



Frío  
Comercial

## Un compromiso por un mundo más sostenible.

La generación iKOLD ha sido diseñada pensando en el profesional de la cocina. Una estética renovada, perfectamente integrada con la marca Fagor Profesional y nuestro equipamiento de Catering (Cocción horizontal, cocción vertical, equipos de refrigeración, preparación estática para cocinas profesionales).

Una tecnología de refrigeración optimizada, alcanzando los mayores índices de eficiencia energética con un menor consumo energético.

Los dispositivos de refrigeración se desarrollan con gases Hidrocarburos (HC) con Potencial de Calentamiento Global (GWP) 3, en compromiso con nuestros valores de sostenibilidad.

El diseño con componentes de alta eficiencia que garantiza un alto rendimiento de enfriamiento para una óptima conservación de los alimentos.

Una gama amplia de productos (Armarios y mostradores de almacenamiento, mostradores de preparación, abatidores, refrigeradores de barra, fabricantes de hielo, etc...)

Completando así sus necesidades y nuestras experiencias como primer fabricante de Refrigeración Comercial en Europa, nace la generación iKOLD



### Eficiencia

Bajo impacto y un 65% menos de consumo.



### Sostenibilidad

Comprometidos con el medioambiente. Gases hidrocarburos (HC) en toda la gama de productos



### Rendimiento

Calidad y durabilidad como garantía de preservación de tus alimentos



### Versatilidad

Amplia gama de soluciones para tu cocina.





Descubre detalladamente cómo FagorKonnnect puede potenciar de manera específica la funcionalidad de nuestros equipos de refrigeración.

Esta herramienta destaca por su capacidad para gestionar las críticas temperaturas interiores, asegurando un control preciso y eficiente.



Se podrá interactuar con la máquina para poder realizar acciones necesarias para este tipo de producto:

- Configuración de máquina
- Encender / apagar máquina y luz
- Lanzar desescarche

Gráficas específicas pensadas para el análisis de equipos destinados a la refrigeración:

- Estados
- Horas activas de compresor
- Estado de puertas

Se mostrarán los datos de detalle relevantes para los equipos de refrigeración. De esta manera, se podrá monitorizar correctamente el estado de este tipo de equipos:

- ON de compresor
- Temperaturas (Cámara, Evaporador, Condensador)
- Duración de los desescarches.
- Estado de las puertas.
- Activación de los ventiladores





# Frío comercial

Armarios frigoríficos .....	251
Mesas frigoríficas .....	281
Mesas de preparación .....	311
Abatidores de temperatura .....	327
Línea de bar .....	339
Maduradores y cavas de vino.....	357
Fabricadores de hielo.....	367



# Armarios frigoríficos

— Características .....	<b>255</b>
— Advance GN 2/1 .....	<b>257</b>
— Concept monoblock GN 2/1 .....	<b>261</b>
— Concept GN 2/1 .....	<b>265</b>
— Concept gn 2/1 doble temperatura	<b>271</b>
— Concept GN 1/1 .....	<b>272</b>
— Snack .....	<b>273</b>
— Snack doble temperatura .....	<b>275</b>
— Pastelería.....	<b>278</b>
— Pescados.....	<b>279</b>
— Accesorios .....	<b>280</b>

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.



El fabricante europeo líder  
en equipos de frío  
comercial



Acceso a la web



Folleto comercial



# Eficiente. Rentable. Sostenible.



**A**

**B**

**C**

**C**

**D**

**ADVANCE**

**CONCEPT MONOBLOCK**

**CONCEPT**

**ARMARIO SNACK**

**ARMARIO PASTELERÍA**

**ARMARIO PESCADO**

AUP-11G

MUP-11G

CUP-11G

CUP-11S

CUP-11B

CUF-11

Capacidad (Nº de parrillas por puerta)

24

23

23

18

20

7

Tamaño de parrilla

GN 2/1

GN 2/1

GN 2/1

560 x 542

600x400

600x400

Clase energética

A

B

C

C

E

-

Aislamiento (mm)

80

60

60

50

50

50

Refrigerante + / -

R600a

R600a

R600a

R600a

R290

R290

Clase climática (1 puerta)

5

4

4

4

4

4

Multiflow

Yes

Yes

No

No

No

No

HACCP compliant

Yes

No

No

No

No

No

Control eléctrico

Capacitivo 5"

Capacitivo 3"

Capacitivo 3"

Capacitivo 3"

Capacitivo 3"

Capacitivo 3"

Pantalla



iK  LD  
GENERATION

## Características

### Control electrónico de fácil uso

Control electrónico funcional e intuitivo con teclado capacitivo que permite el acceso directo a las funciones principales.



### Guías embutidas

Las guías para bandejas embutidas facilitan la limpieza en los armarios. También aumentan la flexibilidad del almacenamiento, permitiendo adaptarlo a las necesidades del usuario.



### Cierre de puerta automático

puertas batientes con retorno automático para un cierre perfecto que minimiza el aumento de temperatura. Las puertas tienen una posición de permanencia de 120° y se cierran automáticamente a menos de 90°.



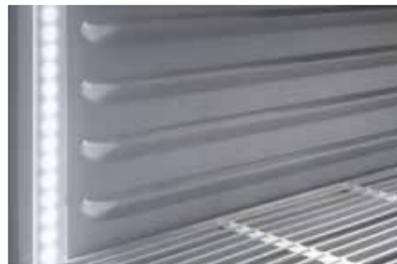
### Función ECO

Función que optimiza el rendimiento, ajustando automáticamente las temperaturas, cuando las puertas no están abiertas para que la unidad de refrigeración funcione sólo cuando sea necesario y siempre de manera eficiente.



### Iluminación LED interior

Las luces LED de bajo consumo energético, ubicadas estratégicamente en los laterales, proporcionan una iluminación óptima de todo el habitáculo.



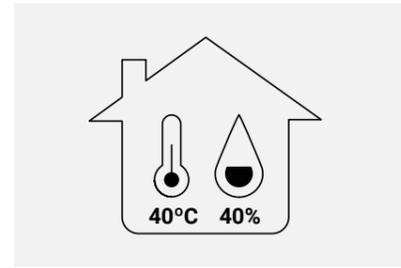
### Panel de control pivotante

Panel pivotante con mejor acceso al control que facilita el servicio, ampliando así la vida útil del equipo.



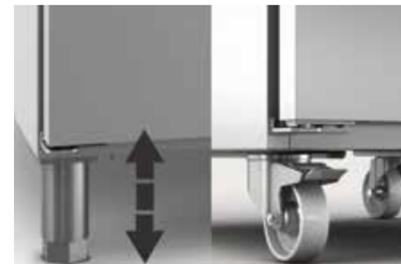
### Clase Climática 5

Dispositivos probados en los entornos de trabajo más duros, que garantizan la conservación del producto en condiciones de alta temperatura y humedad.



### Máxima estabilidad

Patas de acero inoxidable regulables en altura de serie. La altura de las patas se puede ajustar individualmente. Además, también existe la opción de elegir ruedas giratorias.



### Circuito de refrigeración óptimo

Sistema de refrigeración por tiro forzado de diseño interno con componentes electrónicos de bajo consumo para garantizar una eficiencia y rendimiento óptimos del equipo.



### Apertura de puerta accesible

Pedal de apertura opcional en toda la gama de armarios, permitiendo acceder al interior de forma cómoda.



### Conectividad

Garantiza la correcta conservación de los alimentos almacenados mediante una monitorización precisa de tus equipos frigoríficos gracias a Fagor Konnect

 **FagorKonnect**  
Foodservice

### Multiflow

Óptimo sistema de circulación del aire que garantiza una distribución equilibrada y constante por todo el equipo, para que la temperatura se mantenga uniforme.



### Junta de puerta extraíble

Junta de puerta magnética extraíble/ encastrable para mantener la máxima higiene y mantener las propiedades aislantes.



### Aislamiento con mayor espesor

El espesor del aislamiento es un factor clave para evitar la pérdida de frío. La nueva generación iKOLD aumenta los niveles de aislamiento de todas las gamas medias para proporcionar una mayor eficiencia de refrigeración.



### Asa integrada

Puertas de acero inoxidable con tirador ergonómico, longitudinal, robusto y perfectamente integrado, que asegura una práctica apertura de los cajones y evita la acumulación de polvo y suciedad.



 **FagorKonnect**  
Foodservice

Opción disponible en la gama ADVANCE (Conectividad K).



## GN 2/1 700



## Características generales

- Interior y exterior contruidos íntegramente en acero inoxidable AISI-304.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m<sup>3</sup>) de 80 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Guías interiores embutidas con 24 posiciones de nivel diferentes, con una distancia de 55 mm entre ellas, permiten operaciones de limpieza más cómodas y sin dificultades.
- Pantalla digital intuitiva y de gran tamaño para control electrónico con función de ahorro de energía para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Capacidad de 10 alarmas HACCP que se almacenan cuando hay grandes variaciones de temperatura y fallos de alimentación de los dispositivos.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (95 mm - 115 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Adecuado para 1 recipiente para alimentos GN2/1 o 2 x GN1/1.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1N

## Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	GROSS VOLUME (L)	CONSUMICIÓN ANUAL (kWh)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES	€
19089406	AUP-11G	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,158	Stop	610	336 (4)	A	693 x 856 x 2106	-
19103143	AUPT-11G	50Hz	-2°C +8 °C	R-290	0,361 (1)	0,688	Eléctrico	610	451 (4)	B	693 x 856 x 2106	-
19089398	AUN-11G	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,535 (2)	0,471	Gas caliente (3)	610	2752 (4)	D	693 x 856 x 2106	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C      (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C      (3) Grupo Remoto Eléctrico      (4) Conforme a la norma En22041

## Opciones

		AUP-11G	AUPT-11G	AUN-11G
Conectividad	K	O	O	O
Apertura Contraria	OP	O	O	O
Clavija inglesa	CI	O	O	O
Grupo Remoto	RG	O	O	O
Ruedas	C	O	O	O
Respaldo en Inoxidable	BS	O	O	O
Resistencia Marco	FH	O	O	●
Versión 60Hz	60Hz	O	O	O
Pedal	PD	O	O	O

## Accesorios estándar

	19097787	Rejilla epoxi GN 2/1	pc	3
--	----------	----------------------	----	---

## GN 2/1 1400



## Características generales

- Interior y exterior contruidos íntegramente en acero inoxidable AISI-304.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m<sup>3</sup>) de 80 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Guías interiores embutidas con 24 posiciones de nivel diferentes, con una distancia de 55 mm entre ellas, permiten operaciones de limpieza más cómodas y sin dificultades.
- Pantalla digital intuitiva y de gran tamaño para control electrónico con función de ahorro de energía para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- 10 HACCP alarms capacity wich are store when high temperature variation and devices power failure
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (95 mm - 115 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Interiores con bordes estampados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Adecuado para 1 recipiente para alimentos GN2/1 o 2 x GN1/1.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1N.

## Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMICIÓN ANUAL (kWh)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES	€
19089396	AUP-22G	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,192	Stop	1332	832 (4)	C	1358 x 856 x 2106	-
19103142	AUPT-22G	50Hz	-2°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,436	Eléctrico	1332	944 (4)	C	1358 x 856 x 2106	-
19089420	AUN-22G	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,907 (2)	0,749	Gas caliente (3)	1332	4599 (4)	D	1358 x 856 x 2106	-
19089422	AUN-22G CC5	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,907 (2)	0,825	Gas caliente	1332	4234 (4)	D	1358 x 856 x 2106	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C      (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C      (3) Grupo Remoto Eléctrico      (4) Conforme a la norma En22041

## Opciones

		AUP-22G	AUPT-22G	AUN-22G	AUN-22G CC5
Conectividad	K	O	O	O	O
Clavija inglesa	CI	O	O	O	O
Grupo Remoto	RG	O	O	O	-
Ruedas	C	O	O	O	O
Respaldo en Inoxidable	BS	O	O	O	O
Resistencia Marco	FH	O	O	●	●
Versión 60Hz	60Hz	O	O	O	O
Pedal	PD	O	O	O	O

## Accesorios estándar

	19097787	Rejilla recubierta de epoxi GN 2/1	PC	6
	19014778	Guías soporte bandeja l=562mm	PC	3

## GN 2/1 700 Expositor



## Características generales

- Interior y exterior contruidos íntegramente en acero inoxidable AISI-304.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m<sup>3</sup>) de 80 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Guías interiores embutidas con 24 posiciones de nivel diferentes, con una distancia de 55 mm entre ellas, permiten operaciones de limpieza más cómodas y sin dificultades.
- Pantalla digital intuitiva y de gran tamaño para control electrónico con función de ahorro de energía para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Capacidad de 10 alarmas HACCP que se almacenan cuando hay grandes variaciones de temperatura y fallos de alimentación de los dispositivos.
- Puertas de cristal:
  - Refrigeración: Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico.
  - Armarios congeladores y tropicalizados: Puerta de triple acristalamiento con sistema de calefacción eléctrica para evitar cualquier tipo de condensación en las puertas.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (95 mm - 115 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Adecuado para 1 recipiente para alimentos GN2/1 o 2 x GN1/1.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1N.

## Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMIÓN ANUAL (kWh)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES	€
19089423	AUP-11G GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,158	Stop	610	555 (5)	A	693 x 856 x 2106	-
19106080	AUPT-11G GD	50Hz	-2°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,768	Eléctrico	610	1971 (5)	C	693 x 856 x 2106	-
19106024	AUN-11G GD	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,535 (2)	0,551	Gas caliente (3)	610	5143 (5)	E	693 x 856 x 2106	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C      (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C      (3) Grupo Remoto Eléctrico      (5) Conforme a la norma EN23953

## Opciones

		AUP-22G GD	AUPT-22G GD	AUN-22G GD
Conectividad	K	0	0	0
Apertura Contraria	OP	0	0	0
Clavija inglesa	CI	0	0	0
Grupo Remoto	RG	0	0	0
Ruedas	C	0	0	0
Respaldo en Inoxidable	BS	0	0	0
Resistencia Marco	FH	0	0	●
Version 60Hz	60Hz	0	0	0
Pedal	PD	0	0	0

## Accesorios estándar

	19097787	Rejilla epoxi GN 2/1	pc	3
---	----------	----------------------	----	---

## GN 2/1 1400 Expositor



## Características generales

- Interior y exterior contruidos íntegramente en acero inoxidable AISI-304.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m<sup>3</sup>) de 80 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Guías interiores embutidas con 24 posiciones de nivel diferentes, con una distancia de 55 mm entre ellas, permiten operaciones de limpieza más cómodas y sin dificultades.
- Pantalla digital intuitiva y de gran tamaño para control electrónico con función de ahorro de energía para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- 10 HACCP alarms capacity wich are store when high temperature variation and devices power failure.
- Puertas de cristal:
  - Refrigeración: Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico.
  - Armarios congeladores y tropicalizados: Puerta de triple acristalamiento con sistema de calefacción eléctrica para evitar cualquier tipo de condensación en las puertas.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (95 mm - 115 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Adecuado para 1 recipiente para alimentos GN2/1 o 2 x GN1/1.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1N.

## Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMIÓN ANUAL (kWh)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES	€
19089424	AUP-22G GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,192	Stop	1332	1374 (5)	C	1358 x 856 x 2106	-
19106086	AUPT-22G GD	50Hz	-2°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,436	Eléctrico	1332	3278 (5)	F	1358 x 856 x 2106	-
19106053	AUN-22G GD	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,907 (2)	0,907	Gas caliente (3)	1332	9721 (5)	F	1358 x 856 x 2106	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C      (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C      (3) Grupo Remoto Eléctrico      (5) Conforme a la norma EN23953

## Opciones

		AUP-22G GD	AUPT-22G GD	AUN-22G GD
Conectividad	K	0	0	0
Clavija inglesa	CI	0	0	0
Grupo Remoto	RG	0	0	0
Ruedas	C	0	0	0
Respaldo en Inoxidable	BS	0	0	0
Resistencia Marco	FH	0	0	●
Version 60Hz	60Hz	0	0	0
Pedal	PD	0	0	0

## Accesorios estándar

	19097787	Rejilla recubierta de epoxi GN 2/1	PC	6
	19014778	Guías soporte bandeja l=562mm	PC	3

# Monoblock GN 2/1 700



## Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m<sup>3</sup>) de 60 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Guías interiores embutidas con 24 posiciones de nivel diferentes, con una distancia de 55 mm entre ellas, permiten operaciones de limpieza más cómodas y sin dificultades.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Sistema de refrigeración monobloc de diseño interno. El evaporador montado en la parte superior garantiza un fácil mantenimiento de la unidad de refrigeración, así como un uso optimizado del compartimento de almacenamiento.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (125 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Bordes interiores en relieve para facilitar las operaciones de limpieza y reducir posibles obstrucciones de suciedad con drenaje integrado para eliminar residuos líquidos dentro de las unidades.
- Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 3 rejillas GN2/1 por cada puerta completa.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1N.

## Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMICIÓN ANUAL (kWh)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES	€
19089425	MUP-11G	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,274 (1)	0,143	Stop	572	423 (4)	B	653 x 796 x 1996	-
19089426	MUP-12G	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,274 (1)	0,143	Stop	572	423 (4)	B	653 x 796 x 1996	-
19089430	MUN-11G	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,364 (2)	0,328	Eléctrico	572	2040 (4)	D	653 x 796 x 1996	-
19089432	MUN-12G	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,364 (2)	0,334	Eléctrico	572	2040 (4)	D	653 x 796 x 1996	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(4) Conforme a la norma En22041

## Opciones

		MUP-11G	MUP-12G	MUN-11G	MUN-12G
Apertura Contraria	OP	0	0	0	0
Clavija inglesa	CI	0	0	0	0
Cerradura	LC	0	-	0	-
Grupo Remoto	RG	0	0	0	0
Ruedas	C	0	0	0	0
Respaldo en Inoxidable	BS	0	0	0	0
Resistencia Marco	FH	0	0	●	●
60Hz	60Hz	0	0	0	0
Pedal	PD	0	-	0	-

## Accesorios estándar

	19097787	Rejilla epoxi GN 2/1	pc	3
---	----------	----------------------	----	---

# Monoblock GN 2/1 1400



## Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m<sup>3</sup>) de 60 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Guías interiores embutidas con 24 posiciones de nivel diferentes, con una distancia de 55 mm entre ellas, permiten operaciones de limpieza más cómodas y sin dificultades.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Sistema de refrigeración monobloc de diseño interno. El evaporador montado en la parte superior garantiza un fácil mantenimiento de la unidad de refrigeración, así como un uso optimizado del compartimento de almacenamiento.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (125 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 3 rejillas GN2/1 por cada puerta completa y un juego de guías de soporte intermedias para armarios de 2 cuerpos.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1N.

## Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMICIÓN ANUAL (kWh)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES	€
19089427	MUP-22G	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,184	Stop	1144	756 (4)	C	1318 x 796 x 1996	-
19089428	MUP-23G	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,184	Stop	1144	756 (4)	C	1318 x 796 x 1996	-
19089429	MUP-24G	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,184	Stop	1144	756 (4)	C	1318 x 796 x 1996	-
19089434	MUN-22G	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,735 (2)	0,592	Eléctrico	1144	4855 (4)	E	1318 x 796 x 1996	-
19089436	MUN-23G	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,735 (2)	0,598	Eléctrico	1144	4855 (4)	E	1318 x 796 x 1996	-
19089438	MUN-24G	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,735 (2)	0,592	Eléctrico	1144	4855 (4)	E	1318 x 796 x 1996	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(4) Conforme a la norma En22041

## Opciones

		MUP-22G	MUP-23G	MUP-24G	MUN-22G	MUN-23G	MUN-24G
Clavija inglesa	CI	0	0	0	0	0	0
Cerradura	LC	0	-	-	0	-	-
Grupo Remoto	RG	0	0	0	0	0	0
Ruedas	C	0	0	0	0	0	0
Respaldo en Inoxidable	BS	0	0	0	0	0	0
Resistencia Marco	FH	0	0	0	●	●	●
60Hz	60Hz	0	0	0	0	0	0
Pedal	PD	0	-	-	0	-	-

## Accesorios estándar

	19097787	Rejilla recubierta de epoxi GN 2/1	PC	6
	19014778	Guías soporte bandeja l=562mm	PC	3

# Monoblock GN 2/1 Expositor



## Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m<sup>3</sup>) de 60 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Guías interiores embutidas con 24 posiciones de nivel diferentes, con una distancia de 55 mm entre ellas, permiten operaciones de limpieza más cómodas y sin dificultades.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico.
- Sistema de refrigeración monobloc de diseño interno. El evaporador montado en la parte superior garantiza un fácil mantenimiento de la unidad de refrigeración, así como un uso optimizado del compartimento de almacenamiento.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (125 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 3 rejillas GN2/1 por cada puerta completa y un juego de guías de soporte para el frontis intermedio.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1N.

## Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMICIÓN ANUAL (kWh)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES	€
19089440	MUP-11G GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,274 (1)	0,146	Stop	572	1971 (5)	C	653 x 796 x 1996	-
19089441	MUP-22G GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,19	Stop	1144	3278 (5)	D	1318 x 796 x 1996	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(5) Conforme a la norma EN23953

## Opciones

		MUP-11G GD	MUP-22G GD
Apertura Contraria	OP	0	-
Clavija inglesa	CI	0	0
Cerradura	LC	●	●
Grupo Remoto	RG	0	0
Ruedas	C	0	0
Respaldo en inox.	BS	0	0
Resistencia Marco	FH	0	0
60Hz	60Hz	0	0
Puerta de Cristal	GD	●	●
Pedal	PD	0	0

## Accesorios estándar

			MUP-11G	MUP-22G
	19097787	Rejilla epoxi GN 2/1	3	6
	19014778	Guías soporte bandeja L=562mm	0	3

# Monoblock Doble Temperatura



## Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m<sup>3</sup>) de 60 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Guías interiores embutidas con 24 posiciones de nivel diferentes, con una distancia de 55 mm entre ellas, permiten operaciones de limpieza más cómodas y sin dificultades.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Sistema de refrigeración monobloc de diseño interno. El evaporador montado en la parte superior garantiza un fácil mantenimiento de la unidad de refrigeración, así como un uso optimizado del compartimento de almacenamiento.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (125 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Adecuado para 1 recipiente para alimentos GN2/1 o 2 x GN1/1.18.
- Armario mixto de refrigeración y congelación: 2 módulos separados con sus respectivos equipos frigoríficos y control electrónico.
  - Temperatura de trabajo del compartimento de refrigeración: 0 °C, +8 °C.
  - Temperatura de trabajo del compartimento de congelación: -18°C, -22°C.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1N

## Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	COMPARTIMENTO	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES	€
19089442	MUD-22G/M	50Hz	+	+0°C +8°C	R-600a	0,274 (1)	Stop	1144	0,471	1318 x 796 x 1996	-
			-	-18°C -22°C	R290	0,364 (2)	Eléctrico				

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

## Opciones

		MUD-22G/M
Clavija inglesa	CI	0
Cerradura	LC	0
Ruedas	C	0
Respaldo en Inoxidable	BS	0
Resistencia Marco	FH	0
60Hz	60Hz	0
Pedal	PD	0

## Accesorios estándar

	19097787	Rejilla recubierta de epoxi GN 2/1	PC	6

## GN 2/1 700



## Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m<sup>3</sup>) de 60 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Guías interiores embutidas con 24 posiciones de nivel diferentes, con una distancia de 55 mm entre ellas, permiten operaciones de limpieza más cómodas y sin dificultades.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (125 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Adecuado para 1 recipiente para alimentos GN2/1 o 2 x GN1/1.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1N.

## Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMIÓN ANUAL (kWh)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES	€
19089444	CUP-11G	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,183	Stop	543	548 (4)	C	653 x 842 x 2040	-
19089446	CUP-12G	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,183	Stop	543	548 (4)	C	653 x 842 x 2040	-
19103938	CUPT-11G	50Hz	-2°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,361	ELÉCTRICO	543	604 (4)	C	653 x 842 x 2040	-
19106019	CUPT-12G	50Hz	-2°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,361	ELÉCTRICO	543	604 (4)	C	653 x 842 x 2040	-
19089454	CUN-11G	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,535 (2)	0,471	Gas caliente (3)	543	2714 (4)	D	653 x 842 x 2040	-
19089456	CUN-12G	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,535 (2)	0,477	Gas caliente (3)	543	2714 (4)	D	653 x 842 x 2040	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(3) Grupo Remoto Eléctrico

(4) Conforme a la norma En22041

## Opciones

		CUP-11G	CUP-12G	CUPT-11G	CUPT-12G	CUN-11G	CUN-12G
Apertura Contraria	OP	0	0	0	0	0	0
Clavija inglesa	CI	0	0	0	0	0	0
Cerradura	LC	0	-	0	-	0	-
Grupo Remoto	RG	0	0	0	0	0	0
Ruedas	C	0	0	0	0	0	0
Respaldo en Inoxidable	BS	0	0	0	0	0	0
Resistencia Marco	FH	0	0	0	0	●	●
60Hz	60Hz	0	0	0	0	0	0
Pedal	PD	0	-	0	-	0	-

## Accesorios estándar

		MUP-11G	MUP-22G
 19097787	Rejilla epoxi GN 2/1	pc	3
			6

## GN 2/1 1400



## Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m<sup>3</sup>) de 60 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Guías interiores embutidas con 24 posiciones de nivel diferentes, con una distancia de 55 mm entre ellas, permiten operaciones de limpieza más cómodas y sin dificultades.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (125 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Adecuado para 1 recipiente para alimentos GN2/1 o 2 x GN1/1.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1N.

## Accesorios estándar

 19097787	Rejilla recubierta de epoxi GN 2/1	PC	6
 19014778	Guías soporte bandeja l=562mm	PC	3

## Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMIÓN ANUAL (kWh)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES	€
19089448	CUP-22G	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,206	Stop	1186	913 (4)	C	1318 x 842 x 2040	-
19089450	CUP-23G	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,206	Stop	1186	913 (4)	C	1318 x 842 x 2040	-
19089452	CUP-24G	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,206	Stop	1186	913 (4)	C	1318 x 842 x 2040	-
19103265	CUPT-22G	50Hz	-2°C +8 °C	R-290	0,436 (1)	0,436	ELÉCTRICO	1186	944 (4)	C	1318 x 842 x 2040	-
19106055	CUPT-23G	50Hz	-2°C +8 °C	R-290	0,436 (1)	0,436	ELÉCTRICO	1186	944 (4)	C	1318 x 842 x 2040	-
19106056	CUPT-24G	50Hz	-2°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,436	ELÉCTRICO	1186	944 (4)	C	1318 x 842 x 2040	-
19089458	CUN-22G	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,907 (2)	0,749	Gas caliente (3)	1186	4793 (4)	E	1318 x 842 x 2040	-
19089460	CUN-23G	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,907 (2)	0,755	Gas caliente (3)	1186	4793 (4)	E	1318 x 842 x 2040	-
19089462	CUN-24G	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,907 (2)	0,76	Gas caliente (3)	1186	4793 (4)	E	1318 x 842 x 2040	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(3) Grupo Remoto Eléctrico

(4) Conforme a la norma En22041

## Opciones

		CUP-22G	CUP-23G	CUP-24G	CUPT-22G	CUPT-23G	CUPT-24G	CUN-22G	CUN-23G	CUN-24G
Clavija inglesa	CI	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Cerradura	LC	0	-	-	0	-	0	-	-	-
Grupo Remoto	RG	0	0	0	0	0	-	-	-	
Ruedas	C	0	0	0	0	0	0	0	0	
Respaldo en Inoxidable	BS	0	0	0	0	0	0	0	0	
Resistencia Marco	FH	0	0	0	0	0	●	●	●	
60Hz	60Hz	0	0	0	0	0	0	0	0	
Pedal	PD	0	-	-	0	-	0	-	-	

## GN 2/1 Expositores 700



## Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m<sup>3</sup>) de 60 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Guías interiores embutidas con 24 posiciones de nivel diferentes, con una distancia de 55 mm entre ellas, permiten operaciones de limpieza más cómodas y sin dificultades.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Puertas de cristal:
  - Refrigeración: Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico.
  - Armarios congeladores y tropicalizados: Puerta de triple acristalamiento con sistema de calefacción eléctrica para evitar cualquier tipo de condensación en las puertas.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (125 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Equipado con cerradura de puerta en los modelos de puerta completa.
- Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Adecuado para 1 recipiente para alimentos GN2/1 o 2 x GN1/1.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1N.

## Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMIÓN ANUAL (kWh)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES	€
19089464	CUP-11G GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,186	Stop	610	904 (5)	B	653 x 842 x 2040	-
19106095	CUPT-11G GD	50Hz	-2°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,361	Eléctrico	1186	1981 (5)	C	1318 x 842 x 2040	-
19097604	CUN-11G GD	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,535 (2)	0,58	Gas caliente (3)	543	5906 (5)	F	653 x 842 x 2040	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(3) Grupo Remoto Eléctrico

(5) Conforme a la norma EN23953

## Opciones

		CUP-11G GD	CUPT-11G GD	CUN-11G GD
Apertura Contraria	OP	0	0	0
Clavija inglesa	CI	0	0	0
Cerradura	LC	●	●	●
Grupo Remoto	RG	0	0	0
Ruedas	C	0	0	0
Respaldo en Inoxidable	BS	0	0	0
Resistencia Marco	FH	0	0	●
60Hz	60Hz	0	0	0
Pedal	PD	0	0	0

## Accesorios estándar

			MUP-11G	MUP-22G
	19097787	Rejilla epoxi GN 2/1	3	6

## GN 2/1 Expositores 1400



## Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m<sup>3</sup>) de 60 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Guías interiores embutidas con 24 posiciones de nivel diferentes, con una distancia de 55 mm entre ellas, permiten operaciones de limpieza más cómodas y sin dificultades.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Puertas de cristal:
  - Refrigeración: Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico.
  - Armarios congeladores y tropicalizados: Puerta de triple acristalamiento con sistema de calefacción eléctrica para evitar cualquier tipo de condensación en las puertas.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (125 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Equipado con cerradura de puerta en los modelos de puerta completa.
- Interiores con bordes estampados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Adecuado para 1 recipiente para alimentos GN2/1 o 2 x GN1/1.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1N.

## Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMIÓN ANUAL (kWh)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES	€
19089468	CUP-22G GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,212	Stop	1332	1369 (5)	B	1318 x 842 x 2040	-
19106098	CUPT-22G GD	50Hz	-2°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,896	Eléctrico	543	3321 (5)	D	653 x 842 x 2040	-
19099968	CUN-22G GD	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,907 (2)	0,749	Gas caliente (3)	1186	9721 (5)	F	1318 x 842 x 2040	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(3) Grupo Remoto Eléctrico

(5) Conforme a la norma EN23953

## Opciones

		CUP-22G GD	CUPT-22G GD	CUN-22G
Clavija inglesa	CI	0	0	0
Cerradura	LC	●	●	●
Grupo Remoto	RG	0	0	0
Ruedas	C	0	0	0
Respaldo en Inoxidable	BS	0	0	0
Resistencia Marco	FH	0	0	●
60Hz	60Hz	0	0	0
Pedal	PD	0	0	0

## Accesorios estándar

	19097787	Rejilla recubierta de epoxi GN 2/1	PC	6
	19014778	Guías soporte bandeja l=562mm	PC	3

## CONCEPT

## GN 2/1 700 Refrigerados con compartimento para congelados



## Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Puertas batientes con retorno automático para un cierre perfecto que minimiza el aumento de temperatura. Las puertas tienen una posición de permanencia de 120° y se cierran automáticamente a menos de 90°.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (125 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- CUD-22G/M
  - Aislamiento de 60mm, guías interiores embutidoas, 2 módulos separados con equipos de refrigeración y control electrónicos independientes.
  - Equipado con rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- CUD-XXG/N
  - Aislamiento de 50 mm con sistema de cremalleras y guías para el soporte de rejillas.
  - Aislamiento de 50 mm con sistema de cremalleras y guías para el soporte de rejillas.
  - Compartimento de congelación equipado con 3 cestillos 530X540 hechos con PVC sanitario
- Conexión eléctrica 220V-240V 1N

## Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	COMPARTIMENTO	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES	€
19089470	CUD-22G/M	50Hz	+	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	Stop	1220	0,654	1318 x 842 x 2040	-
			-	-18°C -22°C	R290	0,535 (2)	Eléctrico				
19089472	CUD-12G/N	50Hz	+	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	Stop	596	0,741	693 x 826 x 2008	-
			-	-18°C -22°C	R290	0,364 (2)	Eléctrico				
19089474	CUD-23G/N	50Hz	+	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	Stop	1301	0,658	1388 x 826 x 2008	-
			-	-18°C -22°C	R290	0,364 (2)	Eléctrico				
19089476	CUD-24G/N	50Hz	+	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	Stop	1301	0,658	1388 x 826 x 2008	-
			-	-18°C -22°C	R290	0,364 (2)	Eléctrico				

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

## Opciones

		CUD-22G/M	CUD-12G/N	CUD-23G/N	CUD-24G/N
Apertura Contraria	OP	-	0	-	-
Clavija inglesa	CI	0	0	0	0
Ruedas	C	0	0	0	0
Respaldo en Inoxidable	BS	0	0	0	0
Resistencia Marco	FH	0	0	0	0
60Hz	60Hz	0	0	0	0
Pedal	PD	0	-	-	-

## Accesorios estándar

			CUD-22G/M	CUD-12G/N	CUD-23G/N	CUD-24G/N
	19097787	Rejilla epoxi GN 2/1	pc	3	6	
	19010206	Guías soporte bandeja L=662 mm	pc	0	4	7
	19097770	530x540x100 Bandeja de plástico	pc	0	3	3

## CONCEPT

## GN 2/1 1400 con compartimento para pescados



## Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³), de 50 mm de espesor, libre de CFC, inyectado a alta presión.
- Interior construido con sistema de cremalleras y guías desmontables con 18 posiciones de niveles de rejilla por cada puerta completa con 70 mm de distancia entre ellos.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Sistema de refrigeración monobloc de diseño interno. El evaporador montado en la parte superior garantiza un fácil mantenimiento de la unidad de refrigeración, así como un uso optimizado del compartimento de almacenamiento.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (125 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Compartimento de refrigeración
  - Compartimento refrigerado equipado con parrillas GN2/1.
- Compartimento de pescado
  - Compartimento de congelación equipado con 3 cestillos 530X540 hechos con PVC sanitario.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1N.

## Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	COMPARTIMENTO	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES	€
19089478	CUD-12G/F	50Hz	+	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	Stop	596	0,954	693 x 826 x 2008	-
			F	-4°C -2°C	R290	0,25 (1)	Eléctrico				
19089479	CUD-23G/F	50Hz	+	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	Stop	1301	0,852	1388 x 826 x 2008	-
			F	-4°C -2°C	R290	0,25 (1)	Eléctrico				
19089480	CUD-24G/F	50Hz	+	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	Stop	1301	0,852	1388 x 826 x 2008	-
			F	-4°C -2°C	R290	0,25 (1)	Eléctrico				

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

## Opciones

			CUD-12G/F	CUD-23G/F	CUD-24G/F
Clavija inglesa	CI	0	-	-	-
Cerradura	LC	0	0	0	0
Grupo Remoto	RG	0	0	0	0
Ruedas	C	0	0	0	0
Respaldo en Inoxidable	BS	0	0	0	0
Resistencia Marco	FH	0	0	0	0

## Accesorios estándar

				CUD-12G/F	CUD-23G/F	CUD-24G/F
	19097787	Rejilla recubierta de epoxi GN 2/1	PC	1	4	4
	19014778	Guías soporte bandeja L=562mm	PC	2	4	4
	19097759	530x460x100 Bandeja de plástico	PC	3	3	3
	19097774	Fondo Perforado INOX		3	3	3
	19097781	Guías soporte bandeja L=613mm		3	3	3

## CONCEPT

## GN 2/1 Doble temperatura



## Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m<sup>3</sup>), de 50 mm de espesor, libre de CFC, inyectado a alta presión.
- Interior construido con sistema de cremalleras y guías desmontables con 18 posiciones de niveles de rejilla por cada puerta completa con 70 mm de distancia entre ellos.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Sistema de refrigeración monobloc de diseño interno. El evaporador montado en la parte superior garantiza un fácil mantenimiento de la unidad de refrigeración, así como un uso optimizado del compartimento de almacenamiento.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (125 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Adecuado para 1 recipiente para alimentos GN2/1 o 2 x GN1/1.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1N.

## Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	COMPART- MENTO	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	DESESCARCHE	GROSS VOLUME (L)	CONSUMI- CIÓN ANUAL (kWh)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES	€
19089481	CUD-12G/2	50Hz	+1	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	Stop	596	679 (4)	D	0,616	693 x 826 x 2008	-
			+2	0°C +8 °C	R-290	0,25 (1)	Eléctrico						
19089482	CUD-22G/2	50Hz	+1	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	Stop	1301	905 (4)	D	0,367	1388 x 826 x 2008	-
			+2	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	Eléctrico						
19089483	CUD-23G/2	50Hz	+1	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	Stop	1301	905 (4)	D	0,367	1388 x 826 x 2008	-
			+2	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	Eléctrico						
19089484	CUD-24G/2	50Hz	+1	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	Stop	1301	905 (4)	D	0,367	1388 x 826 x 2008	-
			+2	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	Eléctrico						

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C      (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C      (4) Conforme a la norma En22041

## Opciones

		CUD-12G/2	CUD-22G/2	CUD-23G/2	CUD-24G/2
Clavija inglesa	CI	0	0	0	0
Cerradura	LC	-	0	-	-
Ruedas	C	0	0	0	0
Respaldo en Inoxidable	BS	0	0	0	0
Resistencia Marco	FH	0	0	0	0
60Hz	60Hz	0	0	0	0
Pedal	PD	-	0	-	-

## Accesorios estándar

			CUD-12G/2	CUD-22G/2	CUD-23G/2	CUD-24G/2
	19097787	Rejilla epoxi GN 2/1	pc	2	6	6
	19010206	Guías soporte bandeja L=662 mm	pc	2	6	6

## CONCEPT

## GN 1/1 400



## Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m<sup>3</sup>) de 60 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Interior construido con sistema de cremalleras y guías desmontables con 18 posiciones de niveles de rejilla por cada puerta completa con 70 mm de distancia entre ellos.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (125 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Interiores con bordes estampados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1N

## Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	GROSS VOLUME (L)	CONSUMI- CIÓN ANUAL (kWh)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES	€
19089485	CUP-11G1/1	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,205	Stop	305	726 (4)	D	490 x 700 x 2010	-
19089487	CUP-11G1/1 GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,208	Stop	305	1198 (5)	C	490 x 700 x 2010	-
19089489	CUN-11G1/1	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,364 (2)	0,369	Eléctrico	305	2197 (4)	E	490 x 700 x 2010	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C      (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C      (4) Conforme a la norma En22041      (5) Conforme a la norma EN23953

## Opciones

		CUP-11G1/1	CUP-11G1/1 GD	CUN-11G1/1
Apertura Contraria	OP	0	0	0
Clavija inglesa	CI	0	0	0
Cerradura	LC	0	●	0
Grupo Remoto	RG	0	0	0
Ruedas	C	0	0	0
Respaldo en Inoxidable	BS	0	0	0
Resistencia Marco	FH	0	0	●
60Hz	60Hz	0	0	0
Glass Door	GD	-	●	-
Pedal	PD	0	0	0

## Accesorios estándar

	19097778	GN 1/1 Rejilla recubierta de epoxi 530x325	3
	19100845	Guías soporte bandeja L=532 mm	3

# Snack 600



## Características generales

- Interior y exterior contruidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas..
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m<sup>3</sup>), de 50 mm de espesor, libre de CFC, inyectado a alta presión.
- Interior construido con sistema de cremalleras y guías desmontables con 18 posiciones de niveles de rejilla por cada puerta completa con 70 mm de distancia entre ellos.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (125 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Rejillas de 560x542 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1N.

## Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMIÓN ANUAL (kWh)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES	€
19089491	CUP-11S	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,183	Stop	506	548 (4)	C	693 x 726 x 2067	-
19089493	CUP-12S	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,183	Stop	506	548 (4)	C	693 x 726 x 2067	-
19089505	CUN-11S	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,364 (2)	0,35	Eléctrico	506	2179 (4)	D	693 x 726 x 2067	-
19089507	CUN-12S	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,364 (2)	0,356	Eléctrico	506	2179 (4)	D	693 x 726 x 2067	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(4) Conforme a la norma En22041

## Opciones

		CUP-11S	CUP-12S	CUN-11S	CUN-12S
Apertura Contraria	OP	0	0	0	0
Clavija inglesa	CI	0	0	0	0
Cerradura	LC	0	-	0	-
Grupo Remoto	RG	0	0	0	0
Ruedas	C	0	0	0	0
Respaldo en Inoxidable	BS	0	0	0	0
Resistencia Marco	FH	0	0	●	●
60Hz	60Hz	0	0	0	0
Pedal	PD	0	-	0	-

## Accesorios estándar

	19097772	Rejilla epoxi 560x542	pc	3
---	----------	-----------------------	----	---

# Snack 1200



## Características generales

- Interior y exterior contruidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas..
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m<sup>3</sup>), de 50 mm de espesor, libre de CFC, inyectado a alta presión.
- Interior construido con sistema de cremalleras y guías desmontables con 18 posiciones de niveles de rejilla por cada puerta completa con 70 mm de distancia entre ellos.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (125 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Interiores con bordes estampados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas de 560x542 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1N.

## Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUME (L)	CONSUMIÓN ANUAL (kWh)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES	€
19089495	CUP-22S	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,206	Stop	1109	975 (4)	C	1388 x 726 x 2067	-
19089497	CUP-23S	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,206	Stop	1109	975 (4)	C	1388 x 726 x 2067	-
19089499	CUP-24S	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,206	Stop	1109	975 (4)	C	1388 x 726 x 2067	-
19089509	CUN-22S	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,735 (2)	0,601	Eléctrico	1109	4855 (4)	E	1388 x 726 x 2067	-
19089511	CUN-23S	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,735 (2)	0,607	Eléctrico	1109	4855 (4)	E	1388 x 726 x 2067	-
19089513	CUN-24S	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,735 (2)	0,613	Eléctrico	1109	4855 (4)	E	1388 x 726 x 2067	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(4) Conforme a la norma En22041

## Opciones

		CUP-22S	CUP-23S	CUP-24S	CUN-22S	CUN-23S	CUN-24S
Clavija inglesa	CI	0	0	0	0	0	0
Cerradura	LC	0	-	-	0	-	-
Grupo Remoto	RG	0	0	0	0	0	0
Ruedas	C	0	0	0	0	0	0
Respaldo en Inoxidable	BS	0	0	0	0	0	0
Resistencia Marco	FH	0	0	0	●	●	●
60Hz	60Hz	0	0	0	0	0	0
Pedal	PD	0	-	-	0	-	-

## Accesorios estándar

	19097772	Rejilla epoxi 560x542	pc	6
	19097785	Rejilla epoxi 500x154	pc	3

## Snack Expositores



### Características generales

- Interior y exterior contruidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas..
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m<sup>3</sup>), de 50 mm de espesor, libre de CFC, inyectado a alta presión.
- Interior construido con sistema de cremalleras y guías desmontables con 18 posiciones de niveles de rejilla por cada puerta completa con 70 mm de distancia entre ellos.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (125 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Interiores con bordes estampados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas de 560x542 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1N.

### Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMIÓN ANUAL (kWh)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES	€
19089501	CUP-11S GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,186	Stop	506	904 (5)	B	693 x 726 x 2067	-
19089503	CUP-22S GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,212	Stop	1109	1609 (5)	B	1388 x 726 x 2067	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

### Opciones

		CUP-11S GD	CUP-22S GD
Clavija inglesa	CI	0	0
Cerradura	LC	●	●
Grupo Remoto	RG	0	0
Ruedas	C	0	0
Respaldo en Inoxidable	BS	0	0
Resistencia Marco	FH	0	0
60Hz	60Hz	0	0
Pedal	PD	0	0

### Accesorios estándar

			CUP-11S	CUP-22S
	19097772	Rejilla epoxi 560x542	pc 3	6
	19097785	Rejilla epoxi 500x154	pc 0	3

## Snack con compartimento para congelados



### Características generales

- Interior y exterior contruidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas..
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m<sup>3</sup>), de 50 mm de espesor, libre de CFC, inyectado a alta presión.
- Interior construido con sistema de cremalleras y guías desmontables con 18 posiciones de niveles de rejilla por cada puerta completa con 70 mm de distancia entre ellos.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (125 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- CUD-22S/M
  - Equipado con 3 rejillas de 560x542 por cada puerta completa con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- CUD-XXS/N
  - Compartimento de refrigeración equipada con 3 rejillas de 560x542 por compartimento de puerta completa y 1 pieza en compartimento de media puerta.
  - Compartimento congelación equipado con 3 cestillos de 530x540 con PVC sanitario.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1N.

### Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	COMPARTIMENTO COLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	DESESCARCHE	GROSS VOLUMEN (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES	€
19089515	CUD-22S/M	50Hz	+	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	Stop	1012	0,533	1388 x 726 x 2067	-
19089517	CUD-12S/N	50Hz	-	-18°C -22°C	R290	0,364 (2)	Eléctrico	506	0,581	693 x 726 x 2067	-
19089519	CUD-23S/N	50Hz	+	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	Stop	1109	0,578	1388 x 726 x 2067	-
19089521	CUD-24S/N	50Hz	-	-18°C -22°C	R290	0,364 (2)	Eléctrico	1109	0,578	1388 x 726 x 2067	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

### Opciones

		CUD-22S/M	CUD-12S/N	CUD-23S/N	CUD-24S/N
Clavija inglesa	CI	0	0	0	0
Cerradura	LC	0	-	-	-
Ruedas	C	0	0	0	0
Respaldo en Inoxidable	BS	0	0	0	0
Resistencia Marco	FH	0	0	0	0
60Hz	60Hz	0	0	0	0
Pedal	PD	0	-	-	-

### Accesorios estándar

			CUD-22S/M	CUD-12S/N	CUD-23S/N	CUD-24S/N
	19097772	Rejilla epoxi 560x542	pc 6	1	4	4
	19097785	Rejilla epoxi 500x154	pc 0	0	1	1
	19097784	Guías soporte bandeja L=562mm	pc 0	3	3	3
	19097770	Bandeja de plástico 530x540x100	pc 0	3	3	3

## Snack con compartimento para pescados



### Características generales

- Interior y exterior contruidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas..
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m<sup>3</sup>), de 50 mm de espesor, libre de CFC, inyectado a alta presión.
- Interior contruido con sistema de cremalleras y guías desmontables con 18 posiciones de niveles de rejilla por cada puerta completa con 70 mm de distancia entre ellos.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (125 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Compartimento de refrigeración equipada con 3 rejillas de 560x542 por compartimento de puerta completa y 1 pieza en compartimento de media puerta.
- Compartimento congelación equipado con 3 cestillos de 530x460 con PVC sanitario.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1N

### Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	COMPARTMENT	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES	€
19089523	CUD-12S/F	50Hz	+	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	Stop	506	0,874	693 x 726 x 2067	-
			F	-4°C -2°C	R290	0,25 (1)	Eléctrico				
19089524	CUD-23S/F	50Hz	+	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	Stop	1109	0,852	1388 x 726 x 2067	-
			F	-4°C -2°C	R290	0,25 (1)	Eléctrico				
19089525	CUD-24S/F	50Hz	+	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	Stop	1109	0,852	1388 x 726 x 2067	-
			F	-4°C -2°C	R290	0,25 (1)	Eléctrico				

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

### Opciones

		CUD-12S/F	CUD-23S/F	CUD-24S/F
Apertura Contraria	OP	0	-	-
Clavija inglesa	CI	0	0	0
Ruedas	C	0	0	0
Respaldo en Inoxidable	BS	0	0	0
Resistencia Marco	FH	0	0	0
60Hz	60Hz	0	0	0

### Accesorios estándar

			CUD-12S/F	CUD-23S/F	CUD-24S/F
	19097772	Rejilla epoxi 560x542	pc	1	4
	19097785	Rejilla epoxi 500x154	pc	0	1
	19097759	530x460x100 Bandeja de plástico	pc	3	3
	19097773	Fondo Perforado INOX.	pc	3	3
	19015961	Guías soporte bandeja L=519mm	pc	3	3

## Pastelería EN60x40



### Características generales

- Interior y exterior contruidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m<sup>3</sup>), de 50 mm de espesor, libre de CFC, inyectado a alta presión.
- Interior contruido con sistema de cremalleras y guías desmontables con 20 posiciones de niveles de rejilla por cada puerta completa con 60 mm de distancia entre ellos.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (125 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Interiores con bordes estampados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas de EN60x40 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1N.

### Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMO (kWh)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES	€
19089526	CUP-11B	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,251	Stop	574	927 (4)	E	760 x 729 x 2006	-
19106057	CUN-11B	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,364 (2)	0,348	Eléctrico	574	2978 (4)	E	760 x 729 x 2006	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) Conforme a la norma EN22041

### Opciones

		CUP-11B	CUN-11B
Apertura Contraria	OP	0	0
Clavija inglesa	CI	0	0
Cerradura	LC	0	0
Grupo Remoto	RG	0	0
Ruedas	C	0	0
Respaldo en Inoxidable	BS	0	0
Resistencia Marco	FH	0	●
60Hz	60Hz	0	0
Pedal	PD	0	0

### Accesorios estándar

	19097772	Rejilla epoxi 560x542	pc	3
	19033558	Guías soporte bandeja L=496mm	pc	3

# Pescado EN60x40



## Características generales

- Interior y exterior contruidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas..
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m<sup>3</sup>), de 50 mm de espesor, libre de CFC, inyectado a alta presión.
- Interior construido con sistema de cremalleras y guías desmontables con 20 posiciones de niveles de rejilla por cada puerta completa con 60 mm de distancia entre ellos.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (125 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Interiores con bordes estampados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Cestillos de 600x400x120 extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40kg.
- Dotación: 7 cestillos 600x400x120 fabricados con PVC sanitario, set de fondos perforados para los cestillos y 7 sets de guías soporte.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1N

## Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	DIMENSIONES	€
19089527	CU-11F	50Hz	-4°C -2 °C	R-290	0,369 (1)	0,268	Eléctrico	574	760 x 729 x 2006	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

## Opciones

		CU-11F
Apertura Contraria	OP	0
Clavija inglesa	CI	0
Cerradura	LC	0
Grupo Remoto	RG	0
Ruedas	C	0
Respaldo en Inoxidable	BS	0
Resistencia Marco	FH	0
60Hz	60Hz	0
Pedal	PD	0

## Accesorios estándar

			CU-11F
	19097771	Bandeja pastelería 600x400x120	pc 7
	19097758	Fondo Perforado INOX.	pc 7
	19033558	Guías soporte bandeja L=496mm	pc 7

# Accesorios

	MODELO	REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	DONDE SE USA	€
<b>PARRILLAS</b>					
	EG-GN2/1	19097787	PARRILLA EPOXI GN 2/1	ARMARIOS GN 2/1	-
	EG-GN1/1	19097778	PARRILLA EPOXI GN 1/1	ARMARIOS GN 1/1	-
	EG-EN6040	19097776	EN600x400 PARRILLA EPOXI		-
	EG-SNU	19097772	PARRILLA EPOXI 560x542	ARMARIOS SNACK	-
	EG-SNU2	19097785	PARRILLA EPOXI 500x154	ARMARIOS SNACK 2 CUERPOS	-
<b>KITS SOPORTES BANDEJAS</b>					
	GSK-496	19033558	GUÍAS SOPORTE BANDEJA L=496mm	ARMARIOS PASTELERÍA	-
	GSK-613	19010200	GUÍAS SOPORTE BANDEJA L=613mm	COMPARTIMENTO DE PESCADO CUD-XXG	-
	GSK-519	19015961	GUÍAS SOPORTE BANDEJA L=519mm	COMPARTIMENTO DE PESCADO CUD-XXS	-
	GSK-562	19014778	GUÍAS SOPORTE BANDEJA L=562mm	ARMARIOS 2 CUERPOS GN 2/1	-
	GSK-662	19010206	GUÍAS SOPORTE BANDEJA L= 662 mm	COMPARTIMENTO DE REFRIGERACIÓN CUD-XXG	-
	GSK-532	19100845	GUÍAS SOPORTE BANDEJA L=532 mm	ARMARIOS GN 1/1	-
<b>BANDEJAS DE PLÁSTICO</b>					
	PTF-5346	19097759	BANDEJA DE PLÁSTICO 530x460x100 PARA COMPARTI-MENTO DE PESCADO	CUD-XXS/F	-
	PTF-5453	19097770	BANDEJA DE PLÁSTICO 530x540x100 PARA COMPARTI-MENTO DE CONGELACIÓN	CUD-XXG/N, CUD-XXS/N	-
	PTF-6040	19097771	BANDEJA DE PLÁSTICO 600x400x120	ARMARIOS DE PESCADO	-
<b>FONDOS PERFORADOS INOXIDABLES</b>					
	SSPB-6040	19097758	FONDO PERFORADO INOXIDABLE 600x400	PARA BANDEJAS 600x400x100	-
	SSPB-5346	19097773	FONDO PERFORADO INOXIDABLE 530x460	PARA BANDEJAS 530x460x100	-
	SSPB-5453	19097774	FONDO PERFORADO INOXIDABLE 530x540	PARA BANDEJAS 530x540x100	-
<b>BARRAS PARA COLGAR CARNE</b>					
	MHB-1GN	19048712	BARRA PARA CARNE ARMARIOS GN 1 CUERPO	ARMARIOS 1 CUERPO GN 2/1	-
	MHB-2GN	19048713	BARRA PARA CARNE ARMARIOS GN 2 CUERPOS	ARMARIOS 2 CUERPOS GN 2/1	-
	MHB-SN	19048715	BARRA PARA CARNE ARMARIOS SNACK	ARMARIOS SNACK	-
<b>KITS ORIENTACIÓN DE PUERTAS</b>					
	KDO-1-L	19098278	KIT ORIENTACIÓN DE PUERTAS IZQUIERDA	TODOS LOS ARMARIOS 1 CUERPO	-
	KDO-1-R	19098279	KIT ORIENTACIÓN DE PUERTAS DERECHA		-
	KDO-2-L	19098300	KIT ORIENTACIÓN DE PUERTAS IZQUIERDA	ARMARIOS SNACK 2 CUERPOS	-
	KDO-2-R	19098301	KIT ORIENTACIÓN DE PUERTAS IZQUIERDA		-
	KDO-3-L	19098302	KIT ORIENTACIÓN DE PUERTAS DERECHA	ARMARIOS 2 CUERPOS	-
	KDO-3-R	19098303	KIT ORIENTACIÓN DE PUERTAS DERECHA		-
<b>KITS RUEDAS</b>					
	KC-4 Ø100	19015964	KIT 4 Ruedas	TODOS LOS ARMARIOS	-
	KC-6 Ø100	19046863	KIT 6 Ruedas	ARMARIOS DOBLE TEMPERATURA	-



Eficiencia y calidad adaptadas a las necesidades del profesional.



Acceso a la web

# Mesas Frigoríficas

— Características .....	<b>295</b>
— Advance 700 GN 1/1 .....	<b>299</b>
— Concept 700 GN 1/1 .....	<b>303</b>
— Bases refrigeradas .....	<b>312</b>
— Snack 600 .....	<b>315</b>
— 800 Pastelería EN60x40 .....	<b>321</b>
— Accesorios .....	<b>322</b>

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.



	<b>ADVANCE</b>	<b>CONCEPT</b>	<b>SNACK</b>	<b>PASTELERÍA</b>
	ACP-3G	CCP-3G	CCP-3S	CCP-3B
Capacidad (Nº de parrillas por puerta)	13	7	3	6
Tamaño de parrilla	GN 1/1	GN 1/1	405 x 460 x 2 + 405 x 525	EN 60x40
Clase energética	A	C	C	D
Aislamiento (mm)	60 + 30	50	50	50
Refrigerante +/-	R600a	R600a	R600a	R290
Clase climática (1 puerta)	5	4	4	4
Multiflow	Yes	No	No	No
HACCP compliant	Yes	No	No	No
Control electrónico	Capacitivo 5"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"
Interfaz				

iKOLD  
GENERATION

## Características

### Control electrónico de fácil uso

Control electrónico funcional e intuitivo con teclado capacitivo que permite el acceso directo a las funciones principales



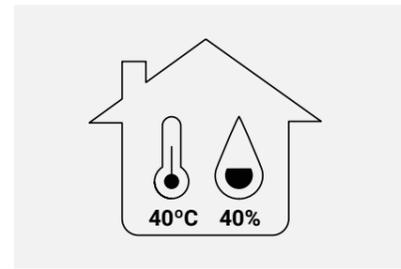
### Función ECO

Función que optimiza el rendimiento, ajustando automáticamente las temperaturas, cuando las puertas no están abiertas para que la unidad de refrigeración funcione sólo cuando sea necesario y siempre de manera eficiente.



### Clase Climática 5

Dispositivos probados en los entornos de trabajo más duros, que garantizan la conservación del producto en condiciones de alta temperatura y humedad.



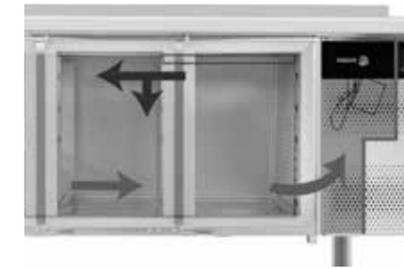
### Circuito de refrigeración óptimo

Sistema de refrigeración por tiro forzado de diseño interno con componentes electrónicos de bajo consumo para garantizar una eficiencia y rendimiento óptimos del equipo.



### Multiflow

Óptimo sistema de circulación del aire que garantiza una distribución equilibrada y constante por todo el equipo, para que la temperatura se mantenga uniforme.



### Equipos encastrables

El sistema de ventilación frontal de condensación permite la instalación de los equipos encastrados, sin comprometer el rendimiento, de tal forma que posibilita la correcta conservación de los alimentos en las zonas de trabajo más exigentes.



### Junta de puerta extraíble

Junta de puerta magnética extraíble/ encastrable para mantener la máxima higiene y mantener las propiedades aislantes.



### Asa integrada

Puertas de acero inoxidable con tirador ergonómico, longitudinal, robusto y perfectamente integrado. que asegura una práctica apertura de los cajones y evita la acumulación de polvo y suciedad.



### Cierre de puerta automático

Puertas batientes con retorno automático para un cierre perfecto que minimiza el aumento de temperatura. Las puertas tienen una posición de permanencia de 120° y se cierran automáticamente a menos de 90°.



### Aislamiento con mayor espesor

El espesor del aislamiento es un factor clave para evitar la pérdida de frío. La nueva generación iKOLD aumenta los niveles de aislamiento de todas las gamas medias para proporcionar una mayor eficiencia de refrigeración.



### Sistema de guías y cremalleras

Sistema de guía y cremallera de acero inoxidable extraíble sin uso de herramientas que permite una correcta distribución de los productos.



