



Frío  
Comercial

## Um compromisso para um mundo mais sustentável

A geração iKOLD foi concebida tendo em mente o profissional da cozinha. Uma estética renovada, perfeitamente integrada com a marca Fagor Professional e o nosso equipamento de Restauração (blocos de confeitaria, fornos, frio, mobiliário neutro...) para cozinhas profissionais.

Uma tecnologia de frio otimizada, atingindo o índice máximo de eficiência com o menor consumo de energia.

Dispositivos de frio desenvolvidos com gases Hidrocarbonetos (HC) com Potencial de Aquecimento Global (GWP) 3, em compromisso com os nossos valores de sustentabilidade.

Concebidos com componentes eletrónicos de alta eficiência que garantem um elevado desempenho de frio para a melhor conservação dos alimentos.

Gama completa de produtos (armários de armazenamento e balcões, balcões de preparação, abatedores de temperatura, refrigeradores de bar, etc...)

Assim, contemplando as suas necessidades e as nossas experiências como primeiro fabricante de Frio Comercial na Europa, nasceu a geração iKOLD.



### Eficiência

Baixo impacto e consumo até 65% inferior



### Sustentabilidade

Comprometidos com os gases de Hidrocarbonetos (HC) ambientais em toda a gama de produtos



### Desempenho

Durabilidade e qualidade, garantia de conservação para os seus alimentos



### Versatilidade

Vasto leque de soluções para a sua cozinha





Descubra em detalhes como a FagorKonnnect pode melhorar especificamente a funcionalidade dos nossos equipamentos de refrigeração.

Esta ferramenta destaca-se pela sua capacidade de gerir temperaturas interiores críticas, garantindo um controlo preciso e eficiente.



Você pode interagir com a máquina para realizar as ações necessárias para este tipo de produto:

- Configuração da máquina
- Ligar/desligar máquina e luz
- Iniciar degelo

Gráficos específicos elaborados para análise de equipamentos destinados à refrigeração:

- Estados
- Horas ativas do compressor
- Estado da porta

Serão exibidos dados detalhados relevantes para equipamentos de refrigeração. Desta forma, o estado deste tipo de equipamento pode ser corretamente monitorizado:

- Compressor LIGADO
- Temperaturas (Câmara, Evaporador, Condensador)
- Duração dos degelos.
- Estado das portas.
- Ativação dos fãs





# Frío comercial

Armários frigoríficos .....	<b>251</b>
Mesas frigoríficas .....	<b>281</b>
Mesas de preparação .....	<b>311</b>
Abatedores de temperatura .....	<b>327</b>
Linha de bar .....	<b>339</b>
Vinotecas e caves de maturação.....	<b>357</b>
Fabricadores de gelo.....	<b>367</b>



# Armários 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 dual temperature .	<b>271</b>
— Concept GN 1/1 .....	<b>272</b>
— Snack .....	<b>273</b>
— Snack dual temperature .....	<b>275</b>
— Pastelaria .....	<b>278</b>
— Peixes.....	<b>279</b>
— Acessórios .....	<b>280</b>

Os modelos especiais ou qualquer outra variante sobre o modelo standard deverão ser montados em fábrica, e têm um suplemento sobre o preço indicado para o modelo standard.

Qualquer outra variante ou opção não referida nesta lista deverá consultar a Fagor Professional.



O fabricante europeu  
líder em Frío Comercial



Acceso a la web



Folleto comercial

## Eficiente. Rentável. Sustentável.



A

B

C

C

D

**ADVANCE****CONCEPT MONOBLOCK****CONCEPT****ARMÁRIO SNACK****ARMÁRIO DE PASTELARIA****ARMÁRIO DE PEIXE**

AUP-11G

MUP-11G

CUP-11G

CUP-11S

CUP-11B

CUF-11

Capacidade (N.º de prateleiras por porta)

24

23

23

18

20

7

Tamanho das prateleiras

GN 2/1

GN 2/1

GN 2/1

560 x 542

600x400

600x400

Classe energética

A

B

C

C

E

-

Isolamento (mm)

80

60

60

50

50

50

Agente Refrigerante + / -

R600a

R600a

R600a

R600a

R290

R290

Classe climática (1 puerta)

5

4

4

4

4

4

Multifluxo

Sim

Sim

Não

Não

Não

Não

Em conformidade com sistemas HACCP

Sim

Não

Não

Não

Não

Não

Controlo eletrónico

Capacitivo 5"

Capacitivo 3"

Capacitivo 3"

Capacitivo 3"

Capacitivo 3"

Capacitivo 3"

Tela



iK  LD  
GENERATION

## Características

### Controlo eletrónico de fácil utilização

Controlo eletrónico funcional e intuitivo com teclado capacitivo que permite acesso direto às principais funções



### Guias para bandejas incorporadas

As guias para bandejas incorporadas facilitam a limpeza nos armários. Também aumentam a flexibilidade de armazenamento, permitindo a sua adaptação às necessidades do utilizador.



### Porta de fecho automático

Portas articuladas com retorno automático para um fecho perfeito que minimiza o ganho de temperatura. As portas têm uma posição de paragem aos 120° e fecham automaticamente a menos de 90°.



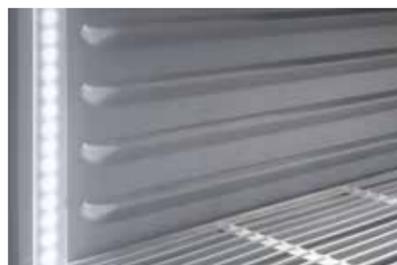
### Função ECO

Função que otimiza o desempenho definindo automaticamente as temperaturas quando as portas não estão abertas para que a unidade de refrigeração funcione apenas quando necessário e sempre de forma eficiente.



### Iluminação LED no interior

As luzes LED de baixo consumo de energia, estrategicamente localizadas nos lados, proporcionam uma iluminação ideal de todo o compartimento.



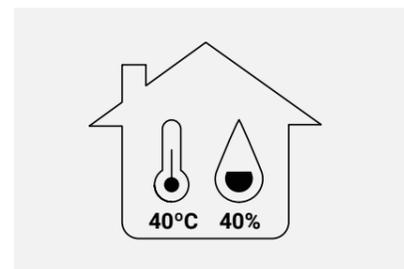
### Painel giratório

Painel giratório com melhor acesso ao controlo, que facilita a manutenção, aumentando deste modo a vida útil do equipamento.



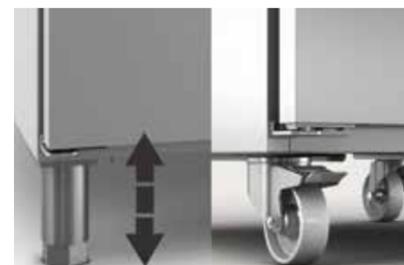
### Classe Climática 5

Dispositivos testados nos ambientes de trabalho mais exigentes, o que garante a conservação do produto em condições de alta temperatura e humidade



### Máxima estabilidade

Pernas de aço inoxidável de altura ajustável como padrão. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente. Além disso, também existe a opção de escolher rodas giratórias.



### Circuito de refrigeração ideal

Sistema de refrigeração por tiragem forçada concebido internamente com componentes eletrónicos de baixo consumo para garantir a eficiência e desempenho ideal do equipamento



### Abertura de porta acessível

Pedal de abertura como opção em toda a gama de armários, permitindo acesso confortável ao interior.



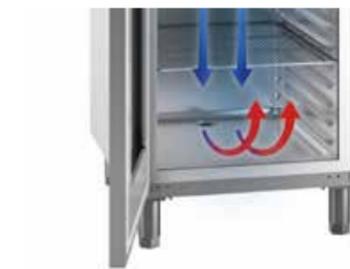
### Conectividade

Garanta a correta conservação dos alimentos armazenados através da monitorização precisa do seu equipamento de refrigeração graças à Fagor Konnect

 **FagorKonnect**  
Foodservice

### Multiflow

Sistema de circulação de ar ideal que garante uma distribuição equilibrada e constante ao longo do equipamento, para que a temperatura permaneça uniforme.



### Junta de porta removível

Junta de porta magnética de puxar/empurrar removível para manter a máxima higiene e as propriedades de isolamento.



### Maiores espessuras de isolamento

A espessura de isolamento é um fator-chave na prevenção da perda de frio. A nova geração iKOLD aumenta os níveis de isolamento de todas as gamas médias para proporcionar uma maior eficiência de refrigeração.



### Manípulos integrados

Portas em aço inoxidável com manípulo ergonómico, integral, robusto e perfeitamente integrado que garante uma abertura prática das gavetas e evita a acumulação de poeira e sujidade



 **FagorKonnect**  
Foodservice

Opção disponível na gama ADVANCE (Conectividade K).



## GN 2/1 700



## Características gerais

- Interior e exterior construídos integralmente em aço inoxidável AISI-304.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 80 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Guias internas incorporadas com 24 níveis diferentes de posição e 55 mm de distância entre elas, permitem operações de limpeza mais convenientes e sem dificuldades.
- Mostrador digital grande e intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Capacidade de 10 alarmes HACCP que são armazenados em caso de grandes variações de temperatura e falha de energia dos dispositivos.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (95 mm - 115 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Adequado para 1 recipiente de alimentos GN2/1 ou 2 GN1/1.
- Ligação elétrica 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME BRUTO (L)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA(kWh)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES	€
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	Elétrico	610	451 (4)	B	693 x 856 x 2106	-
19089398	AUN-11G	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,535 (2)	0,471	Gás quente (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 Elétrico

(4) De acordo com o padrão En22041

## Opções

		AUP-11G	AUPT-11G	AUN-11G
Conectividade	K	O	O	O
Abertura oposta	OP	O	O	O
Plugue inglês	CI	<input checked="" type="checkbox"/>	O	O
Grupo Remoto	RG	O	O	O
Rodas	C	O	O	O
Encosto de aço inoxidável	BS	O	O	O
Resistência do quadro	FH	O	O	<input checked="" type="checkbox"/>
Versão 60Hz	60Hz	O	O	O
Pedal	PD	O	O	O

## Acessórios padrão

	19097787	Grade epóxi GN 2/1	pc	3
--	----------	--------------------	----	---

## GN 2/1 1400



## Características gerais

- Interior e exterior construídos integralmente em aço inoxidável AISI-304.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 80 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Guias internas incorporadas com 24 níveis diferentes de posição e 55 mm de distância entre elas, permitem operações de limpeza mais convenientes e sem dificuldades.
- Mostrador digital grande e intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Capacidade de 10 alarmes HACCP que são armazenados em caso de grandes variações de temperatura e falha de energia dos dispositivos.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (95 mm - 115 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Adequado para 1 recipiente de alimentos GN2/1 ou 2 GN1/1.
- Ligação elétrica 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME(L)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA(kWh)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES	€
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	Elétrico	1332	944 (4)	C	1358 x 856 x 2106	-
19089420	AUN-22G	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,907 (2)	0,749	Gás quente (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	Gás quente	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 Elétrico

(4) De acordo com o padrão En22041

## Opções

		AUP-22G	AUPT-22G	AUN-22G	AUN-22G CC5
Conectividade	K	O	O	O	O
Plugue inglês	CI	O	O	O	O
Grupo Remoto	RG	<input checked="" type="checkbox"/>	O	O	-
Rodas	C	O	O	O	O
Encosto de aço inoxidável	BS	O	O	O	O
Resistência do quadro	FH	O	O	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Versão 60Hz	60Hz	O	O	O	O
Pedal	PD	O	O	O	O

