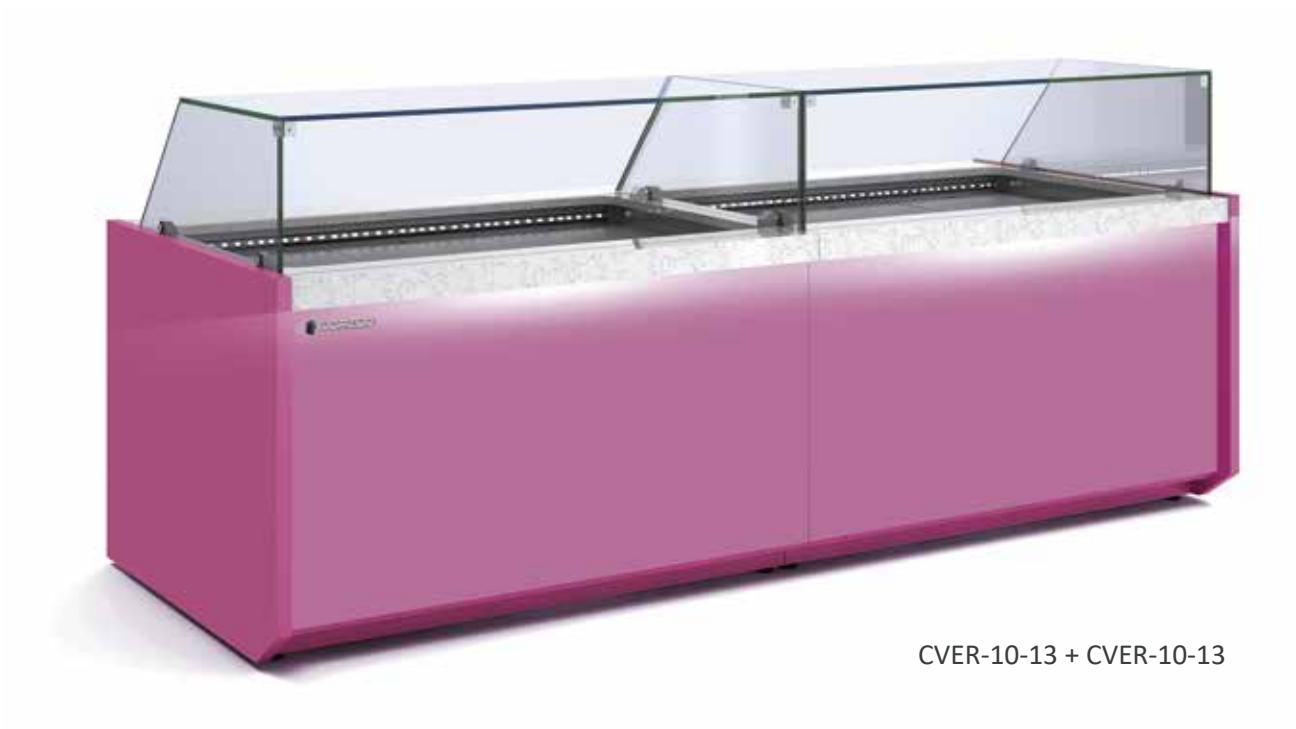
- *Maximum display area*
- *Stainless steel AISI-304 display area, adjustable height*
- *Sides (30 mm) and front, available in two finishes: DM + waterproof PVC or lacquered high gloss metallic (included in price)*
- *White technological quartz countertop, with 4000K LED lighting over the display area*
- *Optional 3000K LED (soft light) or Fresh red, same price*
- *Tempered glass*
- ***Ventilated evaporator,** with epoxy anticorrosion cover as standard*
- *Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)*
- *Electronic temperature and defrost controller*
- *Auto defrost*
- *External thermometer*
- *Climate class 4 (30°C 55%)*
- *Product temperature -1/+5°C (UNE-EN ISO 23953-2:2015)*

220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult



LEDs 3000K LEDs 4000K LEDs

DE SERIE
STANDAR

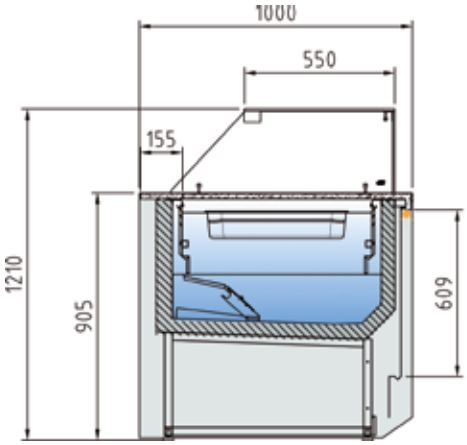


CVER-10-13 + CVER-10-13

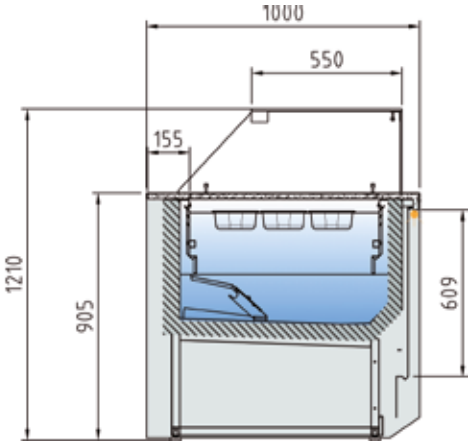


CVER-10-13-TF

A G E



CVETB-10-15-TF-GN-1/1	consultar
CVETB-10-20-TF-GN-1/1	consultar



CVETB-10-15-TF-GN-1/6	consultar
CVETB-10-20-TF-GN-1/6	consultar

mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m²)	exposición display TDA (m²)	capacidad capacity (GN)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVETB-10-15-TF-GN-1/1	1505	0,94	0,98	4x GN1/1	781	1032	R-290
CVETB-10-15-TF-GN-1/6	1505	0,94	0,98	24x GN1/6	781	1032	R-290
CVETB-10-20-TF-GN-1/1	1985	1,27	1,19	5x GN1/1	1098	1276	R-290
CVETB-10-20-TF-GN-1/6	1985	1,27	1,19	30x GN1/6	1098	1276	R-290

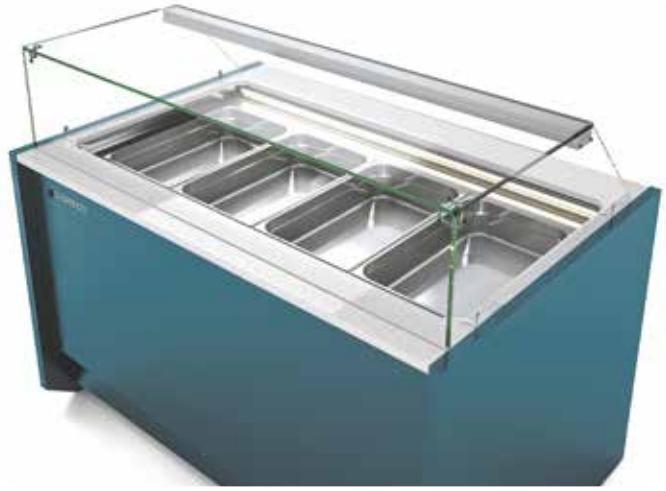
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Máxima visibilidad del producto expuesto
- Plano exposición, sin inclinación, en acero inox AISI-304, regulable en altura
- Costados (30 mm) y frontal, en dos acabados disponibles: DM hidrófugo + PVC o lacado alto brillo metalizado (incluidos en el precio)
- Encimera de trabajo en cuarzo tecnológico, color blanco, con iluminación LED 4000K sobre el plano de exposición
- Opción LED 3000K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Cristales templados
- **Evaporador ventilado,** con tratamiento epoxi anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura y descarches
- Descarche automático
- Indicador de temperatura
- Clase climática 4 (30°C 55%)
- Rango de temperatura producto-1/+5°C (UNE-EN ISO 23953-2:2015)

We reserve the right to change specifications without prior notice

- *Maximum display area*
- *Stainless steel AISI-304 display area, adjustable height*
- *Sides (30 mm) and front, available in two finishes: DM + waterproof PVC or lacquered high gloss metallic (included in price)*
- *White technological quartz countertop, with 4000K LED lighting over the display area*
- *Optional 3000K LED (soft light) or Fresh red, same price*
- *Tempered glass*
- ***Ventilated evaporator,** with epoxy anticorrosion cover as standard*
- *Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)*
- *Electronic temperature and defrost controller*
- *Auto defrost*
- *External thermometer*
- *Climate class 4 (30°C 55%)*
- *Product temperature -1/+5°C (UNE-EN ISO 23953-2:2015)*

OPCIONES *OPTIONS*	cierre plexi *plexi doors*	neutra *neutral*	pre-inst.
CVES-9/10-10-P-EF	consultar	consultar	consultar
CVES-9/10-13-P-EF	consultar	consultar	consultar



Precio para opcionales montados en fábrica, no repuestos.
Price for factory-assembled options, not as spare

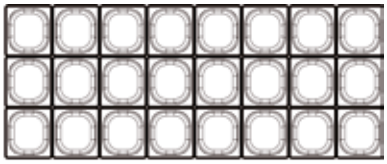
LEDs 3000K LEDs 4000K LEDs

novedad new

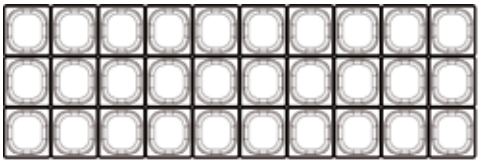


CVETB-10-15-TF GN-1/6

CVETB-10-15-TF GN-1/6



CVETB-10-20-TF GN-1/6



CVETB-10-15-TF GN-1/1

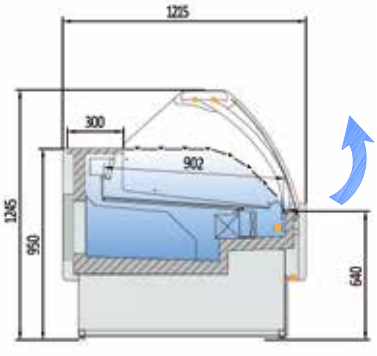


CVETB-10-20-TF GN-1/1

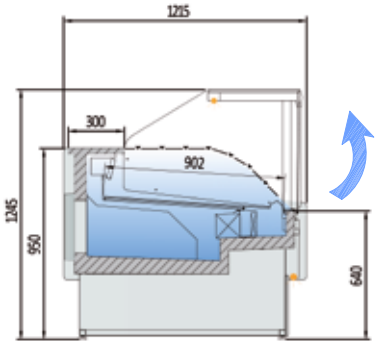


CVE-12-TF

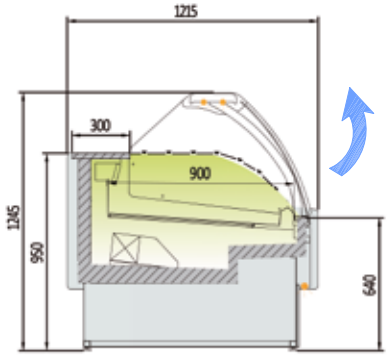
Evaporador VENTILADO
VENTILATED evaporator



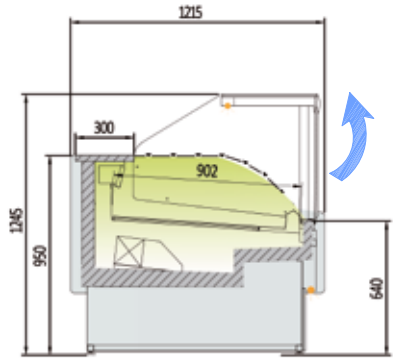
CVE-12-10-C-TF	4.572 €
CVE-12-13-C-TF	5.004 €
CVE-12-15-C-TF	5.378 €
CVE-12-20-C-TF	5.953 €
CVE-12-25-C-TF	7.229 €
CVE-12-30-C-TF	7.968 €



CVE-12-10-RR-TF	4.617 €
CVE-12-13-RR-TF	5.005 €
CVE-12-15-RR-TF	5.484 €
CVE-12-20-RR-TF	6.039 €
CVE-12-25-RR-TF	7.242 €
CVE-12-30-RR-TF	7.911 €



CVES-12-10-C-TF	4.409 €
CVES-12-13-C-TF	4.877 €
CVES-12-15-C-TF	5.304 €
CVES-12-20-C-TF	5.741 €
CVES-12-25-C-TF	7.003 €
CVES-12-30-C-TF	7.598 €



CVES-12-10-RR-TF	4.496 €
CVES-12-13-RR-TF	4.831 €
CVES-12-15-RR-TF	5.356 €
CVES-12-20-RR-TF	5.825 €
CVES-12-25-RR-TF	6.877 €
CVES-12-30-RR-TF	7.714 €

mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2)C	exposición display TDA (m^2)RR	CVE cámara storage (l)	CVE puertas doors (uds)	CVES cámara storage (m^3)	CVES puertas dSoors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE / CVES-12-10-TF	997	0,85	0,9	1,05	400	1	-	-	572	952	R-290
CVE / CVES-12-13-TF	1310	1,05	1	1,29	520	2	-	-	949	1054	R-290
CVE / CVES-12-15-TF	1623	1,31	1,25	1,61	600	2	-	-	1012	1105	R-290
CVE / CVES-12-20-TF	1935	1,57	1,5	1,93	810	3	-	-	1419	1379	R-290
CVE / CVES-12-25-TF	2560	2,1	2	2,58	1100	4	-	-	1703	1417	R-290
CVE / CVES-12-30-TF	3185	2,62	2,5	3,22	1280	5	-	-	1931	1689	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados de 30 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado, abatible y elevable
- Iluminación doble LED 4000K en la encimera
- Opción LED 3000K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- **Evaporador ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1

M1 temperatura producto-1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Interior and exterior finish in plastic coated steel*
- *Display area and counter in stainless steel AISI-304*
- *Smooth deck for display area*
- *30 mm sides in injected ABS, excepd wood decor*
- *Anodised aluminium profiles*
- *Front rubber bumper*
- *Tempered and liftable front glass*
- *Double LED 4000K top lighting*
- *Optional 3000K LED (soft light) or Fresh red, same price*
- *40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- ***Ventilated evaporator** with epoxy anticorrosion cover as standard*
- *Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)*
- *Electronic temperature controller*
- *External thermometer*
- *Auto defrost*
- *Climate class 4 (30°C 55%) regime M1*

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

OPCIONES *OPTIONS*	decoración fontal *front decor*	decoración total *total decor*	lacado alto brillo *Hight glossy lacquered*	cierre plexi *plexi doors*	cierre cortina *night blind*	*luz extra LED extra lighting*	neutra *neutral*	pre-inst.
CV-10	149 €	488 €	628 €	122 €	182 €	59 € xud	-415 €	-122 €
CV-13	160 €	500 €	641 €	178 €	252 €	81 € xud	-465 €	-137 €
CV-15	174 €	511 €	653 €	208 €	305 €	96 € xud	-516 €	-147 €
CV-20	185 €	519 €	666 €	260 €	335 €	116 € xud	-622 €	-182 €
CV-25	195 €	526 €	680 €	346 €	393 €	153 € xud	-879 €	-208 €
CV-30	207 €	533 €	706 €	410 €	604 €	165 € xud	-1005 €	-258 €

Precio para opcionales montados en fábrica, no repuestos.
Price for factory-assembled options, not as spare

Versión pre-instalación, incluye válvula de expansión (R449A) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (R449A) and solenoid valve, included

LEDs 3000K LEDs 4000K LEDs

DE SERIE
STANDAR



CVE-12-20-C-TF



CVE-12-25-RR-TF

Cristal elevable
liftable glass



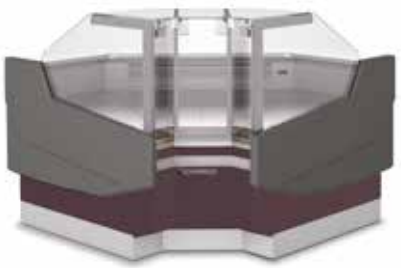


A G E

ÁNGULOS REFRIGERADOS / REFRIGERATED ANGLE



CVE-12-AP90-C	8.349 €
CVE-12-AP90-RR	8.185 €
CVES-12-AP90-C	8.349 €
CVES-12-AP90-RR	8.185 €



CVE-12-AN90-RR	10.445 €
CVES-12-AN90-RR	10.445 €

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso — *We reserve the right to change specifications without prior notice*

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2)	exposición display TDA (m^2)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE/CVES-12-AN90	1565	1230	1565	1,27	0,84	1,12	949	1076	R-290
CVE/CVES-12-AP90	1565	1230	1565	1,31	1,35	1,70	781	1012	R-290
CMCVE-12-8	800	940	1215	0,78	-	-	-	-	-
CMCVE-12-12	1260	940	1215	1,21	-	-	-	-	-

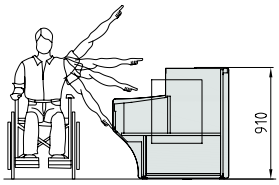
OPCIONES *OPTIONS*	 decoración frontal *front decor*	 decotación total *total decor*	 frontal alto brillo *glossy frontal*	 total alto brillo *total glosssy*	puerta plexi *plexi door*
CVE/CVES-12-AN90	consultar	consultar	consultar	consultar	consultar
CVE/CVES-12-AP90	consultar	consultar	consultar	consultar	consultar







CMCVE-12-8-DIS	1.551 €
CMCVE-12-12-DIS	1.697 €



Altura adaptada
adapted height

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados de 30 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal templado
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP

AP90 / AN90
- Angulos refrigerados sin reserva frigorifica
- Compatibles con módulos CVE-12 y CVES-12
- **Evaporador ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Evaporación automática de serie
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1 (-1/+5°C)

CMCVE
- Mueble caja con cajón, estante y enchufe (excepto en ángulos)
- Todas las decoraciones al mismo precio

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Interior and exterior finish in plastic coated steel*
- *Display area and counter in stainless steel AISI-304*
- *Smooth deck for display area*
- *30 mm sides in injected ABS, excepd wood decor*
- *Anodised aluminium profiles*
- *Front rubber bumper*
- *Tempered glass*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*

AP90 / AN90
- *Refrigerated angles, without cooling storage area*
- *Compatibles with CVE-12 and CVES-12 modules*
- ***Ventilated evaporator** with epoxy anticorrosion cover as standard*
- *Ventilated condensation*
- *Electronic temperature controller*
- *External thermometer*
- *Auto defrost*
- *Standard automatic evaporation*
- *Climate class 4 (30°C 55%) regime M1 (-1/+5°C)*

CMCVE
- *Cash counters with shelve, drawer and plug (ecept angles)*
- *All decorations included in price*




CORECO
CORECO



9

Vitrina expositora MURAL
MULTIDECK display

STAR SNACK

Pag. 314-323 Vitrina expositora refrigerada serie STAR SNACK
STAR SNACK refrigerated display

Pag. 324-325 Vitrina expositora STAR SNACK CALIENTE
HOT STAR SNACK display

MURAL BAJA - *LOW MULTIDECK*

Pag. 326-327 Vitrina expositora MURAL BAJA
LOW MULTIDECK display

MURAL - *MULTIDECK*

Pag. 328-329 Gama de colores y acabados
Colour range and finishing

Pag. 330-331 Vitrina expositora MURAL ALTA EFICIENCIA
HIGH EFFICIENCY MULTIDECK display

Pag. 332-333 Vitrina expositora MURAL FONDO 655
655 MULTIDECK display

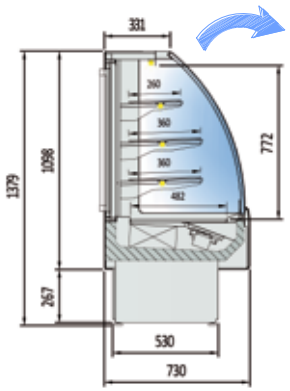
Pag. 334-335 Vitrina expositora MURAL FONDO 800
800 MULTIDECK display

Pag. 336-337 Vitrina expositora MURAL FONDO 900
900 MULTIDECK display

Pag. 338-341 Vitrina expositora MURAL FRUTAS Y VERDURAS
FRUITS & VEGETABLES MULTIDECK display

Pag. 342-345 Vitrina expositora ACERO INOX
SS MULTIDECK display

Pag. 346-347 Vitrina expositora MURAL BAJA
LOW HEIGHT MULTIDECK display



VSS-6-6-C	3.506 €
VSS-6-9-C	4.239 €
VSS-6-13-C	4.680 €
VSS-6-16-C	5.735 €
VSSB-6-6-C	3.542 €
VSSB-6-9-C	4.281 €
VSSB-6-13-C	4.726 €
VSSB-6-16-C	5.793 €



Disponible acabados de la carta NCS o RAL, incluidos en el precio estándar, excepto alto brillo y metalizados.

Available NCS or RAL letter finishes, included in the standard price, except high gloss and metallic.



mod.	rango *range*	largo *length* (mm)	fondo *depth* (mm)	alto *height* (mm)	exposición *display* RSA (m^2)	exposición *display* TDA (m^2)	volumen neto *net volume* (L)	puertas corredera *sliding doors* (uds)	puertas abatibles *hinged doors* (uds)	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* (W)	consumo *consumption* (W)
VSS-6-6	+2°C+8°C	600	730	1380	0,74	0,55	140	0	1	R-290	483	837
VSS-6-9	+2°C+8°C	950	730	1380	1,27	0,92	231	2	0	R-290	949	1140
VSS-6-13	+2°C+8°C	1300	730	1380	1,78	1,29	322	2	0	R-290	949	1501
VSS-6-16	+2°C+8°C	1650	730	1380	2,30	1,66	417	2	0	R-290	1528	1915
VSSB-6-6	+14°C+17°C	600	730	1380	0,74	0,55	140	0	1	R-290	483	837
VSSB-6-9	+14°C+17°C	950	730	1380	1,27	0,92	231	2	0	R-290	949	1140
VSSB-6-13	+14°C+17°C	1300	730	1380	1,78	1,29	322	2	0	R-290	949	1501
VSSB-6-16	+14°C+17°C	1650	730	1380	2,30	1,66	417	2	0	R-290	1528	1915

Otros gases, consultar - *ask for other gas*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

VSS vitrina refrigerada para snack (+2°+8°)
VSSB vitrina refrigerada para chocolates (+14°+17°, 55% HR)

- Exterior fabricado en chapa de acero plastificada, lacada o inox
- Costados en ABS inyectado, 40 mm
- Interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- **Cristal doble templado**: frontal, laterales y puertas
- Perfilería en aluminio anodizado
- Estantes de cristal (altura ajustable), con iluminación LED 4000K
- Opción LED 3000K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Evaporador ventilado
- Descarche automático con evaporación automática
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Clase climática 3 (25°C 60%)

Todos los modelos se pueden personalizar en decoración
Cualquier decoración incluida en el precio, excepto alto brillo y metalizado

We reserve the right to change specifications without prior notice

***VSS** snacks refrigerated (+2°+8°)*
***VSSB** chocolate refrigerated (+14°+17°, 55% HR)*

- *External finish in plastic coated steel, lacquered or stainless steel*
- *Sides in ABS injected, 40 mm*
- *Internal finish in AISI-304 18/10 stainless steel*
- *Tempered double glazed: front, sides and doors*
- *Anodised aluminium profiles*
- *Glass shelves, with 4000K LED lighting, adjustable height*
- *Optional 3000K LED (soft light) or PINK, same price*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Ventilated evaporator*
- *Auto defrost and automatic evaporation*
- *Ventilated condensation*
- *Electronic temperature controller*
- *External thermometer*
- *Climate class 3 (25°C 60%)*

All models can be customized in decoration
All decorations are included on price, except glossy or melic finishing



VSS-6-6-C VSS-6-13-C







VSS



LED estantes
Shelves LED lighting



Centralita digital protegida
Electronic control protected



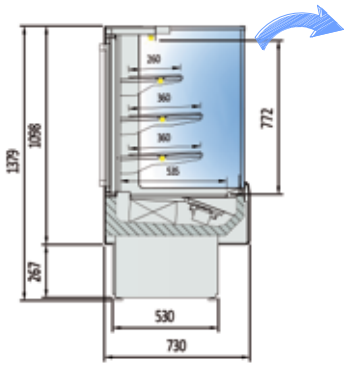


Cristal frontal abatible
liftable front glass

VSS-6-6-C



VSS-6-13-C



VSS-6-6-R	3.486 €
VSS-6-9-R	4.230 €
VSS-6-13-R	4.677 €
VSS-6-16-R	5.709 €
VSSB-6-6-R	3.522 €
VSSB-6-9-R	4.272 €
VSSB-6-13-R	4.722 €
VSSB-6-16-R	5.767 €



Disponible acabados de la carta NCS o RAL, incluidos en el precio estándar, excepto alto brillo y metalizados.

Available NCS or RAL letter finishes, included in the standard price, except high gloss and metallic.



mod.	rango *range*	largo *length* (mm)	fondo *depth* (mm)	alto *height* (mm)	exposición *display* RSA (m²)	exposición *display* TDA (m²)	volumen neto *net volume* (L)	puertas corredera *sliding doors* (uds)	puertas abatibles *hinged doors* (uds)	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* (W)	consumo *consumption* (W)
VSS-6-6	+2°C+8°C	600	730	1380	0,74	0,55	140	0	1	R-290	483	837
VSS-6-9	+2°C+8°C	950	730	1380	1,27	0,92	231	2	0	R-290	949	1140
VSS-6-13	+2°C+8°C	1300	730	1380	1,78	1,29	322	2	0	R-290	949	1501
VSS-6-16	+2°C+8°C	1650	730	1380	2,30	1,66	417	2	0	R-290	1528	1915
VSSB-6-6	+14°C+17°C	600	730	1380	0,74	0,55	140	0	1	R-290	483	837
VSSB-6-9	+14°C+17°C	950	730	1380	1,27	0,92	231	2	0	R-290	949	1140
VSSB-6-13	+14°C+17°C	1300	730	1380	1,78	1,29	322	2	0	R-290	949	1501
VSSB-6-16	+14°C+17°C	1650	730	1380	2,30	1,66	417	2	0	R-290	1528	1915

Otros gases, consultar - *ask for other gas*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

VSS vitrina refrigerada para snack (+2°+8°)
VSSB vitrina refrigerada para chocolates (+14°+17°, 55% HR)

- Exterior fabricado en chapa de acero plastificada, lacada o inox
- Costados en ABS inyectado
- Interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- **Cristal doble templado**: frontal, laterales, encimera y puertas
- Perfilería en aluminio anodizado
- Estantes de cristal (altura ajustable), con iluminación LED 4000K
- Opción LED 3000K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Evaporador ventilado
- Descarche automático con evaporación automática
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Clase climática 3 (25°C 60%)

Todos los modelos se pueden personalizar en decoración
Cualquier decoración incluida en el precio, excepto alto brillo y metalizado

We reserve the right to change specifications without prior notice

***VSS** snacks refrigerated (+2°+8°)*
***VSSB** chocolate refrigerated (+14°+17°, 55% HR)*

- *External finish in plastic coated steel, lacquered or stainless steel*
- *Sides in ABS injected*
- *Internal finish in AISI-304 18/10 stainless steel*
- *Tempered double glazed: front, sides, worktop and doors*
- *Anodised aluminium profiles*
- *Glass shelves, with 4000K LED lighting, adjustable height*
- *Optional 3000K LED (soft light) or PINK, same price*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Ventilated evaporator*
- *Auto defrost and automatic evaporation*
- *Ventilated condensation*
- *Electronic temperature controller*
- *External thermometer*
- *Climate class 3 (25°C 60%)*

All models can be customized in decoration
All decorations are included on price, except glossy or melic finishing





Cristal frontal abatible
liftable front glass







Centralita digital protegida
Electronic control



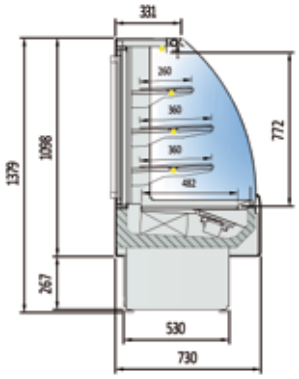
Unión cristales
Glass panels join



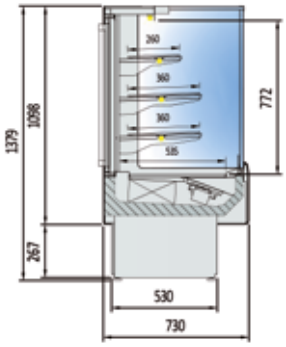
VSS-6-9-R



VSS-6-16-R



VSSA-6-6-C	3.562 €
VSSA-6-9-C	4.144 €
VSSA-6-13-C	4.592 €
VSSAM-6-6-C	3.162 €
VSSAM-6-9-C	3.743 €
VSSAM-6-13-C	4.081 €
VSSAM-6-16-C	5.415 €



VSSA-6-6-R	3.562 €
VSSA-6-9-R	4.144 €
VSSA-6-13-R	4.592 €

mod.	rango *range*	largo *length* (mm)	fondo *depth* (mm)	alto *height* (mm)	exposición *display* RSA (m^2)	exposición *display* TDA (m^2)	volumen neto *net volume* (L)	puertas corredera *sliding doors* (uds)	puertas abatibles *hinged doors* (uds)	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* (W)	consumo *consumption* (W)
VSSAM-6-6	+2°C+8°C	600	730	1380	0,74	0,62	140	-	-	R-290	483	1137
VSSAM-6-9	+2°C+8°C	950	730	1380	1,27	1,03	231	-	-	R-290	949	1380
VSSAM-6-13	+2°C+8°C	1300	730	1380	1,78	1,44	322	-	-	R-290	1419	1670
VSSAM-6-16	+2°C+8°C	1650	730	1380	2,30	1,85	417	-	-	R-290	1931	2084
VSSA-6-6	+2°C+8°C	600	730	1380	0,74	0,62	140	0	1	R-290	483	1137
VSSA-6-9	+2°C+8°C	950	730	1380	1,27	1,03	231	2	0	R-290	949	1380
VSSA-6-13	+2°C+8°C	1300	730	1380	1,78	1,44	322	2	0	R-290	1419	1670

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

VSSA vitrina refrigerada autoservicio puertas traseras

VSSAM vitrina refrigerada autoservicio

- Exterior fabricado en chapa de acero plastificada, lacada o inox
- Costados en ABS inyectado
- Interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- **Cristal doble templado**: laterales y puertas
- Cortina nocturna de serie
- Perfilería en aluminio anodizado
- Estantes de cristal (altura ajustable), con iluminación LED 4000K
- Opción LED 3000K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Evaporador ventilado
- Descarche automático con evaporación automática
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Clase climática 3 (25°C 60%) régimen M1

Todos los modelos se pueden personalizar en decoración
Cualquier decoración incluida en el precio, excepto alto brillo y metalizados

We reserve the right to change specifications without prior notice

VSSA *snacks refrigerated selfservice, rear side doors*

VSSAM *snacks refrigerated selfservice*

- *External finish in plastic coated steel, lacquered or stainless steel*
- *Sides in ABS injected*
- *Internal finish in AISI-304 18/10 stainless steel*
- *Tempered double glazed: sides and doors*
- *Anodised aluminium profiles*
- *Night blind as standard*
- *Glass shelves, with 4000K LED lighting, adjustable height*
- *Optional 3000K LED (soft light) or PINK, same price*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Ventilated evaporator*
- *Auto defrost and automatic evaporation*
- *Ventilated condensation*
- *Electronic temperature controller*
- *External thermometer*
- *Climate class 3 (25°C 60%) regime M1*

All models can be customized in decoration

All decorations are included on price, except glossy or melic finishing



Disponible acabados de la carta NCS o RAL, incluidos en el precio estándar, excepto alto brillo y metalizados.

Available NCS or RAL letter finishes, included in the standard price, except high gloss and metallic.





LED estantes
Shelves LED lighting



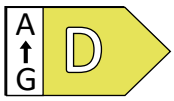
Unión cristales
Glass panels join



Cortina nocturna de serie
Night blind as standar



VSSA-R
Opción puertas frontales
Front sliding doors on demand







VSSA



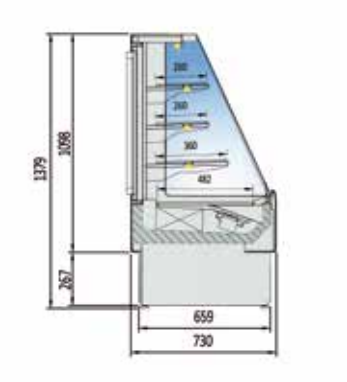
VSSAM



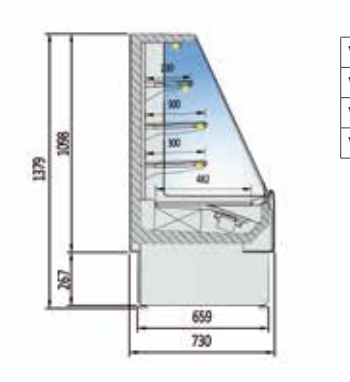
VSSA-6-13-R con ruedas opcionales
with optional castors



VSSAM-6-16-C



VSS-6-6-MR	3.556 €
VSS-6-9-MR	4.273 €
VSS-6-13-MR	4.770 €
VSS-6-16-MR	5.902 €
VSSA-6-6-MR	3.631 €
VSSA-6-9-MR	4.184 €
VSSA-6-13-MR	4.706 €



VSSAM-6-6-MR	3.509 €
VSSAM-6-9-MR	3.945 €
VSSAM-6-13-MR	4.479 €
VSSAM-6-16-MR	5.737 €

mod.	largo *length* (mm)	fondo *depth* (mm)	alto *height* (mm)	exposición *display* RSA (m^2)	exposición *display* TDA (m^2)	volumen neto *net volume* (L)	puertas corredera *sliding doors* (uds)	puertas abatibles *hinged doors* (uds)	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* (W)	consumo *consumption* (W)
VSS-6-6-MR	560	730	1380	0,68	0,55	101	0	1	R-290	493	879
VSS-6-9-MR	910	730	1380	1,15	0,92	166	2	0	R-290	949	1198
VSS-6-13-MR	1260	730	1380	1,63	1,29	239	2	0	R-290	949	1736
VSS-6-16-MR	1610	730	1380	2,09	1,66	301	2	0	R-290	1528	1795
VSSA-6-6-MR	560	730	1380	0,68	0,62	101	0	1	R-290	483	1367
VSSA-6-9-MR	910	730	1380	1,15	1,03	166	2	0	R-290	949	1704
VSSA-6-13-MR	1260	730	1380	1,63	1,44	239	2	0	R-290	1419	2003
VSSAM-6-6-MR	560	730	1380	0,62	0,62	93	-	-	R-290	483	1367
VSSAM-6-9-MR	910	730	1380	1,06	1,03	151	-	-	R-290	949	1704
VSSAM-6-13-MR	1260	730	1380	1,5	1,44	211	-	-	R-290	1419	2003
VSSAM-6-16-MR	1610	730	1380	1,94	1,85	273	-	-	R-290	1931	2121

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior fabricado en chapa de acero plastificada, lacada o inox
- Costados panorámicos, doble cristal con acabado negro perimetral
- Interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cristal doble abatible
- VSSA / VSSAM cortina nocturna de serie
- Perfilería en aluminio anodizado
- Estantes de cristal (altura ajustable), con iluminación LED 4000K
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Evaporador ventilado
- Descarche automático con evaporación automática
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Clase climática 3 (25°C 60%Hr)
- VV vitrina refrigerada para snack (+2°+8°)
- VVB vitrina refrigerada para chocolates (+14°+17°, 55% HR)
- Chasis en acero acabado epoxy
- Modelos preinstalación incorporan valvulería solenoide y expansión en R-449A, opcion R-134a

We reserve the right to change specifications without prior notice

- *External finish in plastic coated steel, lacquered or stainless steel*
- *Panoramic sides, double glazed with black perimetral finishing*
- *Internal finish in AISI-304 18/10 stainless steel*
- *Folding double glazed*
- *VSSA / VSSAM nignt blind as standar*
- *Anodised aluminium profiles*
- *Glass shelves, with 4000 K LED lighting, adjustable height*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect*
- *Ventilated evaporator*
- *Auto defrost and automatic evaporation*
- *Ventilated condensation*
- *Electronic temperature controller*
- *Climate class 3 (25°C 60%Hr)*
- *VV snacks refrigerated (+2°+8°)*
- *VVB chocolate refrigerated (+14°+17°, 55% HR)*
- *Chassis in epoxy finished steel*
- *Pre-installation models incorporate solenoid valve and expansion in R-449A, option R-134a*





Disponible acabados de la carta NCS o RAL, incluidos en el precio estándar, excepto alto brillo y metalizados.

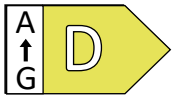
Available NCS or RAL letter finishes, included in the standard price, except high gloss and metallic.



VSS



VSSA / VSSAM







VSSA-6-9-MR



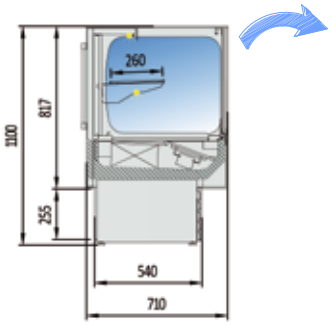
VSS



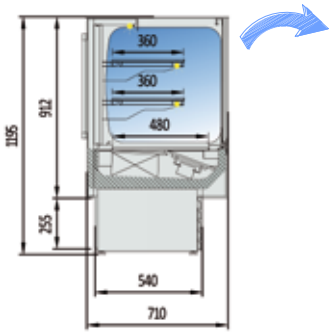
VSSA



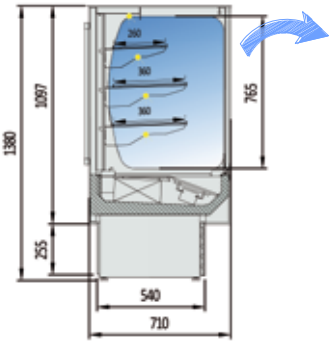
VSSAM



VSS-6-6-RGB	3.603 €
VSS-6-9-RGB	4.402 €
VSS-6-13-RGB	4.962 €
VSS-6-16-RGB	6.046 €



VSS-6-6-RGM	3.661 €
VSS-6-9-RGM	4.434 €
VSS-6-13-RGM	5.039 €
VSS-6-16-RGM	6.090 €



VSS-6-6-RG	3.730 €
VSS-6-9-RG	4.528 €
VSS-6-13-RG	5.084 €
VSS-6-16-RG	6.178 €

mod.	rango *range*	largo *length* (mm)	fondo *depth* (mm)	alto *height* (mm)			exposición *display* TDA (m²)			puertas corredera *sliding doors* (uds)	puertas abatibles *hinged doors* (uds)	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* (W)	consumo *consumption* (W)
				RGB	RGM	RG	RGB	RGM	RG					
VSS-6-6	+2°C+8°C	600	710	1100	1195	1380	0,46	0,5	0,55	0	1	R290	483	1137
VSS-6-9	+2°C+8°C	950	710	1100	1195	1380	0,79	0,86	0,92	2	0	R290	949	1380
VSS-6-13	+2°C+8°C	1300	710	1100	1195	1380	1,11	1,2	1,29	2	0	R290	1419	1670
VSS-6-16	+2°C+8°C	1650	710	1100	1195	1380	1,44	1,56	1,66	2	0	R290	1931	2084

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

VSS vitrina refrigerada para snack (+2°+8°)

VSSB vitrina refrigerada para chocolates (+14°+17°, 55% HR)

- Exterior fabricado en chapa de acero plastificada, lacada o inox
- Costados en cristal doble templado, máxima visibilidad
- Interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- **Cristal doble templado**: costados, frente, encimera y puertas
- Perfilería en aluminio anodizado
- Estantes y encimera de cristal, con iluminación LED 4000 K
- Estantes ajustables en altura
- Opción LED 3000K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Evaporador ventilado
- Descarche automático con evaporación automática
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Clase climática 3 (25°C 60%) régimen M1

Todos los modelos se pueden personalizar en decoración
Cualquier decoración incluida en el precio, excepto alto brillo y metalizados

We reserve the right to change specifications without prior notice

***VSS**- snacks refrigerated (+2°+8°)*

VSSB- chocolate refrigerated (+14°+17°, 55% HR)

- *External finish in plastic coated steel, lacquered or stainless steel*
- *Double glazed sides, max visibility*
- *Internal finish in AISI-304 18/10 stainless steel*
- *Tempered double glazed: sides, front, top and doors*
- *Anodised aluminium profiles*
- *Glass shelves, with 4000 K LED lighting, adjustable height*
- *Optional 3000K LED (soft light) or PINK, same price*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Ventilated evaporator*
- *Auto defrost and automatic evaporation*
- *Ventilated condensation*
- *Electronic temperature controller*
- *External thermometer*
- *Climate class 3 (25°C 60%) regime M1*

All models can be customized in decoration
All decorations are included on price, except glossy or metalic finishing





Disponible acabados de la carta NCS o RAL, incluidos en el precio estándar, excepto alto brillo y metalizados.

Available NCS or RAL letter finishes, included in the standard price, except high gloss and metallic.