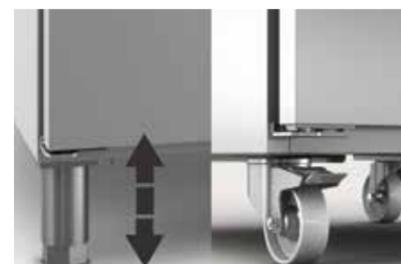
### Cajones de apertura telescópica

Cajones de acero inoxidable con fondo perforado y guías deslizantes telescópicas, con plegue completo, para ahorrar superficie de trabajo.



### Máxima estabilidad

Patas de acero inoxidable regulables en altura de serie. La altura de las patas se puede ajustar individualmente. Disponible también una versión con ruedas de Ø80mm



### Panel de control batiente

El panel de control batiente, permite un mejor acceso al control electrónico y componentes críticos del aparato para facilitar el servicio y por lo tanto alargando la vida útil del equipo.



### Connectividad

Garantiza la correcta conservación de los alimentos almacenados mediante una monitorización precisa de tus equipos frigoríficos gracias a Fagor Konnect

 **FagorKonnect**  
Foodservice

ADVANCE

## 700 GN 1/1




## Características generales

- Interior y exterior contruidos íntegramente en acero inoxidable AISI-304.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m<sup>3</sup>) de 60 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de acero inoxidable con aislamiento de poliuretano de 30mm y peto de 100mm para evitar derrames en la parte posterior.
- Pantalla digital intuitiva y de gran tamaño para control electrónico con función de ahorro de energía para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Capacidad de 10 alarmas HACCP que se almacenan cuando hay grandes variaciones de temperatura y fallos de alimentación de los dispositivos.
- Puertas de acero inoxidable con tirador ergonómico, longitudinal, robusto y perfectamente integrado. que asegura una apertura práctica y evita la acumulación de polvo y suciedad.

- Cajones de acero inoxidable con fondo perforado y guías deslizantes telescópicas, con extracción completa, para ahorrar superficie de trabajo. Otras configuraciones de cajones también están disponibles a pedido.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Interiores con bordes redondeados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 rejilla GN1/1 y 2 juegos de guías ajustables por cada puerta.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1~

## Datos técnicos

REFERENCIA	19089528	19089529	19089530	19089531	19089533	19089055
MODELO	ACP-2G	ACP-3G	ACP-4G	ACN-2G	ACN-3G	ACN-4G
Eficiencia Energética	A	A	A	D	D	D
Consumo Anual (kWh) (4)	423	453	584	2026	2661	2989
Tipo de gas	R-600a	R-600a	R-600a	R290	R290	R290
Potencia Frigorífica(kW)	0,36 (1)	0,36 (1)	0,36 (1)	0,364 (2)	0,364 (2)	0,364 (2)
Desescarche	Stop	Stop	Stop	Hot Gas (3)	Hot Gas (3)	Hot Gas (3)
Potencia Eléctrica (kW)	0,16	160	160	0,307	0,316	0,325
Volumen (L)	302	446	590	302	446	590
Longitud (mm)	1340	1790	2240	1340	1790	2240
Profundidad (mm)	700	700	700	700	700	700
Altura (mm)	850	850	850	850	850	850

(1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 55°C

(3) Versión remoto eléctrico

(4) Conforme a la En22041 standard

## Accesorios estándar

			2G	3G	4G	
	19097778	GN 1/1 PARRILLA EPOXI	pc	2	3	4
	19015961	GUÍAS SOPORTE BANDEJA L=519mm	pc	4	6	8



REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	TEMPERATURA	FRECUENCIA	PUERTA (D)	CAJONES (H) 1/2 + 1/2	T CAJONES 1/3 + 1/3 + 1/3	€
19089528	ACP-2G	0°C +8 °C	50Hz	2	-	-	-
19089529	ACP-3G	0°C +8 °C	50Hz	3	-	-	-
19089530	ACP-4G	0°C +8 °C	50Hz	4	-	-	-
19089541	ACP-2G HD	0°C +8 °C	50Hz	1	1	-	-
19089542	ACP-2G HH	0°C +8 °C	50Hz	-	2	-	-
19089543	ACP-3G HDD	0°C +8 °C	50Hz	2	1	-	-
19089544	ACP-3G HHD	0°C +8 °C	50Hz	1	2	-	-
19089545	ACP-3G HHH	0°C +8 °C	50Hz	-	3	-	-
19089546	ACP-4G HDDD	0°C +8 °C	50Hz	3	1	-	-
19089547	ACP-4G HHDD	0°C +8 °C	50Hz	2	2	-	-
19089548	ACP-4G HHHD	0°C +8 °C	50Hz	1	3	-	-
19089549	ACP-4G HHHH	0°C +8 °C	50Hz	-	4	-	-
19089550	ACP-2G TT	0°C +8 °C	50Hz	-	-	2	-
19089551	ACP-3G TTT	0°C +8 °C	50Hz	-	-	3	-
19091640	ACP-4G TTTT	0°C +8 °C	50Hz	-	-	4	-
19089531	ACN-2G	-22 °C -18 °C	50Hz	2	-	-	-
19089533	ACN-3G	-22 °C -18 °C	50Hz	3	-	-	-
19089055	ACN-4G	-22 °C -18 °C	50Hz	4	-	-	-

## Opciones

		ACP-2G	ACP-3G	ACP-4G	ACN-2G	ACN-3G	ACN-4G
Conectividad	K	O	O	O	O	O	O
Apertura Panorámica	PO		O	O	O	O	O
Grupo izquierda	LG		O	O	O	O	O
Sin encimera	NT		O	O	O	O	O
Sin Peto	NS		O	O	O	O	O
1/2 + 1/2 Cajones	H		O	O	O	-	-
1/3 + 1/3 + 1/3 Cajones	T_1_3		O	O	O	-	-
2/3 + 1/3 Cajones	W		O	O	O	-	-
Clavija inglesa	Cl		O	O	O	O	O
Cerradura	LC		O	O	O	O	O
Grupo Remoto	RG		O	O	O	O	O
Granit Top	GR		O	O	O	O	O
Ruedas	C		O	O	O	O	O
Back in Steel	BS		O	O	O	O	O
Resistencia Marco	FH		O	O	O	●	●
60Hz Version	60Hz		O	O	O	O	O

## 700 GN 1/1 Central



## Características generales

- Interior y exterior contruidos íntegramente en acero inoxidable AISI-304.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 60 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de acero inoxidable con aislamiento de poliuretano de 30mm sin peto.
- Pantalla digital intuitiva y de gran tamaño para control electrónico con función de ahorro de energía para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Puertas a ambos lados para mejorar el acceso frontal y posterior a la cámara de refrigeración ganando así flexibilidad en el trabajo.
- Capacidad de 10 alarmas HACCP que se almacenan cuando hay grandes variaciones de temperatura y fallos de alimentación de los dispositivos.
- Puertas de acero inoxidable con tirador ergonómico, longitudinal, robusto

- y perfectamente integrado, que asegura una apertura práctica y evita la acumulación de polvo y suciedad.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Interiores con bordes redondeados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 rejilla GN1/1 y 2 juegos de guías ajustables por cada puerta.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1~

## Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	COOLING POWER	POTENCIA ELÉCTRICA	DESESCARCHE	VOLUMEN	DIMENSIONES (LXDXH)	€
19089538	ACP-2G/C	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,16	Stop	302	1340 x 768 x 850	-
19089539	ACP-3G/C	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,16	Stop	446	1790 x 768 x 850	-
19089540	ACP-4G/C	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,16	Stop	590	2240 x 768 x 850	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

## Opciones

		ACP-2G/C	ACP-3G/C	ACP-4G/C
Conectividad	K	O	O	O
Apertura Panorámica	PO		O	O
Grupo izquierda	LG		O	O
Sin encimera	NT		O	O
Sin Peto	NS		●	●
Clavija inglesa	CI		O	O
Cerradura	LC	O	O	O
Grupo Remoto	RG	O	O	O

		ACP-2G/C	ACP-3G/C	ACP-4G/C
Ruedas	C	O	O	O
Resistencia Marco	FH	O	O	O
60Hz Version	60Hz	O	O	O

## Accesorios estándar

			2G	3G	4G
	19097778	GN 1/1 PARRILLA EPOXI	pc	2	3
	19010200	GUÍAS SOPORTE BANDEJA L=613mm	pc	4	6

## 700 GN 1/1 Mesa expositora



## Características generales

- Interior y exterior contruidos íntegramente en acero inoxidable AISI-304.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 60 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de acero inoxidable con aislamiento de poliuretano de 30mm y peto de 100mm para evitar derrames en la parte posterior.
- Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico.
- Pantalla digital intuitiva y de gran tamaño para control electrónico con función de ahorro de energía para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Capacidad de 10 alarmas HACCP que se almacenan cuando hay grandes variaciones de temperatura y fallos de alimentación de los

- dispositivos.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Interiores con bordes redondeados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 rejilla GN1/1 y 2 juegos de guías ajustables por cada puerta.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1~

## Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	COOLING POWER	POTENCIA ELÉCTRICA	DESESCARCHE	CONSUMO ANUAL	VOLUMEN (L)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES	€
19089535	ACP-2G GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,17	STOP	697 (5)	302	D	1340 x 700 x 850	-
19089536	ACP-3G GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,17	STOP	730 (5)	446	C	1790 x 700 x 850	-
19089537	ACP-4G GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,17	STOP	949 (5)	590	D	2240 x 700 x 850	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(5) Conforme a la EN23953 standard

## Opciones

		ACP-2G GD	ACP-3G GD	ACP-4G GD
Conectividad	K	O	O	O
Apertura Panorámica	PO		O	O
Grupo izquierda	LG		O	O
Sin encimera	NT		O	O
Sin Peto	NS		O	O
Clavija inglesa	CI		O	O
Cerradura	LC	●	●	●
Grupo Remoto	RG	O	O	O

		ACP-2G GD	ACP-3G GD	ACP-4G GD
Encimera de granito	GR	O	O	O
Ruedas	C	O	O	O
Back in Steel	BS	O	O	O
Resistencia Marco	FH	O	O	O
60Hz	60Hz	O	O	O

## Accesorios estándar

			2G	3G	4G
	19097778	GN 1/1 PARRILLA EPOXI	pc	2	3
	19015961	GUÍAS SOPORTE BANDEJA L=519mm	pc	4	6

## CONCEPT

## 700 GN 1/1



## Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m<sup>3</sup>) de 50 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Puertas de acero inoxidable con tirador ergonómico, longitudinal, robusto y perfectamente integrado. que asegura una apertura práctica y evita la acumulación de polvo y suciedad.
- Cajones de acero inoxidable con fondo perforado y guías deslizantes

- telescopicas, con extracción completa, para ahorrar superficie de trabajo. Otras configuraciones de cajones también están disponibles a pedido.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Fondo interior embutido con bordes redondeados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 rejilla GN1/1 y 2 juegos de guías ajustables por cada puerta.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1~

## Datos técnicos

REFERENCIA	19089552	19089554	19089556	19089561	19089563
MODELO	CCP-2G	CCP-3G	CCP-4G	CCN-2G	CCN-3G
Eficiencia Energética	B	C	C	D	E
Consumo Anual (kWh) (4)	752 (4)	931 (4)	1096 (4)	2120 (4)	2879 (4)
Tipo de gas	R-600a	R-600a	R-600a	R290	R290
Potencia Frigorífica(kW)	0,361 (1)	0,361 (1)	0,436 (1)	0,364 (2)	0,364 (2)
Desescarche	STOP	STOP	STOP	ELECTRIC	ELECTRIC
Potencia Eléctrica (kW)	0,203	0,203	0,224	0,317	0,326
Volumen (L)	274	428	581	274	428
Longitud (mm)	1342	1792	2242	1342	1792
Profundidad (mm)	700	700	700	700	700
Altura (mm)	850	850	850	850	850

(1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 55°C

(4) Conforme a la En22041 standard

## Accesorios estándar

				2G	3G	4G
	19097778	GN 1/1 PARRILLA EPOXI	pc	2	3	4
	19014778	GUÍAS SOPORTE BANDEJA L=562mm	pc	4	6	8



REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	TEMPERATURA	FRECUENCIA	PUERTA (D)	CAJONES (H) 1/2 + 1/2	T CAJONES 1/3 + 1/3 + 1/3	€
19089552	CCP-2G	0°C +8 °C	50Hz	2	-	-	-
19089554	CCP-3G	0°C +8 °C	50Hz	3	-	-	-
19089556	CCP-4G	0°C +8 °C	50Hz	4	-	-	-
19089567	CCP-2G HD	0°C +8 °C	50Hz	1	1	-	-
19089568	CCP-2G HH	0°C +8 °C	50Hz	0	2	-	-
19089569	CCP-3G HDD	0°C +8 °C	50Hz	2	1	-	-
19089570	CCP-3G HHD	0°C +8 °C	50Hz	1	2	-	-
19089571	CCP-3G HHH	0°C +8 °C	50Hz	0	3	-	-
19089572	CCP-4G HDDD	0°C +8 °C	50Hz	3	1	-	-
19089573	CCP-4G HHDD	0°C +8 °C	50Hz	2	2	-	-
19089574	CCP-4G HHHD	0°C +8 °C	50Hz	1	3	-	-
19089575	CCP-4G HHHH	0°C +8 °C	50Hz	0	4	-	-
19089561	CCN-2G	-18°C / -22°C	50Hz	2	-	-	-
19089563	CCN-3G	-18°C / -22°C	50Hz	3	-	-	-

## Opciones

			CCP-2G	CCP-3G	CCP-4G	CCN-2G	CCN-3G
Apertura Panorámica	PO		0	0	0	0	0
Grupo izquierda	LG		0	0	0	0	0
Sin encimera	NT		0	0	0	0	0
Sin Peto	NS		0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Cajones	H		0	0	0	-	-
1/3 + 1/3 + 1/3 Cajones	T_1_3		0	0	0	-	-
2/3 + 1/3 Cajones	W		0	0	0	-	-
Clavija inglesa	CI		0	0	0	0	0
Cerradura	LC		0	0	0	0	0
Encimera de granito	GR		0	0	0	0	0
Ruedas	C		0	0	0	0	0
Respaldo en Inoxidable	BS		0	0	0	0	0
Resistencia Marco	FH		0	0	0	●	●
60Hz Version	60Hz		0	0	0	0	0

## 700 GN 1/1 con fregadero



## Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 50 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador y fregadero embutido de 340x300x200 mm.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Puertas de acero inoxidable con tirador ergonómico, longitudinal, robusto y perfectamente integrado. que asegura una apertura práctica y evita la acumulación de polvo y suciedad.

- Cajones de acero inoxidable con fondo perforado y guías deslizantes telescópicas, con extracción completa, para ahorrar superficie de trabajo. Otras configuraciones de cajones también están disponibles a pedido.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Fondo interior embutido con bordes redondeados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 rejilla GN1/1 y 2 juegos de guías ajustables por cada puerta.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1~

## Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMO ANUAL (kWh)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES	€
19089591	CCP-2G-S	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,203	STOP	274	752 (4)	B	1342 x 700 x 850	-
19089592	CCP-3G-S	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,203	STOP	428	931 (4)	C	1792 x 700 x 850	-
19089593	CCP-4G-S	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,224	STOP	581	1096 (4)	C	2242 x 700 x 850	-
19106963	CCN-2G/S	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,364 (2)	0,317	ELECTRIC	274	2120 (4)	D	1342 x 700 x 850	-
19106020	CCN-3G/S	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,364 (2)	0,326	ELECTRIC	428	2879 (4)	E	1792 x 700 x 850	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 55°C

(4) Conforme a la En22041 standard

## Opciones

			CCP-2G-S	CCP-3G-S	CCP-4G-S	CCN-2G-S	CCN-3G-S		CCP-2G-S	CCP-3G-S	CCP-4G-S	CCN-2G-S	CCN-3G-S
Apertura Panorámica	PO		0	0	0	0	0		0	0	0	0	0
Grupo izquierda	LG		0	0	0	0	0		0	0	0	0	0
Sin Peto	NS		0	0	0	0	0		0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Cajones	H		0	0	0	-	-		0	0	0	0	0
1/3 + 1/3 + 1/3 Cajones	T_1_3		0	0	0	-	-		0	0	0	0	0
1/3 + 2/3 Cajones	W		0	0	0	-	-		0	0	0	0	0
Clavija inglesa	CI		0	0	0	0	0		0	0	0	0	0

## Accesorios estándar

				2G	3G	4G
	19097778	GN 1/1 PARRILLA EPOXI	pc	2	3	4
	19014778	GUÍAS SOPORTE BANDEJA L=562mm	pc	4	6	8

## 700 GN 1/1 Central



## Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 50 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia sin respaldo.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Puertas a ambos lados para mejorar el acceso frontal y posterior a la cámara de refrigeración ganando así flexibilidad en el trabajo.
- Puertas de acero inoxidable con tirador ergonómico, longitudinal, robusto y perfectamente integrado. que asegura una apertura práctica y evita la acumulación de polvo y suciedad.

- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Fondo interior embutido con bordes redondeados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 rejilla GN1/1 y 2 juegos de guías ajustables por cada puerta
- Conexión eléctrica 220V-240V 1~

## Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	COOLING POWER	POTENCIA ELÉCTRICA	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	DIMENSIONES	€
19089594	CCPC-2G/C	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,203	STOP	274	1342 x 778 x 850	-
19089595	CCPC-3G/C	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,203	STOP	428	1792 x 778 x 850	-
19089596	CCPC-4G/C	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,224	STOP	581	2242 x 778 x 850	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(5) Conforme a la EN23953 standard

## Opciones

			CCPC-2G/C	CCPC-3G/C	CCPC-4G/C
Apertura Panorámica	PO		0	0	0
Sin encimera	NT		0	0	0
Sin Peto	NS		●	●	●
Clavija inglesa	CI		0	0	0
Cerradura	LC		0	0	0
Resistencia Marco	FH		0	0	0
60Hz	60Hz		0	0	0

## Accesorios estándar

				2G	3G	4G
	19097778	GN 1/1 PARRILLA EPOXI	pc	2	3	4
	19010200	GUÍAS SOPORTE BANDEJA L=613mm	pc	4	6	8

## CONCEPT

## 700 GN 1/1 Mesa remota



## Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m<sup>3</sup>) de 50 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Equipo sin unidad condensadora preparado para conectarse a unidad central de refrigeración.

- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Fondo interior embutido con bordes redondeados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 rejilla GN1/1 y 2 juegos de guías ajustables por cada puerta
- Conexión eléctrica 220V-240V 1.

## Datos técnicos

	19089558	19089559	19089560	19089565	19089566
	CCP-2G/R	CCP-3G/R	CCP-4G/R	CCN-2G/R	CCN-3G/R
Eficiencia Energética	-	-	-	-	-
Consumo Anual (kWh) (1)	-	-	-	-	-
Tipo de gas	(6)	(6)	(6)	(6)	(6)
Potencia Frigorífica(kW)	0,361 (1)	0,361 (1)	0,436 (1)	0,364 (2)	0,364 (2)
Desescarche	STOP	STOP	STOP	ELECTRIC	ELECTRIC
Potencia Eléctrica (kW)	0,029	0,029	0,029	0,064	0,073
Volumen (L)	274	428	581	274	428
Longitud (mm)	1042	1492	1942	1042	1492
Profundidad (mm)	700	700	700	700	700
Altura (mm)	850	850	850	850	850

(1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 55°C

(6) Consultar al fabricante

## Accesorios estándar

				2G	3G	4G
	19097778	GN 1/1 PARRILLA EPOXI	pc	2	3	4
	19014778	GUÍAS SOPORTE BANDEJA L=562mm	pc	4	6	8



REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	TEMPERATURA	FRECUENCIA	PUERTA (D)	CAJÓN (H) 1/2 + 1/2	€
19089558	CCP-2G/R	0°C +8 °C	50/60	2	-	-
19089559	CCP-3G/R	0°C +8 °C	50/60	3	-	-
19089560	CCP-4G/R	0°C +8 °C	50/60	4	-	-
19089576	CCP-2G/R HD	0°C +8 °C	50/60	1	1	-
19089577	CCP-2G/R HH	0°C +8 °C	50/60	-	2	-
19089578	CCP-3G/R HDD	0°C +8 °C	50/60	2	1	-
19089579	CCP-3G/R HHD	0°C +8 °C	50/60	1	2	-
19089580	CCP-3G/R HHH	0°C +8 °C	50/60	-	3	-
19089581	CCP-4G/R HDDD	0°C +8 °C	50/60	3	1	-
19089582	CCP-4G/R HHDD	0°C +8 °C	50/60	2	2	-
19089583	CCP-4G/R HHHH	0°C +8 °C	50/60	1	3	-
19089584	CCP-4G/R HHHH	0°C +8 °C	50/60	-	4	-
19089565	CCN-2G/R	-18°C / -22°C	50/60	2	-	-
19089566	CCN-3G/R	-18°C / -22°C	50/60	3	-	-

## Opciones

			CCP-2G/R	CCP-3G/R	CCP-4G/R	CCN-2G/R	CCN-3G/R
Apertura Panorámica	PO		0	0	0	0	0
Sin encimera	NT		0	0	0	0	0
Sin Peto	NS		0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Cajones	H		0	0	0	-	-
1/3 + 1/3 + 1/3 Cajones	T_1_3		0	0	0	-	-
2/3 + 1/3 Cajones	W		0	0	0	-	-
Clavija inglesa	CI		0	0	0	0	0
Cerradura	LC		0	0	0	0	0
Encimera de granito	GR		0	0	0	0	0
Respaldo en Inoxidable	BS		0	0	0	0	0
Resistencia Marco	FH		0	0	0	●	●

## 700 GN 1/1 Expositora



## Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 50 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico.

- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Fondo interior embutido con bordes redondeados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 rejilla GN1/1 y 2 juegos de guías ajustables por cada puerta
- Conexión eléctrica 220V-240V 1~

## Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMO ANUAL (kWh)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES	€
19089585	CCP-2G GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,205	STOP	274	1241 (5)	C	1342 x 700 x 850	-
19089586	CCP-3G GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,207	STOP	428	1536 (5)	C	1792 x 700 x 850	-
19089587	CCP-4G GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,23	STOP	581	1808 (5)	C	2242 x 700 x 850	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(5) Conforme a la EN23953 standard

## Opciones

			CCP-2G GD	CCP-3G GD	CCP-4G GD
Apertura Panorámica	PO		0	0	0
Grupo izquierda	LG		0	0	0
Sin encimera	NT		0	0	0
Sin Peto	NS		0	0	0
Clavija inglesa	CI		0	0	0
Cerradura	LC		●	●	●
Encimera de granito	GR		0	0	0
Ruedas	C		0	0	0

## Accesorios estándar

				2G	3G	4G
	19097778	GN 1/1 PARRILLA EPOXI	pc	2	3	4
	19014778	GUÍAS SOPORTE BANDEJA L=562mm	pc	4	6	8

## 700 GN 1/1 Expositora remota



## Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 50 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Equipo sin unidad condensadora preparado para conectarse a unidad central de refrigeración.
- Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica

- para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Fondo interior embutido con bordes redondeados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 rejilla GN1/1 y 2 juegos de guías ajustables por cada puerta.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1~

## Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	COOLING POWER	POTENCIA ELÉCTRICA	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	DIMENSIONES	€
19089588	CCP-2G/R GD	50/60Hz	0°C +8 °C	0,361 (1)	0,031	STOP	274	1042 x 700 x 850	-
19089589	CCP-3G/R GD	50/60Hz	0°C +8 °C	0,361 (1)	0,033	STOP	428	1492 x 700 x 850	-
19089590	CCP-4G/R GD	50/60Hz	0°C +8 °C	0,436 (1)	0,035	STOP	581	1942 x 700 x 850	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

## Opciones

			CCP-2G/R GD	CCP-3G/R GD	CCP-4G/R GD
Apertura Panorámica	PO		0	0	0
Sin encimera	NT		0	0	0
Sin Peto	NS		0	0	0
Clavija inglesa	CI		0	0	0
Cerradura	LC		●	●	●
Encimera de granito	GR		0	0	0
Respaldo en Inoxidable	BS		0	0	0
Resistencia Marco	FH		0	0	0

## Accesorios estándar

				2G	3G	4G
	19097778	GN 1/1 PARRILLA EPOXI	pc	2	3	4
	19014778	GUÍAS SOPORTE BANDEJA L=562mm	pc	4	6	8

## CONCEPT

## 700 GN 1/1 Base refrigerada



## Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m<sup>3</sup>) de 50 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Intended to give support to counter top cooking equipment. Ideal for refrigeration solutions in small rooms.

- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Fondo interior embutido con bordes redondeados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 rejilla GN1/1 y 2 juegos de guías ajustables por cada puerta
- Conexión eléctrica 220V-240V 1~

## Datos técnicos

	19089597	19089599	19089601
	CCPB-2G	CCPB-3G	CCPB-4G
Eficiencia Energética	C	C	D
Consumo Anual (kWh) (4)	956	1095	1245
Tipo de gas	R-600a	R-600a	R-600a
Potencia Frigorífica(kW)	0,361 (1)	0,361 (1)	0,436 (1)
Desescarche	STOP	STOP	STOP
Potencia Eléctrica (kW)	0,203	0,203	0,224
Volumen (L)	177	277	377
Longitud (mm)	1342	1792	2242
Profundidad (mm)	700	700	700
Altura (mm)	584	584	584
	(1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C	(2) Evap. -25°C/ Cond. 55°C	(4) Conforme a la En22041 standard

## Accesorios estándar

				2G	3G	4G
	19097778	GN 1/1 PARRILLA EPOXI	pc	2	3	4
	19014778	GUÍAS SOPORTE BANDEJA L=562mm	pc	4	6	8

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	TEMPERATURA	FRECUENCIA	PUERTA (D)	CAJÓN (W) 2/3	CAJÓN (T) 1/3 + 1/3	€
19089597	CCPB-2G	0°C +8 °C	50Hz	2	-	-	-
19089599	CCPB-3G	0°C +8 °C	50Hz	3	-	-	-
19089601	CCPB-4G	0°C +8 °C	50Hz	4	-	-	-
19089603	CCPB-2G W	0°C +8 °C	50Hz	-	2	-	-
19089605	CCPB-3G W	0°C +8 °C	50Hz	-	3	-	-
19089607	CCPB-4G W	0°C +8 °C	50Hz	-	4	-	-
19089609	CCPB-2G T	0°C +8 °C	50Hz	1	-	1	-
19089611	CCPB-3G T	0°C +8 °C	50Hz	1	-	2	-
19089613	CCPB-4G T	0°C +8 °C	50Hz	1	-	3	-

## Opciones

			CCPB-2G	CCPB-3G	CCPB-4G
Apertura Panorámica	PO		0	0	0
Sin Peto	NS		●	●	●
2/3 + 1/3 Cajón	W		0	0	0
Clavija inglesa	CI		0	0	0
Cerradura	LC		0	0	0
Ruedas	C		0	0	0
Respaldo en Inoxidable	BS		0	0	0
Resistencia Marco	FH		0	0	0
60Hz	60Hz		0	0	0

## Base Refrigerada 700



### Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 50 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Puertas de acero inoxidable con tirador ergonómico, longitudinal, robusto y perfectamente integrado, que asegura una apertura práctica y evita la acumulación de polvo y suciedad.

- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Fondo interior embutido con bordes redondeados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas GN 2/3 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 rejilla GN2/3 y 2 juegos de guías ajustables por cada puerta.
- Modelos W con cajones con capacidad para cubas GN2/3
- Electrical power supply: 220V-240V 1N.

### Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHES	VOLUMEN (L)	CONSUMO ANUAL (kWh)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES	€
19104999	CCP7-2G	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,249	STOP	110	730 (4)	B	1200 x 630 x 590	-
19105020	CCP7-2G W	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,249	STOP	110	730 (4)	B	1200 x 630 x 590	-
19105021	CCP7-2G W2	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	110	730 (4)	C	1200 x 630 x 590	-
19105022	CCP7-3G	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,249	STOP	169	1245 (4)	D	1600 x 630 x 590	-
19105023	CCP7-3G W	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,249	STOP	169	1245 (4)	D	1600 x 630 x 590	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

(4) Conforme a la En22041 standard

### Opciones

			CCP7-2G	CCP7-3G
Apertura Panorámica	PO		●	●
Sin Peto	NS		●	●
Clavija inglesa	CI		○	○
Grupo Remoto	RG		○	○
Ruedas	C		○	○
Respaldo en Inoxidable	BS		●	●

			CCP7-2G	CCP7-3G
Resistencia Marco	FH		○	○
60Hz	60Hz		○	○

### Accesorios estándar

			2G	3G
	19106414	GN 2/3 PARRILLA EPOXI	2	3
	19033558	GUÍAS SOPORTE BANDEJA L=496mm	4	6

## Base refrigerada 900



### Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 50 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Puertas de acero inoxidable con tirador ergonómico, longitudinal, robusto y perfectamente integrado, que asegura una apertura práctica y evita la acumulación de polvo y suciedad.

- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Fondo interior embutido con bordes redondeados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 rejilla GN1/1 y 2 juegos de guías ajustables por cada puerta
- Modelos W con cajones con capacidad para cubas GN1/1
- Modelos W2, con cajones con capacidad para 2 cubas GN1/1 o 1 cuba GN2/1.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1~

### Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHES	VOLUMEN (L)	CONSUMO ANUAL (kWh)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES	€
19105024	CCP9-2G	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,25	STOP	169	730 (4)	B	1207 x 840 x 590	-
19105025	CCP9-2G W	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,25	STOP	169	730 (4)	B	1207 x 840 x 590	-
19105026	CCP9-2G W2	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	169	730 (4)	C	1207 x 840 x 590	-
19105027	CCP9-3G	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,249	STOP	240	1245 (4)	D	1607 x 840 x 590	-
19105028	CCP9-3G W	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,249	STOP	240	1245 (4)	D	1607 x 840 x 590	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

(4) Conforme a la En22041 standard

### Opciones

			CCP9-2G	CCP9-3G
Apertura Panorámica	PO		●	●
Sin Peto	NS		●	●
Clavija inglesa	CI		○	○
Remote Group	RG		○	○
Ruedas	C		○	○
Respaldo en Inoxidable	BS		●	●

			CCP9-2G	CCP9-3G
Resistencia Marco	FH		○	○
60Hz	60Hz		○	○

### Accesorios estándar

			2G	3G
	19097778	GN 1/1 PARRILLA EPOXI	2	3
	19033557	GUÍAS SOPORTE BANDEJA L=649mm	4	6

# 600 Snack



## Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m<sup>3</sup>) de 50 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Equipo sin unidad condensadora preparado para conectarse a unidad central de refrigeración.
- Cajones de acero inoxidable con fondo perforado y guías deslizantes telescópicas, con extracción completa, para ahorrar superficie de

- trabajo. Otras configuraciones de cajones también están disponibles a pedido.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Fondo interior embutido con bordes redondeados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 parrilla 405x460mm en cada puerta lateral y 1 parrilla 405x525 en las puertas centrales.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1~

## Datos técnicos

	19089625	19089627	19089629	19089634	19089636
	CCP-2S	CCP-3S	CCP-4S	CCN-2S	CCN-3S
Eficiencia Energética	B	C	C	D	E
Consumo Anual (kWh) (4)	836	931	1096	2120	2879
Tipo de gas	R-600a	R-600a	R-600a	R290	R290
Potencia Frigorífica(kW)	0,361 (1)	0,361 (1)	0,436 (1)	0,364 (2)	0,364 (2)
Desescarche	STOP	STOP	STOP	ELECTRIC	ELECTRIC
Potencia Eléctrica (kW)	0,203	0,203	0,224	0,317	0,326
Volumen (L)	268	416	564	268	416
Longitud (mm)	1492	2017	2542	1492	2017
Profundidad (mm)	600	600	600	600	600
Altura (mm)	850	850	850	850	850

(1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 55°C

(4) Conforme a la En22041 standard

## Accesorios estándar

			2S	3S	4S
	19097777	PARRILLA EPOXI SACK 405x460	pc	2	2
	19097775	PARRILLA EPOXI SACK 405x525	pc	0	2



REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	TEMPERATURA	FRECUENCIA	PUERTA (D)	CAJÓN (H) 1/2 + 1/2	€
19089625	CCP-2S	0°C +8 °C	50	2	-	-
19089627	CCP-3S	0°C +8 °C	50	3	-	-
19089629	CCP-4S	0°C +8 °C	50	4	-	-
19089640	CCP-2S HD	0°C +8 °C	50	1	1	-
19089641	CCP-2S HH	0°C +8 °C	50	-	2	-
19089642	CCP-3S HDD	0°C +8 °C	50	2	1	-
19089643	CCP-3S HHD	0°C +8 °C	50	1	2	-
19089644	CCP-3S HHH	0°C +8 °C	50	-	3	-
19089645	CCP-4S HDDD	0°C +8 °C	50	3	1	-
19089646	CCP-4S HHDD	0°C +8 °C	50	2	2	-
19089647	CCP-4S HHHD	0°C +8 °C	50	1	3	-
19089648	CCP-4S HHHH	0°C +8 °C	50	-	4	-
STOCK	19089634	CCN-2S	-18°C / -22°C	50	2	-
STOCK	19089636	CCN-3S	-18°C / -22°C	50	3	-

## Opciones

			CCP-2S	CCP-3S	CCP-4S	CCN-2S	CCN-3S
Apertura Panorámica	PO		0	0	0	0	0
Sin encimera	NT		0	0	0	0	0
Sin Peto	NS		0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Cajón	H		0	0	0	0	0
1/3 + 1/3 + 1/3 Cajón	T_1_3		0	0	0	-	-
2/3 + 1/3 Cajón	W		0	0	0	-	-
Clavija inglesa	CI		0	0	0	-	-
Cerradura	LC		0	0	0	0	0
Ruedas	C		0	0	0	0	0
Respaldo en Inoxidable	BS		0	0	0	0	0
Resistencia Marco	FH		0	0	0	●	●
60Hz	60Hz		0	0	0	0	0

## 600 Snack remota



### Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m<sup>3</sup>) de 50 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Equipo sin unidad condensadora preparado para conectarse a unidad central de refrigeración.
- Cajones de acero inoxidable con fondo perforado y guías deslizantes telescópicas, con extracción completa, para ahorrar superficie de

- trabajo. Otras configuraciones de cajones también están disponibles a pedido.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Fondo interior embutido con bordes redondeados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 parrilla 405x460mm en cada puerta lateral y 1 parrilla 405x525 en las puertas centrales.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1

### Datos técnicos

	19089558	19089559	19089560	19089565	19089566
	CCP-2G/R	CCP-3G/R	CCP-4G/R	CCN-2G/R	CCN-3G/R
Eficiencia Energética	-	-	-	-	-
Consumo Anual (kWh) (1)	-	-	-	-	-
Tipo de gas	(6)	(6)	(6)	(6)	(6)
Potencia Frigorífica(kW)	0,361 (1)	0,361 (1)	0,436 (1)	0,364 (2)	0,364 (2)
Desescarche	STOP	STOP	STOP	ELECTRIC	ELECTRIC
Potencia Eléctrica (kW)	0,029	0,029	0,029	0,066	0,076
Volumen (L)	1192	1717	2242	1192	1717
Longitud (mm)	1192	1717	2242	1192	1717
Profundidad (mm)	600	600	600	600	600
Altura (mm)	850	850	850	850	850

(1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 55°C

(6) Consultar al fabricante

### Accesorios estándar

			2S	3S	4S
	19097777	PARRILLA EPOXI SACK 405x460	pc	2	2
	19097775	PARRILLA EPOXI SACK 405x525	pc	0	1



REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	TEMPERATURA	FRECUENCIA	PUERTA (D)	CAJONES (H) 1/2 + 1/2	€
19089631	CCP-2S/R	0°C +8 °C	50/60	2	-	-
19089632	CCP-3S/R	0°C +8 °C	50/60	3	-	-
19089633	CCP-4S/R	0°C +8 °C	50/60	4	-	-
19089649	CCP-2S/R HD	0°C +8 °C	50/60	2	1	-
19089650	CCP-2S/R HH	0°C +8 °C	50/60	1	2	-
19089651	CCP-3S/R HDD	0°C +8 °C	50/60	-	3	-
19089653	CCP-3S/R HHD	0°C +8 °C	50/60	3	1	-
19089654	CCP-3S/R HHH	0°C +8 °C	50/60	2	2	-
19089655	CCP-4S/R HDDD	0°C +8 °C	50/60	1	3	-
19089656	CCP-4S/R HHDD	0°C +8 °C	50/60	-	4	-
19089657	CCP-4S/R HHHH	0°C +8 °C	50/60	2	-	-
19089658	CCP-4S/R HHHH	0°C +8 °C	50/60	3	-	-
19089638	CCN-2S/R	-18°C / -22°C	50/60	1	1	-
19089639	CCN-3S/R	-18°C / -22°C	50/60	-	2	-

### Opciones

			CCP-2S/R	CCP-3S/R	CCP-4S/R	CCN-2S/R	CCN-3S/R
Apertura Panorámica	PO		0	0	0	0	0
Sin encimera	NT		0	0	0	0	0
Sin Peto	NS		0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Cajón	H		0	0	0	-	-
1/3 + 1/3 + 1/3 Cajón	T_1_3		0	0	0	-	-
2/3 + 1/3 Cajón	W		0	0	0	-	-
Clavija inglesa	CI		0	0	0	0	0
Cerradura	LC		0	0	0	0	0
Respaldo en Inoxidable	BS		0	0	0	0	0
Resistencia Marco	FH		0	0	0	●	●

## 600 Snack con fregadero



### Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m<sup>3</sup>) de 50 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador y fregadero embutido de 340x300x200 mm.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Puertas de acero inoxidable con tirador ergonómico, longitudinal, robusto y perfectamente integrado. que asegura una apertura práctica y evita la acumulación de polvo y suciedad.
- Cajones de acero inoxidable con fondo perforado y guías deslizantes telescópicas, con extracción completa, para ahorrar superficie de trabajo. Otras configuraciones de cajones también están disponibles a pedido.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Fondo interior embutido con bordes redondeados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 parrilla 405x460mm en cada puerta lateral y 1 parrilla 405x525 en las puertas centrales.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1~

### Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMO ANUAL (kWh)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES	€
19089662	CCP-2S/S	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,203	STOP	268	836 (4)	C	1492 x 600 x 850	-
19089663	CCP-3S/S	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,203	STOP	416	931 (4)	C	2017 x 600 x 850	-
19089664	CCP-4S/S	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,224	STOP	564	1096 (4)	C	2542 x 600 x 850	-
19106964	CCN-2S/S	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,364 (2)	0,319	ELECTRIC	268	2120 (4)	D	1492 x 600 x 850	-
19106965	CCN-3S/S	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,364 (2)	0,329	ELECTRIC	416	2879 (4)	E	2017 x 600 x 850	-

(1) Evap. -10°C / Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C / Cond. 45°C

(4) Conforme a la EN22041 standard

### Opciones

			CCP-2S/S	CCP-3S/S	CCP-4S/S	CCN-2S/S	CCN-3S/S
Apertura Panorámica	PO		0	0	0	0	0
Grupo Izquierda	LG		0	0	0	0	0
Sin Peto	NS		0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Cajón	H		0	0	0	-	-
1/3 + 1/3 + 1/3 Cajón	T_1_3		0	0	0	-	-
1/3 + 2/3 Cajón	W		0	0	0	-	-
Clavija inglesa	CI		0	0	0	0	0

			CCP-2S/S	CCP-3S/S	CCP-4S/S	CCN-2S/S	CCN-3S/S
Cerradura	LC		0	0	0	0	0
Ruedas	C		0	0	0	0	0
Respaldo en Inoxidable	BS		0	0	0	0	0
Resistencia Marco	FH		0	0	0	-	-
	60Hz		0	0	0	0	0

Accesorios estándar			2G	3G	4G	
	19097778	GN 1/1 PARRILLA EPOXI	pc	2	3	4
	19014778	GUÍAS SOPORTE BANDEJA L=562mm	pc	4	6	8

## 600 Snack Expositora



### Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m<sup>3</sup>) de 50 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Rejillas recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 parrilla 405x460mm en cada puerta lateral y 1 parrilla 405x525 en las puertas centrales.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1~
- Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Rejillas recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 parrilla 405x460mm en cada puerta lateral y 1 parrilla 405x525 en las puertas centrales.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1~

### Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMO ANUAL (kWh)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES	€
19089659	CCP-2S GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,207	STOP	268	1379 (5)	C	1492 x 600 x 850	-
19089660	CCP-3S GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,209	STOP	416	1536 (5)	C	2017 x 600 x 850	-
19089661	CCP-4S GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,232	STOP	564	1808 (5)	D	2542 x 600 x 850	-

(1) Evap. -10°C / Cond. 45°C

(5) Conforme a la EN23953 standard

### Opciones

			CCP-2S GD	CCP-3S GD	CCP-4S GD
Apertura Panorámica	PO		0	0	0
Grupo Izquierda	LG		0	0	0
Sin encimera	NT		0	0	0
Sin Peto	NS		0	0	0
Clavija inglesa	CI		0	0	0
Cerradura	LC		●	●	●
Ruedas	C		0	0	0
Respaldo en Inoxidable	BS		0	0	0

			CCP-2S GD	CCP-3S GD	CCP-4S GD
Resistencia Marco	FH		0	0	0
60Hz	60Hz		0	0	0

Accesorios estándar			2G	3G	4G	
	19097778	GN 1/1 PARRILLA EPOXI	pc	2	3	4
	19014778	GUÍAS SOPORTE BANDEJA L=562mm		4	6	8

# 800 Pastelería EN60x40



## Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 50 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Puertas de acero inoxidable con tirador ergonómico, longitudinal, robusto y perfectamente integrado. que asegura una apertura práctica y evita la acumulación de polvo y suciedad.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas

se puede ajustar individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.

- Fondo interior embutido con bordes redondeados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas EN600x400 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 rejilla EN600x400 y 2 juegos de guías ajustables por cada puerta.
- Mesas pasteleras con 2 versiones de unidades refrigeradas
  - Standard con evaporadores de tiro forzado
  - Version GV: Frío estático.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1~

## Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMO ANUAL (kWh)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES	€
19102582	CCP-2B	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	325	1477 (4)	D	1492 x 800 x 850	-
19102583	CCP-3B	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	584	1723 (4)	D	2017 x 800 x 850	-
19102618	CCP-4B	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,593 (1)	0,387	STOP	792	2442 (4)	E	2542 x 800 x 850	-
19089665	CCP-2B GV	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,22	STOP	325	-	-	1492 x 800 x 850	-
19089666	CCP-3B GV	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,593 (1)	0,303	STOP	584	-	-	2017 x 800 x 850	-
19089667	CCP-4B GV	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,593 (1)	0,303	STOP	792	-	-	2542 x 800 x 850	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C (4) Conforme a la EN22041 standard

## Opciones

			CCP-2B	CCP-3B	CCP-4B
Apertura Panorámica	PO		0	0	0
Grupo izquierda	LG		0	0	0
Sin encimera	NT		0	0	0
Sin Peto	NS		0	0	0
Clavija inglesa	CI		0	0	0
Cerradura	LC		0	0	0
Grupo Remoto	RG		0	0	0
Encimera de granito	GR		0	0	0

		CCP-2G GD	CCP-3G GD	CCP-4G GD
Ruedas	C	0	0	0
Respaldo en Inoxidable	BS	0	0	0
Resistencia Marco	FH	0	0	0
60Hz	60Hz	0	0	0

## Accesorios estándar

			2G	3G	4G
	19097776	EN600x400 PARRILLA EPOXI	2	3	4
	19033557	GUÍAS SOPORTE BANDEJA L=649mm	4	6	8

# Accesorios

PICTURE	MODELO	REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	DONDE SE USA	€
<b>PARRILLAS</b>					
	EG-GN1/1	19097778	PARRILLA EPOXI GN 1/1	GN 1/1 COUNTERS	-
	EG-GN2/3	19106414	PARRILLA EPOXI GN 2/3	KORE 700 BASE REFRIGERADA	-
	EG-SNC1	19097775	PARRILLA EPOXISNACK 405x525	MESAS SNACK	-
	EG-SNC2	19097777	PARRILLA EPOXI SNACK 405x460	MESAS SNACK	-
	EG-EN6040	19097776	EN600x400 PARRILLA EPOXI	MESAS EN60x40	-
<b>KITS SOPORTES BANDEJAS</b>					
	GSK-519	19015961	GUÍAS SOPORTE BANDEJA L=519mm	MESAS ADVANCE GN 1/1	-
	GSK-562	19014778	GUÍAS SOPORTE BANDEJA L=562mm	MESAS CONCEPT GN 1/1	-
	GSK-613	19010200	GUÍAS SOPORTE BANDEJA L=613mm	MODELOS CONCEPT CCPC	-
	GSK-649	19033557	GUÍAS SOPORTE BANDEJA L=649mm	MESAS EN60x40 & KORE 900	-
	GSK-496	19033558	GUÍAS SOPORTE BANDEJA L=496mm	KORE 700 BASE REFRIGERADA	-
<b>KITS ORIENTACIÓN DE PUERTAS</b>					
	KDO-4-R	19098305	KIT ORIENTACIÓN DE PUERTAS DERECHA	TODAS LAS MESAS	-
	KDO-4-L	19098304	KIT ORIENTACIÓN DE PUERTAS IZQUIERDA	TODAS LAS MESAS	-
<b>KITS RUEDAS</b>					
	KC-6 Ø80	19016846	KIT 6 RUEDAS (3B + 3WB)	MESAS DE 2 Y 3 CUERPOS	-
	KC-6 Ø80	19011005	KIT 6 RUEDAS (3B + 3WB)	MESAS DE 4 CUERPOS	-
<b>CAJONES KIT</b>					
	KR-CA-1/2+1/2	19096243	KIT CAJONES 1/2+1/2 GN	ADVANCE GN 1/1	-
	KR-CA-1/3+1/3+1/3	19096245	KIT CAJONES 1/3+1/3+1/3 GN	ADVANCE GN 1/1	-
	KR-CA-1/3+2/3	19096244	KIT CAJONES 1/3+2/3 GN	ADVANCE GN 1/1	-
	KR-CG-1/2+1/2	19010993	KIT CAJONES 1/2+1/2	CONCEPT GN 1/1	-
	KR-CG-1/2+1/2 G	19015952	KIT CAJONES 1/2+1/2 GROUP SIDE	CONCEPT GN 1/1	-
	KR-CG-1/2+1/2 LG	19036401	KIT CAJONES 1/2+1/2 GROUP SIDE LG	CONCEPT GN 1/1	-
	KR-CG-1/3+1/3+1/3	19015954	KIT CAJONES 1/3+1/3+1/3	CONCEPT GN 1/1	-
	KR-CG-1/3+2/3	19015953	KIT CAJONES 1/3+2/3	CONCEPT GN 1/1	-
	KR-CG-1/3+1/3	19072745	KIT CAJONES (1/3+1/3)	GN 1/1 REFRIGERATED BASES	-
	KR-CS-1/2+1/2	19004925	KIT CAJONES 1/2+1/2	SNACK	-
	KR-CS-1/2+1/2 G	19004921	KIT CAJONES 1/2+1/2 GROUP SIDE	SNACK	-
	KR-CS-1/2+1/2 LG	19004930	KIT CAJONES 1/2+1/2 GROUP SIDE LG	SNACK	-
	KR-CS-1/3+2/3	19004927	KIT CAJONES 1/3+2/3	SNACK	-
	KR-CS-1/3+1/3+1/3	19004923	KIT CAJONES 1/3+1/3+1/3	SNACK	-

# Mesas de preparación

— Características .....	<b>313</b>
— Mesas de Pizza Configurables .	<b>315</b>
— Mesas de Pizza Compactas .....	<b>318</b>
— Mesa de Trabajo Refrigeradas .	<b>319</b>
— Saladette .....	<b>322</b>
— Accesorios .....	<b>325</b>

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.



Acceso a la web

# Características

## Amplia gama

Gama completa de mesas de preparación refrigeradas, construidas en fondos 700 y 800 mm con diversas configuraciones de encimera (Acero Inoxidable, Granito, Polipropileno, etc...).



## Multiflow

Óptimo sistema de circulación del aire que garantiza una distribución equilibrada y constante por todo el equipo, para que la temperatura se mantenga uniforme.



## Asa integrada

Puertas de acero inoxidable con tirador ergonómico, longitudinal, robusto y perfectamente integrado, que asegura una práctica apertura de los cajones y evita la acumulación de polvo y suciedad.



## Función ECO

Función que optimiza el rendimiento, ajustando automáticamente las temperaturas, cuando las puertas no están abiertas para que la unidad de refrigeración funcione sólo cuando sea necesario y siempre de manera eficiente.



## Junta de puerta extraíble

Junta de puerta magnética extraíble/encastable para mantener la máxima higiene y mantener las propiedades aislantes.



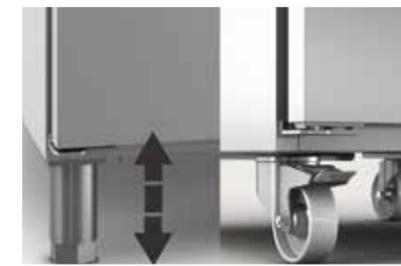
## Control electrónico fácil de usar

Control electrónico funcional e intuitivo con teclado capacitivo que permite el acceso directo a las funciones principales.



## Máxima estabilidad

Patas de acero inoxidable regulables en altura de serie. La altura de las patas se puede ajustar individualmente. Disponible también una versión con ruedas de Ø80mm.



## Cajones de apertura telescópica

Cajones de acero inoxidable con fondo perforado y guías deslizantes telescópicas, con repliegue completo, para ahorrar superficie de trabajo.



## Sistema de guías y cremalleras

Sistema de guía y cremallera de acero inoxidable extraíble sin uso de herramientas que permite una correcta distribución de los productos.



## MESAS DE PIZZA CONFIGURABLES

## 700 GN 1/1



## Características generales

- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados. Ideal para usar como estación de preparación de pizza cuando se combina con vitrinas de ingr
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m<sup>3</sup>) de 50 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de granito de alta resistencia con 30 mm de espesor con peto lateral y trasero de 160 mm de altura, que evita derrames detrás del mostrador.

- Fondo interior embutido con bordes redondeados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 rejilla GN1/1 y 2 juegos de guías ajustables por cada puerta.
- Conexión eléctrica: 220V-240V 1~

## Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMO ANUAL (kWh)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES (MM)	€
19089668	CCP-2G	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,203	STOP	274	956 (4)	B	1342 x 700 x 850	-
19089669	CCP-3G	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,203	STOP	428	1095 (4)	C	1792 x 700 x 850	-
19089670	CCP-4G	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,224	STOP	581	1245 (4)	C	2242 x 700 x 850	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (4) Según norma En22041 standard

## Opciones

			CCP-2G	CCP-3G	CCP-4G
Apertura Panorámica	PO		O	O	O
Grupo izquierda	LG		O	O	O
1/2 + 1/2 Cajón	H		O	O	O
1/3 + 1/3 + 1/3 Cajón	T_1_3		O	O	O
1/3 + 2/3 Cajón	W		O	O	O
Clavija inglesa	CI		O	O	O
Cerradura	LC		O	O	O
Encimera de granito	GR		●	●	●

		CCP-2G	CCP-3G	CCP-4G
Respaldo en Inoxidable	BS	O	O	O
Resistencia Marco	FH	O	O	O
60Hz	60Hz	O	O	O

## Standard Accessories

			2G	3G	4G	
	19097778	GN 1/1 EPOXY GRID	pc	2	3	4
	19014778	Guías soporte bandeja L=562mm	pc	4	6	8

## MESAS DE PIZZA CONFIGURABLES

## 800 EN60x40



## Características generales

- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados. Ideal para usar como estación de preparación de pizza cuando se combina con vitrinas de ingr
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m<sup>3</sup>) de 50 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de granito de alta resistencia con 30 mm de espesor con peto lateral y trasero de 160 mm de altura, que evita derrames detrás del mostrador.
- Compartimento neutro con cajones que incorporan cestos de tamaño euronorma fabricados en PVC sanitario. Los cajones se montan sobre

- guías deslizantes telescópicas, capaces de extraerse completamente, para maximizar la capacidad de almacenamiento.
- Fondo interior embutido con bordes redondeados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas EN600x400 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 rejilla EN600x400 y 2 juegos de guías ajustables por cada puerta.
- Conexión eléctrica: 220V-240V 1~

## Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMO ANUAL (kWh)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES	€
19102651	CCP-2B	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	325	1478 (4)	D	1492 x 800 x 850	-
19102652	CCP-3B	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	584	1723 (4)	D	2017 x 800 x 850	-
19102653	CCP-4B	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,593 (1)	0,387	STOP	792	2442 (4)	E	2542 x 800 x 850	-
19102754	CCP-2B GR D7	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	325	1478 (4)	D	2017 x 800 x 850	-
19102782	CCP-3B GR D7	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	584	1723 (4)	D	2542 x 800 x 850	-
19102722	CCP-2B GR D4	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	325	1478 (4)	D	2017 x 800 x 850	-
19102759	CCP-3B GR D4	50Hz	0°C +8 °C	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	584	1723 (4)	D	2542 x 800 x 850	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (4) According to En22041 standard

## Opciones

			CCP-2B GR	CCP-3B GR	CCP-4B GR
Apertura Panorámica	PO		O	O	O
Clavija inglesa	CI		O	O	O
Cerradura	LC		O	O	O
Grupo Remoto	RG		O	O	O
Respaldo en Inoxidable	BS		O	O	O
Resistencia marco	FH		O	O	O
60Hz	60Hz		O	O	O

			CCP-2B GR	CCP-3B GR	CCP-4B GR
Resistencia Marco	FH		O	O	O
60Hz	60Hz		O	O	O

## Standard Accessories

				2B	3B	4B
	19097776	PARRILLA EPOXI EN600x400	pc	2	3	4
	19033557	Guías soporte bandeja L=649mm	pc	4	6	8

## MESAS DE PIZZA CONFIGURABLES

## Vitrinas de ingredientes



## General characteristics

- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados. Ideal para usar en bancos de trabajo para pizzas, ensaladas y sándwiches.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³), libre de CFC e inyectado a alta presión
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.

- Dos versiones disponibles:
  - Protección exterior construido con cristal templado y perfiles extruidos de aluminio anodizado.
  - Tapa de acero inoxidable con bisagra que permite su colocación en una posición de trabajo de 90°.
- Diseñado en una amplia variedad de longitudes, para adaptarse a todas las opciones de Mesas de Pizza Configurables.
- Sistema de refrigeración estático. El frío se genera a través de una serpentina de cobre ubicada en la placa inferior de la vitrina.
- Desagüe de agua especialmente diseñado para agilizar y facilitar las operaciones de limpieza, óptimo para la higiene.
- Conexión eléctrica: 220V-240V 1~

## Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	VOLUMEN (L)	CONSUMO ANUAL (kWh)	DIMENSIONES (MM)	DONDE SE USA	€	
STOCK	19089671	SP-2G	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	1340 x 336 x 450	CCP-2G GR	-
STOCK	19089672	SP-3G	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	1790 x 336 x 450	CCP-3G GR	-
	19089673	SP-4G	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	2240 x 336 x 450	CCP-4G GR	-
	19089674	SP-2B	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	1496 x 336 x 450	CCP-2B GR	-
	19089675	SP-3B	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	2019 x 336 x 450	CCP-3B GR + CCP-2B GRV D4 & D7	-
	19096958	SP-4B	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,361 (1)	0,169	2542 x 336 x 450	CCP-4B GR + CCP-3B GR D4 & D7	-
	19096956	SP-2B GN 1/3	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	1492 x 396 x 450	CCP-2B GR	-
	19096957	SP-3B GN 1/3	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	2017 x 396 x 450	CCP-3B GR + CCP-2B GR D4 & D7	-
	19096959	SP-4B GN 1/3	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,361 (1)	0,169	2542 x 396 x 450	CCP-4B GR + CCP-3B GR D4 & D7	-
STOCK	19089676	SPT-2G	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	1340 x 336 x 250	CCP-2G GR	-
STOCK	19089677	SPT-3G	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	1790 x 336 x 250	CCP-3G GR	-
	19089678	SPT-4G	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	2240 x 336 x 250	CCP-4G GR	-
	19089679	SPT-2B	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	1496 x 336 x 250	CCP-2B GR	-
	19089680	SPT-3B	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	2019 x 336 x 250	CCP-3B GR + CCP-2B GRV D4 & D7	-
	19096982	SPT-4B	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,361 (1)	0,169	2542 x 336 x 250	CCP-4B GR + CCP-3B GR D4 & D7	-
	19096980	SPT-2B GN 1/3	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	1492 x 396 x 250	CCP-2B GR	-
	19096981	SPT-3B GN 1/3	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	2017 x 396 x 250	CCP-3B GR + CCP-2B GR D4 & D7	-
	19096983	SPT-4B GN 1/3	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,361 (1)	0,169	2542 x 396 x 250	CCP-4B GR + CCP-3B GR D4 & D7	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

## Opciones

		2G	3G	4G	2B	3B	4B
Clavija ingl	Cl	0	0	0	0	0	0
60Hz	60Hz	0	0	0	0	0	0

## Mesas de Pizza Compactas



## Características generales

- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados. Ideal para usar como estación de preparación de pizza
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 50 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de granito de alta resistencia con 30 mm de espesor con peto de 88mm de altura y un recorte para trabajar con cubas GN1/6. 6 unidades en los Modelos CPZC-2G y 11 en los CPZC-3G. (No incluidos)
- Las vitrinas de ingredientes de la encimera se refrigeran mediante la circulación de aire de la unidad de refrigeración. La ubicación del evaporador en la viga central y el correcto aislamiento de la encimera garantizan una distribución del frío uniforme.

