

15



FAGOR



Frío
Comercial



Armarios Frigoríficos

Gastronom.....	277
— Advance.....	277
— Monoblock Concept.....	279
— Concept.....	281
Snack.....	289
— Concept.....	289
Pastelería.....	294
— Concept.....	294
Pescado.....	295
— Concept.....	295

Los modelos especiales o cualquier otra variante sobre el modelo estándar deberán ser montados en fábrica, y tienen un suplemento sobre el precio indicado para el modelo estándar.

Cualquier otra variante u opción no reflejada en esta lista deberá ser consultada a Fagor Professional.



Frío europeo para
profesionales
exigentes.



¡Descubre!



Acceso a la web



Folleto comercial

El armario adecuado para cada necesidad

Una amplia gama que responde a cada necesidad de mercado. La gama Advance representa la decida apuesta de Fagor por la innovación y el alineamiento con los más exigentes niveles de eficiencia energética, obteniendo la Clase A en los modelos más populares.

La gama Concept se caracteriza por ser la línea más económica pero, con una amplitud de gama única en el mercado (GN, Snack, Pastelería, Pescados) .

	GASTRONORM 2/1			SNACK	PASTELERÍA	PESCADOS
	ADVANCE	CONCEPT MONOBLOCK	CONCEPT	CONCEPT	CONCEPT	CONCEPT
DIMENSIONES (1 PUERTA)	693 x 856 x 2.106	653 x 796 x 1.996	653 x 842 x 2.040	693 x 726 x 2.067	760 X 742 X 2.006	760 X 742 X 2.006
INTERIOR	GUÍAS EMBUTIDAS	GUÍAS EMBUTIDAS	GUÍAS EMBUTIDAS	Cremalleras y guías	Cremalleras y guías	Cremalleras y guías
CAPACIDAD (Nº NIVELES ARMARIO 1 PUERTA)	24 x GN 2/1	23 x GN 2/1	24 x GN 2/1	18 x Snack	17 x 600 x 400	7 cajones
CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA (ARMARIO 1 PUERTA POSITIVO)	A	B	C	C	-	-
AISLAMIENTO	80 mm	60 mm	60 mm	50 mm	50 mm	50 mm
REFRIGERANTE +/-	R600a / R290	R600a / R290	R600a / R290	R600a / R290	R290	R290
CLASE CLIMÁTICA (1 PUERTA)	5	4	4	4	4	4
SISTEMA DE REFRIGERACIÓN	INTERNO	MONOBLOCK	INTERNO	INTERNO	INTERNO	INTERNO
ILUMINACIÓN	LED	LED	LED	LED	LED	LED
HACCP	SI	NO	NO	NO	NO	NO
MODO ECO	SI	SI	SI	SI	SI	SI
CERRADURA (PUERTA GRANDE)	SI	OPCIONAL De serie con puertas de cristal	OPCIONAL De serie con puertas de cristal	OPCIONAL De serie con puertas de cristal	OPCIONAL	OPCIONAL
GRADO DE PROTECCIÓN	IPX5	IPX5	IPX5	IPX4	IPX5	IPX5
PEDAL DE APERTURA OPCIONAL	SI	SI	SI	NO	SI	SI

ADVANCE | Gastronorm

Los armarios ADVANCE materializan nuestra apuesta por la innovación y la tecnología, buscando siempre cumplir con las expectativas del usuario más exigente.



REDUCCIÓN DEL
CONSUMO HASTA
UN 70 %.

Características generales

- Interior y exterior completamente construido con acero inoxidable AISI-304.
 - 80 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
 - Guías interiores embutidas. Capacidad de alojamiento para 24 niveles con distancia entre cada una de ellos de 55 mm.
 - Sistema de refrigeración por tiro forzado.
 - Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
 - Sistema HACCP que registra el historial de funcionamiento.
 - Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
 - Alarma sonora y visual vinculada a tres sondas alojadas en puntos estratégicos.
 - Proporcionan un control total y en su caso efectúan el bloqueo del compresor cuando el condensador esté sucio o se produzca un fallo.
 - Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
 - Puertas que disponen de un mecanismo de cierre y bloqueo automático. Si la apertura es menor de 90° se cierra automáticamente. Si es mayor de 135° se bloquea.
 - Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
 - Estantes en varilla de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza (GN 2/1). Dotación: 3 estantes por puerta grande.
 - Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
 - Patas de acero inoxidable regulables en altura.
 - Temperatura de trabajo: 0 °C, +8 °C (refrigeradores) y -18 °C, -22 °C (congeladores).
 - Testeado en clase climática V.
 - Armarios negativos:
 - Válvula de expansión termostática que asegura la gestión óptima del circuito de frío.
 - Desescarche mediante gas caliente.
 - Iluminación interior LED e interruptor de encendido (ahora también en modelos para congelados).
 - Cerradura en puertas incluida de serie.
- Opciones:
- Kit ruedas (montaje en fábrica).
 - Puerta apertura contraria.
 - Pedal apertura puerta (montaje en fábrica).
 - Resistencia marco puerta que evita condensaciones en ambientes de elevada humedad. (std. en modelos de congelación).
 - Respaldo Inox.

Armarios de refrigeración



AUP-11G

Armarios para congelados



AUP-22G

Armarios expositores de refrigeración



AUP-11G GD / AUP-22G GD

VISIBILIDAD:
Luz LED vertical que optimiza la visibilidad de los productos expuestos

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	CLASE CLIMÁTICA	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES	€
Armarios de refrigeración											
AUP-11G LC	R600a R290	50	19089406	5	1	A	610	337	158	693x856x2.106	-
		60	19089395					-	310		-
AUP-22G LC	R600a	50	19089396	4	2	C	1.332	833	192	1.358x856x2.106	-
		60	19089397					-	209		-
Armarios para congelados											
AUN-11G LC	R290	50	19089398	5	1	D	610	2.754	471	693x856x2.106	-
		60	19089399					-	496		-
AUN-22G LC	R290	50	19089420	4	2	D	1.332	4.599	749	1.358x856x2.106	-
		60	19089421					-	831		-
AUN-22G CC5	R290	50	19089422	5	2	D	1.332	4.258	825	1.358x856x2.106	-
Armarios expositores de refrigeración											
AUP-11G GD	R600a	50	19089423	4	1	A	610	505	158	693x856x2.106	-
AUP-22G GD	R600a	50	19089424	4	2	C	1.332	1.249	192	1.358x856x2.106	-

CONCEPT | Monoblock gastronorm

Los armarios CONCEPT Monoblock ofrecen una amplia gama de productos en versión Gastronorm, donde destaca la optimización del volumen interior.



Características generales

- Construido con acero inoxidable AISI-304.
 - 60 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
 - Guías interiores embutidas. Capacidad de alojamiento para 23 niveles con distancia entre cada una de ellas de 55 mm.
 - Sistema de refrigeración por tiro forzado con grupo exterior a la cámara con sistema Monoblock optimizando la capacidad interna del armario.
 - Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
 - Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
 - Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
 - Puertas que disponen de un mecanismo de cierre y bloqueo automático. Si la apertura es menor de 90° se cierra automáticamente. Si es mayor de 135° se bloquea.
 - Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
 - Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
 - Estantes en varilla de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza (GN 2/1). Dotación: 3 estantes por puerta grande.
 - Patas de acero inoxidable regulables en altura.
 - Temperatura de trabajo: 0 °C, +8 °C (refrigeradores) y -18 °C, -22 °C (congeladores).
 - Clase climática IV.
 - Iluminación interior LED e interruptor de encendido (ahora también en modelos para congelados).
- Opciones:
- Cerradura (equipos con puerta grande) De serie con puertas de cristal.
 - Kit ruedas (montaje en fábrica).
 - Apertura contraria.
 - Resistencia marco puerta que evita condensaciones en ambientes de elevada humedad (std. en modelos de congelación).
 - Pedal apertura puerta (montaje en fábrica).
 - Respaldo INOX.

Armarios de refrigeración

Armarios para congelados

Armarios expositores de refrigeración

Armario mixto de refrigeración y congelados



MUP-22G



MUP-23G



MUP-11G GD

VISIBILIDAD:
Luz LED vertical para mejor visibilidad.



MUD-2-2

DOS TEMPERATURAS:
Modelos con dos temperaturas de almacenaje y sistemas de refrigeración independientes.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KWH)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Armarios de refrigeración										
MUP-11G	R600a	50	19089425	1	B	572	423	143	653x796x1.996	-
MUP-12G	R600a	50	19089426	1	B	572	423	143	653x796x1.996	-
MUP-22G	R600a	50	19089427	2	C	1.144	756	184	1.318x796x1.996	-
MUP-23G	R600a	50	19089428	2	C	1.144	756	184	1.318x796x1.996	-
MUP-24G	R600a	50	19089429	2	C	1.144	756	184	1.318x796x1.996	-
Armarios para congelados										
MUN-11G	R290	50	19089430	1	D	572	2.040	678	653x796x1.996	-
		60	19089431	1	-		-	719		-
MUN-12G	R290	50	19089432	1	D	572	2.040	684	653x796x1.996	-
		60	19089433	1	-		-	725		-
MUN-22G	R290	50	19089434	2	E	1.144	4.855	942	1.318x796x1.996	-
		60	19089435	2	-		-	998		-
MUN-23G	R290	50	19089436	2	E	1.144	4.855	948	1.318x796x1.996	-
		60	19089437	2	-		-	1.004		-
MUN-24G	R290	50	19089438	2	E	1.144	4.855	954	1.318x796x1.996	-
		60	19089439	2	-		-	1.010		-
Armarios expositores de refrigeración										
MUP-11G GD	R600a	50	19089440	1	-	572	-	146	653x796x1.996	-
MUP-22G GD	R600a	50	19089441	2	-	1.144	-	190	1.318x796x1.996	-
Armario mixto de refrigeración y congelados										
MUD-22G	R600a	50	19089442	2	-	1.144	-	821	1.318x796x1.996	-
	R290	60	19089443	2	-			972		-

CONCEPT | Gastronorm

Los armarios CONCEPT de la generación IKOLD en su versión Gastronorm, por su amplitud y variedad de gama, ofrecen productos de calidad adaptados a todo tipo de negocios y necesidades.



REDUCCIÓN DEL
CONSUMO HASTA
UN 60 % CON
GASES HC

Características generales

- Construido con acero inoxidable AISI-304.
- 60 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Guías interiores embutidas. Capacidad de alojamiento para 23 niveles con distancia entre cada una de ellas de 55 mm.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado con compresor hermético.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Puertas que disponen de un mecanismo de cierre y bloqueo automático. Si la apertura es menor de 90° se cierra automáticamente. Si es mayor de 135° se bloquea.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Estantes en varilla de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza. Dotación: 3 estantes por puerta grande.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Temperatura de trabajo: 0 °C, +8 °C (refrigeradores) y -18 °C, -22 °C (congeladores).
- Armarios negativos: desescarche mediante gas caliente.
- Testeado en Clase climática IV.
- Iluminación interior LED e Interruptor de encendido (modelos de refrigeración y ahora también en modelos para congelados).

Opciones:

- Cerradura (equipos con puerta grande) De serie con puertas de cristal.
- Kit ruedas (montaje en fábrica).
- Apertura contraria (modelos 1 puerta grande).
- Resistencia marco puerta que evita condensaciones en ambientes de elevada humedad (std. en modelos de congelación).
- Pedal apertura puerta (montaje en fábrica).
- Respaldo INOX.

Armarios de refrigeración



CUP-22G



CUP-12G

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	ESPESOR AISLANTE (mm)	GUÍAS EMBUTIDAS	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Armarios de refrigeración												
CUP-11G	R600a	50	19089444	1	C	543	60	+	548	183	653x842x2.040	-
	R290	60	19089445		-				-	275		-
CUP-12G	R600a	50	19089446	1	C	543	60	+	548	183	653x842x2.040	-
	R290	60	19089447		-				-	275		-
CUP-22G	R600a	50	19089448	2	C	1.186	60	+	913	206	1.318x842x2.040	-
		60	19089449		-				-	223		-
CUP-23G	R600a	50	19089450	2	C	1.186	60	+	913	206	1.318x842x2.040	-
		60	19089451		-				-	223		-
CUP-24G	R600a	50	19089452	2	C	1.186	60	+	913	206	1.318x842x2.040	-
		60	19089453		-				-	223		-

Armarios para congelados



CUN-23G



CUN-11G

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	ESPESOR AISLANTE (mm)	GUÍAS EMBUTIDAS	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Armarios para congelados												
CUN-11G	R290	50	19089454	1	D	543	60	+	2.714	471	653x842x2.040	-
		60	19089455		-				-	496		-
CUN-12G	R290	50	19089456	1	D	543	60	+	2.714	477	653x842x2.040	-
		60	19089457		-				-	502		-
CUN-22G	R290	50	19089458	2	E	1.186	60	+	4.793	749	1.318x842x2.040	-
		60	19089459		-				-	831		-
CUN-23G	R290	50	19089460	2	E	1.186	60	+	4.793	755	1.318x842x2.040	-
		60	19089461		-				-	837		-
CUN-24G	R290	50	19089462	2	E	1.186	60	+	4.793	760	1.318x842x2.040	-
		60	19089463		-				-	842		-

Armarios expositores de refrigeración



CUP-22G GD

Visibilidad:
Luz LED vertical para mejor visibilidad.

MODELO	GAS	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	ESPESOR AISLANTE (mm)	GUÍAS EMBUTIDAS	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Armarios expositores de refrigeración												
CUP-11G GD	R600a	50	19089464	1	B	543	60	+	822	186	653x842x2.040	-
	R290	60	19089465						278	-		
CUP-12G GD	R600a	50	19089466	1	B	543	60	+	822	185	653x842x2.040	-
	R290	60	19089467						277	-		
CUP-22G GD	R600a	50	19089468	2	B	1.183	60	+	1.370	212	1.318x842 x 2.040	-
		60	19089469						229	-		

Armarios para refrigeración y congelados

Armario mixto de refrigeración y congelados



CUD-22G/M

Armarios de refrigeración con compartimento para congelados



CUD-12G/N



CUD-23G/N

MIXTO

Dos módulos independientes con sus respectivos grupos y controles electrónicos.

Módulo de refrigeración:





- Refrigeración por tiro forzado.
- Temperatura de trabajo: 0 °C, +8 °C

Módulo de congelados:

- Evaporador de tiro forzado
- Temperatura de trabajo: -18 °C, -22 °C

COMPARTIMENTO DE CONGELADOS (❄️):

Equipamiento: (3 cajones en PVC sanitario. Compresor hermético independiente con condensador ventilado. Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio. Refrigerante ecológico R290. Refrigeración por tiro forzado / Evaporación automática del agua de desescarche) / Temperatura de trabajo: -18 °C, -22 °C.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	ESPESOR AISLANTE (mm)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Armarios mixtos de refrigeración y congelados									
	CUD-22G/M	R600a	50	19089470	2	1.220	654	1.318x842x2.040	-
		R290	60	19089471	2		771		-
Armarios de refrigeración con compartimento para congelados									
	CUD-12G/N	R290	50	19089472	1	596	1.091	693x826x2.008	-
			60	19089473	1		1.178		-
	CUD-23G/N	R600a	50	19089474	2	1.301	1.008	1.388x826x2.008	-
			60	19089475	2		1.067		-
	CUD-24G/N	R600a	50	19089476	2	1.301	1.008	1.388x826x2.008	-
			60	19089477	2		1.067		-

Armarios de refrigeración con compartimento para pescados



CUD 12G/F



CUD 23G/F

COMPARTIMENTO DE PESCADOS (🐟):
 Equipamiento: 3 cajones en PVC sanitario. Compresor hermético independiente con condensador ventilado. Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio. Refrigerante ecológico R290. Refrigeración por tiro forzado. Evaporación automática del agua de desescarche.
 Temperatura de trabajo: - 4 °C, + 4 °C.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	ESPESOR AISLANTE (mm)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Armarios de refrigeración con compartimento para pescados									
 CUD-12G/F	R290	50	19089478	1+ 🐟	596	60	954	693x826x2.008	-
 CUD-23G/F	R600a	50	19089479	2+ 🐟	1.301	60	852	1.388x826x2.008	-
 CUD-24G/F	R600a	50	19089480	2+ 🐟	1.301	60	852	1.388x826x2.008	-

Armarios de refrigeración de dos temperaturas







CUD - 22G/2

DOS TEMPERATURAS

2 compartimentos independientes con grupos, sistema frigorífico y termostatos independientes.



CUD - 12G/2

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	ESPESOR AISLANTE (mm)	GUÍAS EMBUTIDAS	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Armarios de refrigeración de dos temperaturas												
 CUD-12G/2	R290	50	19089481	1	D	596	50	+	679	616	693x826x2.008	-
 CUD-22G/2	R600a	50	19089482	2	D	1.301	50	+	905	367	1.388x826x2.008	-
 CUD-23G/2	R600a	50	19089483	2	D	1.301	50	+	905	367	1.388x826x2.008	-
 CUD-24G/2	R600a	50	19089484	2	D	1.301	50	+	905	367	1.388x826x2.008	-

CONCEPT | Gastronorm 1/1

Los armarios CONCEPT de la generación IKOLD en su versión Gastronorm 1/1, ofrecen una nueva solución de almacenamiento en locales de espacio reducido.



Características generales

- Construido con acero inoxidable AISI-304
- 60 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Capacidad de alojamiento para 18 niveles con distancia entre cada una de ellas de 70 mm.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado con compresor hermético.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Puertas que disponen de un mecanismo de cierre y bloqueo automático. Si la apertura es menor de 90° se cierra automáticamente. Si es mayor de 135° se bloquea.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Estantes en varilla de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza.
- Dotación: 3 estantes GN-1/1.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Temperatura de trabajo: 0 °C, +8 °C (refrigerador) y -18 °C, -22 °C (congelador).
- Testeado en clase climática IV.
- Iluminación interior LED e Interruptor de encendido.