VSS-6-13-RGM



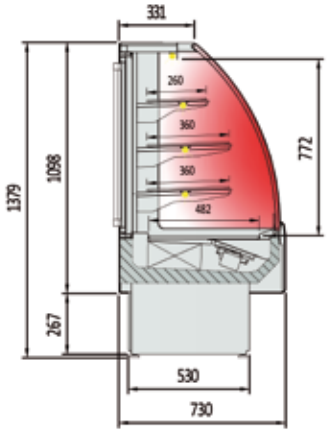
VSS-6-9-RG



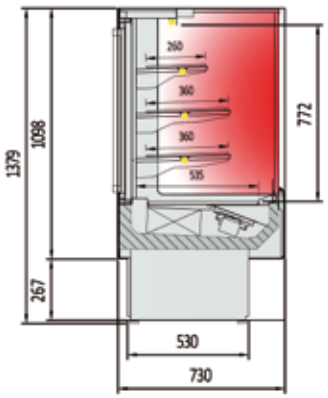
VSS-6-9-RGB



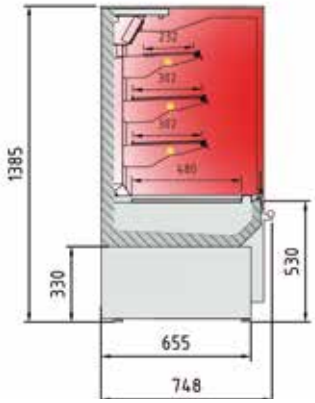




VSS-6HE-6-C	3.118 €
VSS-6HE-9-C	3.843 €
VSS-6HE-13-C	4.246 €
VSS-6HE-16-C	5.084 €



VSS-6HE-6-R	3.019 €
VSS-6HE-9-R	3.695 €
VSS-6HE-13-R	4.124 €
VSS-6HE-16-R	5.037 €



VSSAM-6HE-9	3.769 €
VSSAM-6HE-13	4.268 €

mod.	largo *length* (mm)	fondo *depth* (mm)	alto *height* (mm)	área estantes *shelves area* (m^2)	exposición *display* TDA (m^2)	volumen neto *net volume* (L)	puertas corredera *sliding doors* (uds)	puertas abatibles *hinged doors* (uds)	consumo *consumption* (W)	rango *range*
VSS-6HE-6	600	730	1380	0.74	0,55	140	0	1	1026	+60°C +70°C 45%- 50% HR
VSS-6HE-9	950	730	1380	1.27	0,92	231	2	0	1657	+60°C +70°C 45%- 50% HR
VSS-6HE-13	1300	730	1380	1,78	1,29	322	2	0	2482	+60°C +70°C 45%- 50% HR
VSS-6HE-16	1650	730	1380	2.30	1,66	417	2	0	3308	+60°C +70°C 45%- 50% HR
VSSHA-6HE-9	915	750	1390	0.92	0.92	231	0	0	1683	+60°C +70°C 45%- 50% HR
VSSHA-6HE-13	1265	750	1390	1.29	1,29	322	0	0	2430	+60°C +70°C 45%- 50% HR

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior fabricado en chapa de acero plastificada, lacada o inox
- Costados en ABS inyectado
- Interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- **Cristal doble templado**: laterales, frente y puertas
- VSSAM sólo cristal recto
- Perfilería en aluminio anodizado
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Estantes en alambre de acero, altura regulable
- Cajón con dispositivo humidificador
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura

Todos los modelos se pueden personalizar en decoración
Cualquier decoración incluida en el precio, excepto alto brillo y metalizados

We reserve the right to change specifications without prior notice

- *External finish in plastic coated steel, lacquered or stainless steel*
- *Sides in ABS injected*
- *Internal finish in AISI-304 18/10 stainless steel*
- ***Tempered double glazed:** sides, front and doors*
- *VSSAM only straight glass, nor curved*
- *Anodised aluminium profiles*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Shelves made of steel wire, adjustable height*
- *Humidifier drawer*
- *Electronic temperature controller*
- *External thermometer*
- *Climate class 3 (25°C 60%) regime M1*

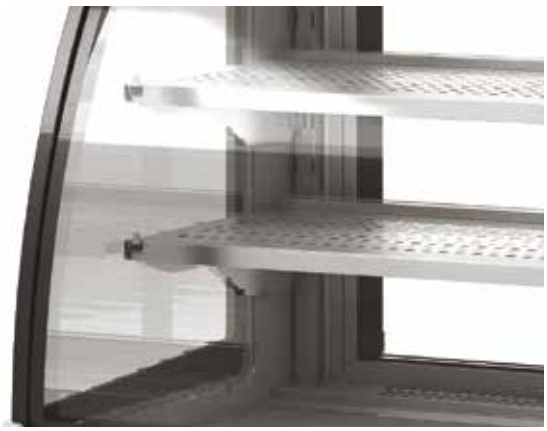
All models can be customized in decoration
All decorations are included on price, except glossy or melic finishing



Disponible acabados de la carta NCS o RAL, incluidos en el precio estándar, excepto alto brillo y metalizados.

Available NCS or RAL letter finishes, included in the standard price, except high gloss and metallic.











VSS-6HE-9-C







VSSAM-6HE-9



CPRO-60 2.605 €



CPRO-90 2.824 €



CPROH-60 2.738 €



CPROH-90 2.955 €

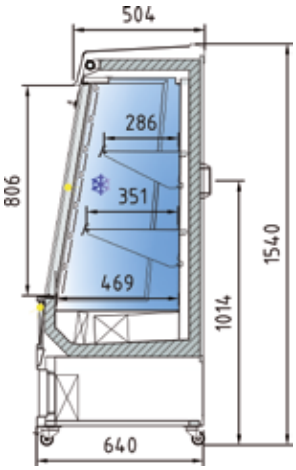
mod.	Largo *Length* (mm)	Alto *Height* (m^2)	Fondo *Depth* (uds)	exposición *display* RSA (m^2)	exposición *display* TDA (m^2)	Capacidad *Capacity* (L)	Estantes *Shelves* (°C)	potencia frig. *frig. power* (W)	consumo *consumption* (W)	refrigerante *refrigerant*
CPRO-60	640	1540	640	0,55	0,44	200	2	967	1435	R290
CPRO-90	915	1540	640	0,72	0,59	288	2	1263	1911	R290
CPROH-60	640	1965	640	0,93	0,69	332	4	967	1487	R290
CPROH-90	915	1965	640	1,5	0,91	523	4	1263	1961	R290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

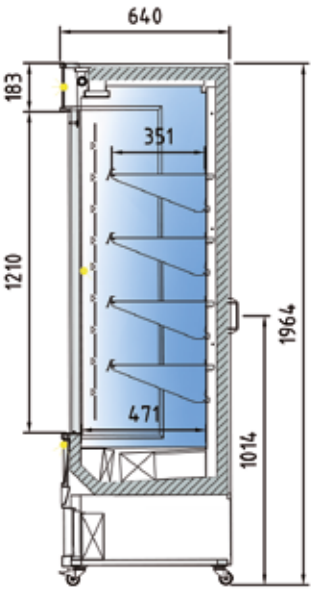
- Exterior en acero plastificado
- Interior en acero acabado epoxy blanco
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Estantes de acero pintado epoxy, regulables en altura, con portaprecios
- Costados con doble cristal templado
- De serie: Luz horizontal, vertical y cortina nocturna
- Iluminación LED
- Control digital de temperatura y descarches
- Evaporación y condensación ventilada
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre CFCs, densidad 40 Kg/m^3
- Evaporación automática del agua de descarche
- Clase climática 3 (25°C 60%HR) régimen M1, temperatura producto -1/5°C UNE EN ISO 23953-2:2015
- Tensión monofásica 230V 50/60 Hz

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Exterior in plasticised steel*
- *Epoxy finished steel interior white*
- *Designed for beverages and packaged*
- *Plastic coated steel shelves adjustable in height, with price holders*
- *Sides tempered double glazed*
- *Standard: horizontal and vertical lighting and night curtain*
- *LED lighting*
- *Digital temperature control and defrost*
- *Ventilated evaporation and condensation*
- *Insulation: Polyurethane, CFC, density 40 Kg / m^3*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *Climatic class 3 (25°C 60%HR) regime M1, product temperature -1/5°C UNE EN ISO 23953-2:2015*
- *Voltage 230V 50/60 Hz*

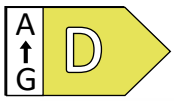


CPRO



CPROH







CPROH-60



CPRO-90

Acabados y decoraciones
Colour range and finishing

CORECO

DECORACION SOLO FRANJA SUPERIOR e INFERIOR:

- Costados en ABS inyectado color Gris, Blanco o Negro
- Franjas decorativas en chapa plastificada color Gris, Blanco o Negro
- Franjas decorativa, disponible en 22 acabados sin incremento de precio o en acabado según tabla NCS con incremento de precio

FRONT STRIPS DECOR:

- *Injected ABS sides, colors Grey, White or Black*
- *Plasticized front strips in colors Grey, White or Black*
- *Front strips, available in 22 finishes included in price or in NCS scale finishing whith extra price*

ESTANDARD



Total exterior GRIS 7024
Total grey exterior 7024

EXCEPCIONES - *SPECIAL PRICE*



Total exterior blanco o negro o incluido en precio estándar
Total exterior white or black included on stadard price



ACABADOS ESTANDAR - *STANDARD FINISHING*

Decoración exterior total blanco, negro o gris RAL 7024 incluido en el precio
Total exterior decoration white, black or gray RAL 7024 included on price

INOX- *Stainless Steel*	P GRIS RAL 7024	P BLANCO · RAL-9003	P NEGRO· RAL-9005
S HAYA- *beech*	P RAL-2011	L PANTONE 7606C	L PANTONE 543C
S NOGAL- walnut	P RAL-1018	L RAL-3015	L PANTONE 5523C
S ROBLE- oak	P RAL-6001	L PANTONE 2298C	L PANTONE 7604C
S WENGUÉ	P RAL-3020	L RAL-5023	L RAL-4010
	L PANTONE 4725C	P RAL-5003	L PANTONE 2408C

S: serigrafiado- *screen printed* **P:** plastificado- *plastic coated* **L:** lacado- *lacquered*



DECORACION FRONTAL:

- Incremento sobre el precio base
- Costados en ABS inyectado color Gris, Blanco o Negro
- Franjas decorativas y góndola disponibles según tablas de colores y precios correspondientes

FRONT DECOR:

- *Extra price over standar*
- *Injected ABS sides, colors Grey, White or Black*
- *Front strips and base available by color scales with corresponding extra price*







DECORACION TOTAL:

- Incremento sobre el precio base
- Costados, franjas decorativas y góndola disponibles según tablas de colores y precios correspondientes

TOTAL DECOR:

- *Extra price over standar*
- *Sides, front strips and base available by color scales with corresponding extra price*



Modelos CD-I exterior e interior inox
CD-I models, SS exterior and interior





ILUMINACION INTERIOR

- **Iluminación LED 4000 K estándar**, opción LED 3000K o ROSA, al mismo precio
- Franja horizontal estándar, modelos con puerta incluyen franja vertical en los laterales del marco encastrado de serie (excepto puertas correderas)
- Iluminación en estantes con incremento de precio

INTERIOR LIGHTING

- ***LED 4000 K standard lighting**, optional LED 3000K or red fresh included in price*
- *Standard horizontal LED strip, vertical strip included in builted frame on models with doors (except sliding doors units)*
- *Shelves lighting with extra price*





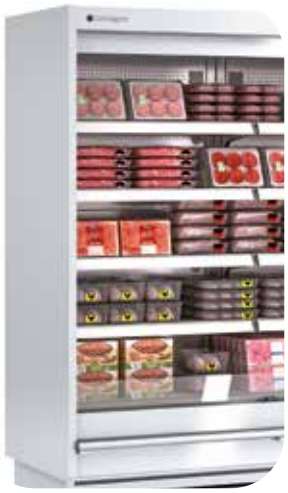
COSTADOS - *SIDES*

ESTANDAR - ***STANDARD***



Costado **ABS** de serie
***ABS** side as standard*

CERRADO - ***BLIND***



Costado **LC** al mismo precio
***LC** side, no extra price*

VISION



Costado **LV** al mismo precio
***LV** side, no extra price*

PANORAMICO - ***PANORAMIC***



Costado **LE** +consultar

OTROS OPCIONALES - *OTHER OPTIONS*



Pincho - *Snike* 44 €



Gancho - *Hook* 28 €



Barras carniceras *Butcher bars* consultar *consult*



Separador ambiente *Ambient separator* 250 €

Persiana manual *Manual courtain* consultar *consult*

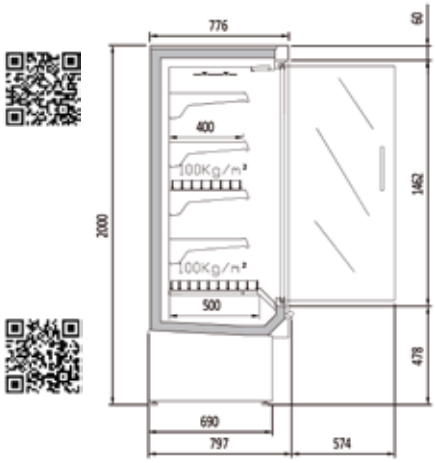


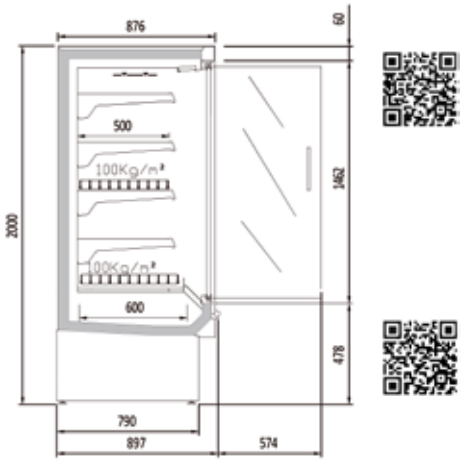
Separador genero *Product separator* consultar *consult*





Mod.	Frente metacrilato x estante *Methacrylate front x shelf*
CDG3 / CDS3 06	37 €
CDG3 / CDS3 09	40 €
CDG3 / CDS3 12	42 €
CDG3 / CDS3 15	40 €
CDG3 / CDS3 18	58 €
CDG3 / CDS3 25	68 €
CDG3 31	83 €





CHDG1 09 M1	7.014 €
CHDG1 12 M1	7.080 €

CHDG3 09 M1	7.134 €
CHDG3 12 M1	7.199 €

Modelo *Model*	Longitud (con costados) *Length (with sides)*	Área estantes refrigerados m² *Refrigerated shelf area m²*	Superficie total exposicion (TDA) *Total display area (TDA)*	Volumen neto (L) *Net volume (L)*	Estantes *Shelves uds*	Puertas *Doors uds*	Potencia frigorífica *Cooling capacity W*	Consumo Kw/24h *Power Kw/24h*	Clase Energética *Energy Class*	Refrigerante *Refrigerant*
CHDG1 09 M1	998	2,00	1,15	549	4	2	496- 1018W	4,55	B	R-290
CHDG1 12 M1	1310	2,68	1,5	714	4	2	497- 1018W	5,4	B	R-290
CHDG3 09 M1	998	2,47	1,17	659	4	2	498- 1018W	4,55	B	R-290
CHDG3 12 M1	1310	3,30	1,52	857	4	2	499- 1018W	5,4	B	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Puertas abatibles de vidrio con serigrafía, apertura hasta 93° y bloqueo de cierre manual. Autocierre por barra de torsión
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI anticorrosión
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Desescarche natural del evaporador
- Bandeja de evaporación automática
- Control electrónico
- Iluminación LED 24v 4000k
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
  M1:-1°+5°C, apropiado para carnes.
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3 bajo GWP y cero efecto ODP

CARACTERÍSTICAS PARTICULARES:

- Lateral exterior panorámico incluido en el precio
- Exterior lacado o inox incluido en el precio
- Interior blanco 9003 o negro 9005 incluido en el precio
- Compresor inverter de velocidad variable
- Ventiladores electrónicos
- Válvula de expansión electrónica
- Nivel sonoro modelo CHDG 09: 36 db
- Nivel sonoro modelo CHDG 12: 45 db
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953: M1:-1°+5°C

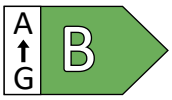
we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Frameless hinged doors with complete glazed frontal with serigraphy, max opening 93° with manual blocking closure. Self-closing by torsion bar*
- *Ventilated evaporator EPOXY with anticorrosive coating*
- *Adjustable shelves in height and angle, with 40 mm price holders included*
- *Natural defrost of evaporator*
- *Automatic evaporation tray*
- *Electronic control*
- *24v LED 4000k lighting*
- *Product temperature, according to EN-ISO-23953:*
  M1: -1°+5°C, suitable for meat
- *Climatic class 3 (25°C, 60 H.R)*
- *Injected polyurethane insulation, density 40kg / m3 low GWP and zero ODP effect*

PARTICULAR CHARACTERICTRICS:

- *Panoramic exterior side included in price*
- *Lacquered or stainless exterior included in price*
- *Interior white 9003 or black 9005 included in price*
- *Variable speed inverter compressor*
- *Electronic fans*
- *Electronic expansion valve*
- *Sound level model* CHDG 09: 36 db
- *Sound level model* CHDG 12: 45 db
- *Product temperature, according to EN-ISO-23953: M1: -1°+5°C,*





máxima eficiencia energética





max enery effciency

componentes baja presión sonora



low noise components

ventiladores electrónicos



electronic fans

compresor inverter



Inverter compressor



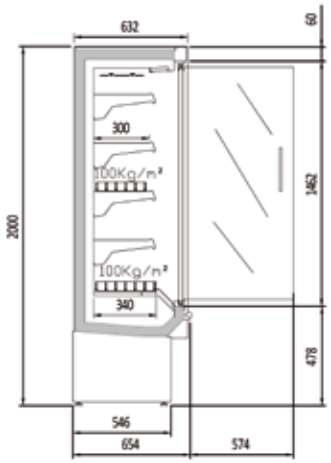




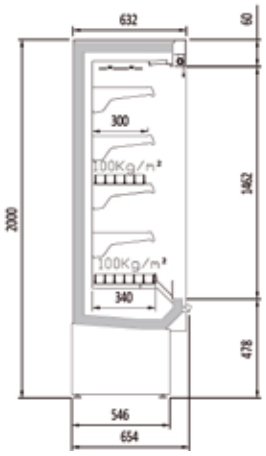


Led vertical incluido en precio
Vertical led included in price

CHDG1 12 HE



CDG0 06 M	4.074 €
CDG0 09 M	4.570 €
CDG0 12 M	4.624 €
CDG0 15 M	5.805 €
CDG0 18 M	5.947 €
CDG0 25 M	7.236 €
CDG0 31 M	10.801 €



CDS0 06 M	3.170 €
CDS0 09 M	3.759 €
CDS0 12 M	4.193 €
CDS0 15 M	5.172 €
CDS0 18 M	5.794 €
CDS0 25 M	6.435 €

Modelo *Model*	Longitud (con costados) *Length (with sides)*	Área estantes refrigerados m² *Refrigerated shelf area m²*	Superficie total exposicion (TDA) *Total display area (TDA)*	Volumen neto (L) *Net volume (L)*	Estantes *Shelves*	Puertas *Doors*	Potencia frigorífica *Cooling capacity*	Consumo nominal *Nominal Power*	Refrigerante *Refrigerant*
MODELOS CON PUERTAS / *MODELS WITH DOORS*									
CDG0 06 M1-M2	685	1,00	0,73	255	4	1	555	1132	R-290
CDG0 09 M1-M2	998	1,50	1,11	392	4	2	1192	1494	R-290
CDG0 12 M1-M2	1310	2,00	1,46	510	4	2	1192	1508	R-290
CDG0 15 M1-M2	1623	2,50	1,77	668	8	2	1419	1635	R-290
CDG0 18 M1-M2	1935	3,00	2,19	784	8	3	1528	1945	R-290
CDG0 25 M1-M2	2560	4,00	2,9	1020	8	4	2384	2612	R-290
CDG0 31 M1-M2	3185	5,00	3,54	1336	16	4	2838	3377	R-290
MODELOS SIN PUERTAS / *MODELS WITHOUT DOORS*									
CDS0 06 M1-M2	685	1,00	0,84	255	4	-	1192	1382	R-290
CDS0 09 M1-M2	998	1,50	1,27	392	4	-	1528	1713	R-290
CDS0 12 M1-M2	1310	2,00	1,64	510	4	-	1931	1885	R-290
CDS0 15 M1-M2	1623	2,50	2,03	668	8	-	2384	2368	R-290
CDS0 18 M1-M2	1935	3,00	2,5	784	8	-	3056	3026	R-290
CDS0 25 M1-M2	2560	4,00	3,2	1020	8	-	3862	3770	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Modelo CDS: Cortina de noche manual y frente cuba inferior de metacrilato
- Modelo CDG: Puertas abatibles de vidrio con serigrafía, apertura hasta 93° y bloqueo de cierre manual. Autocierre por barra de torsión
- Costados de 30 mm, de serie en ABS color gris RAL 7024, opcional CERRADO al mismo precio
- Costado panorámico (doble cristal) opcional con incremento de precio
- Interior: Blanco RAL 9003 o negro RAL 9005 incluidos en el precio
- Exterior: Blanco RAL 9003, negro RAL 90005 o gris RAL 7024 incluidos en el precio
- Decoración opcional, según costados, sólo frontal (franja superior e inferior) o total a elegir en los colores disponibles
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI anticorrosión
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Desescarche natural del evaporador con bandeja de evaporación automática
- Control electrónico
- Ventiladores electromecánicos, opcional electrónicos (consultar)
- Iluminación LED 24v 4000k
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
  M1:-1°+5°C, apropiado para carnes.
  M2:-1°+7°C, apropiado para lácteos, delis y embutidos
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)
- Modelos preinstalación incorporan valvulería solenoide y expansión en R-449A, opción R-134a (consultar otros refrigerantes)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3 bajo GWP y cero efecto ODP

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *CDS Model: Manual night blind and and inferior exposition deck perspex*
- *CDG Model: Frameless hinged doors with complete glazed frontal with serigraphy, max opening 93° with manual blocking closure. Self-closing by torsion bar*
- *30 mm sides, standard in gray ABS RAL 7024, optional BLIND at the same price*
- *Panoramic side (double glass) optional with price increase*
- *Interior: white RAL 9003 or black RAL 9005 included in price*
- *Exterior: white RAL 9003, black RAL 9005 or grey RAL 7024 included in price*
- *Optional decoration, depending on the sides, only front (upper and lower strip) or total to choose in the available colors.*
- *Ventilated evaporator EPOXY with anticorrosive coating*
- *Natural defrost of evaporator with automatic evaporation tray*
- *Electronic control*
- *Electromechanic fans, on demmand, electronics (consult)*
- *24v LED 4000k lighting*
- *Product temperature, according to EN-ISO-23953:*
  M1: -1°+5°C, suitable for meat
  M2: -1°+7°C , suitable for dairy products, delis and sausages
- *Climatic class 3 (25°C, 60 H.R)*
- *Pre-installation models incorporate solenoid and expansion valves in R-449A, option R-134a (consult other refrigerants)*
- *Injected polyurethane insulation, density 40kg / m3 low GWP and zero ODP effect*

Modelo *Model*	decoración FRONTAL FRONT decor  normal	 alto brillo *glossy*	decoración TOTAL FRONT decor  normal	 alto brillo *glossy*	Juego costados cerrados *Blind sides SET* **LC**	Juego costados panorámico *Panoramic sides SET* **LE**	Tope estante metacrilato *Methacrylate shelf stopper* ud	Paragolpes tubo inox *Stainless steel bumper* ud	Iluminación LED X nivel estantes *LED Lighting X shelves level*	Pre Instalación *Remote Unit*
CDG / CDS 06	263 €	consultar	468 €	620 €	0 €	consultar	32 €	46 €	41 €	-168 €
CDG / CDS 09	274 €	consultar	476 €	634 €	0 €	consultar	37 €	66 €	60 €	-226 €
CDG / CDS 12	289 €	consultar	484 €	653 €	0 €	consultar	40 €	84 €	78 €	-278 €
CDG / CDS 15	299 €	consultar	490 €	666 €	0 €	consultar	42 €	98 €	83 €	-289 €
CDG / CDS 18	321 €	consultar	497 €	680 €	0 €	consultar	58 €	121 €	116 €	-331 €
CDG / CDS 25	332 €	consultar	504 €	693 €	0 €	consultar	68 €	153 €	156 €	-536 €
CDG 31	378 €	consultar	510 €	746 €	0 €	consultar	83 €	195 €	193 €	-741 €

Precio para opcionales montados en fábrica, no repuestos.
Otros gases o voltajes, consultar

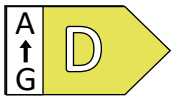
Price for factory-assembled options, not as spare parts.
Other gases or voltages, consult

Vitrina expositora MURAL FONDO 655
655 MULTIDECK display

CDG



CDS







ESTANDARD
Total exterior GRIS 7024
Total grey exterior 7024



EXCEPCIONES - *SPECIAL PRICE*
Total exterior blanco o negro, incluido en precio estándar
Total exterior white or black included on stadard price

Led vertical incluido en precio
Vertical led included in price



CDG0 125

Acabado exterior decoración total opcional
Total exterior finishing as extra



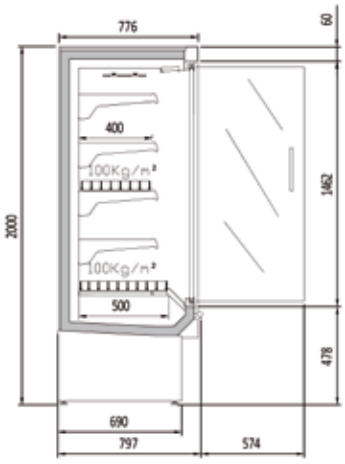
Lateral ABS de serie
ABS side as standard



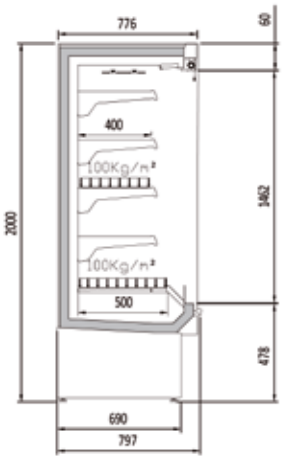
Lateral CERRADO **-LC** opcional incluido en el precio
*BLIND side -**LC** on demand inlcuded on price*



Lateral PANORÁMICO **-LE** opcional con incremento
*PANORAMIC side -**LE** on demand with extra price*



CDG1 06 M	4.200 €
CDG1 09 M	4.661 €
CDG1 12 M	4.716 €
CDG1 15 M	5.895 €
CDG1 18 M	6.062 €
CDG1 25 M	7.345 €
CDG1 31 M	11.063 €



CDS1 06 M	3.312 €
CDS1 09 M	3.907 €
CDS1 12 M	4.350 €
CDS1 15 M	5.523 €
CDS1 18 M	5.911 €
CDS1 25 M	6.532 €

Modelo *Model*	Longitud (con costados) *Length (with sides)*	Área estantes refrigerados m² *Refrigerated shelf area m²*	Superficie total exposicion (TDA) *Total display area (TDA)*	Volumen neto (L) *Net volume (L)*	Estantes *Shelves*	Puertas *Doors*	Potencia frigorífica *Cooling capacity*	Consumo nominal *Nominal Power*	Refrigerante *Refrigerant*
MODELOS CON PUERTAS / *MODELS WITH DOORS*									
CDG1 06 M1-M2	685	1,34	0,76	357	4	1	555	1132	R-290
CDG1 09 M1-M2	998	2,00	1,15	549	4	2	1192	1494	R-290
CDG1 12 M1-M2	1310	2,68	1,5	714	4	2	1192	1508	R-290
CDG1 15 M1-M2	1623	3,34	1,83	935	8	2	1419	1635	R-290
CDG1 18 M1-M2	1935	4,01	2,24	1098	8	3	1528	1945	R-290
CDG1 25 M1-M2	2560	5,35	2,94	1428	8	4	2384	2612	R-290
CDG1 31 M1-M2	3185	6,69	3,6	1870	16	4	2838	3377	R-290
MODELOS SIN PUERTAS / *MODELS WITHOUT DOORS*									
CDS1 06 M1-M2	685	1,00	0,87	357	4	-	1192	1382	R-290
CDS1 09 M1-M2	998	1,50	1,32	549	4	-	1528	1713	R-290
CDS1 12 M1-M2	1310	2,00	1,72	714	4	-	1931	1885	R-290
CDS1 15 M1-M2	1623	2,50	2,1	935	8	-	2384	2368	R-290
CDS1 18 M1-M2	1935	3,00	2,58	1098	8	-	3056	3026	R-290
CDS1 25 M1-M2	2560	4,00	3,38	1428	8	-	3862	3770	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Modelo CDS: Cortina de noche manual y frente cuba inferior de metacrilato
- Modelo CDG: Puertas abatibles de vidrio con serigrafía, apertura hasta 93° y bloqueo de cierre manual. Autocierre por barra de torsión
- Costados de 30 mm, de serie en ABS color gris RAL 7024, opcional CERRADO al mismo precio
- Costado panorámico (doble cristal) opcional con incremento de precio
- Interior: Blanco RAL 9003 o negro RAL 9005 incluidos en el precio
- Exterior: Blanco RAL 9003, negro RAL 90005 o gris RAL 7024 incluidos en el precio
- Decoración opcional, según costados, sólo frontal (franja superior e inferior) o total a elegir en los colores disponibles
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI anticorrosión
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Desescarche natural del evaporador con bandeja de evaporación automática
- Control electrónico
- Ventiladores electromecánicos, opcional electrónicos (consultar)
- Iluminación LED 24v 4000k
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
  M1:-1°+5°C, apropiado para carnes.
  M2:-1°+7°C, apropiado para lácteos, delis y embutidos
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)
- Modelos preinstalación incorporan valvulería solenoide y expansión en R-449A, opción R-134a (consultar otros refrigerantes)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3 bajo GWP y cero efecto ODP

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- CDS Model: Manual night blind and and inferior exposition deck perspex
- CDG Model: Frameless hinged doors with complete glazed frontal with serigraphy, max opening 93° with manual blocking closure. Self-closing by torsion bar
- 30 mm sides, standard in gray ABS RAL 7024, optional BLIND at the same price
- Panoramic side (double glass) optional with price increase
- Interior: white RAL 9003 or black RAL 9005 included in price
- Exterior: white RAL 9003, black RAL 9005 or grey RAL 7024 included in price
- Optional decoration, depending on the sides, only front (upper and lower strip) or total to choose in the available colors.
- Ventilated evaporator EPOXY with anticorrosive coating
- Natural defrost of evaporator with automatic evaporation tray
- Electronic control
- Electromechanic fans, on demmand, electronics (consult)
- 24v LED 4000k lighting
- Product temperature, according to EN-ISO-23953:
M1: -1°+5°C, suitable for meat
M2: -1°+7°C , suitable for dairy products, delis and sausages
- Climatic class 3 (25°C, 60 H.R)
- Pre-installation models incorporate solenoid and expansion valves in R-449A, option R-134a (consult other refrigerants)
- Injected polyurethane insulation, density 40kg / m3 low GWP and zero ODP effect

Modelo *Model*	decoración FRONTAL FRONT decor 		decoración TOTAL FRONT decor 		Juego costados cerrados *Blind sides SET*	Juego costados panorámico *Panoramic sides SET*	Tope estante metacrilato *Methacrylate shelf stopper*	Paragolpes tubo inox *Stainless steel bumper*	Iluminación LED X nivel estantes *LED Lighting X shelves level*	Pre Instalación *Remote Unit*
	normal	alto brillo *glossy*	normal	alto brillo *glossy*	**LC**	**LE**	ud	ud		
CDG / CDS 06	263 €	consultar	468 €	620 €	0 €	consultar	32 €	46 €	41 €	-168 €
CDG / CDS 09	274 €	consultar	476 €	634 €	0 €	consultar	37 €	66 €	60 €	-226 €
CDG / CDS 12	289 €	consultar	484 €	653 €	0 €	consultar	40 €	84 €	78 €	-278 €
CDG / CDS 15	299 €	consultar	490 €	666 €	0 €	consultar	42 €	98 €	83 €	-289 €
CDG / CDS 18	321 €	consultar	497 €	680 €	0 €	consultar	58 €	121 €	116 €	-331 €
CDG / CDS 25	332 €	consultar	504 €	693 €	0 €	consultar	68 €	153 €	156 €	-536 €
CDG 31	378 €	consultar	510 €	746 €	0 €	consultar	83 €	195 €	193 €	-741 €

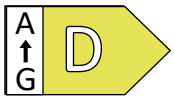
Precio para opcionales montados en fábrica, no repuestos.
Otros gases o voltajes, consultar

Price for factory-assembled options, not as spare parts.
Other gases or voltages, consult

CDG



CDS





Led vertical incluido en precio
Vertical led included in price



ESTANDARD
Total exterior GRIS 7024
Total grey exterior 7024



EXCEPCIONES - *SPECIAL PRICE*
Total exterior blanco o negro, incluido en precio estándar
Total exterior white or black included on stadard price



CDG1 18 M1-M2 - LE
Decoracion exterior, opcional
Optional exterior decoration



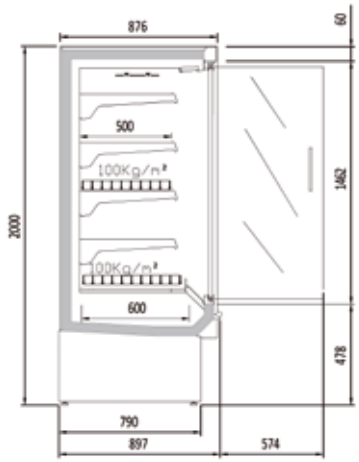
Lateral ABS de serie
ABS side as standard



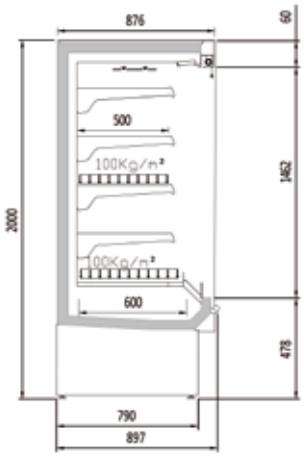
Lateral CERRADO **-LC** opcional incluido en el precio
*BLIND side -**LC** on demand inlcuded on price*



Lateral PANORÁMICO **-LE** opcional con incremento
*PANORAMIC side -**LE** on demand with extra price*



CDG3 06 M	4.410 €
CDG3 09 M	4.764 €
CDG3 12 M	4.819 €
CDG3 15 M	5.996 €
CDG3 18 M	6.198 €
CDG3 25 M	7.403 €
CDG3 31 M	11.926 €



CDS3 06 M	3.397 €
CDS3 09 M	3.957 €
CDS3 12 M	4.404 €
CDS3 15 M	5.820 €
CDS3 18 M	6.052 €
CDS3 25 M	6.615 €

Modelo *Model*	Longitud (con costados) *Length (with sides)*	Área estantes refrigerados m² *Refrigerated shelf area m²*	Superficie total exposicion (TDA) *Total display area (TDA)*	Volumen neto (L) *Net volume (L)*	Estantes *Shelves*	Puertas *Doors*	Potencia frigorífica *Cooling capacity*	Consumo nominal *Nominal Power*	Refrigerante *Refrigerant*
MODELOS CON PUERTAS / *MODELS WITH DOORS*									
CDG3 06 M1-M2	685	1,65	0,78	428	4	1	555	1132	R-290
CDG3 09 M1-M2	998	2,47	1,17	659	4	2	1192	1494	R-290
CDG3 12 M1-M2	1310	3,30	1,52	857	4	2	1192	1508	R-290
CDG3 15 M1-M2	1623	4,12	1,88	1122	8	2	1419	1635	R-290
CDG3 18 M1-M2	1935	4,95	2,29	1317	8	3	1528	1945	R-290
CDG3 25 M1-M2	2560	6,60	2,99	1714	8	4	2384	2612	R-290
CDG3 31 M1-M2	3185	8,25	3,71	2244	16	4	2838	3377	R-290
MODELOS SIN PUERTAS / *MODELS WITHOUT DOORS*									
CDS3 06 M1-M2	685	1,65	0,9	428	4	-	1192	1382	R-290
CDS3 09 M1-M2	998	2,47	1,34	659	4	-	1528	1713	R-290
CDS3 12 M1-M2	1310	3,30	1,75	857	4	-	1931	1885	R-290
CDS3 15 M1-M2	1623	4,12	2,16	1122	8	-	2384	2368	R-290
CDS3 18 M1-M2	1935	4,95	2,63	1317	8	-	3056	3026	R-290
CDS3 25 M1-M2	2560	6,60	3,44	1714	8	-	3862	3770	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Modelo CDS: Cortina de noche manual y frente cuba inferior de metacrilato
- Modelo CDG: Puertas abatibles de vidrio con serigrafía, apertura hasta 93° y bloqueo de cierre manual. Autocierre por barra de torsión
- Costados de 30 mm, de serie en ABS color gris RAL 7024, opcional CERRADO al mismo precio
- Costado panorámico (doble cristal) opcional con incremento de precio
- Interior: Blanco RAL 9003 o negro RAL 9005 incluidos en el precio
- Exterior: Blanco RAL 9003, negro RAL 90005 o gris RAL 7024 incluidos en el precio
- Decoración opcional, según costados, sólo frontal (franja superior e inferior) o total a elegir en los colores disponibles
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI anticorrosión
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Desescarche natural del evaporador con bandeja de evaporación automática
- Control electrónico
- Ventiladores electromecánicos, opcional electrónicos (consultar)
- Iluminación LED 24v 4000k
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
  M1:-1°+5°C, apropiado para carnes.
  M2:-1°+7°C, apropiado para lácteos, delis y embutidos
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)
- Modelos preinstalación incorporan valvulería solenoide y expansión en R-449A, opción R-134a (consultar otros refrigerantes)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3 bajo GWP y cero efecto ODP

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *CDS Model: Manual night blind and and inferior exposition deck perspex*
- *CDG Model: Frameless hinged doors with complete glazed frontal with serigraphy, max opening 93° with manual blocking closure. Self-closing by torsion bar*
- *30 mm sides, standard in gray ABS RAL 7024, optional BLIND at the same price*
- *Panoramic side (double glass) optional with price increase*
- *Interior: white RAL 9003 or black RAL 9005 included in price*
- *Exterior: white RAL 9003, black RAL 9005 or grey RAL 7024 included in price*
- *Optional decoration, depending on the sides, only front (upper and lower strip) or total to choose in the available colors.*
- *Ventilated evaporator EPOXY with anticorrosive coating*
- *Natural defrost of evaporator with automatic evaporation tray*
- *Electronic control*
- *Electromechanic fans, on demmand, electronics (consult)*
- *24v LED 4000k lighting*
- *Product temperature, according to EN-ISO-23953:*
  M1: -1°+5°C, suitable for meat
  M2: -1°+7°C , suitable for dairy products, delis and sausages
- *Climatic class 3 (25°C, 60 H.R)*
- *Pre-installation models incorporate solenoid and expansion valves in R-449A, option R-134a (consult other refrigerants)*
- *Injected polyurethane insulation, density 40kg / m3 low GWP and zero ODP effect*

Modelo *Model*	decoración FRONTAL FRONT decor 		decoración TOTAL FRONT decor 		Juego costados cerrados *Blind sides SET*	Juego costados panorámico *Panoramic sides SET*	Tope estante metacrilato *Methacrylate shelf stopper*	Paragolpes tubo inox *Stainless steel bumper*	Iluminación LED X nivel estantes *LED Lighting X shelves level*	Pre Instalación *Remote Unit*
	normal	alto brillo *glossy*	normal	alto brillo *glossy*	**LC**	**LE**	ud	ud		
CDG / CDS 06	263 €	consultar	468 €	620 €	0 €	consultar	32 €	46 €	41 €	-168 €
CDG / CDS 09	274 €	consultar	476 €	634 €	0 €	consultar	37 €	66 €	60 €	-226 €
CDG / CDS 12	289 €	consultar	484 €	653 €	0 €	consultar	40 €	84 €	78 €	-278 €
CDG / CDS 15	299 €	consultar	490 €	666 €	0 €	consultar	42 €	98 €	83 €	-289 €
CDG / CDS 18	321 €	consultar	497 €	680 €	0 €	consultar	58 €	121 €	116 €	-331 €
CDG / CDS 25	332 €	consultar	504 €	693 €	0 €	consultar	68 €	153 €	156 €	-536 €
CDG 31	378 €	consultar	510 €	746 €	0 €	consultar	83 €	195 €	193 €	-741 €

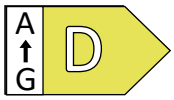
Precio para opcionales montados en fábrica, no repuestos.
Otros gases o voltajes, consultar

Price for factory-assembled options, not as spare parts.
Other gases or voltages, consult

CDG



CDS





Led vertical incluido
en precio
Vertical led included
in price



ESTANDARD
Total exterior GRIS 7024
Total grey exterior 7024



EXCEPCIONES - *SPECIAL PRICE*
Total exterior blanco o negro, incluido en precio estándar
Total exterior white or black included on stadard price



CDG3 25 M1-M2 - LE



Lateral ABS de serie
ABS side as standard



Lateral CERRADO **-LC** opcional
incluido en el precio
*BLIND side -**LC** on demand*
inlcuded on price

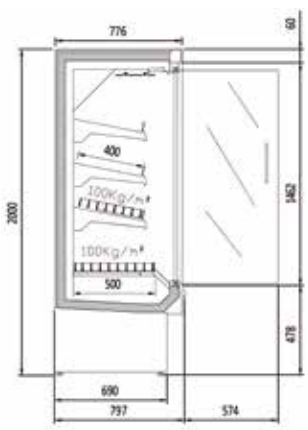


Lateral PANORÁMICO **-LE** opcional
con incremento
*PANORAMIC side -**LE** on demand*
with extra price

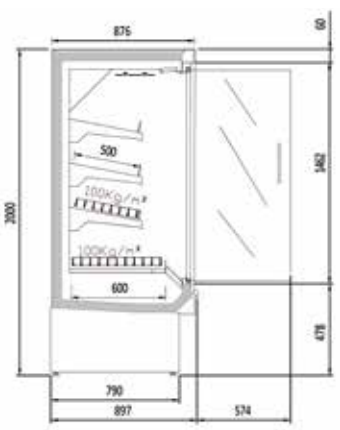
Fondo / *depth* **0** = **655** mm
Fondo / *depth* **1** = **800** mm
Fondo / *depth* **3** = **900** mm



CDG0 06 H1	4.031 €
CDG0 09 H1	4.660 €
CDG0 12 H1	4.714 €
CDG0 15 H1	5.894 €
CDG0 18 H1	6.064 €
CDG0 25 H1	7.377 €
CDG0 31 H1	10.678 €



CDG1 06 H1	4.193 €
CDG1 09 H1	4.705 €
CDG1 12 H1	4.763 €
CDG1 15 H1	5.904 €
CDG1 18 H1	6.118 €
CDG1 25 H1	7.444 €
CDG1 31 H1	11.045 €