- Compartimento neutro adicional con 3 cajones de dimensiones EN60x40
- Fondo interior embutido con bordes redondeados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas EN600x400 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 rejilla EN600x400 y 2 juegos de guías ajustables por cada puerta.
- Conexión eléctrica: 220V-240V 1~

## Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	DIMENSIONES	€	
STOCK	19089681	CPZC-2G	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	325	1590 x 700 x 880	-
STOCK	19089682	CPZC-3G	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	480	2110 x 700 x 880	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

## Opciones

		CCP-2B GR	CCP-3B GR
Apertura Panorámica	PO	0	0
Clavija inglesa	Cl	0	0
Cerradura	LC	0	0
Grupo Remoto	RG	0	0
Encimera de granito	GR	●	●
Respaldo en Inoxidable	BS	0	0
Resistencia Marco	FH	0	0
60Hz	60Hz	0	0

## Accesorios estandares

			2B	3B	4B
19097776	PARRILLA EPOXI EN600x400	pc	2	3	4
19014778	Guías soporte bandeja L=562mm	pc	4	6	8

## 700 GN 1/1 para Pizza



## Características generales

- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados. Ideal para usar como estación de preparación de pizza.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 50 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia de 50 mm con unidad neutra incorporada diseñada para albergar 8 o 10 contenedores GN ¼ o GN-1/3 de profundidad máxima de 100 mm (no incluidos).
- Tapa abatible de acero inoxidable en posición de apertura a 90°.
- Las vitrinas de ingredientes de la encimera se refrigeran mediante la

- circulación de aire de la unidad de refrigeración. La ubicación del evaporador en la viga central y el correcto aislamiento de la encimera garantizan una distribución del frío uniforme.
- Fondo interior embutido con bordes redondeados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 rejilla GN1/1 y 2 juegos de guías ajustables por cada puerta.
- Conexión eléctrica: 220V-240V 1~

## Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	T*	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	DIMENSIONES (MM)	€
19089683	CPZ-2G GN1/3	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	290	1350 x 700 x 850	-
19089685	CPZ-3G GN1/3	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,796 (1)	0,522	STOP	445	1800 x 700 x 850	-
19096514	CPZ-2G GN1/4	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	290	1350 x 700 x 850	-
19096515	CPZ-3G GN1/4	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,796 (1)	0,522	STOP	445	1800 x 700 x 850	-

## Opciones

			CCP-2G	CCP-3G
Apertura Panorámica	PO		0	0
1/2 + 1/2 Cajón	H		0	0
1/3 + 1/3 + 1/3 Cajón	T_1_3		0	0
Clavija inglesa	CI		0	0
Cerradura	LC		0	0
Grupo Remoto	RG		0	0
Castors	C		0	0
Respaldo en Inoxidable	BS		0	0

## Standard Accessories

			2G	3G
	19097778	PARRILLA EPOXI GN 1/1	2	3
	19014778	Guías soporte bandeja L=562mm	4	6

## 800 EN60x40 para Pizza



## Características generales

- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados. Ideal para usar como estación de preparación de pizza.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 50 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia de 50 mm con unidad neutra incorporada diseñada para albergar 8 o 10 contenedores GN ¼ o GN-1/3 de profundidad máxima de 100 mm (no incluidos).
- Tapa abatible de acero inoxidable con posición de apertura a 90°.
- Las vitrinas de ingredientes de la encimera se refrigeran mediante la

- circulación de aire de la unidad de refrigeración. La ubicación del evaporador en la viga central y el correcto aislamiento de la encimera garantizan una distribución del frío uniforme.
- Fondo interior embutido con bordes redondeados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas EN600x400 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 rejilla EN600x400 y 2 juegos de guías ajustables por cada puerta.
- Conexión eléctrica: 220V-240V 1~

## Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	DIMENSIONES	€
19102515	CPZ-2B GN 1/3	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	470	1495 x 800 x 1055	-
19102518	CPZ-2B GN 1/4	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,369 (1)	0,262	STOP	685	1495 x 800 x 1055	-
19102562	CPZ-3B GN 1/3	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,796 (1)	0,522	STOP	470	1495 x 800 x 1055	-
19102565	CPZ-3B GN 1/4	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,796 (1)	0,522	STOP	685	1495 x 800 x 1055	-

## Opciones

			CCP-2B GR	CCP-3B GR
Apertura Panorámica	PO		0	0
Clavija inglesa	CI		0	0
Cerradura	LC		0	0
Grupo Remoto	RG		0	0
Castors	C		0	0
Respaldo en Inoxidable	BS		0	0
Resistencia Marco	FH		0	0
60Hz	60Hz		0	0

## Standard Accessories

			2B	3B
	19097778	PARRILLA EPOXI GN 1/1	2	3
	19033557	Guías soporte bandeja L=649mm	4	6

## MESAS DE TRABAJO REFRIGERADAS

## 700 GN 1/1 para ensaladas



## Características generales

- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m<sup>3</sup>) de 50 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia de 50 mm con superficie abierta preparada para albergar diferentes configuraciones de contenedores GN de 100 mm de profundidad.
- Tapa abatible de acero inoxidable con posición de apertura a 90°.
- Las vitrinas de ingredientes de la encimera se refrigeran mediante

la circulación de aire de la unidad de refrigeración. La ubicación del evaporador en la viga central y el correcto aislamiento de la encimera garantizan una distribución del frío uniforme.

- Fondo interior embutido con bordes redondeados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 rejilla GN1/1 y 2 juegos de guías ajustables por cada puerta.
- Conexión eléctrica: 220V-240V 1~

## Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	DIMENSIONES (MM)	€
19089687	CPS-2G	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,369 (1)	0,28	STOP	209	1342 x 700 x 850	-
19089689	CPS-3G	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,593 (1)	0,414	STOP	313	1792 x 700 x 850	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

## Opciones

			CPZ-3B	CPS-2G
Apertura Panorámica	PO		0	0
Clavija inglesa	CI		0	0
Cerradura	LC		0	0
Castors	C		0	0
Respaldo en Inoxidable	BS		0	0
60Hz	60Hz		0	0

## Standard Accessories

			2G	3G
	19097778	PARRILLA EPOXI GN 1/1	2	3
	19014778	Guías soporte bandeja L=562 mm	4	6

## Saladette

## Características generales

- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados.
- Evaporador estático, espumado en poliuretano de alta densidad libre de CFC de 40 mm de espesor. El interior sin evaporador de aletas y las superficies lisas hacen que el compartimento sea fácil de limpiar.
- Encimera de trabajo de granito de 30 mm de alta resistencia con salpicadero lateral y trasero de 160 mm de altura, que evita derrames detrás del mostrador.
- Los cajones se ensamblan sobre guías deslizantes telescópicas,

capaces de retraerse por completo, para maximizar la capacidad de almacenamiento.

- Panel frontal extraíble con diseño de respiración frontal que permite encastrar la máquina sin penalizar el rendimiento.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 rejilla GN1/1 y 2 juegos de guías ajustables por cada puerta.
- Conexión eléctrica: 220V-240V 1~

## Opciones

			RPS-2G	RPS-3G
Apertura Panorámica	PO		●	●
1/2 + 1/2 Cajón	H		0	0
Clavija inglesa	CI		0	0
Grupo Remoto	RG		0	0
60Hz	60Hz		0	0

## Standard Accessories

			2G	3G
	19104363	PARRILLA EPOXI para SALADETTE GN 1/1	2	3
	19014778	Guías soporte bandeja L=562 mm	2	3

## Saladette encimera solida



- Encimera de acero inoxidable inyectado con poliuretano libre de CFC de 30 mm sin salpicadero.

## Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMO ANUAL (kWh)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES	€
19105458	RPS-2G NS	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,369 (1)	0,245	STOP	209	1403 (4)	D	894 x 700 x 850	-
19105459	RPS-3G NS	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,369 (1)	0,267	STOP	313	1608 (4)	D	1358 x 700 x 850	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (4) According to En22041 standard

## Saladette encimera de Polietileno



- Encimera abierta apta para contenedor GN y superficie de trabajo desmontable en polietileno de alta densidad apta para manipulación de alimentos. Tapa basculante con posición fija de apertura.

\* Contenedores GN no incluidas como estándar.

\* Configuraciones de contenedores GN disponibles en la sección de accesorio (225).

### Datos técnicos

MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	DIMENSIONES (MM)	€	
19105614	RPS-2GP	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,369 (1)	0,245	STOP	209	894 x 700 x 861	-
19105067	RPS-3GP	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,369 (1)	0,267	STOP	313	1358 x 700 x 861	-

## Saladette con encimera para pizza



- Encimera de acero inoxidable inyectado con poliuretano libre de CFC de 30 mm con zona abierta para contenedores GN1/6

\* Contenedores GN no incluidas como estándar.

### Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	DIMENSIONES (MM)	€
19105615	RPS-2GZ	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,369 (1)	0,245	STOP	209	894 x 700 x 955	-
19105611	RPS-3GZ	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,369 (1)	0,267	STOP	313	1358 x 700 x 955	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

## Saladette con encimera para Sandwich



- Encimera de granito de 30 mm de alta resistencia con un espacio abierto adecuado para contenedores GN 1/6.

\* Contenedores GN no incluidas como estándar

### Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	DIMENSIONES (MM)	€
19105616	RPS-2GS	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,369 (1)	0,245	STOP	209	894 x 700 x 1140	-
19105617	RPS-3GS	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,369 (1)	0,267	STOP	313	1358 x 700 x 1140	-

## Saladette Compacto para Pizza



- Encimera de trabajo de granito de alta resistencia de 30 mm con salpicadero lateral y 160 mm de altura.

- Disponible para adaptarse a vitrinas de ingredientes. Modelos compatibles:

- GV-135 5 x GN 1/4
- GVL-135, 5 x GN 1/4

### Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	DIMENSIONES (MM)	€
19104297	RPS-2G GR D6	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,369 (1)	0,245	STOP	209	1358 x 700 x 1010	-
19105613	RPS-3G GR	50Hz	+0°C +8°C	R-290	0,369 (1)	0,267	STOP	313	1358 x 700 x 1010	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

# Accesorios

PICTURE	MODELO	REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD (L)	DONDE SE USA	€
<b>PARRILLAS</b>						
	EG-GN1/1	19097778	PARRILLA EPOXI GN1/1	-	GN 1/1 MESAS DE PREPARACIÓN	-
	EG-EN6040	19097776	PARRILLA EPOXI EN600x400	-	800 MESAS + MESA COMPACT PIZZA	-
	EGS-GN1/1	19104363	PARRILLA EPOXI PARA SALADETTE GN1/1	-	SALADETTES	-
<b>KITS SOPORTES BANDEJAS</b>						
	GSK-562	19014778	Guías soporte bandeja L=562mm	-	700 MESAS + SALADETTES	-
	GSK-649	19033557	Guías soporte bandeja L=649mm	-	800 MESAS	-
<b>KITS ORIENTACIÓN DE PUERTAS</b>						
	KDO-4-R	19098305	KIT ORIENTACIÓN DE PUERTAS DERECHA	-	TODAS LAS MESAS	-
	KDO-4-L	19098304	KIT ORIENTACIÓN DE PUERTAS IZQUIERDA	-	TODAS LAS MESAS	-
<b>GN CONTENEDOR</b>						
	GN-1/6-65	19104382	GN1/6 65 mm	1,0	SALADETTES	-
	GN-1/6-100	19104383	GN1/6 100 mm	1,6	SALADETTES	-
	GN-1/4-40	19104384	GN1/4 40 mm	1,0	SALADETTES	-
	GN-1/4-65	19104385	GN1/4 65 mm	1,8	SALADETTES	-
	GN-1/4-100	19104386	GN1/4 100 mm	2,8	SALADETTES	-
	GN-1/4-150	19106427	GN 1/4 150mm	1,5	VITRINAS DE INGREDIENTES	-
	GN-1/3-40	19104387	GN1/3 40 mm	2,5	SALADETTES	-
	GN-1/3-65	19104388	GN1/3 65 mm	4,0	SALADETTES	-
	GN-1/3-100	19104389	GN1/3 100 mm	2,5	SALADETTES	-
	GN-1/3-150	19106426	GN 1/3 150mm	4,0	VITRINAS DE INGREDIENTES	-
	GN-1/2-40	19104390	GN1/2 40 mm	6,5	SALADETTES	-
	GN-1/2-65	19104391	GN1/2 65 mm	5,5	SALADETTES	-
	GN-1/2-100	19104392	GN1/2 100 mm	9,0	SALADETTES	-
	GN-1/1-40	19048493	GN1/1 40 mm	14,0	SALADETTES	-
	GN-1/1-65	19048494	GN1/1 65 mm	5,7	SALADETTES	-
	GN-1/1-100	19048495	GN1/1 100 mm	4,0	SALADETTES	-
<b>SOPORTE PARA CONTENEDORES GN</b>						
	KG1/6S9	19104364	KIT SUPPORT FOR GN1/6 BOWLS		RPS-2GP	-
	KG1/3S9	19104365	KIT SUPPORT FOR GN1/3 + GN1/6 BOWLS		RPS-2GP	-
	KG1/6S14	19104366	KIT SUPPORT FOR GN1/6 BOWLS		RPS-3GP	-
	KG1/4S14	19104367	KIT SUPPORT FOR GN1/4 BOWLS		RPS-3GP	-
	KG1/3S14	19104368	KIT SUPPORT FOR GN1/3 BOWLS		RPS-3GP	-
	KG1/2S14	19104369	KIT SUPPORT FOR GN1/2 BOWLS		RPS-3GP	-

PICTURE	MODELO	REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	DONDE SE USA	€
<b>CajónS KIT</b>					
	KR-CG-1/2+1/2	19010993	KIT CajónS 1/2+1/2	GN 1/1 MESAS DE PREPARACIÓN	-
	KR-CG-1/2+1/2 G	19015952	KIT CajónS 1/2+1/2 LADO DEL GRUPO	GN 1/1 MESAS DE PREPARACIÓN	-
	KR-CG-1/2+1/2 LG	19036401	KIT CajónS 1/2+1/2 LADO DEL GRUPO LG	GN 1/1 MESAS DE PREPARACIÓN	-
	KR-CG-1/3+1/3+1/3	19015954	KIT CajónS 1/3+1/3+1/3	GN 1/1 MESAS DE PREPARACIÓN	-
	KR-CG-1/3+2/3	19015953	KIT Cajón 1/3+2/3	GN 1/1 MESAS DE PREPARACIÓN	-
	KR-SA-1/2+1/2	19106089	KIT Cajones 1/2+1/2 SALADETTES	SALADETTES	-

# Abatidores de temperatura

—Porque usar un abatidor? .....	<b>329</b>
—Características .....	<b>331</b>
—Abatidores Advance .....	<b>333</b>
—Abatidores Concept .....	<b>334</b>
—COOK&CHILL .....	<b>335</b>
—Células de abatimiento.....	<b>336</b>



Abatimiento seguro,  
eficaz y respetuoso con  
tus alimentos

# Abatidores de temperatura

## Porque usar un abatidor?

### 1. Higiene y seguridad

Todos los productos alimenticios orgánicos frescos contienen una carga bacteriana natural que, en condiciones ambientales favorables (temperatura y humedad), se multiplica produciendo efectos nocivos para la salud del consumidor.

Entre +65°C y +3°C: en este rango de temperatura, la multiplicación bacteriana se acelera exponencialmente.

El abatimiento significa bajar la temperatura del producto de +90°C a +3°C en menos de 90 minutos pasando por el rango crítico de temperatura tan rápido que desactiva los efectos de las bacterias dañinas.

El abatimiento del producto cocinado no sólo previene la proliferación bacteriana sino que también prolonga el tiempo de conservación del producto, evitando la pérdida de sabor y aroma. La calidad del alimento no se ve afectada, ampliando el tiempo de almacenamiento del producto.

### 2. Agiliza el trabajo

Los abatidores permiten preparar una gran cantidad de producto y, una vez abatido, se puede consumir en un plazo de 5-7 días, mientras que la duración del producto congelado puede extenderse a varios meses, manteniendo las condiciones organolépticas del alimento.

La preservación de la calidad del producto, permite planificar anticipadamente el trabajo de cocina, mejorando la compra de materias primas, así como la carga de trabajo con ventajas en términos de higiene y variedad del menú.

### 3. Ahorra tiempo

La preparación anticipada de los alimentos y el abatimiento de los mismos permite a las cocinas ofrecer un menú más amplio y variado cuando se requiere. El chef no tiene que supervisar constantemente el proceso de preparación de varios platos. La sencilla operación de recalentar los alimentos permite servir una amplia variedad de platos en un corto período de tiempo.

Los abatidores aumentan la capacidad de producción, reduciendo así los costes de personal y aportando ventajas destacadas en términos de rentabilidad y tiempo.

### 4. Calidad

La rápida reducción de la temperatura permite conservar el contenido de humedad de los alimentos y evitar la proliferación bacteriana normal.

La congelación por abatimiento favorece la formación de microcristales intercelulares (figura 2), que mantienen las características de compactabilidad, sabor y frescura de los alimentos a lo largo del tiempo.

Los abatidores FAGOR también son excepcionales a la hora de conservar alimentos frescos y crudos, como pescados, crustáceos, verduras, pan y productos semielaborados como pasta fresca y salsas.

### 5. Aplicaciones

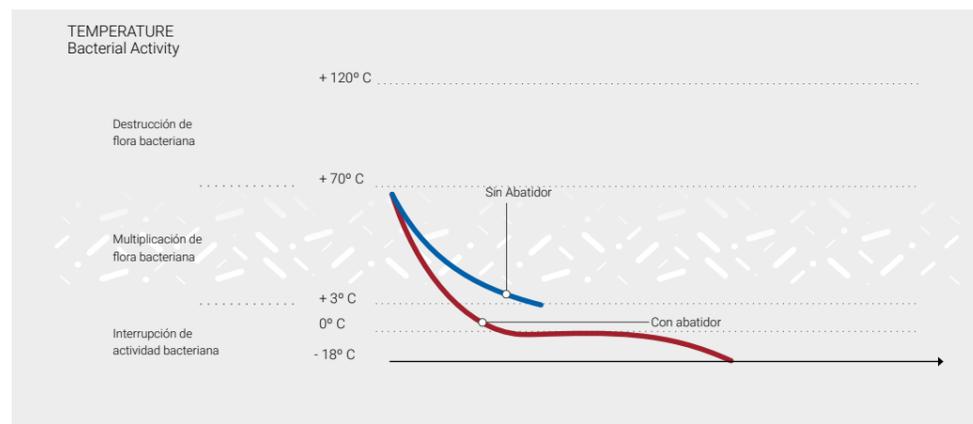
Este sistema de agilización del trabajo en cocina resulta muy ventajoso para todo tipo de restauración y especialmente para comedores, hospitales y restaurantes, así como para ocasiones especiales como grandes banquetes.

También permite a todo tipo de restaurantes y empresas de catering ofrecer sus platos bien presentados y listos para comer.

### 6. Ventajas adicionales

Los abatidores optimizan la gestión del stock mediante:

- Reducciones en la pérdida de peso debido a la evaporación natural de la humedad de los alimentos cocinados.
- Compras planificadas de alimentos, mejorando así la organización del stock de cocina.
- Organización de las capacidades de almacenamiento y carga de trabajo, adecuando la atención personal capaz
- Reducciones drásticas del desperdicio y de los alimentos no utilizados.



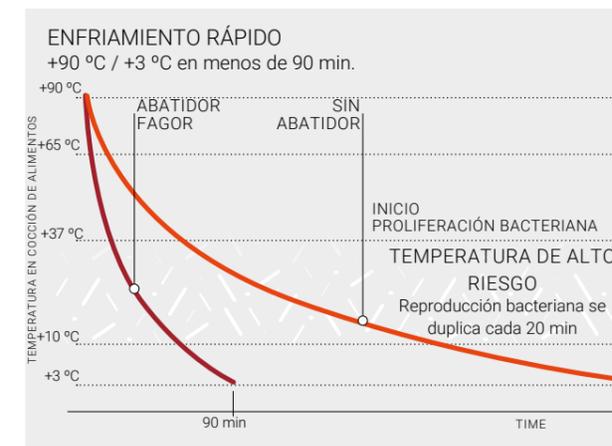
### Abatimiento de refrigeración

Ciclo suave (STANDARD) - 90'

El ciclo adecuado para alimentos de pequeño tamaño, ligeros y finos.

Ciclo fuerte (INTENSIVE) - 90'

Es adecuado para productos de alta densidad o tamaño grueso, así como para preparar comida envasada.



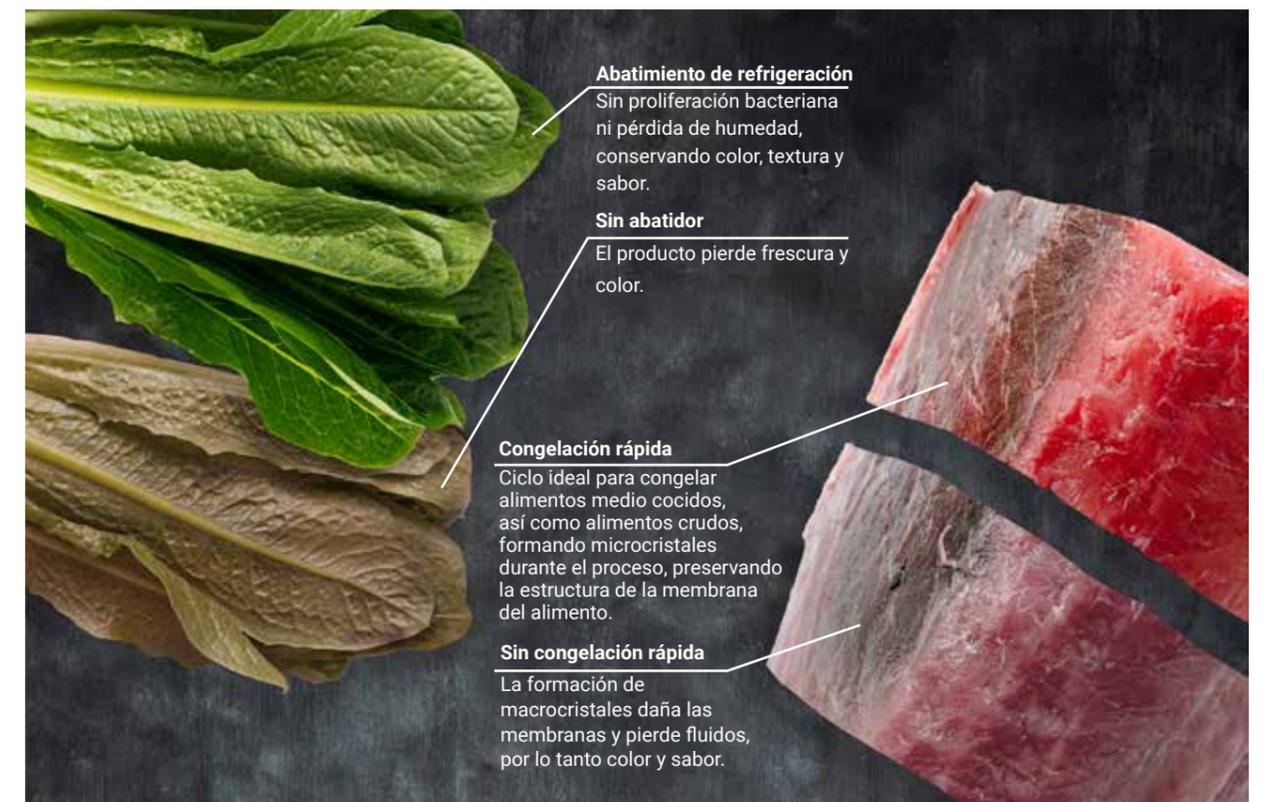
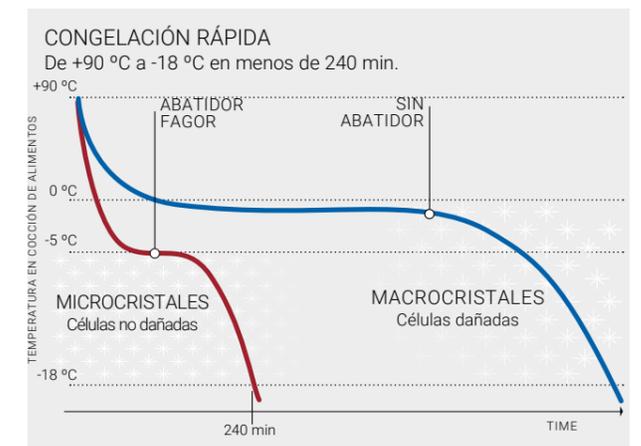
### Abatimiento de congelación

Ciclo suave (STANDARD) - 240'

Este ciclo congela el alimento de forma muy homogénea, por lo que es adecuado para comidas que no deben sufrir saltos bruscos de temperatura, o que están confeccionadas con distintos ingredientes.

Ciclo fuerte (INTENSIVE) - 240'

Es el ciclo ideal para congelar comidas semi-acabadas o platos semipreparados. También es el adecuado para alimentos crudos. Permite mantener stock de productos congelados durante mucho tiempo, para usarlo en el transcurso del año.



# Características



	ADVANCE	CONCEPT	COOK & CHILL	ROLL-IN
Aislamiento (mm)	60	60	60	100
Refrigerante + / -	R290 / R452a	R290	R290 / R452a	R452a
Clase climática	5	5	5	5
CICLO REFRIGERACIÓN	Yes	Yes	Yes	Yes
CICLO CONGELACIÓN	Yes	Yes	Yes	Yes
MODO HARD	Yes	Yes	Yes	Yes
MODO SOFT	Yes	Yes	Yes	Yes
HACCP	Yes	Yes	Yes	Yes
CICLOS ESPECIALES				
Sanitización de pescado	Yes	Yes	Yes	Yes
Endurecimiento de helado	Yes	Yes	Yes	Yes
Pre-enfriamiento	Yes	Yes	Yes	Yes
Secado	Yes	No	Yes	Yes
Sonda calefactada	Standard	Optional	Standard	Standard
Gestión de la ventilación	Yes	No	Yes	Yes
Recetario by Fagor	Yes	No	Yes	Yes

Control electrónico



## Cierre de puerta automático

Puertas batientes con retorno automático para un cierre perfecto que minimiza el aumento de temperatura. Las puertas tienen una posición de permanencia de 120° y se cierran automáticamente a menos de 90°.



## Protector del evaporador batiente

Cubierta del evaporador extraíble y giratoria que permite acceder fácilmente al área del evaporador de la unidad para fines de limpieza y servicio.



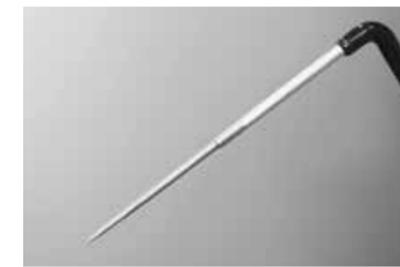
## Rejilla multiusos

Rejillas multiusos de varilla con acabado electro pulido, fácilmente desmontables, diseñadas para alojar cestas de panadería tanto GN 1/1 como EN 60x40.



## Sonda pincho

Sonda de pincho inteligente. El controlador detecta si la sonda ha sido colocada correctamente en el producto, iniciando un ciclo controlado por tiempo. Estándar con control de pantalla táctil.



# Abatidores de temperatura



## Características generales

- Control electrónico táctil intuitivo de 5" colocado en la puerta para un uso más ergonómico.
- Proceso de enfriamiento manual por control de tiempo o sonda, ambos ajustables en cada ciclo así como el ventilador del evaporador con 5 niveles diferentes de ajuste.
- 2 modos manuales de enfriamiento:
  - Ciclo duro: Ciclo de congelación por defecto. Ejecuta el ciclo y mantiene una temperatura constante de -20°C.
  - Ciclo suave: Ciclo de refrigeración por defecto. Ejecuta un ciclo inicial y mantiene una temperatura constante de 0°C.
- 96 programas de frío predefinidos por Fagor, divididos en 8 categorías de alimentos.
- Posibilidad de crear un libro de recetas personalizado con hasta 40 recetas de elaboración propia.
- Ciclos adicionales (preenfriamiento, ciclo continuo, descongelación manual, higienización de pescado, endurecimiento de helados, secado).
- Capacidad de almacenamiento para bandejas GN1/1 y EN 60x40 (excepto en la versión de tres bandejas) con 65 mm de distancia entre ellas.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1N

## Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	CONEXIÓN ELÉCTRICA	TEMPERATURA	PRODUCCIÓN (KG)		GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES (MM)	€	
				ENFRIAMIENTO	CONGELACIÓN						
	19089755	ABC-031 HC	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	12	6	R-290	0,565	0,41	590 x 700 x 520	-
STOCK	19099866	ABC-051 HC	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	23	13	R-290	0,71	0,713	790 x 700 x 850	-
	19105085	ABC-081 HC	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	40	24	R-290	1,18	0,713	790 x 800 x 1290	-
STOCK	19099947	ABC-101 HC	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	50	30	R-290	1,62	1,426	790 x 800 x 1420	-
	19089765	ABC-121	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	60	40	R-452a	1,3	2	790 x 800 x 1600	-
	19089767	ABC-161	380V-415V 50Hz	+3°C / -18°C	80	50	R-452a	2,85	3,5	790 x 800 x 1950	-
	19089769	ABC-102	380V-415V 50Hz	+3°C / -18°C	100	65	R-452a	5,45	0	1200 x 1090 x 1766	-

## Opciones

		ABC-031 HC	ABC-051 HC	ABC-081 HC	ABC-101 HC	ABC-121	ABC-161	ABC-102
Apertura Contraria	OP	-	0	0	0	0	0	-
Clavija inglesa	CI	0	0	0	0	0	0	-
Ruedas	C	-	0	0	0	0	0	0
60Hz	60Hz	0	0	0	0	0	0	0
USB	USB	0	0	0	0	0	0	0

# Abatidores de temperatura



## Características generales

- Control electrónico capacitivo intuitivo de 2,8" con ciclos de enfriamiento y congelación controlables por tiempo o por temperatura.
- 2 modos manuales de enfriamiento:
  - Ciclo duro: Ciclo de congelación por defecto. Ejecuta el ciclo y mantiene una temperatura constante de -20°C.
  - Ciclo suave: Ciclo de refrigeración por defecto. Ejecuta un ciclo inicial y mantiene una temperatura constante de 0°C.
- Capacidad de almacenamiento para bandejas GN1/1 y EN 60x40 (excepto en la versión de tres bandejas) con 65 mm de distancia entre ellas.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1N.

## Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	CONEXIÓN ELÉCTRICA	TEMPERATURA	PRODUCCIÓN (KG)		GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	DIMENSIONES (MM)	€	
				ENFRIAMIENTO	CONGELACIÓN							
STOCK	19101748	CBC-031 HC	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	12	6	R-290	0,565	0,41	STOP	590 x 700 x 520	-
STOCK	19102977	CBC-051 HC	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	23	13	R-290	0,71	0,55	STOP	790 x 700 x 850	-
	19105381	CBC-081 HC	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	40	24	R-290	1,18	0,713	STOP	790 x 800 x 1290	-
STOCK	19104477	CBC-101 HC	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	50	30	R-290	1,62	1,426	STOP	790 x 800 x 1420	-

## Opciones

		CBC-031 HC	CBC-051 HC	CBC-081 HC	CBC-101 HC
Apertura Contraria	OP	-	0	0	0
Clavija inglesa	CI	0	0	0	0
Ruedas	C	-	0	0	0
60Hz	60Hz	0	0	0	0

## Abatidores Cook & Chill



### Características generales

- Gama de abatidores de temperatura diseñados en función de las capacidades de cocción de los hornos ikore para equilibrar perfectamente las cargas de trabajo. Los abatidores de 6 bandejas se pueden apilar con los hornos.
- Control electrónico táctil intuitivo de 5" colocado en la puerta para un uso más ergonómico.
- Proceso de enfriamiento manual por control de tiempo o sonda, ambos ajustables en cada ciclo así como el ventilador del evaporador con 5 niveles diferentes de ajuste.

### Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	CONEXIÓN ELÉCTRICA	TEMPERATURA	PRODUCCIÓN (KG)		GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES (MM)	€
				ENFRIAMIENTO	CONGELACIÓN					
19087540	ABCO-06 2/3 HC	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	12	6	R290	0,565	0,41	656 x 633 x 630	-
19105609	ABCO-061 HC	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	27	21	R290	0,71	0,713	900 x 935 x 1105	-
19105605	ABCO-101 HC	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	50	30	R290	1,62	1,426	900 x 935 x 1766	-
19091443	ABCO-102	380V-415V 50Hz	+3°C / -18°C	100	65	R-452A	2,85	2,3	1200 x 1130 x 1766	-

### Opciones

			ABCO-06 2/3 HC	ABCO-061 HC	ABCO-101 HC	ABCO-102
Clavija inglesa	Cl		0	0	0	-
60Hz	60Hz		0	0	0	0
USB	USB		0	0	0	0

## Células de abatimiento 20 GN1/1



### Características generales

- Estructura de la cámara frigorífica fabricada con paneles de aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m<sup>3</sup>) libre de CFC. Espesor de 70 mm para los modelos de refrigeración y de 100 mm en la versión de refrigeración mixta.
- Control electrónico táctil intuitivo de 7" colocado en la puerta para un uso más ergonómico.
- Proceso de enfriamiento manual por control de tiempo o sonda, ambos ajustables en cada ciclo.
- 2 modos manuales de enfriamiento:
  - Ciclo duro: Ciclo de congelación por defecto. Ejecuta el ciclo y mantiene una temperatura constante de -20°C.
  - Ciclo suave: Ciclo de refrigeración por defecto. Ejecuta un ciclo inicial y mantiene una temperatura constante de 0°C.
- Posibilidad de crear un libro de recetas personalizado con hasta 40 recetas de elaboración propia.
- 2 versiones adicionales de Cámaras Frigoríficas:
  - Pass-Through: La cámara frigorífica puede alimentarse por delante y por detrás.(C)
  - Alta potencia: Con mayor capacidad del evaporador para enfriar o congelar una mayor cantidad de producto.(H)
- Unidad de refrigeración tropicalizada. Apta para trabajar a una temperatura ambiente de hasta 43 °C y 65 % de humedad.
- La cámara de refrigeración y la unidad condensadora son suministradas por separado.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1N

### Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	CONEXIÓN ELÉCTRICA	TEMPERATURA	PRODUCCIÓN (KG)		GAS	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCAR-CHE	DIMENSIONES (MM)	UNIDAD D CONDENSAC	€
				ENFRIAMIENTO	CONGELACIÓN						
19089779	RBP-201	220V-240V 50Hz	+3°C	70	0	R-452A	0,85	STOP	1480 x 1205 x 2120	UCS-424	-
19089780	RBP-201H	220V-240V 50Hz	+3°C	105	0	R-452A	0,85	STOP	1480 x 1205 x 2120	UCS-528	-
19089784	RBP-201C	220V-240V 50Hz	+3°C	70	0	R-452A	0,85	STOP	1480 x 1205 x 2120	UCS-424	-
19089785	RBP-201HC	220V-240V 50Hz	+3°C	105	0	R-452A	0,85	STOP	1480 x 1205 x 2120	UCS-528	-
19089788	RBM-201	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	70	48	R-452A	0,85	STOP	1530 x 1255 x 2220	UCC-424	-
19089789	RBM-201H	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	105	70	R-452A	0,85	STOP	1530 x 1255 x 2220	UCC-528	-
19089792	RBM-201 C	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	70	48	R-452A	0,85	STOP	1530 x 1255 x 2220	UCC-424	-
19089793	RBM-201HC	220V-240V 50Hz	+3°C / -18°C	105	70	R-452A	0,85	STOP	1530 x 1255 x 2220	UCC-528	-

REFERENCIA	MODELO	CONEXIÓN ELÉCTRICA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES (MM)	€
19017466	UCS-424	380V-415V 50Hz	R-452A	5,97	4,25	1100 x 805 x 650	-
19017467	UCS-528	380V-415V 50Hz	R-452A	6,95	4,98	1100 x 805 x 650	-
19017468	UCC-424	380V-415V 50Hz	R-452A	5,97	4,25	1045 x 765 x 637	-
19017469	UCC-528	380V-415V 50Hz	R-452A	6,95	4,98	1045 x 765 x 637	-

### Accesorios

MODELO	CODIGO	DESCRIPCIÓN	ANCHURA	€
RC-700	19015797	Rampa de acceso para Abatidores Roll-in RBM-201	700	-

## Células de abatimiento 20 GN2/1



### Características generales

- Estructura de la cámara frigorífica fabricada con paneles de aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m<sup>3</sup>) libre de CFC. Espesor de 70 mm para los modelos de refrigeración y de 100 mm en la versión de refrigeración mixta.
- Control electrónico táctil intuitivo de 7" colocado en la puerta para un uso más ergonómico.
- Proceso de enfriamiento manual por control de tiempo o sonda, ambos ajustables en cada ciclo.
- 2 modos manuales de enfriamiento:
  - Ciclo duro: Ciclo de congelación por defecto. Ejecuta el ciclo y mantiene una temperatura constante de -20°C.
  - Ciclo suave: Ciclo de refrigeración por defecto. Ejecuta un ciclo inicial y mantiene una temperatura constante de 0°C.
- Posibilidad de crear un libro de recetas personalizado con hasta 40 recetas de elaboración propia.
- 2 versiones adicionales de Cámaras Frigoríficas:
  - Pass-Through: La cámara frigorífica puede alimentarse por delante y por detrás.(C)
  - Alta potencia: Con mayor capacidad del evaporador para enfriar o congelar una mayor cantidad de producto.(H)
- Unidad de refrigeración tropicalizada. Apta para trabajar a una temperatura ambiente de hasta 43 °C y 65 % de humedad.
- La cámara de refrigeración y la unidad condensadora son suministradas por separado.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1N

### Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	CONEXIÓN ELÉCTRICA	TEMPERATURA	PRODUCCIÓN (KG)		GAS	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	DIMENSIONES (MM)	UNIT CONDENSER	€
				ENFRIAMIENTO	CONGELACIÓN						
19089783	RBP-202H	50Hz	+3°C	210	0	R-452A	1,05	STOP	1670 x 1395 x 2120	UCS-842	-
19089782	RBP-202	50/60Hz	+3°C	150	0	R-452A	0,85	STOP	1670 x 1395 x 2120	UCS-1052	-
19089786	RBP-202C	50/60Hz	+3°C	150	0	R-452A	0,85	STOP	1670 x 1395 x 2120	UCC-842	-
19089787	RBP-202HC	50Hz	+3°C	210	0	R-452A	1,05	STOP	1670 x 1395 x 2120	UCC-1052	-
19089790	RBM-202	50/60Hz	+3°C / -18°C	150	100	R-452A	0,85	STOP	1720 x 1445 x 2220	UCS-842	-
19089791	RBM-202H	50/60Hz	+3°C / -18°C	210	135	R-452A	1,05	STOP	1720 x 1445 x 2220	UCS-1052	-
19089794	RBM-202 C	50/60Hz	+3°C / -18°C	150	100	R-452A	0,85	STOP	1720 x 1445 x 2220	UCC-842	-
19089795	RBM-202HC	50/60Hz	+3°C / -18°C	210	135	R-452A	1,05	STOP	1720 x 1445 x 2220	UCC-1052	-

REFERENCIA	MODELO	CONEXIÓN ELÉCTRICA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES (MM)	€
19017468	UCS-842	380V-415V 50Hz	R-452A	10,53	6,5	1450 x 850 x 785	-
19017469	UCS-1052	380V-415V 50Hz	R-452A	13,58	8,45	1450 x 850 x 785	-
19015801	UCC-842	380V-415V 50Hz	R-452A	10,53	6,5	1450 x 850 x 785	-
19015802	UCC-1052	380V-415V 50Hz	R-452A	13,58	8,45	1450 x 850 x 785	-

### Accesorios

MODELO	CODIGO	DESCRIPCIÓN	ANCHURA	€
RC-800	19015798	Rampa de acceso para Abatidores Roll-in RBM-201	800	-





## Línea de bar

—Frente mostradores.....	<b>341</b>
—Expositores refrigerados murales .....	<b>343</b>
—Botelleros .....	<b>346</b>
—Armarios refrigerados profesionales	<b>348</b>
—Vitrinas .....	<b>353</b>

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



### Características Generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m<sup>3</sup>) de 50 mm, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de acero inoxidable de alta resistencia con protección contra salpicaduras de 100 mm de altura, que evita derrames detrás del mostrador.
- Pantalla digital intuitiva para el control electrónico con función de ahorro de energía para garantizar un control óptimo de los productos almacenados.

- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Interiores con bordes estampados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas con revestimiento epoxi extraíbles y ajustables en altura con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Equipado con 1 rejilla de 405x460 mm en cada puerta de borde y 1 rejilla de 405x525 en las puertas centradas y 2 juegos de correderas para bandejas regulables en altura por cada puerta completa.
- Alimentación eléctrica: 220V-240V 1 ~

### Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMO ANUAL (kWh)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES (LXDXHX)	€
19089695	CBCP-2S	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,203	STOP	355	1095 (4)	C	1492 x 600 x 1045	-
19089697	CBCP-3S	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,203	STOP	551	1259 (4)	C	2017 x 600 x 1045	-
19089698	CBCP-4S	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,224	STOP	747	1427 (4)	C	2542 x 600 x 1045	-
19089699	CBCP-2S GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,207	STOP	355	1378 (5)	C	1492 x 600 x 1045	-
19089700	CBCP-3S GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,209	STOP	551	1630 (5)	C	2017 x 600 x 1045	-
19089701	CBCP-4S GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,232	STOP	747	1932 (5)	C	2542 x 600 x 1045	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(4) Conforme a la norma En22041 standard

### Opciones

			CBCP-2S	CBCP-3S	CBCP-4S
Apertura Panorámica	PO		0	0	0
Grupo izquierda	LG		0	0	0
Sin encimera	NT		0	0	0
Sin Peto	NS		0	0	0
1/3 + 2/3 Cajón	W		0	0	0
Clavija inglesa	CI		0	0	0
Cerradura	LC		0	0	0

			CBCP-2S	CBCP-3S	CBCP-4S
Ruedas	C		0	0	0
Respaldo en Inoxidable	BS		0	0	0
Resistencia Marco	FH		0	0	0
60Hz	60Hz		0	0	0
Cajón abatible	TV		0	0	0

### Accesorios estandar

				2S	3S	4S
	19097777	PARRILLA EPOXI SNACK 405x460	pc	2	2	2
	19097775	PARRILLA EPOXI SNACK 405x525	pc	0	1	2

## Frente mostradores remoto



### Características Generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m<sup>3</sup>) de 50 mm, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de acero inoxidable de alta resistencia con protección contra salpicaduras de 100 mm de altura, que evita derrames detrás del mostrador.
- Pantalla digital intuitiva para el control electrónico con función de ahorro de energía para garantizar un control óptimo de los productos almacenados.
- Equipo sin unidad condensadora, preparado para conexión remota de unidad enfriadora.

- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Interiores con bordes estampados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas con revestimiento epoxi extraíbles y ajustables en altura con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Equipado con 1 rejilla de 405x460 mm en cada puerta de borde y 1 rejilla de 405x525 en las puertas centradas y 2 juegos de correderas para bandejas regulables en altura por cada puerta completa.
- Alimentación eléctrica: 220V-240V 1 ~

### Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	POTENCIA FRIGORÍFICA	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	DIMENSIONES	€
19089702	CBCP-2S/R	50/60Hz	0°C +8 °C	0,361	0,029	STOP	355	1192 x 600 x 1045	-
19089703	CBCP-3S/R	50/60Hz	0°C +8 °C	0,361	0,029	STOP	551	1717 x 600 x 1045	-
19089704	CBCP-4S/R	50/60Hz	0°C +8 °C	0,436	0,029	STOP	747	2242 x 600 x 1045	-
19089705	CBCP-2S/R GD	50/60Hz	0°C +8 °C	0,361	0,034	STOP	355	1192 x 600 x 1045	-
19089706	CBCP-3S/R GD	50/60Hz	0°C +8 °C	0,361	0,036	STOP	551	1717 x 600 x 1045	-
19089707	CBCP-4S/R GD	50/60Hz	0°C +8 °C	0,436	0,038	STOP	747	2242 x 600 x 1045	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

### Opciones

			CBCP-2S/R	CBCP-3S/R	CBCP-4S/R
Apertura Panorámica	PO		0	0	0
Sin encimera	NT		0	0	0
Sin Peto	NS		0	0	0
1/3 + 2/3 Cajón	W		0	0	0
Clavija inglesa	CI		0	0	0
Cerradura	LC		0	0	0

			CBCP-2S/R	CBCP-3S/R	CBCP-4S/R
Respaldo en Inoxidable	BS		0	0	0
Resistencia Marco	FH		0	0	0
Cajón abatible	TV		0	0	0

### Accesorios estandar

				2S	3S	4S
	19097777	PARRILLA EPOXI SACK 405x460	pc	2	2	2
	19097775	PARRILLA EPOXI SACK 405x525	pc	0	1	2

## Serie BBC



## Características Generales

- Interior construido en acero plastificado gris, exterior construido en acero plastificado negro.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m<sup>3</sup>) de 50 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de acero inoxidable de alta resistencia con aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m<sup>3</sup>) de 30 mm, libre de CFC.
- Control electrónico digital intuitivo con función de ahorro de energía para garantizar un control óptimo de los productos almacenados.
- Tirador de puerta integrado que evita la acumulación de polvo y suciedad.

- Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico. (Modelos con puerta de cristal)
- Equipado con cerradura de puerta.
- Rejillas de acero con revestimiento gris, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad máxima de carga de hasta 40 kg.
- Alimentación eléctrica: 220V-240V 1~

## Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	COOLING POWER (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMO ANUAL (kWh)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES (LxDxH)	€
19106108	RBBC-2	50Hz	0°C +8 °C	R600a	0,293	0,175	STOP	264	171 (4)	B	1435 x 512 x 850	-
19106109	RBBC-3	50Hz	0°C +8 °C	R600a	0,293	0,175	STOP	413	288 (4)	B	1989 x 512 x 850	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(5) Conforme a la norma EN23953

## Opciones

			RBBC-2	RBBC-3
Apertura Panorámica	PO		●	●
Grupo izquierda	LG		●	●
Clavija inglesa	CI		0	0
Cerradura	LC		●	●
60Hz	60Hz		0	0

## Accesorios estandar

				RBBC-2	RBBC-3
	19097777	PARRILLA EPOXI SACK 405x460	pc	2	2
	19097775	PARRILLA EPOXI SACK 405x525	pc	0	1
	19106517	SOPORTE DE REJILLA DE ACERO	pc	2	3

## Serie expositor BBC



## Características Generales

- Interior construido en acero plastificado gris, exterior construido en acero plastificado negro.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m<sup>3</sup>) de 60 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de acero inoxidable de alta resistencia con aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m<sup>3</sup>) de 20 mm, libre de CFC.
- Control electrónico digital intuitivo con función de ahorro de energía para garantizar un control óptimo de los productos almacenados.

- Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico.
- Equipado con cerradura de puerta.
- Rejillas de acero con revestimiento gris, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad máxima de carga de hasta 40 kg.
- Alimentación eléctrica: 220V-240V 1~

## Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	COOLING POWER (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMO ANUAL (kWh)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES (LxDxH)	€
19106034	RBBC-2 GD	50Hz	0°C +8 °C	R600a	0,293	0,175	STOP	264	257	B	1435 x 512 x 850	-
19106035	RBBC-3 GD	50Hz	0°C +8 °C	R600a	0,293	0,175	STOP	413	387	C	1989 x 512 x 850	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(5) Conforme a la norma EN23953

## Opciones

			RBBC-2 GD	RBBC-3 GD
Apertura Panorámica	PO		●	●
Grupo izquierda	LG		●	●
Clavija inglesa	CI		0	0
Cerradura	LC		●	●
60Hz	60Hz		0	0
Puerta de Cristal	GD		●	●

## Accesorios estandar

				RBBC-2	RBBC-3
	19097777	EPOXY GRID SNACK 405x460	pc	2	2
	19097775	PARRILLA EPOXI SACK 405x525	pc	0	1
	19106517	SOPORTE DE REJILLA DE ACERO	pc	2	3

## BOTELLEROS

## Serie ERM



## Características Generales

- Interior construido en acero plastificado gris, exterior construido en acero plastificado negro.
- Interior y exterior contruidos en acero inoxidable de calidad alimentaria para aplicaciones profesionales intensivas. (Modelos SS)
- Pantalla digital intuitiva para el control electrónico con función de ahorro de energía para garantizar un control óptimo de los productos almacenados.

- Interruptor de encendido ON/OFF.
- Tirador de puerta integrado que evita la acumulación de polvo y suciedad.
- Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico. (Modelos con puerta de cristal)
- Equipado con cerradura de puerta.
- Alimentación eléctrica: 220V-240V 1~

## Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	COOLING POWER (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESE-SCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMO ANUAL (kWh)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES (LXDxH)	€
900 mm Height												
Recubierto de negro.												
19089713	EERM-1	50/60Hz	0°C +8 °C	R290	0,49 (1)	0,22	STOP	142	1063 (5)	G	625 x 565 x 900	-
19089714	EERM-2	50/60Hz	0°C +8 °C	R290	0,369 (1)	0,28	STOP	214	1175 (5)	G	925 x 565 x 900	-
19089715	EERM-3	50/60Hz	0°C +8 °C	R290	0,369 (1)	0,285	STOP	327	1186 (5)	G	1375 x 565 x 900	-
Acero inoxidable												
19089710	EERM-1 SS	50/60Hz	0°C +8 °C	R290	0,49 (1)	0,22	STOP	142	1063 (5)	G	625 x 565 x 900	-
19089711	EERM-2 SS	50/60Hz	0°C +8 °C	R290	0,369 (1)	0,28	STOP	214	1281 (5)	G	925 x 565 x 900	-
19089712	EERM-3 SS	50/60Hz	0°C +8 °C	R290	0,369 (1)	0,285	STOP	327	1475 (5)	G	1375 x 565 x 900	-
900 mm Height												
Recubierto de negro.												
19089719	EERMU-1	50/60Hz	0°C +8 °C	R290	0,49 (1)	0,22	STOP	142	1063 (5)	G	625 x 565 x 800	-
19089720	EERMU-2	50/60Hz	0°C +8 °C	R290	0,369 (1)	0,28	STOP	214	1281 (5)	G	925 x 565 x 800	-
19089721	EERMU-3	50/60Hz	0°C +8 °C	R290	0,369 (1)	0,285	STOP	327	1475 (5)	G	1375 x 565 x 800	-
Acero inoxidable												
19089716	EERMU-1 SS	50/60Hz	0°C +8 °C	R290	0,49 (1)	0,22	STOP	142	1063 (5)	G	625 x 565 x 800	-
19089717	EERMU-2 SS	50/60Hz	0°C +8 °C	R290	0,369 (1)	0,28	STOP	214	1281 (5)	G	925 x 565 x 800	-
19089718	EERMU-3 SS	50/60Hz	0°C +8 °C	R290	0,369 (1)	0,285	STOP	327	1475 (5)	G	1375 x 565 x 800	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(5) Conforme a la norma EN23953

## Opciones

			EERM-1	EERM-2	EERM-3
Apertura Panorámica	PO		●	●	●
Clavija inglesa	CI		○	○	○
Cerradura	LC		●	●	●
60Hz	60Hz		●	●	●
Puerta de Cristal	GD		●	●	●

## Accesorios estandar

			EERM-1	EERM-2	EERM-3
	19106469	PARRILLA EPOXI ERM-1	2		
	19106510	PARRILLA EPOXI ERM-2		2	
	19106511	PARRILLA EPOXI ERM-3			2
	19106517	SOPORTE DE REJILLA DE ACERO	2	3	4

## BOTELLEROS

## Botelleros



## Características Generales

- Interior y exterior contruidos en acero inoxidable de calidad alimentaria para aplicaciones profesionales intensivas.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) libre de CFC, inyectado a alta presión.
- Sistema de refrigeración estático generado por el evaporador de tubería de cobre y aletas de aluminio.
- Termostato analógico para control de temperatura.
- Puerta corredera de acero inoxidable con tirador totalmente integrado y montada en la parte superior.

- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas puede ajustarse individualmente (65 mm - 88 mm) para permitir un cómodo equilibrio del equipo.
- Compresor herméticamente sellado situado en la parte delantera derecha de los aparatos.
- Panel frontal desmontable con diseño de respiración frontal que permite empotrar la máquina sin penalizar el rendimiento.
- Drenaje de aguas residuales y juntas curvadas entre los paneles interiores para facilitar la limpieza.
- Alimentación eléctrica: 220v-240v 1 ~ 50Hz

## Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	COOLING POWER (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	VOLUMEN (L)	CONSUMO ANUAL (kWh)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES (LXDxH)	€
19089722	TLC-2 SS	50Hz	-1°C +6°C	R-600a	0,105 (1)	0,109	223	383 (5)	C	1014 x 560 x 850	-
19089723	TLC-3 SS	50Hz	-1°C +6°C	R-600a	0,292 (1)	0,207	381	369 (5)	C	1504 x 560 x 850	-
19089724	TLC-4 SS	50Hz	-1°C +6°C	R-600a	0,292 (1)	0,207	539	843 (5)	D	1994 x 560 x 850	-
19089725	TLC-5 SS	50Hz	-1°C +6°C	R-600a	0,292 (1)	0,207	696	770 (5)	D	2482 x 560 x 850	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(5) Conforme a la norma EN23953

## Opciones

			TLC-2 SS	TLC-3 SS	TLC-4 SS	TLC-5 SS
Clavija inglesa	CI		○	○	○	○
60Hz	60Hz		○	○	○	○

# Armarios refrigerados profesionales



## Características Generales

- Interior construido con ABS termoformado de calidad alimentaria.
- Acabado exterior:
  - Acero inoxidable de calidad alimentaria con acabado satinado.
  - Acero galvanizado con revestimiento blanco.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m<sup>3</sup>) libre de CFC, inyectado a alta presión.
- Interiores con cantos redondeados, para facilitar las operaciones de limpieza y reducir las posibles acumulaciones de suciedad, con un desagüe incorporado para eliminar el líquido residual del interior de las unidades.

- Pantalla digital intuitiva para el control electrónico con función de ahorro de energía para garantizar un control óptimo de los productos almacenados.
- Interruptor de encendido ON/OFF.
- Junta de puerta magnética extraíble para mantener la máxima higiene y conservar las propiedades aislantes.
- Puertas batientes con retorno automático para un cierre perfecto que minimiza el aumento de temperatura. Las puertas tienen una posición de permanencia de 120° y se cierran automáticamente a menos de 90°.
- Puerta diseñada para facilitar la modificación de la orientación de apertura.
- Alimentación eléctrica: 220V-240V 1~

## Accesorios estandar

				UP-251	UP-451	UP-651	UN-251	UN-451	UN-651
	19106512	PARRILLA EPOXI 493x392MM	pc	2					
	19106517	SOPORTE DE REJILLA DE ACERO	pc	2					
	19106513	PARRILLA EPOXI 497x510MM	pc		3				
	19106514	PARRILLA EPOXI 497x380MM	pc		1				
	19106515	PARRILLA EPOXI 651x510MM	pc			3			
	19106516	PARRILLA EPOXI 651x380MM	pc			1			

## ARMARIOS REFRIGERADOS PROFESIONALES

# Refrigeradores



## Características Generales

- Puertas con tirador ergonómico, de longitud completa, robusto y perfectamente integrado. Garantiza una apertura práctica y evita la acumulación de polvo y suciedad.
- Sistema de refrigeración de tiro forzado diseñado internamente, con el evaporador integrado en la parte posterior del armario, que garantiza una óptima distribución del frío, eficiencia y rendimiento.

- Óptimo sistema de circulación de aire que garantiza una distribución equilibrada y constante por todo el equipo, de forma que la temperatura se mantiene uniforme. Ayuda a conservar los alimentos durante más tiempo.

## Datos técnicos

	REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	COOLING POWER (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMO ANUAL (kWh)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES (LXDXH)	€
◉ STOCK	19089735	UP-251	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,14 (1)	0,091	STOP	125	488 (4)	A	626 x 600 x 850	-
◉ STOCK	19089736	UP-451	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,292 (1)	0,186	STOP	460	866 (4)	D	626 x 740 x 1865	-
◉ STOCK	19089737	UP-651	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,292 (1)	0,186	STOP	600	954 (4)	D	780 x 740 x 1865	-
◉ STOCK	19089729	UP-251 SS	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,14 (1)	0,091	STOP	125	488 (4)	A	626 x 600 x 850	-
	19089730	UP-451 SS	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,292 (1)	0,186	STOP	460	866 (4)	D	626 x 740 x 1865	-
	19089731	UP-651 SS	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,292 (1)	0,186	STOP	600	954 (4)	D	780 x 740 x 1865	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(4) Conforme a la norma En22041

## Opciones

			UP-251	UP-451	UP-651	UP-251 SS	UP-451 SS	UP-651 SS
Clavija inglesa	Cl		0	0	0	0	0	0
60Hz	60Hz		0	0	0	0	0	0

## Congeladores



### Características Generales

- Puertas con tirador ergonómico, de longitud completa, robusto y perfectamente integrado. Garantiza una apertura práctica y evita la acumulación de polvo y suciedad.
- Junta de puerta magnética extraíble para mantener la máxima higiene y conservar las propiedades aislantes.
- Puertas batientes con retorno automático para un cierre perfecto que minimiza el aumento de temperatura. Las puertas tienen una posición de permanencia de 120° y se cierran automáticamente a menos de 90°.

- Sistema de refrigeración estática diseñado internamente. Los estantes interiores incorporan tubos de cobre recubiertos de epoxi, que actúan como evaporador para enfriar los productos.
- El proceso de descongelación del hielo debe hacerse manualmente.
- Modelos 400 y 600 con 7 niveles de parrillas y 235mm de distancia entre ellas.
- Modelos 200 con 3 niveles de parrillas y 200mm de distancia entre ellas.

### Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	COOLING POWER (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	DIMENSIONES (LXDXH)	€
STOCK 19089738	UN-251	50Hz	-15°C -22°C	R-290	0,218 (2)	0,142	-	125	626 x 600 x 850	-
STOCK 19089739	UN-451	50Hz	-15°C -22°C	R-290	0,228 (2)	0,143	-	460	626 x 740 x 1865	-
STOCK 19089740	UN-651	50Hz	-15°C -22°C	R-290	0,199 (2)	0,145	-	600	780 x 740 x 1865	-
STOCK 19089732	UN-251 SS	50Hz	-15°C -22°C	R-290	0,218 (2)	0,142	-	125	626 x 600 x 850	-
19089733	UN-451 SS	50Hz	-15°C -22°C	R-290	0,228 (2)	0,143	-	460	626 x 740 x 1865	-
19089734	UN-651 SS	50Hz	-15°C -22°C	R-290	0,199 (2)	0,145	-	600	780 x 740 x 1865	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(4) Conforme a la norma En22041

### Opciones

		UN-251	UN-451	UN-651	UN-251 SS	UN-451 SS	UN-651 SS
Clavija inglesa	Cl	0	0	0	0	0	0
60Hz	60Hz	0	0	0	0	0	0

## Expositores



### Características Generales

- Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico.
- Sistema de refrigeración de tiro forzado diseñado internamente con el evaporador integrado en la parte trasera del armario que garantiza una distribución óptima del frío, eficiencia y rendimiento.

- Óptimo sistema de circulación de aire que garantiza una distribución equilibrada y constante por todo el equipo, de forma que la temperatura se mantiene uniforme. Ayuda a conservar los alimentos durante más tiempo.
- Iluminación LED de bajo consumo situada horizontalmente en el marco.

### Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	COOLING POWER (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	CONSUMO ANUAL (kWh)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES (LXDXH)	€
STOCK 19089741	UP-251 GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,14 (1)	0,091	STOP	125	613 (5)	B	626 x 600 x 850	-
19089742	UP-451 GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,292 (1)	0,193	STOP	460	1024 (5)	B	626 x 740 x 1865	-
19089743	UP-651 GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,292 (1)	0,193	STOP	600	1095 (5)	B	780 x 740 x 1865	-
19100114	UP-251 SS GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,14 (1)	0,091	STOP	125	613 (5)	B	626 x 600 x 850	-
19100115	UP-451 SS GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,292 (1)	0,193	STOP	460	1024 (5)	B	626 x 740 x 1865	-
19100116	UP-651 SS GD	50Hz	0°C +8 °C	R-600a	0,292 (1)	0,193	STOP	600	1095 (5)	B	780 x 740 x 1865	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(5) Conforme a la norma En22041

### Opciones

		UP-251 SS	UP-451 SS	UP-651 SS	UP-251 SS GD	UP-451 SS GD	UP-651 SS GD
Clavija inglesa	Cl	0	0	0	0	0	0
60Hz	60Hz	0	0	0	0	0	0
Glass door	GD	●	●	●	●	●	●

## Vitrinas Snacks



### Características Generales

- Interior construido en acero inoxidable de grado alimentario para aplicaciones profesionales intensivas.
- Exterior construido con perfil de aluminio anodizado, cristal templado en la parte superior y trasera y PVC recubierto de negro en los laterales.
- 2 versiones de tapa disponibles:
  - Cubierta de cristal curvado (C)
  - Cubierta de cristal plano con puerta corredera en la parte delantera. (P)
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m<sup>3</sup>) libre de CFC, inyectado a alta presión.

- Control digital intuitivo que permite ajustar los parámetros de temperatura de forma fácil y rápida.
- Compartimento interior dimensionado para alojar recipientes GN1/3 de 40 mm de profundidad (no incluidos).
- Iluminación LED de bajo consumo situada horizontalmente en el marco.
- Sistema de refrigeración estática. El frío se genera a través de un serpentín de cobre situado en la placa inferior de la vitrina. Excepto versión neutra
- Drenaje de agua especialmente diseñado para agilizar y facilitar las operaciones de limpieza, óptimo para la higiene.
- Alimentación eléctrica: 220V-240V 1~

### Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	COOLING POWER (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	CONSUMO ANUAL (kWh)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES (LXDXH)	€
19089745	ST-139P	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,105	587 (5)	B	1380 x 415 x 270	-
19089747	ST-139C	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,105	587 (5)	B	1380 x 415 x 270	-
19089746	ST-175P	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,106	641 (5)	B	1732 x 415 x 270	-
19089748	ST-175C	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,106	641 (5)	B	1732 x 415 x 270	-
19089749	ST-139NP	-	-	-	-	-	-	-	1380 x 415 x 270	-
19089750	ST-175NP	-	-	-	-	-	-	-	1732 x 415 x 270	-
19089751	ST-139NC	-	-	-	-	-	-	-	1380 x 415 x 270	-
19089752	ST-175NC	-	-	-	-	-	-	-	1732 x 415 x 270	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(5) Conforme a la norma EN23953

### Opciones

			ST-139P	ST-175C
Clavija inglesa	Cl		0	0
60Hz	60Hz		0	0

## Vitrinas Sushi



### Características Generales

- Interior y exterior incorporados con acero inoxidable de grado alimentario para aplicaciones profesionales intensivas con bandeja interior perforada para alimentos.
- Exterior construido con perfil de aluminio anodizado, cristal templado en la parte superior y trasera y PVC recubierto de negro en los laterales.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m<sup>3</sup>) libre de CFC, inyectado a alta presión.
- Control digital intuitivo que permite ajustar los parámetros de temperatura de forma fácil y rápida.
- Iluminación LED de bajo consumo situada horizontalmente en el marco.

- Sistema de refrigeración estática doble. El frío se genera a través de un serpentín de cobre situado en la placa inferior de la vitrina y un serpentín de cobre con aletas de aluminio montado en la cubierta de vidrio curvado.
- Drenaje de agua especialmente diseñado para agilizar y facilitar las operaciones de limpieza, óptimo para la higiene.
- Alimentación eléctrica: 220V-240V 1~

### Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW) (kWh)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW) (kWh)	CONSUMO ANUAL (kWh)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES (LXDXH)	€
19089753	SS-139C	50Hz	-4°C +1°C	R-600a	0,169 (1)	0,105	548 (5)	B	1380 x 415 x 278	-
19089754	SS-175C	50Hz	-4°C +1°C	R-600a	0,169 (1)	0,106	730 (5)	B	1730 x 415 x 270	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(5) Conforme a la norma EN23953

### Opciones

			SS-139C	SS-175C
Clavija inglesa	Cl		0	0
60Hz	60Hz		0	0

# Accesorios

PICTURE	MODELO	REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	DONDE SE USA	€
<b>PARRILLAS</b>					
	EG-SNC1	19097775	PARRILLA EPOXI SNACK 405x525	FRENTE MOSTRADORES	-
	EG-SNC2	19097777	PARRILLA EPOXI SNACK 405x460	FRENTE MOSTRADORES	-
	EG-RBC1	19106465	PARRILLAS ACERO GRIS 477x342	RBC Modelos	-
	EG-RBC2	19106466	PARRILLAS ACERO GRIS 549x342	RBC Modelos	-
	EG-ERM-1	19106469	PARRILLA EPOXI ERM-1	ERM-1	-
	EG-ERM-2	19106510	PARRILLA EPOXI ERM-2	ERM-2	-
	EG-ERM-3	19106511	PARRILLA EPOXI ERM-3	ERM-3	-
	EG-UP25	19106512	PARRILLA EPOXI 493x392MM	UP-250	-
	EG-UP45	19106513	PARRILLA EPOXI 497x510MM	UP-450	-
	EG-UP45I	19106514	PARRILLA EPOXI 497x380MM	UP-450	-
	EG-UP65	19106515	PARRILLA EPOXI 651x510MM	UP-650	-
	EG-UP65I	19106516	PARRILLA EPOXI 651x380MM	UP-650	-
<b>KITS SOPORTES BANDEJAS</b>					
	GSK-SS	19106517	SOPORTE DE REJILLA DE ACERO		-
<b>KITS ORIENTACIÓN DE PUERTAS</b>					
	KDO-4-R	19098305	KIT ORIENTACIÓN DE PUERTAS DERECHA	FRENTE MOSTRADORES	-
	KDO-4-L	19098304	KIT ORIENTACIÓN DE PUERTAS IZQUIERDA	FRENTE MOSTRADORES	-
<b>KIT DE RUEDAS</b>					
	KC-6 Ø80	19016846	KIT 4 Ruedas Ø80	FRENTE MOSTRADORES	-
	KC-6 Ø80	19011005	KIT 6 Ruedas Ø80	FRENTE MOSTRADORES	-
<b>KIT CAJONES</b>					
	KR-BC-1/2+2/3	19004924	KIT CAJONES (1/2+2/3)	FRENTE MOSTRADORES	-





Compact and reliable  
components ideal for any  
bar professional

# Vinotecas y cavas de maduración

—Vinotecas ..... 359  
—Cavas de maduración ..... 362

# La vinoteca para cada necesidad

Cuántas botellas caben ?

Te aconsejamos utilizar este tipo de estante para...

Ejemplo de composición según la altura de la cava 2300 / 2600

Altura cava  
**2300 / 2600**  
mm

Capacidad  
**09** botellas/  
estante

Capacidad  
**08** botellas/  
estante

Capacidad  
**08** botellas/  
estante

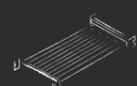
Capacidad  
**43** botellas/  
estante

Capacidad  
**43** botellas/  
estante

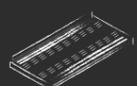
Vinos tranquilos y/o de baja graduación

Champán, cava, espumosos y vinos de alta graduación

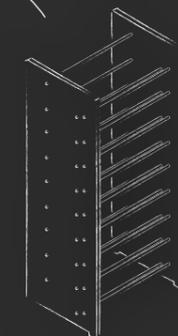
 **x2 / x2**  
DIS-20

 **x1 / x2**  
DIS-0-180

 **x1 / x2**  
DIS-0-90

 **x1 / x1**  
DIS-90

Base



DIM-20-23

DIM-20-26

Capacidad  
**63** botellas/  
bloque

Capacidad  
**77** botellas/  
bloque

**09** estantes/  
bloque

**11** estantes/  
bloque

DIM-20-23  
DIM-20-26

Capacidad  
**07** botellas/  
estante

ADVANCE

# Vinotecas

## Características generales

- Cava especialmente diseñada para conservar, exponer y distribuir vino.
- Interior y exterior contruidos en acero inoxidable revestido para aplicaciones profesionales intensivas.
- Control electrónico intuitivo digital con función de ahorro de energía para garantizar un control óptimo de los productos almacenados.
- Modelos disponibles en configuración central o mural.
- Paredes laterales y central de doble acristalamiento con vidrio de capa doble y cámara de aire rellena de argón.
- Cristales y marcos de las puertas calefactados para evitar condensaciones.
  - Modelos disponibles en una (1) y dos (2) puertas.

- Puertas batientes para optimizar el uso del espacio y facilitar el trabajo.
- Modelos disponibles en dos (2) colores: Negro (BLA) y Gris (GRE).
- Para facilitar la entrega, las cavas se envían en dos secciones: cuerpo y sección superior que contiene la unidad de refrigeración desmontables.
- Zócalo decorativo incluido como elemento estándar. Los estantes y ganchos deben solicitarse por separado y se suministran desmontados.
- Temperatura de funcionamiento: clase climática 5 (temperatura ambiente hasta +40°C y humedad relativa 40%).
- Alimentación eléctrica: 220V-240V 1N.

## Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	PUERTAS	TEMPERATURAS	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA	POTENCIA ELÉCTRICA	DESESCARCHE	DIMENSIONES (LXDXH)	€
VINOTECAS CENTRALES											
19092285	FWC-2301-T1-C-L-W-GRE TR	50Hz	+4°C +18°C	1	1	R-290	0,74(6)	1,335	ELÉCTRICO	862 x 632 x 1800	-
19092297	FWC-2302-T2-C-LR-W-GRE TR	50Hz	+4°C +18°C	2	2	R-290	0,74(6)	2,52	ELÉCTRICO	1697 x 632 x 1800	-
19092282	FWC-2301-T1-C-L-W-BLA TR	50Hz	+4°C +18°C	1	1	R-290	0,74(6)	1,335	ELÉCTRICO	862 x 632 x 1800	-
19092294	FWC-2302-T2-C-LR-W-BLA TR	50Hz	+4°C +18°C	2	2	R-290	0,74(6)	2,52	ELÉCTRICO	1697 x 632 x 1800	-
19092303	FWC-2601-T1-C-L-W-GRE TR	50Hz	+4°C +18°C	1	1	R-290	0,74(6)	1,42	ELÉCTRICO	862 x 632 x 2100	-
19092315	FWC-2602-T2-C-LR-W-GRE TR	50Hz	+4°C +18°C	2	2	R-290	0,74(6)	2,8	ELÉCTRICO	1697 x 632 x 2100	-
19092300	FWC-2601-T1-C-L-W-BLA TR	50Hz	+4°C +18°C	1	1	R-290	0,74(6)	1,42	ELÉCTRICO	862 x 632 x 2100	-
19092312	FWC-2602-T2-C-LR-W-BLA TR	50Hz	+4°C +18°C	2	2	R-290	0,74(6)	2,8	ELÉCTRICO	1697 x 632 x 2100	-
19092291	FWC-2302-T1-C-LR-W-GRE TR	50Hz	+4°C +18°C	2	1	R-290	1,48(6)	2,295	ELÉCTRICO	1697 x 632 x 1800	-
19092288	FWC-2302-T1-C-LR-W-BLA TR	50Hz	+4°C +18°C	2	1	R-290	1,48(6)	2,295	ELÉCTRICO	1697 x 632 x 1800	-
19092309	FWC-2602-T1-C-LR-W-GRE TR	50Hz	+4°C +18°C	2	1	R-290	1,48(6)	2,7	ELÉCTRICO	1697 x 632 x 2100	-
19092306	FWC-2602-T1-C-LR-W-BLA TR	50Hz	+4°C +18°C	2	1	R-290	1,48(6)	2,7	ELÉCTRICO	1697 x 632 x 2100	-
VINOTECAS MURALES											
19092321	FWC-2301-T1-W-L-W-GRE TR	50Hz	+4°C +18°C	1	1	R-290	0,74(6)	1,275	ELÉCTRICO	862 x 632 x 1800	-
19092333	FWC-2302-T2-W-LR-W-GRE TR	50Hz	+4°C +18°C	2	2	R-290	0,74(6)	2,4	ELÉCTRICO	1697 x 632 x 1800	-
19092318	FWC-2301-T1-W-L-W-BLA TR	50Hz	+4°C +18°C	1	1	R-290	0,74(6)	1,275	ELÉCTRICO	862 x 632 x 1800	-
19092330	FWC-2302-T2-W-LR-W-BLA TR	50Hz	+4°C +18°C	2	2	R-290	0,74(6)	2,4	ELÉCTRICO	1697 x 632 x 1800	-
19092339	FWC-2601-T1-W-L-W-GRE TR	50Hz	+4°C +18°C	1	1	R-290	0,74(6)	1,36	ELÉCTRICO	862 x 632 x 2100	-
19092351	FWC-2602-T2-W-LR-W-GRE TR	50Hz	+4°C +18°C	2	2	R-290	0,74(6)	2,68	ELÉCTRICO	1697 x 632 x 2100	-
19092336	FWC-2601-T1-W-L-W-BLA TR	50Hz	+4°C +18°C	1	1	R-290	0,74(6)	1,36	ELÉCTRICO	862 x 632 x 2100	-
19092348	FWC-2602-T2-W-LR-W-BLA TR	50Hz	+4°C +18°C	2	2	R-290	0,74(6)	2,68	ELÉCTRICO	1697 x 632 x 2100	-
19092327	FWC-2302-T1-W-LR-W-GRE TR	50Hz	+4°C +18°C	2	1	R-290	1,48(6)	2,175	ELÉCTRICO	1697 x 632 x 1800	-
19092324	FWC-2302-T1-W-LR-W-BLA TR	50Hz	+4°C +18°C	2	1	R-290	1,48(6)	2,175	ELÉCTRICO	1697 x 632 x 1800	-
19092345	FWC-2602-T1-W-LR-W-GRE TR	50Hz	+4°C +18°C	2	1	R-290	1,48(6)	2,58	ELÉCTRICO	1697 x 632 x 2100	-
19092342	FWC-2602-T1-W-LR-W-BLA TR	50Hz	+4°C +18°C	2	1	R-290	1,48(6)	2,58	ELÉCTRICO	1697 x 632 x 2100	-

(6) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

## Opciones

			FWC
Clavija inglesa	CI		0
Grupo Remoto	RG		0
60Hz	60Hz		0

# Accesorios

PICTURE	ICONO	MODELO	REFERENCIA	BOTELLAS POR ESTANTE	ESTANTES POR CUERPO DE CAVA	BOTELLAS POR CUERPO DE CAVA	DONDE SE USA	€
ESTRUCTURA DE METACRILATO CON ESTANTE DE VARILLA								
		19067947	DIM 20-23	7	9	63	H=2300mm Cavas	
		19067948	DIM 20-26	7	11	77	H=2600mm Cavas	

PICTURE	ICONO	MODELO	REFERENCIA	BOTELLAS POR ESTANTE	ESTANTES POR CUERPO DE CAVA	BOTELLAS POR CUERPO DE CAVA	BOTELLAS POR CUERPO DE CAVA		€
							H=2300MM	H=2600MM	
ESTANTES DE ACERO INOXIDABLE									
		19067949	DIS-90	43	3	4	168	210	
		19067950	DIS 0-90	8	9	11	72	108	
		19067951	DIS 0-180	8	9	11	72	108	
		19067952	DIS-20	9	9	11	81	99	

## Ejemplos de diseño de estantes

																																															
<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">TIPO</th> <th colspan="2">SIN ESTANTES</th> </tr> <tr> <th>2300 mm (118 BOTELLAS)</th> <th>2600 mm (134 BOTELLAS)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>- DIS-0-180</td> <td>2</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>- DIS-0-90</td> <td>2</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>- DIS-90</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>- BASE</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>		TIPO	SIN ESTANTES		2300 mm (118 BOTELLAS)	2600 mm (134 BOTELLAS)	- DIS-0-180	2	3	- DIS-0-90	2	3	- DIS-90	1	1	- BASE	1	1	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">TIPO</th> <th colspan="2">SIN ESTANTES</th> </tr> <tr> <th>2300 mm (147 BOTELLAS)</th> <th>2600 mm (165 BOTELLAS)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>- DIS-20</td> <td>2</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>- DIS-90</td> <td>2</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>- BASE</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>		TIPO	SIN ESTANTES		2300 mm (147 BOTELLAS)	2600 mm (165 BOTELLAS)	- DIS-20	2	4	- DIS-90	2	2	- BASE	1	1	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">TIPO</th> <th colspan="2">SIN ESTANTES</th> </tr> <tr> <th>2300 mm (77 BOTELLAS)</th> <th>2600 mm (94 BOTELLAS)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>- DIS-0-180</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>- DIS-20</td> <td>5</td> <td>6</td> </tr> </tbody> </table>		TIPO	SIN ESTANTES		2300 mm (77 BOTELLAS)	2600 mm (94 BOTELLAS)	- DIS-0-180	4	5	- DIS-20	5	6
TIPO	SIN ESTANTES																																														
	2300 mm (118 BOTELLAS)	2600 mm (134 BOTELLAS)																																													
- DIS-0-180	2	3																																													
- DIS-0-90	2	3																																													
- DIS-90	1	1																																													
- BASE	1	1																																													
TIPO	SIN ESTANTES																																														
	2300 mm (147 BOTELLAS)	2600 mm (165 BOTELLAS)																																													
- DIS-20	2	4																																													
- DIS-90	2	2																																													
- BASE	1	1																																													
TIPO	SIN ESTANTES																																														
	2300 mm (77 BOTELLAS)	2600 mm (94 BOTELLAS)																																													
- DIS-0-180	4	5																																													
- DIS-20	5	6																																													
																																															
<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">TIPO</th> <th colspan="2">SIN ESTANTES</th> </tr> <tr> <th>2300 mm (72 BOTELLAS)</th> <th>2600 mm (88 BOTELLAS)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>- DIS-0-180</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>- DIS-0-90</td> <td>5</td> <td>6</td> </tr> </tbody> </table>		TIPO	SIN ESTANTES		2300 mm (72 BOTELLAS)	2600 mm (88 BOTELLAS)	- DIS-0-180	4	5	- DIS-0-90	5	6	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">TIPO</th> <th colspan="2">SIN ESTANTES</th> </tr> <tr> <th>2300 mm (120 BOTELLAS)</th> <th>2600 mm (137 BOTELLAS)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>- DIS-20</td> <td>2</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>- DIS-0-90</td> <td>2</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>- DIS-90</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>- BASE</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>		TIPO	SIN ESTANTES		2300 mm (120 BOTELLAS)	2600 mm (137 BOTELLAS)	- DIS-20	2	3	- DIS-0-90	2	3	- DIS-90	1	1	- BASE	1	1	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">TIPO</th> <th colspan="2">SIN ESTANTES</th> </tr> <tr> <th>2300 mm (104 BOTELLAS)</th> <th>2600 mm (121 BOTELLAS)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>- DIS-20</td> <td>5</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>- DIS-0-90</td> <td>2</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>- BASE</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>		TIPO	SIN ESTANTES		2300 mm (104 BOTELLAS)	2600 mm (121 BOTELLAS)	- DIS-20	5	6	- DIS-0-90	2	3	- BASE	1	1
TIPO	SIN ESTANTES																																														
	2300 mm (72 BOTELLAS)	2600 mm (88 BOTELLAS)																																													
- DIS-0-180	4	5																																													
- DIS-0-90	5	6																																													
TIPO	SIN ESTANTES																																														
	2300 mm (120 BOTELLAS)	2600 mm (137 BOTELLAS)																																													
- DIS-20	2	3																																													
- DIS-0-90	2	3																																													
- DIS-90	1	1																																													
- BASE	1	1																																													
TIPO	SIN ESTANTES																																														
	2300 mm (104 BOTELLAS)	2600 mm (121 BOTELLAS)																																													
- DIS-20	5	6																																													
- DIS-0-90	2	3																																													
- BASE	1	1																																													

## CONCEPT

## Vinotecas



## Características generales

- Cavas de vino con soluciones modernas y elegantes para almacenar vino y distribuir las botellas listas para su consumo.
- Exterior construido en acero galvanizado con recubrimiento negro e interior en plástico termoformado sanitario con correderas interiores para bandejas encastradas.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m<sup>3</sup>) de 45mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Control electrónico digital intuitivo con función de ahorro de energía para garantizar un control óptimo de los productos almacenados.

- Sistema de refrigeración de tiro forzado diseñado internamente con componentes electrónicos de bajo consumo para garantizar una eficiencia y un rendimiento óptimos del equipo.
- Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor en refrigeración y filtro UV para la luz solar.
- Rejillas extraíbles y regulables en altura con revestimiento epoxi negro. Estantes de madera disponibles bajo pedido.
- Iluminación LED de bajo consumo situada horizontalmente en el interior del compartimento.
- Alimentación eléctrica: 220V-240V 1N.

## Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA	POTENCIA ELÉCTRICA	DESESCARCHE	CONSUMO ANUAL kWh	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSIONES (LXDXH)	€
19089796	CWC-180	50Hz	+4°C +18°C	R-600a	0,209 (1)	0,225	STOP	423 (5)	D	506 x 579 x 941	-
19089798	CWC-300	50Hz	+4°C +18°C	R-600a	0,292 (1)	0,257	STOP	909 (5)	E	620 x 655 x 1850	-
19089800	CWC-600	50Hz	+4°C +18°C	R-600a	0,584 (1)	0,513	STOP	1495 (5)	E	1250 x 655 x 1850	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (5) Conforme a la norma EN23953 standard

## Opciones

			CWC-180	CWC-300	CWC-600
Clavija inglesa	Cl		O	O	O
60Hz	60Hz		O	O	O

## Accesorios estandar

			CWC-180	CWC-300	CWC-600
	19106526	PARRILLA EPOX CWC-180	pc	1	-
	19106524	PARRILLA EPOX CWC-300	pc	-	2
	19106525	PARRILLA EPOX CWC-300 45°	pc	-	6

## Accesorios opcionales

			CWC-180	CWC-300	CWC-600
	19045931	REJILLA DE MADERA CWC-180	pc	1	-
	19097791	REJILLA DE MADERA CWC-300	pc	-	2
	19097792	REJILLA DE MADERA CWC-300 45°	pc	-	6

## Cavas de maduración

Cavas Meat dry ager de Fagor, con un circuito frigorífico diseñado con tecnología propia, garantiza una distribución homogénea tanto de la temperatura como de la humedad interior, fundamental para obtener resultados de máxima calidad en el proceso de maduración. Resultado contrastado con el laboratorio de BCC Innovation, centro tecnológico de Basque Culinary Center.



## Características generales

- Interior y exterior construidos íntegramente en acero inoxidable AISI-304.
- Acabado exterior disponible en 2 acabados:
  - Acero inoxidable AISI-304
  - Acero recubierto de negro (B)
- Base de acero inoxidable con recubrimiento negro disponible para los Modelos FMA-1650 (S)
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m<sup>3</sup>) de 60mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Control electrónico intuitivo de gran tamaño con función de ahorro de energía para garantizar un control óptimo de los productos almacenados.
- Capacidad de 10 alarmas HACCP que se almacenan cuando se produce una variación de temperatura elevada y un fallo de alimentación de los

- dispositivos.
- Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor en refrigeración.
- Lámpara UV de esterilización del aire para evitar la proliferación bacteriana en el interior del compartimento.
- Dos pies delanteros ajustables y cuatro rodillos traseros, que permiten transportarla fácilmente.
- Rejillas con revestimiento epoxi extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Barra para colgar carne con una capacidad de carga máxima de hasta 80 kg disponible bajo pedido.
- Alimentación eléctrica: 220V-240V 1N

## Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	FRECUENCIA	TEMPERATURA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA	POTENCIA ELÉCTRICA	DESESCARCHE	VOLUMEN (L)	DIMENSIONES	€
19073881	FMA-900	50Hz	+1°C +20°C	R-600a	0,169 (1)	0,169	ELÉCTRICO	149	620 x 600 x 925	-
19073882	FMA-900 B	50Hz	+1°C +20°C	R-600a	0,169 (1)	0,169	ELÉCTRICO	149	620 x 600 x 925	-
19073883	FMA-1650	50Hz	+1°C +20°C	R-600a	0,296 (1)	0,296	ELÉCTRICO	493	700 x 750 x 1665	-
19073884	FMA-1650 B	50Hz	+1°C +20°C	R-600a	0,296 (1)	0,296	ELÉCTRICO	493	700 x 750 x 1665	-
19081264	FMA-1650 S	50Hz	+1°C +20°C	R-600a	0,296 (1)	0,296	ELÉCTRICO	493	700 x 750 x 2050	-
19081265	FMA-1650 BS	50Hz	+1°C +20°C	R-600a	0,296 (1)	0,296	ELÉCTRICO	493	700 x 750 x 2050	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

## Opciones

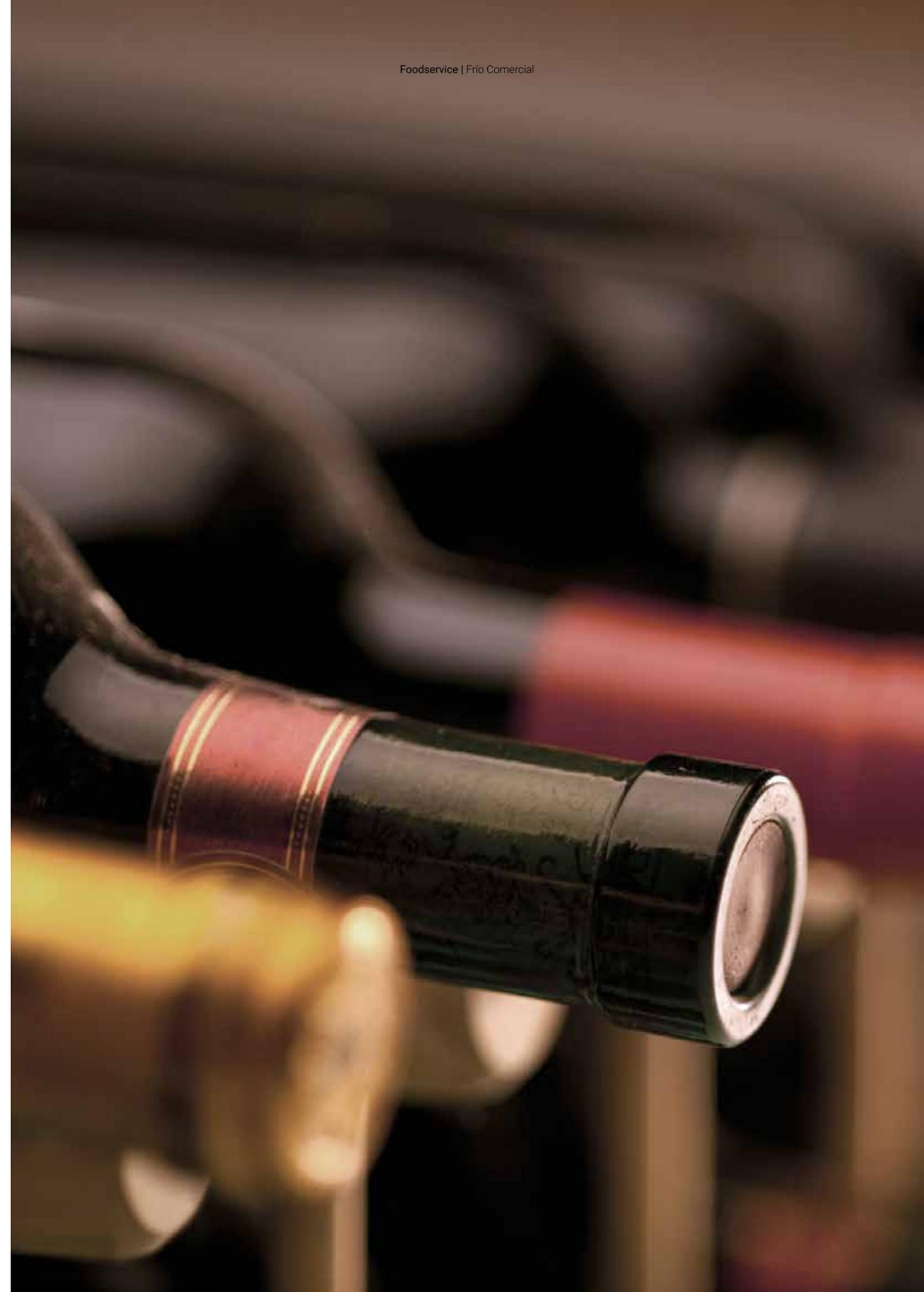
			FMA-900	FMA-1650
Clavija inglesa	Cl		O	O
60Hz	60Hz		O	O

## Accesorios estandar

			FMA-900	FMA-1650
	19097799	PARRILLA EPOXI 482x368mm	pc	1
	19097804	PARRILLA EPOXI 487x582mm	pc	-
	19097802	PARRILLA EPOXI 467x277x62,5mm	pc	1
	19097803	PARRILLA EPOXI 558x413x62,5mm	pc	-
	19097798	BLOQUE DE SAL HIMALAYA	pc	2
	19097801	SOPORTE BLOQUE DE SAL FMA-1650	pc	1
	19097800	SOPORTE BLOQUE DE SAL FMA-900	pc	1

## Accesorios

IMAGEN	MODELO	REFERENCIA	DESCRIPCIÓN	DONDE SE USA	€
<b>PARRILLAS</b>					
	EG-1650I	19097804	PARRILLA EPOX 487X582MM	FMA-1650	-
	EG-1650	19097799	PARRILLA EPOX 482x368MM	FMA-900	-
	EG-900	19097803	PARRILLA EPOX 558X413X62,5MM	FMA-1650	-
	EG-900I	19097802	PARRILLA EPOX 467X277X62,5MM	FMA-900	-
	KEG-1650	19081971	KIT REJILLAS ELECTRO PULIDO	FMA-1650	-
	KEG-900	19081972	KIT REJILLAS ELECTRO PULIDO	FMA-900	-
<b>BLOQUE DE SAL HIMALAYA</b>					
	HMS	19097798	BLOQUE DE SAL HIMALAYA	FMA	-
	HMSS-900	19097801	SOPORTE BLOQUE DE SAL	FMA-1650	-
	HMSS-1650	19097800	SOPORTE BLOQUE DE SAL	FMA-900	-
<b>BAR</b>					
	MHB-1650	19074041	KIT BARRA PARA COLGAR + GANCHO	FMA-1650	-
	MHB-900	19074042	KIT BARRA PARA COLGAR + GANCHO	FMA-900	-
<b>BASES</b>					
	B1650	19074043	BASE RECUBIERTA NEGRA	FMA-1650	-
	B900	19081970	BASE RECUBIERTA NEGRA	FMA-900	-





# Fabricadores de hielo

- Fabricadores de cubitos macizos..... **367**
- Fabricadores de hielo en dados ..... **369**
- Fabricadores de hielo granular..... **371**
- Fabricadores de hielo nugget ..... **373**
- Fabricadores de hielo en escamas... **373**
- Fabricadores de cubitos huecos..... **374**
- Depósitos para fabricantes  
modulares (Silos)..... **375**
- Accesorios ..... **376**

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.  
La calidad de agua mínima recomendada es de 15 a 40°F.