## Acessórios padrão

	19097787	Grade revestida com epóxi GN 2/1	PC	6
	19014778	Guias de suporte de bandeja l=562mm	PC	3

## GN 2/1 700 Display



## Características gerais

- Interior e exterior construídos integralmente em aço inoxidável AISI-304.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 80 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Guias internas incorporadas com 24 níveis diferentes de posição e 55 mm de distância entre elas, permitem operações de limpeza mais convenientes e sem dificuldades.
- Mostrador digital grande e intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Capacidade de 10 alarmes HACCP que são armazenados em caso de grandes variações de temperatura e falha de energia dos dispositivos.
- Porta de vidro:
  - Portas vidradas duplas de refrigeração, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor na refrigeração.
  - Modelos verticais de congelador e tropicalizados: Porta vidrada tripla com sistema de aquecimento elétrico para evitar qualquer tipo de condensação nas portas.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (95 mm - 115 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Adequado para 1 recipiente de alimentos GN2/1 ou 2 GN1/1.
- Ligação elétrica 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLU-ME(L)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA(kWh)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES	€
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	Elétrico	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	Gás quente (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 Elétrico      (5) De acordo com o padrão EN23953

## Opções

		AUP-22G GD	AUPT-22G GD	AUN-22G GD
Conectividade	K	O	O	O
Abertura oposta	OP	O	O	O
Plugue inglês	CI		O	O
Grupo Remoto	RG	O	O	O
Rodas	C	O	O	O
Encosto de aço inoxidável	BS	O	O	O
Resistência do quadro	FH	O	O	●
Version 60Hz	60Hz	O	O	O
Pedal	PD	O	O	O

## Acessórios padrão

	19097787	Grade epóxi GN 2/1	pc	3
--	----------	--------------------	----	---

## GN 2/1 1400 Display



## Características gerais

- Interior e exterior construídos integralmente em aço inoxidável AISI-304.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 80 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Guias internas incorporadas com 24 níveis diferentes de posição e 55 mm de distância entre elas, permitem operações de limpeza mais convenientes e sem dificuldades.
- Mostrador digital grande e intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Capacidade de 10 alarmes HACCP que são armazenados em caso de grandes variações de temperatura e falha de energia dos dispositivos
- Porta de vidro:
  - Portas vidradas duplas de refrigeração, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor na refrigeração.
  - Modelos verticais de congelador e tropicalizados: Porta vidrada tripla com sistema de aquecimento elétrico para evitar qualquer tipo de condensação nas portas.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (95 mm - 115 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Adequado para 1 recipiente de alimentos GN2/1 ou 2 GN1/1.
- Ligação elétrica 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLU-ME(L)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA(kWh)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES	€
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	Elétrico	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	Gás quente (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 Elétrico      (5) De acordo com o padrão EN23953

## Opções

		AUP-22G GD	AUPT-22G GD	AUN-22G GD
Conectividade	K	O	O	O
Plugue inglês	CI	O	O	O
Grupo Remoto	RG		O	O
Rodas	C	O	O	O
Encosto de aço inoxidável	BS	O	O	O
Resistência do quadro	FH	O	O	●
Version 60Hz	60Hz	O	O	O
Pedal	PD	O	O	O

## Acessórios padrão

	19097787	Grade revestida com epóxiGN 2/1	PC	6
	19014778	Guias de suporte de bandeja l=562mm	PC	3

# Monoblock GN 2/1 700



## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 60 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Guias internas incorporadas com 23 níveis diferentes de posição e 55 mm de distância entre elas, permitem operações de limpeza mais convenientes e sem dificuldades.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Sistema de refrigeração em monobloco concebido internamente. Evaporador montado no topo garante uma fácil manutenção da unidade de refrigeração, bem como um uso otimizado do compartimento de armazenamento.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Adequado para 1 recipiente de alimentos GN2/1 ou 2 GN1/1.
- Ligação elétrica 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUMEN (L)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA(kWh)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES	€
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	Elétrico	572	2040 (4)	D	653 x 796 x 1996	-
19089432	MUN-12G	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,364 (2)	0,334	Elétrico	572	2040 (4)	D	653 x 796 x 1996	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(4) De acordo com o padrão En22041

## Opções

		MUP-11G	MUP-12G	MUN-11G	MUN-12G
Abertura oposta	OP	0	0	0	0
Plugue inglês	CI	0	0	0	0
Trancar	LC	0	-	0	-
Grupo Remoto	RG	0	0	0	0
Rodas	C	0	0	0	0
Encosto de aço inoxidável	BS	0	0	0	0
Resistência do quadro	FH	0	0	●	●
60Hz	60Hz	0	0	0	0
Pedal	PD	0	-	0	-

## Acessórios padrão

	19097787	Grade epóxi GN 2/1	pc	3
---	----------	--------------------	----	---

# Monoblock GN 2/1 1400



## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 60 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Guias internas incorporadas com 23 níveis diferentes de posição e 55 mm de distância entre elas, permitem operações de limpeza mais convenientes e sem dificuldades.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Sistema de refrigeração em monobloco concebido internamente. Evaporador montado no topo garante uma fácil manutenção da unidade de refrigeração, bem como um uso otimizado do compartimento de armazenamento.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipado com grelha 3 GN2/1 por cada porta completa, e um conjunto de guias de apoio da grelha para a trave intermédia.
- Ligação elétrica 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME(L)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA(kWh)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES	€
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	Elétrico	1144	4855 (4)	E	1318 x 796 x 1996	-
19089436	MUN-23G	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,735 (2)	0,598	Elétrico	1144	4855 (4)	E	1318 x 796 x 1996	-
19089438	MUN-24G	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,735 (2)	0,592	Elétrico	1144	4855 (4)	E	1318 x 796 x 1996	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(4) De acordo com o padrão En22041

## Opções

		MUP-22G	MUP-23G	MUP-24G	MUN-22G	MUN-23G	MUN-24G
Plugue inglês	CI	0	0	0	0	0	0
Trancar	LC	0	-	-	0	-	-
Grupo Remoto	RG	0	0	0	0	0	0
Rodas	C	0	0	0	0	0	0
Encosto de aço inoxidável	BS	0	0	0	0	0	0
Resistência do quadro	FH	0	0	0	●	●	●
60Hz	60Hz	0	0	0	0	0	0
Pedal	PD	0	-	-	0	-	-

## Acessórios padrão

	19097787	Grade revestida com epóxiGN 2/1	PC	6
	19014778	Guias de suporte de bandeja l=562mm	PC	3

# Monoblock GN 2/1 Display



## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 60 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Guias internas incorporadas com 23 níveis diferentes de posição e 55 mm de distância entre elas, permitem operações de limpeza mais convenientes e sem dificuldades.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Portas vidradas duplas, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor com manípulo ergonómico.
- Sistema de refrigeração em monobloco concebido internamente. Evaporador montado no topo garante uma fácil manutenção da unidade de refrigeração, bem como um uso otimizado do compartimento de armazenamento.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipado com grelha 3 GN2/1 por cada porta completa, e um conjunto de guias de apoio da grelha para a trave intermédia, em modelos verticais de corpo duplo.
- Ligação elétrica 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME(L)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA(kWh)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES	€
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) De acordo com o padrão EN23953

## Opções

		MUP-11G GD	MUP-22G GD
Abertura oposta	OP	0	-
Plugue inglês	CI	0	0
Trancar	LC	●	●
Grupo Remoto	RG	0	0
Rodas	C	0	0
Respaldo em inox.	BS	0	0
Resistência do quadro	FH	0	0
60Hz	60Hz	0	0
Porta de vidro	GD	●	●
Pedal	PD	0	0

## Acessórios padrão

			MUP-11G	MUP-22G
	19097787	Grade epóxi GN 2/1	3	6
	19014778	Guias de suporte de bandeja l=562mm	0	3

# Monoblock dual temperature



## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 60 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Guias internas incorporadas com 23 níveis diferentes de posição e 55 mm de distância entre elas, permitem operações de limpeza mais convenientes e sem dificuldades.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Sistema de refrigeração em monobloco concebido internamente. Evaporador montado no topo garante uma fácil manutenção da unidade de refrigeração, bem como um uso otimizado do compartimento de armazenamento.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Adequado para 1 recipiente de alimentos GN2/1 ou 2 GN1/1.
- Armário misto de refrigeração e congelador com dois módulos independentes com as respetivas unidades de refrigeração e controlos eletrónicos.
  - Temperatura de funcionamento do compartimento do congelador: 0°C, +8°C.
  - Temperatura de funcionamento do compartimento do congelador: -18°C, -22°C.
- Ligação elétrica 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	COMPARTIMENTO	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME(L)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DIMENSÕES	€
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)	Elétrico				

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

## Opções

		MUD-22G/M
Plugue inglês	CI	0
Trancar	LC	0
Rodas	C	0
Encosto de aço inoxidável	BS	0
Resistência do quadro	FH	0
60Hz	60Hz	0
Pedal	PD	0

## Acessórios padrão

	19097787	Grade revestida com epóxiGN 2/1	PC	6

## GN 2/1 700



## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 60 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Guias internas incorporadas com 23 níveis diferentes de posição e 55 mm de distância entre elas, permitem operações de limpeza mais convenientes e sem dificuldades.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Adequado para 1 recipiente de alimentos GN2/1 ou 2 GN1/1.
- Ligação elétrica 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUMEN (L)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA(kWh)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES	€
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	ELÉTRICO	543	604 (4)	C	653 x 842 x 2040	-
19106019	CUPT-12G	50Hz	-2°C +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,361	ELÉTRICO	543	604 (4)	C	653 x 842 x 2040	-
19089454	CUN-11G	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,535 (2)	0,471	Gás quente (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	Gás quente (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 Elétrico (4) De acordo com o padrão En22041

## Opções

		CUP-11G	CUP-12G	CUPT-11G	CUPT-12G	CUN-11G	CUN-12G
Abertura oposta	OP	0	0	0	0	0	0
Plugue inglês	CI	0	0	0	0	0	0
Trancar	LC	0	-	0	-	0	-
Grupo Remoto	RG	0	0	0	0	0	0
Rodas	C	0	0	0	0	0	0
Encosto de aço inoxidável	BS	0	0	0	0	0	0
Resistência do quadro	FH	0	0	0	0	●	●
60Hz	60Hz	0	0	0	0	0	0
Pedal	PD	0	-	0	-	0	-

## Acessórios padrão

		MUP-11G	MUP-22G
 19097787	Grade epóxi GN 2/1	pc	3
			6

## GN 2/1 1400



## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 60 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Guias internas incorporadas com 23 níveis diferentes de posição e 55 mm de distância entre elas, permitem operações de limpeza mais convenientes e sem dificuldades.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Adequado para 1 recipiente de alimentos GN2/1 ou 2 GN1/1.
- Ligação elétrica 220V-240V 1N

## Acessórios padrão

 19097787	Grade revestida com epóxiGN 2/1	PC	6
 19014778	Guias de suporte de bandeja l=562mm	PC	3

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME(L)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA(kWh)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES	€
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	ELÉTRICO	1186	944 (4)	C	1318 x 842 x 2040	-
19106055	CUPT-23G	50Hz	-2°C +8 °C	R-290	0,436 (1)	0,436	ELÉTRICO	1186	944 (4)	C	1318 x 842 x 2040	-
19106056	CUPT-24G	50Hz	-2°C +8 °C	R-600a	0,436 (1)	0,436	ELÉTRICO	1186	944 (4)	C	1318 x 842 x 2040	-
19089458	CUN-22G	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,907 (2)	0,749	Gás quente (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	Gás quente (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	Gás quente (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 Elétrico (4) De acordo com o padrão En22041