CDG3 06 H1	4.406 €
CDG3 09 H1	4.817 €
CDG3 12 H1	4.876 €
CDG3 15 H1	5.909 €
CDG3 18 H1	6.271 €
CDG3 25 H1	7.630 €
CDG3 31 H1	11.508 €

Modelo / *Model*	Longitud (con costados) / *Length (with sides)*	Área estantes refrigerados m² / *Refrigerated shelf area m²*			Superficie total exposicion (TDA) / *Total display area (TDA)*			Volumen neto (L) / *Net volume (L)*			Estantes / *Shelves*	Puertas / *Doors*	Potencia frigorífica / *Cooling capacity*	Consumo nominal / *Nominal Power*	Refrigerante / *Refrigerant*
	(mm)	Fondo/ *Depth* 0	Fondo/ *Depth* 1	Fondo/ *Depth* 3	Fondo/ *Depth* 0	Fondo/ *Depth* 1	Fondo/ *Depth* 3	Fondo/ *Depth* 0	Fondo/ *Depth* 1	Fondo/ *Depth* 3	Uds	Uds. Units	(W)	(W)	
CDG 06 H1	685	0,81	1,08	1,33	0,72	0,75	0,77	239	336	403	3	1	555	1132	R290
CDG 09 H1	998	1,21	1,62	2,00	1,09	1,13	1,15	368	516	619	3	2	1192	1494	R290
CDG 12 H1	1310	1,61	2,16	2,66	1,44	1,48	1,5	480	671	805	3	2	1192	1528	R290
CDG 15 H1	1623	2,02	2,70	3,33	1,75	1,81	1,86	628	879	1055	6	2	1419	1635	R290
CDG 18 H1	1935	2,42	3,24	4,00	2,17	2,22	2,27	737	1032	1238	6	3	1528	1945	R290
CDG 25 H1	2560	3,23	4,33	5,33	2,88	2,92	2,97	959	1342	1611	6	4	2384	2612	R290
CDG 31 H1	3185	4,03	5,41	6,65	3,52	3,58	3,69	1256	1758	2110	12	4	2838	3377	R290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Puertas abatibles de vidrio con serigrafía, apertura hasta 93° y bloqueo de cierre manual. Autocierre por barra de torsión
- Costados de 30 mm, de serie en ABS color gris RAL 7024, opcional CERRADO al mismo precio
- Costado panorámico (doble cristal) opcional con incremento de precio
- Interior: Blanco RAL 9003 o negro RAL 9005 incluidos en el precio
- Exterior: Blanco RAL 9003, negro RAL 90005 o gris RAL 7024 incluidos en el precio
- Decoración opcional, según costados, sólo frontal (franja superior e inferior) o total a elegir en los colores disponibles
- Espejo en la parte superior y tope frontal metacrilato en los estantes, de serie
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI anticorrosión
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Desescarche natural del evaporador con bandeja de evaporación automática
- Control electrónio
- Ventiladores electromecánicos, opcional electrónicos (consultar)
- Iluminación LED 24v 4000k
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
  H1: +1°+10°C, apropiado para frutas y verduras
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)
- Modelos preinstalación incorporan valvulería solenoide y expansión en R-449A, opción R-134a (consultar otros refrigerantes)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3 bajo GWP y cero efecto ODP

- *Frameless hinged doors with complete glazed frontal with serigraphy, max opening 93° with manual blocking closure. Self-closing by torsion bar*
- *30 mm sides, standard in gray ABS RAL 7024, optional BLIND at the same price*
- *Panoramic side (double glass) optional with price increase*
- *Interior: white RAL 9003 or black RAL 9005 included in price*
- *Exterior: white RAL 9003, black RAL 9005 or grey RAL 7024 included in price*
- *Optional decoration, depending on the sides, only front (upper and lower strip) or total to choose in the available colors.*
- *Mirror on the top and methacrylate front stop on the shelves, standard*
- *Ventilated evaporator EPOXY with anticorrosive coating*
- *Natural defrost of evaporator with automatic evaporation tray*
- *Electronic control*
- *Electromechanic fans*
- *24v LED 4000k lighting*
- *Product temperature, according to EN-ISO-23953:*
  H1: +1°+10°C, suitable for fruits and vegetables
- *Climatic class 3 (25°C, 60 H.R)*
- *Pre-installation models incorporate solenoid and expansion valves in R-449A, option R-134a (consult other refrigerants)*
- *Injected polyurethane insulation, density 40kg / m3 low GWP and zero ODP effect*

Modelo / *Model*	decoración FRONTAL FRONT decor		decoración TOTAL FRONT decor		Juego costados cerrados / *Blind sides SET*	Juego costados panorámico / *Panoramic sides SET*	Tope estante metacrilato / *Methacrylate shelf stopper*	Paragolpes tubo inox / *Stainless steel bumper*	Iluminación LED X nivel estantes / *LED Lighting X shelves level*	Pre Instalación / *Remote Unit*
										
	normal	alto brillo *glossy*	normal	alto brillo *glossy*	**LC**	**LE**	ud	ud		
CDG / CDS 06	263 €	consultar	468 €	620 €	0 €	consultar	incluido	46 €	41 €	-168 €
CDG / CDS 09	274 €	consultar	476 €	634 €	0 €	consultar	incluido	66 €	60 €	-226 €
CDG / CDS 12	289 €	consultar	484 €	653 €	0 €	consultar	incluido	84 €	78 €	-278 €
CDG / CDS 15	299 €	consultar	490 €	666 €	0 €	consultar	incluido	98 €	83 €	-289 €
CDG / CDS 18	321 €	consultar	497 €	680 €	0 €	consultar	incluido	121 €	116 €	-331 €
CDG / CDS 25	332 €	consultar	504 €	693 €	0 €	consultar	incluido	153 €	156 €	-536 €
CDG 31	378 €	consultar	510 €	746 €	0 €	consultar	incluido	195 €	193 €	-741 €

Precio para opcionales montados en fábrica, no repuestos.
Otros gases o voltajes, consultar

Price for factory-assembled options, not as spare parts.
Other gases or voltages, consult

CDG







ESTANDARD
Total exterior GRIS 7024
Total grey exterior 7024



EXCEPCIONES - *SPECIAL PRICE*
Total exterior blanco o negro, incluido en precio estándar
Total exterior white or black included on stadard price

Led vertical incluido
en precio
Vertical led included
in price



CDG1 18 H1 - LE
Decoracion exterior, opcional
Optional exterior decoration



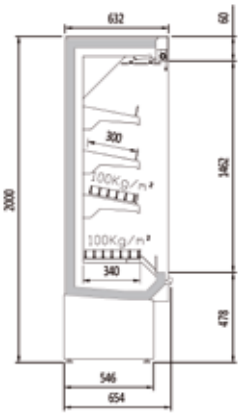
Lateral ABS de serie
ABS side as standard



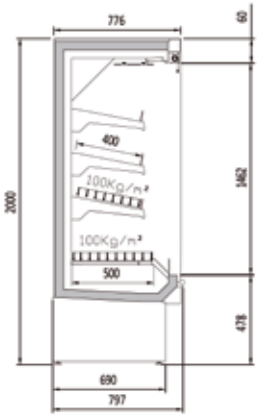
Lateral CERRADO **-LC** opcional
incluido en el precio
*BLIND side -**LC** on demand*
inlcuded on price



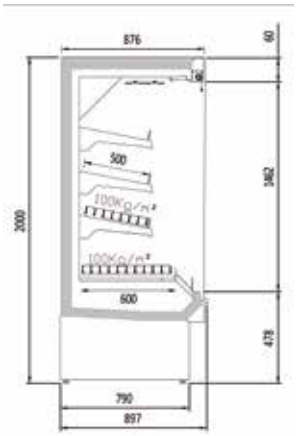
Lateral PANORÁMICO **-LE** opcional
con incremento
*PANORAMIC side -**LE** on demand*
with extra price



CDS0 06 H1	3.260 €
CDS0 09 H1	3.849 €
CDS0 12 H1	4.283 €
CDS0 15 H1	5.307 €
CDS0 18 H1	5.913 €
CDS0 25 H1	6.525 €



CDS1 06 H1	3.322 €
CDS1 09 H1	3.900 €
CDS1 12 H1	4.361 €
CDS1 15 H1	5.376 €
CDS1 18 H1	5.971 €
CDS1 25 H1	6.641 €



CDS3 06 H1	3.500 €
CDS3 09 H1	4.078 €
CDS3 12 H1	4.539 €
CDS3 15 H1	5.676 €
CDS3 18 H1	6.125 €
CDS3 25 H1	6.817 €

Modelo *Model*	Longitud (con costados) *Length (with sides)*	Área estantes refrigerados m² *Refrigerated shelf area m²*			Superficie total exposicion (TDA) *Total display area (TDA)*			Volumen neto (L) *Net volume (L)*			Estantes *Shelves*	Puertas *Doors*	Potencia frigorífica *Cooling capacity*	Consumo nominal *Nominal Power*	Refrigerante *Refrigerant*
	(mm)	Fondo/ *Depth* 0	Fondo/ *Depth* 1	Fondo/ *Depth* 3	Fondo/ *Depth* 0	Fondo/ *Depth* 1	Fondo/ *Depth* 3	Fondo/ *Depth* 0	Fondo/ *Depth* 1	Fondo/ *Depth* 3	Uds	Uds. Units	(W)	(W)	
CDS 06 H1	685	0,81	1,08	1,33	0,83	0,86	0,89	239	336	403	3	0	1192	1382	R290
CDS 09 H1	998	1,21	1,62	2,00	1,25	1,3	1,32	368	516	619	3	0	1528	1713	R290
CDS 12 H1	1310	1,61	2,16	2,66	1,62	1,7	1,73	480	671	805	3	0	1931	1885	R290
CDS 15 H1	1623	2,02	2,70	3,33	2,01	2,08	2,14	628	879	1055	6	0	2384	2368	R290
CDS 18 H1	1935	2,42	3,24	4,00	2,48	2,56	2,61	737	1032	1238	6	0	3056	3026	R290
CDS 25 H1	2560	3,23	4,33	5,33	3,18	3,36	3,42	959	1342	1611	6	0	3862	3770	R290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Cortina de noche manual y frente cuba inferior de metacrilato
- Costados de 30 mm, de serie en ABS color gris RAL 7024, opcional CERRADO al mismo precio
- Costado panorámico (doble cristal) opcional con incremento de precio
- Interior: Blanco RAL 9003 o negro RAL 9005 incluidos en el precio
- Exterior: Blanco RAL 9003, negro RAL 90005 o gris RAL 7024 incluidos en el precio
- Decoración opcional, según costados, sólo frontal (franja superior e inferior) o total a elegir en los colores disponibles
- Espejo en la parte superior y tope frontal metacrilato en los estantes, de serie
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI anticorrosión
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Desescarche natural del evaporador con bandeja de evaporación automática
- Control electrónico
- Ventiladores electromecánicos, opcional electrónicos (consultar)
- Iluminación LED 24v 4000k
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
  H1: +1°+10°C, apropiado para frutas y verduras
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)
- Modelos preinstalación incorporan valvulería solenoide y expansión en R-449A, opción R-134a (consultar otros refrigerantes)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3 bajo GWP y cero efecto ODP

- *Manual night blind and and inferior exposition deck perspex*
- *30 mm sides, standard in gray ABS RAL 7024, optional BLIND at the same price*
- *Panoramic side (double glass) optional with price increase*
- *Interior: white RAL 9003 or black RAL 9005 included in price*
- *Exterior: white RAL 9003, black RAL 9005 or grey RAL 7024 included in price*
- *Optional decoration, depending on the sides, only front (upper and lower strip) or total to choose in the available colors.*
- *Mirror on the top and methacrylate front stop on the shelves, standard*
- *Ventilated evaporator EPOXY with anticorrosive coating*
- *Natural defrost of evaporator with automatic evaporation tray*
- *Electromechanic fans*
- *Electromechanic fans, on demmand, electronics (consult)*
- *Electronic control*
- *24v LED 4000k lighting*
- *Product temperature, according to EN-ISO-23953:*
  H1: +1°+10°C, suitable for fruits and vegetables
- *Climatic class 3 (25°C, 60 H.R)*
- *Pre-installation models incorporate solenoid and expansion valves in R-449A, option R-134a (consult other refrigerants)*
- *Injected polyurethane insulation, density 40kg / m3 low GWP and zero ODP effect*

Modelo *Model*	decoración FRONTAL FRONT decor  normal	alto brillo *glossy*	decoración TOTAL FRONT decor  normal	alto brillo *glossy*	Juego costados cerrados *Blind sides SET* **LC**	Juego costados panorámico *Panoramic sides SET* **LE**	Tope estante metacrilato *Methacrylate shelf stopper* ud	Paragolpes tubo inox *Stainless steel bumper* ud	Iluminación LED X nivel estantes *LED Lighting X shelves level*	Pre Instalación *Remote Unit*
CDG / CDS 06	263 €	consultar	468 €	620 €	0 €	consultar	incluido	46 €	41 €	-168 €
CDG / CDS 09	274 €	consultar	476 €	634 €	0 €	consultar	incluido	66 €	60 €	-226 €
CDG / CDS 12	289 €	consultar	484 €	653 €	0 €	consultar	incluido	84 €	78 €	-278 €
CDG / CDS 15	299 €	consultar	490 €	666 €	0 €	consultar	incluido	98 €	83 €	-289 €
CDG / CDS 18	321 €	consultar	497 €	680 €	0 €	consultar	incluido	121 €	116 €	-331 €
CDG / CDS 25	332 €	consultar	504 €	693 €	0 €	consultar	incluido	153 €	156 €	-536 €
CDG 31	378 €	consultar	510 €	746 €	0 €	consultar	incluido	195 €	193 €	-741 €

Precio para opcionales montados en fábrica, no repuestos.
Otros gases o voltajes, consultar

Price for factory-assembled options, not as spare parts.
Other gases or voltages, consult

CDS





ESTANDARD
Total exterior GRIS 7024
Total grey exterior 7024



EXCEPCIONES - *SPECIAL PRICE*
Total exterior blanco o negro, incluido en precio estándar
Total exterior white or black included on stadard price



CDS3 18 H1



Lateral ABS de serie
ABS side as standard

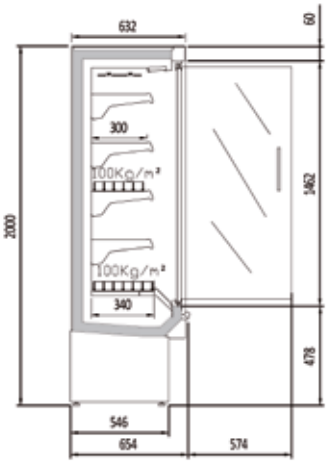


Lateral CERRADO **-LC** opcional incluido en el precio
*BLIND side -**LC** on demand inlcuded on price*

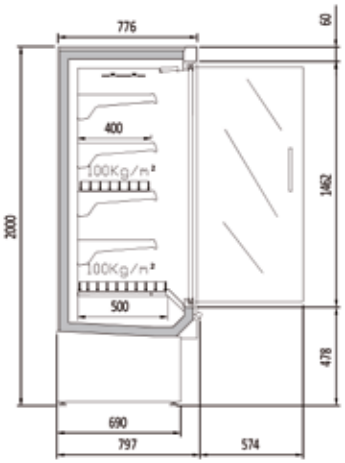


Lateral PANORÁMICO **-LE** opcional con incremento
*PANORAMIC side -**LE** on demand with extra price*

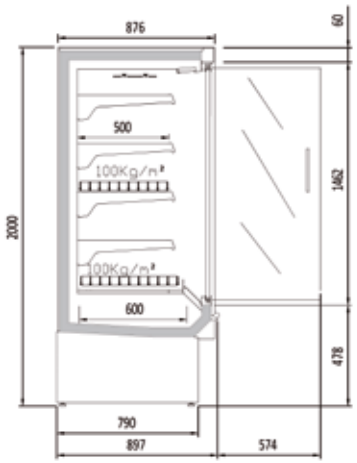
Fondo / *depth* **0** = **655** mm
Fondo / *depth* **1** = **800** mm
Fondo / *depth* **3** = **900** mm



CDG0 06 I M	4.770 €
CDG0 09 I M	5.589 €
CDG0 12 I M	6.128 €
CDG0 15 I M	6.921 €
CDG0 18 I M	7.276 €
CDG0 25 I M	10.580 €



CDG1 06 I M	4.976 €
CDG1 09 I M	5.832 €
CDG1 12 I M	6.399 €
CDG1 15 I M	7.586 €
CDG1 18 I M	8.346 €
CDG1 25 I M	10.774 €



CDG3 06 I M	5.138 €
CDG3 09 I M	6.035 €
CDG3 12 I M	6.684 €
CDG3 15 I M	7.719 €
CDG3 18 I M	8.682 €
CDG3 25 I M	10.968 €

Modelo *Model*	Longitud (con costados) *Length (with sides)*	Área estantes refrigerados m2 *Refrigerated shelf area m2*			Superficie total exposicion (TDA) *Total display area (TDA)*			Volumen neto (L) *Net volume (L)*			Estantes *Shelves*	Potencia frigorífica *Cooling capacity*	Consumo nominal *Nominal Power*	Refrigerante *Refrigerant*
	(mm)	Fondo/ *Depth* 0	Fondo/ *Depth* 1	Fondo/ *Depth* 3	Fondo/ *Depth* 0	Fondo/ *Depth* 1	Fondo/ *Depth* 3	Fondo/ *Depth* 0	Fondo/ *Depth* 1	Fondo/ *Depth* 3	Uds.	(W)	(W)	HC
CDG 06 M1-M2	685	1,00	1,34	1,65	0,73	0,76	0,78	255	357	428	4	555	1132	R-290
CDG 09 M1-M2	998	1,50	2,00	2,47	1,11	1,15	1,17	392	549	659	4	1192	1494	R-290
CDG 12 M1-M2	1310	2,00	2,68	3,30	1,46	1,5	1,52	510	714	857	4	1192	1508	R-290
CDG 15 M1-M2	1623	2,50	3,34	4,12	1,77	1,83	1,88	668	935	1122	8	1419	1635	R-290
CDG 18 M1-M2	1935	3,00	4,01	4,95	2,19	2,24	2,29	784	1098	1317	8	1528	1945	R-290
CDG 25 M1-M2	2560	4,00	5,35	6,60	2,9	2,94	2,99	1020	1428	1714	8	2384	2612	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Puertas abatibles de vidrio con serigrafía, apertura hasta 93° y bloqueo de cierre manual. Autocierre por barra de torsión
- Costados de 30 mm, de serie diseño CERRADO, opcional VISION
- Exterior e interior en acero inox
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI anticorrosión
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Desescarche natural del evaporador con bandeja de evaporación automática
- Ventiladores electromecánicos, opcional electrónicos (consultar)
- Control electrónico
- Iluminación LED 24v 4000k
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
  M1:-1°+5°C, apropiado para carnes.
  M2:-1°+7°C, apropiado para lácteos, delis y embutidos
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)
- Modelos preinstalación incorporan valvulería solenoide y expansión en R-449A, opción R-134a (consultar otros refrigerantes)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3 bajo GWP y cero efecto ODP

- *Frameless hinged doors with complete glazed frontal with serigraphy, max opening 93° with manual blocking closure. Self-closing with torsion bar,*
- *30 mm sides, as standard CLOSED design, optional VISION at same price*
- *Exterior and interior in stainless steel*
- *Ventilated evaporator EPOXY with anticorrosive coating*
- *Adjustable shelves in height and angle, with 40 mm price holders included*
- *Natural defrost of evaporator with automatic evaporation tray*
- *Electromechanic fans, on demmand, electronics (consult)*
- *Electronic control*
- *24v LED 4000k lighting*
- *Product temperature, according to EN-ISO-23953:*
  M1: -1°+5°C, suitable for meat
  M2: -1°+7°C , suitable for dairy products, delis and sausages
- *Climatic class 3 (25°C, 60 H.R)*
- *Pre-installation models incorporate solenoid and expansion valves in R-449A, option R-134a (consult other refrigerants)*
- *Injected polyurethane insulation, density 40kg / m3 low GWP and zero ODP effect*

Modelo *Model*	Juego costados VISION *VISION sides SET* **LV**	Tope estante metacrilato *Methacrylate shelf stopper* ud	Paragolpes tubo inox *Stainless steel bumper* ud	Iluminación LED X nivel estantes *LED Lighting X shelves level*	Pre Instalación *Remote Unit*
CDG / CDS 06	consultar	30 €	41 €	39 €	-166 €
CDG / CDS 09	consultar	35 €	59 €	58 €	-223 €
CDG / CDS 12	consultar	38 €	75 €	75 €	-275 €
CDG / CDS 15	consultar	40 €	88 €	80 €	-286 €
CDG / CDS 18	consultar	56 €	108 €	112 €	-327 €
CDG / CDS 25	consultar	66 €	137 €	181 €	-530 €

Precio para opcionales montados en fábrica, no repuestos.
Otros gases o voltajes, consultar

Price for factory-assembled options, not as spare parts.
Other gases or voltages, consult

CDG







Lateral CERRADO -LC de serie
BLIND side -LC as standard

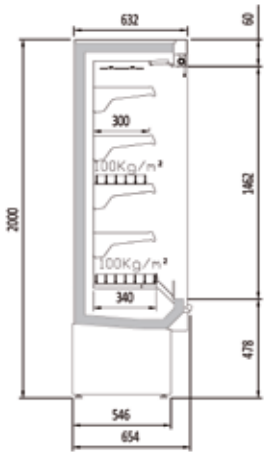


Lateral VISION -LV opcional
VISION side - LV on demand

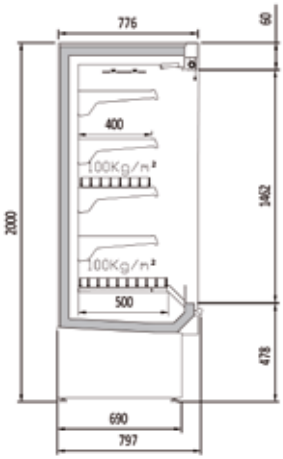
Led vertical incluido en precio
Vertical led included in price



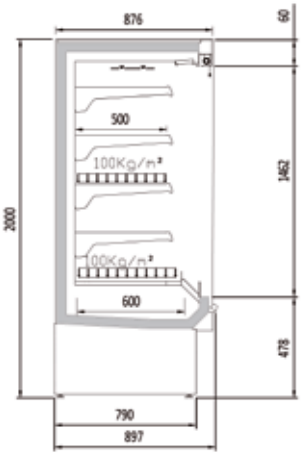
CDG3 12 M1-M2 INOX
Costados VISION y paragolpes opcionales
VISION sides and bumper as extra



CDS0 06 I M	3.704 €
CDS0 09 I M	4.230 €
CDS0 12 I M	4.945 €
CDS0 15 I M	5.856 €
CDS0 18 I M	6.621 €
CDS0 25 I M	8.233 €



CDS1 06 I M	4.019 €
CDS1 09 I M	4.590 €
CDS1 12 I M	5.365 €
CDS1 15 I M	6.354 €
CDS1 18 I M	7.307 €
CDS1 25 I M	8.934 €



CDS3 06 I M	4.307 €
CDS3 09 I M	4.822 €
CDS3 12 I M	5.634 €
CDS3 15 I M	6.480 €
CDS3 18 I M	7.603 €
CDS3 25 I M	9.065 €

Modelo *Model*	Longitud (con costados) *Length (with sides)*	Área estantes refrigerados m2 *Refrigerated shelf area m2*			Superficie total exposicion (TDA) *Total display area (TDA)*			Volumen neto (L) *Net volume (L)*			Estantes *Shelves*	Potencia frigorífica *Cooling capacity*	Consumo nominal *Nominal Power*	Refrigerante *Refrigerant*
	(mm)	Fondo/ *Depth 0*	Fondo/ *Depth 1*	Fondo/ *Depth 3*	Fondo/ *Depth 0*	Fondo/ *Depth 1*	Fondo/ *Depth 3*	Fondo/ *Depth 0*	Fondo/ *Depth 1*	Fondo/ *Depth 3*	Uds	(W)	(W)	
CDS 06 M1-M2	685	1,00	1,34	1,65	0,84	0,87	0,9	255	357	428	4	1192	1362	R-290
CDS 09 M1-M2	998	1,50	2,00	2,47	1,27	1,32	1,34	392	549	659	4	1528	1713	R-290
CDS 12 M1-M2	1310	2,00	2,68	3,30	1,64	1,72	1,75	510	714	857	4	1931	1885	R-290
CDS 15 M1-M2	1623	2,50	3,34	4,12	2,03	2,1	2,16	668	935	1122	8	2384	2368	R-290
CDS 18 M1-M2	1935	3,00	4,01	4,95	2,5	2,58	2,63	784	1098	1317	8	3056	3026	R-290
CDS 25 M1-M2	2560	4,00	5,35	6,60	3,2	3,38	3,44	1020	1428	1714	8	3862	3770	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Cortina de noche manual y frente cuba inferior de metacrilato
- Costados de 30 mm, de serie diseño VISION, opcional CERRADO al mismo precio
- Exterior e interior en acero inox
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI anticorrosión
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Desescarche natural del evaporador con bandeja de evaporación automática
- Ventiladores electromecánicos, opcional electrónicos (consultar)
- Control electrónico
- Iluminación LED 24v 4000k
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
  M1:-1°+5°C, apropiado para carnes.
  M2:-1°+7°C, apropiado para lácteos, delis y embutidos
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)
- Modelos preinstalación incorporan valvulería solenoide y expansión en R-449A, opción R-134a (consultar otros refrigerantes)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3 bajo GWP y cero efecto ODP
- El paragolpes de tubo es opcional en todos los modelos (no incluido de serie)

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Manual night blind and and inferior exposition deck perspex*
- *30 mm sides, as standard VISION design, optional CLOSED at same price*
- *Exterior and interior in stainless steel*
- *Ventilated evaporator EPOXY with anticorrosive coating*
- *Adjustable shelves in height and angle, with 40 mm price holders included*
- *Natural defrost of evaporator with utomatic evaporation tray*
- *Electromechanic fans, on demmand, electronics (consult)*
- *Electronic control*
- *24v LED 4000k lighting*
- *Product temperature, according to EN-ISO-23953:*
  M1: -1°+5°C, suitable for meat
  M2: -1°+7°C , suitable for dairy products, delis and sausages
- *Climatic class 3 (25°C, 60 H.R)*
- *Pre-installation models incorporate solenoid and expansion valves in R-449A, option R-134a (consult other refrigerants)*
- *Injected polyurethane insulation, density 40kg / m3 low GWP and zero ODP effect*
- *The tube bumper is optional on all models (not included as standard)*

Modelo *Model*	Juego costados VISION *VISION sides SET* **LV**	Tope estante metacrilato *Methacrylate shelf stopper* ud	Paragolpes tubo inox *Stainless steel bumper* ud	Iluminación LED X nivel estantes *LED Lighting X shelves level*	Pre Instalación *Remote Unit*
CDG / CDS 06	consultar	32 €	46 €	41 €	-168 €
CDG / CDS 09	consultar	37 €	66 €	60 €	-226 €
CDG / CDS 12	consultar	40 €	84 €	78 €	-278 €
CDG / CDS 15	consultar	42 €	98 €	83 €	-289 €
CDG / CDS 18	consultar	58 €	121 €	116 €	-331 €
CDG / CDS 25	consultar	68 €	153 €	156 €	-536 €

Precio para opcionales montados en fábrica, no repuestos.
Otros gases o voltajes, consultar

Price for factory-assembled options, not as spare parts.
Other gases or voltages, consult

CDS





Lateral CERRADO -LC de serie
BLIND side -LC as standard

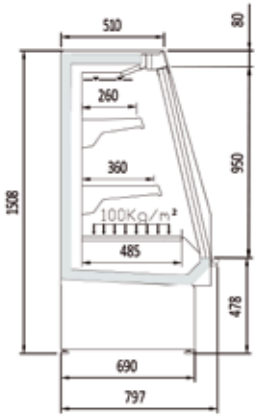


Lateral VISION -LV opcional
VISION side - LV on demand

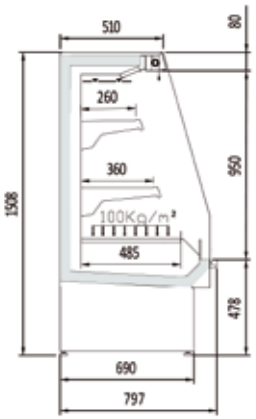


CDS1 250 M1-M2 INOX

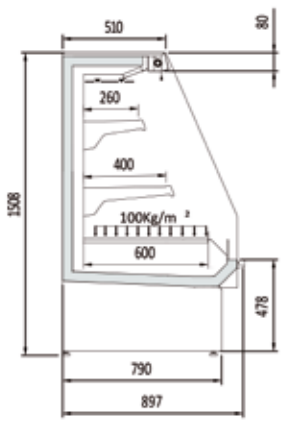
Costados VISION opcionales
VISION sides as extra



CSVG1 09 M1	4.877 €
CSVG1 12 M1	5.177 €
CSVG1 18 M1	6.431 €



CSVS1 06 M2	2.997 €
CSVS1 09 M2	3.474 €
CSVS1 12 M2	3.677 €
CSVS1 15 M2	4.687 €
CSVS1 18 M2	4.710 €



CSVS3 06 M2	3.056 €
CSVS3 09 M2	3.491 €
CSVS3 12 M2	3.833 €
CSVS3 15 M2	4.578 €
CSVS3 18 M2	4.730 €

Modelo *Model*	Longitud (sin costados) mm *Length (without sides) mm*	Área estantes refrigerados m2 *Refrigerated shelf area m2*	Superficie total exposicion (TDA) *Total display area (TDA)*	Volumen neto (L) *Net volume (L)*	Estantes (Uds.) *Shelves (units)*	Puertas (Uds.) *Doors (units)*	Potencia frigorífica (W) *Cooling capacity (W)*	Consumo nominal (W) *Nominal power (W)*	Refrigerante *Refrigerant*
MODELOS CON PUERTAS / *MODELS WITH DOORS*									
CSVG1 09 M1	998	1,01	0,79	330	2	2	1192	1557	R290
CSVG1 12 M1	1310	1,35	1,09	421	2	2	1192	1639	R290
CSVG1 18 M1	1935	2,02	1,64	662	4	3	1528	1945	R290
MODELOS SIN PUERTAS / *MODELS WITHOUT DOORS*									
CSVS1 06 M2	685	0,67	0,57	212	2	-	1192	1382	R290
CSVS1 09 M2	998	1,01	0,8	330	2	-	1528	1713	R290
CSVS1 12 M2	1310	1,35	1,1	421	2	-	1931	1885	R290
CSVS1 15 M2	1623	1,69	1,35	564	4	-	2384	2368	R290
CSVS1 18 M2	1935	2,02	1,66	662	4	-	3056	3026	R290
CSVS3 06 M2	685	0,77	0,61	254	2	-	1192	1382	R290
CSVS3 09 M2	998	1,15	0,9	396	2	-	1528	1713	R290
CSVS3 12 M2	1310	1,54	1,21	505	2	-	1931	1885	R290
CSVS3 15 M2	1623	1,92	1,52	677	4	-	2384	2368	R290
CSVS3 18 M2	1935	2,32	1,81	794	4	-	3056	3026	R290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Modelo CSVS: Cortina de noche manual y frente cuba inferior de metacrilato
- Modelo CSVG: Puertas cristal sobre marco deslizante, reduce el consumo energético
- Costados espesor 30mm diseño PANORAMICO
- Interior: Blanco RAL 9003 o negro RAL 9005 incluidos en el precio
- Exterior: Blanco RAL 9003, negro RAL 90005 o gris RAL 7024 incluidos en el precio
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI anticorrosión
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Desescarche natural del evaporador con bandeja de evaporación automática
- Ventiladores electromecánicos, opcional electrónicos (consultar)
- Control electrónico
- Iluminación LED 24v 4000k
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
  CSVG: M1 -1°+5°C, apropiado para carnes.
  CSVS: M2 -1°+7°C, apropiado para lácteos, delis y embutidos
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)
- Modelos preinstalación incorporan valvulería solenoide y expansión en R-449A, opción R-134a (consultar otros refrigerantes)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3 bajo GWP y cero efecto ODP
- El paragolpes de tubo es opcional en todos los modelos (no incluido de serie)

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *CSVS Model: Manual night blind and and inferior exposition deck perspex*
- *CSVG Model: Glazed sliding doors, reduce energy consumption*
- *30 mm sides, PANORAMIC DESIGN*
- *Interior: white RAL 9003 or black RAL 9005 included in price*
- *Exterior: white RAL 9003, black RAL 9005 or grey RAL 7024 included in price*
- *Ventilated evaporator EPOXY with anticorrosive coating*
- *Adjustable shelves in height and angle, with 40 mm price holders included*
- *Natural defrost of evaporator with automatic evaporation tray*
- *Electromechanic fans, on demmand, electronics (consult)*
- *Electronic control*
- *24v LED 4000k lighting*
- *Product tempe rature, according to EN-ISO-23953:*
  CSVG: M1 -1°+5°C, suitable for meat
  CSVS: M2 -1°+7°C , suitable for dairy products, delis and sausages
- *Climatic class 3 (25°C, 60 H.R)*
- *Pre-installation models incorporate solenoid and expansion valves in R-449A, option R-134a (consult other refrigerants)*
- *Injected polyurethane insulation, density 40kg / m3 low GWP and zero ODP effect*
- *The tube bumper is optional on all models (not included as standard)*







ESTANDARD
Total exterior GRIS 7024
Total grey exterior 7024



EXCEPCIONES - *SPECIAL PRICE*
Total exterior blanco o negro, incluido en precio estándar
Total exterior white or black included on stadard price



CSVGI 12



Puertas correderas en modelos CSVG
Slidind doors on CSVG models

SUPERMARKET

ARMARIO MINIMARKET - *MINIMARKET CABINET*

Pag. **350-351** Armario ALTO RENDIMIENTO MINIMARKET, refrigeración y congelados
Chiller and freezer air courtain HIGH PERFORMANCE MINIMARKET cabinet

SELF - SERVICE

Pag. **352-353** Vitrina expositora SELF - SERVICE
SELF - SERVICE serve over counter

Pag. **354-355** Conservador expositor de congelados
Horizontal commercial freezer

Pag. **358-359** Mostrador pescaderia para mercado
Fish display counter for market

MURALES SUPERMARKET - *SUPERMARKET MULTIDECK*

Pag. **362-365** VITRINA EFIMARKET AUTOCONTENIDA
SELF-CONTAINED EFIMARKET DISPLAY

Pag. **366** VITRINA EXPOSITORA SEMI-MURAL AUTOCONTENIDA
SELF-CONTAINED MULTIDECK display

Pag. **367** VITRINA EXPOSITORA SEMI-MURAL ALTURA 1230
1230 HIGH MULTIDECK display

Pag. **368-371** VITRINA EXPOSITORA SEMI-MURAL ALTURA 1500
1500 HIGH MULTIDECK display

Pag. **372-381** VITRINA EXPOSITORA MURAL fondo 691 - 791 - 891 - 991 - 1091
691 - 791 - 891 - 991 - 1091 DEPTH MULTIDECK display

Pag. **382-389** VITRINA EXPOSITORA MURAL fondo 691 - 791 - 891 - 991 - 1091 frutas y verduras
Vegetables and fruits 691 - 791 - 891 - 991 - 1091 DEPTH MULTIDECK display

Pag. **390-391** VITRINA EXPOSITORA MURAL fondo 691 - 791 - 891 autocontenida
691 - 791 - 891 DEPTH self-cantained MULTIDECK display

VITRINA - *SERVE OVER COUNTER*

Pag. **392-395** Vitrina expositora modular serie 12 cristal elevable
Serve over counter modular line 12 liftable glass

UNIDADES CONDENSADORAS - *CONDENSER UNITS*

Pag. 396-401 Condensadoras remotas, multiservicio
Remote condenser multiservice


10
CORECO

BB



RVC-751-NB	2.866 €
RVC-751-BB	
CVC-751-NB	3.820 €
CVC-751-BB	

NN



RVC-1002-NB	3.948 €
RVC-1002-BB	
CVC-1002-NB	5.320 €
CVC-1002-BB	

BN



RVC-2003-NB	4.927 €
RVC-2003-BB	
CVC-2003-NB	6.744 €
CVC-2003-BB	

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	TDA (m²)	TRA (m²)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	vol. bruto gross vol. (L)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante refrigerant	CCE EEC 2019/2018 EN16902
RVC-751	-2°C+8°C	680	2065	865	0,83	1,28	845	440	565	346	4	230V- 50 Hz	R-290	B
CVC-751	-25°C-18°C	680	2065	865	0,83	1,28	907	791	565	346	4	230V- 50 Hz	R-290	D
RVC-1002	-2°C+8°C	1370	2065	865	1,65	2,54	1353	1132	1285	794	4+4	230V- 50 Hz	R-290	C
CVC-1002	-25°C-18°C	1370	2065	865	1,65	2,54	1470	1215	1285	794	4+4	230V- 50 Hz	R-290	D
RVC-2003	-2°C+8°C	2055	2065	865	2,47	3,97	1710	1180	2005	1241	4+4	230V- 50 Hz	R-290	D
CVC-2003	-25°C-18°C	2055	2065	865	2,47	3,97	1814	1749	2005	1241	4+4	230V- 50 Hz	R-290	E

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior en acero plastificado blanco (BB) o negro (NB) al mismo precio
- Interior en acero plastificado blanco (negro opcional), con aristas curvas y fondo inox embutido
- Puertas de apertura reversible (751), con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- RVC: Doble cristal, CVC: Triple cristal
- Iluminación interior reforzada con doble tira de LEDs
- Estantes interiores de acero lacado blanco, regulables en altura con soportes tipo estantería y banda porta-precios
- Reguladores de altura, ruedas o patas opcionales
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema **cortina de aire**, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Cortina de aire a toda la altura del respaldo interior
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- **Temperatura de trabajo +15°C a 32°C ambiente**

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *White (BB) or black (NB) plastic coated exterior, same price*
- *White plastic coated interior (black on demand), stainless steel stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense (751)*
- *RVC: Double glazed door, CVC: Triple glazed door*
- *Double LEDs internal lighting*
- *Heavy dutty shelves made of coated panel, height adjustable by supports and label holder*
- *Height djustable knobs, castors or legs on demand*
- *Control panel and compressor ventilation grill, removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosio coating*
- ***Air courtain** in the whole rear side*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defros, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- ***Operating temperature from 15°C to 32°C ambient***



Exterior e interior negro o blanco, al mismo precio

Black or white exterior same price

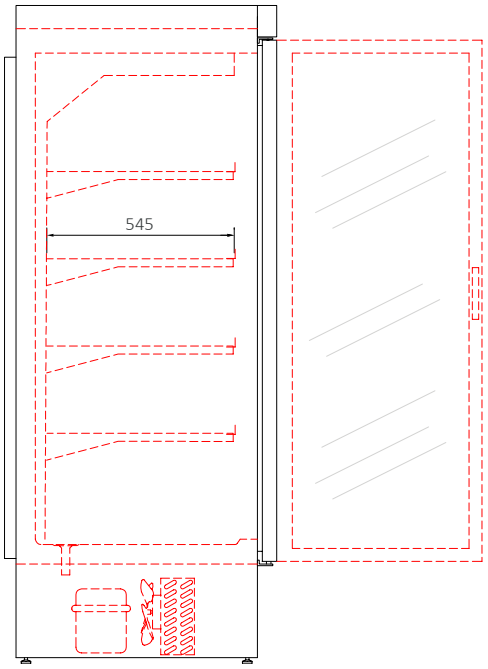


RVC-1002-BB **RVC-1002-BN**

B B	ext. blanco + int. blanco	*white ext + white int.*
B N	ext. blanco + int. negro	*white ext. + black int.*
N B	ext. negro + int. blanco	*black ext. + white int.*
N N	ext. negro + int. negro	*black ext. + black int.*

otras combinaciones, consultar
ask for other combinations

OPCIONES	*OPTIONS*	€
cerradura puerta de cristal	*glass door lock*	61 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	108 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	161 €
set 4 patas	*set 4 legs*	60 €
set 6 patas	*set 6 legs*	95 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
otro color exterior o interior	*other exterior or interior color*	consultar
paragolpes	*bumpers*	consultar



temp. ambiente
amb. temperature

+32°C
+15°C

Aislamiento
70 mm
isolation



CVC-2003-BB

LEDs 6500 K

RVC	CVC
+8°C	-18°C
-2°C	-25°C



RVC-751-NB
Con paragolpes y costados panorámicos opcionales
With optional bumper-bars and panoramic sides



RVC-2003-NB
Con estantes alambre opcionales
With optional wire shelves

Luces en estantes, opcional
Optional shelves lighting



Estantes alambre, opcional
Optional wiring shelves





CVISC-10-125	3.627 €



CVIS-90	3.181 €
CVISG-90	3.532 €



CVIS-10-125	3.627 €
CVISG-10-125	4.158 €



CVIS-10-190	5.749 €
CVISG-10-190	6.704 €

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	exposición display RDA (m^2)	exposición display TDA (m^2)	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante refrigerant
CVISC-10-125	1255	975	1250	949	1089	1,05	1,31	230 V - 50 Hz	R-290
CVIS-90	900	975	850	572	882	0,48	0,67	230 V - 50 Hz	R-290
CVIS-10-125	1255	975	1250	949	1089	1,05	1,31	230 V - 50 Hz	R-290
CVIS-10-190	1915	975	1250	1419	1356	1,62	2,03	230 V - 50 Hz	R-290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