Opciones:

- Cerradura. De serie en puerta de cristal.
- Apertura contraria.
- Resistencia marco puerta que evita condensaciones en ambientes de elevada humedad.
- Respaldo INOX.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	ESPESOR AISLANTE (mm)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Armario de refrigeración											
CUP-11G1/1	R600a	50	19089485	1	D	305	60	726	205	488x703x2.008	-
	R290	60	19089486		-			-	297		-
Armario expositor refrigerado											
CUP-11G1/1 GD	R600a	50	19089487	1	C	305	60	1.220	208	488x703x2.008	-
	R290	60	19089488		-						-
Armario para congelados											
CUN-11G1/1	R290	50	19089489	1	E	305	60	2.197	719	488x703x2.008	-
		60	19089490		-			-	760		-

CONCEPT | Snack

Adaptándonos a cada tipo de espacio y de necesidades, disponemos asimismo de armarios CONCEPT en dimensiones Snack, con similares prestaciones e idéntica calidad.



Características generales

- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad.
 - 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
 - Estantes en varilla de acero plastificado con guías de altura regulables (17 niveles de dimensiones Snack) fácilmente desmontables para su limpieza. Dotación: 3 estantes por puerta grande.
 - Sistema de refrigeración por tiro forzado.
 - Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
 - Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
 - Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
 - Puertas que disponen de un mecanismo de cierre y bloqueo automático. Si la apertura es menor de 90° se cierra automáticamente. Si es mayor de 135° se bloquea.
 - Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
 - Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
 - Patas de acero inoxidable regulables en altura.
 - Temperatura de trabajo: 0 °C, +8 °C (refrigeradores) y -18 °C, -22 °C (congeladores).
 - Testeado en clase climática IV.
 - Iluminación interior LED e Interruptor de encendido (modelos expositores y ahora también en modelos para congelados).
- Opciones:
- Cerradura (equipos con puerta grande). De serie en puertas de cristal.
 - Kit ruedas (montaje en fábrica).
 - Apertura contraria (modelos 1 puerta grande).
 - Barra carnicera.
 - Resistencia marco puerta que evita condensaciones en ambientes de elevada humedad (std. en unidades de congelación).
 - Respaldo INOX.

Armarios de refrigeración

Armarios de Refrigeración

Armarios Expositores de Refrigeración



CUP-11S



CUP-22S



CUP-11S GD

VISIBILIDAD:
Luz LED vertical para mejor visibilidad.

	MODELO	GAS	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Armarios de refrigeración											
	CUP-11S	R600a	50	19089491	1	C	506	548	183	693x726x2.067	-
			60	19089492		-		-	275		-
	CUP-12S	R600a	50	19089493	1	C	506	548	183	693x726x2.067	-
			60	19089494		-		-	275		-
	CUP-22S	R600a	50	19089495	2	C	1.109	975	206	1.388x726x2.067	-
			60	19089496		-		-	223		-
	CUP-23S	R600a	50	19089497	2	C	1.109	975	206	1.388x726x2.067	-
			60	19089498		-		-	223		-
	CUP-24S	R600a	50	19089499	2	C	1.109	975	206	1.388x726x2.067	-
			60	19089500		-		-	223		-
Armarios expositores de refrigeración											
	CUP-11S GD	R600a	50	19089501	1	B	506	920	186	693x726x2.067	-
			60	19089502		-		-	278		-
	CUP-22S GD	R600a	50	19089503	2	C	1.109	1530	212	1.388x726x2.067	-
			60	19089504		-		-	229		-

Armarios para congelados



CUN-24S



CUN-12S

MODELO	GAS	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Armarios para congelados										
	CUN-11S	R290	50	19089505	1	506	2.179	700	693x726x2.067	-
			60	19089506			-	741		-
	CUN-12S	R290	50	19089507	1	506	2.179	706	693x726x2.067	-
			60	19089508			-	747		-
	CUN-22S	R290	50	19089509	2	1.109	4.855	1.251	1.388x726x2.067	-
			60	19089510			-	1.307		-
	CUN-23S	R290	50	19089511	2	1.109	4.855	1.257	1.388x726x2.067	-
			60	19089512			-	1.313		-
	CUN-24S	R290	50	19089513	2	1.109	4.855	1.263	1.388x726x2.067	-
			60	19089514			-	1.319		-

Armarios para refrigeración y congelados

Armario mixto de refrigeración y congelados



CUD - 22S/M

Armarios de refrigeración con compartimento para congelados



CUD - 12S/N

MIXTO

Dos módulos independientes con sus respectivos grupos y controles electrónicos.

Módulo de refrigeración:

- Refrigerante R600a sin CFC. Refrigeración por tiro forzado
- Temperatura de trabajo: 0 °C, +8 °C, ambiente a 38 °C

Módulo de congelados:

- Refrigerante R290 sin CFC. Evaporador de tiro forzado
- Temperatura de trabajo: -18 °C, -22 °C.

COMPARTIMENTO DE CONGELADOS (❄️):

Equipamiento: 3 cajones en PVC sanitario. Compresor hermético independiente con condensador ventilado. Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio. Refrigerante ecológico R290 sin CFC. Refrigeración por tiro forzado. Evaporación automática del agua de desescarche.

Temperatura de trabajo: -18 °C, -22 °C

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€	
Armarios mixtos de refrigeración y congelados									
	CUD-22S/M	R600a	50	19089515	2	1.012	883	1.388x726x2.067	-
			60	19089516			1.016		-
Armarios de refrigeración con compartimento para congelados									
	CUD-12S/N	R290	50	19089517	1+❄️	506	931	693x726x2.067	-
			60	19089518			1.018		-
	CUD-23S/N	R600a	50	19089519	2+❄️	1.109	928	1.388x726x2.067	-
			60	19089520			987		-
	CUD-24S/N	R600a	50	19089521	2+❄️	1.109	928	1.388x726x2.067	-
			60	19089522			987		-



Armarios de refrigeración con compartimento para pescados



CUD-24S F

COMPARTIMENTO DE PESCADOS ():

Equipamiento: 3 cajones en PVC sanitario con fondo de acero inoxidable perforado. Compresor hermético independiente con condensador ventilado. Refrigerante ecológico R290 sin CFC. Evaporador de placa fría. Desagüe en bandeja de evaporador. Conducto de desagüe del recinto para conectarse a un desagüe exterior. Temperatura de trabajo: -4 °C, + 4 °C. Capacidad: 300 litros.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Armarios de refrigeración con compartimento para pescados										
 CUD-12S F	R290	50	19089523	1+ 	D	506	679	874	693x726x2.067	-
 CUD-23S F	R600a	50	19089524	2+ 	D	1.109	906	852	1.388x726x2.067	-
 CUD-24S F	R600a	50	19089525	3+ 	D	1.109	906	852	1.388x726x2.067	-


CONCEPT | Pastelería

Disponemos de armarios especiales para pastelería, con una sola puerta y 17 niveles de capacidad para bandejas de 600 x 400 mm.



Características generales

- Construido con acero inoxidable AISI-304
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Interior en acero inoxidable con guías de apoyo robustas para bandejas normalizadas de pastelería 600 x 400 mm (capacidad para 17 niveles).
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento anticorrosión.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Puertas que disponen de un mecanismo de cierre y bloqueo automático. Si la apertura es menor de 90° se cierra automáticamente. Si es mayor de 135° se bloquea.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Iluminación interior LED.
- Estantes en varilla de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza. Dotación: 3 estantes por puerta grande.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Refrigeración por tiro forzado que mantiene una temperatura de trabajo: 0 °C, +8 °C.
- Testeado en clase climática IV.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
 CUP-11B	R290	50	19089526	1	E	574	927	251	760x729x2.006	-

Accesorios Pastelería *

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
Parrilla pastelera en Epoxi (600x400)	19097776	-
Parrilla pastelera en Inox (600x400)	19001001	-
Bandeja pastelera en Inox (600x400)	19010201	-
Guía para parrilla pastelera (485 mm - 1 pieza)	19097780	-

CONCEPT | Pescado

Como complemento a la gama CONCEPT, disponemos de un armario específico para pescado, equipado con cajones especiales y programado para trabajar a la temperatura más adecuada para este tipo de producto.



Características Generales

- Construido con acero inoxidable AISI-304
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Interior provisto de 7 cajones de gran capacidad para pescado, fabricados en PVC sanitario con doble fondo en acero inoxidable perforado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento anticorrosión.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Puertas que disponen de un mecanismo de cierre y bloqueo automático. Si la apertura es menor de 90° se cierra automáticamente. Si es mayor de 135° se bloquea.
- Conducto posterior que recoge los desagües individuales de cada cajón para llevarlos a un desagüe general.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Iluminación interior LED.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Refrigeración por tiro forzado que mantiene una temperatura de trabajo: -4 °C y + 4 °C.
- Temperatura ambiente 43 °C (*).
- Testeado en clase climática IV.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
CU-11F	R290	50	19089527	1	574	618	760x729x2.006	-

(*) TEMPERATURA AMBIENTE: Funcionamiento garantizado a temperatura de 43 °C. Para un uso intensivo específico, contactar con Fagor Professional

Accesorios pescado *

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
Cajón gris con asas (600x400x120)	19097771	-

Opciones posibles y suplemento de precios por modelo

MODELO	RESPALDO INOX	CERRADURA (PUERTA GRANDE)	KIT RUEDAS (MONTAJE EN FÁBRICA)	RESISTENCIA MARCO PUERTA	APERTURA CONTRARIA	PEDAL DE APERTURA	/R	CLAVIJA INGLESA
	BS	LC	C	FH	OP	PO		CI
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)
Advance Gastronorm								
AUP-11G	o	Std	o	o	o	o	o	o
AUP-22G	o	Std	o	o	-	o	o	o
AUN-11G	o	Std	o	Std	o	o	-	o
AUN-22G	o	Std	o	Std	-	o	-	o
AUP-11G GD	o	Std	o	o	o	o	o	o
AUP-22G GD	o	Std	o	o	-	o	o	o
Concept Monoblock								
MUP-11G	o	o	o	o	o	o	o	o
MUP-12G	o	-	o	o	-	-	o	o
MUP-22G	o	o	o	o	-	o	o	o
MUP-23G	o	-	o	o	-	-	o	o
MUP-24G	o	-	o	o	-	-	o	o
MUN-11G	o	o	o	Std	o	o	o	o
MUN-12G	o	-	o	Std	-	-	o	o
MUN-22G	o	o	o	Std	-	o	o	o
MUN-23G	o	-	o	Std	-	-	o	o
MUN-24G	o	-	o	Std	-	-	o	o
MUP-11G GD	o	Std	o	o	o	o	-	o
MUP-22G GD	o	Std	o	o	o	o	-	o
MUD-22G	o	o	o	o	o	o	-	o
Concept Gastronorm								
CUP-11G	o	o	o	o	o	o	o	o
CUP-12G	-	o	o	o	-	-	o	o
CUP-22G	o	o	o	o	-	o	o	o
CUP-23G	-	o	o	o	-	-	o	o
CUP-24G	-	o	o	o	-	-	o	o
CUN-11G	o	o	o	Std	o	o	-	o
CUN-12G	-	o	o	Std	-	-	-	o
CUN-22G	o	o	o	Std	-	o	-	o
CUN-23G	-	o	o	Std	-	-	-	o
CUN-24G	-	o	o	Std	-	-	-	o
CUP-11G GD	o	Std	o	o	o	o	o	o
CUP-12G GD	o	-	o	o	-	-	o	o
CUP-22G GD	o	Std	o	o	-	o	o	o
CUD-22G/M	o	130	o	o	-	o	-	o
CUD-12G/N	o	-	o	o	-	-	-	o
CUD-23G/N	o	-	o	o	-	-	-	o
CUD-24G/N	o	-	o	o	-	-	-	o
CUD-12G/F	o	-	o	o	-	-	-	o
CUD-23G/F	o	-	o	o	-	-	-	o
CUD-24G/F	o	-	o	o	-	-	-	o
CUD-12G/2	o	-	o	o	-	-	-	o
CUD-22G/2	o	o	o	o	-	o	-	o
CUD-23G/2	o	-	o	o	-	-	-	o
CUD-24G/2	o	-	o	o	-	-	-	o
Concept GN-1/1								
CUP-11G1/1	o	o	o	o	o	-	o	o
CUP-11G1/1 GD	o	Std	o	o	o	-	o	o
CUN-11G1/1	o	o	o	Std	o	-	o	o
Concept Snack								
CUP-11S	o	o	o	o	o	-	o	o
CUP-12S F	o	-	o	o	-	-	o	o
CUP-22S	o	o	o	o	-	-	o	o
CUP-23S F	o	-	o	o	-	-	o	o
CUP-24S F	o	-	o	o	-	-	o	o
CUN-11S	o	o	o	Std	o	-	o	o
CUN-12S	o	-	o	Std	-	-	o	o
CUN-22S	o	o	o	Std	-	-	o	o
CUN-23S	o	-	o	Std	-	-	o	o
CUN-24S	o	-	o	Std	-	-	o	o
CUP-11S GD	o	Std	o	o	o	-	o	o
CUP-22S GD	o	Std	o	o	-	-	o	o
CUP-22S/M	o	o	o	o	-	-	-	o
CUP-12S/N	o	-	o	o	-	-	-	o
CUP-23S/N	o	-	o	o	-	-	-	o
CUP-24S/N	o	-	o	o	-	-	-	o
CUP-12S/2	o	-	o	o	-	-	-	o
CUP-23S/2	o	-	o	o	-	-	-	o
CUP-24S/2	o	-	o	o	-	-	-	o
Concept PASTELERÍA								
CUP-11B	o	o	o	o	o	o	o	o
Concept PESCADO								
CU-11F	o	o	o	o	o	o	o	o

Accesorios de Armarios *

PARA MODELOS:	ACCESORIO	CÓDIGO	€
ARMARIOS SNACK	PARRILLA en Epoxi (560x542)	19097772	-
	PARRILLA SUPLEMENTARIA en Epoxi (500x158)	19097785	-
COMPARTIMENTO DE PESCADO - SNACK	CAJÓN para PESCADOS - 530x460x100 mm	19097759	-
	FONDO PERFORADO - 530x460 mm	19097773	-
	GUÍA para compartimento de pescado - 613 mm - 1 p.	19097781	-
COMPARTIMENTO DE CONGELADOS - SNACK	CAJÓN para CONGELADOS - 530x540x100 mm	19097770	-
	GUÍA para compartimento de congelados - 562 mm - 1 p.	19097784	-
ARMARIOS GASTRONORM	PARRILLA GN-2/1 en Epoxi (650x530)	19097787	-
	ESTANTE VARILLA INOX EVI 2/1	19085068	-
	GUÍA para parrilla GN - 562 mm - 1 p.	19097784	-
COMPARTIMENTO DE PESCADO - GN	CAJÓN para PESCADOS - 530x540x100 mm	19097770	-
	FONDO PERFORADO - 530x540 mm	19097774	-
	GUÍA para compartimento de pescado - 613 mm - 1 p.	19097781	-
COMPARTIMENTO DE CONGELADOS - GN	CAJÓN para CONGELADOS - 530x540x100 mm	19097770	-
	GUÍA para compartimento de congelados - 662 mm - 1 p.	19097786	-
ARMARIOS DE PESCADOS Y ARMARIOS DE PASTELERÍA	PARRILLA PASTELERA en Epoxi (600x400)	19097776	-
	PARRILLA PASTELERA Inox, (600x400)	19001001	-
	BANDEJA PASTELERA Inox, (600x400)	19010201	-
	GUÍA para parrilla pastelera - 485 mm - 1 pieza	19097780	-
	Cajón GRIS con asas - 600x400x120 mm	19097771	-

Kit Ruedas

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
KIT 4 RUEDAS Ø100 (2 Freno + 2 sin freno) ARMARIOS	19015964	-
KIT 6 RUEDAS Ø100 (3 Freno + 3 sin freno) ARMARIO MIX	19046863	-



Cerradura estándar



Cerradura de serie en puertas de cristal



Pedal de Apertura



Kits Barra Carnicera



DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	PARA MODELOS	CANTIDAD NECESARIA	€
Barra carnicera 1 puerta - GN (costados embutidos)	19048712	EAFP-801/802	1	-
		EAAFP-801		
		EAFN-801/802		
		EAAFN-801		
		EAF-1602 MIX		
Barra carnicera 2 puertas - GN (costados embutidos)	19048713	EAFP-1602/1603/1604	1	-
		EAAFP-1602/1603/1604		
		EAFN-1602/1603/1604		
		EAAFN-1602/1603/1604		
Barra carnicera - GAMA SNACK	19048715	EAFP - 701/702	1	-
		EAFN - 701/702		
		EAFP-1402/1403/1404	2	
		EAFN-1402/1403/1404		



Mesas Frigoríficas

Gastronom 700.....	303
— Advance.....	303
— Concept.....	306
Snack 600.....	319
— Concept.....	319
Pastelería 800.....	327
— Concept.....	327

Los modelos especiales o cualquier otra variante sobre el modelo estándar deberán ser montados en fábrica, y tienen un suplemento sobre el precio indicado para el modelo estándar.

Cualquier otra variante u opción no reflejada en esta lista deberá ser consultada a Fagor Professional.



Eficiencia y calidad
adaptadas a las
necesidades del
profesional.



¡Descubre!



Acceso a la web

Con nuestro amplio catálogo de mesas ofrecemos respuesta a cualquier tipo de necesidades.

La gama Advance representa la decida apuesta de Fagor por la innovación y el alineamiento con los más exigentes niveles de eficiencia energética, obteniendo la Clase A en todas las mesas de refrigeración de 2 y 3 puertas.

La gama Concept se caracteriza por ser la línea más económica pero, con una amplitud de gama única en el mercado (series GN-700, Snack-600 y Pastelería) gracias a las diferentes opciones disponibles.