## Opções

		CUP-22G	CUP-23G	CUP-24G	CUPT-22G	CUPT-23G	CUPT-24G	CUN-22G	CUN-23G	CUN-24G
Plugue inglês	CI	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Trancar	LC	0	-	-	0	-	0	-	-	-
Grupo Remoto	RG	0	0	0	0	0	-	-	-	
Rodas	C	0	0	0	0	0	0	0	0	
Encosto de aço inoxidável	BS	0	0	0	0	0	0	0	0	
Resistência do quadro	FH	0	0	0	0	0	●	●	●	
60Hz	60Hz	0	0	0	0	0	0	0	0	
Pedal	PD	0	-	-	0	-	0	-	-	

## GN 2/1 Display 700



## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 60 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Guias internas incorporadas com 23 níveis diferentes de posição e 55 mm de distância entre elas, permitem operações de limpeza mais convenientes e sem dificuldades.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Porta de vidro
  - Portas vidradas duplas de refrigeração, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor na refrigeração.
  - Modelos verticais de congelador e tropicalizados: Porta vidrada tripla com sistema de aquecimento elétrico para evitar qualquer tipo de condensação nas portas.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Equipado com um bloqueio de porta em modelos de porta completa.
- Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Adequado para 1 recipiente de alimentos GN2/1 ou 2 GN1/1.
- Ligação elétrica 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME(L)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA(kWh)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES	€
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	Elétrico	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	Gás quente (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 Elétrico

(5) De acordo com o padrão EN23953

## Opções

		CUP-11G GD	CUPT-11G GD	CUN-11G GD
Abertura oposta	OP	0	0	0
Plugue inglês	CI	0	0	0
Trancar	LC	●	●	●
Grupo Remoto	RG	0	0	0
Rodas	C	0	0	0
Encosto de aço inoxidável	BS	0	0	0
Resistência do quadro	FH	0	0	●
60Hz	60Hz	0	0	0
Pedal	PD	0	0	0

## Acessórios padrão

			MUP-11G	MUP-22G
	19097787	Grade epóxi GN 2/1	3	6

## GN 2/1 Display 1400



## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 60 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Guias internas incorporadas com 23 níveis diferentes de posição e 55 mm de distância entre elas, permitem operações de limpeza mais convenientes e sem dificuldades.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Porta de vidro:
  - Portas vidradas duplas de refrigeração, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor na refrigeração.
  - Modelos verticais de congelador e tropicalizados: Porta vidrada tripla com sistema de aquecimento elétrico para evitar qualquer tipo de condensação nas portas.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Equipado com um bloqueio de porta em modelos de porta completa.
- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Adequado para 1 recipiente de alimentos GN2/1 ou 2 GN1/1.
- Ligação elétrica 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME(L)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA(kWh)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES	€
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	Elétrico	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	Gás quente (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 Elétrico

(5) De acordo com o padrão EN23953

## Opções

		CUP-22G GD	CUPT-22G GD	CUN-22G
Plugue inglês	CI	0	0	0
Trancar	LC	●	●	●
Grupo Remoto	RG	0	0	0
Rodas	C	0	0	0
Encosto de aço inoxidável	BS	0	0	0
Resistência do quadro	FH	0	0	●
60Hz	60Hz	0	0	0
Pedal	PD	0	0	0

## Acessórios padrão

	19097787	Grade revestida com epóxi GN 2/1	PC	6
	19014778	Guias de suporte de bandeja l=562mm	PC	3

## GN 2/1 700 com compartimento de congelação



## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Portas articuladas com retorno automático para um fecho perfeito que minimiza o ganho de temperatura. As portas têm uma posição de paragem aos 120° e fecham automaticamente a menos de 90°.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- CUD-22G/M
  - Módulos independentes de guias internas, integrados e com 60 mm de isolamento com as respetivas unidades de refrigeração e controlos eletrónicos.
  - Equipado com 3 grelhas GN 2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- CUD-XXG/N
  - Sistema de guias de orientação removíveis, com zíper e 50 mm de espessura.
  - Compartimento de refrigeração equipado com guias GN2/1
  - Compartimento do congelador equipado com 3 cestos sanitários de PVC 530X540
- Ligação elétrica 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	COMPARTIMENTO	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUMEN (L)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DIMENSÕES	€
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)	Elétrico				
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)	Elétrico				
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)	Elétrico				
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)	Elétrico				

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

## Opções

		CUD-22G/M	CUD-12G/N	CUD-23G/N	CUD-24G/N
Abertura oposta	OP	-	0	-	-
Plugue inglês	CI	0	0	0	0
Rodas	C	0	0	0	0
Encosto de aço inoxidável	BS	0	0	0	0
Resistência do quadro	FH	0	0	0	0
60Hz	60Hz	0	0	0	0
Pedal	PD	0	-	-	-

## Acessórios padrão

		CUD-22G/M	CUD-12G/N	CUD-23G/N	CUD-24G/N
	19097787	pc	3	6	
	19010206	pc	0	4	7
	19097770	pc	0	3	3

## GN 2/1 1400 com compartimento para peixe



## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m³), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Construção de guias de orientação removíveis com 18 níveis de posição de grelha por cada porta completa, com uma distância de 70 mm entre elas.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Sistema de circulação de ar ideal que garante uma distribuição equilibrada e constante ao longo do equipamento, para que a temperatura permaneça uniforme. Ajuda a conservar os alimentos por mais tempo.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Compartimento de refrigeração
  - Construção de guias de orientação removíveis com 18 níveis de posição de grelha por cada porta completa, com uma distância de 70 mm entre elas
- Compartimento para peixe
  - Equipado com 3 cestos sanitários de PVC 530x540
- Ligação elétrica 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	COMPARTIMENTO	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUMEN (L)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DIMENSÕES	€
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)	Elétrico				
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)	Elétrico				
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)	Elétrico				

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

## Opções

		CUD-12G/F	CUD-23G/F	CUD-24G/F
Plugue inglês	CI	0	-	-
Trancar	LC	0	0	0
Grupo Remoto	RG	0	0	0
Rodas	C	0	0	0
Encosto de aço inoxidável	BS	0	0	0
Resistência do quadro	FH	0	0	0

## Acessórios padrão

			CUD-12G/F	CUD-23G/F	CUD-24G/F	
	19097787	Grade revestida com epóxi GN 2/1	PC	1	4	4
	19014778	Guias de suporte de bandeja L=562mm	PC	2	4	4
	19097759	Bandeja plástica 530x460x100	PC	3	3	3
	19097774	Fundo perfurado em AÇO INOX.		3	3	3
	19097781	Guias de suporte de bandeja L=613mm		3	3	3

## GN 2/1 Dual temperature



## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Construção de guias de orientação removíveis com 18 níveis de posição de grelha por cada porta completa, com uma distância de 70 mm entre elas.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Sistema de circulação de ar ideal que garante uma distribuição equilibrada e constante ao longo do equipamento, para que a temperatura permaneça uniforme. Ajuda a conservar os alimentos por mais tempo.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Adequado para 1 recipiente de alimentos GN2/1 ou 2 GN1/1.
- Ligação elétrica 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	COMPARTAMENTO	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME BRUTO (L)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA (kWh)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DIMENSÕES	€
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)	Elétrico						
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)	Elétrico						
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)	Elétrico						
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)	Elétrico						

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(4) De acordo com o padrão En22041

## Opções

		CUD-12G/2	CUD-22G/2	CUD-23G/2	CUD-24G/2
Plugue inglês	CI	0	0	0	0
Trancar	LC	-	0	-	-
Rodas	C	0	0	0	0
Encosto de aço inoxidável	BS	0	0	0	0
Resistência do quadro	FH	0	0	0	0
60Hz	60Hz	0	0	0	0
Pedal	PD	-	0	-	-

## Acessórios padrão

			CUD-12G/2	CUD-22G/2	CUD-23G/2	CUD-24G/2
	19097787	Grade epóxi GN 2/1	pc	2	6	6
	19010206	Guias de suporte de bandejas L=662 mm	pc	2	6	6

## GN 1/1 400



## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 60 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Construção de guias de orientação removíveis com 18 níveis de posição de grelha por cada porta completa, com uma distância de 70 mm entre elas.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Ligação elétrica 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME BRUTO (L)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA (kWh)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES	€
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	Elétrico	305	2197 (4)	E	490 x 700 x 2010	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(4) De acordo com o padrão En22041 (5) De acordo com o padrão EN23953

## Opções

		CUP-11G1/1	CUP-11G1/1 GD	CUN-11G1/1
Abertura oposta	OP	0	0	0
Plugue inglês	CI	0	0	0
Trancar	LC	0	●	0
Grupo Remoto	RG	0	0	0
Rodas	C	0	0	0
Encosto de aço inoxidável	BS	0	0	0
Resistência do quadro	FH	0	0	●
60Hz	60Hz	0	0	0
Glass Door	GD	-	●	-
Pedal	PD	0	0	0

## Acessórios padrão

	19097778	GN 1/1 Grade revestida com epóxi 530x325	3
	19100845	Guias de suporte de bandejas L=532 mm	3

# Snack 600



## Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Construído com um sistema de guias colocado na parte da frente e de trás do modelo vertical, com 18 níveis de posição de grelha e uma distância de 70 mm entre elas.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Grelhas revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável de tamanho 560x542 com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Ligação elétrica 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME (L)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA(kWh)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES	€
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	Elétrico	506	2179 (4)	D	693 x 726 x 2067	-
19089507	CUN-12S	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,364 (2)	0,356	Elétrico	506	2179 (4)	D	693 x 726 x 2067	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(4) De acordo com o padrão En22041

## Opções

		CUP-11S	CUP-12S	CUN-11S	CUN-12S
Abertura oposta	OP	0	0	0	0
Plugue inglês	CI	0	0	0	0
Trancar	LC	0	-	0	-
Grupo Remoto	RG	0	0	0	0
Rodas	C	0	0	0	0
Encosto de aço	BS	0	0	0	0
Resistência do quadro	FH	0	0	●	●
60Hz	60Hz	0	0	0	0
Pedal	PD	0	-	0	-

## Acessórios padrão

	19097772	Grade epóxi 560x542	pc	3
---	----------	---------------------	----	---

# Snack 1200



## Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Construído com um sistema de guias colocado na parte da frente e de trás do modelo vertical, com 18 níveis de posição de grelha e uma distância de 70 mm entre elas.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Equipado com 3 grelhas 560x542 por cada porta completa, e 3 grelhas 500x154 na trave intermédia para aumentar a capacidade de carga.
- Ligação elétrica 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME (L)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA(kWh)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES	€
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	Elétrico	1109	4855 (4)	E	1388 x 726 x 2067	-
19089511	CUN-23S	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,735 (2)	0,607	Elétrico	1109	4855 (4)	E	1388 x 726 x 2067	-
19089513	CUN-24S	50Hz	-18°C -22°C	R-290	0,735 (2)	0,613	Elétrico	1109	4855 (4)	E	1388 x 726 x 2067	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(4) De acordo com o padrão En22041

## Opções

		CUP-22S	CUP-23S	CUP-24S	CUN-22S	CUN-23S	CUN-24S
Plugue inglês	CI	0	0	0	0	0	0
Trancar	LC	0	-	-	0	-	-
Grupo Remoto	RG	0	0	0	0	0	0
Rodas	C	0	0	0	0	0	0
Encosto de aço inoxidável	BS	0	0	0	0	0	0
Resistência do quadro	FH	0	0	0	●	●	●
60Hz	60Hz	0	0	0	0	0	0
Pedal	PD	0	-	-	0	-	-

## Acessórios padrão

	19097772	Grade epóxi 560x542	pc	6
	19097785	Grade epóxi 500x154	pc	3

## Snack Display



### Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Construído com um sistema de guias colocado na parte da frente e de trás do modelo vertical, com 18 níveis de posição de grelha e uma distância de 70 mm entre elas.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Portas vidradas duplas, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor na refrigeração.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável de tamanho 560x542 com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Ligação elétrica 220V-240V 1N.

### Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME (L)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA (kWh)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES	€
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

### Opções

		CUP-11S GD	CUP-22S GD
Plugue inglês	CI	0	0
Trancar	LC	●	●
Grupo Remoto	RG	0	0
Rodas	C	0	0
Encosto de aço inoxidável	BS	0	0
Resistência do quadro	FH	0	0
60Hz	60Hz	0	0
Pedal	PD	0	0

### Acessórios padrão

			CUP-11S	CUP-22S
	19097772	Grade epóxi 560x542	pc 3	6
	19097785	Grade epóxi 500x154	pc 0	3

## Snack com compartimento de congelação



### Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Construído com um sistema de guias colocado na parte da frente e de trás do modelo vertical, com 18 níveis de posição de grelha e uma distância de 70 mm entre elas.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- CUD-22S/M
  - Equipado com 3 grelhas 560x542 por cada porta completa com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- CUD-XXS/N
  - Câmara de refrigeração equipada com 3 grelhas 560x542 por compartimento de porta completa e 1 peça em compartimento de meia porta.
  - Compartimento do congelador equipado com 3 cestos sanitários de PVC 530X540
- Ligação elétrica 220V-240V 1N

### Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	COMPARTIMENTO COLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME BRUTO (L)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DIMENSÕES	€
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)	Elétrico	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)	Elétrico	1109	0,578	1388 x 726 x 2067	-

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

### Opções

		CUD-22S/M	CUD-12S/N	CUD-23S/N	CUD-24S/N
Plugue inglês	CI	0	0	0	0
Trancar	LC	0	-	-	-
Rodas	C	0	0	0	0
Encosto de aço inoxidável	BS	0	0	0	0
Resistência do quadro	FH	0	0	0	0
60Hz	60Hz	0	0	0	0
Pedal	PD	0	-	-	-

### Acessórios padrão

			CUD-22S/M	CUD-12S/N	CUD-23S/N	CUD-24S/N
	19097772	Grade epóxi 560x542	pc 6	1	4	4
	19097785	Grade epóxi 500x154	pc 0	0	1	1
	19097784	Guias de suporte de bandeja l=562mm	pc 0	3	3	3
	19097770	530x540x100 BANDEJA DE PLASTICO	pc 0	3	3	3

## Snack com compartimento para peixe



### Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Construído com um sistema de guias colocado na parte da frente e de trás do modelo vertical, com 18 níveis de posição de grelha e uma distância de 70 mm entre elas.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Câmara de refrigeração equipada com 3 grelhas 560x542 por porta completa e 1 por cada meia porta.
- Compartimento para peixe equipado com 3 cestos sanitários de PVC 530X540
- Ligação elétrica 220V-240V 1N

### Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	COMPARTMENT	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUMEN (L)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DIMENSÕES	€
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)	Elétrico				
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)	Elétrico				
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)	Elétrico				

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

### Opções

		CUD-12S/F	CUD-23S/F	CUD-24S/F
Abertura oposta	OP	0	-	-
Plugue inglês	CI	0	0	0
Rodas	C	0	0	0
Encosto de aço inoxidável	BS	0	0	0
Resistência do quadro	FH	0	0	0
60Hz	60Hz	0	0	0

### Acessórios padrão

			CUD-12S/F	CUD-23S/F	CUD-24S/F
	19097772	Grade epóxi 560x542	pc	1	4
	19097785	Grade epóxi 500x154	pc	0	1
	19097759	Bandeja plástica 530x460x100	pc	3	3
	19097773	Fundo perfurado em AÇO INOX.	pc	3	3
	19015961	Guias de suporte de bandeja L=519mm	pc	3	3

## Pastelaria EN60x40



### Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Construído com um sistema de guias colocado na parte da frente e de trás do modelo vertical, com 20 níveis de posição de grelha e uma distância de 60 mm entre elas.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável de tamanho EN60x40 com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Ligação elétrica 220V-240V 1N

### Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUMEN (L)	CONSUMO (kWh)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES	€
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	Elétrico	574	2978 (4)	E	760 x 729 x 2006	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) De acordo com o padrão EN22041

### Opções

		CUP-11B	CUN-11B
Abertura oposta	OP	0	0
Plugue inglês	CI	0	0
Trancar	LC	0	0
Grupo Remoto	RG	0	0
Rodas	C	0	0
Encosto de aço inoxidável	BS	0	0
Resistência do quadro	FH	0	●
60Hz	60Hz	0	0
Pedal	PD	0	0

### Acessórios padrão

	19097772	Grade epóxi 560x542	pc	3
	19033558	Guias de suporte de bandeja L=496mm	pc	3

## Peixe EN60x40



### Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Construído com um sistema de guias colocado na parte da frente e de trás do modelo vertical, com 20 níveis de posição de grelha e uma distância de 60 mm entre elas.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Cestos 600x400x120 removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipado com 7 cestos de PVC 600x400x120 com fundo perfurado fabricado em aço inoxidável e 7 conjuntos de suportes de orientação.
- Ligação elétrica 220V-240V 1N

### Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQÜÊNCIA	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUMEN (L)	DIMENSÕES	€
19089527	CU-11F	50Hz	-4°C -2 °C	R-290	0,369 (1)	0,268	Elétrico	574	760 x 729 x 2006	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

### Opções

		CU-11F
Abertura oposta	OP	0
Plugue inglês	CI	0
Trancar	LC	0
Grupo Remoto	RG	0
Rodas	C	0
Encosto de aço inoxidável	BS	0
Resistência do quadro	FH	0
60Hz	60Hz	0
Pedal	PD	0

### Acessórios padrão

		CU-11F		
	19097771	Bandeja pasteleria 600x400x120	pc	7
	19097758	Fundo Perforado INOX.	pc	7
	19033558	Guias de suporte de bandeja L=496mm	pc	7

## Acessórios

	MODELO	REFERÊNCIA	DESCRIÇÃO	ONDE É USADO	€
<b>GRELHADORES</b>					
	EG-GN2/1	19097787	GRELHA EPÓXI GN 2/1	ARMARIOS GN 2/1	-
	EG-GN1/1	19097778	GRELHA EPÓXI GN 1/1	ARMARIOS GN 1/1	-
	EG-EN6040	19097776	EN600x400 GRELHA EPÓXI		-
	EG-SNU	19097772	GRELHA EPÓXI 560x542	ARMARIOS SNACK	-
	EG-SNU2	19097785	GRELHA EPÓXI 500x154	ARMARIOS SNACK 2 CORPOS	-
<b>KITS DE SUPORTE DE BANDEJAS</b>					
	GSK-496	19033558	Guias de suporte de bandeja L=496mm	ARMÁRIOS DE PASTELARIA	-
	GSK-613	19010200	Guias de suporte de bandeja L=613mm	COMPARTIMENTO DE PEIXES CUD-XXG	-
	GSK-519	19015961	Guias de suporte de bandeja L=519mm	COMPARTIMENTO DE PEIXES CUD-XXS	-
	GSK-562	19014778	Guias de suporte de bandeja l=562mm	ARMARIOS 2 CORPOS GN 2/1	-
	GSK-662	19010206	Guias de suporte de bandejas L= 662 mm	COMPARTIMENTO DE REFRIGERACIÓN CUD-XXG	-
	GSK-532	19100845	Guias de suporte de bandejas L=532 mm	ARMARIOS GN 1/1	-
<b>BANDEJAS DE PLÁSTICO</b>					
	PTF-5346	19097759	BANDEJA PLÁSTICO 530x460x100 PARA COMPARTIMENTO DE PEIXE	CUD-XXS/F	-
	PTF-5453	19097770	BANDEJA PLÁSTICA 530x540x100 PARA CONGELADOR	CUD-XXG/N, CUD-XXS/N	-
	PTF-6040	19097771	BANDEJA DE PLASTICO 600x400x120	ARMARIOS DE PEIXES	-
<b>FUNDO PERFURADO EM INOX</b>					
	SSPB-6040	19097758	FUNDO PERFURADO EM INOX 600x400	PARA BANDEJAS 600x400x100	-
	SSPB-5346	19097773	FUNDO PERFURADO EM INOX 530x460	PARA BANDEJAS 530x460x100	-
	SSPB-5453	19097774	FUNDO PERFURADO EM INOX 530x540	PARA BANDEJAS 530x540x100	-
<b>BARRAS PARA PENDURAR CARNE</b>					
	MHB-1GN	19048712	ARMÁRIOS DE BARRA DE CARNEGN 1 CORPO	ARMARIOS 1 CORPO GN 2/1	-
	MHB-2GN	19048713	ARMÁRIOS DE BARRA DE CARNEGN 2 CORPOS	ARMARIOS 2 CORPOS GN 2/1	-
	MHB-SN	19048715	ARMÁRIOS DE BAR MEATSNACK	ARMARIOS SNACK	-
<b>KITS DE ORIENTAÇÃO DE PORTAS</b>					
	KDO-1-L	19098278	KIT DE ORIENTAÇÃO DA PORTA ESQUERDA	TODOS LOS ARMARIOS 1 CORPO	-
	KDO-1-R	19098279	KIT DE ORIENTAÇÃO DA PORTA DIREITA		-
	KDO-2-L	19098300	KIT DE ORIENTAÇÃO DA PORTA ESQUERDA	ARMARIOS SNACK 2 CORPOS	-
	KDO-2-R	19098301	KIT DE ORIENTAÇÃO DA PORTA ESQUERDA		-
	KDO-3-L	19098302	KIT DE ORIENTAÇÃO DA PORTA DIREITA	ARMARIOS 2 CORPOS	-
	KDO-3-R	19098303	KIT DE ORIENTAÇÃO DA PORTA DIREITA		-
<b>KITS Rodas</b>					
	KC-4 Ø100	19015964	KIT 4 Rodas	TODOS LOS ARMARIOS	-
	KC-6 Ø100	19046863	KIT 6 Rodas	ARMÁRIOS DE DUPLA TEMPERATURA	-



Eficiência e qualidade adaptadas às necessidades do profissional.



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 Pasteleria EN60x40.....	<b>321</b>
— Accesorios.....	<b>322</b>

Os modelos especiais ou qualquer outra variante sobre o modelo standard deverão ser montados em fábrica, e têm um suplemento sobre o preço indicado para o modelo standard.

Qualquer outra variante ou opção não referida nesta lista deverá consultar a Fagor Professional.