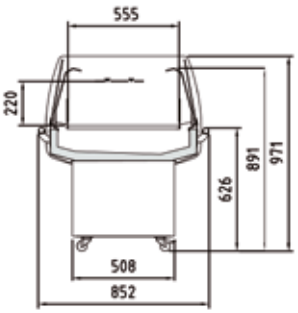
- CVISG: puertas correderas
- Mueble promocional enchufable con grupo incorporado y amplia capacidad de carga
- Interior en chapa de acero inoxidable (estándar) o pintando en EPOXI negro (sin incremento)
- Decoración exterior estándar: zócalo inferior y franjas en RAL 9005.
- Lateral panorámico cristal doble templado securizado
- Frontal vidrio templado securizado.
- Tubo paragolpes en acero inoxidable (de serie frontal y trasero).
- Evaporador ventilado HC pintado en EPOXI con recubrimiento anticorrosión
- Desescarche natural del evaporador
- Condensación ventilada.
- Evaporación automática de desescarche.
- Ruedas de serie.
- Plano de exposición regulable en inclinación.
- Ventiladores electromecánicos
- Control electrónico
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953: M2:-1°+5°C.
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)

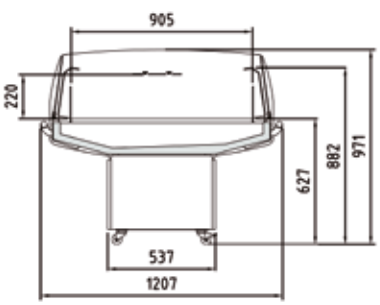
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *CVISG: sliding doors*
- *Promotional plug-in cabinet with built-in group and ample load capacity*
- *Interior in stainless steel sheet (standard) or painted in black EPOXY (no increase)*
- *Standard exterior decoration: lower plinth and stripes in RAL 9005.*
- *Panoramic side double tempered safety glass,*
- *Front safety tempered glass.*
- *Stainless steel bumper tube (front and rear standard).*
- *HC ventilated evaporator painted in EPOXY with anti-corrosion coating*
- *Natural defrost of the evaporator*
- *Ventilated condensation.*
- *Automatic defrost evaporation.*
- *Standard wheels.*
- *Exposure plane adjustable in inclination.*
- *Electromechanical fans*
- *Electronic control*
- *Product temperature, according to EN-ISO-23953: M2: -1° + 5°C.*
- *Climate class 3 (25°C, 60 H.R)*











Interior, en acero inox o epoxi
SS or lacquered interior



CVIS-10-125
Exterior lacado
Lacquered exterior



CVISG-10-125
Puertas correderas incluidas
Sliding doors included





CVIS-9-125-1E 3.990 €



CVIS-9-125-2E 4.547 €

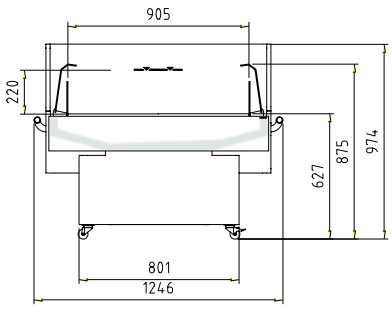
ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2)	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante refrigerant
CVIS-9-125-1E	1250	1225	1110	1419	1316	1,28	1,2	230 V - 50 Hz	R-290
CVIS-9-125-2E	1250	1445	1110	1937	1666	1,7	1,36	230 V - 50 Hz	R-290

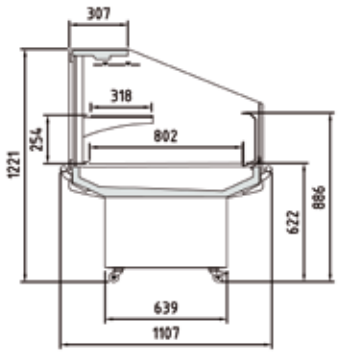
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

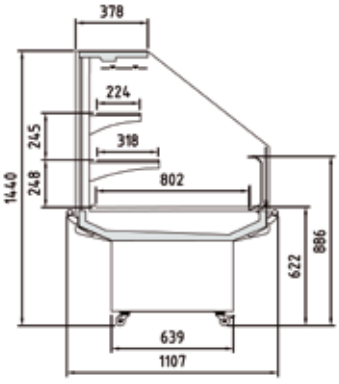
- Mueble promocional enchufable con grupo incorporado y amplia capacidad de carga
- Interior en chapa de acero inoxidable (estándar) o pintando en EPOXI negro (sin incremento)
- Decoración exterior estándar: zócalo inferior y franjas en RAL 9005.
- Lateral panorámico cristal doble templado securizado
- Frontal vidrio templado securizado.
- Tubo paragolpes en acero inoxidable (de serie frontal y trasero).
- Evaporador ventilado HC pintado en EPOXI con recubrimiento anticorrosión
- Desescarche natural del evaporador
- Condensación ventilada.
- Evaporación automática de desescarche.
- Ruedas de serie.
- Plano de exposición regulable en inclinación.
- Ventiladores electromecánicos
- Control electrónico
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953: M2:-1°+5°C.
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *Promotional plug-in cabinet with built-in group and ample load capacity*
- *Interior in stainless steel sheet (standard) or painted in black EPOXY (no increase)*
- *Standard exterior decoration: lower plinth and stripes in RAL 9005.*
- *Panoramic side double tempered safety glass,*
- *Stainless steel bumper tube (front and rear standard).*
- *HC ventilated evaporator painted in EPOXY with anti-corrosion coating*
- *Natural defrost of the evaporator*
- *Ventilated condensation.*
- *Automatic defrost evaporation.*
- *Standard wheels.*
- *Exposure plane adjustable in inclination.*
- *Electromechanical fans*
- *Electronic control*
- *Product temperature, according to EN-ISO-23953: M2: -1° + 5°C.*
- *Climate class 3 (25°C, 60 H.R)*











CVIS-9-125-1E
Exterior lacado
Lacquered exterior

Encimera acero inox
SS worktop

Interior, en acero inox o epoxi
SS or lacquered interior



CVIS-9-125-2E
Exterior lacado
Lacquered exterior-

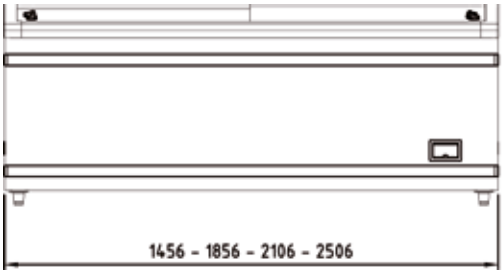


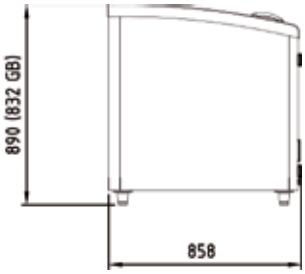
CUMD 2100 D/S DF

CUMD 1450 D/S DF	2.847 €
CUMD 1850 GB D/S DF	3.418 €
CUMD 2100 D/S DF	3.178 €
CUMD 2500 D/S DF	3.543 €



CUMD 1850 GB D/S DF





Modelo *Model*	Largo *Length*	Alto *Height*	Fondo *Depth*	Largo int. *Int. Length*	Alto int. *Int. Height*	Fondo int. *Int. Depth*	Capacidad BRUTA *GROSS capacity*	Tra.trabajo *Work temperature*	Clase climática *Clima class*	Consumo *Consumption*	Eco etiquetado *Energy labelling*
CUMD 1450 D/S DF	1456	890	858	1320	627 / 685	720	588	-23°C -18 °C -1°C +5°C	3	5,19 kWh/24h	**C**
CUMD 1850 GB D/S DF	1856	832	858	1720	627 / 685	720	713	-23°C -18 °C -1°C +5°C	3	6,65 kWh/24h	**D**
CUMD 2100 D/S DF	2106	890	858	1970	627 / 685	720	905	-23°C -18 °C -1°C +5°C	3	7,18 kWh/24h	**C**
CUMD 2500 D/S DF	2506	890	858	2360	627 / 685	720	1100	-23°C -18 °C -1°C +5°C	3	8,22 kWh/24h	**C**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en chapa plastificada RAL 9005
- Perfilería, paragolpes y rejillas en color gris RAL 9006
- Interior en chapa plastificada acero RAL 9003
- Puertas correderas, en cristal templado con tratamiento refractario y bajo emisivo
- Iluminación estándar: LED interior de bajo consumo
- Canal de desagüe interior
- Sistema de divisores incluido en modelo estándar
- Aislamiento de poliuretano inyectado, bajo GWP y cero efecto ODP
- Evaporador impreso en el interior de la cámara
- Condensador helicoidal, libre de mantenimiento
- Descarche automático por gas caliente
- Control electrónico de temperatura
- Refrigerante R-290
- *Equipo UPPERDECK: consultar

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *Exterior in plasticized panel RAL 9005*
- *Profiles, bumpers and grilles in gray RAL 9006.*
- *Interior in plasticized sheet steel RAL 9003*
- *Sliding doors, in tempered glass with refractory treatment and low emission.*
- *Standard lighting: low consumption interior LED*
- *Internal drainage channel*
- *Divider system included in standard model*
- *Injected polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect.*
- *Evaporator printed inside the chamber*
- *Helical condenser, maintenance free*
- *Automatic hot gas defrost*
- *Electronic temperature control*
- *R-290 refrigerant*
- **UPPERDECK kit t: consult*



SMR-170-SLB-A1A2

SMR-170-SLB-A1A2	3.647 €
SMR-194-SLB-A1A2	3.950 €
SMR-220-SLB-A1A2	4.093 €
SMR-250-SLB-A1A2	4.733 €



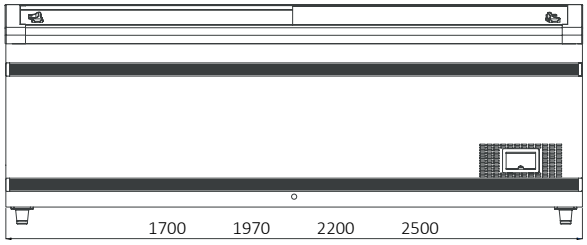
SMR-220-SLB-A1A2

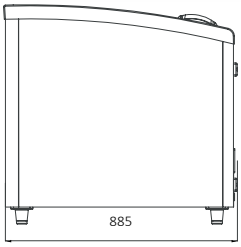
UPD-SLB-220-AD-ECO*	9.104 €
UPD-SLB-250-AD-ECO*	12.545 €

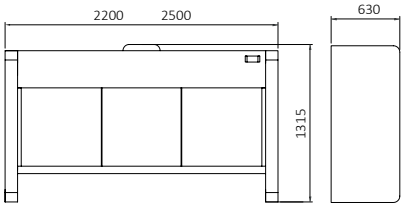
OPCIONES	*OPTIONS*	€
Union para 170	*Union for 170*	147 €
Union para 220	*Union for 220*	200 €
Union para 250	*Union for 250*	221 €
Placa final de lineal	*Linear end plate*	32 €
Divisor interno parte superior	*Upper internal divider*	79 €
Juego de patas 8/15 cm	*Set of legs 8/15 cm*	137 €
Doble cable de alimentaciôn	*Double power cable*	36 €



SMR-194-SLB-A1A2







Modelo *Model*	Largo *Length*	Fondo *Depth*	Alto *Height*	Largo int. *Int. Length*	Fondo int. *Int. Depth*	Alto int. *Int. Height*	Capacidad NETA *NET capacity*	Tra.trabajo *Work temperature*	Clase climática *Clima class*	Consumo *Consumption*	Eco etiquetado *Energy labelling*
SMR-170-SLB-A1A2	1700	885	840	1560	720	615	411	-24°C -16 °C	3L1	4,18 kWh/24h	**C**
SMR-194-SLB-A1A2	1970	865	830	1790	660	560	452	-24°C -16 °C	3L1	4,57 kWh/24h	**C**
SMR-220-SLB-A1A2	2200	885	840	2060	720	615	577	-24°C -16 °C	3L1	5,53 kWh/24h	**C**
SMR-250-SLB-A1A2	2500	885	840	2360	720	615	677	-24°C -16 °C	3L1	6,49 kWh/24h	**C**
UPD-SLB-220-AD-ECO	2200	630	1315	2048	480	680	415	-24°C -16 °C	3L1	9,78 kWh/24h	**C**
UPD-SLB-250-AD-ECO	2500	630	1315	2348	480	660	554	-24°C -16 °C	3L1	13,13 kWh/24h	**D**

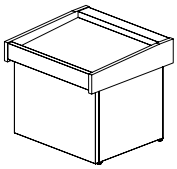
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior e interior en chapa plastificada EPOXI blanco, negro opcional
- Puertas correderas, en cristal templado con tratamiento refractario y bajoemisivo
- Iluminación estándar: LED interior de bajo consumo
- Canal desagüe interior
- Estantes y separadores interiores. Incluye 4 divisores
- Aislamiento de poliuretano inyectado, 70 mm, bajo GWP y cero efecto ODP
- Evaporador impreso en el interior de la cámara
- Condensador helicoidal, libre de mantenimiento
- Descarche automático por gas caliente
- Control electrónico de temperatura y termómetro
- Refrigerante R-290
- *Equipo UPPERDECK: equipo para incorporar parte superior
  Precio de la parte de arriba solo
  Añadir el módulo inferior correspondiente para formar un Combi
  El Kit para unir ambas parte está incluido en el precio

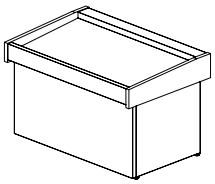
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *Exterior and interior in white EPOXY laminated sheet, black on demand*
- *Sliding doors, in tempered glass with refractory and low-emissive treatment*
- *Standard lighting: energy efficient interior LED*
- *Interior drain channel*
- *Shelves and interior dividers. Includes 4 dividers*
- *Injected polyurethane insulation, 70mm, low GWP and zero ODP effect*
- *Evaporator printed inside the chamber*
- *Helical condenser, maintenance free*
- *Automatic defrost by hot gas*
- *Electronic temperature control and thermometer*
- *Refrigerant R-290*
- **UPPERDECK: kit to incorporate the upper part*
  Price for the top only
  Add the corresponding lower module to form a Combi
  The kit to join both parts is included in the price

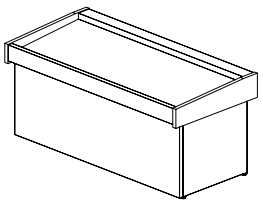
Mostrador pescaderia para mercado
Fish display counter for market



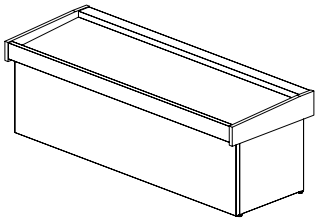
BFP-120 2.940 €



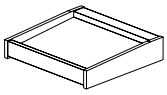
BFP-170 3.303 €



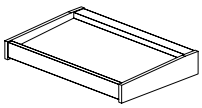
BFP-220 3.624 €



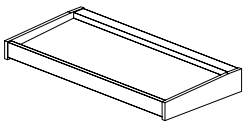
BFP-270 4.061 €



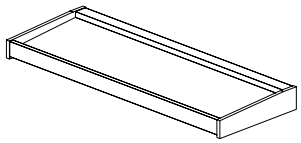
BFP-120-S 2.284 €



BFP-170-S 2.537 €



BFP-220-S 2.758 €



BFP-270-S 3.079 €

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	exposición display (m^2)	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante refrigerant	rango range
BFP-120	1200	1000 / 925	950	300	220	0,96	230 V - 50 Hz	R-290	0°C+2°C
BFP-170	1700	1000 / 925	950	530	400	1,40	230 V - 50 Hz	R-290	0°C+2°C
BFP-220	2200	1000 / 925	950	930	850	1,84	230 V - 50 Hz	R-29	0°C+2°C
BFP-270	2700	1000 / 925	950	1000	1100	2,30	230 V - 50 Hz	R-290	0°C+2°C
BFP-120-S	1200	95	950	300	220	0,96	230 V - 50 Hz	R-290	0°C+2°C
BFP-170-S	1700	95	950	530	400	1,40	230 V - 50 Hz	R-290	0°C+2°C
BFP-220-S	2200	95	950	930	850	1,84	230 V - 50 Hz	R-290	0°C+2°C
BFP-270-S	2700	95	950	1000	1100	2,30	230 V - 50 Hz	R-290	0°C+2°C

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Bandeja de exposición de acero inoxidable AISI 304.
- Chasis construido con tubo de acero inoxidable.
- Facilidad de limpieza total: Compartimento de equipo frigorífico hermético que permite la limpieza exterior del mueble con chorro de agua directo.
- Control electrónico de temperatura
- Espesor lateral costados: 40+40 mm
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)
- BFP: chasis, placa fría, motor incorporado
- BFP-S: sin chasis, placa fría, pre-instalación, unidad condensadora incluida, 3 metros de tuberia

Recomendación: Canalización de agua de descarche desde desagüe hasta acometida de aguas.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *Tray exhibition AISI 304.*
- *Chassis built with stainless steel tube.*
- *Easy cleanup: hermetic refrigeration equipment compartment which allows the external cleaning of the unit with direct water stream.*
- *Electronic temperature controller*
- *Lateral sides Thickness: 40 +40 mm*
- *Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP*
- *Climatic class 3 (25°C, 60 H.R)*
- *BFP: chassis, refrigerated tray exhibition with condenser unit*
- *BFP-S: no chassis, refrigerated tray exhibition, ready for remote condenser unit (included, 3 meters tube)*

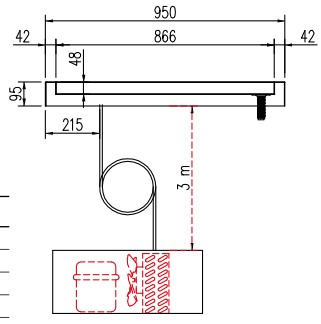
Recommendation: Channeling defrost water from draining until water supplying.

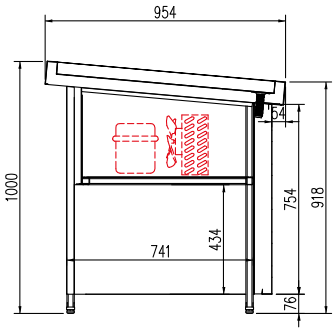


BFP-220

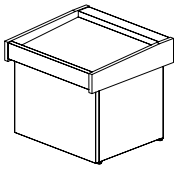
BFP-120
perímetro
acristalado opcional
optional
perimeter glass



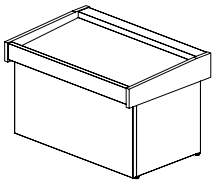




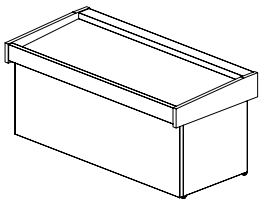
OPCIONES	OPTIONS	€
perímetro acristalado 120	*glazed perimeter 120*	207 €
perímetro acristalado 170	*glazed perimeter 170*	246 €
perímetro acristalado 220	*glazed perimeter 220*	272 €
perímetro acristalado 270	*glazed perimeter 270*	311 €



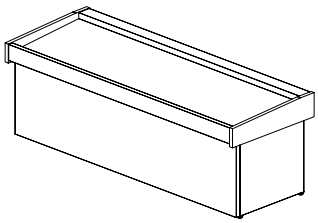
BNP-120 1.717 €



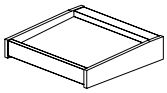
BNP-170 1.970 €



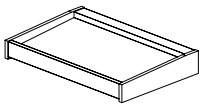
BNP-220 2.231 €



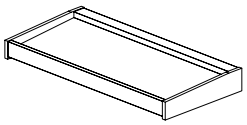
BNP-270 2.503 €



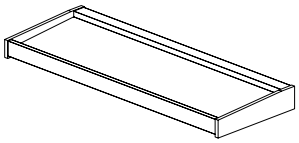
BNP-120-S 1.061 €



BNP-170-S 1.210 €



BNP-220-S 1.368 €



BNP-270-S 1.548 €

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	exposición display (m^2)
BNP-120	1200	1000 / 925	950	0,96
BNP-170	1700	1000 / 925	950	1,40
BNP-220	2200	1000 / 925	950	1,84
BNP-270	2700	1000 / 925	950	2,30
BNP-120-S	1200	95	950	0,96
BNP-170-S	1700	95	950	1,40
BNP-220-S	2200	95	950	1,84
BNP-270-S	2700	95	950	2,30

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

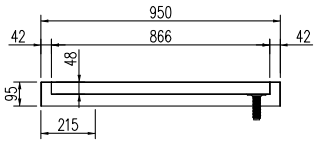
- Mostrador de pescado neutro, sin evaporador ni equipo friforifico, preparado para la exposicion de pescado sobre lecho de escamas de hielo.
- Chasis construido con tubo de acero inoxidable, AISI-304, con ruedas (2 con freno y 2 sin freno)
- Bandeja de exposición de acero inoxidable AISI-304, hermética.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Sistema de desagüe
- BNP: chasis, placa neutra
- BNP-S: sin chasis, placa neutra

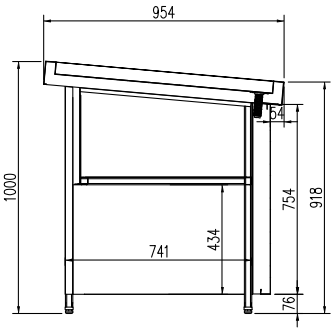
Se recomienda canalizar el desagüe hasta tuberia del sistema de drenado de aguas

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *Supermarket fish counter, without evaporator and condenser unit, ready to show the fresh product on ice.*
- *AISI-304 tubular chassis*
- *AISI-304 welded and sealed structure, hermetic to avoid water leaks*
- *Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP*
- *Drainig system*
- *BNP: chassis, no refrigerated tray exhibition*
- *BNP-S: no chasis, no refrigerated tray exhibition*

It is recommended to connect the water outlet drain with an outer pipe







BNP-120

OPCIONES	OPTIONS	€
perímetro acristalado 120	*glazed perimeter 120*	207 €
perímetro acristalado 170	*glazed perimeter 170*	246 €
perímetro acristalado 220	*glazed perimeter 220*	272 €
perímetro acristalado 270	*glazed perimeter 270*	311 €

CORECO

DECORACIÓN INOX

HAYA S

NOGAL S

ROBLE S

WENGUE S

RAL-9003 P

RAL-9005 P

RAL-4010 L

RAL-5003 P

RAL-2011 P

PANTONE 7606C L

PANTONE 543C L

PANTONE 2298C L

PANTONE 7604C L

RAL-1018 P

RAL-3015 L

PANTONE 5523C L

RAL-5023 L

PANTONE 5865 L

RAL 7024 P

RAL 6001 P

PANTONE 4725C L

PANTONE 2408C L

RAL-3020 P



Encuentre el mejor decoración para su instalación entre la gama de colores y acabados de nuestro catálogo

Find the best decoration for your shop among the range of colors and finishes of our catalog

S: **S**: serigrafiado- *screen printed* **P**: plastificado- *plastic coated* L: **L** : lacado- *lacquered*


CORECO
CORECO



Pasteleria - *bakery*
CEFILP-1R 3.337 €
Quesos - *chesses*
CEFILQ-1R 4.592 €



Pasteleria - *bakery*
CEFILP-2R 4.810 €
Quesos - *chesses*
CEFILQ-2R 6.382 €



Pasteleria - *bakery*
CEFILQ-3R 8.169 €
Quesos - *chesses*
CEFILQ-3R 8.169 €

Decoración exterior total blanco, o negro incluido en el precio - *Total exterior decoration white or black included on price*

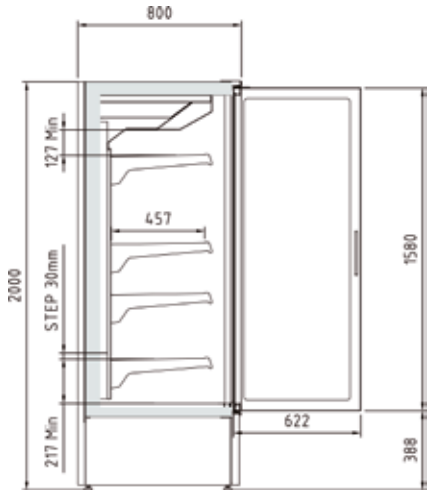
Modelo Model	Rango Range	Longitud Length	Área estantes Sheving area m²	Exposicion Display area (TDA)	Volumen neto Net volume L	Volumen bruto Gross volume L	Estantes Shelves uds	Puertas Doors uds	Potencia frigorífica Cooling capacity W	Consumo nominal Nominal Power W	Refrigerante Refrigerant
1R	-1°C +5°C	642	1,20	0,78	398	428	4	1	555	1132	R-290
2R	-1°C +5°C	1282	2,72	1,55	797	937	4	2	1192	1508	R-290
3R	-1°C +5°C	1925	4,29	2,33	1162	1456	8	3	1528	1945	R-290
4R	-1°C +5°C	2567	5,82	3,06	1546	1974	8	4	2384	3016	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Mueble vertical grupo incorporado con capacidad y visibilidad optimizada del producto
- Puertas batientes sin marco y frontal completo de cristal con serigrafía mínima con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Dos configuraciones posibles: Exterior blanco RAL 9003, negro RAL 9005
- **CEFILP**: Interior en acabado blanco RAL 9003, estantes de cristal
- **CEFILQ**: Interior en acero inox AISI-316
- Evaporador ventilado pintado en con recubrimiento anticorrosión
- Estantes perforados regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Desescarche natural del evaporador
- Bandeja de evaporación automática
- Control electrónico
- Iluminación LED 24v 4000k en estantes
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)

- *Plug-in vertical cabinet with optimized capacity and visibility of the product*
- *Frameless swing doors with a full glass front with minimal serigraphy, with automatic closing system and magnetic gasket (remains open when opening more than 90°).*
- *Two configuration possibilities: Exterior white RAL 9003, black RAL 9005*
- ***CEFILP**: Interior in white RAL 9003 finish, glass shelves*
- ***CEFILQ**: Interior and shelves in AISI-316 stailess steel.*
- *Ventilated evaporator painted in EPOXY with anti-corrosion coating.*
- *Shelves adjustable in height and angle, with 40 mm price holders included*
- *Natural defrost of the evaporator*
- *Automatic evaporation tray*
- *Electronic control*
- *24v 4000k LED lighting on shelves*
- *Product temperature, according to EN-ISO-23953:*
- *Climatic class 3 (25°C, 60 H.R.)*



Costados incluidos en el precio- *Sides included in price*



Costado **CIEGO**
***BLIND** side*

Costados **VISON**
***VISION** side*





CFEILP-2R LV

LEDs 4000K

CFEILP: interior blanco y estantes cristal de serie
white interior with glass shelves as standard



novedad new



CFEILQ-2R

CFEILQ: interior y estantes en acero inox AISI-316
opcional estantes cristal al mismo precio
Interior and shelves in AISI-316 SS, glass shelves on demand (same price)



Modelo *Model*	Estante adicional x nivel CFEILP *additional shelf x level*	Estante adicional x nivel CFEILQ *additional shelf x level*	Ventiladores electronicos *Electronic fans*	Exterior lacado *Lacquered exterior*	Interior acero inox brillo CFEILP *Bright SS interior*	Estante en alambre *wire shelf*
1R	125 €	consultar	73 €	468 €	323 €	97 €
2R	166 €	consultar	90 €	484 €	557 €	97 €
3R	266 €	consultar	137 €	498 €	1.005 €	97 €
4R	332 €	consultar	181 €	504 €	consultar	97 €

Alto / *height* **CEFI** = **2160** mm
Alto / *height* **CEFIL** = **2000** mm



H=2160

CEFI-1R	2.830 €
CEFI-1C	3.771 €

H=2000

CEFIL-1R	2.670 €
CEFIL-1C	3.675 €



H=2160

CEFI-2R	4.194 €
CEFI-2C	5.744 €

H=2000

CEFIL-2R	4.118 €
CEFIL-2C	5.598 €



H=2160

CEFI-3R	5.878 €
CEFI-3C	7.286 €

H=2000

CEFIL-3R	5.391 €
CEFIL-3C	7.100 €



H=2160

CEFI-4R	7.548 €
CEFI-4C	8.895 €

H=2000

CEFIL-4R	7.400 €
CEFIL-4C	8.706 €

Decoración exterior total blanco, o negro incluido en el precio - *Total exterior decoration white or black included on price*

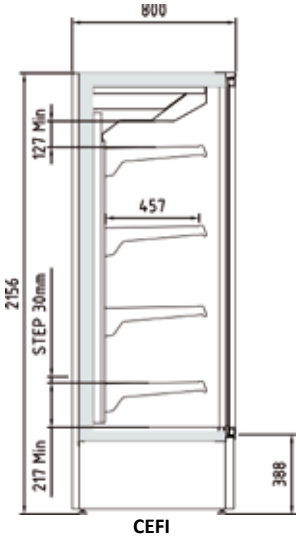
Modelo Model	Rango Range	Longitud Length	Área estantes Sheving area m²	Exposicion Display area (TDA) CEFI	 CEFIL	Volumen neto Net volume L		Volumen bruto Gross volume L		Estantes Shelves uds	Puertas Doors uds	Potencia frigorífica Cooling capacity W	Consumo nominal Nominal Power W	Refrigerante Refrigerant
1R	-1°C +5°C	642	1,20	0,84	0,78	430	398	461	428	4	1	555	1132	R-290
2R	-1°C +5°C	1282	2,72	1,68	1,55	859	797	1010	937	4	2	1192	1508	R-290
3R	-1°C +5°C	1925	4,29	2,52	2,33	1253	1162	1570	1456	8	3	1528	1945	R-290
4R	-1°C +5°C	2567	5,82	3,30	3,06	1667	1546	2128	1974	8	4	2384	3016	R-290
1C	-15°C-18°C	642	1,20	0,84	0,78	430	398	461	428	4	1	495	474	R-290
2C	-15°C-18°C	1282	2,72	1,68	1,55	859	797	1010	937	4	2	924	1733	R-290
3C	-15°C-18°C	1925	4,29	2,52	2,33	1253	1162	1570	1456	8	3	1242	2162	R-290
4C	-15°C-18°C	2567	5,82	3,30	3,06	1667	1546	2128	1974	8	4	1848	3466	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

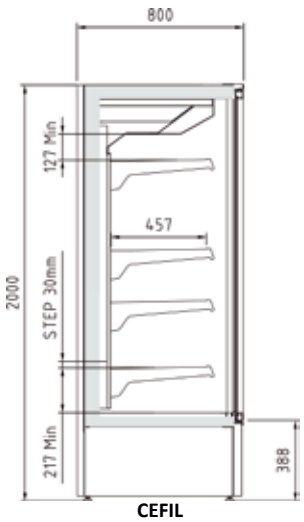
we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Mueble vertical grupo incorporado con capacidad y visibilidad optimizada del producto
- Puertas batientes sin marco y frontal completo de cristal con serigrafía mínima con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Dos configuraciones posibles: Exterior blanco RAL 9003, negro RAL 9005
- Interior en acabado blanco RAL 9003
- Evaporador ventilado pintado en con recubrimiento anticorrosión
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Desescarche natural del evaporador
- Bandeja de evaporación automática
- Control electrónico
- Iluminación LED 24v 4000k en estantes
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)

- Plug-in vertical cabinet with optimized capacity and visibility of the product
- Frameless swing doors with a full glass front with minimal serigraphy, with automatic closing system and magnetic gasket (remains open when opening more than 90°).
- Two configuration possibilities: Exterior white RAL 9003, black RAL 9005
- Interior in white RAL 9003 finish.
- Ventilated evaporator painted in EPOXY with anti-corrosion coating.
- Shelves adjustable in height and angle, with 40 mm price holders included
- Natural defrost of the evaporator
- Automatic evaporation tray
- Electronic control
- 24v 4000k LED lighting on shelves
- Product temperature, according to EN-ISO-23953:
- Climatic class 3 (25°C, 60 H.R.)



CEFI



CEFIL

Costados incluidos en el precio- *Sides included in price*



Costado **CIEGO**
Disponible modelos refrigeración y congelados
BLIND side
Available refrigerated and frozen models

Costados **VISON**
Solo modelos refrigeración
VISION side
Refrigeration models only





CFEI-4R



Lacado exterior opcional
External laquered on demand



Estante varilla opcional
Optional rod shelf



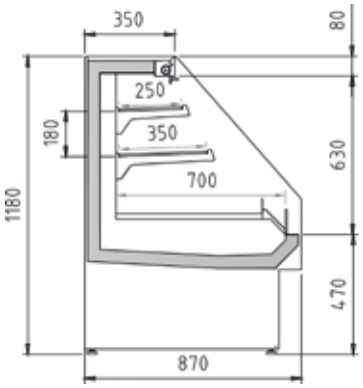
Barras carniceras y ganchos opcionales
Burchers bars and hooks on demand

Modelo *Model*	Estante adicional x nivel CFEILP *additional shelf x level*	Estante adicional x nivel CFEILQ *additional shelf x level*	Ventiladores electronicos *Electronic fans*	Exterior lacado *Lacquered exterior*	Interior acero inox brillo CFEILP *Bright SS interior*	Estante en alambre *wire shelf*
1R	125 €	consultar	73 €	468 €	323 €	97 €
2R	166 €	consultar	90 €	484 €	557 €	97 €
3R	266 €	consultar	137 €	498 €	1.005 €	97 €
4R	332 €	consultar	181 €	504 €	consultar	97 €

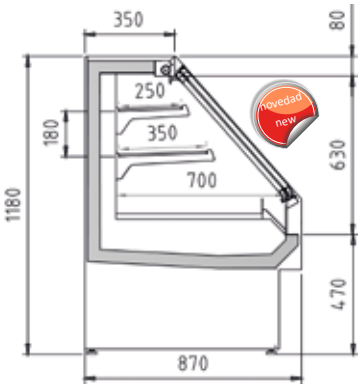
VITRINA autocontenida EXPOSITORA SEMIVERTICAL

Selfcontained MULTIDECK display

Fondo / *depth* **3** = **891** mm



CPPS11354 12 M	4.726 €
CPPS11354 18 M	5.803 €
CPPS11354 25 M	8.172 €



CPPG11354 12 M	5.792 €
CPPG11354 18 M	7.409 €
CPPG11354 25 M	10.305 €

Modelo / Model	Longitud (sin costados) / Length (without sides)	Área estantes refrigerados m² / Refrigerated shelf area m²	Superficie total exposicion (TDA) / Total display area (TDA)	Volumen neto (L) / Net volume (L)	Estantes / Shelves (ud)	Potencia frig. (W) / Frig.power (W)	Consumo (W) / Power (W)	Refrigerante / Gas
CPPS11354 12 M	1310	1,55	1,07	210	2	1214	1674	R290
CPPS11354 18 M	1935	2,3	1,66	311	4	2056	2041	R290
CPPS11354 25 M	2560	3,05	2,21	414	4	2492	3091	R290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Mueble semivertical grupo incorporado de altura reducida para adaptarse a las características interiores del recinto.
- Modelo CPPS: Cortina de noche manual y frente cuba inferior de metacrilato
- Modelo CPPG: puertas correderas cristal doble
- Estándar interior en acero inoxidable
- Gran posibilidad de personalización. Estándar: base inferior en RAL 9005, franja superior e inferior en chapa a elegir de colores disponibles, costados panorámicos
- Evaporador ventilado pintado en EPOXI con recubrimiento anticorrosión
- Estantes de cristal templado, con portaprecios de 40 mm
- Desescarche natural del evaporador
- Bandeja de evaporación automática
- Ventiladores electromecánicos
- Control electrónico
- Iluminación LED 24v 4000k en visera

  Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:

  M1:-1°+5°C, apropiado para carnes.

  M2:-1°+7°C, apropiado para lácteos, delis y embutidos
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)

- Plug in semivertical cabinet of reduced height ready to adapt to the interior features of the enclosure.
- CPPS Model: Manual night blind and and inferior exposition deck perspex
-CPPG Model: Doble glazed sliding doors
- Interior standard in stainless steel
- High customization possibilities. As standard: plinth in colour RAL 9005, inferior and superior decorative stripe choose from available colours, panoramic sides
- Ventilated evaporator EPOXY painted with anticorrosive coating
- Tempered glass shelveS, with 40 mm price holders included
- Natural defrost of evaporator
- Automatic evaporation tray
- Electromechanic fans
- Electronic control
- 24v LED lighting on superior 4000k colour
- Product temperature, according to EN-ISO-23953:

M1: -1°+5°C, suitable for meat

M2: -1°+7°C , suitable for dairy products, delis and sausages

-Climatic class 3 (25°C, 60 H.R)





CPPS11354 25

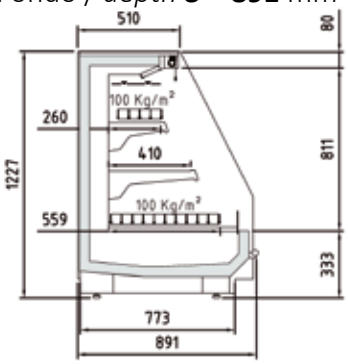
Paragolpes y decoración total lacado, opcionales

With optional bumperS and total lacquered front



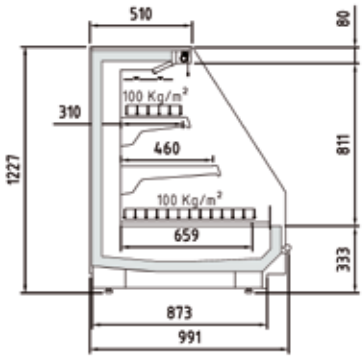
Modelo / ***Model***	Exterior lacado / *Lacquered exterior*	Paragolpes tubo inox (€ /m) / *Stainless steel bumper (€ /m)*	Iluminación LED x nivel estantes / *LED Lighting x shelf line*
12			
18			
25			

Fondo / *depth* **3** = **891** mm



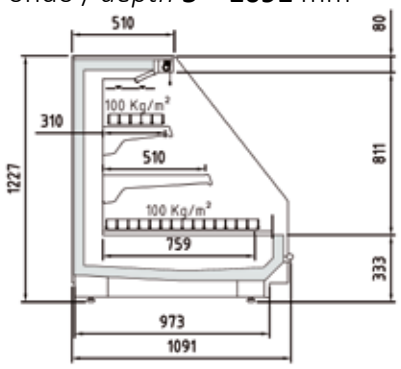
CRPS12333 12 M	3.145 €
CRPS12333 18 M	3.927 €
CRPS12333 25 M	4.605 €
CRPS12333 37 M	5.817 €

Fondo / *depth* **4** = **991** mm



CRPS12433 12 M	3.301 €
CRPS12433 18 M	4.124 €
CRPS12433 25 M	4.834 €
CRPS12433 37 M	6.109 €

Fondo / *depth* **5** = **1091** mm

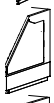


CRPS12533 12 M	3.500 €
CRPS12533 18 M	4.371 €
CRPS12533 25 M	5.125 €
CRPS12533 37 M1	6.475 €

Modelo Model	Longitud (sin costados) Length (without sides)	Área estantes refrigerados m² Refrigerated shelf area m²	Superficie total exposicion (TDA) Total display area (TDA)	Volumen neto (L) Net volume (L)	Estantes Shelves	Puertas Doors
CRPS12333 12 M	1250	1,54	1,11	330	2	-
CRPS12333 18 M	1875	2,3	1,66	494	4	-
CRPS12333 25 M	2500	3,07	2,21	659	4	-
CRPS12333 37 M	3750	4,61	3,32	989	6	-
CRPS12433 12 M	1250	1,79	1,17	384	2	-
CRPS12433 18 M	1875	2,68	1,75	576	4	-
CRPS12433 25 M	2500	3,57	2,34	768	4	-
CRPS12433 37 M	3750	5,36	3,51	1152	6	-
CRPS12533 12 M	1250	1,97	1,23	425	2	-
CRPS12533 18 M	1875	2,96	1,85	637	4	-
CRPS12533 25 M	2500	3,95	2,46	849	4	-
CRPS12533 37 M	3750	5,92	3,69	1274	6	-

KIT costados panorámicos no incluidos en precio
Panoramic sides KIT not included in price


CRP-123


CRP-124


CRP-125

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Mueble semivertical para conectar a unidad motocondensadora o central frigorífica con capacidad y visibilidad optimizada del producto
- Modelo CRPS: Cortina de noche manual y frente inferior de metacrilato
- Estándar interior en epoxi RAL 9003
- Gran posibilidad de personalización. Estándar: base inferior en RAL 9005, franja superior e inferior en chapa a elegir de colores disponibles
- Evaporador ventilado pintado en EPOXI con recubrimiento anticorrosión
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Desescarche natural del evaporador
- Ventiladores electromecánicos
- Control electrónico
- Iluminación LED 24v 4000k en visera.
- Salida de tuberías: posibilidad por parte inferior, superior o trasera
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
  M1:-1°+5°C, apropiado para carnes.
  M2:-1°+7°C, apropiado para lácteos, delis y embutidos
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)

- *Semivertical remote cabinet ready to connect to condensing unit or refrigeration plant with optimized capacity and visibility of the product*
- *CRPS Model: Manual night blind and and inferior exposition deck perspex*
- *Interior standard in RAL 9003 epoxy*
- *High customization possibilities. As standard: plinth in colour RAL 9005, inferior and superior decorative stripe choose from available colours*
- *Ventilated evaporator EPOXY painted with anticorrosive coating*
- *Adjustable shelves in height and angle, with 40 mm price holders included*
- *Natural defrost of evaporator*
- *Electromechanic fans*
- *Electronic control*
- *24v LED lighting on superior part 4000k colour*
- *Pipe outlet: possibility by bottom, top or backrest*
- *Product temperature, according to EN-ISO-23953:*
  M1: -1°+5°C, suitable for meat
  M2: -1°+7°C , suitable for dairy products, delis and sausages
- *Climatic class 3 (25°C, 60 H.R)*



CRPS



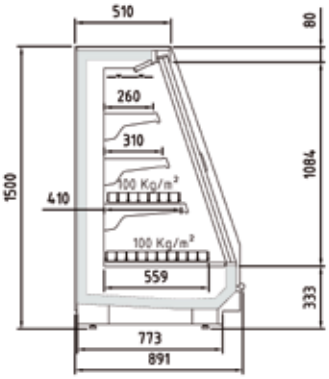


CRPS12533 25

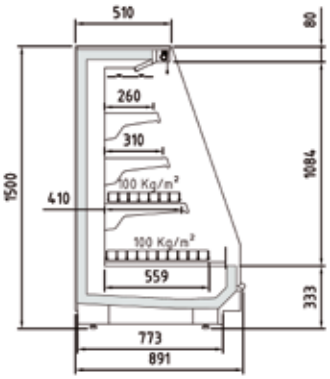
Paragolpes, costado parámico y decoración total lacado, opcionales
With optional bumper, panoramic sides and total lacquered front