	GASTRONORM - 700		SNACK - 600	PASTELERÍA - 800
	GLOBE ADVANCE	GLOBE CONCEPT	GLOBE CONCEPT	GLOBE CONCEPT
Dimensiones (3 puertas)	1.800 x 700 x 850	1.792 x 700 x 850	2.017 x 600 x 850	2.017 x 800 x 850
CAPACIDAD (Nº niveles por puerta)	6	6	3	10
CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	A	B	C	C
Aislamiento	Lateral 60 mm Doble techo de 50+30 mm	50 mm	50 mm	50 mm
Refrigerante	R600a / R290	R600a / R290	R600a / R290	R600a
Clase climática	5	4	4	4
Sistema de refrigeración	TIRO FORZADO	TIRO FORZADO	TIRO FORZADO	GRAVEDAD
HACCP	SI	NO	NO	NO
Modo ECO	SI	SI	SI	SI
CERRADURA	OPCIONAL De serie con puertas de cristal	OPCIONAL De serie con puertas de cristal	OPCIONAL De serie con puertas de cristal	OPCIONAL
GRADO DE PROTECCIÓN DE HUMEDAD	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4

ADVANCE | 700 Gastronorm

Las mesas ADVANCE, disponibles en fondo 700 mm y para recipientes de tamaño Gastronorm, se han diseñado pensando en ofrecer un producto más eficiente, rentable y sostenible que mejore las condiciones del trabajo diario.



REDUCCIÓN DEL
CONSUMO HASTA
UN 45 %.

Características generales

- Interior y exterior completamente construido con AISI-304.
- Estructura completamente inyectada con poliuretano de 40 kg/m³ de densidad. 60 mm de espesor en los laterales y area posterior, mientras que el techo y fondo tienen 50 mm con una encimera inyectada de 30 mm de espesor (80mm en total).
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Sistema HACCP que registra el historial de funcionamiento.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- El control se halla integrado en el panel frontal estando así más protegido contra la suciedad y tiene el grado oficial de protección IPX5 contra posibles salpicaduras y chorros de agua.

- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura (tamaño GN1/1).
- Dotación por puerta: 1 parrilla GN 1/1 y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo con interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Iluminación interior LED (sólo para modelos con puertas de cristal).
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Peto sanitario de 10 cm de altura.
- Temperatura de trabajo: 0 °C, +8 °C (refrigeradores) y -18 °C, -22 °C (congeladores).

- Testeado en Clase climática V.

Opciones:

- Kit ruedas (montaje en fábrica).
- Sin peto.
- Sin encimera.
- Diferentes versiones de cajones.
- Apertura de puerta panorámica.
- Posterior INOX.
- Encimera de granito.
- Resistencia marco puerta que evita condensaciones en ambientes de elevada humedad (std en modelos de congelación).
- Cerradura (de serie en puertas de cristal).

Mesas de refrigeración *

Mesas para congelados



ACP-4G

ACN-3G

Mesas de refrigeración con puertas de cristal



ACP-2G GD

Mesas centrales de refrigeración














ACP-4G

(*) Ofrecemos la posibilidad de tener encimera de granito en las mesas de refrigeración.

(*) Ofrecemos la posibilidad de apertura de puerta panorámica en modelos de 2, 3, y 4 puertas (sólo puertas sólidas).

VISIBILIDAD:
Doble cristal en la puerta y marco de aluminio anodizado con doble cámara de vacío.

FLEXIBILIDAD:
Incluye puertas a ambos lados que aportan mayor flexibilidad en el trabajo.

MODELO	HZ	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas de refrigeración										
 ACP-2G	50	19089528	2	A	300	381	159	R600a	1.342x700x850	-
 ACP-3G	50	19089529	3	A	450	514	159	R600a	1.792x700x850	-
 ACP-4G	50	19089530	4	B	600	810	159	R600a	2.242x700x850	-
Mesas para congelados										
 ACN-2G	50	19089531	2	D	300	2.044	307	R290	1.342x700x850	-
	60	19089532		-		-	348			-
 ACN-3G	50	19089533	3	D	450	2.654	316	R290	1.792x700x850	-
	60	19089534		-		-	357			-
ACN-4G	50	19089055	4	D	600	3.322	325	R290	2242 x 700 x 850	-
	60	19096650		-		-	366			-
Mesas de refrigeración con puertas de cristal										
 ACP-2G GD	50	19089535	2	B	300	609	159	R600a	1.342x700x850	-
 ACP-3G GD	50	19089536	3	B	450	822	159	R600a	1.792x700x850	-
 ACP-4G GD	50	19089537	4	B	600	1296	159	R600a	2.242x700x850	-
Mesas centrales de refrigeración										
 ACP-2G/C	50	19089538	2+2	-	300	-	159	R600a	1.342x768x850	-
 ACP-3G/C	50	19089539	3+3	-	450	-	159	R600a	1.792x768x850	-
 ACP-4G/C	50	19089540	4+4	-	600	-	159	R600a	2242 x 768 x 850	-

Mesas de refrigeración Con cajones *



ACP-4G-HHHD



ACP-3G-TTT

VERSATILIDAD:
Disponemos de diferentes versiones de kit cajones para adaptarnos a las necesidades más concretas.

ROBUSTEZ:
Nuestros cajones en acero inoxidable con fondo perforado pueden soportar cargas de hasta 40 kg.

(*) Ofrecemos diferentes modelos combinando:
Grupos de dos cajones (H), de tres cajones (T) y puertas (D).

MODELO	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas de refrigeración con cajones "h"									
	ACP-2G HD	19089541	1 H 1 D	A	258	381	152	R600a 1.350x700x850	-
	ACP-2G HH	19089542	2 H	A	258	381	152	R600a 1.350x700x850	-
	ACP-3G HDD	19089543	1 H 2 D	A	403	514	152	R600a 1.800x700x850	-
	ACP-3G HHD	19089544	2 H 1 D	A	403	514	152	R600a 1.800x700x850	-
	ACP-3G HHH	19089545	3 H	A	403	514	152	R600a 1.800x700x850	-
	ACP-4G HDDD	19089546	1 H 3 D	B	549	810	195	R600a 2.250x700x850	-
	ACP-4G HHDD	19089547	2 H 2 D	B	549	810	195	R600a 2.250x700x850	-
	ACP-4G HHHH	19089548	3 H 1 D	B	549	810	195	R600a 2.250x700x850	-
	ACP-4G HHHH	19089549	4 H	B	549	810	195	R600a 2.250x700x850	-
Mesa de refrigeración con cajones "t"									
	ACP-2G TT	19089550	3T	A	258	381	152	R600a 1.350x700x850	-
	ACP-3G TTT	19089551	3T	A	403	514	152	R600a 1.800x700x850	-

Kits Cajones Para Mesas Gastronorm

MODELO	KIT	CÓDIGO	TIPO DE MESA	POSICIÓN DEL KIT EN EL MUEBLE	€
	KIT CAJONES 1/2+1/2 GN ADV	19096243	ADVANCE Gastronorm		-
	KIT CAJONES 1/3+2/3 GN ADV	19096244	ADVANCE Gastronorm		-
	KIT CAJONES 1/3+1/3+1/3 GN ADV	19096245	ADVANCE Gastronorm		-

CONCEPT | 700 Gastronorm

Con la gama CONCEPT de fondo 700 mm y con capacidad para recipientes Gastronorm, presentamos uno de los catálogos más amplios del mercado en mesas frigoríficas. Ofrecemos un amplio abanico de versiones y opciones para adaptarnos a las necesidades de cada usuario, con un producto robusto, ergonómico, funcional y de fácil limpieza.



Características Generales

- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad (excepto respaldo en galvanizado).
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado colocado en el interior de la cámara.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- El control se halla integrado en el panel frontal estando así más protegido contra la suciedad y tiene el grado oficial de protección IPX5 contra posibles salpicaduras y chorros de agua.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura (tamaño GN1/1).
- Dotación por puerta: 1 parrilla GN 1/1 y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Iluminación interior LED (sólo para modelos con puertas de cristal).
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Peto sanitario de 10 cm de altura.
- Temperatura de trabajo: 0 °C, +8 °C (refrigeradores) y -18 °C, -22 °C (congeladores).

Opciones:

- Kit ruedas (montaje en fábrica).
- Sin peto.
- Sin encimera.
- Diferentes versiones de cajones.
- Grupo a la izquierda.
- Apertura de puerta panorámica.
- Posterior INOX.
- Encimera de granito.
- Resistencia marco puerta que evita condensaciones en ambientes de elevada humedad (std en modelos de congelación).
- Cerradura (de serie en puertas de cristal).

Mesas de refrigeración

Mesas de refrigeración



CCP-2G

Mesas de refrigeración Con preinstalación



CCP-4G/R

ADAPTABILIDAD:
Equipos preparados para conexión
de grupo frigorífico a distancia.
El grupo de refrigeración no se incluye.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€		
Mesas de refrigeración												
		CCP-2G	R600a R290	50	19089552	2	B	274	752	203	-	
				60	19089553				-	295	-	
		CCP-3G	R600a R290	50	19089554	3	C	428	931	203	-	
				60	19089555				-	295	-	
		CCP-4G	R600a	50	19089556	4	C	581	1.096	224	-	
				60	19089557				-	241	-	
Mesas de refrigeración con preinstalación												
		CCP-2G/R	-	50/60	19089558	2	-	274	-	29	1.042x700x850	-
		CCP-2G/R	-	50/60	19089559	3	-	428	-	29	1.492x700x850	-
		CCP-4G/R	-	50/60	19089560	4	-	581	-	29	1.942x700x850	-

Mesas estándar para congelados

Mesas para congelados







CCN-3G



CCN-2G/R

ADAPTABILIDAD:
Equipos preparados para conexión de grupo frigorífico a distancia.
El grupo de refrigeración no se incluye.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas para congelados										
	CCN-2G	R290	50	19089561	D	274	2.212	667	1.342x700x850	-
			60	19089562			-	737		-
	CCN-3G	R290	50	19089563	D	428	2.467	676	1.792x700x850	-
			60	19089564			-	746		-
Mesas para congelados con preinstalación										
	CCN-2G/R		50/60	19089565	-	274	-	414	1.042x700x850	-
	CCN-3G/R		50/60	19089566	-	428	-	423	1.492x700x850	-

Mesas de refrigeración con cajones *



CCP-3G HDD

ROBUSTEZ:
Nuestros cajones en acero inoxidable con fondo perforado pueden soportar cargas de hasta 40 kg.



CCP-2G HD

(*) Ofrecemos diferentes modelos combinando:
Grupos de dos cajones (H)
Puertas (D)

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€	
Mesas de refrigeración con cajones											
	CCP-2G HD	R600a	50	19089567	1 H 1 D	C	274	752	203	1.342x700x850	-
	CCP-2G HH	R600a	50	19089568	2 H	C	274	752	203		-
	CCP-3G HDD	R600a	50	19089569	1 H 2 D	C	428	931	203	1.792x700x850	-
	CCP-3G HDD	R600a	50	19089570	2 H 1 D	C	428	931	203		-
	CCP-3G HHH	R600a	50	19089571	3 H	C	428	931	203		-
	CCP-4G HDDD	R600a	50	19089572	1 H 3 D	C	581	1.096	224	2.242x700x850	-
	CCP-4G HHDD	R600a	50	19089573	2 H 2 D	C	581	1.096	224		-
	CCP-4G HHHH	R600a	50	19089574	3 H 1 D	C	581	1.096	224		-
	CCP-4G HHHH	R600a	50	19089575	4 H	C	581	1.096	224		-

Kits cajones para mesas gastronorm










MODELO	KIT	CÓDIGO	TIPO DE MESA	POSICIÓN DEL KIT EN EL MUEBLE	€	
	KIT 2 CAJONES (1/2+1/2)	H	19010993	CONCEPT Gastronorm		-
	KIT 2 CAJONES (1/2+1/2) DCHO.	H	19015952	CONCEPT Gastronorm		-
	KIT 2 CAJONES (1/2+1/2) IZDO.	H	19036401	CONCEPT Gastronorm		-
	KIT 2 CAJONES (1/3+2/3)	W	19015953	CONCEPT Gastronorm		-
	KIT 3 CAJONES (1/3+1/3+1/3)	T	19015954	CONCEPT Gastronorm		-

Mesas de refrigeración con cajones y con preinstalación



CCP-4G/R-HHDD

ADAPTABILIDAD:
Equipos preparados para conexión de grupo frigorífico a distancia.
El grupo de refrigeración no se incluye.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas de refrigeración con cajones y con preinstalación										
 CCP-2G/R HD	-	50/60	19089576	1 H 1 D	-	274	-	29	1.042x700x850	-
 CCP-2G/R HH	-	50/60	19089577	2 H	-		-	29		-
 CCP-3G/R HDD	-	50/60	19089578	1 H 2 D	-	428	-	29	1.492x700x850	-
 CCP-3G/R HHDD	-	50/60	19089579	2 H 1 D	-		-	29		-
 CCP-3G/R HHH	-	50/60	19089580	3 H	-	-	-	29	-	-
 CCP-4G/R HDDD	-	50/60	19089581	1 H 3 D	-	581	-	29	1.942x700x850	-
 CCP-4G/R HHDD	-	50/60	19089582	2 H 2 D	-		-	29		-
 CCP-4G/R HHHD	-	50/60	19089583	3 H 1 D	-	-	-	29	-	-
 CCP-4G/R HHHH	-	50/60	19089584	4 H	-	-	-	29	-	-

Mesas con puertas de cristal

Mesas de refrigeración con puertas de cristal



CCP-3G GD

VISIBILIDAD:
Doble cristal en la puerta y marco de aluminio anodizado con doble cámara de vacío.







Mesas de refrigeración con puertas de cristal y con preinstalación



CCP-2G/R GD

ADAPTABILIDAD:
Equipos preparados para conexión de grupo frigorífico a distancia.
El grupo de refrigeración no se incluye.

Mesas con puertas de cristal

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas de refrigeración con puertas de cristal										
 CCP-2G GD	R600a	50	19089585	2	C	274	1.203	205	1.342x700x850	-
 CCP-3G GD	R600a	50	19089586	3	B	428	1.489	207	1.792x700x850	-
 CCP-4G GD	R600a	50	19089587	4	B	581	1.753	230	2.242x700x850	-
Mesas de refrigeración con puerta de cristal y con preinstalación										
 CCP-2G/R GD	-	50/60	19089588	2	-	274	-	-	1.042x700x850	-
 CCP-3G/R GD	-	50/60	19089589	3	-	428	-	-	1.492x700x850	-
 CCP-4G/R GD	-	50/60	19089590	4	-	581	-	-	1.942x700x850	-

Mesas de refrigeración con fregadero



CCP-4G/S

FREGADERO:
Incluye fregadero (330 x 365 x 140) con escurridor sobre la encimera.




Mesas centrales de refrigeración






CCPC-3G/C

FLEXIBILIDAD:
Incluye puertas a ambos lados que aportan mayor flexibilidad para alcanzar los alimentos.

Mesas con fregadero

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas de refrigeración con fregadero											
	CCP-2G/S	R600a	50	19089591	2	B	274	752	203	1.342x700x850	-
	CCP-3G/S	R600a	50	19089592	3	C	428	931	203	1.792x700x850	-
	CCP-4G/S	R600a	50	19089593	4	C	581	1.096	224	2.242x700x850	-

Mesas centrales

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas centrales de refrigeración											
	CCP-2G/C	R600a	50	19089594	2+2	-	274	-	203	1.342x778x850	-
	CCP-3G/C	R600a	50	19089595	3+3	-	428	-	203	1.792x778x850	-
	CCP-4G/C	R600a	50	19089596	4+4	-	581	-	224	2.242x778x850	-

Mesas bajas refrigeradas

Diseñadas para servir de soporte a elementos de cocción de sobremesa. Ideales como solución frigorífica en espacios reducidos.

Modelos con puertas



CCPB-3G

Modelos con cajones 1/3 y 2/3



CCPB-3G T

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS/CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€	
Modelos con puertas											
	CCPB-2G	R600a R290	50	19089597	2	C	177	752	203	1.342x700x584	-
			60	19089598							-
	CCPB-3G	R600a R290	50	19089599	3	C	277	931	203	1.792x700x584	-
			60	19089600							-
	CCPB-4G	R600a	50	19089601	4	D	377	1096	224	2.242x700x584	-
			60	19089602							-
Modelos con cajones 2/3											
	CCPB-2G W	R600a R290	50	19089603	2 x 2/3	C	177	752	203	1.342x700x584	-
			60	19089604							-
	CCPB-3G W	R600a R290	50	19089605	3 x 2/3	C	277	931	203	1.792x700x584	-
			60	19089606							-
	CCPB-4G W	R600a	50	19089607	4 x 2/3	C	377	1.096	224	2.242x700x584	-
			60	19089608							-
Modelos con cajones 1/3 y 2/3											
	CCPB-2G T	R600a R290	50	19089609	2 x 1/3 1 x 2/3	C	177	752	203	1.342x700x584	-
			60	19089610							-
	CCPB-3G T	R600a R290	50	19089611	4 x 1/3 1 x 2/3	C	277	931	203	1.792x700x584	-
			60	19089612							-
	CCPB-4G T	R600a	50	19089613	6 x 1/3 1 x 2/3	D	377	1.096	224	2.242x700x584	-
			60	19089614							-

Mesas bajas refrigeradas Kore 900



Características generales

- Estructura construida en AISI-304.
 - Compresor hermético con condensador ventilado.
 - Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
 - 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado con 40 kg/m³ de densidad.
 - Apertura panorámica de puertas y dispositivo automático de cierre con fijación de la apertura a partir de 90°.
 - Patas de acero inoxidable regulables en altura, de 130mm a 190mm lo que permite regular la altura de la mesa entre 580 y 640mm.
 - Refrigeración por tiro forzado.
 - Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C, ambiente de 38 °C.
 - Testeado en clase Climática 4.
 - Control electrónico de la temperatura y del desescarche, con visor digital indicador.
 - Modelo W con capacidad para GN 1/1.
 - Modelos W2 con cajón apaisado con capacidad para GN 2/1 y dotado de 5 travesaños para alojar las diferentes posibles combinaciones de recipientes GN.
 - Respaldo INOX.
- Opciones:
- Kit de 6 ruedas (2 con frenos). Montado en fábrica.
 - 60Hz

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Modelos con puertas										
CCP9-2G	R290	50	19089615	2	B	169	714	250	1.200x900x590	-
Modelos con cajones 2/3										
CCP9-2G W	R290	50	19089616	2 x 2/3	B	169	714	250	1.200x900x590	-
Modelos con cajoneras apaisadas										
CCP9-2G W2	R290	50	19089617	2 x GN 2/1	C	169	777	262	1.200x900x590	-
Modelos con puertas										
CCP9-3G	R290	50	19089618	3	D	240	1113	249	1.600x900x590	-
Modelos con cajones 2/3										
CCP9-3G W	R290	50	19089619	3 x GN 1/1	D	240	1113	249	1.600x900x590	-