## Eficiência e qualidade para necessidades profissionais.



	<b>ADVANCE</b>	<b>CONCEPT</b>	<b>SNACK</b>	<b>PASTELERÍA</b>
	ACP-3G	CCP-3G	CCP-3S	CCP-3B
Capacidade (N.º de prateleiras por porta)	13	7	3	6
Tamanho das prateleiras	GN 1/1	GN 1/1	405 x 460 x 2 + 405 x 525	EN 60x40
Classe energética	A	C	C	D
Isolamento (mm)	60 + 30	50	50	50
Agente Refrigerante + / -	R600a	R600a	R600a	R290
Classe climática (1 PORTA)	5	4	4	4
Multiflow	Sim	Não	Não	Não
Em conformidade com sistemas HACCP	Sim	Não	Não	Não
Controlo eletrónico	Capacitivo 5"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"

### Interface



iKOLD  
GENERATION

## Características

### Controlo eletrónico de fácil utilização

Controlo eletrónico funcional e intuitivo com teclado capacitivo que permite acesso direto às principais funções



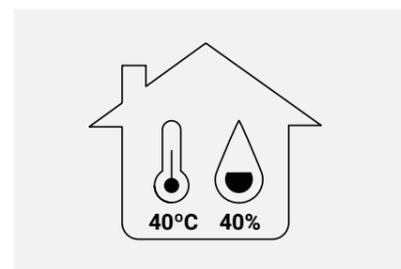
### Função ECO

Função que otimiza o desempenho definindo automaticamente as temperaturas quando as portas não estão abertas para que a unidade de refrigeração funcione apenas quando necessário e sempre de forma eficiente.



### Clase Climática 5

Dispositivos testados nos ambientes de trabalho mais exigentes, o que garante a conservação do produto em condições de alta temperatura e humidade



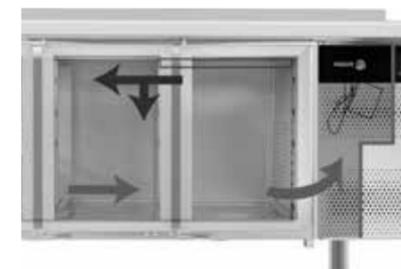
### Circuito de refrigeração ideal

Sistema de refrigeração por tiragem forçada concebido internamente com componentes eletrónicos de baixo consumo para garantir a eficiência e desempenho ideal do equipamento.



### Multiflow

Sistema de circulação de ar ideal que garante uma distribuição equilibrada e constante ao longo do equipamento, para que a temperatura permaneça uniforme.



### Respiração frontal

O sistema de ventilação de condensação frontal permite a instalação do equipamento, sem comprometer o desempenho, de forma a possibilitar a correta conservação dos alimentos nas áreas de trabalho mais exigentes.



### Junta de porta removível

Junta de porta magnética que puxar/empurrar removível para manter a máxima higiene e as propriedades de isolamento.



### Manípulo integrado

Portas em aço inoxidável com manípulo ergonómico, integral, robusto e perfeitamente integrado que garante uma abertura prática das gavetas e evita a acumulação de poeira e sujidade



### Porta de fecho automático

Portas articuladas com retorno automático para um fecho perfeito que minimiza o ganho de temperatura. As portas têm uma posição de paragem aos 120° e fecham automaticamente a menos de 90°.



### Maiores espessuras de isolamento

A espessura de isolamento é um fator-chave na prevenção da perda de frio. A nova geração iKOLD aumenta os níveis de isolamento de todas as gamas médias para proporcionar uma maior eficiência de refrigeração.



### Sistema de guia e zíper

Sistema de bastidor e guia removíveis em aço inoxidável, sem o uso de ferramentas, o que permite uma distribuição adequada dos produtos.



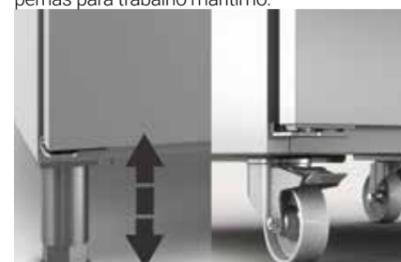
### Gavetas deslizantes telescópicas

Gavetas em aço inoxidável com placas de fundo perfuradas e guias deslizantes telescópicas, capazes de retração completa, para economizar a superfície de trabalho.



### Máxima estabilidade

Pernas de aço inoxidável de altura ajustável como padrão. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente. Além disso, também existe a opção de escolher rodas giratórias, ou pernas para trabalho marítimo.



### Painel giratório

Painel giratório com melhor acesso ao controlo, que facilita a manutenção, aumentando deste modo a vida útil do equipamento.



### Conectividade

Garanta a correta conservação dos alimentos armazenados através da monitorização precisa do seu equipamento de refrigeração graças à Fagor Connect.

 **FagorConnect**  
Foodservice

## ADVANCE

## 700 GN 1/1



## Características gerais

- Interior e exterior construídos completamente em aço inoxidável AISI-304.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m³), sem CFC e 60 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Bancada de trabalho construído em aço inoxidável de 30 mm e isolada com poliuretano, com anteparo contra salpicos de 100 mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Mostrador digital grande e intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Capacidade de 10 alarmes HACCP que são armazenados em caso de grandes variações de temperatura e falha de energia dos dispositivos.
- Portas em aço inoxidável com manípulo ergonómico, integral, robusto e perfeitamente integrado que garante uma abertura prática das gavetas e evita a acumulação de poeira e sujidade.

- Gavetas em aço inoxidável com placas de fundo perfuradas e guias deslizantes telescópicas, capazes de retração completa, para economizar a superfície de trabalho. Outras configurações de gaveta também estão disponíveis mediante pedido
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Interiores de bordas arredondados, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipamento com 1 grelha GN 1/1 e 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	19089528	19089529	19089530	19089531	19089533	19089055
MODELO	ACP-2G	ACP-3G	ACP-4G	ACN-2G	ACN-3G	ACN-4G
Eficiência energética	A	A	A	D	D	D
Consumo anual (kWh) (4)	423	453	584	2026	2661	2989
Tipo de gás	R-600a	R-600a	R-600a	R290	R290	R290
Poder frigorífico(kW)	0,36 (1)	0,36 (1)	0,36 (1)	0,364 (2)	0,364 (2)	0,364 (2)
Descongela	Stop	Stop	Stop	Hot Gas (3)	Hot Gas (3)	Hot Gas (3)
Potência elétrica (kW)	0,16	160	160	0,307	0,316	0,325
Volume (L)	302	446	590	302	446	590
Comprimento (mm)	1340	1790	2240	1340	1790	2240
Profundidade (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) De acordo com o padrão En22041 standard

## Accesorios padrão

				2G	3G	4G
	19097778	GN 1/1 GRELHA EPÓXI	pc	2	3	4
	19015961	GUIAS DE SUPORTE DE BANDEJAS L=519mm	pc	4	6	8



REFERÊNCIA	DESCRIÇÃO	TEMPERATURA	FREQUÊNCIA	PORTA (D)	GAVETAS (H) 1/2 + 1/2	T GAVETAS 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	-	-	-

## Opções

			ACP-2G	ACP-3G	ACP-4G	ACN-2G	ACN-3G	ACN-4G
Conectividade	K		O	O	O	O	O	O
Abertura Panorâmica	PO		O	O	O	O	O	O
Deixou o grupo	LG		O	O	O	O	O	O
Sem bancada	NT		O	O	O	O	O	O
Sem babador	NS		O	O	O	O	O	O
1/2 + 1/2 Gavetas	H		O	O	O	-	-	-
1/3 + 1/3 + 1/3 Gavetas	T_1_3		O	O	O	-	-	-
2/3 + 1/3 Gavetas	W		O	O	O	-	-	-
Plugue inglês	CI		O	O	O	O	O	O
Trancar	LC		O	O	O	O	O	O
Grupo Remoto	RG		O	O	O	O	O	O
Bancada de granito	GR		O	O	O	O	O	O
Rodas	C		O	O	O	O	O	O
De volta ao aço	BS		O	O	O	O	O	O
Resistência do quadro	FH		O	O	O	●	●	●
60Hz Version	60Hz		O	O	O	O	O	O

## 700 GN 1/1 Central



## Características gerais

- Interior e exterior construídos completamente em aço inoxidável AISI-304.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m³), sem CFC e 60 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Bancada de trabalho plana construída em aço inoxidável de 30 mm e isolada com poliuretano, sem anteparo contra salpicos.
- Mostrador digital grande e intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Portas em ambos os lados para melhorar o acesso frontal e traseiro à câmara de refrigeração, obtendo assim flexibilidade no trabalho.
- Capacidade de 10 alarmes HACCP que são armazenados em caso de grandes variações de temperatura e falha de energia dos dispositivos.
- Portas em aço inoxidável com manípulo ergonómico, integral, robusto

e perfeitamente integrado que garante uma abertura prática e evita a acumulação de poeira e sujidade.

- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Interiores de bordas arredondados, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipamento com 1 grelha GN 1/1 e 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	COOLING POWER	POTÊNCIA ELÉTRICA	DESCONGELAR	VOLUME	DIMENSÕES (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

## Opções

		ACP-2G/C	ACP-3G/C	ACP-4G/C
Conectividade	K	O	O	O
Abertura Panorâmica	PO		O	O
Deixou o grupo	LG		O	O
Sem bancada	NT		O	O
Sem babador	NS		●	●
Plugue inglês	CI		O	O
Trancar	LC	O	O	O
Grupo Remoto	RG	O	O	O

		ACP-2G/C	ACP-3G/C	ACP-4G/C
Rodas	C	O	O	O
Resistência do quadro	FH	O	O	O
60Hz Version	60Hz	O	O	O

## Acessórios padrão

			2G	3G	4G	
	19097778	GN 1/1 GRELHA EPÓXI	pc	2	3	4
	19010200	GUIAS DE SUPORTE DE BANDEJAS L=613mm	pc	4	6	8

## 700 GN 1/1 Display



## Características gerais

- Interior e exterior construídos completamente em aço inoxidável AISI-304.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m³), sem CFC e 60 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Bancada de trabalho construído em aço inoxidável de 30 mm e isolada com poliuretano, com anteparo contra salpicos de 100 mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Portas vidradas duplas, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor com manípulo ergonómico.
- Mostrador digital grande e intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.

- Capacidade de 10 alarmes HACCP que são armazenados em caso de grandes variações de temperatura e falha de energia dos dispositivos.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Interiores de bordas arredondados, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipamento com 1 grelha GN 1/1 e 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	COOLING POWER	POTÊNCIA ELÉTRICA	DESCONGELAR	CONSUMO ANUAL	VOLUME (L)	CLASE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES	€
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) De acordo com o padrão EN23953 standard

## Opções

		ACP-2G GD	ACP-3G GD	ACP-4G GD
Conectividade	K	O	O	O
Abertura Panorâmica	PO		O	O
Deixou o grupo	LG		O	O
Sem bancada	NT		O	O
Sem babador	NS		O	O
Plugue inglês	CI		O	O
Trancar	LC	●	●	●
Grupo Remoto	RG	O	O	O

		ACP-2G GD	ACP-3G GD	ACP-4G GD
Bancada de granito	GR	O	O	O
Rodas	C	O	O	O
De volta ao aço	BS	O	O	O
Resistência do quadro	FH	O	O	O
60Hz	60Hz	O	O	O

## Acessórios padrão

			2G	3G	4G	
	19097778	GN 1/1 GRELHA EPÓXI	pc	2	3	4
	19015961	GUIAS DE SUPORTE DE BANDEJAS L=519mm	pc	4	6	8

## CONCEPT

## 700 GN 1/1



## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Portas em aço inoxidável com manípulo ergonómico, integral, robusto e perfeitamente integrado que evita a acumulação de poeira e sujidade.
- Gavetas em aço inoxidável com placas de fundo perfuradas e guias deslizantes telescópicas, capazes de retração completa, para