Modelo ***Model***	Exterior lacado *Lacquered exterior*	Costado lacado *Lacquered side*	Kit ventiladores electronicos *Kit electronic ventilators*	Paragolpes tubo inox *Stainless steel bumper (€ /m)*	Tope estante metacrilato *Methacrylate shelf stop*	Iluminación LED x nivel estantes *LED Lighting x shelf line*
12						
18						
25						
37						

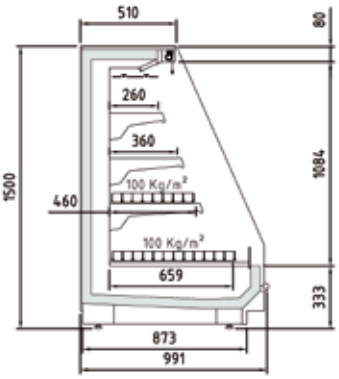
PVP OPCIONALES solo para integrar en vitrinas durante su fabricación - *OPTIONAL PRICES ONLY to integrate into showcases for manufacturing*



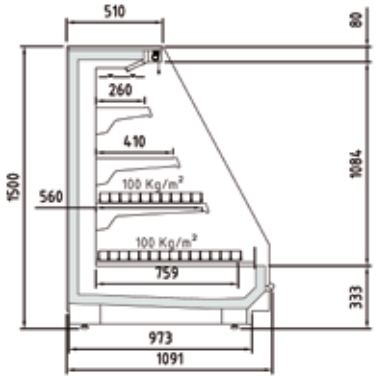
CRPG15333 12 M	4.786 €
CRPG15333 18 M	6.274 €
CRPG15333 25 M	7.962 €
CRPG15333 37 M	11.163 €



CRPS15333 12 M	3.259 €
CRPS15333 18 M	4.071 €
CRPS15333 25 M	4.772 €
CRPS15333 37 M	6.029 €



CRPS15433 12 M	3.421 €
CRPS15433 18 M	4.274 €
CRPS15433 25 M	5.010 €
CRPS15433 37 M	6.331 €



CRPS15533 12 M	3.626 €
CRPS15533 18 M	4.530 €
CRPS15533 25 M	5.311 €
CRPS15533 37 M	6.709 €

Modelo Model	Longitud (sin costados) Length (without sides)	Área estantes refrigerados m² Refrigerated shelf area m²	Superficie total exposicion (TDA) Total display area (TDA)	Volumen neto (L) Net volume (L)	Estantes Shelves (uds)	Puertas Doors (uds)
CRPG15333 12 M	1250	1,92	1,44	424	3	2
CRPG15333 18 M	1875	2,89	2,16	636	6	3
CRPG15333 25 M	2500	3,85	2,89	848	6	4
CRPG15333 37 M	3750	5,77	4,33	1273	9	6
CRPS15333 12 M	1250	1,92	1,44	424	3	-
CRPS15333 18 M	1875	2,89	2,16	636	6	-
CRPS15333 25 M	2500	3,85	2,89	848	6	-
CRPS15333 37 M	3750	5,77	4,33	1273	9	-
CRPS15433 12 M	1250	2,17	1,51	480	3	-
CRPS15433 18 M	1875	3,26	2,26	721	6	-
CRPS15433 25 M	2500	4,35	3,01	961	6	-
CRPS15433 37 M	3750	6,52	4,52	1441	9	-
CRPS15533 12 M	1250	2,49	1,51	549	3	-
CRPS15533 18 M	1875	3,73	2,26	823	6	-
CRPS15533 25 M	2500	4,97	3,01	1097	6	-
CRPS15533 37 M	3750	7,46	4,52	1646	9	-

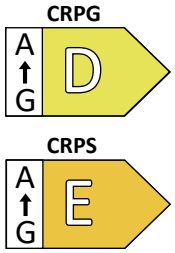
características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Mueble semivertical para conectar a unidad motocondensadora o central frigorífica con capacidad y visibilidad optimizada del producto
- Modelo CRPS: Cortina de noche manual y frente cuba inferior de metacrilato
- Modelo CRPG: Puertas correderas de cristal doble y perfileria de aluminio en color negro. Asegura un ahorro energético comparado con el modelo sin puertas
- Estándar interior en epoxi RAL 9003
- Gran posibilidad de personalización. Estándar: base inferior en RAL 9005, franja superior e inferior en chapa a elegir de colores disponibles
- Evaporador ventilado pintado en EPOXI con recubrimiento anticorrosión
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Desescarche natural del evaporador
- Ventiladores electromecánicos
- Control electrónico
- Iluminación LED 24v 4000k en visera.
- Salida de tuberías: posibilidad por parte inferior, superior o trasera
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
  M1:-1°+5°C, apropiado para carnes.
  M2:-1°+7°C, apropiado para lácteos, delis y embutidos
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)

- Semivertical remote cabinet ready to connect to condensing unit or refrigeration plant with optimized capacity and visibility of the product
- CRPS Model: Manual night blind and and inferior exposition deck Perspex
- CRPG Model: Sliding double glass doors with aluminum profiling in black colour. They ensure energy savings in comparison with equivalent open cabinet
- Interior standard in RAL 9003 epoxy
- High customization possibilities. As standard: plinth in colour RAL 9005, inferior and superior decorative stripe choose from available colours
- Ventilated evaporator EPOXY painted with anticorrosive coating
- Adjustable shelves in height and angle, with 40 mm price holders included
- Natural defrost of evaporator
- Electromechanic fans
- Electronic control
- 24v LED lighting on superior part 4000k colour
- Pipe outlet: possibility by bottom, top or backrest
- Product temperature, according to EN-ISO-23953:
M1: -1°+5°C, suitable for meat
M2: -1°+7°C , suitable for dairy products, delis andsausages
- Climatic class 3 (25°C, 60 H.R)







CRPG15333 25

Puertas correderas de serie
Paragolpes, costado parámico y decoración total lacado, opcionales
Sliding doors as standard
With optional bumper, panoramic sides and total lacquered front



CRPS15333 25

Paragolpes, costado parámico y decoración total lacado, opcionales
With optional bumper, panoramic sides and total lacquered front

Modelo ***Model***	Exterior lacado *Lacquered exterior*	Costado lacado Panorámico *Lacquered side Panoramic*	Kit ventiladores electronicos *Kit electronic ventilators*	Paragolpes tubo inox (€ /m) *Stainless steel bumper (€ /m)*	Tope estante metacrilato *Methacrylate shelf stop*	Iluminación LED x nivel estantes *LED Lighting x shelf line*
12						
18						
25						
37						

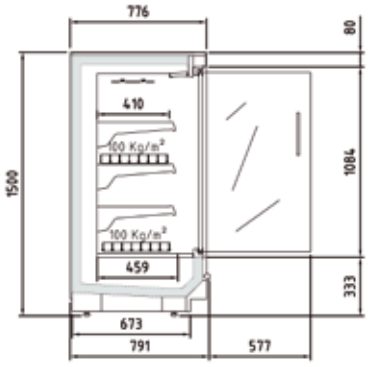
KIT costados panorámicos no incluidos en precio
Panoramic sides KIT not included in price


CRP-153

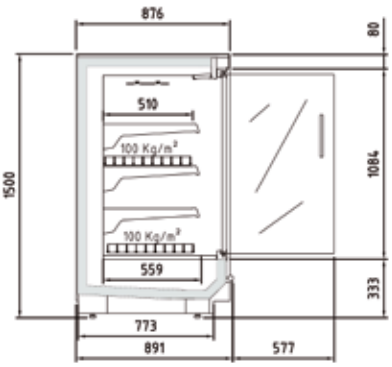

CRP-154


CRP-155

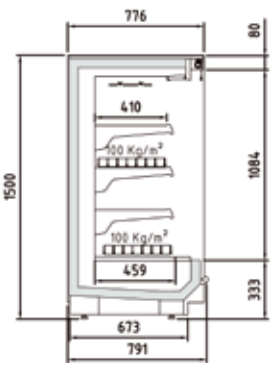
PVP OPCIONALES solo para integrar en vitrinas durante su fabricación - *OPTIONAL PRICES ONLY to integrate into showcases for manufacturing*



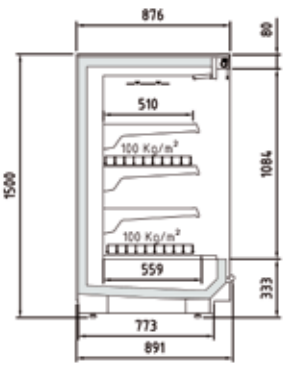
CRMG15133 12 M	3.985 €
CRMG15133 18 M	5.372 €
CRMG15133 25 M	6.382 €
CRMG15133 37 M	8.581 €



CRMG15333 12 M	4.055 €
CRMG15333 18 M	5.518 €
CRMG15333 25 M	6.499 €
CRMG15333 37 M	8.781 €



CRMS15133 12 M	3.326 €
CRMS15133 18 M	4.300 €
CRMS15133 25 M	4.930 €
CRMS15133 37 M	6.715 €



CRMS15333 12 M	3.412 €
CRMS15333 18 M	4.412 €
CRMS15333 25 M	5.062 €
CRMS15333 37 M	6.868 €

Modelo Model	Longitud (sin costados) Length (without sides)	Área estantes refrigerados m² Refrigerated shelf area m²	Superficie total exposicion (TDA) Total display area (TDA)	Volumen neto (L) Net volume (L)	Estantes Shelves (uds)	Puertas Doors (uds)
CRMG15133 12 M	1250	2,11	1,11	525	3	2
CRMG15133 18 M	1875	3,16	1,72	768	6	3
CRMG15133 25 M	2500	4,22	2,29	1050	6	4
CRMG15133 37 M	3750	6,33	3,43	1575	9	6
CRMG15333 12 M	1250	2,61	1,14	65--3	3	2
CRMG15333 18 M	1875	3,91	1,73	980	6	3
CRMG15333 25 M	2500	5,22	2,57	1307	6	4
CRMG15333 37 M	3750	7,83	3,43	1884	9	6
CRMS15133 12 M	1250	2,11	1,32	525	3	-
CRMS15133 18 M	1875	3,16	1,97	768	6	-
CRMS15133 25 M	2500	4,22	2,63	1050	6	-
CRMS15133 37 M	3750	6,33	3,95	1575	9	-
CRMS15333 12 M	1250	2,61	1,32	653	3	-
CRMS15333 18 M	1875	3,91	1,97	980	6	-
CRMS15333 25 M	2500	5,22	2,63	1307	6	-
CRMS15333 37 M	3750	7,83	3,95	1884	9	-

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Mueble vertical de altura reducida para adaptarse a las características interiores del recinto,para conectar a unidad motocondensadora o central frigorífica con capacidad y visibilidad optimizada del producto
- Estándar interior en epoxi RAL 9003
- Gran posibilidad de personalización. Estándar: base inferior en RAL 9005, franja superior e inferior en chapa a elegir de colores disponibles
- Evaporador ventilado pintado en EPOXI con recubrimiento anticorrosión
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Desescarche natural del evaporador
- Ventiladores electromecánicos
- Control electrónico
- Iluminación LED 24v 4000k en visera y montantes (modelos RMG)
- Salida de tuberías: posibilidad por parte inferior, superior o trasera
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
  M1:-1°+5°C, apropiado para carnes.
  M2:-1°+7°C, apropiado para lácteos, delis y embutidos
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

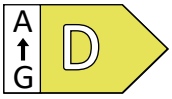
- *Vertical remote cabinet of reduced height ready to adapt to the interior features of the enclosure, to connect to condensing unit or refrigeration plant with optimized capacity and visibility of the product*
- *Interior standard in RAL 9003 epoxy*
- *High customization possibilities. As standard: plinth in colour RAL 9005, inferior and superior decorative stripe choose from available colours*
- *Ventilated evaporator EPOXY painted with anticorrosive coating*
- *Adjustable shelves in height and angle, with 40 mm price holders included*
- *Natural defrost of evaporator*
- *Electromechanic fans*
- *Electronic control*
- *24v LED lighting on vertical frame and superior 4000k colour (RMG Models)*
- *Pipe outlet: possibility by bottom, top or backrest*
- *Product temperature, according to EN-ISO-23953:*
  M1: -1°+5°C, suitable for meat
  M2: -1°+7°C , suitable for dairy products, delis and sausages
- *Climatic class 3 (25°C, 60 H.R)*

LEDs 3000K

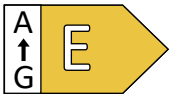
LEDs 4000K

LEDs

CRPG



CRPS

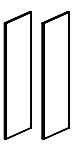




CRMG15333 25

Paragolpes opcionales
Bumper as optional

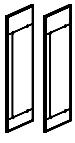
KIT costados panorámicos no incluidos en precio
Panoramic sides KIT not included in price



CIEGO - *BLIND*

CRM 151
CRM 153

espejo incluidos- *mirror included*

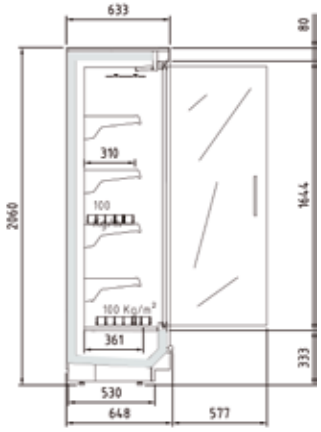


VISION

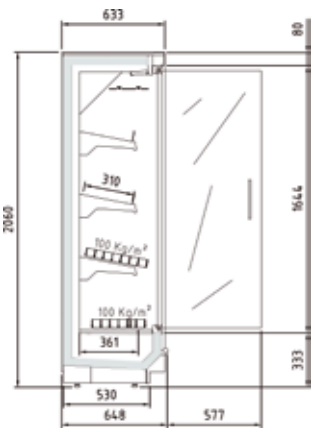
CRM 151
CRM 153

Modelo ***Model***	Exterior lacado *Lacquered exterior*	Costado lacado Ciego / Visión *Lacquered side Blind / Vision*	Kit ventiladores electronicos *Kit electronic ventilators*	Paragolpes tubo inox (€ /m) *Stainless steel bumper (€ /m)*	Tope estante metacrilato *Methacrylate shelf stop*	Iluminación LED x nivel estantes *LED Lighting x shelf line*
12						
18						
25						
37						

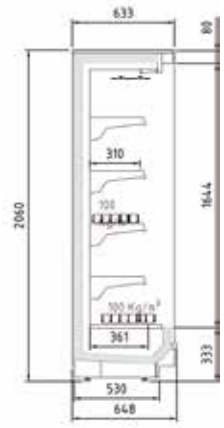
PVP OPCIONALES solo para integrar en vitrinas durante su fabricación - *OPTIONAL PRICES ONLY to integrate into showcases for manufacturing*



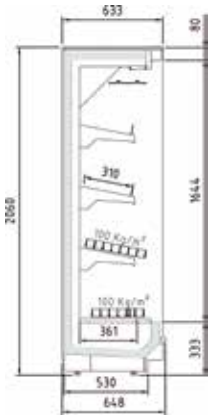
CRMG20033 12 M	4.172 €
CRMG20033 18 M	5.515 €
CRMG20033 25 M	6.981 €
CRMG20033 37 M	9.551 €



CRMG20033 12H1	4.122 €
CRMG20033 18H1	5.611 €
CRMG20033 25H1	7.106 €
CRMG20033 37H1	9.638 €



CRMS20033 12 M	3.821 €
CRMS20033 18 M	4.964 €
CRMS20033 25 M	5.896 €
CRMS20033 37 M	7.930 €



CRMS20033 12H1	3.710 €
CRMS20033 18H1	5.050 €
CRMS20033 25H1	6.002 €
CRMS20033 37H1	8.001 €

Modelo Model	Longitud (sin costados) Length (without sides)	Área estantes refrigerados m2 Refrigerated shelf area m2	Superficie total exposicion (TDA) Total display area (TDA)	Volumen neto (L) Net volume (L)	Estantes Shelves	Puertas Doors
CRMG20033 12 M	1250	2,62	1,76	700	4	2
CRMG20033 18 M	1875	3,94	2,64	1050	8	3
CRMG20033 25 M	2500	5,25	3,52	1400	8	4
CRMG20033 37 M	3750	7,87	5,60	2100	12	6
CRMG20033 12 H1	1250	2,11	1,74	683	3	2
CRMG20033 18 H1	1875	3,17	2,61	1025	6	3
CRMG20033 25 H1	2500	4,22	3,47	1366	6	4
CRMG20033 37 H1	3750	6,33	5,52	2049	9	6
CRMS20033 12 M	1250	2,62	1,97	700	4	-
CRMS20033 18 M	1875	3,94	2,96	1050	8	-
CRMS20033 25 M	2500	5,25	3,94	1400	8	-
CRMS20033 37 M	3750	7,87	5,91	2100	12	-
CRMS20033 12 H1	1250	3,14	1,67	751	3	-
CRMS20033 18 H1	1875	4,70	3,17	1127	6	-
CRMS20033 25 H1	2500	6,27	4,22	1503	6	-
CRMS20033 37 H1	3750	9,41	6,33	2254	9	-

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

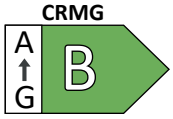
- Mueble vertical para conectar a unidad motocondensadora o central frigorífica con capacidad y visibilidad optimizada del producto
- Modelo CRMS: cortina de noche manual y frente cuba inferior de metacrilato
- Modelo CRMG: puertas abatibles sin marco, frontal completo de cristal con serigrafía reducida, apertura máxima 93° y bloqueo de apertura manual. Autocierre con barra de torsión de gran durabilidad
- Exterior en color negro RAL 9005, franja superior e inferior en chapa a elegir entre los colores disponibles
- Interior en chapa de acero acabado EPOXI blanco RAL-9003 (negro RAL-9005 al mismo precio)
- Costados, no incluidos en el precio (30 mm x UD)
- Estantes regulables en altura e inclinación, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Iluminación LED 24v 4000k (CRMS en visera y CRMG en visera y montante vertical)
- El paragolpes de tubo opcional en todos los modelos (no incluido de serie)
- Ventiladores electromecánicos, opcional electrónicos
- Evaporador ventilado con recubrimiento anticorrosión acabado epoxi
- Desescarche natural del evaporador
- Se recomienda canalizar el agua de descarche hasta acometida de aguas.
- Desagüe con sifón 40mm de diámetro
- Salida de tuberías: posibilidad por parte inferior, superior o trasera
- Control electrónico con sonda de ambiente y descarche
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
  M1:-1°+5°C, apropiado para carnes.
  M2:-1°+7°C, apropiado para lácteos, delis y embutidos

- Vertical remote cabinet to connect to a motor-condenser unit or refrigeration unit with optimized capacity and visibility of the product
- CRMS model: manual night blind and lower methacrylate tank front
- CRMG model: Frameless hinged doors, full glass front with reduced screen printing, maximum opening 93° and manual opening lock. Durable torsion bar self-closing
- Exterior in black RAL 9005, upper and lower strip in metal, from the available colors
- Interior in white EPOXY RAL-9003 finished sheet steel (black RAL-9005 same price)
- Sides, not included in the price (30 mm each)
- Shelves adjustable in height and inclination, with 40 mm price holder included
- LED lighting 24v 4000k (CRMS horizontal and CRMG on vertical frame)
- The optional tube bumper on all models (not included as standard)
- Electromechanical fans, optional electronic
- Ventilated evaporator with epoxy finish anti-corrosion coating
- Natural defrost of the evaporator
- The water defrost outlet must be channeled to the water connection.
- Drain with 40mm diameter siphon
- Pipe outlet: possibility from bottom, top or rear
- Electronic control with room probe and defrost
- Climate class 3 (25-° C, 60 H.R)
- Product temperature, according to EN-ISO-23953:
M1: -1° + 5° C, suitable for meats.
M2: -1° + 7° C, suitable for dairy products, delis and cold cuts

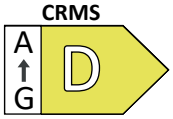


CRMG20033 18 M
paragolpes opcional
Bumpers as extra

CRMG



CRMS



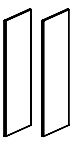




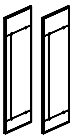




CRMS20033 25 M paragolpes opcional
Bumpers as extra

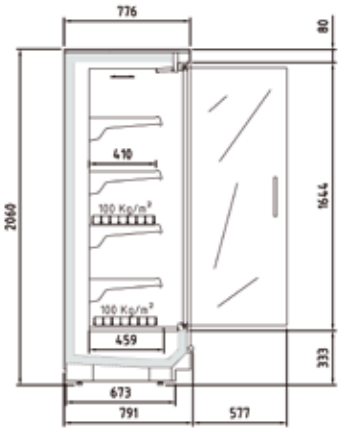


CIEGO - *BLIND*
LC20033
espejo incluidos- *mirror included*

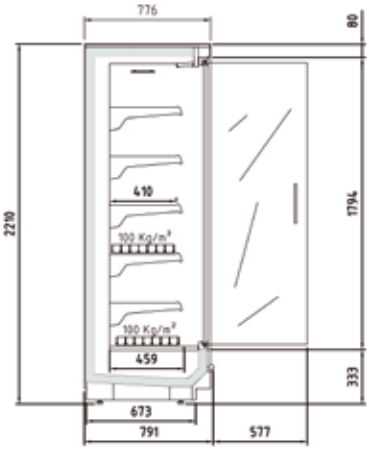


VISION
LV20033

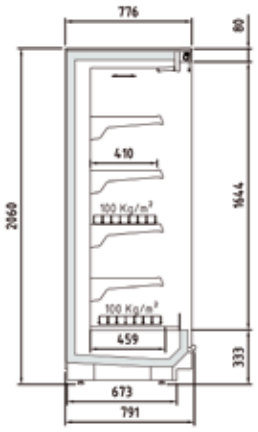
Modelo ***Model***	Exterior lacado *Lacquered exterior*	Lacado costado Ciego / Visión *Lacquered side Blind / Vision*	Lacado costado Panorámico *Lacquered side Panoramic*	Kit ventiladores electronicos *Kit electronic ventilators*	Kit espejo superior *Top kit mirror*	Paragolpes tubo inox (€ /m) *Stainless steel bumper (€ /m)*	Tope estante metacrilato *Methacrylate shelf stop*	Iluminación LED x nivel estantes *LED Lighting x shelf line*
12								
18								
25								
37								



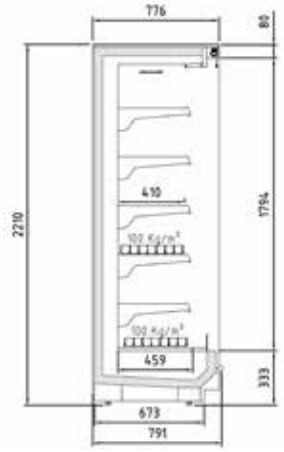
CRMG20133 12 M	4.054 €
CRMG20133 18 M	5.515 €
CRMG20133 25 M	6.981 €
CRMG20133 37 M	9.551 €



CRMG22133 12 M	4.261 €
CRMG22133 18 M	5.804 €
CRMG22133 25 M	7.353 €
CRMG22133 37 M	10.120 €



CRMS20133 12 M	3.384 €
CRMS20133 18 M	4.415 €
CRMS20133 25 M	5.062 €
CRMS20133 37 M	6.895 €



CRMS22133 12 M	3.551 €
CRMS22133 18 M	4.636 €
CRMS22133 25 M	5.323 €
CRMS22133 37 M	7.292 €

Modelo Model	Longitud (sin costados) Length (without sides)	Área estantes refrigerados m2 Refrigerated shelf area m2	Superficie total exposicion (TDA) Total display area (TDA)	Volumen neto (L) Net volume (L)	Estantes Shelves	Puertas Doors
CRMG20133 12 M	1250	2,62	1,76	700	4	2
CRMG20133 18 M	1875	3,94	2,64	1050	8	3
CRMG20133 25 M	2500	5,25	3,52	1400	8	4
CRMG20133 37 M	3750	7,87	5,60	2100	12	6
CRMG22133 12 M	1250	2,11	1,90	683	5	2
CRMG22133 18 M	1875	3,17	2,86	1025	10	3
CRMG22133 25 M	2500	4,22	3,81	1366	10	4
CRMG22133 37 M	3750	6,33	6,05	2049	15	6
CRMS20133 12 M	1250	2,62	1,97	700	4	-
CRMS20133 18 M	1875	3,94	2,96	1050	8	-
CRMS20133 25 M	2500	5,25	3,94	1400	8	-
CRMS20133 37 M	3750	7,87	5,91	2100	12	-
CRMS22133 12 M	1250	3,14	2,16	751	5	-
CRMS22133 18 M	1875	4,70	3,24	1127	10	-
CRMS22133 25 M	2500	6,27	4,32	1503	10	-
CRMS22133 37 M	3750	9,41	6,48	2254	15	-

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

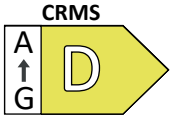
- Mueble vertical para conectar a unidad motocondensadora o central frigorífica con capacidad y visibilidad optimizada del producto
- Modelo CRMS: cortina de noche manual y frente cuba inferior de metacrilato
- Modelo CRMG: puertas abatibles sin marco, frontal completo de cristal con serigrafía reducida, apertura máxima 93° y bloqueo de apertura manual. Autocierre con barra de torsión de gran durabilidad- Exterior en color negro RAL 9005, franja superior e inferior en chapa a elegir entre los colores disponibles
- Interior en chapa de acero acabado EPOXI blanco RAL-9003 (negro RAL-9005 al mismo precio)
- Costados, no incluidos en el precio (30 mm x UD)
- Estantes regulables en altura e inclinación, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Iluminación LED 24v 4000k (CRMS en visera y CRMG en visera y montante vertical)
- El paragolpes de tubo opcional en todos los modelos (no incluido de serie)
- Ventiladores electromecánicos, opcional electrónicos
- Evaporador ventilado con recubrimiento anticorrosión acabado epoxi
- Desescarche natural del evaporador
- Se recomienda canalizar el agua de descarche hasta acometida de aguas.
- Desagüe con sifón 40mm de diámetro
- Salida de tuberías: posibilidad por parte inferior, superior o trasera
- Control electrónico con sonda de ambiente y descarche
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
  M1:-1°+5°C, apropiado para carnes.
  M2:-1°+7°C, apropiado para lácteos, delis y embutidos

- Vertical remote cabinet to connect to a motor-condenser unit or refrigeration unit with optimized capacity and visibility of the product
- CRMS model: manual night blind and lower methacrylate tank front
- CRMG model: Frameless hinged doors, full glass front with reduced screen printing, maximum opening 93° and manual opening lock. Durable torsion bar self-closing- Exterior in black RAL 9005, upper and lower strip in metal, from the available colors
- Interior in white EPOXY RAL-9003 finished sheet steel (black RAL-9005 same price)
- Sides, not included in the price (30 mm each)
- Shelves adjustable in height and inclination, with 40 mm price holder included
- LED lighting 24v 4000k (CRMS horizontal and CRMG on vertical frame)
- The optional tube bumper on all models (not included as standard)
- Electromechanical fans, optional electronic
- Ventilated evaporator with epoxy finish anti-corrosion coating
- Natural defrost of the evaporator
- The water defrost outlet must be channeled to the water connection.
- Drain with 40mm diameter siphon
- Pipe outlet: possibility from bottom, top or rear
- Electronic control with room probe and defrost
- Climate class 3 (25-° C, 60 H.R)
- Product temperature, according to EN-ISO-23953:
M1: -1° + 5° C, suitable for meats.
M2: -1° + 7° C, suitable for dairy products, delis and cold cuts

CRMG



CRMS











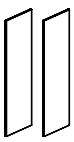
CRMS20133 25 M1

Costados VISION
Decoración y paragolpes, opcionales
VISION design sides
Bumper and decoration as optionals



CRMG20133 18 M1-M2

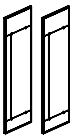
Puertas transparentes, paragolpes y decoración, opcionales
Transparent doors, bumper and decoration as optionals



CIEGO - *BLIND*

LC20133
LC22133

espejo incluidos- *mirror included*



VISION

LV20133
LV22133

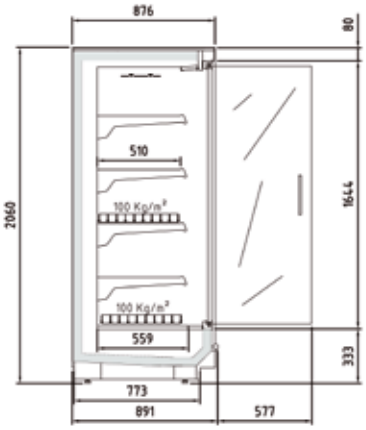


PANORAMIC

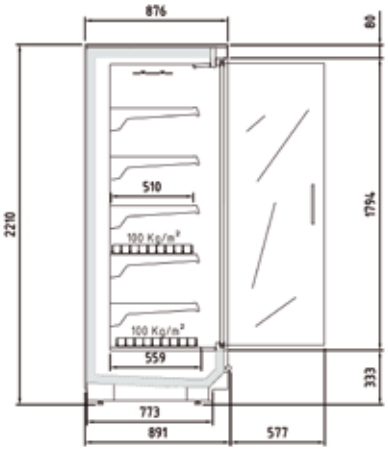
LP20133
LP22133

Modelo ***Model***	Exterior lacado *Lacquered exterior*	Lacado costado Ciego / Visión *Lacquered side Blind / Vision*	Lacado costado Panorámico *Lacquered side Panoramic*	Kit ventiladores electronicos *Kit electronic ventilators*	Kit espejo superior *Top kit mirror*	Paragolpes tubo inox (€ /m) *Stainless steel bumper (€ /m)*	Tope estante metacrilato *Methacrylate shelf stop*	Iluminación LED x nivel estantes *LED Lighting x shelf line*
12								
18								
25								
37								

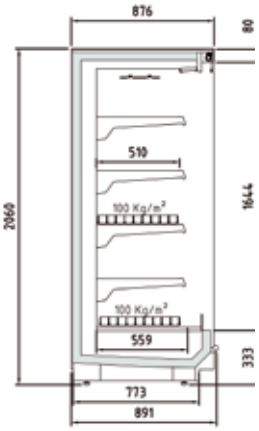
PVP OPCIONALES solo para integrar en vitrinas durante su fabricación - *OPTIONAL PRICES ONLY to integrate into showcases for manufacturing*



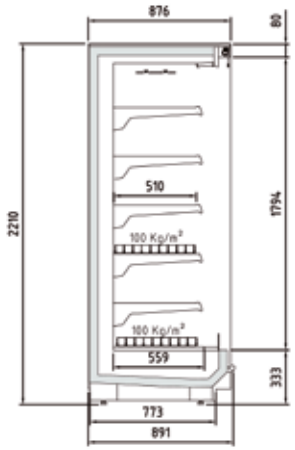
CRMG20333 12 M1	4.124 €
CRMG20333 18 M1	5.665 €
CRMG20333 25 M1	7.108 €
CRMG20333 37 M1	9.774 €



CRMG22333 12 M1	4.336 €
CRMG22333 18 M1	5.962 €
CRMG22333 25 M1	7.490 €
CRMG22333 37 M1	10.308 €



CRMS20333 12 M1	3.470 €
CRMS20333 18 M1	4.529 €
CRMS20333 25 M1	5.197 €
CRMS20333 37 M1	7.051 €



CRMS22333 12 M1	3.612 €
CRMS22333 18 M1	4.720 €
CRMS22333 25 M1	5.420 €
CRMS22333 37 M1	7.362 €

Modelo Model	Longitud (sin costados) Length (without sides)	Área estantes refrigerados m2 Refrigerated shelf area m2	Superficie total exposicion (TDA) Total display area (TDA)	Volumen neto (L) Net volume (L)	Estantes Shelves	Puertas Doors
CRMG20333 12 M	1250	3,25	1,74	871	4	2
CRMG20333 18 M	1875	4,87	2,61	1306	8	3
CRMG20333 25 M	2500	6,50	3,47	1742	8	4
CRMG20333 37 M	3750	9,75	5,52	2612	12	6
CRMG22333 12 M	1250	3,89	1,90	935	5	2
CRMG22333 18 M	1875	5,83	2,86	1402	10	3
CRMG22333 25 M	2500	7,77	3,81	1869	10	4
CRMG22333 37 M	3750	11,66	6,05	2804	15	6
CRMS20333 12 M	1250	3,25	1,97	871	4	-
CRMS20333 18 M	1875	4,87	2,96	1306	8	-
CRMS20333 25 M	2500	6,50	3,94	1742	8	-
CRMS20333 37 M	3750	9,75	5,91	2612	12	-
CRMS22333 12 M	1250	3,89	2,16	935	5	-
CRMS22333 18 M	1875	5,83	3,24	1402	10	-
CRMS22333 25 M	2500	7,77	4,32	1869	10	-
CRMS22333 37 M	3750	11,66	6,48	2804	15	-

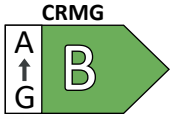
características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

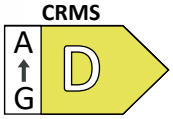
- Mueble vertical para conectar a unidad motocondensadora o central frigorífica con capacidad y visibilidad optimizada del producto
- Modelo CRMS: cortina de noche manual y frente cuba inferior de metacrilato
- Modelo CRMG: puertas abatibles sin marco, frontal completo de cristal con serigrafía reducida, apertura máxima 93° y bloqueo de apertura manual. Autocierre con barra de torsión de gran durabilidad- Exterior en color negro RAL 9005, franja superior e inferior en chapa a elegir entre los colores disponibles
- Interior en chapa de acero acabado EPOXI blanco RAL-9003 (negro RAL-9005 al mismo precio)
- Costados, no incluidos en el precio (30 mm x UD)
- Estantes regulables en altura e inclinación, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Iluminación LED 24v 4000k (CRMS en visera y CRMG en visera y montante vertical)
- El paragolpes de tubo opcional en todos los modelos (no incluido de serie)
- Ventiladores electromecánicos, opcional electrónicos
- Evaporador ventilado con recubrimiento anticorrosión acabado epoxi
- Desescarche natural del evaporador
- Se recomienda canalizar el agua de descarche hasta acometida de aguas.
- Desagüe con sifón 40mm de diámetro
- Salida de tuberías: posibilidad por parte inferior, superior o trasera
- Control electrónico con sonda de ambiente y descarche
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
  M1:-1°+5°C, apropiado para carnes.
  M2:-1°+7°C, apropiado para lácteos, delis y embutidos

- Vertical remote cabinet to connect to a motor-condenser unit or refrigeration unit with optimized capacity and visibility of the product
- CRMS model: manual night blind and lower methacrylate tank front
- CRMG model: Frameless hinged doors, full glass front with reduced screen printing, maximum opening 93° and manual opening lock. Durable torsion bar self-closing- Exterior in black RAL 9005, upper and lower strip in metal, from the available colors
- Interior in white EPOXY RAL-9003 finished sheet steel (black RAL-9005 same price)
- Sides, not included in the price (30 mm each)
- Shelves adjustable in height and inclination, with 40 mm price holder included
- LED lighting 24v 4000k (CRMS horizontal and CRMG on vertical frame)
- The optional tube bumper on all models (not included as standard)
- Electromechanical fans, optional electronic
- Ventilated evaporator with epoxy finish anti-corrosion coating
- Natural defrost of the evaporator
- The water defrost outlet must be channeled to the water connection.
- Drain with 40mm diameter siphon
- Pipe outlet: possibility from bottom, top or rear
- Electronic control with room probe and defrost
- Climate class 3 (25-° C, 60 H.R)
- Product temperature, according to EN-ISO-23953:
M1: -1° + 5° C, suitable for meats.
M2: -1° + 7° C, suitable for dairy products, delis and cold cuts

CRMG



CRMS







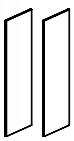




CRMG22333 37
Costados VISION
Decoración y paragolpes, opcionales
VISION design sides
Bumper and decoration as optionals



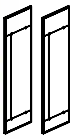
CRMS20333 37
Paragolpes y decoracion, opcionales
Bumper and decoration as optionals



CIEGO - *BLIND*

LC20333
LCI22333

espejo incluidos- *mirror included*



VISION

LV20333
LV22333

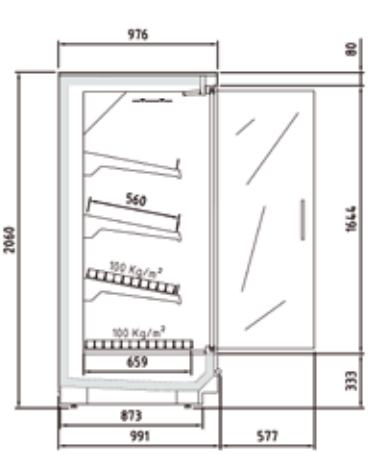


PANORAMIC

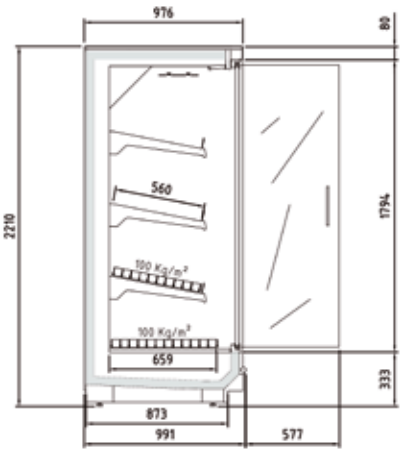
LP20333
LPI22333

Modelo ***Model***	Exterior lacado *Lacquered exterior*	Lacado costado Ciego / Visión *Lacquered side Blind / Vision*	Lacado costado Panorámico *Lacquered side Panoramic*	Kit ventiladores electronicos *Kit electronic ventilators*	Kit espejo superior *Top kit mirror*	Paragolpes tubo inox (€ /m) *Stainless steel bumper (€ /m)*	Tope estante metacrilato *Methacrylate shelf stop*	Iluminación LED x nivel estantes *LED Lighting x shelf line*
12								
18								
25								
37								

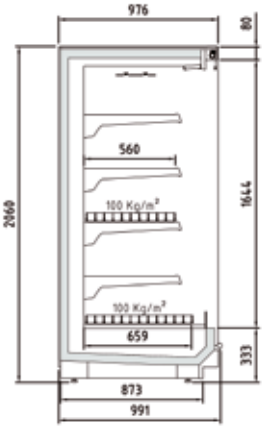
PVP OPCIONALES solo para integrar en vitrinas durante su fabricación - *OPTIONAL PRICES ONLY to integrate into showcases for manufacturing*



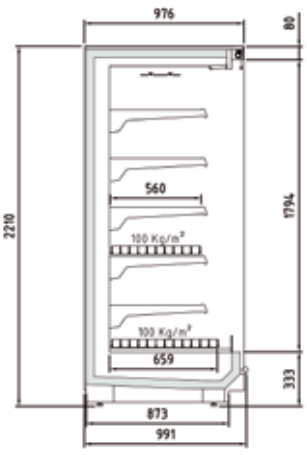
CRMG20433 12 M	4.265 €
CRMG20433 18 M	5.863 €
CRMG20433 25 M	7.361 €
CRMG20433 37 M	10.129 €



CRMG22433 12 M	4.485 €
CRMG22433 18 M	6.144 €
CRMG22433 25 M	7.758 €
CRMG22433 37 M	10.683 €



CRMS20433 12 M	3.658 €
CRMS20433 18 M	4.696 €
CRMS20433 25 M	5.456 €
CRMS20433 37 M	7.409 €



CRMS22433 12 M	3.826 €
CRMS22433 18 M	4.916 €
CRMS22433 25 M	5.718 €
CRMS22433 37 M	7.771 €

Modelo Model	Longitud (sin costados) Length (without sides)	Área estantes refrigerados m2 Refrigerated shelf area m2	Superficie total exposicion (TDA) Total display area (TDA)	Volumen neto (L) Net volume (L)	Estantes Shelves	Puertas Doors
CRMG20433 12 M	1250	3,62	1,79	956	4	2
CRMG20433 18 M	1875	5,44	2,69	1434	8	3
CRMG20433 25 M	2500	7,25	3,58	1912	8	4
CRMG20433 37 M	3750	10,87	5,7	2869	12	6
CRMG22433 12 M	1250	4,32	1,96	1026	5	2
CRMG22433 18 M	1875	6,49	2,94	1539	10	3
CRMG22433 25 M	2500	8,65	3,92	2052	10	4
CRMG22433 37 M	3750	12,97	6,23	3079	15	6
CRMS20433 12 M	1250	3,62	2,03	956	4	-
CRMS20433 18 M	1875	5,44	3,05	1434	8	-
CRMS20433 25 M	2500	7,25	4,07	1912	8	-
CRMS20433 37 M	3750	10,87	6,1	2869	12	-
CRMS22433 12 M	1250	4,32	2,22	1026	5	-
CRMS22433 18 M	1875	6,49	3,33	1539	10	-
CRMS22433 25 M	2500	8,65	4,44	2052	10	-
CRMS22433 37 M	3750	12,97	6,66	3079	15	-

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

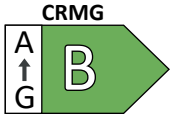
we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Mueble vertical para conectar a unidad motocondensadora o central frigorífica con capacidad y visibilidad optimizada del producto
- Modelo CRMS: cortina de noche manual y frente cuba inferior de metacrilato
- Modelo CRMG: puertas abatibles sin marco, frontal completo de cristal con serigrafía reducida, apertura máxima 93° y bloqueo de apertura manual. Autocierre con barra de torsión de gran durabilidad- Exterior en color negro RAL 9005, franja superior e inferior en chapa a elegir entre los colores disponibles
- Interior en chapa de acero acabado EPOXI blanco RAL-9003 (negro RAL-9005 al mismo precio)
- Costados, no incluidos en el precio (30 mm x UD)
- Estantes regulables en altura e inclinación, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Iluminación LED 24v 4000k
- El paragolpes de tubo opcional en todos los modelos (no incluido de serie)
- Ventiladores electromecánicos, opcional electrónicos
- Evaporador ventilado con recubrimiento anticorrosión acabado epoxi
- Desescarche natural del evaporador
- Se recomienda canalizar el agua de descarche hasta acometida de aguas.
- Desagüe con sifón 40mm de diámetro
- Salida de tuberías: posibilidad por parte inferior, superior o trasera
- Control electrónico con sonda de ambiente y descarche
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
  H1: +1°+10°C, apropiado para frutas y verduras.