Mesas bajas refrigeradas KORE 700

Características generales

- Estructura construida en AISI-304.
 - Compresor hermético con condensador ventilado.
 - Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
 - 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado con 40 kg/m³ de densidad.
 - Apertura panorámica de puertas y dispositivo automático de cierre con fijación de la apertura a partir de 90°.
 - Patas de acero inoxidable regulables en altura, de 130mm a 190mm lo que permite regular la altura de la mesa entre 580 y 640mm.
 - Refrigeración por tiro forzado.
 - Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C, ambiente de 38 °C.
 - Testeado en clase Climática 4.
 - Control electrónico de la temperatura y del desescarche, con visor digital indicador.
 - Modelo W con capacidad para GN 1/1.
 - Modelos W2 con cajón apaisado con capacidad para GN 2/1 y dotado de 5 travesaños para alojar las diferentes posibles combinaciones de recipientes GN.
 - Respaldo INOX.
- Opciones:
- Kit de 6 ruedas (2 con frenos). Montado en fábrica.
 - 60Hz














MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW·H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Modelos con puertas										
CCP7-2G	R290	50	19089620	2	B	110	657	249	1200x630x590	-
Modelos con cajones 2/3										
CCP7-2G W	R290	50	19089621	2 x GN 2/3	B	110	714	249	1200x630x590	-
Modelos con cajones apaisadas										
CCP7-2G W2	R290	50	19089622	2 x GN 4/3	C	110	777	262	1200x630x590	-
Modelos con puertas										
CCP7-3G	R290	50	19089623	3	D	169	1113	249	1.600x630x590	-
Modelos con cajones 2/3										
CCP7-3G W	R290	50	19089624	3 x GN 2/3	D	169	1113	249	1.600x630x590	-



Mesas GN - opciones posibles y suplemento de precios por modelo

MODELO	POSTERIOR INOX (€)	ENCIMERA GRANITO 3 CM (€)	SIN ENCIMERA (€)	SIN PETO (€)	KIT RUEDAS (€)	CERRADURA (POR PUERTA) (€)	KIT CAJONES [1/2] UNIDAD (€)	KIT CAJONES [1/3] UNIDAD (€)	COMPRESOR IZQUIERDA (€)	RESISTENCIA MARCO PUERTA (€)	APERTURA PANORÁMICA (€)	CLAVIJA INGLESA (€)
	BS	GR	NT	NS	C	LC	H	T	LG	FH	PO	CI
ADVANCE - 700 GASTRONORM												
ACP-2G	o	o	o	0	o	o	o	o	o	o	o	o
ACP-3G	o	o	o	0	o	o	o	o	o	o	o	o
ACP-4G	o	o	o	0	o	o	o	o	o	o	o	o
ACN-2G	o	o	o	0	o	o	-	-	o	Std	o	o
ACN-3G	o	o	o	0	o	o	-	-	o	Std	o	o
ACN-4G (NEW)	o	o	o	0	o	o	-	-	o	Std	o	o
ACP-2G GD	o	o	o	0	o	Std	-	-	o	o	o	o
ACP-3G GD	o	o	o	0	o	Std	-	-	o	o	o	o
ACP-4G GD	o	o	o	0	o	Std	-	-	o	o	o	o
ACP-2G/C	-	-	o	Std	o	o	-	-	-	o	o	o
ACP-3G/C	-	-	o	Std	o	o	-	-	-	o	o	o
ACP-4G/C												
CONCEPT - 700 GASTRONORM												
CCP-2G	o	o	o	0	o	o	o	o	o	o	o	o
CCP-3G	o	o	o	0	o	o	o	o	o	o	o	o
CCP-4G	o	o	o	0	o	o	o	o	o	o	o	o
CCN-2G	o	o	o	0	o	o	-	-	o	Std	o	o
CCN-3G	o	o	o	0	o	o	-	-	o	Std	o	o
CCP-2G GD	o	o	o	0	o	Std	-	-	o	o	-	-
CCP-3G GD	o	o	o	0	o	Std	-	-	o	o	-	-
CCP-4G GD	o	o	o	0	o	Std	-	-	o	o	-	-
CCP-2G/S	o	-	-	0	-	o	o	o	-	o	o	o
CCP-3G/S	o	-	-	0	-	o	o	o	-	o	o	o
CCP-4G/S	o	-	-	0	-	o	o	o	-	o	o	o
CCPB-2G	o	-	-	Std	o	o	-	-	-	o	-	-
CCPB-3G	o	-	-	Std	o	o	-	-	-	o	-	-
CCPB-4G	o	-	-	Std	o	o	-	-	-	o	-	-
CCPC-2G/C	-	-	o	Std	o	o	-	-	-	o	o	o
CCPC-3G/C	-	-	o	Std	o	o	-	-	-	o	o	o
CCPC-4G/C	-	-	o	Std	o	o	-	-	-	o	o	o
CCP-2G/R	o	o	o	0	-	o	o	o	-	-	o	o
CCP-3G/R	o	o	o	0	-	o	o	o	-	-	o	o
CCP-4G/R	o	o	o	0	-	o	o	o	-	-	o	o
CCN-2G/R	o	o	o	0	-	o	-	-	Std	o	o	o
CCN-3G/R	o	o	o	0	-	o	-	-	Std	o	o	o
CCP-2G/R GD	o	o	o	0	-	Std	-	-	-	-	-	-
CCP-3G/R GD	o	o	o	0	-	Std	-	-	-	-	-	-
CCP-4G/R GD	o	o	o	0	-	Std	-	-	-	-	-	-

Kits cajones para mesas gastronorm

MODELO	KIT	CÓDIGO	TIPO DE MESA	POSICIÓN DEL KIT EN EL MUEBLE	€
 KIT 2 CAJONES 1/2+1/2 GN ADV	H	19096243	ADVANCE Gastronorm		-
 KIT 2 CAJONES 1/3+2/3 GN ADV	W	19096244	ADVANCE Gastronorm		-
 KIT 3 CAJONES 1/3+1/3+1/3 GN	T	19096245	ADVANCE Gastronorm		-
KIT 2 CAJONES (1/2+1/2)	H	19010993	CONCEPT Gastronorm		-
 KIT 2 CAJONES (1/2+1/2) DCHO.	H	19015952	CONCEPT Gastronorm		-
KIT 2 CAJONES (1/2+1/2) IZDO.	H	19036401	CONCEPT Gastronorm		-
 KIT 2 CAJONES (1/3+2/3)	W	19015953	CONCEPT Gastronorm		-
 KIT 3 CAJONES (1/3+1/3+1/3)	T	19015954	CONCEPT Gastronorm		-

Kits de ruedas para mesas gastronorm

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
KIT 4 RUEDAS, 2 con freno	19016846	-
KIT 6 RUEDAS, 3 con freno	19011005	-

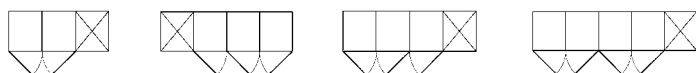
Accesorios para mesas gastronorm *

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
Parrilla GN 1/1 en Epoxi (530x325)	19097778	-
Estante varilla inox EVI 1/1	19085067	-
Guía para parrilla GN-1/1 - Mural - 562 mm - 1 pieza	19097784	-
Guía para parrilla GN-1/1- Central - 612 mm - 1 pieza	19097781	-
Guía para parrilla MESAS ADVANCE - Mural y Central - 519 mm - 1 pieza	19097782	-

Apertura Panorámica (AP)



(#) Apertura panorámica - opciones posibles



Concept | 600 Snack

Nuestra gama CONCEPT de fondo 600 mm y en dimensiones Snack ofrece un amplio catálogo de mesas frigoríficas que se adaptan a espacios reducidos, con un producto robusto, ergonómico, funcional y de fácil limpieza.



REDUCCIÓN DEL
CONSUMO HASTA
UN 60 % CON
GASES HC

Características Generales

- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad.
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado colocado en el interior de la cámara.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura. Dimensiones del estante parrilla: 405 x 460 mm.
- Dotación 1 parrilla por puerta y 1 juego de guías.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Iluminación interior LED (sólo para modelos con puertas de cristal).
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Peto sanitario de 10 cm de altura.
- Temperatura de trabajo: 0°C, +8 °C (refrigeradores) y -18 °C, -22 °C (congeladores).
- Testeado en clase climática 4.

Opciones:

- Kit ruedas (montaje en fábrica).
- Sin peto.
- Sin encimera.
- Diferentes versiones de cajones.
- Grupo a la izquierda.
- Apertura de puerta panorámica.
- Posterior INOX.
- Cerradura (de serie en puertas de cristal).
- Resistencia marco puerta que evita condensaciones en ambientes de elevada humedad (std. en mesas de congelación).



Mesas estándar de refrigeración

Mesas de refrigeración



CCP-2S

Mesas de refrigeración con preinstalación (*)



CCP-3S/R

(*) ADAPTABILIDAD
Equipos preparados para conexión
de grupo frigorífico a distancia.
El grupo de refrigeración no se incluye.

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas de refrigeración											
	CCP-2S	R600a R290	50	19089625	2	C	268	836	203	1.492x600x850	-
			60	19089626		-		295	-		
	CCP-3S	R600a R290	50	19089627	3	C	416	931	203	2.017x600x850	-
			60	19089628		-		295	-		
	CCP-4S	R600a	50	19089629	4	C	564	1.096	224	2.542x600x850	-
			60	19089630		-		241	-		
Mesas de refrigeración con preinstalación											
	CCP-2S/R	-	50/60	19089631	2	-	268	-	29	1.192x600x850	-
	CCP-3S/R	-	50/60	19089632	3	-	416	-	29	1.717x600x850	-
	CCP-4S/R	-	50/60	19089633	4	-	564	-	29	2.242x600x850	-

Mesas estándar para congelados

Mesas para congelados







CCN - 3S

Mesas para congelados con preinstalación (*)



CCN- 2S/R

(*) ADAPTABILIDAD
Equipos preparados para conexión de grupo frigorífico a distancia.
El grupo de refrigeración no se incluye.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas para congelados										
	CCN-2S	R290	50	19089634	2	268	2.212	669	1.492x600x850	-
			60	19089635						-
	CCN-3S	R290	50	19089636	3	416	2.467	679	2.017x600x850	-
			60	19089637						-
Mesas para congelados con preinstalación										
	CCN-2S/R	-	50/60	19089638	2	268	-	416	1.192x600x850	-
	CCN-3S/R	-	50/60	19089639	3	416	-	426	1.717x600x850	-

Mesas de refrigeración con cajones



ROBUSTEZ:
Nuestros cajones en acero inoxidable con fondo perforado pueden soportar cargas de hasta 40 kg.

Ofrecemos diferentes modelos combinando:
Grupos de dos cajones (H)
Puertas (D)

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€	
Mesas de refrigeración con cajones											
	CCP-2S HD	R600a	50	19089640	1 H 1 D	C	268	836	203	1.492x600x850	-
	CCP-2S HH	R600a	50	19089641	2 H	C		836	203		-
	CCP-3S HDD	R600a	50	19089642	1 H 2 D	C	416	931	203	2.017x600x850	-
	CCP-3S HHD	R600a	50	19089643	2 H 1 D	C		931	203		-
	CCP-3S HHH	R600a	50	19089644	3 H	C		931	203		-
	CCP-4S HDDD	R600a	50	19089645	1 H 3 D	C	564	1.096	224	2.542x600x850	-
	CCP-4S HHDD	R600a	50	19089646	2 H 2 D	C		1.096	224		-
	CCP-4S HHHH	R600a	50	19089647	3 H 1 D	C		1.096	224		-
	CCP-4S HHHH	R600a	50	19089648	4 H	C		1.096	224		-










Kits cajones para mesas snack

MODELO	KIT	CÓDIGO	TIPO DE MESA	POSICIÓN DEL KIT EN EL MUEBLE	€	
	KIT 2 CAJONES (1/2+1/2)	H	19004925	Snack		-
	KIT 2 CAJONES (1/2+1/2) DCHO.	H	19004921	Snack		-
	KIT 2 CAJONES (1/2+1/2) IZDO.	H	19004930	Snack		-
	KIT 2 CAJONES (1/3+2/3)	W	19004927	Snack		-
	KIT 3 CAJONES (1/3+1/3+1/3)	T	19004923	Snack		-

Mesas de refrigeración con cajones y con preinstalación



ADAPTABILIDAD:
Equipos preparados para conexión de grupo frigorífico a distancia.
El grupo de refrigeración no se incluye.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
 CCP-2S/R HD	-	50/60	19089649	1 H 1 D	-	268	-	29	1.192x600x850	-
 CCP-2S/R HH	-	50/60	19089650	2 H	-	268	-	29	1.192x600x850	-
 CCP-3S/R HDD	-	50/60	19089651	1 H 2 D	-	416	-	29	1.717x600x850	-
 CCP-3S/R HHD	-	50/60	19089653	2 H 1 D	-	416	-	29	1.717x600x850	-
 CCP-3S/R HHH	-	50/60	19089654	3 H	-	416	-	29	1.717x600x850	-
 CCP-4S/R HDDD	-	50/60	19089655	1 H 3 D	-	564	-	29	2.242x600x850	-
 CCP-4S/R HHDD	-	50/60	19089656	2 H 2 D	-	564	-	29	2.242x600x850	-
 CCP-4S/R HHHD	-	50/60	19089657	3 H 1 D	-	564	-	29	2.242x600x850	-
 CCP-4S/R HHHH	-	50/60	19089658	4 H	-	564	-	29	2.242x600x850	-

Mesas de refrigeración con puertas de cristal



CCP - 2S GD

VISIBILIDAD:
Mesas de refrigeración / Puertas de cristal con cámara de vacío / Temperatura de trabajo: +2 °C, +8 °C / Temperatura ambiente: 32 °C / Iluminación LED.

Mesas de refrigeración con fregadero



CCP - 2S/S

FREGADERO:
Incluye fregadero (330 x 365 x 140) con escurridor sobre la encimera.








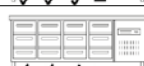
Mesas con puertas de cristal

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
	CCP-2S GD	R600a	50	19089659	2	E	268	1.337	207	1.492x600x850	-
	CCP-3S GD	R600a	50	19089660	3	E	416	1.489	209	2.017x600x850	-
	CCP-4S GD	R600a	50	19089661	4	E	564	1.753	232	2.542x600x850	-

Mesas con fregadero

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
	CCP-2S/S	R600a	50	19089662	2	C	268	836	203	1.492x600x850	-
	CCP-3S/S	R600a	50	19089663	3	C	416	931	203	2.017x600x850	-
	CCP-4S/S	R600a	50	19089664	4	C	564	1.096	224	2.542x600x850	-

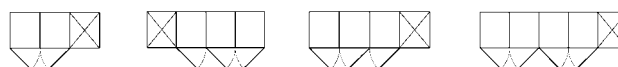
Kits cajones para mesas

MODELO	KIT	CÓDIGO	TIPO DE MESA	POSICIÓN DEL KIT EN EL MUEBLE	€
 KIT 2 CAJONES (1/2+1/2)	H	19004925	Snack		-
KIT 2 CAJONES (1/2+1/2) DCHO.	H	19004921	Snack		-
KIT 2 CAJONES (1/2+1/2) IZDO.	H	19004930	Snack		-
 KIT 2 CAJONES (1/3+2/3)	W	19004927	Snack		-
 KIT 3 CAJONES (1/3+1/3+1/3)	T	19004923	Snack		-

Mesas snack - opciones posibles y suplemento de precios

MODELO	POSTERIOR INOX	ENCIMERA GRANITO 3 CM	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	KIT CAJONES [1/2] UNIDAD	KIT CAJONES [1/3] UNIDAD	COMPRESOR IZQUIERDA	RESISTENCIA MARCO PUERTA	APERTURA PANORÁMICA	CLAVIJA INGLESA
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)
	RI	GR	SE	SP	R	CR	H/W	T	GI	T	AP	(#)
GLOBE - 600 SNACK												
CCP-2S	o	-	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
CCP-3S	o	-	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
CCP-4S	o	-	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
CCN-2S	o	-	o	o	o	o	-	-	o	o	o	o
CCN-3S	o	-	o	o	o	o	-	-	o	o	o	o
CCP-2S PC CR PC	o	-	o	o	o	Std	-	-	o	o	-	-
CCP-3S PC CR PC	o	-	o	o	o	Std	-	-	o	o	-	-
CCP-4S PC CR PC	o	-	o	o	o	Std	-	-	o	o	-	-
CCP-2S/S	o	-	-	o	-	o	o	o	-	o	o	o
CCP-3S/S	o	-	-	o	-	o	o	o	-	o	o	o
CCP-4S/S	o	-	-	o	-	o	o	o	-	o	o	o
CCP-2S/R	o	-	o	o	-	o	o	o	-	o	o	o
CCP-3S/R	o	-	o	o	-	o	o	o	-	o	o	o
CCP-4S/R	o	-	o	o	-	o	o	o	-	o	o	o
CCN-2S/R	o	-	o	o	-	o	-	-	-	o	o	o
CCN-3S/R	o	-	o	o	-	o	-	-	-	o	o	o

(#) APERTURA PANORÁMICA - Opciones posibles



Kits de ruedas para mesas

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
KIT 4 RUEDAS Ø 80, 2 con freno - Para mesas de 2 y 3 puertas	19016846	-
KIT 6 RUEDAS Ø 80, 3 con freno - Para mesas de 4 puertas	19011005	-

Accesorios *

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
Parrilla lateral en Epoxi (405x460)	19097777	-
Parrilla Central en Epoxi (405x525)	19097775	-
SopORTE de parrilla Snack	19097783	-

* Consultar precio en lista de accesorios y repuestos.




Concept | Mesas pasteleras - Fondo 800 mm

Las mesas de pastelería completan nuestra oferta con equipos especialmente diseñados para este sector.