- economizar a superfície de trabalho. Outras configurações de gaveta também estão disponíveis mediante pedido.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipamento com 1 grelha GN 1/1 e 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	19089552	19089554	19089556	19089561	19089563
MODELO	CCP-2G	CCP-3G	CCP-4G	CCN-2G	CCN-3G
Eficiência energética	B	C	C	D	E
Consumo anual (kWh) (4)	752 (4)	931 (4)	1096 (4)	2120 (4)	2879 (4)
Tipo de gás	R-600a	R-600a	R-600a	R290	R290
Poder frigorífico(kW)	0,361 (1)	0,361 (1)	0,436 (1)	0,364 (2)	0,364 (2)
Descongela	STOP	STOP	STOP	ELECTRIC	ELECTRIC
Potência elétrica (kW)	0,203	0,203	0,224	0,317	0,326
Volume (L)	274	428	581	274	428
Comprimento (mm)	1342	1792	2242	1342	1792
Profundidade (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) De acordo com o padrão En22041 standard

## Accesorios padrão

				2G	3G	4G
	19097778	GN 1/1 GRELHA EPÓXI	pc	2	3	4
	19014778	GUIAS DE SUPORTE DE BANDEJAS L=562mm	pc	4	6	8



REFERÊNCIA	DESCRIÇÃO	TEMPERATURA	FREQUÊNCIA	PORTA (D)	GAVETAS (H) 1/2 + 1/2	T GAVETAS 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	-	-	-

## Opções

			CCP-2G	CCP-3G	CCP-4G	CCN-2G	CCN-3G
Abertura Panorâmica	PO		0	0	0	0	0
Deixou o grupo	LG		0	0	0	0	0
Sem bancada	NT		0	0	0	0	0
Sem babador	NS		0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Gavetas	H		0	0	0	-	-
1/3 + 1/3 + 1/3 Gavetas	T_1_3		0	0	0	-	-
2/3 + 1/3 Gavetas	W		0	0	0	-	-
Plugue inglês	CI		0	0	0	0	0
Trancar	LC		0	0	0	0	0
Bancada de granito	GR		0	0	0	0	0
Rodas	C		0	0	0	0	0
Encosto inoxidável	BS		0	0	0	0	0
Resistência do quadro	FH		0	0	0	●	●
60Hz Version	60Hz		0	0	0	0	0

## CONCEPT

## 700 GN 1/1 com lavatórios



## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m³), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100mm, impedindo o derrame atrás do balcão, com bacia estampada de 330x330x200 mm.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Portas em aço inoxidável com manípulo ergonómico, integral, robusto e perfeitamente integrado que evita a acumulação de poeira e sujidade.
- Gavetas em aço inoxidável com placas de fundo perfuradas e guias deslizantes telescópicas, capazes de retração completa, para economizar

- a superfície de trabalho. Outras configurações de gaveta também estão disponíveis mediante pedido.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipamento com 1 grelha GN 1/1 e 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	PODER FRIGORÍFICO (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME (L)	CONSUMO ANUAL (kWh)	CLASE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES	€
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) De acordo com o padrão En22041 standard

## Opções

			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
Abertura Panorâmica	PO		0	0	0	0	0	Trancar	LC	0	0	0	0
Deixou o grupo	LG		0	0	0	0	0	Encosto inoxidável	BS	0	0	0	0
Sem babador	NS		0	0	0	0	0	Rodas	C	0	0	●	●
1/2 + 1/2 Gavetas	H		0	0	0	-	-	Resistência do quadro	FH	0	0	0	0
1/3 + 1/3 + 1/3 Gavetas	T_1_3		0	0	0	-	-	60Hz Version	60Hz	0	0	0	0
1/3 + 2/3 Gavetas	W		0	0	0	-	-						
Plugue inglês	CI		0	0	0	0	0						

## Accesorios padrão

				2G	3G	4G
	19097778	GN 1/1 GRELHA EPÓXI	pc	2	3	4
	19014778	GUIAS DE SUPORTE DE BANDEJAS L=562mm	pc	4	6	8

## CONCEPT

## 700 GN 1/1 Central



## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m³), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Bancada de trabalho plana resistente em aço inoxidável sem anteparo contra salpicos.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Portas em ambos os lados para melhorar o acesso frontal e traseiro à câmara de refrigeração, obtendo assim flexibilidade no trabalho.
- Portas em aço inoxidável com manípulo ergonómico, integral, robusto e perfeitamente integrado que evita a acumulação de poeira e sujidade.

- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipamento com 1 grelha GN 1/1 e 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	COOLING POWER	POTÊNCIA ELÉTRICA	DESCONGELAR	VOLUME (L)	DIMENSÕES	€
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) De acordo com o padrão EN23953 standard

## Opções

			CCPC-2G/C	CCPC-3G/C	CCPC-4G/C
Abertura Panorâmica	PO		0	0	0
Sem bancada	NT		0	0	0
Sem babador	NS		●	●	●
Plugue inglês	CI		0	0	0
Trancar	LC		0	0	0
Resistência do quadro	FH		0	0	0
60Hz	60Hz		0	0	0

## Accesorios padrão

				2G	3G	4G
	19097778	GN 1/1 GRELHA EPÓXI	pc	2	3	4
	19010200	GUIAS DE SUPORTE DE BANDEJAS L=613mm	pc	4	6	8

## CONCEPT

## 700 GN 1/1 Mesa remota



## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m³), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Equipamento sem condensador da unidade, pronto para conexão à unidade de refrigeração remota.

- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipamento com 1 grelha GN 1/1 e 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1N

## Dados técnicos

	19089558	19089559	19089560	19089565	19089566
	CCP-2G/R	CCP-3G/R	CCP-4G/R	CCN-2G/R	CCN-3G/R
Eficiência energética	-	-	-	-	-
Consumo anual (kWh) (1)	-	-	-	-	-
Tipo de gás	(6)	(6)	(6)	(6)	(6)
Poder frigorífico(kW)	0,361 (1)	0,361 (1)	0,436 (1)	0,364 (2)	0,364 (2)
Descongela	STOP	STOP	STOP	ELECTRIC	ELECTRIC
Potência elétrica (kW)	0,029	0,029	0,029	0,064	0,073
Volume (L)	274	428	581	274	428
Comprimento (mm)	1042	1492	1942	1042	1492
Profundidade (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 padrão

				2G	3G	4G
	19097778	GN 1/1 GRELHA EPÓXI	pc	2	3	4
	19014778	GUIAS DE SUPORTE DE BANDEJAS L=562mm	pc	4	6	8



REFERÊNCIA	DESCRIÇÃO	TEMPERATURA	FREQUÊNCIA	PORTA (D)	GAVETA (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 HHHD	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	-	-

## Opções

			CCP-2G/R	CCP-3G/R	CCP-4G/R	CCN-2G/R	CCN-3G/R
Abertura Panorâmica	PO		0	0	0	0	0
Sem bancada	NT		0	0	0	0	0
Sem babador	NS		0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Gavetas	H		0	0	0	-	-
1/3 + 1/3 + 1/3 Gavetas	T_1_3		0	0	0	-	-
2/3 + 1/3 Gavetas	W		0	0	0	-	-
Plugue inglês	CI		0	0	0	0	0
Trancar	LC		0	0	0	0	0
Bancada de granito	GR		0	0	0	0	0
Encosto inoxidável	BS		0	0	0	0	0
Resistência do quadro	FH		0	0	0	●	●

## 700 GN 1/1 Display



## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Portas viradas duplas, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor com manípulo ergonómico.

- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipamento com 1 grelha GN 1/1 e 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQÜÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	PODER FRIGORÍFICO (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME (L)	CONSUMO ANUAL (kWh)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES	€
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) De acordo com o padrão EN23953 standard

## Opções

			CCP-2G GD	CCP-3G GD	CCP-4G GD
Abertura Panorâmica	PO		0	0	0
Deixou o grupo	LG		0	0	0
Sem bancada	NT		0	0	0
Sem babador	NS		0	0	0
Plugue inglês	CI		0	0	0
Trancar	LC		●	●	●
Bancada de granito	GR		0	0	0
Rodas	C		0	0	0

			CCP-2G GD	CCP-3G GD	CCP-4G GD
Encosto inoxidável	BS		0	0	0
Resistência do quadro	FH		0	0	0
60Hz	60Hz		0	0	0

## Acessorios padrão

				2G	3G	4G
	19097778	GN 1/1 GRELHA EPÓXI	pc	2	3	4
	19014778	GUIAS DE SUPORTE DE BANDEJAS L=562mm	pc	4	6	8

## 700 GN 1/1 Expositora remota



## Características gerais

- Interior construído 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.
- PORTAS 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 PORTA.
- Conexión eléctrica 220V-240V 1~

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQÜENCIA	TEMPERATURA	COOLING POWER	POTÊNCIA ELÉTRICA	DESCONGELAR	VOLUME (L)	DIMENSÕES	€
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

## Opções

			CCP-2G/R GD	CCP-3G/R GD	CCP-4G/R GD
Abertura Panorâmica	PO		0	0	0
Sem bancada	NT		0	0	0
Sem babador	NS		0	0	0
Plugue inglês	CI		0	0	0
Trancar	LC		●	●	●
Bancada de granito	GR		0	0	0
Encosto inoxidável	BS		0	0	0
Resistência do quadro	FH		0	0	0

## Acessorios padrão

				2G	3G	4G
	19097778	GN 1/1 GRELHA EPÓXI	pc	2	3	4
	19014778	GUIAS DE SUPORTE DE BANDEJAS L=562mm	pc	4	6	8

## CONCEPT

## 700 GN 1/1 Display remote counter



## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Equipamento sem condensador da unidade, pronto para conexão à unidade de refrigeração remota.
- Portas vidradas duplas, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor com manípulo ergonómico.

- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipamento com 1 grelha GN 1/1 e 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1N

## Dados técnicos

	19089597	19089599	19089601
	CCPB-2G	CCPB-3G	CCPB-4G
Eficiência energética	C	C	D
Consumo anual (kWh) (4)	956	1095	1245
Tipo de gás	R-600a	R-600a	R-600a
Poder frigorífico(kW)	0,361 (1)	0,361 (1)	0,436 (1)
Descongela	STOP	STOP	STOP
Potência elétrica (kW)	0,203	0,203	0,224
Volume (L)	177	277	377
Comprimento (mm)	1342	1792	2242
Profundidade (mm)	700	700	700
Altura (mm)	584	584	584

(1) Evap. -10°C/ Cond. 55°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 55°C (4) De acordo com o padrão En22041 standard

## Accesorios padrão

			2G	3G	4G	
	19097778	GN 1/1 GRELHA EPÓXI	pc	2	3	4
	19014778	GUIAS DE SUPORTE DE BANDEJAS L=562mm	pc	4	6	8



REFERÊNCIA	DESCRIÇÃO	TEMPERATURA	FREQUÊNCIA	PORTA (D)	GAVETA (W) 2/3	GAVETA (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	-

## Opções

			CCPB-2G	CCPB-3G	CCPB-4G
Abertura Panorâmica	PO		0	0	0
Sem babador	NS		●	●	●
2/3 + 1/3 Gaveta	W		0	0	0
Plugue inglês	CI		0	0	0
Trancar	LC		0	0	0
Rodas	C		0	0	0
Encosto inoxidável	BS		0	0	0
Resistência do quadro	FH		0	0	0
60Hz	60Hz		0	0	0

## Base Refrigerada 700



### Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Portas em aço inoxidável com manípulo ergonómico, integral, robusto e perfeitamente integrado que evita a acumulação de poeira e sujidade.

- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas GN2/3 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipamento com 1 grelha GN2/3 e 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.
- Gavetas de modelo W com capacidade para suportar GN2/3
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1N

### Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	PODER FRIGORIFICO (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME (L)	CONSUMO ANUAL (kWh)	CLASSE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES	€
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) De acordo com o padrão En22041 standard

### Opções

			CCP7-2G	CCP7-3G
Abertura Panorâmica	PO		●	●
Sem babador	NS		●	●
Plugue inglês	CI		○	○
Grupo Remoto	RG		○	○
Rodas	C		○	○
Encosto inoxidável	BS		●	●

			CCP7-2G	CCP7-3G
Resistência do quadro	FH		○	○
60Hz	60Hz		○	○

### Accesorios padrão

			2G	3G
	19106414	GN 2/3 GRELHA EPÓXI	2	3
	19033558	GUIAS DE SUPORTE DE BANDEJAS L=496mm	4	6

## Base refrigerada 900



### Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Portas em aço inoxidável com manípulo ergonómico, integral, robusto e perfeitamente integrado que evita a acumulação de poeira e sujidade.

- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas GN1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável de tamanho com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipamento com 1 grelha GN 1/1 e 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.
- Gavetas de modelo W com capacidade para suportar GN1/1
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1N

### Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	PODER FRIGORIFICO (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME (L)	CONSUMO ANUAL (kWh)	CLASSE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES	€
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) De acordo com o padrão En22041 standard

### Opções

			CCP9-2G	CCP9-3G
Abertura Panorâmica	PO		●	●
Sem babador	NS		●	●
Plugue inglês	CI		○	○
Remote Group	RG		○	○
Rodas	C		○	○
Encosto inoxidável	BS		●	●

			CCP9-2G	CCP9-3G
Resistência do quadro	FH		○	○
60Hz	60Hz		○	○

### Accesorios padrão

			2G	3G
	19097778	GN 1/1 GRELHA EPÓXI	2	3
	19033557	GUIAS DE SUPORTE DE BANDEJAS L=649mm	4	6

# 600 Snack



## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Equipamento sem condensador da unidade, pronto para conexão à unidade de refrigeração remota.
- Gavetas em aço inoxidável com placas de fundo perfuradas e guias deslizantes telescópicas, capazes de retração completa, para economizar a superfície de trabalho. Outras configurações de gaveta

também estão disponíveis mediante pedido.

- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável, com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipada com 1 grelha 405x460 mm em cada porta de canto e 1 grelha 405x525 em portas centradas e reguláveis em altura com 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1N

## Dados técnicos

	19089625	19089627	19089629	19089634	19089636
	CCP-2S	CCP-3S	CCP-4S	CCN-2S	CCN-3S
Eficiência energética	B	C	C	D	E
Consumo anual (kWh) (4)	836	931	1096	2120	2879
Tipo de gás	R-600a	R-600a	R-600a	R290	R290
Poder frigorífico(kW)	0,361 (1)	0,361 (1)	0,436 (1)	0,364 (2)	0,364 (2)
Descongela	STOP	STOP	STOP	ELECTRIC	ELECTRIC
Potência elétrica (kW)	0,203	0,203	0,224	0,317	0,326
Volume (L)	268	416	564	268	416
Comprimento (mm)	1492	2017	2542	1492	2017
Profundidade (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) De acordo com o padrão En22041 standard

## Accesorios padrão

			2S	3S	4S
	19097777	GRELHA EPÓXI SACK 405x460	pc	2	2
	19097775	GRELHA EPÓXI SACK 405x525	pc	0	1



REFERÊNCIA	DESCRIÇÃO	TEMPERATURA	FREQUÊNCIA	PORTA (D)	GAVETA (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	-

## Opções

			CCP-2S	CCP-3S	CCP-4S	CCN-2S	CCN-3S
Abertura Panorâmica	PO		0	0	0	0	0
Sem bancada	NT		0	0	0	0	0
Sem babador	NS		0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Gaveta	H		0	0	0	0	0
1/3 + 1/3 + 1/3 Gaveta	T_1_3		0	0	0	-	-
2/3 + 1/3 Gaveta	W		0	0	0	-	-
Plugue inglês	CI		0	0	0	-	-
Trancar	LC		0	0	0	0	0
Rodas	C		0	0	0	0	0
Encosto inoxidável	BS		0	0	0	0	0
Resistência do quadro	FH		0	0	0	●	●
60Hz	60Hz		0	0	0	0	0

# 600 Snack remota



## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Equipamento sem condensador da unidade, pronto para conexão à unidade de refrigeração remota.
- Gavetas em aço inoxidável com placas de fundo perfuradas e guias deslizantes telescópicas, capazes de retração completa, para economizar a superfície de trabalho. Outras configurações de gaveta

também estão disponíveis mediante pedido.

- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável, com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipada com 1 grelha 405x460 mm em cada porta de canto e 1 grelha 405x525 em portas centradas e reguláveis em altura com 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1N

## Dados técnicos

	19089558	19089559	19089560	19089565	19089566
	CCP-2G/R	CCP-3G/R	CCP-4G/R	CCN-2G/R	CCN-3S/R
Eficiência energética	-	-	-	-	-
Consumo anual (kWh) (1)	-	-	-	-	-
Tipo de gás	(6)	(6)	(6)	(6)	(6)
Poder frigorífico(kW)	0,361 (1)	0,361 (1)	0,436 (1)	0,364 (2)	0,364 (2)
Descongelar	STOP	STOP	STOP	ELECTRIC	ELECTRIC
Potência elétrica (kW)	0,029	0,029	0,029	0,066	0,076
Volume (L)	1192	1717	2242	1192	1717
Comprimento (mm)	1192	1717	2242	1192	1717
Profundidade (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 padrão

			2S	3S	4S
	19097777	GRELHA EPÓXI SACK 405x460	pc	2	2
	19097775	GRELHA EPÓXI SACK 405x525	pc	0	1



REFERÊNCIA	DESCRIÇÃO	TEMPERATURA	FREQUÊNCIA	PORTA (D)	GAVETAS (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	-

## Opções

			CCP-2S/R	CCP-3S/R	CCP-4S/R	CCN-2S/R	CCN-3S/R
Abertura Panorâmica	PO		0	0	0	0	0
Sem bancada	NT		0	0	0	0	0
Sem babador	NS		0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Gaveta	H		0	0	0	-	-
1/3 + 1/3 + 1/3 Gaveta	T_1_3		0	0	0	-	-
2/3 + 1/3 Gaveta	W		0	0	0	-	-
Plugue inglês	CI		0	0	0	0	0
Trancar	LC		0	0	0	0	0
Encosto inoxidável	BS		0	0	0	0	0
Resistência do quadro	FH		0	0	0	●	●

## 600 Snack com lavatórios



### Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m³), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100mm, impedindo o derrame atrás do balcão, com bacia estampada de 330x330x200 mm.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Portas em aço inoxidável com manípulo ergonómico, integral, robusto e perfeitamente integrado que evita a acumulação de poeira e sujidade.
- Gavetas em aço inoxidável com placas de fundo perfuradas e guias deslizantes telescópicas, capazes de retração completa, para economizar

- a superfície de trabalho. Outras configurações de gaveta também estão disponíveis mediante pedido.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades..
- Grelhas revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável, com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipada com 1 grelha 405x460 mm em cada porta de canto e 1 grelha 405x525 em portas centradas e reguláveis em altura com 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1N

### Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	PODER FRIGORÍFICO (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME (L)	CONSUMO ANUAL (kWh)	CLASSE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES	€
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) De acordo com o padrão EN22041 standard

### Opções

			CCP-2S/S	CCP-3S/S	CCP-4S/S	CCN-2S/S	CCN-3S/S
Abertura Panorâmica	PO		0	0	0	0	0
Deixou o grupo	LG		0	0	0	0	0
Sem babador	NS		0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Gaveta	H		0	0	0	-	-
1/3 + 1/3 + 1/3 Gaveta	T_1_3		0	0	0	-	-
1/3 + 2/3 Gaveta	W		0	0	0	-	-
Plugue inglês	CI		0	0	0	0	0

		CCP-2S/S	CCP-3S/S	CCP-4S/S	CCN-2S/S	CCN-3S/S
Trancar	LC	0	0	0	0	0
Rodas	C	0	0	0	0	0
Encosto inoxidável	BS	0	0	0	0	0
Resistência do quadro	FH	0	0	0	-	-
	60Hz	0	0	0	0	0

### Accesorios padrão

				2G	3G	4G
	19097778	GN 1/1 GRELHA EPÓXI	pc	2	3	4
	19014778	GUIAS DE SUPORTE DE BANDEJAS L=562mm	pc	4	6	8

## 600 Snack Display



### Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m³), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Portas vidradas duplas, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor com manípulo ergonómico.

- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Grelhas revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável, com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipada com 1 grelha 405x460 mm em cada porta de canto e 1 grelha 405x525 em portas centradas e reguláveis em altura com 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1N

### Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	PODER FRIGORÍFICO (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME (L)	CONSUMO ANUAL (kWh)	CLASSE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES	€
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) De acordo com o padrão EN23953 standard

### Opções

			CCP-2S GD	CCP-3S GD	CCP-4S GD
Abertura Panorâmica	PO		0	0	0
Deixou o grupo	LG		0	0	0
Sem bancada	NT		0	0	0
Sem babador	NS		0	0	0
Plugue inglês	CI		0	0	0
Trancar	LC		●	●	●
Rodas	C		0	0	0
Encosto inoxidável	BS		0	0	0

			CCP-2S GD	CCP-3S GD	CCP-4S GD
Resistência do quadro	FH		0	0	0
60Hz	60Hz		0	0	0

### Accesorios padrão

				2G	3G	4G
	19097778	GN 1/1 GRELHA EPÓXI	pc	2	3	4
	19014778	GUIAS DE SUPORTE DE BANDEJAS L=562mm		4	6	8

# 800 Pasteleira EN60x40



## Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Portas em aço inoxidável com manípulo ergonómico, integral, robusto e perfeitamente integrado que evita a acumulação de poeira e sujidade.
- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza

conveniente.

- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas EN60x40 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipamento com 1 grelha GN EN60x40 e 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.
- Versão 2 de sistema de refrigeração
  - Equipamento de refrigeração por ar forçado padrão com evaporador.
  - Sistema GV de equipamento de refrigeração estática.
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	PODER FRIGORÍFICO (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME (L)	CONSUMO ANUAL (kWh)	CLASE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES	€
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) De acordo com o padrão EN22041 standard

## Opções

			CCP-2B	CCP-3B	CCP-4B
Abertura Panorâmica	PO		0	0	0
Deixou o grupo	LG		0	0	0
Sem bancada	NT		0	0	0
Sem babador	NS		0	0	0
Plugue inglês	CI		0	0	0
Trancar	LC		0	0	0
Grupo Remoto	RG		0	0	0
Bancada de granito	GR		0	0	0

		CCP-2G GD	CCP-3G GD	CCP-4G GD
Rodas	C	0	0	0
Encosto inoxidável	BS	0	0	0
Resistência do quadro	FH	0	0	0
60Hz	60Hz	0	0	0