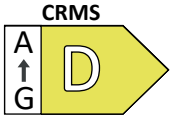
- Vertical remote cabinet to connect to a motor-condenser unit or refrigeration unit with optimized capacity and visibility of the product
- CRMS model: manual night blind and lower methacrylate tank front
- CRMG model: Frameless hinged doors, full glass front with reduced screen printing, maximum opening 93° and manual opening lock. Durable torsion bar self-closing- Exterior in black RAL 9005, upper and lower strip in metal, from the available colors
- Interior in white EPOXY RAL-9003 finished sheet steel (black RAL-9005 same price)
- Sides, not included in the price (30 mm each)
- Shelves adjustable in height and inclination, with 40 mm price holder included
- LED lighting 24v 4000k
- SS optional bumper (not included as standard)
- Electromechanical fans, optional electronic
- Evaporator with epoxy finish anti-corrosion coating
- Natural defrost of the evaporator
- The water defrost outlet must be channeled to the water connection.
- Drain with 40mm diameter siphon
- Pipe outlet: possibility from bottom, top or rear
- Electronic control with room probe and defrost
- Climate class 3 (25-° C, 60 H.R)
- Product temperature, according to EN-ISO-23953:
H1: + 1° + 10° C, suitable for fruits and vegetables.



CRMG



CRMS





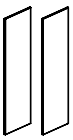




RMG20433 37
Costados panorámicos
Paragolpes de tubo en acero inoxidable
Panoramic sides
Stainless steel bumper tube



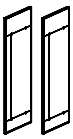
RMS20433 37 Costados ciegos + espejo
Blind sides + mirror



CIEGO - *BLIND*

LC20433
LCI22433

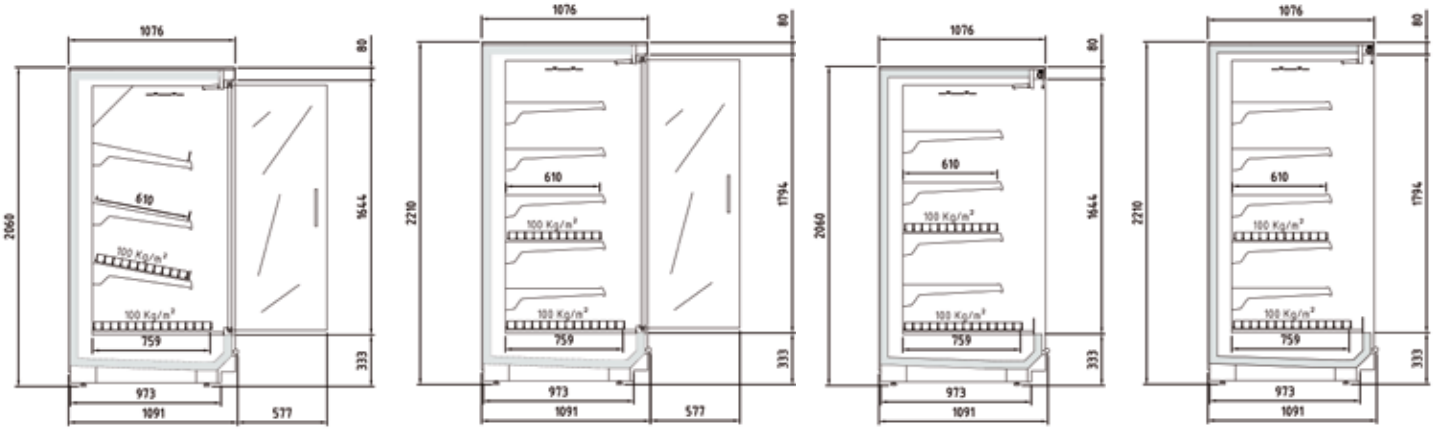
espejo incluidos- *mirror included*



VISION

LV20433
LV22433

Modelo ***Model***	Exterior lacado *Lacquered exterior*	Lacado costado Ciego / Visión *Lacquered side Blind / Vision*	Lacado costado Panorámico *Lacquered side Panoramic*	Kit ventiladores electronicos *Kit electronic ventilators*	Kit espejo superior *Top kit mirror*	Paragolpes tubo inox (€ /m) *Stainless steel bumper (€ /m)*	Tope estante metacrilato *Methacrylate shelf stop*	Iluminación LED x nivel estantes *LED Lighting x shelf line*
12								
18								
25								
37								



CRMG20533 12 M	4.406 €
CRMG20533 18 M	6.059 €
CRMG20533 25 M	7.616 €
CRMG20533 37 M	10.484 €

CRMG22533 12 M	4.634 €
CRMG22533 18 M	6.328 €
CRMG22533 25 M	8.028 €
CRMG22533 37 M	11.059 €

CRMS20533 12 M	3.847 €
CRMS20533 18 M	4.863 €
CRMS20533 25 M	5.715 €
CRMS20533 37 M	7.766 €

CRMS22533 12 M	4.039 €
CRMS22533 18 M	5.112 €
CRMS22533 25 M	6.016 €
CRMS22533 37 M	8.183 €

Modelo Model	Longitud (sin costados) Length (without sides)	Área estantes refrigerados m2 Refrigerated shelf area m2	Superficie total exposicion (TDA) Total display area (TDA)	Volumen neto (L) Net volume (L)	Estantes Shelves	Puertas Doors
CRMG20533 12 M	1250	4	1,85	1042	4	2
CRMG20533 18 M	1875	6	2,77	1562	8	3
CRMG20533 25 M	2500	8	3,7	2083	8	4
CRMG20533 37 M	3750	12	5,88	3125	12	6
CRMG22533 12 M	1250	4,76	2,02	1118	5	2
CRMG22533 18 M	1875	7,14	3,03	1677	10	3
CRMG22533 25 M	2500	9,52	4,03	2236	10	4
CRMG22533 37 M	3750	14,28	6,41	3353	15	6
CRMS20533 12 M	1250	4	2,1	1042	4	-
CRMS20533 18 M	1875	6	3,14	1562	8	-
CRMS20533 25 M	2500	8	4,19	2083	8	-
CRMS20533 37 M	3750	12	6,29	3125	12	-
CRMS22533 12 M	1250	4,76	2,28	1026	5	-
CRMS22533 18 M	1875	7,14	3,43	1539	10	-
CRMS22533 25 M	2500	9,52	4,57	2052	10	-
CRMS22533 37 M	3750	14,28	6,85	3079	15	-

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

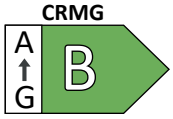
we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Mueble vertical para conectar a unidad motocondensadora o central frigorífica con capacidad y visibilidad optimizada del producto
- Modelo CRMS: cortina de noche manual y frente cuba inferior de metacrilato
- Modelo CRMG: puertas abatibles sin marco, frontal completo de cristal con serigrafía reducida, apertura máxima 93° y bloqueo de apertura manual. Autocierre con barra de torsión de gran durabilidad- Exterior en color negro RAL 9005, franja superior e inferior en chapa a elegir entre los colores disponibles
- Interior en chapa de acero acabado EPOXI blanco RAL-9003 (negro RAL-9005 al mismo precio)
- Costados, no incluidos en el precio (30 mm x UD)
- Estantes regulables en altura e inclinación, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Iluminación LED 24v 4000k
- El paragolpes de tubo opcional en todos los modelos (no incluido de serie)
- Ventiladores electromecánicos, opcional electrónicos
- Evaporador ventilado con recubrimiento anticorrosión acabado epoxi
- Desescarche natural del evaporador
- Se recomienda canalizar el agua de descarche hasta acometida de aguas.
- Desagüe con sifón 40mm de diámetro
- Salida de tuberías: posibilidad por parte inferior, superior o trasera
- Control electrónico con sonda de ambiente y descarche
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
  H1: +1°+10°C, apropiado para frutas y verduras.

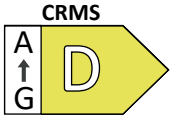
- *Vertical remote cabinet to connect to a motor-condenser unit or refrigeration unit with optimized capacity and visibility of the product*
- *CRMS model: manual night blind and lower methacrylate tank front*
- *CRMG model: Frameless hinged doors, full glass front with reduced screen printing, maximum opening 93° and manual opening lock. Durable torsion bar self-closing- Exterior in black RAL 9005, upper and lower strip in metal, from the available colors*
- *Interior in white EPOXY RAL-9003 finished sheet steel (black RAL-9005 same price)*
- *Sides, not included in the price (30 mm each)*
- *Shelves adjustable in height and inclination, with 40 mm price holder included*
- *LED lighting 24v 4000k*
- *SS optional bumper (not included as standard)*
- *Electromechanical fans, optional electronic*
- *Ventilated evaporator with epoxy finish anti-corrosion coating*
- *Natural defrost of the evaporator*
- *The water defrost outlet must be channeled to the water connection.*
- *Drain with 40mm diameter siphon*
- *Pipe outlet: possibility from bottom, top or rear*
- *Electronic control with room probe and defrost*
- *Climate class 3 (25-° C, 60 H.R)*
- *Product temperature, according to EN-ISO-23953:*
  H1: + 1° + 10° C, suitable for fruits and vegetables.



CRMG



CRMS





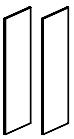




RMG20533 37
Costados panorámicos
Paragolpes de tubo en acero inoxidable
Panoramic sides
Stainless steel bumper tube



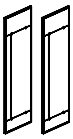
RMS20533 37 Costados ciegos + espejo
Blind sides + mirror



CIEGO - *BLIND*

LC20533
LCI22533

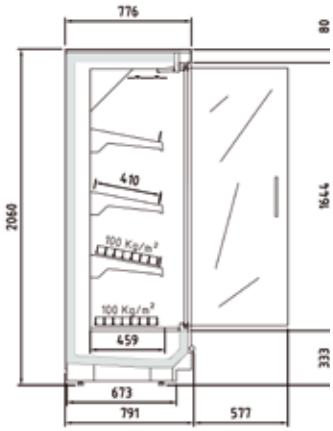
espejo incluidos- *mirror included*



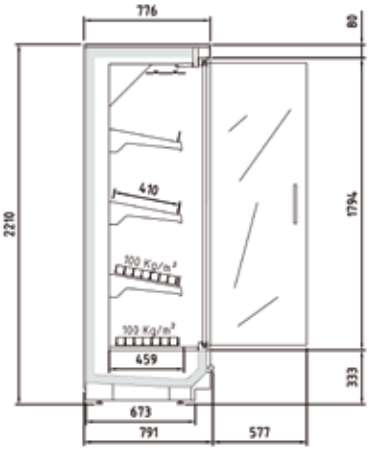
VISION

LV20533
LV22533

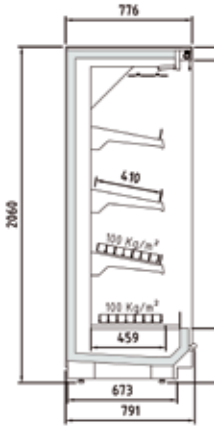
Modelo ***Model***	Exterior lacado *Lacquered exterior*	Lacado costado Ciego / Visión *Lacquered side Blind / Vision*	Lacado costado Panorámico *Lacquered side Panoramic*	Kit ventiladores electronicos *Kit electronic ventilators*	Kit espejo superior *Top kit mirror*	Paragolpes tubo inox (€ /m) *Stainless steel bumper (€ /m)*	Tope estante metacrilato *Methacrylate shelf stop*	Iluminación LED x nivel estantes *LED Lighting x shelf line*
12								
18								
25								
37								



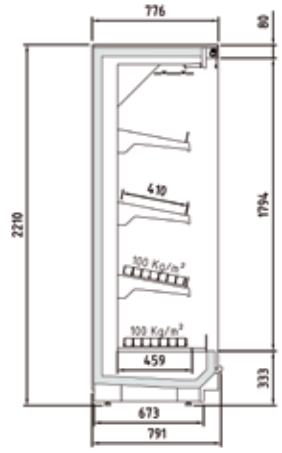
CRMG20133 12 H1	4.122 €
CRMG20133 18 H1	5.611 €
CRMG20133 25 H1	7.106 €
CRMG20133 37 H1	9.770 €



CRMG22133 12 H1	4.333 €
CRMG22133 18 H1	5.907 €
CRMG22133 25 H1	7.486 €
CRMG22133 37 H1	10.206 €



CRMS20133 12 H1	3.383 €
CRMS20133 18 H1	4.413 €
CRMS20133 25 H1	5.060 €
CRMS20133 37 H1	6.924 €



CRMS22133 12 H1	3.550 €
CRMS22133 18 H1	4.634 €
CRMS22133 25 H1	5.321 €
CRMS22133 37 H1	7.222 €

Modelo Model	Longitud (sin costados) Length (without sides)	Área estantes refrigerados m2 Refrigerated shelf area m2	Superficie total exposicion (TDA) Total display area (TDA)	Volumen neto (L) Net volume (L)	Estantes Shelves	Puertas Doors
CRMG20133 12 H1	1250	2,11	1,74	606	3	2
CRMG20133 18 H1	1875	3,17	2,61	909	6	3
CRMG20133 25 H1	2500	4,22	3,47	1213	6	4
CRMG20133 37 H1	3750	6,33	5,52	1819	9	6
CRMG22133 12 H1	1250	2,11	1,90	683	3	2
CRMG22133 18 H1	1875	3,17	2,86	1025	6	3
CRMG22133 25 H1	2500	4,22	3,81	1366	6	4
CRMG22133 37 H1	3750	6,33	6,05	2049	9	6
CRMS20133 12 H1	1250	2,11	1,97	606	3	-
CRMS20133 18 H1	1875	3,17	2,96	909	6	-
CRMS20133 25 H1	2500	4,22	3,94	1213	6	-
CRMS20133 37 H1	3750	6,33	5,91	1819	9	-
CRMS22133 12 H1	1250	2,11	2,16	683	3	-
CRMS22133 18 H1	1875	3,17	3,24	1025	6	-
CRMS22133 25 H1	2500	4,22	4,32	1366	6	-
CRMS22133 37 H1	3750	6,33	6,47	2049	9	-

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

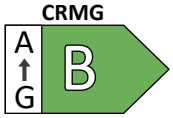
- Mueble vertical para conectar a unidad motocondensadora o central frigorífica con capacidad y visibilidad optimizada del producto
- Modelo CRMS: cortina de noche manual y frente cuba inferior de metacrilato
- Modelo CRMG: puertas abatibles sin marco, frontal completo de cristal con serigrafía reducida, apertura máxima 93° y bloqueo de apertura manual. Autocierre con barra de torsión de gran durabilidad- Exterior en color negro RAL 9005, franja superior e inferior en chapa a elegir entre los colores disponibles
- Interior en chapa de acero acabado EPOXI blanco RAL-9003 (negro RAL-9005 al mismo precio)
- Costados, no incluidos en el precio (30 mm x UD)
- Estantes regulables en altura e inclinación, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Iluminación LED 24v 4000k (CRMS en visera y CRMG en visera y montante vertical)
- El paragolpes de tubo opcional en todos los modelos (no incluido de serie)
- Ventiladores electromecánicos, opcional electrónicos
- Evaporador ventilado con recubrimiento anticorrosión acabado epoxi
- Desescarche natural del evaporador
- Se recomienda canalizar el agua de descarche hasta acometida de aguas.
- Desagüe con sifón 40mm de diámetro
- Salida de tuberías: posibilidad por parte inferior, superior o trasera
- Control electrónico con sonda de ambiente y descarche
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:

  H1: +1°+10°C, apropiado para frutas y verduras.

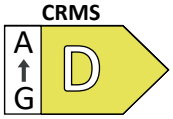
- Vertical remote cabinet to connect to a motor-condenser unit or refrigeration unit with optimized capacity and visibility of the product
- CRMS model: manual night blind and lower methacrylate tank front
- CRMG model: Frameless hinged doors, full glass front with reduced screen printing, maximum opening 93° and manual opening lock. Durable torsion bar self-closing- Exterior in black RAL 9005, upper and lower strip in metal, from the available colors
- Interior in white EPOXY RAL-9003 finished sheet steel (black RAL-9005 same price)
- Sides, not included in the price (30 mm each)
- Shelves adjustable in height and inclination, with 40 mm price holder included
- LED lighting 24v 4000k (CRMS horizontal and CRMG on vertical frame)
- The optional tube bumper on all models (not included as standard)
- Electromechanical fans, optional electronic
- Ventilated evaporator with epoxy finish anti-corrosion coating
- Natural defrost of the evaporator
- The water defrost outlet must be channeled to the water connection.
- Drain with 40mm diameter siphon
- Pipe outlet: possibility from bottom, top or rear
- Electronic control with room probe and defrost
- Climate class 3 (25-° C, 60 H.R)
- Product temperature, according to EN-ISO-23953:

H1: + 1° + 10° C, suitable for fruits and vegetables.

CRMG



CRMS





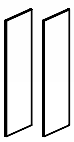






CRMG20133 18 H1

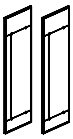
Costados CIEGOS con espejo
Paragolpes y decoracion, opcionales
BLIND with mirror design sides
Bumper and decoration as optionals



CIEGO - *BLIND*

LC20133
LC22133

espejo incluidos- *mirror included*



VISION

LV20133
LV22133



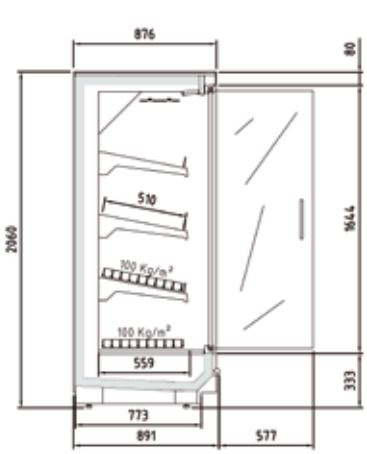
PANORAMIC

LP20133
LP22133

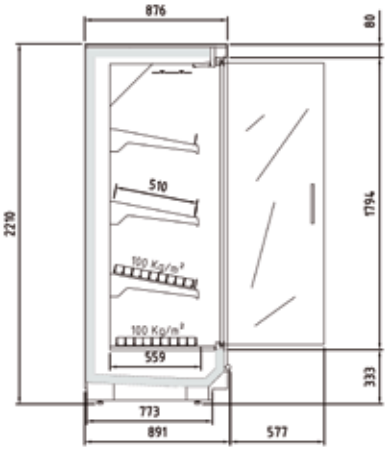
Modelo ***Model***	Exterior lacado *Lacquered exterior*	Lacado costado Ciego / Visión *Lacquered side Blind / Vision*	Lacado costado Panorámico *Lacquered side Panoramic*	Kit ventiladores electronicos *Kit electronic ventilators*	Paragolpes tubo inox (€ /m) *Stainless steel bumper (€ /m)*	Iluminación LED x nivel estantes *LED Lighting x shelf line*
12						
18						
25						
37						

KIT espejo superior y tope estante metacrilato, incluido de serie en el precio
Top KIT mirror and Methacrylate shelf stop includded in price

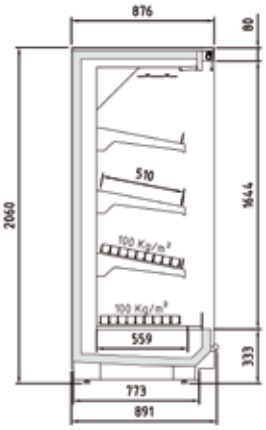
PVP OPCIONALES solo para integrar en vitrinas durante su fabricación - *OPTIONAL PRICES ONLY to integrate into showcases for manufacturing*



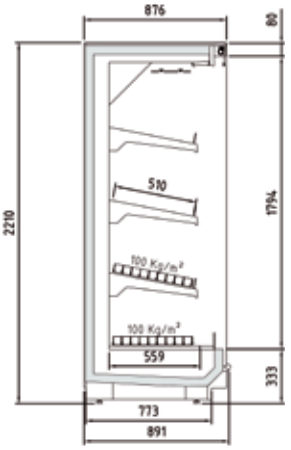
CRMG20333 12 H1	4.195 €
CRMG20333 18 H1	5.764 €
CRMG20333 25 H1	7.235 €
CRMG20333 37 H1	9.951 €



CRMG22333 12 H1	4.374 €
CRMG22333 18 H1	6.067 €
CRMG22333 25 H1	7.624 €
CRMG22333 37 H1	10.400 €



CRMS20333 12 H1	3.469 €
CRMS20333 18 H1	4.559 €
CRMS20333 25 H1	5.195 €
CRMS20333 37 H1	7.047 €



CRMS22333 12 H1	3.469 €
CRMS22333 18 H1	4.559 €
CRMS22333 25 H1	5.195 €
CRMS22333 37 H1	7.047 €

Modelo Model	Longitud (sin costados) Length (without sides)	Área estantes refrigerados m2 Refrigerated shelf area m2	Superficie total exposicion (TDA) Total display area (TDA)	Volumen neto (L) Net volume (L)	Estantes Shelves	Puertas Doors
CRMG20333 12 H1	1250	2,61	1,74	754	3	2
CRMG20333 18 H1	1875	3,92	2,61	1131	6	3
CRMG20333 25 H1	2500	5,22	3,47	1508	6	4
CRMG20333 37 H1	3750	7,83	5,53	2262	9	6
CRMG22333 12 H1	1250	2,61	1,74	754	3	2
CRMG22333 18 H1	1875	3,92	2,61	1131	6	3
CRMG22333 25 H1	2500	5,22	3,47	1508	6	4
CRMG22333 37 H1	3750	7,83	5,53	2262	9	6
CRMS20333 12 H1	1250	2,61	1,97	754	3	-
CRMS20333 18 H1	1875	3,92	2,96	1131	6	-
CRMS20333 25 H1	2500	5,22	3,95	1508	6	-
CRMS20333 37 H1	3750	7,83	5,92	2262	9	-
CRMS22333 12 H1	1250	2,61	2,16	850	3	-
CRMS22333 18 H1	1875	3,92	3,24	1275	6	-
CRMS22333 25 H1	2500	5,22	4,32	1700	6	-
CRMS22333 37 H1	3750	7,83	6,48	2549	9	-

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Mueble vertical para conectar a unidad motocondensadora o central frigorífica con capacidad y visibilidad optimizada del producto
- Modelo CRMS: cortina de noche manual y frente cuba inferior de metacrilato
- Modelo CRMG: puertas abatibles sin marco, frontal completo de cristal con serigrafía reducida, apertura máxima 93° y bloqueo de apertura manual. Autocierre con barra de torsión de gran durabilidad- Exterior en color negro RAL 9005, franja superior e inferior en chapa a elegir entre los colores disponibles
- Interior en chapa de acero acabado EPOXI blanco RAL-9003 (negro RAL-9005 al mismo precio)
- Costados, no incluidos en el precio (30 mm x UD)
- Estantes regulables en altura e inclinación, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Iluminación LED 24v 4000k
- El paragolpes de tubo opcional en todos los modelos (no incluido de serie)
- Ventiladores electromecánicos, opcional electrónicos
- Evaporador ventilado con recubrimiento anticorrosión acabado epoxi
- Desescarche natural del evaporador
- Se recomienda canalizar el agua de descarche hasta acometida de aguas.
- Desagüe con sifón 40mm de diámetro
- Salida de tuberías: posibilidad por parte inferior, superior o trasera
- Control electrónico con sonda de ambiente y descarche
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
  H1: +1°+10°C, apropiado para frutas y verduras.

- Vertical remote cabinet to connect to a motor-condenser unit or refrigeration unit with optimized capacity and visibility of the product
- CRMS model: manual night blind and lower methacrylate tank front
- CRMG model: Frameless hinged doors, full glass front with reduced screen printing, maximum opening 93° and manual opening lock. Durable torsion bar self-closing- Exterior in black RAL 9005, upper and lower strip in metal, from the available colors
- Interior in white EPOXY RAL-9003 finished sheet steel (black RAL-9005 same price)
- Sides, not included in the price (30 mm each)
- Shelves adjustable in height and inclination, with 40 mm price holder included
- LED lighting 24v 4000k
- SS optional bumper (not included as standard)
- Electromechanical fans, optional electronic
- Ventilated evaporator with epoxy finish anti-corrosion coating
- Natural defrost of the evaporator
- The water defrost outlet must be channeled to the water connection.
- Drain with 40mm diameter siphon
- Pipe outlet: possibility from bottom, top or rear
- Electronic control with room probe and defrost
- Climate class 3 (25-° C, 60 H.R)
- Product temperature, according to EN-ISO-23953:
H1: + 1° + 10° C, suitable for fruits and vegetables.

CRMG

A ↑ G B

CRMS

A ↑ G D

LEDs 3000K

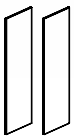
LEDs 4000K

LEDs



CRMG20333 18 H1

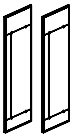
Costados CIEGOS con espejo
Paragolpes y decoracion, opcionales
BLIND with mirror design sides
Bumper and decoration as optionals



CIEGO - *BLIND*

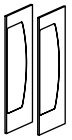
LC20333
LCI22333

espejo incluidos- *mirror included*



VISION

LV20333
LV22333



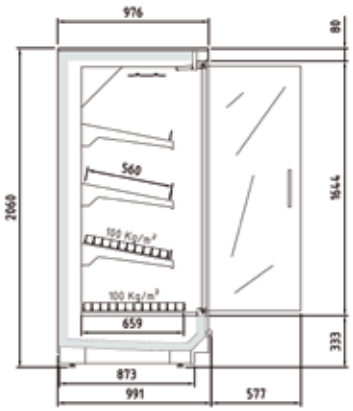
PANORAMIC

LP20333
LPI22333

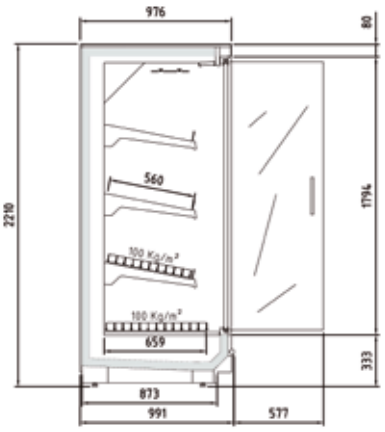
Modelo / ***Model***	Exterior lacado / *Lacquered exterior*	Lacado costado Ciego / Visión / *Lacquered side Blind / Vision*	Lacado costado Panorámico / *Lacquered side Panoramic*	Kit ventiladores electronicos / *Kit electronic ventilators*	Paragolpes tubo inox (€ /m) / *Stainless steel bumper (€ /m)*	Iluminación LED x nivel estantes / *LED Lighting x shelf line*
12						
18						
25						
37						

KIT espejo superior y tope estante metacrilato, incluido de serie en el precio
Top KIT mirror and Methacrylate shelf stop includded in price

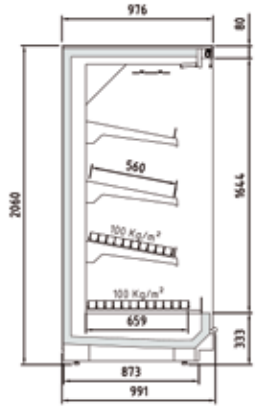
PVP OPCIONALES solo para integrar en vitrinas durante su fabricación - *OPTIONAL PRICES ONLY to integrate into showcases for manufacturing*



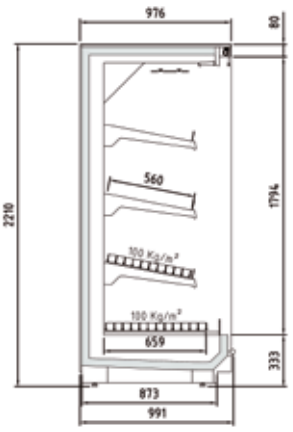
CRMG20433 12 H1	4.319 €
CRMG20433 18 H1	5.939 €
CRMG20433 25 H1	7.494 €
CRMG20433 37 H1	10.313 €



CRMG22433 12 H1	4.503 €
CRMG22433 18 H1	6.225 €
CRMG22433 25 H1	7.898 €
CRMG22433 37 H1	10.832 €



CRMS20433 12 H1	3.690 €
CRMS20433 18 H1	4.753 €
CRMS20433 25 H1	5.506 €
CRMS20433 37 H1	7.477 €



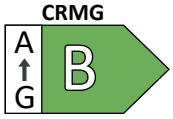
CRMS22433 12 H1	3.875 €
CRMS22433 18 H1	4.978 €
CRMS22433 25 H1	5.793 €
CRMS22433 37 H1	7.875 €

Modelo Model	Longitud (sin costados) Length (without sides)	Área estantes refrigerados m2 Refrigerated shelf area m2	Superficie total exposicion (TDA) Total display area (TDA)	Volumen neto (L) Net volume (L)	Estantes Shelves	Puertas Doors
CRMG20433 12 H1	1250	2,92	1,79	828	3	2
CRMG20433 18 H1	1875	4,39	2,69	1242	6	3
CRMG20433 25 H1	2500	5,85	3,59	1656	6	4
CRMG20433 37 H1	3750	8,77	5,71	2484	9	6
CRMG22433 12 H1	1250	2,92	1,96	933	3	2
CRMG22433 18 H1	1875	4,39	2,95	1400	6	3
CRMG22433 25 H1	2500	5,85	3,92	1866	6	4
CRMG22433 37 H1	3750	8,77	6,24	2799	9	6
CRMS20433 12 H1	1250	2,92	2,04	828	6	-
CRMS20433 18 H1	1875	4,39	3,06	1242	6	-
CRMS20433 25 H1	2500	5,85	4,07	1656	9	-
CRMS20433 37 H1	3750	8,77	6,11	2484	3	-
CRMS22433 12 H1	1250	2,92	2,22	933	6	-
CRMS22433 18 H1	1875	4,39	3,34	1400	6	-
CRMS22433 25 H1	2500	5,85	4,45	1866	9	-
CRMS22433 37 H1	3750	8,77	6,67	2799	9	-

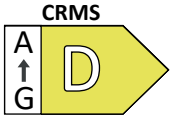
- Mueble vertical para conectar a unidad motocondensadora o central frigorífica con capacidad y visibilidad optimizada del producto
- Modelo CRMS: cortina de noche manual y frente cuba inferior de metacrilato
- Modelo CRMG: puertas abatibles sin marco, frontal completo de cristal con serigrafía reducida, apertura máxima 93° y bloqueo de apertura manual. Autocierre con barra de torsión de gran durabilidad- Exterior en color negro RAL 9005, franja superior e inferior en chapa a elegir entre los colores disponibles
- Interior en chapa de acero acabado EPOXI blanco RAL-9003 (negro RAL-9005 al mismo precio)
- Costados, no incluidos en el precio (30 mm x UD)
- Estantes regulables en altura e inclinación, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Iluminación LED 24v 4000k
- El paragolpes de tubo opcional en todos los modelos (no incluido de serie)
- Ventiladores electromecánicos, opcional electrónicos
- Evaporador ventilado con recubrimiento anticorrosión acabado epoxi
- Desescarche natural del evaporador
- Se recomienda canalizar el agua de descarche hasta acometida de aguas.
- Desagüe con sifón 40mm de diámetro
- Salida de tuberías: posibilidad por parte inferior, superior o trasera
- Control electrónico con sonda de ambiente y descarche
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
  H1: +1°+10°C, apropiado para frutas y verduras.

- Vertical remote cabinet to connect to a motor-condenser unit or refrigeration unit with optimized capacity and visibility of the product
- CRMS model: manual night blind and lower methacrylate tank front
- CRMG model: Frameless hinged doors, full glass front with reduced screen printing, maximum opening 93° and manual opening lock. Durable torsion bar self-closing- Exterior in black RAL 9005, upper and lower strip in metal, from the available colors
- Interior in white EPOXY RAL-9003 finished sheet steel (black RAL-9005 same price)
- Sides, not included in the price (30 mm each)
- Shelves adjustable in height and inclination, with 40 mm price holder included
- LED lighting 24v 4000k
- SS optional bumper (not included as standard)
- Electromechanical fans, optional electronic
- Ventilated evaporator with epoxy finish anti-corrosion coating
- Natural defrost of the evaporator
- The water defrost outlet must be channeled to the water connection.
- Drain with 40mm diameter siphon
- Pipe outlet: possibility from bottom, top or rear
- Electronic control with room probe and defrost
- Climate class 3 (25-° C, 60 H.R)
- Product temperature, according to EN-ISO-23953:
H1: + 1° + 10° C, suitable for fruits and vegetables.

CRMG



CRMS





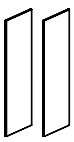






CRMG20433 18 H1

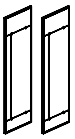
Costados CIEGOS con espejo
Paragolpes y decoracion, opcionales
BLIND with mirror design sides
Bumper and decoration as optionals



CIEGO - *BLIND*

LC20433
LCI22433

espejo incluidos- *mirror included*

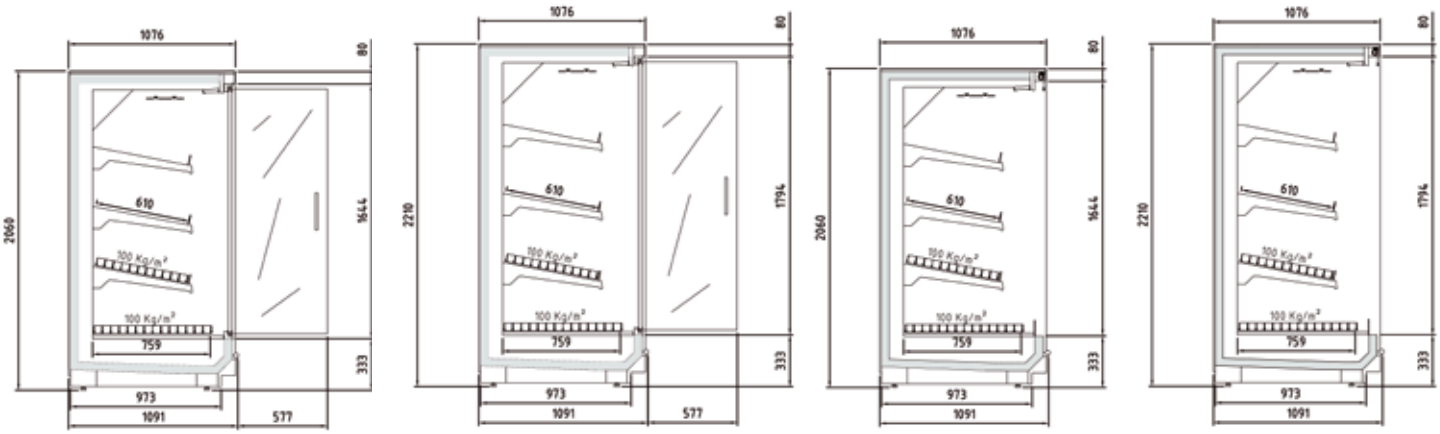


VISION

LV20433
LV22433

Modelo ***Model***	Exterior lacado *Lacquered exterior*	Lacado costado Ciego / Visión *Lacquered side Blind / Vision*	Lacado costado Panorámico *Lacquered side Panoramic*	Kit ventiladores electronicos *Kit electronic ventilators*	Paragolpes tubo inox (€ /m) *Stainless steel bumper (€ /m)*	Iluminación LED x nivel estantes *LED Lighting x shelf line*
12						
18						
25						
37						

KIT espejo superior y tope estante metacrilato, incluido de serie en el precio
Top KIT mirror and Methacrylate shelf stop includded in price



CRMG20533 12 H1	4.443 €
CRMG20533 18 H1	6.114 €
CRMG20533 25 H1	7.753 €
CRMG20533 37 H1	10.675 €

CRMG22533 12 H1	4.634 €
CRMG22533 18 H1	6.384 €
CRMG22533 25 H1	8.173 €
CRMG22533 37 H1	11.262 €

CRMS20533 12 H1	3.910 €
CRMS20533 18 H1	4.945 €
CRMS20533 25 H1	5.816 €
CRMS20533 37 H1	7.905 €

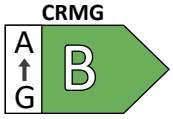
CRMS22533 12 H1	4.108 €
CRMS22533 18 H1	5.200 €
CRMS22533 25 H1	6.121 €
CRMS22533 37 H1	8.329 €

Modelo Model	Longitud (sin costados) Length (without sides)	Área estantes refrigerados m2 Refrigerated shelf area m2	Superficie total exposicion (TDA) Total display area (TDA)	Volumen neto (L) Net volume (L)	Estantes Shelves	Puertas Doors
CRMG20533 12 H1	1250	3,24	1,85	902	3	2
CRMG20533 18 H1	1875	4,85	2,78	1353	6	3
CRMG20533 25 H1	2500	6,47	3,7	1804	6	4
CRMG20533 37 H1	3750	9,71	5,89	2706	9	6
CRMG22533 12 H1	1250	3,24	2,02	1016	3	2
CRMG22533 18 H1	1875	4,85	3,03	1525	6	3
CRMG22533 25 H1	2500	6,47	4,04	2033	6	4
CRMG22533 37 H1	3750	9,71	6,42	3049	9	6
CRMS20533 12 H1	1250	3,24	2,1	902	3	-
CRMS20533 18 H1	1875	4,85	3,15	1353	6	-
CRMS20533 25 H1	2500	6,47	4,2	1804	6	-
CRMS20533 37 H1	3750	9,71	6,3	2706	9	-
CRMS22533 12 H1	1250	3,24	2,29	1016	3	-
CRMS22533 18 H1	1875	4,85	3,43	1525	6	-
CRMS22533 25 H1	2500	6,47	4,58	2033	6	-
CRMS22533 37 H1	3750	9,71	6,86	3049	9	-

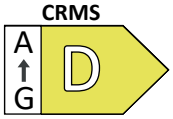
- Mueble vertical para conectar a unidad motocondensadora o central frigorífica con capacidad y visibilidad optimizada del producto
- Modelo CRMS: cortina de noche manual y frente cuba inferior de metacrilato
- Modelo CRMG: puertas abatibles sin marco, frontal completo de cristal con serigrafía reducida, apertura máxima 93° y bloqueo de apertura manual. Autocierre con barra de torsión de gran durabilidad- Exterior en color negro RAL 9005, franja superior e inferior en chapa a elegir entre los colores disponibles
- Interior en chapa de acero acabado EPOXI blanco RAL-9003 (negro RAL-9005 al mismo precio)
- Costados, no incluidos en el precio (30 mm x UD)
- Estantes regulables en altura e inclinación, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Iluminación LED 24v 4000k
- El paragolpes de tubo opcional en todos los modelos (no incluido de serie)
- Ventiladores electromecánicos, opcional electrónicos
- Evaporador ventilado con recubrimiento anticorrosión acabado epoxi
- Desescarche natural del evaporador
- Se recomienda canalizar el agua de descarche hasta acometida de aguas.
- Desagüe con sifón 40mm de diámetro
- Salida de tuberías: posibilidad por parte inferior, superior o trasera
- Control electrónico con sonda de ambiente y descarche
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
  H1: +1°+10°C, apropiado para frutas y verduras.

- Vertical remote cabinet to connect to a motor-condenser unit or refrigeration unit with optimized capacity and visibility of the product
- CRMS model: manual night blind and lower methacrylate tank front
- CRMG model: Frameless hinged doors, full glass front with reduced screen printing, maximum opening 93° and manual opening lock. Durable torsion bar self-closing- Exterior in black RAL 9005, upper and lower strip in metal, from the available colors
- Interior in white EPOXY RAL-9003 finished sheet steel (black RAL-9005 same price)
- Sides, not included in the price (30 mm each)
- Shelves adjustable in height and inclination, with 40 mm price holder included
- LED lighting 24v 4000k
- SS optional bumper (not included as standard)
- Electromechanical fans, optional electronic
- Ventilated evaporator with epoxy finish anti-corrosion coating
- Natural defrost of the evaporator
- The water defrost outlet must be channeled to the water connection.
- Drain with 40mm diameter siphon
- Pipe outlet: possibility from bottom, top or rear
- Electronic control with room probe and defrost
- Climate class 3 (25-° C, 60 H.R)
- Product temperature, according to EN-ISO-23953:
H1: + 1° + 10° C, suitable for fruits and vegetables.