Características generales

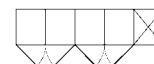
- Estructura construida con acero inoxidable AISI-304
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Sistema de refrigeración estático por gravedad.
- Evaporador vertical que aporta un mayor volumen de almacenamiento interno.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- El control se halla integrado en el panel frontal estando así más protegido contra la suciedad. Tiene el grado oficial de protección IPX5 contra posibles salpicaduras y chorros de agua.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura (tamaño 600 x 400 mm).
- Dotación por puerta: 1 parrilla 600 x 400 mm y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Peto sanitario de 10 cm de altura.
- Temperatura de trabajo: 0 °C, +8 °C.
- Testeado en clase climática IV.

MODELO	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€
 CCP-2B	50	19089665	2	325	220	R290	1.492x800x850	-
 CCP-3B	50	19089666	3	584	303	R290	2.017x800x850	-
 CCP-4B	50	19089667	4	792	303	R290	2.542x800x850	-

Mesas de pastelería - opciones posibles y suplemento de precios

MODELO	POSTERIOR INOX BS	ENCIMERA GRANITO 3CM GR	SIN ENCIMERA NT	SIN PETOS NS	KIT RUEDAS C	CERRADURA (POR PUERTA) LC	RESISTENCIA MARCO PUERTA FH	APERTURA PANORÁMICA (#) PO	CLAVIJA INGLESA CI
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)
CCP-2B	o	o	o	0	o	o	o	o	o
CCP-3B	o	o	o	0	o	o	o	o	o
CCP-4B	o	o	o	0	o	o	o	o	o

(#) APERTURA PANORÁMICA - Opciones posibles



Kits de ruedas para mesas

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
KIT 4 RUEDAS Ø 80, 2 con freno - Para mesas de 2 y 3 puertas	19016846	-
KIT 6 RUEDAS Ø 80, 3 con freno - Para mesas de 4 puertas	19011005	-

Accesorios *

ACCESORIO	CÓDIGO
PARRILLA PASTELERA en Epoxi (600x400)	19097776
PARRILLA PASTELERA Inox, (600x400)	19001001
BANDEJA PASTELERA Inox, (600x400)	19010201
GUÍA para parrilla pastelera - Mural - 649 mm - 1 pieza	19097779
GUÍA para parrilla pastelera - Central - 711 mm - 1 p.	19097788



Mesas de preparación

Mesas configurables.....	333
Mesas Compactas profesionales para pizza	335
Mesas Compactas para pizza	337
Mesas para sandwiches y ensaladas ..	339
Saladettes.....	341

Los modelos especiales o cualquier otra variante sobre el modelo estándar deberán ser montados en fábrica, y tienen un suplemento sobre el precio indicado para el modelo estándar.

Cualquier otra variante u opción no reflejada en esta lista deberá ser consultada a Fagor Professional.



Mesas especiales
para tareas
específicas.



¡Descubre!



Acceso a la web






Ofrecemos mesas especiales diseñadas para preparar alimentos específicos: pizzas, ensaladas, sándwiches. Además damos la posibilidad de configurar mesas a medida de las necesidades de cada cliente, combinando junto con nuestras mesas especiales elementos opcionales.

	PARA PIZZA				PARA ENSALADAS Y SÁNDWICHES		
	CONFIGURABLES		COMPACTAS		DE ENSALADAS	SALADETTES	
	700 mm	800 mm	PROFESIONALES	ESTÁNDAR	EMEP-135/180	EMEP-100	EMEP-100-G
Dimensiones (2 puertas)	1.342x700x850	1.492x800x850	1.590x700x854	1.350x700x850	1.342x700x850	915x700x875	915x700x895
CAPACIDAD INTERNA	GN-1/1	600x400	GN-1/1 600x400	GN-1/1	GN-1/1	GN-1/1	GN-1/1
ENCIMERA	Granito	OPCIONAL	Granito	Inox	Inox	Poliamida	Granito
MUEBLE PARA RECIPIENTES GN	Opcional EMI / EMIT	Opcional EMI / EMIT	Parte posterior	Parte posterior	Alojamiento en la encimera	Alojamiento en la encimera	Parte posterior
Refrigerante	R-600a	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290
Clase climática	4	4	4	4	4	4	4
EVAPORADOR	INTERNO	INTERNO EVAPORADOR CENTRAL	INTERNO EVAPORADOR CENTRAL	INTERNO EVAPORADOR CENTRAL	INTERNO EVAPORADOR CENTRAL	INTERNO EVAPORADOR CENTRAL	INTERNO EVAPORADOR CENTRAL
Sistema de refrigeración	Forzado	Estático	Forzado	Forzado	Forzado	Forzado	Forzado
Modo ECO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
CERRADURA	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL	NO	NO
GRADO DE PROTECCIÓN DE HUMEDAD	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4

Mesas de preparación | Configurables Fondo 700/800 mm

Ofrecemos una serie de mesas con encimera de granito con la posibilidad de colocar sobre ellas diferentes tipos de vitrinas de ingredientes, para adaptarse a cada necesidad.



MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas frías 700 mm con encimera de granito										
 CCP-2G GR	R-600a	50	19089668	2	B	274	752	203	1.342x700x850	-
 CCP-3G GR	R-600a	50	19089669	3	C	428	931	203	1.792x700x850	-
 CCP-4G GR	R-600a	50	19089670	4	C	581	1.096	224	2.242x700x850	-
Mesas frías 800 mm con encimera de granito opcional										
 CCP-2B GV	R-290	50	19089665 (*)	2	-	376	-	220	1.492x800x850	-
 CCP-3B GV	R-290	50	19089666 (*)	3	-	584	-	303	2.017x800x850	-

(*) Encimera de granito no incluida. Ver opciones.



SP-2G



SPT-3G

Vitrinas para ingredientes

MODELO	PARA MESAS:	CÓDIGO	CUBIERTA	CAPACIDAD CUBETAS	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€	
Vitrinas con cubierta de cristal									
	SP-2G	CCP-2G GR	19089671	Cristal	5xGN 1/4	178	R-600a	1.340x336x450	-
	SP-3G	CCP-3G GR	19089672	Cristal	8xGN 1/4	178	R-600a	1.790x336x450	-
	SP-4G	CCP-4G GR	19089673	Cristal	10xGN 1/4	216	R-600a	2.240x336x450	-
	SP-2B	CCP-2B GV	19089674	Cristal	6xGN 1/4	178	R-600a	1.496x336x450	-
	SP-3B	CCP-3B GV	19089675	Cristal	9xGN 1/4	178	R-600a	2.019x336x450	-
Vitrinas con tapa abatible de acero inox									
	SPT-2G	CCP-2G GR	19089676	Abatible inox	5xGN 1/4	178	R-600a	1.340x336x250	-
	SPT-3G	CCP-3G GR	19089677	Abatible inox	8xGN 1/4	178	R-600a	1.790x336x250	-
	SPT-4G	CCP-4G GR	19089678	Abatible inox	10xGN 1/4	216	R-600a	2.240x336x250	-
	SPT-2B	CCP-2B GV	19089679	Abatible inox	6xGN 1/4	178	R-600a	1.496x336x250	-
	SPT-3B	CCP-3B GV	19089680	Abatible inox	9xGN 1/4	178	R-600a	2.019x336x250	-

Mesas de preparaciones - opciones con incremento de precio

MODELO	POSTERIOR INOX BS	ENCIMERA GRANITO 3CM GR	SIN ENCIMERA NT	SIN PETO NS	KIT RUEDAS C	CERRADURA (POR PUERTA) LC	KIT CAJONES		COMPRESOR IZQUIERDA LG	RESISTENCIA MARCO PUERTA FH	APERTURA PANORÁMICA PO	CLAVIJA INGLESA CI
							[1/2] UNIDAD H	[1/3] UNIDAD T				
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)
CCP-2G GR	o	Std	o	0	o	o	o	o	o	o	o	o
CCP-3G GR	o	Std	o	0	o	o	o	o	o	o	o	o
CCP-4G GR	o	Std	o	0	o	o	o	o	o	o	o	o
CCP-2B GV	o	o	o	0	o	o	-	-	-	o	o	o
CCP-3B GV	o	o	o	0	o	o	-	-	-	o	o	o

Accesorios de mesas de preparaciones (*)

PARA MODELOS:	ACCESORIO	CÓDIGO	€
MESAS GN	PARRILLA GN-1/1 en Epoxi (530x325)	19097778	-
	Estante varilla inox EVI 1/1	19085067	-
	GUÍA para parrilla GN-1/1 - Mural - 562 mm - 1 pieza	19097784	-
	GUÍA para parrilla GN-1/1 - Central - 612 mm - 1 pieza	19097781	-
MESAS DE PASTELERÍA	PARRILLA PASTELERA en Epoxi (600x400)	19097776	-
	PARRILLA PASTELERA Inox, (600x400)	19001001	-
	BANDEJA PASTELERA Inox, (600x400)	19010201	-
	GUÍA para parrilla pastelera - Mural - 649 mm - 1 pieza	19097779	-
	GUÍA para parrilla pastelera - Central - 711 mm - 1 p.	19097788	-

Mesas de preparación | Compactas profesionales para pizza fondo 700 mm

Las mesas para pizza presentan unas particularidades que responden a las demandas de una categoría específica del mercado. En Fagor Professional hemos desarrollado este producto con el propósito de satisfacer a cada cliente.



CPZC-3G

Características generales

- Estructura construida con acero inoxidable AISI-304.
- Encimera de granito de 3 cm de espesor y costados y petos laterales en granito (2 cm de espesor y 9 cm de altura).
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado colocado en el interior de la cámara.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura.
- Dotación por puerta: 1 parrilla y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas.
- Desagüe interior que permite evacuar las aguas residuales.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Temperatura de trabajo: 0 °C, +8 °C (ambiente 38 °C).
- Testeado en clase climática IV.

MODELO	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas para pizza profesional								
 CPZC-2G	50	19089681	2	325	262	R-290	1.590x700x854	-
 CPZC-3G	50	19089682	3	505	262	R-290	2.110x700x854	-

Mesas de preparaciones - opciones con incremento de precio

MODELO	POSTERIOR INOX	ENCIMERA GRANITO 3CM GR	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	KIT CAJONES		COMPRESOR IZQUIERDA	RESISTENCIA MARCO PUERTA	APERTURA PANORÁMICA	CLAVIJA INGLESA
	BS (€)	GR (€)	NT (€)	NS (€)	C (€)	LC (€)	[1/2] UNIDAD H (€)	[1/3] UNIDAD T (€)	LG (€)	FH (€)	PO (€)	CI (€)
CONCEPT												
CPZC-2G	o	-	-	-	-	o	-	-	-	o	o	o
CPZC-3G	o	-	-	-	-	o	-	-	-	o	o	o

Accesorios de mesas de preparaciones (*)

ACCESORIO	CÓDIGO	€
Parrilla pastel.600x400 epoxi	19097776	-
Guía en u l=562 [mm]	19097784	-
Estante varilla inox evi 64	19001001	-
Cubeta inox GN 1/4-150	19000685	-

Mesas de preparación | para pizza fondo 700 mm

Las mesas para pizza presentan unas particularidades que responden a las demandas de una categoría específica del mercado. En Fagor Professional hemos desarrollado este producto con el propósito de satisfacer a cada cliente.



CPZ - 2G

Características generales

- Estructura construida con acero inoxidable AISI-304.
- Provisto de alojamiento para cubetas GN para ingredientes en la parte posterior.
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado colocado en el interior de la cámara.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura.
- Dotación por puerta: 1 parrilla y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas.
- Desagüe interior que permite evacuar las aguas residuales.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura
- Temperatura de trabajo: 0 °C, +8 °C
- Cubetas GN no incluidas.
- Testeado en clase climática IV.



CPZ-3G

CONSERVACIÓN:

Incluye un alojamiento para cubetas GN para ingredientes refrigerado en la encimera con capacidad para alojar 7 y 9 cubetas GN de 150 mm de profundidad (en mesa de 2 y 3 puertas respectivamente).

MODELO	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas para pizza compactas								
	CPZ-2G GN	50	19089683	2	290	R-290	1.350x708x850	-
		60	19089684					308
	CPZ-3G GN	50	19089685	3	290	R-290	1.800x708x850	-
		60	19089686					484

Mesas de preparaciones - opciones con incremento de precio

MODELO	POSTERIOR INOX	ENCIMERA GRANITO 3CM	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	KIT CAJONES		COMPRESOR IZQUIERDA	RESISTENCIA MARCO PUERTA	APERTURA PANORÁMICA	CLAVIJA INGLESA
							[1/2] UNIDAD	[1/3] UNIDAD				
	BS	GR	NT	NS	C	LC	H	T	LG	FH	PO	CI
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)

CONCEPT - Mesas de preparación

CPZ-2G GN1/3	o	-	-	-	o	o	o	o	-	o	o	o
CPZ-3G GN1/3	o	-	-	-	o	o	o	o	-	o	o	o

Accesorios de mesas de preparaciones (*)

ACCESORIO	CÓDIGO	€
PARRILLA GN-1/1 en Epoxi (530x325)	19097778	-
Estante varilla inox EVI 1/1	19085067	-
GUÍA para parrilla GN-1/1 - Mural - 562 mm - 1 pieza	19097784	-
GUÍA para parrilla GN-1/1 - Central - 612 mm - 1 pieza	19097781	-
CUBETA INOX GN-1/3 - 150 mm fondo	19000682	-

Mesas de preparación | Sándwiches y ensaladas

Dentro de la gama CONCEPT ofrecemos mesas especialmente diseñadas para la preparación de sándwiches y ensaladas, integrando en la encimera espacios adaptados para alojar recipientes Gastronorm de diferentes tamaños.

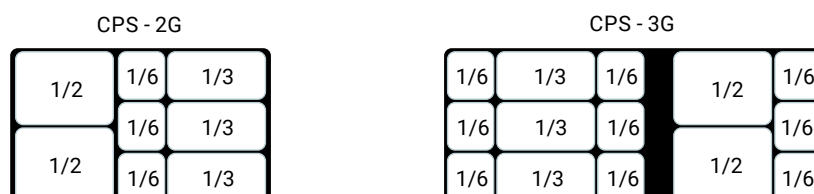


CPS-2G GN

Características generales

- Estructura construida con acero inoxidable AISI-304.
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado colocado en el interior de la cámara interior.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura.
- Dotación por puerta: 1 parrilla y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas. Recipientes GN no incluidos.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Temperatura de trabajo: 0 °C, +8 °C
- Cubetas GN no incluidas.
- Testeado en clase climática IV.

Ejemplos de distribución de cubetas en la encimera



MODELO	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas para ensaladas								
	CPS-2G	50	19089687	2	274	R-290	1.342x700x850	-
		60	19089688					-
	CPS-3G	50	19089689	3	428	R-290	1.792x700x850	-
		60	19089690					-

Mesas de preparaciones - opciones con incremento de precio

MODELO	POSTERIOR INOX	ENCIMERA GRANITO 3CM	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	KIT CAJONES		COMPRESOR IZQUIERDA	RESISTENCIA MARCO PUERTA	APERTURA PANORÁMICA	CLAVIJA INGLESA
							[1/2] UNIDAD	[1/3] UNIDAD				
	BS	GR	NT	NS	C	LC	H	T	LG	FH	PO	CI
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)
CPS-2G	O	-	-	-	O	O	-	-	-	O	O	O
CPS-3G	O	-	-	-	O	O	-	-	-	O	O	O

Accesorios de mesas de preparaciones (*)

ACCESORIO	CÓDIGO	€
PARRILLA GN-1/1 en Epoxi (530x325)	19097778	-
Estante varilla inox EVI 1/1	19085067	-
GUÍA para parrilla GN-1/1 - Mural - 562 mm - 1 pieza	19097784	-
GUÍA para parrilla GN-1/1 - Central - 612 mm - 1 pieza	19097781	-
CUBETA INOX GN-1/3 - 150 mm fondo	19000682	-

Mesas de preparación | Saladettes

En Fagor Professional ofrecemos dos pequeñas mesas de ensaladas compactas y con muchas prestaciones incorporadas, para las zonas de trabajo más reducidas.



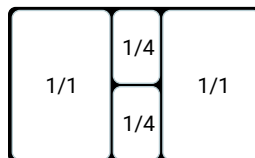
Características generales

- Estructura construida con acero inoxidable AISI-304.
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado colocado en el interior de la cámara.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura.
- Dotación por puerta: 1 parrilla y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas.
- Desagüe interior que permite evacuar las aguas residuales.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Temperatura de trabajo: 0 °C, +8 °C
- Testeado en clase climática IV.

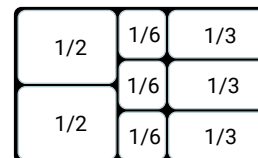


CPSB-2G

Distribución ejemplo a



Distribución ejemplo b



CPSB 2G GR

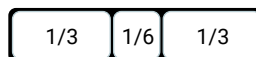
Exposición

Cubierta de cristal con zona de recipientes con capacidad para alojar cubetas GN1/6 y 100 mm de profundidad para la exposición de alimentos.

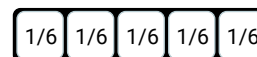
Encimera de granito de 3 cm:



Gracias a su sistema de refrigeración colocado en la parte inferior, nos permite disminuir la dimensión longitudinal del equipo.

Distribución ejemplo a



Distribución ejemplo b



MODELO	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas para ensaladas mini								
 CPSB-2G	50	19089691	2	177	254	R-290	906x700x1.010	-
	60	19089692			300			
Mesas para Pizza mini								
 CPSB-2G GR	50	19089693	2	177	254	R-290	906x700x894	-
	60	19089694			300			

Saladettes - opciones con incremento de precio

MODELO	POSTERIOR INOX	ENCIMERA GRANITO 3CM	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	KIT CAJONES		COMPRESOR IZQUIERDA	RESISTENCIA MARCO PUERTA	APERTURA PANORÁMICA	CLAVIJA INGLESA
							[1/2] UNIDAD	[1/3] UNIDAD				
	BS	GR	NT	NS	C	LC	H	T	LG	FH	PO	CI
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)
CPSB-2G GR	0	-	-	-	0	-	-	-	-	0	0	0

Accesorios para saladettes (*)

ACCESORIO	CÓDIGO
PARRILLA GN-1/1 en Epoxi (530x325)	19097778
Estante varilla inox EVI 1/1	19085067
GUÍA para parrilla GN-1/1 - Mural - 562 mm - 1 pieza	19097784
GUÍA para parrilla GN-1/1 - Central - 612 mm - 1 pieza	19097781
CUBETA GN-1/1 - 100 mm fondo	19000669



Elementos
compactos y fiables
idóneos para
conservar bebidas.