# Fabricadores de cubitos macizos



## Características generales

- Produce cubitos gourmet macizos y cristalinos.
- Sistema de spray elástico que evita los pequeños depósitos de cal mediante vibración.
- Sistema inteligente de ventilación frontal que permite la instalación empotrada de la máquina.
- Bomba sin retenes que evita su deterioro en aguas duras.
- Apertura de puerta hacia dentro para evitar accidentes.
- Interruptor luminoso de funcionamiento on/off en el panel frontal.
- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados.
- Se aconseja la instalación de un filtro antical en caso de aguas con contenido en cal medio o alto (aguas duras), por encima de 30ºf de dureza.
- Equipos preparados para temperaturas de ambiente extremos (43 °C).
- Conexión eléctrica 220V-240V 50Hz 1N. Para otros voltajes y frecuencias, consultar a fábrica.

## Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	SISTEMA DE CONDENSACIÓN	GAS	CAPACIDAD DEL TANQUE (KG)	PRODUCCIÓN (KG/DAY)	Nº CUBOS POR CICLO	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (MM)	€
L shaped cubes (14 gr)									
19107214	EFIM-20 L	Air	R290	6	22	18	862	350x475x595	-
19107215	EFIM-20 L	Water	R290	6	23	18	862	350x475x595	-
S shaped cubes (22 gr)									
19107216	EFIM-30 S	Air	R290	15	33	24	837	435x605x695	-
19107217	EFIM-30 S	Water	R290	15	37	24	837	435x605x695	-
19107218	EFIM-40 S	Air	R290	15	40	24	1266	435x605x695	-
19107219	EFIM-40 S	Water	R290	15	44	24	1266	435x605x695	-
19107220	EFIM-60 S	Air	R290	30	52	36	1266	515x645x840	-
19107221	EFIM-60 S	Water	R290	30	53	36	1266	515x645x840	-
19107222	EFIM-80 S	Air	R290	40	79	48	1967	645x645x870	-
19107223	EFIM-80 S	Water	R290	40	81	48	1967	645x645x870	-
19107224	EFIM-130 S	Air	R290	60	113	72	2292	930x565x915	-
19107235	EFIM-130 S	Water	R290	60	121	72	2292	930x565x915	-
K shaped cubes (40 gr)									
19107225	EFIM-30 K	Air	R290	15	33	24	975	435x605x695	-
19107226	EFIM-30 K	Water	R290	15	37	24	975	435x605x695	-
19107227	EFIM-40 K	Air	R290	15	40	24	1266	435x605x695	-
19107228	EFIM-40 K	Water	R290	15	44	24	1266	435x605x695	-
19107229	EFIM-60 K	Air	R290	30	52	36	1266	515x645x840	-
19107230	EFIM-60 K	Water	R290	30	53	36	1266	515x645x840	-
19107231	EFIM-80 K	Air	R290	40	79	48	1967	645x645x870	-
19107232	EFIM-80 K	Water	R290	40	81	48	1967	645x645x870	-
19107233	EFIM-130 K	Air	R290	60	113	72	2292	930x565x915	-
19107234	EFIM-130 K	Water	R290	60	121	72	2292	930x565x915	-

## Opciones

MODELO	60HZ	UK	DP
EFIM-20	0	0	-
EFIM-30	0	0	0
EFIM-40	0	0	0
EFIM-60	0	0	0
EFIM-80	0	0	0
EFIM-130	0	0	0

## Accesorios estándar

MODELO	JUNTA FILTRO DE ENTRADA DE AGUA	MANGUERA DE ENTRADA DE AGUA	MANGUERA DE DESAGÜE	PALA PEQUEÑA	KIT DE 4 PATAS
EFIM-20	1	1	1	1	-
EFIM-30	1	1	1	1	1
EFIM-40	1	1	1	1	1
EFIM-60	1	1	1	1	1
EFIM-80	1	1	1	1	1
EFIM-130	1	1	1	1	1

## MODULAR

# Fabricadores de cubitos macizos



## Características generales

- Produce cubitos gourmet macizos y cristalinos.
- Sistema de spray elástico que evita los pequeños depósitos de cal mediante vibración.
- Máquinas de alta eficiencia con bajo consumo eléctrico.
- Máquinas apilables. Kit accesorio de conexión requerido.
- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados.
- Se aconseja la instalación de un filtro antical en caso de aguas con contenido en cal medio o alto (aguas duras), por encima de 30ºf de dureza.
- Conexión eléctrica 220V-240V 50Hz 1N. Para otros voltajes y frecuencias, consultar a fábrica.

REFERENCIA	MODELO	SISTEMA DE CONDENSACIÓN	GAS	CAPACIDAD DEL TANQUE (KG)	PRODUCCIÓN (KG/DAY)	Nº CUBOS POR CICLO	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (MM)	€
Cubos en forma de S (22 gr)									
19107236	EMFIM-150 S	Air	R290	-	154	96	3610	775x625x805	-
19107239	EMFIM-150 S	Water	R290	-	154	96	3610	775x625x805	-
19107018	MFIM-400 S	Air	R-452a	-	390	192	13500	1321x638x978	-
19107032	MFIM-400 S	Water	R-452a	-	400	192	13500	1321x638x978	-
Dados en forma de K (40 gr)									
19107237	EMFIM-150 K	Air	R290	-	154	96	3610	775x625x805	-
19107238	EMFIM-150 K	Water	R290	-	154	96	3610	775x625x805	-
19107019	MFIM-400 K	Air	R-452a	-	390	192	13500	1321x638x978	-
19107031	MFIM-400 K	Water	R-452a	-	400	192	13500	1321x638x978	-

## Tanques compatibles

MODELO	S-130	S-160	S-220	S-350
CAPACIDAD	160 KG	180 KG	230 KG	340 KG
	CÓDIGO	CÓDIGO	CÓDIGO	CÓDIGO
EMFIM-150	19082415	-	19031799	19082418
MFIM-400	-	-	-	-

MODELO	39,36	S-500	S CART	S2CART
CAPACIDAD	390 KG	480 KG	300 + 112 KG	617 + 224 KG
	CÓDIGO	CÓDIGO	CÓDIGO	CÓDIGO
EMFIM-150	19096225	19031802	19082382	19082384
MFIM-400	19096225	19031802	-	-

## Opciones

MODELO	60HZ	UK	DP
EMFIM-150	0	0	-
MFIM-400	0	-	-

## Accesorios estándares

MODELO	JUNTA FILTRO DE ENTRADA DE AGUA	MANGUERA DE ENTRADA DE AGUA	MANGUERA DE DESAGÜE	PALA PEQUEÑA
EMFIM-150	1	1	1	1
MFIM-400	1	1	1	-

# Fabricadores de hielo en dados



## Características generales

- Produce cubitos de dado o medio dado.
- Fácil acceso a cualquier punto. Todos los paneles pueden ser desmontados de forma independiente.
- Sistema de apertura robusto. Puerta hecha en acero inoxidable.
- Sistema inteligente de ventilación frontal que permite la instalación empotrada de la máquina.
- Interruptor luminoso de funcionamiento on/off en el panel frontal.
- Botón de limpieza que permite desconectar el sistema de refrigeración al recircular el agua con el desincrustante.
- Control electrónico que mejora el funcionamiento de la máquina y le permite adaptarse a climas extremos.
- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados.
- Equipos preparados para temperaturas de ambiente extremos (43 °C).
- Patas de altura ajustable de 105 mm a 155 mm.
- Conexión eléctrica 220V-240V 50Hz 1N. Para otros voltajes y frecuencias, consultar a fábrica.



HD



D

## Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	SISTEMA DE CONDENSACIÓN	GAS	CAPACIDAD DEL TANQUE (KG)	PRODUCCIÓN (KG/DAY)	Nº CUBOS POR CICLO	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (MM)	€
Cubos en forma de HD (6 gr)									
19107202	EFICE-50 HD	Air	R290	20	47	75	770	535x595x789	-
19107203	EFICE-70 HD	Air	R290	20	74	75	1007	535x595x789	-
19107204	EFICE-100 HD	Air	R290	35	108	120	1154	660x700x832	-
19107205	EFICE-150 HD	Air	R290	45	145	144	1868	762x762x832	-
Cubos en forma de D (12 gr)									
19107208	EFICE-50 D	Air	R290	20	45	75	770	535x595x789	-
19107209	EFICE-70 D	Air	R290	20	76	75	1007	535x595x789	-
19107210	EFICE-100 D	Air	R290	35	99	120	1154	660x700x832	-
19107211	EFICE-150 D	Air	R290	45	145	144	1868	762x762x832	-

## Opciones

MODELO	60 FREQUENCY	UK	DP
EFICE-50	0	0	0
EFICE-70	0	0	0
EFICE-100	0	0	0
EFICE-150	0	0	0

## Accesorios estándar

MODELO	JUNTA FILTRO DE ENTRADA DE AGUA	MANGUERA DE ENTRADA DE AGUA	MANGUERA DE DESAGÜE	PALA PEQUEÑA	4 LEG KIT (ADJUSTABLE HEIGHT)
EFICE-50	1	1	1	1	1
EFICE-70	1	1	1	1	1
EFICE-100	1	1	1	1	1
EFICE-150	1	1	1	1	1

## MODULAR

# Fabricadores de hielo en dados



## Características generales

- Produce cubitos de dado o medio dado.
- Evaporador de alta eficiencia. Menor gasto energético, mayor producción de hielo.
- Distribuidor de agua inteligente que mejora la eficiencia en el despegue.
- Fácil acceso a cualquier punto. Todos los paneles pueden ser desmontados de forma independiente.
- Placa electrónica inteligente que controla los parámetros de la máquina y muestra el diagnóstico de las posibles incidencias.
- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados.
- Conexión eléctrica 220V-240V 50Hz 1N (excepto para FICE-400, 380V-415V 50Hz 3N). Para otros voltajes y frecuencias, consultar a fábrica.



HD



D

## Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	SISTEMA DE CONDENSACIÓN	GAS	CAPACIDAD DEL TANQUE (KG)	PRODUCCIÓN (KG/DAY)	Nº CUBOS POR CICLO	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (MM)	€
HD shaped cubes (6 gr)									
19107206	EFICE-200 HD	Air	R290	-	220	400	1868	762x620x500	-
19107207	EFICE-300 HD FIT	Air	R290	-	300	480	2348	559x621x659	-
19107015	FICE-400 HD*	Air	R-452a	-	405	800	11185	762x620x760	-
D shaped cubes (12 gr)									
19107212	EFICE-200 D	Air	R290	-	220	200	1868	762x620x500	-
19107213	EFICE-300 D FIT	Air	R290	-	300	240	2348	559x621x659	-
19107016	FICE-400 D*	Air	R-452a	-	405	400	11185	762x620x760	-

\*Electric connection 380V-415V 50Hz 3N. For other voltages and frequencies, consult the manufacturer.

## Tanques compatibles

MODELO	S-130 160 KG		S-160 180 KG		S-220 230 KG		S-350 340 KG	
	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
EFICE-200	19082415	-	19082417	-	19031799	-	19082418	-
EFICE-300	19082415	-	19082417	-	19031799	-	19082418	-
FICE-400	19082415	-	19082417	-	19031799	-	19082418	-
MODELO	S-400 390 KG		S-500 480 KG		S-CART 300 + 112 KG		S2CART 617 + 224 KG	
	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
EFICE-200	19096225	-	19031802	-	19082382	-	19082385	-
EFICE-300	19096225	-	19031802	-	19082382	-	19082385	-
FICE-400	19096225	-	19031802	-	19082382	-	19082385	-



CÓDIGO	MODELO	ADECUADO PARA	CAPACIDAD	DIMENSIONES (MM)	€
19031818	Dispensador DHD	EFICE-200 FICE-400	104	769x835x1383	-
19082463	Dispensador DHD FIT & AGUA	EFICE-300	58	559x835x1218	-

## Opciones

MODELO	60HZ	UK	DP
EFICE-200	0	0	-
EFICE-300	0	0	-
FICE-400	0	0	-

## Accesorios estándar

MODELO	JUNTA FILTRO DE ENTRADA DE AGUA	MANGUERA DE ENTRADA DE AGUA	MANGUERA DE DESAGÜE
EFICE-200	1	1	1
EFICE-300	1	1	1
FICE-400	1	1	1

# Fabricadores de hielo granular



## Características generales

- Producción de hielo granular.
- Evaporador de alta eficiencia, sin juntas de estanqueidad ni retenes.
- Husillo de acero inoxidable con posterior tratamiento superficial para aumentar su vida útil.
- Potente reductor de velocidad en la parte superior.
- Fácil acceso a cualquier punto. Todos los paneles pueden ser desmontados de forma independiente.
- Sistema de apertura robusto. Puerta hecha en acero inoxidable.
- Sistema inteligente de ventilación frontal que permite la instalación empotrada de la máquina.
- Interruptor luminoso de funcionamiento on/off en la parte frontal.
- Botón de limpieza que permite desconectar el sistema de refrigeración al recircular el agua con el desincrustante.
- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados.
- Se aconseja la instalación de un filtro antical en caso de aguas con contenido en cal medio o alto (aguas duras), por encima de 30ºf de dureza.
- Equipos preparados para temperaturas de ambiente extremos (43 °C).
- La altura de las patas se puede ajustar individualmente (105 mm - 155 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Conexión eléctrica 220V-240V 50Hz 1N. Para otros voltajes y frecuencias, consultar a fábrica.



G

## Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	SISTEMA DE CONDENSACIÓN	GAS	CAPACIDAD DEL TANQUE (KG)	PRODUCCIÓN (KG/DAY)	Nº CUBOS POR CICLO	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (MM)	€
19107174	EGIM-45	Aire	R290	20	55	-	679	465x595x784	-
19107182	EGIM-45	Agua	R290	20	78	-	679	465x595x784	-
19107175	EGIM-85	Aire	R290	20	95	-	758	465x595x784	-
19107177	EGIM-85	Agua	R290	20	95	-	758	465x595x784	-
19107176	EGIM-135	Aire	R290	64	178	-	1267	515x550x1355	-
19107185	EGIM-135	Agua	R290	64	202	-	1267	515x550x1355	-

## Opciones

MODELO	60HZ	UK	DP
EGIM-45	0	0	-
EGIM-85	0	0	-
EGIM-135	0	0	-

## Accesorios estándar

MODELO	JUNTA FILTRO DE ENTRADA DE AGUA	MANGUERA DE ENTRADA DE AGUA	MANGUERA DE DESAGÜE	PALA PEQUEÑA	KIT DE 4 PATAS (ALTURA AJUSTABLE)
EGIM-45	1	1	1	1	1
EGIM-85	1	1	1	1	1
EGIM-135	1	1	1	1	-

# Fabricadores de hielo granular



## Características generales

- Produce hielo granular.
- El hielo sale por una abertura en la parte inferior de la unidad.
- Evaporador de alta eficiencia, sin juntas de estanqueidad ni retenes.
- Husillo de acero inoxidable con posterior tratamiento superficial para aumentar su vida útil.
- Potente reductor de velocidad en la parte superior.
- Sistema electromecánico de control.
- Interruptor luminoso de funcionamiento on/off en la parte frontal.
- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados.
- Se aconseja la instalación de un filtro antical en caso de aguas con contenido en cal medio o alto (aguas duras), por encima de 30ºf de dureza.
- Equipos preparados para temperaturas de ambiente extremos (43 °C).
- Conexión eléctrica 220V-240V 50Hz 1N (excepto para EMGIM-500, 380V-415V 50Hz 3N). Para otros voltajes y frecuencias, consultar a fábrica.



G

## Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	SISTEMA DE CONDENSACIÓN	GAS	CAPACIDAD DEL TANQUE (KG)	PRODUCCIÓN (KG/DAY)	Nº CUBOS POR CICLO	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (MM)	€
19107178	EMGIM-150	Air	R290	-	182	-	1266	515x550x1355	-
19107183	EMGIM-150	Water	R290	-	202	-	1266	515x550x1355	-
19107179	EMGIM-200	Air	R290	-	230	-	1651	515x550x575	-
19107189	EMGIM-200	Water	R290	-	211	-	1651	515x550x575	-
19107180	EMGIM-400	Air	R290	-	482	-	3620	675x550x660	-
19107186	EMGIM-400	Water	R290	-	541	-	3620	675x550x660	-
19107273	EMGIM-500*	Air	R290	-	655	-	5218	675x550x800	-
19107276	EMGIM-500*	Water	R290	-	620	-	5218	675x550x800	-

\*Electric connection 380V-415V 50Hz 3N. For other voltages and frequencies, consult the manufacturer.

## Tanques compatibles

MODELO	S-130 160 KG	S-160 180 KG	S-220 230 KG	S-350 340 KG
CAPACIDAD	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
EMGIM-150	19082414	-	19082416	-
EMGIM-200	19082414	-	19082416	-
EMGIM-400	19082414	-	19082416	-
EMGIM-500	19082414	-	19082416	-

MODELO	39,36 390 KG	S-500 480 KG	S CART 300 + 112 KG	S2CART 617 + 224 KG
CAPACIDAD	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
EMGIM-150	19096224	-	19031844	-
EMGIM-200	19096224	-	19031844	-
EMGIM-400	19096224	-	19031844	-
EMGIM-500	19096224	-	19031844	-

## Opciones

MODELO	60HZ	UK	DP
EMGIM-150	0	0	-
EMGIM-200	0	0	-
EMGIM-400	0	0	-
EMGIM-500	0	-	-

## Accesorios estándar

MODELO	JUNTA FILTRO DE ENTRADA DE AGUA	MANGUERA DE ENTRADA DE AGUA	MANGUERA DE DESAGÜE
EMGIM-150	1	1	1
EMGIM-200	1	1	1
EMGIM-400	1	1	1
EMGIM-500	1	1	1

## Fabricadores de hielo nugget



N

### Características generales

- Producción de hielo tipo nugget.
- El hielo sale por una abertura en la parte inferior de la unidad.
- Evaporador de alta eficiencia. Menor gasto energético, mayor producción de hielo.
- Husillo de acero inoxidable con posterior tratamiento superficial para aumentar su vida útil.
- Potente reductor de velocidad en la parte superior.
- Regulación del stock de hielo mediante un sistema de control óptico de precisión.
- Interruptor luminoso de funcionamiento on/off en la parte frontal.
- Auto diagnosis con señalización de leds sobre el funcionamiento y alertas.
- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados.
- Se aconseja la instalación de un filtro antical en caso de aguas con contenido en cal medio o alto (aguas duras), por encima de 30ºf de dureza.
- Equipos preparados para temperaturas de ambiente extremos (43 °C).
- Conexión eléctrica 220V-240V 50Hz 1N. Para otros voltajes y frecuencias, consultar a fábrica.

### Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	SISTEMA DE CONDENSACIÓN	GAS	CAPACIDAD DEL TANQUE (KG)	PRODUCCIÓN (KG/DAY)	Nº CUBOS POR CICLO	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (MM)	€
19107190	ENGIM-300	Air	R290	-	310	-	3240	559x622x712	-

### Opciones

60HZ	UK	DP
ENGIM-300	0	0

### Accesorios estándar

MODELO	JUNTA FILTRO DE ENTRADA DE AGUA	MANGUERA DE ENTRADA DE AGUA	MANGUERA DE DESAGÜE
ENGIM-300	1	1	1

### Tanques compatibles

MODELO/CAPACIDAD	S-130/ 160 KG CÓDIGO	€	S-160/ 180 KG CÓDIGO	€	S-220/ 230 KG CÓDIGO	€	S-350/ 340 KG CÓDIGO	€
ENGIM-300	19082414	-	19082416	-	19031843	-	19082374	-
	39,36/ 390 KG CÓDIGO	-	S-500/ 480 KG CÓDIGO	-	S CART/ 300 + 112 KG CÓDIGO	-	S2CART/ 617 + 224 KG CÓDIGO	-
ENGIM-300	19096224	-	19031844	-	19082380	-	19082383	-

## Fabricadores de hielo en escamas



F

### Características generales

- Producción de escamas planas muy frías y secas. El espesor puede regularse entre 1.5 y 3 mm.
- Funcionamiento basado en un cilindro estático sin juntas giratorias y con una fresa que despega el hielo sin tensiones ni esfuerzos.
- Evaporador de alta eficiencia. Menor gasto energético, mayor producción de hielo.
- Potente reductor de velocidad en la parte superior.
- Bomba de arrastre magnético.
- Sistema de paro electrónico.
- Controles para detectar: falta de nivel de agua, aumento de temperatura por sobreesfuerzo en el motorreductor o por llenado de almacén.
- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas.
- Conexión eléctrica 380V-415V 50Hz 3N. Para otros voltajes y frecuencias, consultar a fábrica.

### Datos técnicos

REFERENCIA	MODEL	CONDENSATION SYSTEM	GAS	TANK CAPACITY (KG)	PRODUCTION (KG/DAY)	Nº CUBES PER CYCLE	POWER (W)	DIMENSIONS (MM)	€
19082465	FLAKE 1000*	Air	R-452a	-	1000	-	5500	1340x1150x870	-

\*Electric connection 380V-415V 50Hz 3N. For other voltages and frequencies, consult the manufacturer.

### Opciones

MODELO	60 FRECUENCIA	UK	DP
FLAKE 1000	0	-	-

### Accesorios estándar

MODELO	JUNTA FILTRO DE ENTRADA DE AGUA	MANGUERA DE ENTRADA DE AGUA	MANGUERA DE DESAGÜE
FLAKE 1000	1	1	1

### Tanques compatibles

MODELO/CAPACIDAD	39,36/ 390 KG CÓDIGO	€	S-500/ 480 KG CÓDIGO	€	S CART/ 300 + 112 KG CÓDIGO	€	S2CART/ 617 + 224 KG CÓDIGO	€
FLAKE 1000	-	-	-	-	-	-	19082383	-

## Fabricadores de cubitos huecos



C

### Características generales

- Produce un cubito semihueco con una mayor superficie que enfría más rápido la bebida.
- Sistema de paletas que permite fabricar hielo en las condiciones más adversas de calidad de agua (agua dura) y en los emplazamientos menos adecuados.
- El movimiento del agua gracias garantiza que el agua más pura toque el evaporador, obteniendo el cubito más claro.
- No necesita filtros de agua.
- Diseñada sin termostato, se evitan problemas y se obtiene todo el hielo posible.
- Sin temporizador. Se detecta el final del ciclo de hielo y el llenado del almacén a través de dispositivos mecánicos.
- Apertura de puerta hacia dentro para evitar accidentes.
- Interruptor luminoso de funcionamiento on/off en el panel frontal.
- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados.
- Equipos preparados para temperaturas de ambiente extremos (43 °C).
- Conexión eléctrica 220V-240V 50Hz 1N. Para otros voltajes y frecuencias, consultar a fábrica.

### Datos técnicos

REFERENCIA	MODELO	SISTEMA DE CONDENSACIÓN	GAS	CAPACIDAD DEL TANQUE (KG)	PRODUCCIÓN (KG/DAY)	Nº CUBOS POR CICLO	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (MM)	€
C shaped cubes (20 gr)									
19107192	EFIM-20 C	Air	R290	6	24	15	778	401x506x643	-
19107193	EFIM-20 C	Water	R290	6	24	15	778	401x506x643	-
19107194	EFIM-30 C	Air	R290	12	38	25	778	401x506x698	-
19107195	EFIM-30 C	Water	R290	12	38	25	778	401x506x698	-
19107196	EFIM-40 C	Air	R290	12	40	25	404	401x506x698	-
19107197	EFIM-40 C	Water	R290	12	40	25	404	401x506x698	-
19107198	EFIM-60 C	Air	R290	30	63	45	1266	594x557x934	-
19107199	EFIM-60 C	Water	R290	30	66	45	1266	594x557x934	-
19107200	EFIM-90 C	Air	R290	37	83	55	1804	674x557x984	-
19107191	EFIM-90 C	Water	R290	37	83	55	1804	674x557x984	-
19107201	EFIM-130 C	Air	R290	50	119	80	2292	844x557x984	-
19107240	EFIM-130 C	Water	R290	50	114	80	2292	844x557x984	-

### Opciones

MODELO	60HZ	UK	DP
EFIM-20	0	0	-
EFIM-30	0	0	-
EFIM-40	0	0	-
EFIM-60	0	0	-
EFIM-90	0	0	-
EFIM-130	0	0	-

### Accesorios estándar

MODELO	JUNTA FILTRO DE ENTRADA DE AGUA	MANGUERA DE ENTRADA DE AGUA	MANGUERA DE DESAGÜE	PALA PEQUEÑA	KIT DE 4 PATAS (ALTURA AJUSTABLE)
EFIM-20	1	1	1	1	-
EFIM-30	1	1	1	1	1
EFIM-40	1	1	1	1	1
EFIM-60	1	1	1	1	1
EFIM-90	1	1	1	1	1
EFIM-80	1	1	1	1	1
EFIM-130	1	1	1	1	1

## Depósitos para fabricantes modulares (Silos)



### Características generales

- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados.
- Cuba interior de polietileno sanitario de gran dureza, resistente a golpes, y roces.
- Cuba interior sin juntas, de una sola pieza y con esquinas redondeadas, eliminando posibles puntos de suciedad y facilitando la limpieza.
- Sistema de drenaje que recoge y conduce el agua al desagüe manteniendo el silo limpio y seco.

### Prestaciones específicas

- Ergonómico, fácil de mover sin apenas esfuerzo.
- Dispone de sistema de frenado y desagüe.
- Hecho en polietileno sanitario, sin rugosidades para facilitar la limpieza.
- Incluye tapa para que el polvo no contamine el hielo.
- Se pueden incluir cestas para repartir el hielo rápidamente y sin esfuerzo.

MODELO	ADECUADO PARA	REFERENCIA	CAPACIDAD DEL DEPÓSITO (KG)	DIMENSIONES (MM)	€
<b>Depósitos</b>					
S-130	FICE	19082415	160	762x819x740	-
	MGIM / NGIM	19082414			
S-160	FICE	19082417	180	559x872x1122	-
	MGIM / NGIM	19082416			
S-220	MFIM / FICE	19031799	230	762x819x1071	-
	MGIM / NGIM	19031843			
S-350	MFIM / FICE	19082418	340	1067x819x1071	-
	MGIM	19082374			
S-400	MFIM / FICE	19096225	390	1219x819x1071	-
	S400 MGIM	19096224			
S-500	MFIM / FICE	19031802	480	1321x872x1122	-
	MGIM	19031844			
<b>Depósito con carro</b>					
SCART	MFIM / FICE	19082382	300+112	762x1016x1865	-
	MGIM / NGIM	19082380			
S2CART	MFIM	19082384	617+224	1524x1016x1820	-
	FICE	19082385			
	MGIM / NGIM	19082383			

### Accesorios estándar

MODELO	MANGUERA DE DESAGÜE	CODO DE DESAGÜE	LARGE SCOOP	KIT DE 4 PATAS (ALTURA AJUSTABLE)	PALA DE MANGO LARGO	SOPORTE PARA PALA
Depósito	1	1	1	1	-	-
Depósito con carro	1	-	1	-	1	1

## Accesorios

REFERENCIA	MODELO	DESCRIPCIÓN	€	
<b>Filtros</b>				
	19038797	FC-100	Filtro anticaking	-
	19038798	FP-100	Filtro partículas	-
	19038799	CC-100	Cartucho recambio anticaking	-
	19038800	CP-100	Cartucho recambio anticaking	-
	19031839	CS-101	Filtro anticaking/carbón activo/partículas	-
	19082428	CS-102	Filtro anticaking/carbón activo/partículas	-
<b>Palas</b>				
	19082429	PALA PEQUEÑA	Pala pequeña	-
	19082462	PALA MEDIANA	Pala mediana	-
<b>Kit apilado</b>				
	19082425	KIT APILADO EMFIM 150	Kit apilado	-
	19082426	KIT APILADO MFIM 400	Kit apilado	-
	19082427	KIT APILADO FICE	Kit apilado	-
<b>Crusher</b>				
	19082464	TRITURADOR DE HIELO	Triturador	-