CRMG



CRMS





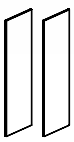






CRMG20533 18 H1

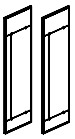
Costados CIEGOS con espejo
Paragolpes y decoracion, opcionales
BLIND with mirror design sides
Bumper and decoration as optionals



CIEGO - *BLIND*

LC20533
LCI22533

espejo incluidos- *mirror included*

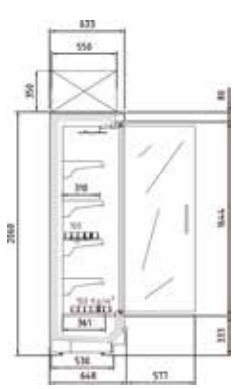


VISION

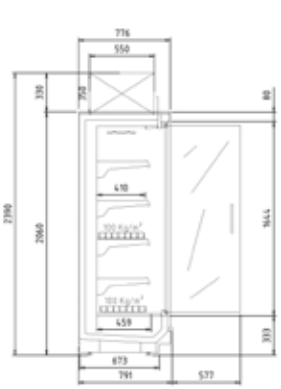
LV20533
LV22533

Modelo ***Model***	Exterior lacado *Lacquered exterior*	Lacado costado Ciego / Visión *Lacquered side Blind / Vision*	Lacado costado Panorámico *Lacquered side Panoramic*	Kit ventiladores electronicos *Kit electronic ventilators*	Paragolpes tubo inox (€ /m) *Stainless steel bumper (€ /m)*	Iluminación LED x nivel estantes *LED Lighting x shelf line*
12						
18						
25						
37						

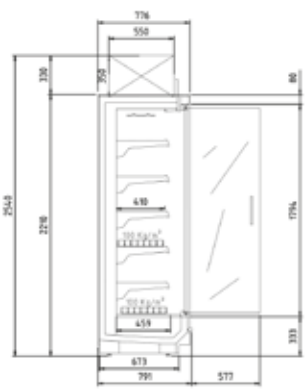
KIT espejo superior y tope estante metacrilato, incluido de serie en el precio
Top KIT mirror and Methacrylate shelf stop includded in price



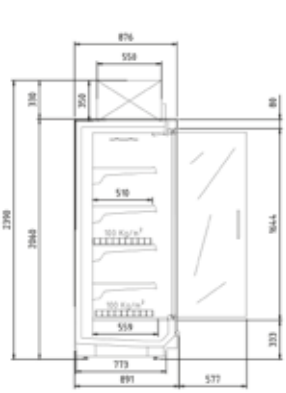
CPMG20033 12 M	4.407 €
CPMG20033 18 M	6.020 €
CPMG20033 25 M	7.305 €
CPMG20033 37 M	10.515 €
CPMG20033 12 H1	4.363 €
CPMG20033 18 H1	6.132 €
CPMG20033 25 H1	7.443 €
CPMG20033 37 H1	10.715 €



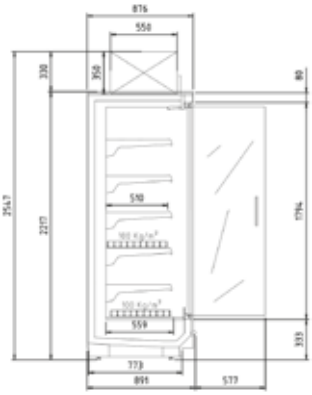
CPMG20133 12 M	4.323 €
CPMG20133 18 M	6.020 €
CPMG20133 25 M	7.519 €
CPMG20133 37 M	10.824 €
CPMG20133 12 H1	4.404 €
CPMG20133 18 H1	6.132 €
CPMG20133 25 H1	7.516 €
CPMG20133 37 H1	10.870 €



CPMG22133 12 M	4.537 €
CPMG22133 18 M	6.427 €
CPMG22133 25 M	7.902 €
CPMG22133 37 M	11.180 €
CPMG22133 12 H1	4.624 €
CPMG22133 18 H1	6.538 €
CPMG22133 25 H1	8.037 €
CPMG22133 37 H1	11.265 €



CPMG20333 12 M	4.407 €
CPMG20333 18 M	6.135 €
CPMG20333 25 M	7.519 €
CPMG20333 37 M	10.875 €
CPMG20333 12 H1	4.490 €
CPMG20333 18 H1	6.251 €
CPMG20333 25 H1	7.661 €
CPMG20333 37 H1	11.084 €



CPMG22333 12 M	4.657 €
CPMG22333 18 M	6.482 €
CPMG22333 25 M	7.947 €
CPMG22333 37 M	11.499 €
CPMG22333 12 H1	4.701 €
CPMG22333 18 H1	6.604 €
CPMG22333 25 H1	8.099 €
CPMG22333 37 H1	11.720 €

Modelo Model	Longitud (sin costados) Length (without sides)	Área estantes refrigerados m2 Refrigerated shelf area m2	Superficie total exposicion (TDA) Total display area (TDA)	Volumen neto (L) Net volume (L)	Estantes Shelves	Puertas Doors
CPMG20033 12 M	1250	x	x	x	4	2
CPMG20033 18 M	1875	x	x	x	8	3
CPMG20033 25 M	2500	x	x	x	8	4
CPMG20033 37 M	3750	x	x	x	12	6
CPMG20133 12 M	1250	2,62	1,76	700	4	2
CPMG20133 18 M	1875	3,94	2,64	1050	8	3
CPMG20133 25 M	2500	5,25	3,52	1400	8	4
CPMG20133 37 M	3750	7,87	5,60	2100	12	6
CPMG22133 12 M	1250	2,11	1,90	683	5	2
CPMG22133 18 M	1875	3,17	2,86	1025	10	3
CPMG22133 25 M	2500	4,22	3,81	1366	10	4
CPMG22133 37 M	3750	6,33	6,05	2049	15	6
CPMG20333 12 M	1250	3,25	1,74	871	4	2
CPMG20333 18 M	1875	4,87	2,61	1306	8	3
CPMG20333 25 M	2500	6,50	3,47	1742	8	4
CPMG20333 37 M	3750	9,75	5,52	2612	12	6
CPMG22333 12 M	1250	3,89	1,90	935	5	2
CPMG22333 18 M	1875	5,83	2,86	1402	10	3
CPMG22333 25 M	2500	7,77	3,81	1869	10	4
CPMG22333 37 M	3750	11,66	6,05	2804	15	6

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Unidad condensadora R-290, incluida en el precio
- Puertas abatibles sin marco, frontal completo de cristal con serigrafía reducida, apertura máxima 93° y bloqueo de apertura manual. Autocierre con barra de torsión de gran durabilidad- Exterior en color negro RAL 9005, franja superior e inferior en chapa a elegir entre los colores disponibles
- Interior en chapa de acero acabado EPOXI blanco RAL-9003 (negro RAL-9005 al mismo precio)
- Costados, no incluidos en el precio (30 mm x UD)
- Estantes regulables en altura e inclinación, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Iluminación LED 24v 4000k en visera y montante vertical
- El paragolpes de tubo opcional en todos los modelos (no incluido de serie)
- Ventiladores electromecánicos, opcional electrónicos
- Evaporador ventilado con recubrimiento anticorrosión acabado epoxi
- Desescarche natural del evaporador
- Se recomienda canalizar el agua de descarche hasta acometida de aguas.
- Desagüe con sifón 40mm de diámetro
- Control electrónico con sonda de ambiente y descarche
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
  - M1:-1°+5°C, apropiado para carnes.
  - M2:-1°+7°C, apropiado para lácteos, delis y embutidos
  - H1: +1°+10°C, apropiado para frutas y verduras.

- *R-290 condenser unit included in price*
- *Frameless hinged doors, full glass front with reduced screen printing, maximum opening 93° and manual opening lock. Durable torsion bar self-closing- Exterior in black RAL 9005, upper and lower strip in metal, from the available colors*
- *Interior in white EPOXY RAL-9003 finished sheet steel (black RAL-9005 same price)*
- *Sides, not included in the price (30 mm each)*
- *Shelves adjustable in height and inclination, with 40 mm price holder included*
- *LED lighting 24v 4000k horizontal and vertical frame*
- *SS optional bumper (not included as standard)*
- *Electromechanical fans, optional electronic*
- *Ventilated evaporator with epoxy finish anti-corrosion coating*
- *Natural defrost of the evaporator*
- *The water defrost outlet must be channeled to the water connection.*
- *Drain with 40mm diameter siphon*
- *Pipe outlet: possibility from bottom, top or rear*
- *Electronic control with room probe and defrost*
- *Climate class 3 (25-° C, 60 H.R)*
- *Product temperature, according to EN-ISO-23953:*
  - *M1: -1° + 5° C, suitable for meats.*
  - *M2: -1° + 7° C, suitable for dairy products, delis and cold cuts*
  - *H1: + 1° + 10° C, suitable for fruits and vegetables.*



PMG22133 37

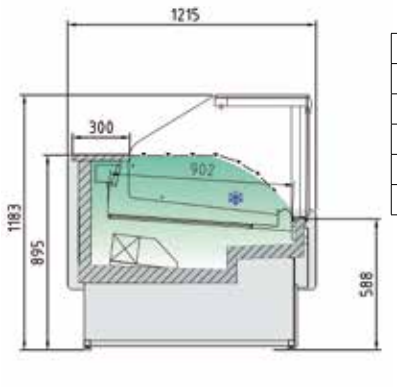
paragolpes opcionalzzes
Bumpers as extra



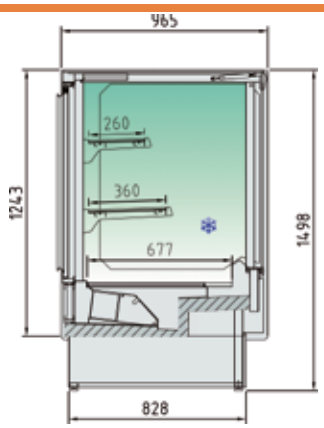
PMG20133 18
paragolpesopcionales
Bumpers as extra

Modelo ***Model***	Exterior lacado *Lacquered exterior*	Lacado costado Ciego / Visión *Lacquered side Blind / Vision*	Lacado costado Panorámico *Lacquered side Panoramic*	Kit ventiladores electronicos *Kit electronic ventilators*	Kit espejo superior *Top kit mirror*	Paragolpes tubo inox (€ /m) *Stainless steel bumper (€ /m)*	Tope estante metacrilato *Methacrylate shelf stop*	Iluminación LED x nivel estantes *LED Lighting x shelf line*
12								
18								
25								
37								

PVP OPCIONALES solo para integrar en vitrinas durante su fabricación - *OPTIONAL PRICES ONLY to integrate into showcases for manufacturing*



CSVEST-12-125-RR	3.843 €
CSVEST-12-156-RR	4.223 €
CSVEST-12-187-RR	4.640 €
CSVEST-12-250-RR	5.641 €
CSVEST-12-312-RR	6.715 €
CSVEST-12-375-RR	7.554 €



CSVEST-12-093-TC	5.875 €
CSVEST-12-125-TC	6.363 €

Modelo Model	Longitud (sin costados) Length (without sides)	Área estantes refrigerados m² Refrigerated shelf area m²	Superficie total exposicion Total display area (TDA)	Volumen neto Net volume
CSVEST-12-125-RR	1250	0,84	1,58	490
CSVEST-12-156-RR	1250	1,05	1,29	241
CSVEST-12-187-RR	1563	1,31	1,61	302
CSVEST-12-250-RR	1875	1,57	1,93	362
CSVEST-12-312-RR	2500	2,10	2,58	482
CSVEST-12-375-RR	3125	2,62	3,22	603
CSVEST-12-AP90	3750	3,14	3,87	724
CSVEST-12-AN90	1562	1,31	1,70	302
CSVEST-12-093-TC	1562	1,27	1,12	256
CSVEST-12-125-TC	1250	0.84	1,58	490

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Vitrina remota de servicio asistido para conectar a unidad motocondensadora o central frigorífica.
- Costados, no incluidos en el precio
- Cristal frontal templado securizado elevable
- Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI-304
- Sin estante de cristal intermedio
- Perfileria en aluminio anodizado
- Exterior: góndola en chapa plastificada RAL 9005, franja superior e inferior en chapa a elegir de colores disponibles (puede tener incremento)
- Interior pintado en epoxi blanco RAL 9003, negro al mismo precio
- Salida de tuberías por parte inferior
- Evaporador ventilado con recubrimiento anticorrosión acabado epoxi
- Desescarche natural del evaporador
- Ventiladores electromecánicos
- Control electrónico e indicador de temperatura en parte delantera de plano de exposición
- Iluminación LED 24v 4000k en encimera superior
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
- M1:-1°+5°C, apropiado para carnes y embutidos
- Clase climática 4 (30°C, 55 %H.R)
- Laterales visión incluidos en el precio (espesor 40mm), opcional panorámicos (espesor 20mm)
- El paragolpes de tubo es opcional en todos los modelos (no incluido de serie)
- Se recomienda canalizar el agua de descarche hasta acometida de aguas
- Refrigeración por otros gases: CONSULTAR

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

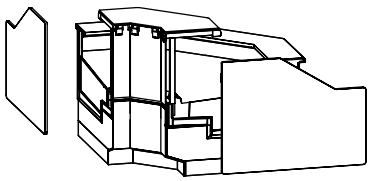
- *Serve over counter ready to connect to condensing unit or refrigeration plant*
- *Sides, not included in the price (30 mm each)*
- *Tempered securized liftable frontal glass*
- *Worktop in stainless steel AISI 304*
- *Without intermediate glass shelf*
- *Anodized aluminum profiling*
- *Exterior: gondola in plasticized sheet metal RAL 9005, upper and lower strip in sheet metal to choose from available colors (may have price increase)*
- *Interior painted in white epoxy RAL 9003, black at the same price*
- *Pipe outlet by bottom*
- *Ventilated evaporator with epoxy finish anti-corrosion coating*
- *Adjustable shelves in height and angle, with 40 mm price holders included*
- *Natural defrost of evaporator*
- *Electromechanic fans*
- *Electronic control and temperature indicator in exposition deck*
- *24v LED lighting on superior worktop in 4000k colour*
- *Product temperature, according to EN-ISO-23953:*
- *M1: -1°+5°C, suitable for meat and sausages*
- *Climatic class 4 (30°C, 55% H.R)*
- *Side view included in the price (thickness 40mm), optional panoramic (thickness 20mm)*
- *Stainless steel bumper is an optional in every model (standard not included)*
- *It is recommended to channel the defrost water to water supply or automatic*
- *Cooling by other gases: CONSULT*

Modelo Model	Costados ABS 30 mm (ud) *ABS sides 30 mm (ud)*	Costados panorámicos 20 mm (ud) *Panoramic sides 20 mm (ud)*	Lacado exterior (sin costados) *Lacquered exterior (sides not included)*	Lacado costados (ud) *sides lacquered (ud)*	Iluminación led extra *Led lighting extra*	Puertas Cierre Plexi *Plexi slide Doors*	Cierre cortina *Night blind*	Separador genero *Separator genr*	Separador ambiente *Separator ambiance*	Paragolpes tubo inox (€ /m) *Stainless steel bumper (€ /m)*	Plano exp. escalón *kit shelf exposure step*	Ventiladores electronicos *Electronic fans*
CSVEST-12-TC												
CSVEST-12-125-RR												
CSVEST-12-156-RR												
CSVEST-12-187-RR												
CSVEST-12-250-RR												
CSVEST-12-312-RR												
CSVEST-12-375-RR												
CSVEST-12-AP90 / AN90												

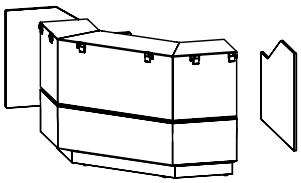






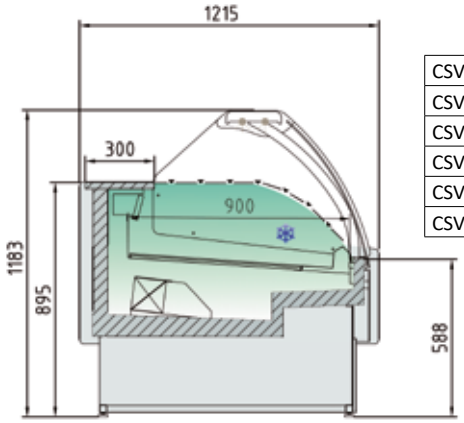


CSVEST-12-AN90-RR 8.607 €

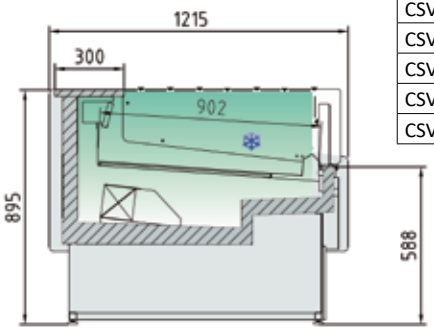


CSVEST-12-AP90-RR 6.151 €





CSVEST-12-125-C	3.914 €
CSVEST-12-156-C	4.284 €
CSVEST-12-187-C	4.688 €
CSVEST-12-250-C	5.702 €
CSVEST-12-312-C	6.931 €
CSVEST-12-375-C	8.043 €



CSVESAT-12-125	3.778 €
CSVESAT-12-156	4.178 €
CSVESAT-12-187	4.316 €
CSVESAT-12-250	5.123 €
CSVESAT-12-312	6.144 €
CSVESAT-12-375	6.842 €

Modelo Model	Longitud (sin costados) Length (without sides)	Área estantes refrigerados m² Refrigerated shelf area m²	Superficie total exposicion Total display area (TDA)	Volumen neto Net volume
CSVEST-12-125-C	1250	1,05	1,00	241
CSVEST-12-156-C	1563	1,31	1,61	302
CSVEST-12-187-C	1875	1,57	1,50	362
CSVEST-12-250-C	2500	2,10	2,00	482
CSVEST-12-312-C	3125	2,62	2,50	603
CSVEST-12-375-C	3750	3,14	3,01	724
CSVEST-12-AP90	1562	1,31	1,35	302

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Vitrina remota de servicio asistido para conectar a unidad motocondensadora o central frigorífica.
- Cristal frontal templado securizado elevable
- Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI-304
- Sin estante de cristal intermedio
- Perfileria en aluminio anodizado
- Exterior: zócalo inferior en RAL 9005, franja superior e inferior en chapa a elegir de colores disponibles
- Interior pintado en epoxi blanco RAL 9003
- Salida de tuberías por parte inferior
- Evaporador ventilado con recubrimiento anticorrosión acabado epoxi
- Desescarche natural del evaporador
- Ventiladores electromecánicos
- Control electrónico e indicador de temperatura en parte delantera de plano de exposición
- Iluminación LED 24v 4000k en encimera superior
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
- M1:-1°+5°C, apropiado para carnes y embutidos
- Clase climática 4 (30°C, 55 %H.R)
- Laterales visión incluidos en el precio (espesor 40mm), opcional panorámicos (espesor 20mm)
- El paragolpes de tubo es opcional en todos los modelos (no incluido de serie)
- Se recomienda canalizar el agua de descarche hasta acometida de aguas

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Serve over counter ready to connect to condensing unit or refrigeration plant*
- *Tempered securized liftable frontal glass*
- *Worktop in stainless steel AISI 304*
- *Without intermediate glass shelf*
- *Anodized aluminum profiling*
- *As standard: plinth in colour RAL 9005, inferior and superior decorative stripe choose from available colours*
- *Interior painted in white epoxy RAL 9003*
- *Pipe outlet by bottom*
- *Ventilated evaporator with epoxy finish anti-corrosion coating*
- *Natural defrost of evaporator*
- *Electromechanic fans*
- *Electronic control and temperature indicator in exposition deck*
- *24v LED lighting on superior worktop in 4000k colour*
- *Product temperature, according to EN-ISO-23953:*
- *M1: -1°+5°C, suitable for meat and sausages*
- *Climatic class 4 (30°C, 55% H.R)*
- *Side view included in the price (thickness 40mm), optional panoramic (thickness 20mm)*
- *Stainless steel bumper is an optional in every model (standard not included)*
- *It is recommended to channel the defrost water to water supply or automatic*

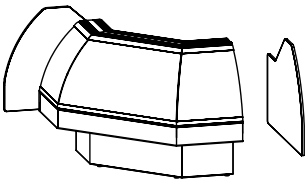
Modelo Model	Costados ABS 30 mm (ud) *ABS sides 30 mm (ud)*	Costados panorámicos 20 mm (ud) *Panoramic sides 20 mm (ud)*	Lacado exterior (sin costados) *Lacquered exterior (sides not included)*	Lacado costados (ud) *sides lacquered (ud)*	Iluminación led extra *Led lighting extra*	Puertas Cierre Plexi *Plexi slide Doors*	Cierre cortina *Night blind*	Separador genero *Separator genr*	Separador ambiente *Separator ambiance*	Paragolpes tubo inox (€ /m) *Stainless steel bumper (€ /m)*	Plano exp. escalón *kit shelf exposure step*	Ventiladores electronicos *Electronic fans*
CSVEST-12-125-RR												
CSVEST-12-156-RR												
CSVEST-12-187-RR												
CSVEST-12-250-RR												
CSVEST-12-312-RR												
CSVEST-12-375-RR												
CSVEST-12-AP90												

LEDs 3000K LEDs 4000K LEDs

A F G







CSVEST-12-AP90-C	6.799 €

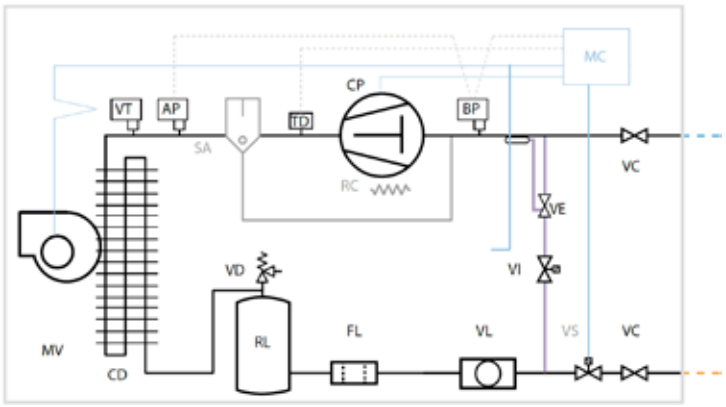
- Refrigerante R-134a o R-449A, u otros refrigerantes alternativos.
- Compresor hermético alternativo, montado sobre amortiguadores, con silenciador de descarga y clixon interno.
- Batería condensadora de alta eficiencia de tubos de cobre y aletas de aluminio.
- Turbina centrífuga con presión estática disponible para la conducción del aire de condensación (versión centrífuga).
- Circuito frigorífico equipado con presostatos de alta y baja presión, filtro cerámico, recipiente y visor de líquido.
- Control digital de presión de condensación con el opcional de controlador electrónico, y control de condensación todo / nada en condensadoras sin cuadro eléctrico.
- Control proporcional de presión de condensación mediante variación de velocidad del motoventilador (incluido a partir de MDH serie 4).
- Cuadro eléctrico de potencia y maniobra, con protección de compresor y motoventilador.
- Centralita electrónica de control del evaporador (en versiones-N con opcional cuadro eléctrico).
- Inyección de líquido en modelos de baja temperatura con R-449A.
- Gas refrigerante no incluido
- Versión-N: Sin controlador electrónico: diseñada para el control de paro / marcha por baja presión (caída por baja o pump down).
- Versión-V (multiservicio): La versión multiservicio de la serie de unidades motocondensadoras integra el sistema VRC de regulación de capacidad frigorífica, que adapta el flujo de refrigerante a la demanda de un conjunto de unidades evaporadoras manteniendo constante la presión en la línea de aspiración.

El sistema VRC se compone de un juego de válvulas de regulación de presión y temperatura capaces de variar de forma progresiva la capacidad frigorífica de un compresor entre un 100 % y un 10 % de su potencia nominal, a la vez que se reduce la potencia eléctrica absorbida.

- R-134a or R-449A refrigerant, other refrigerants by request.
- Hermetic reciprocating compressor mounted on shock absorbers, with discharge muffler and internal klixon.
- High performance condensing coil in copper pipes and aluminium fins.
- Centrifugal motor fan with available static pressure for a ducted outlet of condenser hot air (centrifugal version).
- Refrigeration circuit equipped with HP and LP switches, filter dryer, liquid receiver and sight gauge.
- Digital control of condensation pressure with the optional electrical board, and all-nothing condensation control with condensers without electrical panel.
- Proportional control of condensing pressure through fan speed variation (included in MDH series 4).
- Full control and power board with compressor and motor fan protection.
- Electronic regulation with evaporator control pad (-N version with optional electrical board).
- Built-in oil separator (-V multi-service version).
- Liquid injection system for negative temperature models with R-449A.
- Refrigerant gas not included
- N versions: Without electronic controller: designed for the control of stop / start due to low pressure (drop due to low or pump down).
- V version (multi-service): The multi-service version features VRC system to adjust the refrigerant flow to the demand of the evaporators, keeping the pressure constant in suction the line.

The VRC system is composed of a set of pressure and temperature regulation valves to progressively modulate cooling capacity from 100 % to 10 % of its nominal capacity, while reducing energy consumption and preventing compressor overheating.

Esquema frigorífico DH - Centrífuga



EQUIPAMIENTO BÁSICO
CD: CONDENSADOR
CP: COMPRESOR
FL: FILTRO
MV: MOTOVENTILADOR
RL: RECIPIENTE DE LÍQUIDO
VL: VISOR DE LÍQUIDO
VC: VÁLVULA SERVICIO DE 3 VÍAS (hasta conexiones 3/4")
VD: VÁLVULA DE SEGURIDAD

EQUIPAMIENTO OPCIONAL
RC: RESISTENCIA DE CÁRTER
SA: SEPARADOR DE ACEITE
VS: VÁLVULA SOLENOIDE

SISTEMA DE INYECCIÓN DE LÍQUIDO (SOLO BDH)
TD: TERMOSTATO DE DESCARGA
VE: VÁLVULA DE EXPANSIÓN
VI: VÁLVULA SOLENOIDE DE LÍQUIDO

EQUIPAMIENTO ADICIONAL VERSIÓN -N
MC: MICROCONTROLADOR ELECTRÓNICO



OPCIONES

- Cambio a alimentación 400V 3N 50Hz.
- Control de condensación proporcional por variación de velocidad (serie 3 axial, y serie 0 a 3 centrífuga).
- Separador de aceite (ya incluido en versiones -V).
- Resistencia de cárter.
- Válvula solenoide integrada con cuerpo y bobina (excepto versión -V).
- Recubrimiento anticorrosión de batería.
- Compuerta de descarga antirretorno (equipos centrífugos).
- Adaptación de impulsión de aire a conducto circular.
- Impulsión vertical (equipos centrífugos).
- Cuadro eléctrico y centralita electrónica para el control de la unidad condensadora y el evaporador.
- Mando multifunción de mayor tamaño.
- Versión -V.
  Versión multiservicio con sistema de variación de capacidad VRC (incluye separador de aceite).
  Modelos en tabla con (v).

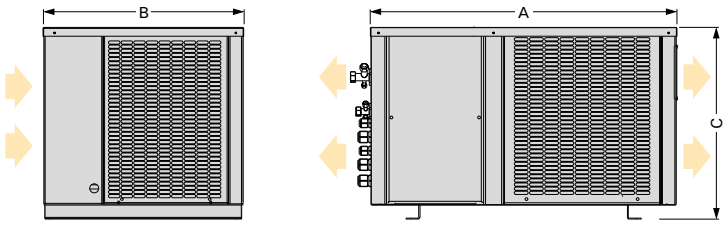
OPTIONS

- Change to 400V 3N 50Hz power supply.
- Proportional control of condensing pressure through speed variation (axial 3 series and centrifugal 0 up to 3 series).
- Built-in oil separator (already included in -V version).
- Crankcase heater.
- Built-in solenoid valve with body and coil (except for -V version).
- Anti-corrosion coil coating.
- Non-return damper (centrifugal version).
- Adaptation of air discharge to circular duct.
- Vertical discharge (centrifugal version).
- Control and power panel with electronic control unit for management of condenser and evaporator.
- Larger sized multifunction electronic control.
- -V version.
  Multi-service version with VRC system (with oil separator).
  Table models with (v).

230 V-I-50 Hz / 400 V-III-50 Hz | Media temp. | Compresor hermético | R-134a / R-449A

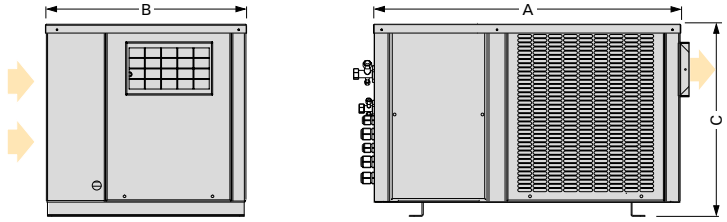
	Versión axial				Potencia frigorífica (W) [2]										Versión centrífuga			
		Compresor		Potencia frigorífica EN13215 (W) [1] Tª evap. -10 °C	Temperatura de evaporación				Potencia absorb. nominal (kW)	(C.O.P.) S.E.P.R. [3]	Intens, máxima absorb. (A)	Conexión frigorífica Liq - Gas	Peso (kg)	Nivel presión sonora dB(A) [4]	PVP versión NY / NG (€)				PVP versión CY / CG (€)
	Serie / Modelo	CV	Tensión		0 °C	-5 °C	-10 °C	-15 °C							Serie / Modelo	Caudal (m³/h)	P.E.D. (mmca) [5]	
R-134a	MDH-NY-0 010	3/8	230V	575	890	715	565	430	0,37	(1,54)	4	1/4"-3/8"	45	29	MDH-CY-0 010	375	80	
	MDH-NY-0 015	1/2	230V	800	1 215	985	785	600	0,51	(1,58)	5	1/4"-3/8"	47	32	MDH-CY-0 015	375	80	
	MDH-NY-1 015	1/2	230V	840	1 305	1 050	825	630	0,50	(1,69)	5	1/4"-1/2"	50	32	MDH-CY-1 015	575	80	
	MDH-NY-1 026	3/4	230V	1 225	1 910	1 530	1 200	900	0,72	(1,72)	9	1/4"-1/2"	58	30	MDH-CY-1 026	575	80	
	MDH-NY-1 033	1	230V	1 555	2 325	1 890	1 505	1 155	0,83	(1,87)	9	1/4"-1/2"	60	33	MDH-CY-1 033	575	80	
	MDH-NY-2 053	1 1/2	230V *	2 210	3 505	2 785	2 130	1 565	1,06	(2,08)	12	1/4"-5/8"	70	38	MDH-CY-2 053	1 000	120	
	MDH-NY-3 074	2	230V *	3 045	4 855	3 845	2 940	2 140	1,36	(2,23)	16	1/4"-3/4"	90	44	MDH-CY-3 074	1 500	140	
	MDH-NY-4 086 [V]	4	400V 3N	4 160	6 660	5 270	4 065	3 040	2,02	(2,09)	14	3/8"-7/8"	97	48	MDH-CY-4 086 [V]	3 500	100	
	MDH-NY-4 108 [V]	5	400V 3N	5 065	7 940	6 380	4 935	3 690	2,46	2,85	17	3/8"-7/8"	99	45	MDH-CY-4 108 [V]	3 500	100	
	MDH-NY-4 136 [V]	6 1/2	400V 3N	6 410	9 595	7 825	6 215	4 720	3,33	2,56	20	3/8"-1 1/8"	102	44	MDH-CY-4 136 [V]	3 500	100	
R-449A	MDH-NG-0 008	1/3	230V	570	975	800	640	490	0,40	(1,50)	4	1/4"-3/8"	46	31	MDH-CG-0 008	375	80	
	MDH-NG-0 010	3/8	230V	745	1 225	1 010	815	640	0,50	(1,57)	5	1/4"-3/8"	46	34	MDH-CG-0 010	375	80	
	MDH-NG-0 012	1/2	230V	880	1 415	1 175	955	760	0,58	(1,61)	6	1/4"-3/8"	46	34	MDH-CG-0 012	375	80	
	MDH-NG-1 014	1/2	230V	1 065	1 740	1 435	1 165	925	0,67	(1,69)	6	1/4"-1/2"	50	34	MDH-CG-1 014	575	80	
	MDH-NG-1 016	5/8	230V	1 190	1 985	1 630	1 310	1 020	0,75	(1,71)	7	1/4"-1/2"	60	34	MDH-CG-1 016	575	80	
	MDH-NG-1 018	3/4	230V	1 440	2 325	1 925	1 565	1 240	0,90	(1,73)	8	1/4"-1/2"	60	34	MDH-CG-1 018	575	80	
	MDH-NG-2 024	1	230V	1 915	3 215	2 630	2 105	1 635	1,06	(1,93)	12	3/8"-5/8"	60	35	MDH-CG-2 024	1 000	120	
	MDH-NG-2 026	1 1/4	230V *	2 130	3 485	2 870	2 320	1 830	1,19	(1,91)	13	3/8"-5/8"	61	36	MDH-CG-2 026	1 000	120	
	MDH-NG-2 034	1 1/2	230V *	2 635	4 240	3 525	2 865	2 260	1,66	(1,72)	16	3/8"-5/8"	61	37	MDH-CG-2 034	1 000	120	
	MDH-NG-3 038 [V]*	1 3/4	400V 3N	2 985	4 890	4 025	3 250	2 555	1,51	(2,12)	6	3/8"-5/8"	78	39	MDH-CG-3 038 [V]	1 500	140	
	MDH-NG-4 048 [V]	2	400V 3N	3 955	6 685	5 430	4 345	3 390	2,07	(2,06)	13	3/8"-3/4"	95	36	MDH-CG-4 048 [V]	3 500	100	
	MDH-NG-4 054 [V]	2 1/2	400V 3N	4 535	7 515	6 145	4 940	3 900	2,30	(2,13)	14	3/8"-3/4"	96	36	MDH-CG-4 054 [V]	3 500	100	
	MDH-NG-4 060 [V]	3	400V 3N	5 220	8 435	6 980	5 655	4 505	2,74	2,97	15	3/8"-3/4"	97	36	MDH-CG-4 060 [V]	3 500	100	
	MDH-NG-4 068 [V]	3 1/2	400V 3N	5 880	9 330	7 775	6 345	5 075	3,16	2,86	15	1/2"-3/4"	98	35	MDH-CG-4 068 [V]	3 500	100	

Dimensiones Intarbox DH - Axial



Dimensiones (mm)	A	B	C
serie 0	600	396	355
serie 1	665	435	416
serie 2	835	435	500
serie 3	925	580	515
serie 4	1 000	615	585

Dimensiones Intarbox DH - Centrífuga



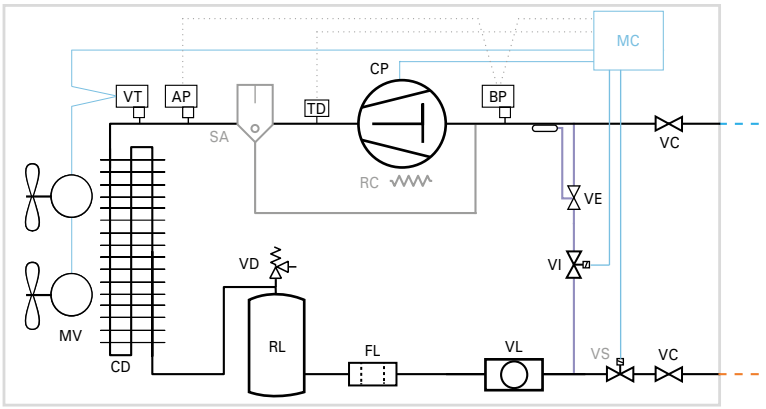
Dimensiones (mm)	A	B	C	Embocadura turbina	Tolva (opcional)
serie 0	600	396	355	185 x 115	
serie 1	665	435	416	185 x 115	
serie 2	835	435	500	230 x 130	
serie 3	925	580	515	266 x 236	
serie 4	1 000	615	585	305 x 266	

- Refrigerante R-134a o R-449A, u otros refrigerantes alternativos.
- Compresor hermético alternativo o scroll, montado sobre amortiguadores, con silenciador de descarga, resistencia de cárter y clixon interno.
- Batería condensadora de amplia superficie, de tubos de cobre y aletas de aluminio, con dimensionamiento tropicalizado para temperatura ambiente de hasta 50 ºC.
- Motoventilador axial de bajas revoluciones.
- Circuito frigorífico equipado con presostatos de alta y baja presión, filtro cerámico, recipiente y visor de líquido.
- Control digital de presión de condensación con el opcional de controlador electrónico, y control de condensación todo / nada en condensadoras sin cuadro eléctrico.
- Control proporcional de presión de condensación mediante variación de velocidad del motoventilador (incluido en modelos trifásicos).
- Cuadro eléctrico de potencia y maniobra, con protección de compresor y motoventilador.
- Inyección de líquido en modelos de baja temperatura con R-449A
- Gas refrigerante no incluido
- Versión-N (electromecánica). Sin controlador electrónico: diseñada para el control de paro / marcha por baja presión (caída por baja o pump down). Con controlador electrónico: incorpora el avanzado controlador electrónico XM670K para la gestión de la unidad condensadora y del evaporador, permite integrar opcionalmente la válvula solenoide.
- Versión-V (multiservicio). La versión multiservicio de la serie de unidades motocondensadoras integra el sistema VRC de regulación de capacidad frigorífica, que adapta el flujo de refrigerante a la demanda de un conjunto de unidades evaporadoras manteniendo constante la presión en la línea de aspiración. El sistema VRC se compone de un juego de válvulas de regulación de presión y temperatura capaces de variar de forma progresiva la capacidad frigorífica de un compresor entre un 100 % y un 10 % de su potencia nominal, a la vez que se reduce la potencia eléctrica absorbida.

- R-134a or R-449A refrigerant, other refrigerants by request.
- Reciprocating hermetic compressor, acoustically insulated with discharge muffler, mounted on shock absorbers, with crankcase heater and internal klixon.
- Large-surface condensing coil made of copper tubes and aluminium fins, with tropicalised dimensioning for ambient temperatures up to 50 °C.
- Low speed axial motor fan.
- Refrigeration circuit equipped with high and low pressure switches, ceramic filter and sight gauge.
- Digital control of condensation pressure with the optional electrical board, and all-nothing condensation control in condensers without electrical panel.
- Proportional control of condensing pressure through fan speed variation (included from MDF-NY-2086 and MDF-NG-1038 without electronic control). Full control and power board with compressor and motor fan protection.
- Liquid injection system for negative temperature models with R-449A.
- Gas refrigerant not included.
- N version. Without electrical board. Designed for on/off operation depending on the suction pressure (pump-down).
With electrical board as an option. Electronic controller to manage the condensing unit and the evaporator built-in solenoid valve as an option.
- V version (multi-service). The multi-service version features VRC system to adjust the refrigerant flow to the demand of the evaporators, keeping the pressure constant in suction the line.
The VRC system is composed of a set of pressure and temperature control valves to progressively modulate cooling capacity from 100 % to 10 % of its nominal capacity, while reducing energy consumption and preventing compressor overheating.

ErP ecodesign

Esquema frigorífico DF



EQUIPAMIENTO BÁSICO
AP: PRESOSTATO DE ALTA PRESIÓN
BP: PRESOSTATO DE BAJA PRESIÓN
CD: CONDENSADOR
CP: COMPRESOR
FL: FILTRO
MV: MOTOVENTILADOR
RL: RECIPIENTE DE LÍQUIDO
RC: RESISTENCIA DE CÁRTER
VC: VÁLVULA DE SERVICIO
VD: VÁLVULA DE SEGURIDAD (a partir de 1 CV de potencia)
VL: VISOR DE LÍQUIDO
VT: VARIADOR DE TENSIÓN

EQUIPAMIENTO OPCIONAL
SA: SEPARADOR DE ACEITE
VS: VÁLVULA SOLENOIDE

SISTEMA DE INYECCIÓN DE LÍQUIDO (SOLO BDF)
TD: TERMOSTATO DE DESCARGA
VE: VÁLVULA DE EXPANSIÓN
VI: VÁLVULA SOLENOIDE DE LÍQUIDO

EQUIPAMIENTO ADICIONAL DE LA VERSIÓN -N
MC: MICROCONTROLADOR ELECTRÓNICO



OPCIONES

- Cambio a alimentación 400V 3N 50Hz..
- Separador de aceite (ya incluido en versión -V).
- Válvula solenoide integrada con cuerpo y bobina (excepto versiones -V).
- Recubrimiento anticorrosión de batería
- Rejilla exterior de protección de batería.
- Control de condensación proporcional por variación de velocidad del motoventilador (en serie 1 monofásicos).
- Cuadro eléctrico y centralita electrónica para el control de la unidad condensadora y el evaporador (excepto modelo BDF-NG-0 018).
- Mando multifunción de mayor tamaño.
- Versión -V. Versión multiservicio con sistema de variación de capacidad VRC (incluye separador de aceite). Modelos en tabla con (v).

OPTIONS

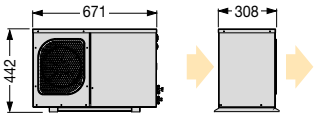
- Change to 400V 3N 50Hz power supply.
- Built-in oil separator (already included in -V version).
- Built-in solenoid valve with body and coil (except -V version).
- Anti-corrosion coil coating.
- Coil protection grille.
- Proportional condensation control by fan speed variator (single-phase 1 series).
- Control and power panel with electronic control unit for management of condenser and evaporator (except BDF-NG-0 018 model).
- Larger sized multifunction electronic control.
- -V version. Multi-service version with VRC system (with oil separator). Table models with (v).