¡Descubre!



Acceso a la web

Enfriadores

Frente mostradores.....	345
Expositores refrigerados murales	349
Botelleros.....	353
Armarios refrigerados profesionales	355
Escarchadores de copas	359

Los modelos especiales o cualquier otra variante sobre el modelo estándar deberán ser montados en fábrica, y tienen un suplemento sobre el precio indicado para el modelo estándar.

Cualquier otra variante u opción no reflejada en esta lista deberá ser consultada a Fagor Professional.

Frente mostradores



Con todas las prestaciones de las mesas refrigeradas de la gama Snack

Características generales

- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad.
- Peto posterior de 10 cm / Grupo a derecha, con puerta rejilla pivotante.
- Estantes interiores de acero plastificado, con soportes de sujeción regulables en altura.
- Dotación: 2 parrillas por puerta.
- Cajón neutro sobre el grupo frigorífico.
- Refrigerante ecológico: gas hidrocarburo R-600a
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio. Refrigeración por tiro forzado.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Clase climática IV.
- Temperatura de trabajo: 0 °C, +8 °C.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche, con visor digital indicador.
- ALTURA: Los equipos frente mostrador tienen una altura de 1.045 mm. Esta altura hace que sea el elemento idóneo para combinar con nuestras mesas cafeteras y estanterías.

Frente mostradores de refrigeración



CBCP-3S

CAJÓN NEUTRO:
Nuestra línea frente mostrador incluye un cajón neutro sobre el grupo frigorífico.

Frente mostradores de refrigeración con puertas de cristal



CBCP-3S GD

Puertas de cristal con cámara de vacío / Iluminación LED / Cerraduras en puertas de cristal

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Frente mostradores de refrigeración										
 	CBCP-2S	R-600a	50 19089695	2	C	835	835	203	1.492x600x1.045	-
 	CBCP-3S	R-600a	50 19089697	3	C	551	988	203	2.017x600x1.045	-
	CBCP-4S	R-600a	50 19089698	4	C	747	1.171	224	2.542x600x1.045	-
Frente mostradores de refrigeración con puertas de cristal										
	CBCP-2S GD	R-600a	50 19089699	2	E	355	1.336	207	1.492x600x1.045	-
 	CBCP-3S GD	R-600a	50 19089700	3	E	551	1.580	209	2.017x600x1.045	-
	CBCP-4S GD	R-600a	50 19089701	4	E	747	1.873	232	2.542x600x1.045	-

Frente mostradores de refrigeración con preinstalación (*)

Frente mostradores de refrigeración con puertas de cristal y preinstalación (*)






CBCP-2S



CCBP-3S/R

(*) ADAPTABILIDAD:
Equipos preparados para conexión de grupo frigorífico a distancia.
El grupo de refrigeración no se incluye.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Frente mostradores de refrigeración con preinstalación										
 CBCP-2S/R	-	50/60	19089702	2	-	355	-	29	1.192x600x1.045	-
 CCBP-3S/R	-	50/60	19089703	3	-	551	-	29	1.717x600x1.045	-
 CCBP-4S/R	-	50/60	19089704	4	-	747	-	29	2.242x600x1.045	-
Frente mostradores de refrigeración con puertas de cristal y preinstalación										
 CBCP-2S/R GD	-	50/60	19089705	2	-	355	-	34	1.192x600x1.045	-
 CCBP-3S/R GD	-	50/60	19089706	3	-	551	-	36	1.717x600x1.045	-
 CCBP-4S/R GD	-	50/60	19089707	4	-	747	-	38	2.242x600x1.045	-

Kits cajones para frentemostradores

MODELO	CÓDIGO	TIPO DE MESA	POSICIÓN DEL KIT EN EL MUEBLE	€
 KIT 2 CAJONES (1/2+2/3)	19004924	EFMP		-

Fretemostradores - opciones posibles y suplemento de precios

MODELO	POSTERIOR INOX	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	KIT CAJONES [1/2 + 2/3] UNIDAD	TOLVA POSOS (#)	COMPRESOR IZQUIERDA	RESISTENCIA MARCO PUERTA	CLAVIJA INGLESA
	BS	NT	NS	C	LC	H	TV	LG	FH	CI
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)
CBCP-2S	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CBCP-3S	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CBCP-4S	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CBCP-2S GD	0	0	0	0	Std	-	-	0	0	0
CBCP-3S GD	0	0	0	0	Std	-	-	0	0	0
CBCP-4S GD	0	0	0	0	Std	-	-	0	0	0
CBCP-2S/R	0	0	0	-	0	-	-	-	0	0
CCBP-3S/R	0	0	0	-	0	-	-	-	0	0
CCBP-4S/R	0	0	0	-	0	-	-	-	0	0
CBCP-2S/R GD	0	0	0	-	Std	-	-	-	0	0
CCBP-3S/R GD	0	0	0	-	Std	-	-	-	0	0
CCBP-4S/R GD	0	0	0	-	Std	-	-	-	0	0

Sustituye al cajón neutro

Accesorios *

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
Parrilla lateral en Epoxi (405x460)	12034975	-
Parrilla Central en Epoxi (405x525)	12034847	-
Soporte de parrilla Snack	12037728	-

Expositores refrigerados murales

Nueva gama de expositores refrigerados murales con diseño contemporáneo y elegante que ofrece varias opciones y acabados para poder adaptarse a las diferentes necesidades de tu local.



Características generales

- Interior en acero inoxidable austenítico mate de alta calidad y exterior en acero galvanizado de color negro plastificado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad con encimera reforzada.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado tipo cassette que permite que la unidad de frío se pueda extraer y sustituir por otra inmediatamente.
- Sistema optimizado de circulación de aire que permite un mayor espacio útil interior.
- Evaporador ventilado en tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- Puertas de vidrio con doble acristalamiento y bastidor de aluminio anodizado acabado en inox.
- Iluminación LED.
- Temperatura de trabajo: 0 °C, +8 °C, (ambiente a 32 °C).
- Cerraduras colocadas en la parte superior de las puertas.



MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD (L)	CAPACIDAD BOTELLAS (75 CL)	POTENCIA ELECTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
BBC-2	R-290	50	19089708	2	300	200	336	1.544x570x860	-
BBC-3	R-290	50	19089709	3	510	290	337	2.105x570x860	-

Serie ERM



Características generales

- Interior en chapa de acero galvanizado pintado en epoxi sanitario.
- Exterior en acero inoxidable con acabado satinado (versión Inox)
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Evaporador ventilado en tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Compresor hermético ventilado con condensador en tubo de cobre en forma de serpentín.
- Puertas de vidrio con doble acristalamiento con protección anti condensación (low E) con cámara de aire interior y tirador de asa.
- Dotados de cerradura.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- Interruptor general encendido/apagado.
- Iluminación led vertical situada en el marco.
- Provistos de 2 estantes en varilla de acero plastificado.
- Temperatura de trabajo: +2 °C, +8 °C, (ambiente a 32 °C).



EERM-1 SS



EERM-2

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD (L)	CAPACIDAD BOTELLAS (75CL)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Expositores refrigerados murales serie erm (exterior acero inox)										
	EERM-1 SS	R-290	50/60	19089710	1	142	49	220	625x565x900	-
	EERM-2 SS	R-290	50/60	19089711	2	214	77	280	925x565x900	-
	EERM-3 SS	R-290	50/60	19089712	3	327	119	285	1.375x565x900	-
Expositores refrigerados murales serie erm (acero plastificado negro)										
	EERM-1	R-290	50/60	19089713	1	142	49	220	625x565x900	-
	EERM-2	R-290	50/60	19089714	2	214	77	280	925x565x900	-
	EERM-3	R-290	50/60	19089715	3	327	119	285	1.375x565x900	-
ALTURA 800 mm - BAJO MOSTRADOR										
Expositores refrigerados bajo mostrador serie ermu (exterior acero inox)										
	EERMU-1	R-290	50/60	19089716	1	121	49	220	625x565x800	-
	EERMU-2	R-290	50/60	19089717	2	182	77	280	925x565x800	-
	EERMU-3	R-290	50/60	19089718	3	277	119	285	1.375x565x800	-
Expositores refrigerados bajo mostrador serie ermu (acero plastificado negro)										
	EERMU-1	R-290	50/60	19089719	1	121	49	220	625x565x800	-
	EERMU-2	R-290	50/60	19089720	2	182	77	280	925x565x800	-
	EERMU-3	R-290	50/60	19089721	3	277	119	285	1.375x565x800	-

Botelleros

Nuestra experiencia de años en fabricación de enfriadores de botellas garantiza un producto de gran calidad y fiabilidad. Producto diseñado para almacenar de la manera más óptima las botellas en los establecimientos.



Serie Inox | Características generales

- Acabado exterior y laterales interiores en acero inoxidable austénico de alta calidad.
 - Aislamiento de poliuretano inyectado, de 40 kg/m³ de densidad.
 - Compresor hermético con condensador ventilado colocado en la parte inferior del equipo.
 - Evaporador estático de tubo de cobre y aletas de aluminio.
 - Control de la temperatura por termostato analógico.
 - Puertas correderas con tirador incorporado.
 - Patas de acero inoxidable regulables en altura.
 - Grupo a la derecha con puerta rejilla.
 - Separadores verticales en varilla de acero plastificado.
 - Desagüe interior que permite evacuar las aguas residuales e interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
 - Temperatura de trabajo: +2 °C, +6 °C, (ambiente a 38 °C).
- Opción:
- Bandeja de goteo del evaporador.

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	Nº PARRILLAS SEPARADORAS	CAPACIDAD (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
	 TLC-2 SS I	R-600a	50	19089722	2	1	223	109	1.010x552x850	-
	 TLC-3 SS I	R-600a	50	19089723	3	2	381	207	1.500x552x850	-
	 TLC-4 SS I	R-600a	50	19089724	4	3	539	207	1.990x552x850	-
	 TLC-5 SS I	R-600a	50	19089725	5	4	696	207	2.480x552x850	-

Serie Skin Plate | Características generales

- Acabado exterior en acero galvanizado plastificado de color blanco e interior en acero galvanizado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, de 40 kg/m³ de densidad.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador estático de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control de la temperatura por termostato analógico.
- Puertas correderas con tirador incorporado.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Grupo en la zona interior.
- Separadores verticales en varilla de acero plastificado.
- Desagüe interior que permite evacuar las aguas residuales e interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Temperatura de trabajo: +2 °C, +6 °C, (ambiente a 32 °C).

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	Nº PARRILLAS SEPARADORAS	CAPACIDAD (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
	 TLC-2 SK	R-600a	50	19089726	2	1	137	109	1.017x545x840	-
	 TLC-3 SK	R-600a	50	19089727	3	2	230	178	1.510x545x840	-
	 TLC-4 SK	R-600a	50	19089728	4	3	314	256	2.023x545x840	-

Armarios frigoríficos profesionales

Presentamos la nueva gama de armarios frigoríficos profesionales, de gran capacidad y con diferentes acabados exteriores, para adaptarse mejor a su negocio.



Características generales

- Exterior fabricado en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Cantos y aristas redondeados en el interior, para facilitar la limpieza.
- Puerta con tirador incorporado.
- Puerta reversible.
- Provistos de serie de cerradura con llave
- Termómetro digital con control de la temperatura.
- Tensión de trabajo: 230 V - 50 Hz.

Armarios de refrigeración:

- Suministrados con 3 parrillas superiores y 1 parrilla para el espacio inferior (modelo AFP-251, 2 parrillas superiores).
- Guías integradas en las paredes del armario con sistema anti-vuelco.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Refrigeración forzada. Evaporador integrado en la pared posterior del armario, y un ventilador distribuye el frío, obteniendo una temperatura homogénea en el interior.

- Gas refrigerante hidrocarburo R-600a.

- Temperatura de trabajo: $-1\text{ }^{\circ}\text{C} \div +6\text{ }^{\circ}\text{C}$,
Temperatura ambiente $32\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Armarios de mantenimiento de congelados:

- Dotados de 6 estantes fijos (modelo AFN-251, 2 estantes).
- Refrigeración estática mediante estantes evaporadores.
- Gas refrigerante hidrocarburo R-290.
- Temperatura de trabajo: $-22\text{ }^{\circ}\text{C} \div -15\text{ }^{\circ}\text{C}$.
Temperatura ambiente $32\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Serie Inox









UP-251 SS



UP-451 SS



UP-461 SS

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	CAPACIDAD (L)	ESTANTES	CLASE CLIMÁTICA	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€	
Armarios profesionales de refrigeración											
	UP-251 SS	R-600a	50	19089729	125	2	4	B	91	626 x 600 x 850	-
	UP-451 SS	R-600a	50	19089730	460	3+1	4	D	186	626 x 740 x 1.865	-
	UP-651 SS	R-600a	50	19089731	600	3 (GN-2/1) + 1	4	D	186	780 x 740 x 1.865	-
Armarios profesionales de mantenimiento de congelados											
	UN-251 SS	R-290	50	19089732	125	2	4	-	142	626 x 600 x 850	-
	UN-451 SS	R-290	50	19089733	460	6	4	-	143	626 x 740 x 1.865	-
	UN-651 SS	R-290	50	19089734	600	6	4	-	145	780 x 740 x 1.865	-

Serie Epoxi



UP-251



UP-451



UP-651

Características generales







- Exterior en chapa con recubrimiento en epoxi blanco, lo que proporciona una elevada resistencia a los golpes y uso diario.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Cantos y aristas redondeados en el interior, para facilitar la limpieza.
- Puerta con tirador incorporado.
- Puerta reversible.
- Provistos de serie de cerradura con llave
- Termómetro digital con control de la temperatura.
- Tensión de trabajo: 230 V - 50 Hz.

Armarios de refrigeración:

- Suministrados con 3 parrillas superiores y 1 parrilla para el espacio inferior (modelo AFP-251, 2 parrillas superiores).
- Guías integradas en las paredes del armario con sistema anti-vuelco.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Refrigeración forzada. Evaporador integrado en la pared posterior del armario, y un ventilador distribuye el frío, obteniendo una temperatura homogénea en el interior.
- Gas refrigerante hidrocarburo R-600a.
- Temperatura de trabajo: $-1\text{ }^{\circ}\text{C} \div +6\text{ }^{\circ}\text{C}$, Temperatura ambiente $32\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Armarios de mantenimiento de congelados:

- Dotados de 7 estantes fijos (modelo AFN-251, 2 estantes).
- Refrigeración estática mediante estantes evaporadores.
- Gas refrigerante hidrocarburo R-290.
- Temperatura de trabajo: $-22\text{ }^{\circ}\text{C} \div -15\text{ }^{\circ}\text{C}$. Temperatura ambiente $32\text{ }^{\circ}\text{C}$.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	CAPACIDAD (L)	ESTANTES	CLASE CLIMÁTICA	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€	
Armarios profesionales de refrigeración											
	UP-251	R-600a	50	19089735	125	2	4	B	91	626 x 600 x 850	-
	UP-451	R-600a	50	19089736	460	3+1	4	D	186	626 x 740 x 1.865	-
	UP-651	R-600a	50	19089737	600	3 (GN-2/1) +1	4	D	186	780 x 740 x 1.865	-
Armarios profesionales de mantenimiento de congelados											
	UN-251	R-290	50	19089738	125	2	4	-	142	975 x 647 x 715	-
	UN-451	R-290	50	19089739	460	7	4	-	143	626 x 740 x 1.865	-
	UN-651	R-290	50	19089740	600	7	4	-	145	780 x 740 x 1.865	-

Serie Expositores



UP-251GD






UP-451GD



UP-651GD

Características generales

- Exterior en chapa con recubrimiento en epoxi blanco, lo que proporciona una elevada resistencia a los golpes y uso diario.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Dotados de iluminación interior led, que ayuda para el reclamo y exposición de los productos.
- Puerta de doble cristal con tirador incorporado en el marco.
- Puerta reversible con marco fabricado en aluminio, que le confiere un acabado elegante y muy estético.
- Provistos de serie de cerradura con llave
- Termómetro digital con control de la temperatura.
- Tensión de trabajo: 230 V - 50 Hz.
- Suministrados con 3 parrillas superiores y 1 parrilla para el espacio inferior (modelo AEP-251, 2 parrillas superiores)..
- Guías integradas en las paredes del armario con sistema anti-vuelco.
- Parrillas de varilla plastificada, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Cantos y aristas redondeados en el interior, para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Refrigeración forzada. Evaporador integrado en la pared posterior del armario, y un ventilador distribuye el frío, obteniendo una temperatura homogénea en el interior.
- Gas refrigerante hidrocarburo R-600a.
- Temperatura de trabajo: -1 °C ÷ +6 °C, Temperatura ambiente 32 °C.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	CAPACIDAD (L)	ESTANTES	CLASE CLIMÁTICA	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€	
Armarios expositores profesionales de refrigeración										
	UP-251 GD	R-600a	50	19089741	125	2	4	91	780 x 740 x 1.865	-
	UP-451 GD	R-600a	50	19089742	460	3+1	4	193	626 x 740 x 1.865	-
	UP-651 GD	R-600a	50	19089743	600	3 (GN-2/1) + 1	4	193	780 x 740 x 1.865	-