230 V-I-50 Hz / 400 V-III-50 Hz | Media temp. | Condensadoras Silenciosas | Comp. hermético | R-134a / R-449A

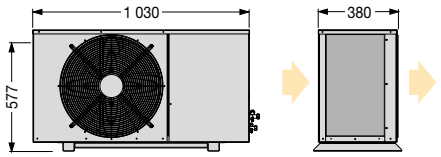
	Serie / Modelo	Compresor CV	Compresor Tensión	Potencia frigorífica EN13215 (W) [1] Tª evap. -10 °C	Potencia frigorífica (W) [2] Temperatura de evaporación 0 °C	-5 °C	-10 °C	-15 °C	Potencia absorb. nominal (kW)	(C.O.P.) S.E.P.R. [3]	Intens. máxima absorb. (A)	Ventilador ø mm	Caudal (m³/h)	Conexión frigorífica Liq - Gas	Peso (kg)	Nivel presión sonora dB(A) [4]	PVP versión NY / NG (€)
R-134a	MDF-NY-0 010	3/8	230V	570	880	710	560	430	0,33	(1,75)	4	Ø 200	350	1/4"-3/8"	50	28	
	MDF-NY-0 015	1/2	230V	795	1 200	975	775	595	0,46	(1,73)	5	Ø 200	350	1/4"-3/8"	52	29	
	MDF-NY-1 015	1/2	230V	875	1 395	1 110	865	650	0,49	(1,78)	5	Ø 360	1 700	1/4"-1/2"	66	31	
	MDF-NY-1 026	3/4	230V	1 340	2 160	1 710	1 315	980	0,71	(1,89)	9	Ø 360	1 700	1/4"-1/2"	74	31	
	MDF-NY-1 033	1	230V	1 730	2 700	2 160	1 685	1 280	0,82	(2,11)	9	Ø 360	1 700	1/4"-5/8"	76	31	
	MDF-NY-1 053	1 1/2	230V *	2 425	3 975	3 115	2 360	1 710	1,04	(2,33)	12	Ø 360	1 700	1/4"-3/4"	88	32	
	MDF-NY-1 074	2	230V *	3 150	5 080	4 005	3 045	2 210	1,37	(2,29)	16	Ø 360	1 700	1/4"-3/4"	90	36	
	MDF-NY-2 086 [V]	4	400V 3N	4 230	6 800	5 360	4 130	3 090	1,84	(2,32)	13	Ø 450	3 600	3/8"-7/8"	98	38	
	MDF-NY-2 108 [V]	5	400V 3N	5 175	8 280	6 535	5 035	3 765	2,23	3,23	16	Ø 450	3 600	3/8"-7/8"	100	35	
	MDF-NY-2 136 [V]	6 1/2	400V 3N	6 575	10 140	8 200	6 385	4 835	2,99	2,87	19	Ø 450	3 600	3/8"-1 1/8"	103	34	
R-449A	MDF-NG-0 008	1/3	230V	570	965	790	635	490	0,36	(1,71)	4	Ø 200	350	1/4"-3/8"	51	28	
	MDF-NG-0 010	3/8	230V	735	1 210	1 000	805	635	0,46	(1,72)	5	Ø 200	350	1/4"-3/8"	51	29	
	MDF-NG-0 012	1/2	230V	870	1 395	1 160	945	755	0,54	(1,74)	6	Ø 200	350	1/4"-3/8"	51	29	
	MDF-NG-1 014	1/2	230V	1 075	1 870	1 515	1 200	930	0,66	(1,71)	6	Ø 360	1 700	1/4"-1/2"	66	32	
	MDF-NG-1 016	5/8	230V	1 220	2 200	1 770	1 385	1 040	0,74	(1,77)	7	Ø 360	1 700	1/4"-1/2"	76	32	
	MDF-NG-1 018	3/4	230V	1 525	2 630	2 140	1 710	1 310	0,88	(1,85)	8	Ø 360	1 700	1/4"-1/2"	76	32	
	MDF-NG-1 024	1	230V	1 940	3 485	2 815	2 195	1 650	1,01	(2,04)	12	Ø 360	1 700	3/8"-5/8"	78	32	
	MDF-NG-1 026	1 1/4	230V *	2 185	3 790	3 085	2 455	1 870	1,13	(2,05)	13	Ø 360	1 700	3/8"-5/8"	78	32	
	MDF-NG-1 034	1 1/2	230V *	2 820	4 765	3 895	3 125	2 420	1,6	(1,91)	16	Ø 360	1 700	3/8"-5/8"	78	32	
	MDF-NG-1 038 [V]	1 3/4	400V 3N	3 105	5 315	4 320	3 440	2 650	1,53	(2,11)	7	Ø 450	3 200	3/8"-5/8"	81	29	
	MDF-NG-2 048 [V]	2	400V 3N	3 985	6 805	5 525	4 410	3 410	1,89	(2,25)	8	Ø 450	3 600	3/8"-3/4"	85	26	
	MDF-NG-2 054 [V]	2 1/2	400V 3N	4 595	7 660	6 250	5 020	3 950	2,09	(2,35)	9	Ø 450	3 600	3/8"-3/4"	86	26	
	MDF-NG-2 060 [V]	3	400V 3N	5 300	8 655	7 105	5 750	4 575	2,48	3,26	10	Ø 450	3 600	3/8"-3/4"	87	26	
	MDF-NG-2 068 [V]	3 1/2	400V 3N	5 975	9 635	7 955	6 460	5 160	2,85	3,14	10	Ø 450	3 600	1/2"-3/4"	88	25	

Dimensiones DF

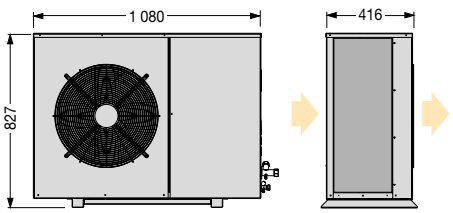
Serie 0



Serie 1



Serie 2



Unidades condensadoras multiservicio que incorporan el sistema VRC (Variable Refrigerant Capacity) de regulación de capacidad frigorífica, aplicable a compresores herméticos alternativos, constituido por:
- Válvula presostática de aspiración (VP).
- Válvula presostática de bypass (VC).
- Válvula termostática de inyección de líquido (VE).
- Presostato de control (IP).
- Separador de aceite.

Versiones de las motocondensadoras multiservicio:
- Versión horizontal centrífuga o axial multiservicio.
intarbox-multi: series MDH-CV/-V.
- Versión horizontal axial silenciosa multiservicio.
Sigilus-multi: series MDF-V.
- Gas no incluido

Multiservice condensing units that incorporate the VRC (Variable - Refrigerant Capacity) system for regulation of cooling capacity, applicable to hermetic reciprocating compressors, consisting of:
- *Pressostatic suction valve (VP).*
- *Pressostatic by-pass valve (VC).*
- *Thermostatic liquid injection valve (VE).*
- *Control pressure switch (IP).*
- *Oil separator.*

Versions of multi-service condenser units:

- Intarbox-multi multiservice horizontal centrifugal or axial version: MDH-CV / -V series.
- Siligus-multi multi-service horizontal axial silent version: MDF-V
- Gas not included

El sistema VRC se compone de un juego de válvulas de regulación de presión y temperatura capaces de variar de forma progresiva la capacidad frigorífica de un compresor entre un 100 % y un 10 % de su potencia nominal, a la vez que se reduce la potencia eléctrica absorbida y se protege el compresor al mantener su relación de compresión dentro de los márgenes de seguridad, evitando el riesgo de sobrecalentamiento.

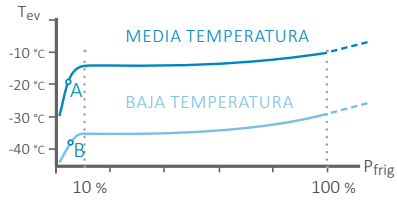
Sistema VRC (Regulación de capacidad frigorífica)

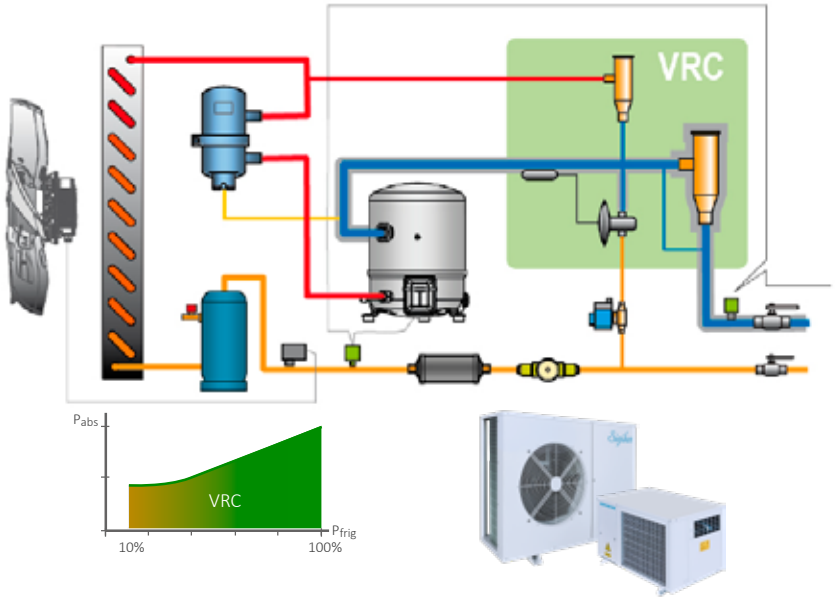
El sistema VRC aplicado a un compresor hermético alternativo adapta el flujo de refrigerante a la demanda de las unidades evaporadoras manteniendo constante la presión en la línea de aspiración.

El sistema VRC se caracteriza por:

- Estar constituido exclusivamente por componentes mecánicos de alta fiabilidad.
- Mantener constante la presión de evaporación.
- Proteger al compresor ante el riesgo de sobrecalentamiento del motor.
- Mantener la relación de compresión del compresor dentro de los límites de seguridad.

Las motocondensadoras dotadas del sistema VRC, permiten centralizar la producción frigorífica de un conjunto de servicios, manteniendo constante la presión y temperatura del refrigerante en los evaporadores.





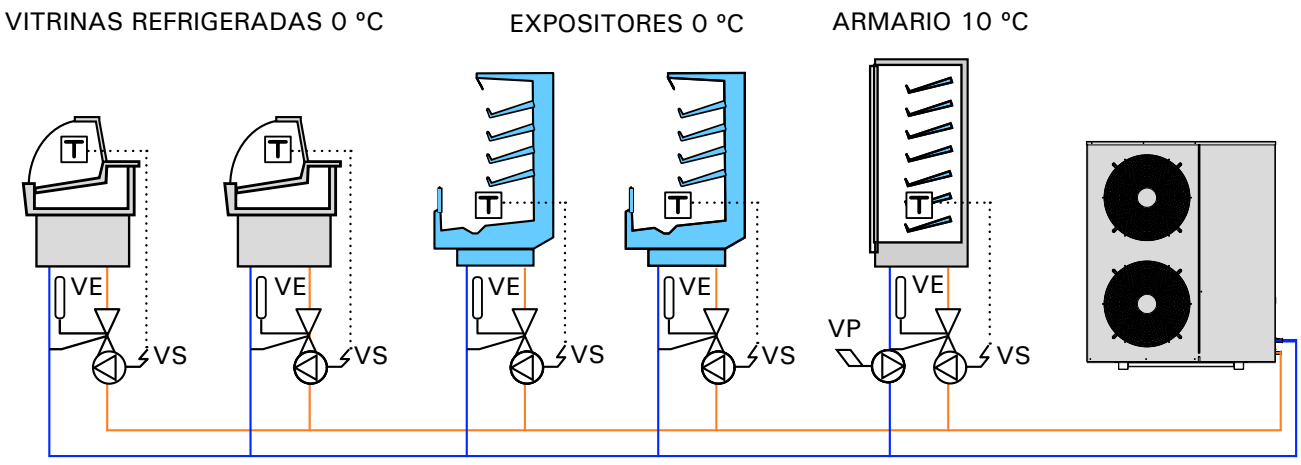
El sistema VRC puede regularse fácilmente para fijar una presión de evaporación mínima. El ajuste de fábrica proporciona las siguientes temperaturas mínimas de evaporación:
- Equipos de media temperatura: -13 °C
- Equipos de baja temperatura: -35 °C

Con demanda inferior al 10 % de la potencia nominal, la característica de la curva de presión de evaporación cae hacia el valor mínimo admitido por el compresor, desconectando el presostato de baja presión (puntos A y B) y parando el compresor.

De este modo, las motocondensadoras multiservicio están diseñadas para el control de paro/marcha por baja presión (caída por baja o pump down).

Alternativamente el paro marcha del compresor puede realizarse a través de un contacto abierto/cerrado externo.

Ejemplo instalación multiservicio / Example multi-service installation



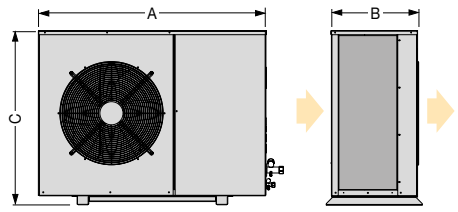
Serie Sigilus

	Serie / Modelo	Compresor CV	Compresor Tensión	Potencia frigorífica EN13215 (W) [1] Tª evap. -10 °C	Potencia frigorífica (W) [2] Temperatura de evaporación 0 °C	-5 °C	-10 °C	-15 °C	Potencia absorb. nominal (kW)	(C.O.P.) S.E.P.R. [3]	Intens. máxima absorb. (A)	Ventilador ø mm	Caudal (m³/h)	Conexión frigorífica Liq - Gas	Peso (kg)	Nivel presión sonora dB(A) [4]	PVP versión MY / MG (€)
R-134a	MDF-VY-2 086	4	400V 3N	4 230	6 800	5 360	4 130	3 090	1,84	(2,32)	13	Ø 450	3 600	3/8"-7/8"	98	38	
	MDF-VY-2 108	5	400V 3N	5 175	8 280	6 535	5 035	3 765	2,23	3,23	16	Ø 450	3 600	3/8"-7/8"	100	35	
	MDF-VY-2 136	6 1/2	400V 3N	6 575	10 140	8 200	6 385	4 835	2,99	2,87	19	Ø 450	3 600	3/8"-1 1/8"	103	34	
	MDF-VY-3 171	8	400V 3N	7 830	12 220	9 845	7 615	5 680	3,75	2,71	23	Ø 450	4 000	3/8"-1 1/8"	142	40	
	MDF-VY-3 215	10	400V 3N	10 000	15 585	12 550	9 700	7 270	4,36	3,02	28	2x Ø 450	6 500	3/8"-1 1/8"	149	39	
	MDF-VY-3 271	13	400V 3N	13 700	19 785	16 350	13 180	10 280	6,28	2,74	37	2x Ø 450	6 500	1/2"-1 3/8"	154	38	
R-449A	MDF-VG-1 038	1 3/4	400V 3N	3 105	5 315	4 320	3 440	2 650	1,53	(2,11)	7	Ø 450	3 200	3/8"-5/8"	81	29	
	MDF-VG-2 048	2	400V 3N	3 985	6 805	5 525	4 410	3 410	1,89	(2,25)	8	Ø 450	3 600	3/8"-3/4"	85	26	
	MDF-VG-2 054	2 1/2	400V 3N	4 595	7 660	6 250	5 020	3 950	2,09	(2,35)	9	Ø 450	3 600	3/8"-3/4"	86	26	
	MDF-VG-2 060	3	400V 3N	5 300	8 655	7 105	5 750	4 575	2,48	3,26	10	Ø 450	3 600	3/8"-3/4"	87	26	
	MDF-VG-2 068	3 1/2	400V 3N	5 975	9 635	7 955	6 460	5 160	2,85	3,14	10	Ø 450	3 600	1/2"-3/4"	88	25	
	MDF-VG-3 086	4	400V 3N	7 055	11 615	9 520	7 660	6 045	3,15	3,27	13	Ø 450	4 000	1/2"-7/8"	115	38	
	MDF-VG-3 108	5	400V 3N	9 040	14 820	12 175	9 815	7 765	4,15	3,28	16	2x Ø 450	6 500	1/2"-7/8"	120	35	
	MDF-VG-4 136	6	400V 3N	11 655	18 710	15 520	12 590	10 045	5,50	3,08	19	2x Ø 450	7 000	1/2"-1 1/8"	135	34	
	MDF-VG-4 160	8	400V 3N	13 435	21 570	17 940	14 570	11 505	6,74	2,79	23	2x Ø 450	7 000	5/8"-1 1/8"	157	40	

Serie Intarbox

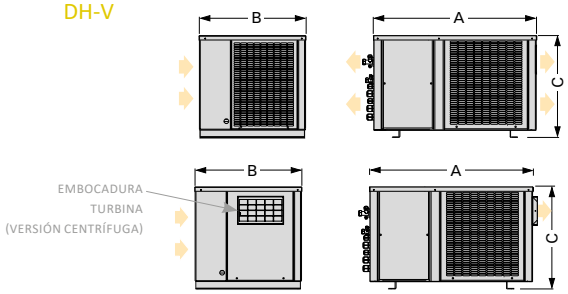
	Versión axial Serie / Modelo	Compresor CV	Compresor Tensión	Potencia frigorífica EN13215 (W) [1] Tª evap. -10 °C	Potencia frigorífica (W) [2] Temperatura de evaporación 0 °C	-5 °C	-10 °C	-15 °C	Potencia absorb. nominal (kW)	(C.O.P.) S.E.P.R. [3]	Intens, máxima absorb. (A)	Conexión frigorífica Liq - Gas	Peso (kg)	Nivel presión sonora dB(A) [4]	PVP versión MY / MG (€)	Versión centrífuga Serie / Modelo	Caudal (m³/h)	P.E.D. (mmca) [5]	PVP versión CMY / CMG (€)
R-134a	MDH-VY-4 086	4	400V 3N	4 160	6 660	5 270	4 065	3 040	2,02	(2,09)	14	3/8"-7/8"	97	48	**5.280 €**	MDH-CVY-4 086	3 500	100	
	MDH-VY-4 108	5	400V 3N	5 065	7 940	6 380	4 935	3 690	2,46	2,85	17	3/8"-7/8"	99	45	**5.751 €**	MDH-CVY-4 108	3 500	100	
	MDH-VY-4 136	6 1/2	400V 3N	6 410	9 595	7 825	6 215	4 720	3,33	2,56	20	3/8"-1 1/8"	102	44	**6.173 €**	MDH-CVY-4 136	3 500	100	
	MDH-VY-5 171	8	400V 3N	7 810	12 185	9 810	7 615	5 675	3,98	2,62	24	3/8"-1 1/8"	162	50	**8.889 €**	MDH-CVY-5 171	3 600	120	
	MDH-VY-5 215	10	400V 3N	9 510	14 335	11 655	9 210	6 890	4,60	2,63	29	3/8"-1 1/8"	166	59	**9.028 €**	MDH-CVY-5 215	3 600	120	
	MDH-VY-5 271	13	400V 3N	12 805	18 060	15 020	12 260	9 705	6,51	2,41	38	1/2"-1 3/8"	171	48	**9.719 €**	MDH-CVY-5 271	3 600	120	
R-449A	MDH-VG-4 048	2	400V 3N	3 955	6 685	5 430	4 345	3 390	2,07	(2,06)	13	3/8"-3/4"	95	36	**4.717 €**	MDH-CVG-4 048	3 500	100	
	MDH-VG-4 054	2 1/2	400V 3N	4 535	7 515	6 145	4 940	3 900	2,30	(2,13)	14	3/8"-3/4"	96	36	**5.131 €**	MDH-CVG-4 054	3 500	100	
	MDH-VG-4 060	3	400V 3N	5 220	8 435	6 980	5 655	4 505	2,74	2,97	15	3/8"-3/4"	97	36	**5.613 €**	MDH-CVG-4 060	3 500	100	
	MDH-VG-4 068	3 1/2	400V 3N	5 880	9 330	7 775	6 345	5 075	3,16	2,86	15	1/2"-3/4"	98	35	**5.742 €**	MDH-CVG-4 068	3 500	100	
	MDH-VG-5 086	4	400V 3N	7 050	11 600	9 515	7 655	6 040	3,34	3,21	14	1/2"-7/8"	135	48	**7.096 €**	MDH-CVG-5 086	3 600	120	
	MDH-VG-5 108	5	400V 3N	8 735	13 960	11 615	9 440	7 490	4,39	2,87	17	1/2"-7/8"	137	45	**7.443 €**	MDH-CVG-5 108	3 600	120	

DF-V



Dimensiones (mm)	A	B	C
serie 1	1 030	380	577
serie 2	1 080	416	827
serie 3	1 150	487	1 097
serie 4	1 150	487	1 346

DH-V



Dimensiones (mm)	A	B	C	Embocadura turbina	Tolva (opcional)
serie 0	600	396	355	185 x 115	Ø 150
serie 1	665	435	416	185 x 115	Ø 150
serie 2	835	435	500	230 x 130	Ø 200
serie 3	925	580	515	266 x 236	Ø 250
serie 4	1 000	615	585	305 x 266	Ø 360
serie 5	1 289	757	657	305 x 266	Ø 360


CORECO



11

VITRINAS y ARMARIOS AUXILIARES
AUXILIAR DISPLAYS and CABINETS

TAPAS SUSHI

Pag. 404-409 Bandeja fria tapas
Tapas cooler display

Pag. 410-411 Bandeja fria sushi
Sushi cooler display

VITRINA CERRADAS - *VISION DISPLAY*

Pag. 412-413 Vitrina cerrada refrigerada 9
Vision display 9

Pag. 414-415 Vitrina refrigerada carro
Troley refrigerated display



BT-6	1.326 €
BT-8	1.469 €



BT-6-R	1.248 €
BT-8-R	1.386 €

ref.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	base platos *dish area* (mm)	motor remoto *remote condenser unit*	potencia frig. *frig. power* (W)	consumo *consumption* (W)	peso neto *net weight* (Kg)	tensión monofásica *single phase voltage*	refrigerante *refrigerant*
BT-6	1400	200	385	300x1030		190	143	33	230 V- 50 Hz	R290
BT-8	1750	200	385	300x1380		190	145	40	230 V- 50 Hz	R290
BT-6-R	1200	200	385	300x1030	incluido	190	143	48	230 V- 50 Hz	R290
BT-8-R	1550	200	385	300x1380	incluido	190	145	40	230 V- 50 Hz	R290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10
- Fondo interior embutido en acero inox AISI 304 18/10
- Cristal curvo templado y securizado
- Iluminación interior por LEDS
- Puertas transparentes abatibles.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Reguladores de altura
- Unidad condensadora ventilada, incluida en modelo remoto (2 metros), medidas (largo x alto x fondo) 310x240x360
- Ajuste de temperatura y descarche por control electrónico digital
- Temperatura de trabajo +4° +8° a 32°C de ambiente

Fondo plano, no GN 1/3

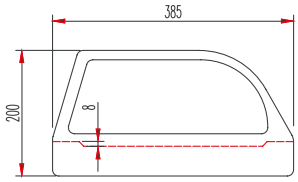
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 18/10 stainless steel exterior*
- *AISI-304 18/10 stainless steel stamped bottom*
- *Toughened curved safety glass*
- *LED lighting*
- *Transparent front opening doors*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Adjustable supports*
- *Fan assisted condenser unit, included in remote models (2 meters), measures (lenght x height x depth) 310x240x360*
- *Temperature and defrost sets by digital electronic control*
- *Operating temperature +4° +8° , 32°C ambient*

Not GN 1/3 capacity

Opciones - *Options*

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





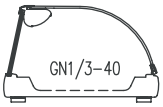


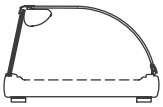
BT - 8

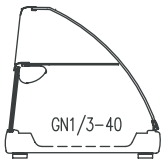


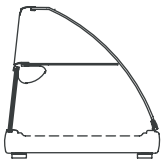
BT - 8 - R
unidad condensadora remota incluida
included remote condenser unit











BCC-4-I	1.260 €
BCC-6-I	1.415 €
BCC-8-I	1.554 €

BCL-4-I	1.180 €
BCL-6-I	1.280 €
BCL-8-I	1.386 €

BCCD-6-I	1.577 €
BCCD-8-I	1.703 €

BCLD-6-I	1.440 €
BCLD-8-I	1.528 €

Cubetas GN incluidas en el precio - *GN containers included in price*

ref.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	base platos *dish area* (mm)	GN 1/3-40	potencia frig. *frig. power* (W)	consumo *consumption* (W)	tensión monofásica *single phase voltage*	refrigerante *refrigerant*
BCC-4	1050	255	410		4	190	138	230 V- 50 Hz	R290*
BCC-6	1400	255	410		6	190	143	230 V- 50 Hz	R290*
BCC-8	1755	255	410		8	190	145	230 V- 50 Hz	R290*
BCL-4	1050	255	410	300 x 675		190	138	230 V- 50 Hz	R290*
BCL-6	1400	255	410	300 x 1030		190	143	230 V- 50 Hz	R290*
BCL-8	1755	255	410	300 x 1380		190	145	230 V- 50 Hz	R290*
BCCD-6	1400	400	410		6	190	143	230 V- 50 Hz	R290*
BCCD-8	1750	400	410		8	190	145	230 V- 50 Hz	R290*
BCLD-6	1400	400	410	300 x 1030		190	143	230 V- 50 Hz	R290*
BCLD-8	1750	400	410	300 x 1380		190	145	230 V- 50 Hz	R290*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10
- Fondo interior embutido en acero inox AISI 304 18/10
- Cristal curvo templado y securizado
- Puertas transparentes correderas
- BCCD y BCLD con estante superior no refrigerado
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Reguladores de altura
- Iluminación interior por LEDS
- Unidad condensadora ventilada
- Ajuste de temperatura y descarche por control electrónico digital
- Temperatura de trabajo +4° +8° a 32°C de ambiente

BCC- BCCD Bandeja interior embutida, preparada para cubetas GN1/3-40 (incluidas)
BCL- BCLD Bandeja interior embutida, preparada para platos (no incluidos)

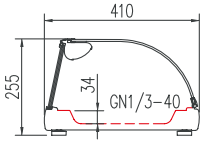
We reserve the right to change specifications without prior notice.

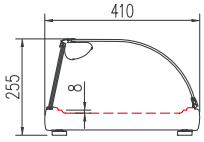
- *AISI-304 18/10 stainless steel exterior*
- *AISI-304 18/10 stainless steel stamped bottom*
- *Toughened curved safety glass*
- *Transparent sliding doors*
- *BCCD and BCLD with no refrigerated glass shelf*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Adjustable supports*
- *Interior LEDS lighting*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Temperature and defrost sets by digital electronic control*
- *Operating temperature +4° +8° , 32°C ambient*

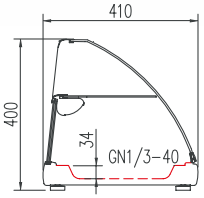
BCC - BCCD, stamped steel bottom, GN 1/3-40 containers capacity (included)
BCL - BCLD, stamped steel (not GN capacity)

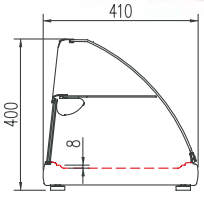












Opciones - *Options*

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

LEDs 6500 K LEDs 4000K LEDs

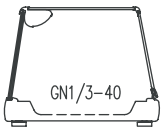


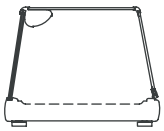
BCC - 6

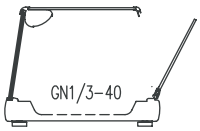


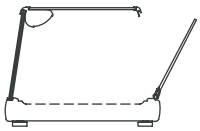
BCL - 6











BPC-4-I	1.509 €
BPC-6-I	1.608 €
BPC-8-I	1.798 €

BPL-4-I	1.300 €
BPL-6-I	1.488 €
BPL-8-I	1.635 €

BPCA-6-I	1.716 €
BPCA-8-I	1.950 €

BPLA-6-I	1.622 €
BPLA-8-I	1.782 €

Cubetas GN incluidas en el precio - *GN containers included in price*

ref.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	base platos *dish area* (mm)	GN 1/3-40	potencia frig. *frig. power* (W)	consumo *consumption* (W)	tensión monofásica *single phase voltage*	refrigerante *refrigerant*
BPC-4	1050	315	410		4	190	138	230 V- 50 Hz	R290
BPC-6	1400	315	410		6	190	143	230 V- 50 Hz	R290
BPC-8	1755	315	410		8	190	144	230 V- 50 Hz	R290
BPL-4	1050	315	410	300 x 675		190	138	230 V- 50 Hz	R290
BPL-6	1400	315	410	300x 1030		190	143	230 V- 50 Hz	R290
BPL-8	1755	315	410	300 x 1380		190	144	230 V- 50 Hz	R290
BPCA-6	1400	315	410		6	190	143	230 V- 50 Hz	R290
BPCA-8	1755	315	410		8	190	144	230 V- 50 Hz	R290
BPLA-6	1400	315	410	300 x 1030		190	143	230 V- 50 Hz	R290
BPLA-8	1755	315	410	300 x 1380		190	144	230 V- 50 Hz	R290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

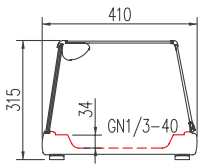
- Exterior en acero inox AISI-304 18/10
- Fondo interior embutido en acero inox AISI 304 18/10
- Cristal plano templado y securizado
- Puertas transparentes correderas, en el lado de servicio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Reguladores de altura
- Iluminación interior por LEDS
- Unidad condensadora ventilada
- Ajuste de temperatura y descarche por control electrónico digital
- Temperatura de trabajo +4° +8° a 32°C de ambiente

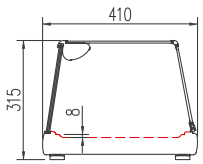
BPC- BPCA Bandeja interior embutida, preparada para cubetas GN1/3-40 (incluidas)
BPL- BPLA Bandeja interior embutida, preparada para platos (no incluidos)

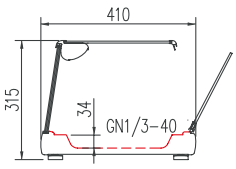
We reserve the right to change specifications without prior notice.

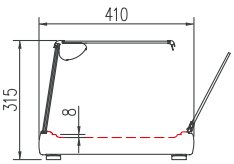
- *AISI-304 18/10 stainless steel exterior*
- *AISI-304 18/10 stainless steel stamped bottom*
- *Toughened safety glass*
- *Transparent sliding doors,*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Adjustable supports*
- *Interior LEDS lighting*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Temperature and defrost sets by digital electronic control*
- *Operating temperature +4° +8° , 32°C ambient*

BPC - BPCA stamped steel bottom, GN 1/3-40 containers capacity (included)
BPL - BPLA stamped steel (not GN capacity)









Opciones - *Options*

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



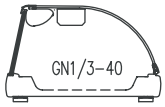


BPL - 8

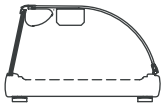


BPCA - 8

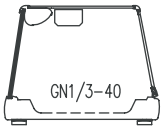




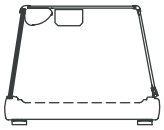
BCCS-4-I	1.615 €
BCCS-6-I	1.792 €
BCCS-8-I	1.963 €



BCS-4-I	1.530 €
BCS-6-I	1.662 €
BCS-8-I	1.806 €



BPCS-4-I	1.895 €
BPCS-6-I	2.024 €
BPCS-8-I	2.249 €



BPS-4-I	1.717 €
BPS-6-I	1.874 €
BPS-8-I	2.099 €

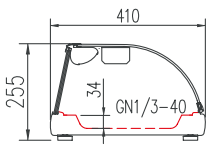
Cubetas GN incluidas en el precio - GN containers included in price

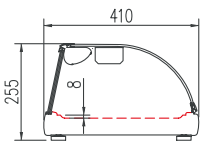
ref.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	base platos *dish area* (mm)	GN 1/3-40	potencia frig. *frig. power* (W)	consumo *consumption* (W)	tensión monofásica *single phase voltage*	refrigerante *refrigerant*
BCCS-4	1050	255	410		4	190	138	230 V- 50 Hz	R290
BCCS-6	1400	255	410		6	210	146	230 V- 50 Hz	R290
BCCS-8	1755	255	410		8	225	152	230 V- 50 Hz	R290
BCS-4	1050	255	410	300 x 675		190	138	230 V- 50 Hz	R290
BCS-6	1400	255	410	300 x 1030		210	146	230 V- 50 Hz	R290
BCS-8	1755	255	410	300 x 1380		225	152	230 V- 50 Hz	R290
BPCS-4	1050	315	410		4	190	138	230 V- 50 Hz	R290
BPCS-6	1400	315	410		6	210	146	230 V- 50 Hz	R290
BPCS-8	1775	315	410		8	225	152	230 V- 50 Hz	R290
BPS-4	1050	315	410	300 x 675		190	138	230 V- 50 Hz	R290
BPS-6	1400	315	415	300 x 1030		210	146	230 V- 50 Hz	R290
BPS-8	1775	315	415	300 x 1380		225	152	230 V- 50 Hz	R290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10
- Fondo interior embutido en acero inox AISI 304 18/10
- Cristal curvo o plano templado y securizado
- Puertas transparentes correderas
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Reguladores de altura
- Iluminación interior por LEDS
- Unidad condensadora ventilada
- Ajuste de temperatura y descarche por control electrónico digital
- Temperatura de trabajo 0° +6° a 32°C de ambiente

BCCS- BPCS Bandeja interior embutida, preparada para cubetas GN1/3-40 (incluidas)
BCS- BPS Bandeja interior embutida, preparada para platos (no incluidos)

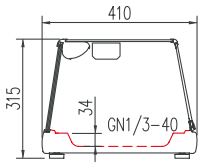


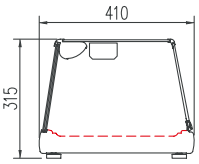


We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 18/10 stainless steel exterior*
- *AISI-304 18/10 stainless steel stamped bottom*
- *Toughened safety glass*
- *Transparent sliding doors*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Adjustable supports*
- *Interior LEDS lighting*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Temperature and defrost sets by digital electronic control*
- *Operating temperature 0° +6°, 32°C ambient*

BCCS - BPCS, stamped steel bottom, GN 1/3-40 containers capacity (included)
BCS - BPS stamped steel (not GN capacity)







Opciones - *Options*

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

LEDs 6500 K
LEDs 4000K
LEDs



BCS - 8

BPS - 6





CVCC-9-13 3.123 €



CVCC-9-15 3.219 €



CVCC-9-20 3.930 €

ref.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	potencia frig. *frig. power* (W)	consumo *consumption* (W)	superficie estantes *shelves area* (m²)	TDA (m²)	puertas *doors*	tensión monofásica *single phase voltage*	refrigerante *refrigerant*	rango *range*
CVCC-9-13	1315	1085	850	781	417	1.83	0.37	2	230 V- 50 Hz	R290	+2°C+6°C
CVCC-9-15	1515	1085	850	781	418	2.11	0.43	2	230 V- 50 Hz	R290	+2°C+6°C
CVCC-9-20	2015	1085	850	949	485	2.84	0.59	3	230 V- 50 Hz	R290	+2°C+6°C

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

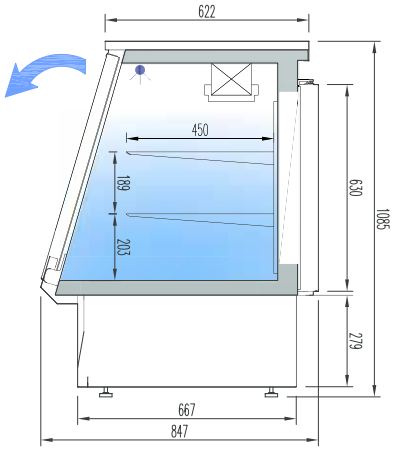
- Exterior en acero inox AISI-304
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Reguladores de altura
- Iluminación interior por LEDS
- Estantes interiores en acero plastificado
- Frontal abatible, cristal doble sobre marco de aluminio anodizado
- Evaporador estático con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo +2° +6° a 25°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior*
- *AISI-304 stainless steel interior*
- *Doors with self closing system, blocked opening hinge and magnetic gasket*
- *Rear-door by stamped steel*
- *Adjustable supports*
- *Interior LEDS lighting*
- *Shelves made of plasticized steel wire*
- *Double glazed front opening side, with anodized aluminium frame.*
- *Static evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Energy efficient digital controller of temperature and defrosts*
- *Operating temperature +2° +6° , 25°C ambient*







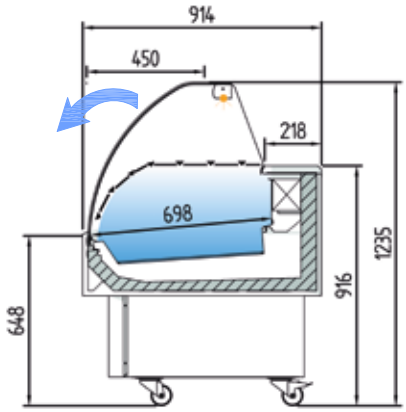




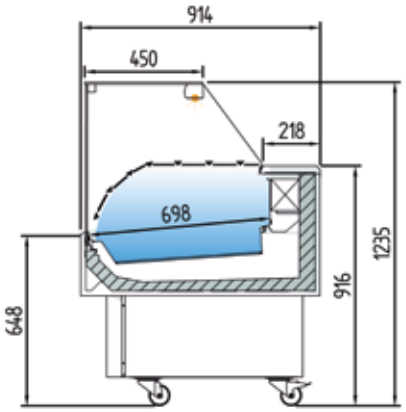
CVCC-9-20



CVCC-9-15
frontal abierto
front opened



CEEC-100-EF-CC	2.917 €
CEEC-130-EF-CC	3.363 €
CEEC-150-EF-CC	3.701 €



CEEC-100-EF-RR	2.901 €
CEEC-130-EF-RR	3.199 €
CEEC-150-EF-RR	3.357 €

ref.	largo *length* (mm)	superficie exposición *display area* (m^2)	exposición *display* TDA (m^2)	potencia frig. *frig. power* (W)	consumo *consumption* (W)	tensión monofásica *single phase voltage*	refrigerante *refrigerant*
CEEC-100-EF-CC / RR	1035	0,55	0,76	565	815	230V- 50Hz	R290
CEEC-130-EF-CC / RR	1285	0,70	0,95	781	991	230V- 50Hz	R290
CEEC-150-EF-CC / RR	1505	0.84	1.13	949	1064	230V- 50Hz	R290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304
- Interior en acero inox AISI-304
- Cristal frontal templado y abatible
- Bastidor en acero acabado epoxi, sobre ruedas, 2 de ellas con freno
- Perfilería de aluminio anodizado
- Unidad condensadora ventilada
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 25°C 60% HR ambiente, clase climatica 3
- EEC-EF evaporador estático + placa fría
- Cierre plexi de serie
- Iluminación LED superior

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior*
- *AISI-304 stainless steel interior*
- *Toughened curved glass hinges forward*
- *Steel frame with epoxy finish, on wheels, 2 of them with brakes*
- *Anodized aluminium profiles*
- *Ventilated condenser unit*
- *40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect*
- *Energy efficient digital controller of temperature and defrosts*
- *Operating temperature 25°C 60% HR ambient, climatic class 3*
- *EEC-EF, static evaporator + cool plate*
- *Plexi slide doors as standard*
- *Top LED lighting*

Opciones - *Options*	Cuerpo interior inox. AISI-316 *AISI-316 Inner structure*	Plano de exposición inox. AISI-316 *AISI-316 Exhibition plan*	Encimera inox. AISI-316 *AISI-316 worktop*	230v 60Hz / 115v 60Hz
CEEC-100	402 €	385 €	87 €	consultar - *consult*
CEEC-130	462 €	443 €	101 €	consultar - *consult*
CEEC-150	556 €	532 €	115 €	consultar - *consult*





cristal abatible / *liftable glass*



desagües / *drains*







CEEC-150-CC-EF

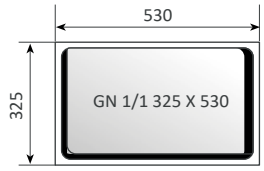


CEEC-150-RR-EF

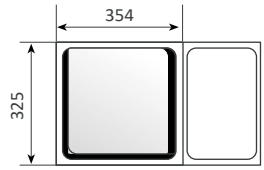
Cubetas GN - *GN containers*

CUBETAS GASTRONORMA DE ACERO INOXIDABLE

STAINLESS STEEL GASTRONORM CONTAINERS

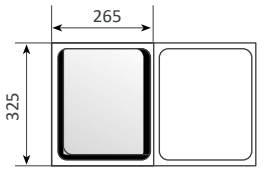


REF.	DESCRIPCIÓN *DESCRIPTION*	FONDO *DEPTH*	PRECIO *PRICE* (€)
6041090031	GN 1/1-20	20 mm	24 €
6041090032	GN 1/1-40	40 mm	27 €
6041090024	GN 1/1-65	65 mm	30 €
6041090014	GN 1/1-100	100 mm	37 €
6041090013	GN 1/1-150	150 mm	62 €
6041090033	GN 1/1-200	200 mm	72 €



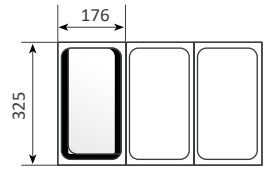
GN 2/3 325 X 354

6041090034	GN 2/3-20	20 mm	29 €
6041090035	GN 2/3-40	40 mm	30 €
6041090036	GN 2/3-65	65 mm	32 €
6041090037	GN 2/3-100	100 mm	40 €
6041090038	GN 2/3-150	150 mm	52 €
6041090039	GN 2/3-200	200 mm	62 €



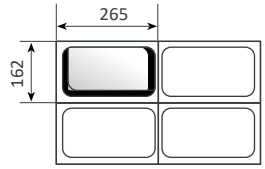
GN 1/2 325 X 265

6041090040	GN 1/2-20	20 mm	20 €
6041090041	GN 1/2-40	40 mm	20 €
6041090006	GN 1/2-65	65 mm	21 €
6041090022	GN 1/2-100	100 mm	28 €
6041090017	GN 1/2-150	150 mm	40 €
6041090042	GN 1/2-200	200 mm	49 €



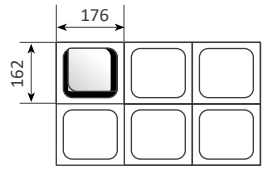
GN 1/3 325 X 176

6041090043	GN 1/3-20	20 mm	18 €
6041090003	GN 1/3-40	40 mm	19 €
6041090044	GN 1/3-65	65 mm	20 €
6041090007	GN 1/3-100	100 mm	27 €
6041090009	GN 1/3-150	150 mm	35 €
6041090008	GN 1/3-200	200 mm	45 €



GN 1/4 162 X 265

6041090045	GN 1/4-20	20 mm	18 €
6041090010	GN 1/4-40	40 mm	20 €
6041090046	GN 1/4-65	65 mm	20 €
6041090018	GN 1/4-100	100 mm	26 €
6041090021	GN 1/4-150	150 mm	32 €
6041090047	GN 1/4-200	200 mm	41 €

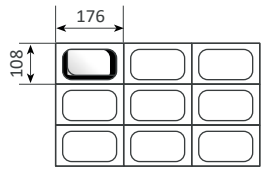


GN 1/6 176 X 162

6041090023	GN 1/6-65	65 mm	18 €
6041090011	GN 1/6-100	100 mm	19 €
6041090012	GN 1/6-150	150 mm	25 €
6041090048	GN 1/6-200	200 mm	41 €
POLICARBONATO			
6041100024	**GN 1/6-150**	**150 mm**	**25 €**







GN 1/9 108 X 176

6041090049	GN 1/9-65	65 mm	20 €
6041090002	GN 1/9-100	100 mm	21 €

Ctra. Córdoba Málaga, Km. 80´800
14900 Lucena / Córdoba / España
Tl. +34 957 502 275
Fax +34 957 502 304

Ctra. Córdoba Málaga, Km. 80´800
14900 Lucena / Córdoba / España
Tl. +34 957 502 275
Fax +34 957 502 304