Escarchador de copas

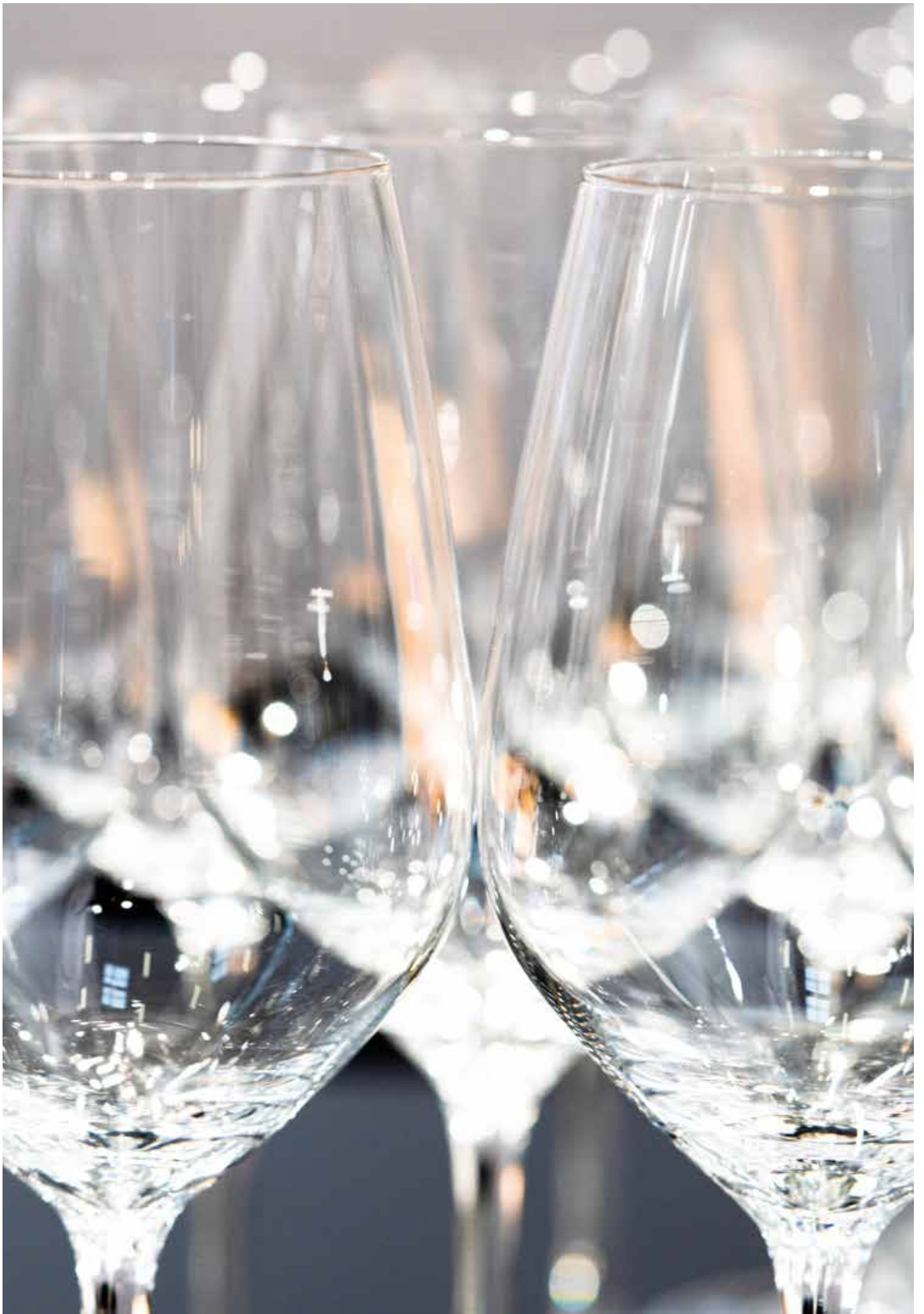
El escarchador de copas es el complemento idóneo en los bares y cafeterías para servir bebidas frías en las mejores condiciones. Gracias a su compacto tamaño es el modelo más adecuado para locales con espacio limitado.



Características generales

- Interior en acero inoxidable austenítico de alta calidad.
- Sistema de refrigeración estático con condensación ventilada.
- Control digital de la temperatura y desescarche manual.
- Puerta de triple cristal con un sistema de anti-condensación que garantiza una visibilidad perfecta ya que nos permite observar el fenómeno del desescarche.
- Cuadro de puerta de aluminio para una resistencia óptima.
- Incluye un estante interior como dotación fácilmente desmontable para su limpieza.
- Iluminación interior LED.
- Temperatura de trabajo: -18 °C, -12 °C (ambiente 32 °C).

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	RANGO DE Tº	CAPACIDAD (L)	CONSUMO ELÉCTRICO (W)	DIMENSIONES (mm)	€
	GF-45	R-290	50	19089744	1	-18 °C / -12 °C	52,5	265	565x365x763	-





Vitrinas

Vitrinas expositoras para tapas.....	363
Vitrinas expositoras para sushi.....	365
Muebles refrigerados para ingredientes.....	366

Los modelos especiales o cualquier otra variante sobre el modelo estándar deberán ser montados en fábrica, y tienen un suplemento sobre el precio indicado para el modelo estándar.

Cualquier otra variante u opción no reflejada en esta lista deberá ser consultada a Fagor Professional.

Vitrinas expositoras para tapas

En el sector de la restauración ciertos alimentos requieren de una atención particular a la hora de conservarlos y presentarlos. En Fagor Professional ofrecemos unas vitrinas diseñadas exclusivamente para estos productos.



Características generales

- Bandeja interior construido en acero inoxidable austenítico de alta calidad.
- Revestimiento exterior con perfil de aluminio anodizado y PVC con vidrio en los costados.
- Cubierta de cristal curvada (una pieza) o plana (dos piezas) y puertas correderas de vidrio.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad sin CFC.
- Capacidad para recibir cubetas GN-1/3 de 40 mm. (NO incluidas en modelo neutro).
- Interruptor general luminoso.
- Solo modelos refrigerados:
 - Evaporador de placa fría de tubo de cobre.
- Desagüe de emergencia para evacuación de aguas residuales.
- Iluminación interior protegida.
- Termostato electrónico para el control de la temperatura.
- Temperatura de trabajo: +4 °C, +8 °C, (ambiente de 32 °C).
- Las cubetas van incluidas en dotación.



ST139P



ST139C

	MODELO	REFRIGERANTE	CÓDIGO	CUBIERTA CRISTAL	CAPACIDAD CUBETAS	GRUPO REFRIGERACIÓN	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Refrigeradas cristal Plano									
	ST-139P	R-600a	19089745	Plano	6*GN	Interior	105	1.380x415x270	-
	ST-139P	R-600a	19089746	Plano	8*GN	Interior	106	1.732x415x270	-
Refrigeradas cristal curvo									
	ST-139C	R-600a	19089747	Curvo	6*GN	Interior	105	1.380x415x270	-
	ST-175C	R-600a	19089748	Curvo	8*GN	Interior	106	1.732x415x270	-
Neutras cristal plano									
	ST-139NP	-	19089749	Plano	7*GN	No	-	1.380x415x270	-
	ST-175NP	-	19089750	Plano	9*GN	No	-	1.732x415x270	-
Neutras cristal curvo									
	ST-139NC	-	19089751	Curvo	7*GN	No	-	1.380x415x270	-
	ST-175NC	-	19089752	Curvo	9*GN	No	-	1.732x415x270	-

Vitrinas expositoras para sushi



Características generales

- Construcción de bandeja interior en acero inoxidable perforada y preparada para recibir directamente los alimentos.
- Revestimiento exterior con perfil de aluminio anodizado y PVC con vidrio en los costados.
- Cubierta de cristal curvada y puertas correderas de vidrio.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad sin CFC.
- Sistema de refrigeración estático.
- Doble sistema de evaporación integrado por un evaporador de tubo de cobre en la bandeja inferior y un evaporador de tubo de cobre adherido a la cubierta de cristal curva.
- Desagüe de emergencia para evacuación de aguas residuales.
- Termostato electrónico para el control de la temperatura.
- Iluminación interior protegida.
- Interruptor general luminoso.
- Temperatura de trabajo: -1 °C, + 2 °C, (ambiente de 27 °C).

MODELO	REFRIGERANTE	CÓDIGO	CUBIERTA CRISTAL	GRUPO REFRIGERACIÓN	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
<i>Optima 13</i> SS-139C	R-600a	19089753	Curvo	Interior	105	1.380x415x278	-
<i>Optima 17</i> SS-175C	R-600a	19089754	Curvo	Interior	106	1.730x415x270	-

Muebles refrigerados para ingredientes






Los muebles para ingredientes llevan incorporado su propio grupo frigorífico, lo que proporciona total independencia a la hora de elegir su ubicación. Son el complemento ideal para convertir una mesa fría en una completa estación de trabajo de preparación de platos fríos, pizzas o sándwiches.













Características generales

- Capacidad para cubetas GN 1/4 de 150 mm de profundidad. Cubetas no incluidas en dotación.
- Grupo frigorífico incorporado.
- Refrigerante ecológico R-600a.
- Refrigeración por placa fría.
- Control termostático de la temperatura (+2 °C, +8 °C). Visor digital.

Muebles con cubierta de cristal - para cubetas gn-1/4

MODELO	CÓDIGO	CUBIERTA	CAPACIDAD CUBETAS	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€
 SP-2G	19089671	Cristal plano	5*GN 1/4	102	R-600a	1.340x336x450	-
 SP-2B	19089674	Cristal plano	6*GN 1/4	102	R-600a	1.496x336x450	-
 SP-3G	19089672	Cristal plano	8*GN 1/4	102	R-600a	1.790x336x450	-
 SP-3B	19089675	Cristal plano	9*GN 1/4	102	R-600a	2.019x336x450	-
 SP-4G	19089673	Cristal plano	10*GN 1/4	102	R-600a	2.240x336x450	-

Muebles para cubetas gn-1/4 con cubierta abatible de acero inox

MODELO	CÓDIGO	CUBIERTA	CAPACIDAD CUBETAS	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€
  SPT-2G	19089676	Abatible inox	5*GN 1/4	102	R-600a	1.340x336x250	-
  SPT-2B	19089679	Abatible inox	6*GN 1/4	102	R-600a	1.496x336x250	-
  SPT-3G	19089677	Abatible inox	8*GN 1/4	102	R-600a	1.790x336x250	-
  SPT-3B	19089680	Abatible inox	9*GN 1/4	102	R-600a	2.019x336x250	-
  SPT-4G	19089678	Abatible inox	10*GN 1/4	102	R-600a	1.590x700x880	-



Una extensa
variedad de tipos y
tamaños de hielo.



¡Descubre!



Acceso a la web

Fabricadores de hielo

Fabricadores de hielo.....	369
Fabricadores de cubito macizos	370
Fabricadores de cubito hueco	372
Fabricadores de hielo en dados	373
Fabricadores modulares de hielo nugget ...	375
Fabricadores de hielo en escama	375
Fabricadores de hielo granular.....	376
Depósitos para fabricantes modulares (Silos) y carros	377
Filtros y accesorios	378

Los modelos especiales o cualquier otra variante sobre el modelo estándar deberán ser montados en fábrica, y tienen un suplemento sobre el precio indicado para el modelo estándar.

Cualquier otra variante u opción no reflejada en esta lista deberá ser consultada a Fagor Professional.

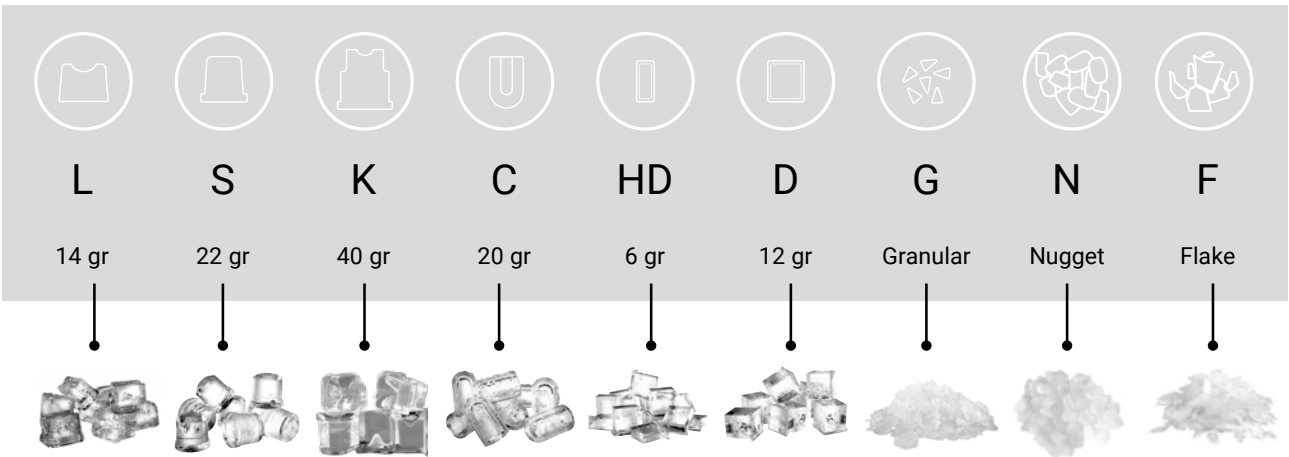
Fabricadores de hielo



Una amplia gama de productos capaces de producir una extensa variedad de tipos y tamaños de hielo.

Máquinas con condensador sobre-dimensionado, óptimo para climas calientes, tanto en la versión refrigerada por aire como por agua. El sistema de fabricación del hielo es sencillo y fiable, diseñado para zonas con agua muy calcárea y condiciones de trabajo difíciles.



GAMA, VERSIONES Y TAMAÑOS DE CUBITO



EQUIPOS	PRODUCCIÓN KG / DÍA	CUBO			HUECO	DADO		GRANULAR	
		L - 14 G	S - 22 G	K - 40 G	C - 20 G	HD - 6 G	D - 12 G	SECO	HÚMEDO
 <p>EQUIPOS CON DEPÓSITO INTEGRADO</p>	20	FIM-L		FIM-C					
	30		FIM-S	FIM-K	FIM-C				
	40		FIM-S	FIM-K	FIM-C				
	45							GIM	
	60		FIM-S	FIM-K	FIM-C	FICE-HD	FICE-D		
	80-90		FIM-S	FIM-K	FIM-C	FICE-HD	FICE-D	GIM	
	130-140		FIM-S	FIM-K	FIM-C	FICE-HD	FICE-D	GIM	
 <p>EQUIPOS MODULARES</p>	150		MFIM-S	MFIM-K				MGIM	
	200					FICE-HD	FICE-D	MGIM	
	400		MFIM-S	MFIM-K		FICE-HD	FICE-D	MGIM	
	500							MGIM	

Fabricadores de cubitos de hielo macizos



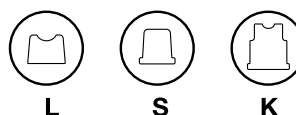
Con depósito integrado

Los cubitos Gourmet cristalinos y compactos enfrían lentamente la bebida durante largo tiempo antes de deshacerse.

El cubito de hielo Gourmet grande y compacto es el cubito más deseado por los profesionales y consumidores. Ideal para ser utilizado con bebidas sin alcohol y licores.

Los cubitos de hielo se derriten muy lentamente, permitiendo a los clientes disfrutar más detenidamente de sus bebidas frías.

Tipos de cubito gourmet



Características generales

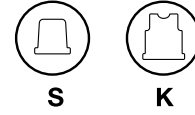
- Máquinas de alta eficiencia, bajo consumo energético.
- Fabricado en acero inoxidable de alta calidad AISI-304 con puerta integrada.
- Puerta en acero inoxidable con apertura hacia dentro para evitar accidentes.
- Sistema de ventilación frontal.
- Interruptor externo ON/OFF.
- Sistema de inyectores flexibles para un mejor comportamiento en aguas con cal.
- Máquinas con electrónica para un óptimo control con altas prestaciones. Se recomienda usar un filtro antical en caso de aguas duras.
- Capacidades productivas kg/24h para temperatura ambiente 20 °C y temperatura de agua de 15 °C.
- Entrada de agua ¾".
- Conexión monofásica 230V/50Hz (Opcional 230V/60Hz).

	MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO		REFRIGERANTE	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	TANQUE		POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
				FORMA	GRAMOS			(KG)	CUBITOS			
	EFIM-20L	Aire	19001066		14	R290	22	6	385	260	350x470x595	-
		Agua	19082343				24					
	EFIM-30S	Aire	19031770		20	R290	32	15	652	295	435x605x695	-
		Agua	19082344				34					
	EFIM-30K	Aire	19001068		40	R290	32	15	417	295	435x605x695	-
		Agua	19082345				34					
	EFIM-40S	Aire	19031772		20	R290	43	15	870	313	435x605x695	-
		Agua	19082347				45					
	EFIM-40K	Aire	19001072		40	R290	43	15	556	313	435x605x695	-
		Agua	19082348				45					
	EFIM-60S	Aire	19031774		20	R290	62	30	1.087	425	515x645x840	-
		Agua	19082349				65					
	EFIM-60K	Aire	19001076		40	R290	62	30	694	425	515x645x840	-
		Agua	19082370				65					
	EFIM-80 SW	Aire	19031776		20	R290	82	40	1.522	570	645x645x870	-
		Agua	19096208				86					
	EFIM-80 KW	Aire	19082371		40	R290	82	40	972	570	645x645x870	-
		Agua	19096209				86					
	EFIM-130 SW	Aire	19082372		20	R290	134/136	60	3.261	780	930x565x1.050	-
		Agua	19096210				134/136					
	EFIM-130 KW	Aire	19082373		40	R290	134/136	60	2.083	780	930x565x1.050	-
		Agua	19096211				134/136					

Modulares











Tipos de cubito gourmet



Características generales

- Máquinas de alta eficiencia, bajo consumo eléctrico.
- Sistema de inyectores flexibles para un mejor comportamiento en aguas con cal.
- Apilables una encima de otra mediante el accesorio kit de unión.
- Señales de alarma externa (sólo modelo 400).
- Función de limpieza, para facilitar el mantenimiento periódico (sólo modelo 400).
- Capacidades productivas kg/24h para temperatura ambiente 20 °C y temperatura de agua de 15 °C.
- Entrada de agua ¾".
- Potencia monofásica 230V/50Hz (Opcional 220V/60Hz).
- Excepto modelos MFIM-400 380V/3N/50Hz (Opcional 220V/60Hz).

MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO		REFRIGERANTE	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	TANQUE		POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
			FORMA	GRAMOS			(KG)	CUBITOS			
	Aire	19031792		20	R452A	147	-	-	1.500 - 1+N	775x625x805	-
	Agua	19031793			R452A	150	-	-			
	Aire	19001092		40	R452A	147	-	-	1.500 - 1+N	775x625x805	-
	Agua	19001094			R452A	150	-	-			
	Aire	19031794		20	R452A	381	-	-	3.300 - 3+N	1.321x638x978	-
	Agua	19031795			R452A	385	-	-			
	Aire	19031796		40	R452A	380	-	-	3.300 - 3+N	1.321x638x978	-
	Agua	19031797			R452A	380	-	-			
MFIM-400 1+N	Aire	19096220									-
	Agua	19096221									-
MFIM-400 1+N	Aire	19096222									-
	Agua	19096223									-

Fabricadores de cubitos de hielo hueco



Cubitos huecos que enfrían rápidamente la bebida por su mayor superficie de contacto.

Fabricados por máquinas electromecánicas de altas prestaciones mediante la tecnología de paletas de última generación, indicadas en caso de aguas duras (calcáreas) incluso sin filtro.

Nuevo diseño del evaporador para un excelente comportamiento en aguas con cal.

Características generales

- Fabricado en acero inoxidable de alta calidad AISI-304 con puerta integrada.
- Puerta en acero inoxidable con apertura hacia dentro para evitar accidentes.
- Sistema de ventilación frontal.
- Interruptor externo ON/OFF.
- Altura de patas regulables.
- Capacidades productivas kg/24h para temperatura ambiente 20 °C y temperatura de agua de 15 °C.
- Entrada de agua 3/4".
- Potencia monofásica 230V/50Hz (Opcional 220V/60Hz).



Con depósito integrado

MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO		REFRI-GERANTE	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	TANQUE		POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
			FORMA	GRAMOS			(KG)	CUBITOS			
FIM-20C	Aire	19096212	U	20	R290	22/24	16	360	235	405x510x690	-
	Agua	19096213									
FIM-30C	Aire	19096214	U	20	R290	34/36	12	480	236	405x510x745	-
	Agua	19096215									
FIM-40C	Aire	19096216	U	20	R290	40/43	12	720	325	401x506x699	-
	Agua	19096216									
FIM-60C	Aire	19031786	U	20	R452A	64/66	30	1.200	480	513x557x934	-
	Agua	19031787			R452A						
FIM-90C	Aire	19031788	U	20	R452A	80/84	37	1.480	775	675x555x995	-
	Agua	19031789			R452A						
FIM-130C	Aire	19031790	U	20	R452A	122/130	50	2.000	800	845x555x995	-
	Agua	19031791			R452A						

Fabricadores de hielo en dados



Cubitos de dado y medio dado de tamaño estándar para un rápido enfriamiento de la bebida en locales de gran necesidad de hielo.

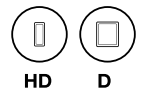
Fabricados por máquinas con altas prestaciones mediante la tecnología de evaporador vertical, son capaces de producir hielo con una menor duración del ciclo y proporcionando hielo de manera rápida. Por ello son ideales para puntos de venta con necesidades de grandes volúmenes de hielo.

Estos equipos además de grandes niveles productivos también tienen tamaño compacto por lo que son generalmente utilizados en restaurantes de comida rápida y en el sector sanitario.

Características generales

- Alta eficiencia, certificación Energy Star.
- Fabricado en acero inoxidable de alta calidad AISI-304 con puerta integrada.
- Sistema de ventilación frontal.
- Botón de limpieza, para facilitar el mantenimiento periódico.
- Interruptor externo ON/OFF.
- Altura de patas regulables.
- Capacidades productivas kg/24h para temperatura ambiente 20 °C y temperatura de agua de 15 °C.
- Entrada de agua ¾".
- Potencia monofásica 230V/50Hz (Opcional 220V/60Hz).

Con depósito integrado



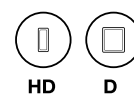
MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO		REFRIGERANTE	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	TANQUE		POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
			FORMA	GRAMOS			(KG)	CUBITOS			
 EFICE-50 D	Aire	19082420		12	R290	45	20	1.500	240	535x595x795	-
 EFICE-50 HD	Aire	19082421		6	R290	45	20	3.000	240	535x595x795	-
 EFICE-70 D	Aire	19082401		12	R290	76	20	2.692	358	535x595x789	-
 EFICE-70 HD	Aire	19082402		6	R290	76	20	5.384	358	535x595x789	-
 EFICE-100 D	Aire	19082403		12	R290	99	35	3.461	465	660x700x832	-
 EFICE-100 HD	Aire	19082404		6	R290	99	35	6.923	465	660x700x832	-
 EFICE-150 D	Aire	19082407		12	R290	145	45	3.461	700	762x762x832	-
 EFICE-150 HD	Aire	19082409		6	R290	145	45	6.923	700	762x762x832	-

Modulares



Produce cubitos de dado y medio dado

- Evaporador de alta eficiencia
- Distribuidor de agua inteligente que mejora la eficiencia en el despegue
- Fácil acceso retirando los paneles con un solo destornillador
- Placa electrónica inteligente que controla los parámetros de la máquina y muestra el diagnóstico de posibles incidencias
- Estructura de lata resistencia en acero inoxidable AISI 304.



MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO		REFRIGERANTE	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	TANQUE		POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
			FORMA	GRAMOS			(KG)	CUBITOS			
 EFICE-200 D	Aire	19096218		13	R290	220	-	-	1.120 - 1+N	762x620x500	-
 EFICE-200 HD	Aire	19096219		7	R290	220	-	-	1.120 - 1+N	762x620x500	-
 FICE-400 D	Aire	19031814		13	R452A	405	-	-	1.800 - 3+N	762x620x760	-
 FICE-400 HD	Aire	19031815		7	R452A	405	-	-	1.800 - 3+N	762x620x760	-
FICE-400 FD	Aire	19082410		13	R452A	405	-	-	1.800- 1+N	762x620x760	-
FICE-400 HD	Aire	19082411		7	R452A	405	-	-	1.800- 1+N	762x620x760	-
FICE300FDFT	Aire	19082422		13	R452A	300	-	-	1.400-1+N	559x621x659	-
FICE300HDFT	Aire	19082423		7	R452A	300	-	-	1.400-1+N	559x621x659	-

Dispensador con stock para máquinas de hielo en dados



Es un dispensador de hielo sobre el que se coloca una máquina FICE. Sólo hay que presionar y colocar un recipiente debajo para obtener el hielo. Rápido, cómodo y para atender demandas de muchas personas en poco tiempo. Adecuado para buffets, colectividades, hoteles, caterings...

Características Generales

- Depósito para un stock de 104 kg de hielo.
- Realizado en acero inoxidable AISI-304 y plástico sanitario.
- Acceso cómodo a la cuba para su limpieza sin necesidad de retirar la máquina de hielo.
- Altura de patas regulable.

MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (KG)	¿EN QUE FABRICADORES DE CUBITOS?	DIMENSIONES (mm)	€
DISPENSER DHD	19031818	104	FICE- 200 y FICE-400	769x835x1383	-
DISPENSER DHD & WATER	19082412	104	FICE- 200 y FICE-400	769x835x1383	-
DISPENSER DHD FIT	19082413	58	FICE- 300 FD FIT	559x835x1.218	-
DISPENSER DHD FIT & WATER	19082463	58	FICE-300 FD FIT	559x835x1.218	-

Fabricadores modulares de hielo nugget



- Produce hielo nugget.
- Evaporador de alta eficiencia: menor gasto energético, mayor producción de hielo.
- Autodiagnosic con señalización de leds sobre el funcionamiento y alertas.
- Electronic control: botón encendido/apagado luminoso en panel frontal N.
- Husillo de acero inoxidable con posterior tratamiento superficial para aumentar su vida útil.
- Potente motor reductor.
- Fabricado en AISI 304.
- Regulación del stock de hielo mediante un sistema de control óptico de precisión. El hielo sale por una abertura en l aparte inferior de la unidad.
- Maquinas tropicalizadas (clase T).
- Se aconseja la instalación de un filtro antical y limpieza periódica en caso de aguas con contenido en cal medio o alto (aguas duras).



N

MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO FORMA	GRAMOS	REFRIGERANTE	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	€
ENGIM-300A	Aire	19082419		1gr	R290	330	-

Fabricadores de hielo en escama



- Produce escamas planas muy frías y secas. El espesor puede regularse entre 1.5 y 3mm
- Funcionamiento basado en un cilindro estático sinuntas giratorias (helical reamer) y con una fresa que despega el hielo sin tensiones ni esfuerzos.
- El evaporador mas eficiente del mercado, menor gasto energético, mayor producción de hielo.
- Sistema de paro electrónico. Cuadro eléctrico de regulación. Motorreductor de ataque directo. Bomba de arrastre magnético. Seguridad ante la falta de agua.
- Bancada de acero inoxidable
- Controles para detectar: falta de nivel de agua, aumento de temperatura por sobreesfuerzo en el motorreductor o por llenado de almacén.



F

MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO FORMA	GRAMOS	REFRIGERANTE	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	€
FLAKE 1000	Aire	19082465	-	nugget	R449	335	-

Fabricadores de hielo granular



Estos equipos producen un hielo granular con un sistema de evaporador cilíndrico vertical y husillo de alta resistencia. El hielo granular puede ser de dos tipos, hielo granular seco apropiado para coctelería y hielo granular húmedo apropiado para pescaderías, fruterías...





Características Generales

- Son máquinas electromecánicas de elevado rendimiento, produciendo hielo granular mediante un sistema cilíndrico vertical y un husillo de alta resistencia.
- En aguas medias o duras (alto contenido en cal) se aconseja la colocación de un filtro antical así como la realización de la limpieza periódica.
- Capacidad productiva kg/24h para temperatura ambiente 20 °C y temperatura de agua de 15 °C.
- Reducido consumo eléctrico, gracias a su evaporador de alto rendimiento.
- Husillo de acero inoxidable para asegurar una larga vida útil.
- Botón de limpieza, para facilitar el mantenimiento periódico (modelos GIM 45 y GIM 85).
- Ventilación frontal IN-OUT en modelos bajo mostrador.
- Robustez de la puerta, en modelos bajo mostrador.
- Altura de patas regulable, en modelos bajo mostrador.

Con depósito integrado hielo granular seco



G

MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO		REFRI-GERANTE	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	TANQUE		POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
			FORMA	GRAMOS			(KG)	CUBITOS			
	Aire	19001086		-	R290	55	20	-	421	465x595x795	-
	Agua	19082387		-	R290	58	20	-			
	Aire	19001088		-	R290	94	20	-	470	465x595x795	-
	Agua	19082388		-	R290	88	20	-			








Hielo granular húmedo



G

MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO		REFRI-GERANTE	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	TANQUE		POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
			FORMA	GRAMOS			(KG)	CUBITOS			
	Aire	19082389		-	R290	164	64	-	650	515x550x1.355	-
	Agua	19096226		-							

Modular hielo granular húmedo

MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO		REFRI-GERANTE	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	TANQUE		POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
			FORMA	GRAMOS			(KG)	CUBITOS			
	Aire	19082392		-	R290	164	-	-	650 - 1+N	515x550x500	-
	Agua	19031820		-	R290	166	-	-			
	Aire	19088147		-	R290	211	-	-	780 - 1+N	515x550x575	-
	Agua	19031822		-	R290	225	-	-			
	Aire	19031824		-	R290	450	-	-	1300+3+N	675x550x660	-
	Agua	19031825		-	R452A	395	-	-			
	Aire	19082397		-	R452A	390	-	-	1300 - 1+N	675x550x660	-
	Agua	19082398		-	R452A		-	-			
	Aire	19031827		-	R290	655	-	-	1700 - 3+N	675x550x800	-
	Agua	19031828		-	R452A	634	-	-			
	Aire	19082399		-	R290	655	-	-	1700 - 1+N	675x550x800	-
	Agua	19082400		-	R452A	634	-	-			

Depósitos para fabricantes modulares (Silos) y carros

Los depósitos de hielo garantizan un stock para asegurar un correcto abastecimiento en el local, almacenando la producción de hielo de las máquinas modulares en momentos de poco consumo para cuando lleguen picos y se necesiten grandes cantidades de hielo en un corto espacio de tiempo.



Características generales

- Depósitos de acero inoxidable AISI-304.
- Aislamiento realizado con poliuretano inyectado de 40 kg/m³, que permite la adecuada conservación del hielo.
- Diseño interior sin esquinas para una higiene óptima y facilidad de limpieza.
- Interior en una sola pieza de polietileno de alta densidad resistente a golpes.
- Puerta de acero inoxidable diseñada para usos intensivos.
- Sistema de cierre de puerta silencioso.
- Modelos con diferentes capacidades para cualquier tipo de máquina de hielo modular.
- Drenaje inferior.
- Pala incluida para extracción del hielo.
- Patas regulables en altura.

Características generales

- Silo de acero inoxidable calidad AISI 304.
- Cuba interior de polietileno sanitario de gran dureza, resistente a golpes y roces.
- Fácil limpieza: cuba interior sin juntas, de una sola pieza, con esquinas redondeadas, eliminando posibles puntos de suciedad y facilitando la limpieza.
- Sistema de drenaje que recoge y conduce el agua al desagüe manteniendo tanto el silo como suelos limpios y secos.
- Carro: dispone de sistema de frenado y desagüe.
- Carros en polietileno sanitario, sin rugosidades para facilitar la limpieza. Incluye tapa para que el polvo no contamine el hielo.
- Cestas para repartir el hielo rápidamente y sin esfuerzo.

MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (KG)	COMPATIBILIDADES	DIMENSIONES (mm)	€
S-130 GMIM / NGIM	19082414	160	Ver tabla combinaciones	762x819x740	-
S-130 FICE FIT	19082415	160	Ver tabla combinaciones	762x819x740	-
S-160 GMM / NGIM	19082416	180	Ver tabla combinaciones	559x872x1.122	-
S-160 FICE FIT	19082417	180	Ver tabla combinaciones	559x872x1.122	-
S-220 GMIM	19031843	220	Ver tabla combinaciones	762x819x1.071	-
S-220 MFIM / FICE	19031799	220	Ver tabla combinaciones	762x819x1.071	-
S-350 GMIM	19082374	340	Ver tabla combinaciones	1.067x819x1.067	-
S-350 MFIM / FICE	19082418	340	Ver tabla combinaciones	1.067x819x1.071	-
S400 GMIM	19096224	400	Ver tabla combinaciones	1.219x819x1.071	-
S400 MFIW FICE	19096225	400	Ver tabla combinaciones	1.219x819x1.071	-
S-500 GMIM	19031844	480	Ver tabla combinaciones	1.321x872x1.122	-
S-500 MFIM / FICE	19031802	480	Ver tabla combinaciones	1.321x872x1.122	-
S CART 300 GMIM / NGIM	19082380	300 + 112 carro	Ver tabla combinaciones	962x1.216x2.065	-
S CART 300 FICE / MFIM 150	19082382	300 + 112 carro	Ver tabla combinaciones	962x1.216x2.065	-
S 2CART 600 GMIM / NGIM	19082383	600 + (2 x 112) carros	Ver tabla combinaciones	1.630x1.240x1.980	-
S 2CART 600 MFIM	19082384	600 + (2 x 112) carros	Ver tabla combinaciones	1.630x1.240x1.980	-
S 2CART 600 FICE	19082385	600 + (2 x 112) carros	Ver tabla combinaciones	1.630x1.240x1.980	-

Combinaciones de silos y fabricantes de hielo modulares



○ RECOMENDADO



● POSIBLE (NO OPTIMIZADO)



○● APILADO



○● EN PARALELO

		DEPÓSITOS								DEPÓSITOS CON CARRO				DEPÓSITO CON DISPENSADOR						
		S-130		S-160		S-220		S-350		S-500		S CART300		S 2CART600		DHD		S-400		
NÚMERO DE FABRICADORES		1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	
TIPO DE FABRICADOR	MODELO MAQUINA																			
"CUBITO GOURMET Y HUECO"	MFIM-150	○	○	-	-	○	○	●	○	●	○	●	●	●	-	-	●	○		
	MFIM-400	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	●	-	
"CUBITO DADO"	FICE-200-D	○	○	-	-	○	○	○	○	○	○	●	○	●	○	-	○	○		
	FICE-200-HD	○	○	-	-	○	○	○	○	○	○	●	○	●	○	-	○	○		
	FICE-300-D FIT	○	-	○	-	○	-	-	-	○	-	●	-	○	-	○	-	○	-	
	FICE-300-HD FIT	○	-	○	-	○	-	-	-	○	-	●	-	○	-	○	-	○	-	
	FICE-400-D	○	●	-	-	●	●	-	-	●	●	●	●	●	○	-	○	○		
	FICE-400-HD	○	●	-	-	○	○	-	-	○	○	○	○	○	○	-	○	○		
HIELO GRANULADO	MGIM-150	○	-	○	-	●	-	-	-	●	●	●	●	●	-	-	-	●	○	
	MGIM-200	○	-	○	-	○	-	-	-	●	○	○	●	●	○	-	-	-	●	○
	MGIM-400	○	-	●	-	○	-	-	-	-	-	○	○	○	-	-	-	○	○	
	MGIM-500	○	-	●	-	○	-	-	-	○	-	○	○	○	-	-	-	○	○	
HIELO NUGGET	NGIM 300A	○	-	-	-	○	-	-	-	○	-	○	○	○	-	-	-	○	○	
HIELO ESCAMAS	FLAKE1000	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	●	-	-	-	-	○	○

* La tapa de los silos puede variar dependiendo del modelo de fabricante de hielo.

Filtros y accesorios

MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
ICE CRUSHER	Triturador	19082464	-
FC-100	Filtro Antical	19038797	-
FP-100	Filtro Partículas	19038798	-
CC-100	Cartucho Reambio Antical	19038799	-
CP-100	Cartucho Recambio Partículas	19038800	-
CS-101	Filtro antical/carbón activo/partículas	19031839	-
CS-102	Filtro antical/carbón activo/partículas	19082428	-
SMALL SHOVEL	Pala pequeña	19082429	-
MEDIUM SHOVEL	Pala mediana	19082462	-
STACKING KIT MFIM 150	Kit apilado	19082425	-
STACKING KIT MFIM 400	Kit apilado	19082426	-
STACKING KIT FICE	Kit apilado	19082427	-