## Accesorios padrão

			2G	3G	4G
	19097776	EN600x400 GRELHA EPÓXI	2	3	4
	19033557	GUIAS DE SUPORTE DE BANDEJAS L=649mm	4	6	8

# Accesorios

PICTURE	MODELO	REFERÊNCIA	DESCRIÇÃO	ONDE É USADO	€
<b>GRELHADORES</b>					
	EG-GN1/1	19097778	GRELHA EPÓXI GN 1/1	GN 1/1 COUNTERS	-
	EG-GN2/3	19106414	GRELHA EPÓXI GN 2/3	KORE 700 BASE REFRIGERADA	-
	EG-SNC1	19097775	GRELHA EPÓXISNACK 405x525	MESAS SNACK	-
	EG-SNC2	19097777	GRELHA EPÓXI SNACK 405x460	MESAS SNACK	-
	EG-EN6040	19097776	EN600x400 GRELHA EPÓXI	MESAS EN60x40	-
<b>KITS DE SUPORTE DE BANDEJAS</b>					
	GSK-519	19015961	GUIAS DE SUPORTE DE BANDEJAS L=519mm	MESAS ADVANCE GN 1/1	-
	GSK-562	19014778	GUIAS DE SUPORTE DE BANDEJAS L=562mm	MESAS CONCEPT GN 1/1	-
	GSK-613	19010200	GUIAS DE SUPORTE DE BANDEJAS L=613mm	MODELOS CONCEPT CCPC	-
	GSK-649	19033557	GUIAS DE SUPORTE DE BANDEJAS L=649mm	MESAS EN60x40 & KORE 900	-
	GSK-496	19033558	GUIAS DE SUPORTE DE BANDEJAS L=496mm	KORE 700 BASE REFRIGERADA	-
<b>KITS DE ORIENTAÇÃO DE PORTE</b>					
	KDO-4-R	19098305	KIT DE ORIENTAÇÃO DA PORTA DIREITA	TODAS LAS MESAS	-
	KDO-4-L	19098304	KIT ORIENTAÇÃO DA PORTA ESQUERDA	TODAS LAS MESAS	-
<b>KITS Rodas</b>					
	KC-6 Ø80	19016846	KIT 6 Rodas (3B + 3WB)	MESAS DE 2 Y 3 CORPOS	-
	KC-6 Ø80	19011005	KIT 6 Rodas (3B + 3WB)	MESAS DE 4 CORPOS	-
<b>GAVETAS KIT</b>					
	KR-CA-1/2+1/2	19096243	KIT Gavetas 1/2+1/2 GN	ADVANCE GN 1/1	-
	KR-CA-1/3+1/3+1/3	19096245	KIT Gavetas 1/3+1/3+1/3 GN	ADVANCE GN 1/1	-
	KR-CA-1/3+2/3	19096244	KIT Gavetas 1/3+2/3 GN	ADVANCE GN 1/1	-
	KR-CG-1/2+1/2	19010993	KIT Gavetas 1/2+1/2	CONCEPT GN 1/1	-
	KR-CG-1/2+1/2 G	19015952	KIT Gavetas 1/2+1/2 GROUP SIDE	CONCEPT GN 1/1	-
	KR-CG-1/2+1/2 LG	19036401	KIT Gavetas 1/2+1/2 GROUP SIDE LG	CONCEPT GN 1/1	-
	KR-CG-1/3+1/3+1/3	19015954	KIT Gavetas 1/3+1/3+1/3	CONCEPT GN 1/1	-
	KR-CG-1/3+2/3	19015953	KIT Gavetas 1/3+2/3	CONCEPT GN 1/1	-
	KR-CG-1/3+1/3	19072745	KIT Gavetas (1/3+1/3)	GN 1/1 REFRIGERATED BASES	-
	KR-CS-1/2+1/2	19004925	KIT Gavetas 1/2+1/2	SNACK	-
	KR-CS-1/2+1/2 G	19004921	KIT Gavetas 1/2+1/2 GROUP SIDE	SNACK	-
	KR-CS-1/2+1/2 LG	19004930	KIT Gavetas 1/2+1/2 GROUP SIDE LG	SNACK	-
	KR-CS-1/3+2/3	19004927	KIT Gavetas 1/3+2/3	SNACK	-
	KR-CS-1/3+1/3+1/3	19004923	KIT Gavetas 1/3+1/3+1/3	SNACK	-

# Mesas preparação

— Características .....	<b>313</b>
— Mesas de Pizza configuráveis..	<b>315</b>
— Mesas de Pizza Compactas .....	<b>318</b>
— Mesa de trabalho refrigerada ...	<b>319</b>
— Saladette .....	<b>322</b>
— Acessórios .....	<b>325</b>

Os modelos especiais ou qualquer outra variante sobre o modelo standard deverão ser montados em fábrica, e têm um suplemento sobre o preço indicado para o modelo standard.

Qualquer outra variante ou opção não referida nesta lista deverá consultar a Fagor Professional.



Mesas especiais  
para tarefas específicas.



Acceso a la web

# Características

## Ampla gama

Gama completa de balcões de preparação refrigerados, construídos com 700 e 800 mm de profundidade, com diversas configurações de bancada (aço inoxidável, granito, polipropileno, etc...).



## Multiflow

Sistema de circulação de ar ideal que garante uma distribuição equilibrada e constante ao longo do equipamento, para que a temperatura permaneça uniforme.



## Manípulo integrado

Portas em aço inoxidável com manípulo ergonómico, integral, robusto e perfeitamente integrado que garante uma abertura prática das gavetas e evita a acumulação de poeira e sujidade



## Função ECO

Função que otimiza o desempenho definindo automaticamente as temperaturas quando as portas não estão abertas para que a unidade de refrigeração funcione apenas quando necessário e sempre de forma eficiente.



## Junta de porta removível

Junta de porta magnética de puxar/empurrar removível para manter a máxima higiene e as propriedades de isolamento.



313

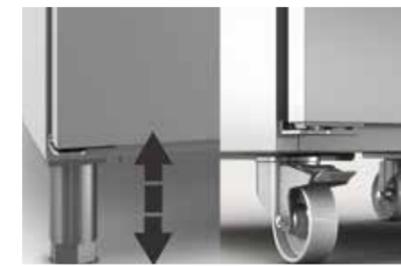
## Controlo eletrónico de fácil utilização

Controlo eletrónico funcional e intuitivo com teclado capacitivo que permite acesso direto às principais funções



## Máxima estabilidade

Pernas de aço inoxidável de altura ajustável como padrão. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente. Além disso, também existe a opção de escolher rodas giratórias, ou pernas para trabalho marítimo.



## Gavetas deslizantes telescópicas

Gavetas em aço inoxidável com placas de fundo perfuradas e guias deslizantes telescópicas, capazes de retração completa, para economizar a superfície de trabalho.



## Sistema de guia e zíper

Sistema de bastidor e guia removíveis em aço inoxidável, sem o uso de ferramentas, o que permite uma distribuição adequada dos produtos.



314

## MESAS DE PIZZA CONFIGURÁVEIS

## 700 GN 1/1



## Características gerais

- Especialmente fabricados em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito. Ideal para serem utilizados como estação de preparação de pizza quando combinados com caixas de ingredientes de pizza.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Bancada de trabalho de granito resistente de 30mm, com anteparo contra salpicos lateral e traseiro de 160 mm de altura, impedindo o derrame atrás do balcão.

- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipamento com 1 grelha GN 1/1 e 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1~

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉCTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME (L)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA(kWh)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES (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

## Opções

			CCP-2G	CCP-3G	CCP-4G
Abertura Panorâmica	PO		O	O	O
Conjunto esquerda	LG		O	O	O
1/2 + 1/2 Gaveta	H		O	O	O
1/3 + 1/3 + 1/3 Gaveta	T_1_3		O	O	O
1/3 + 2/3 Gaveta	W		O	O	O
Plugue inglês	CI		O	O	O
Trancar	LC		O	O	O
Encimera de granito	GR		●	●	●

		CCP-2G	CCP-3G	CCP-4G
Encosto inoxidável	BS	O	O	O
Resistência do quadro	FH	O	O	O
60Hz	60Hz	O	O	O

## Accesorios padrão

			2G	3G	4G	
	19097778	GN 1/1 GRADE EPÓXI	pc	2	3	4
	19014778	Guias de suporte de bandeja L=562mm	pc	4	6	8

## MESAS DE PIZZA CONFIGURÁVEIS

## 800 EN60x40



## Características gerais

- Especialmente fabricados em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito. Ideal para serem utilizados como estação de preparação de pizza quando combinados com caixas de ingredientes de pizza.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Bancada de trabalho de granito resistente de 30mm, com anteparo contra salpicos lateral e traseiro de 160 mm de altura, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Compartimento neutro com gaveta que incorpora cestos sanitários de PVC

- de dimensões euro-norma. As gavetas são montadas em guias deslizantes telescópicas, capazes de retração completa, para maximizar a capacidade de armazenamento.
- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas EN60x40 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipamento com 1 grelha GN EN60x40 e 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.
- Conexión eléctrica: 220V-240V 1~

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉCTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME (L)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA(kWh)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES	€
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

## Opções

			CCP-2B GR	CCP-3B GR	CCP-4B GR
Abertura Panorâmica	PO		O	O	O
Plugue inglês	CI		O	O	O
Trancar	LC		O	O	O
Conjunto Remoto	RG		O	O	O
Encosto inoxidável	BS		O	O	O
Resistência do quadro	FH		O	O	O
60Hz	60Hz		O	O	O

			CCP-2B GR	CCP-3B GR	CCP-4B GR
Resistência do quadro	FH		O	O	O
60Hz	60Hz		O	O	O

## Accesorios padrão

				2B	3B	4B
	19097776	PARRILLA EPOXI EN600x400	pc	2	3	4
	19033557	Guias de suporte de bandeja L=649mm	pc	4	6	8

## MESAS DE PIZZA CONFIGURÁVEIS

## Vitrinas de ingredientes



## General characteristics

- Especialmente fabricados em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito. Ideal como recipiente de ingredientes para pizzas, saladas e sandes.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m³), sem CFC, injetado sob alta pressão.
- Controlo digital intuitivo permite que os parâmetros de temperatura sejam ajustados de forma fácil e rápida.

- Duas versões disponíveis:
  - Exterior construído com vidro temperado e perfis de alumínio anodizado.
  - Tampa articulada em aço inoxidável com posição de funcionamento a 90°C
- Concebido numa grande variedade de comprimentos, de modo a adequar-se a todas as opções de balcões de pizza configuráveis.
- Sistema de refrigeração estática O frio é produzido através de uma bobina de cobre localizada na placa inferior da vitrina.
- Drenagem de água especialmente concebida para tornar as operações de limpeza mais rápidas e fáceis, ideais para higiene.
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1~

## Dados técnicos

	REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	VOLUME (L)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA (kWh)	DIMENSÕES (MM)	ONDE É USADO	€
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 GR 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 GR D4 & D7	-
	19096982	SPT-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	-
	19096980	SPT-2B GN 1/3	50Hz	+2°C +8°C	R-600a	0,169 (1)	0,102	1492 x 396 x 450	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 450	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 450	CCP-4B GR + CCP-3B GR D4 & D7	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

## Opções

			2G	3G	4G	2B	3B	4G
Plugue Tipo G	CI		0	0	0	0	0	0
60Hz	60Hz		0	0	0	0	0	0

## Mesas de Pizza Compactos



## Características gerais

- Especialmente fabricados em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito. Ideal para ser usado como balcão de preparação de pizza
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m³), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Bancada de trabalho resistente de granito de 30 mm, com anteparo contra salpicos com 88 mm de altura, e um recorte para colocar bacias GN1/6 de 100 mm. 6 em CPZC-2G e 11 em CPZC-3G.
- As vitrinas de ingredientes na bancada são refrigeradas pela circulação de ar da unidade de refrigeração. A localização do evaporador na trave média e o correto isolamento da bancada garantem uma distribuição de frio uniforme.

- Compartimento neutro adicional com 3 gavetas de tamanho EN 60x40.
- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas EN60x40 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipamento com 1 grelha GN EN60x40 e 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1~

## Dados técnicos

	REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉCTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME (L)	DIMENSÕES	€
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

## Opções

			CCP-2B GR	CCP-3B GR
Abertura Panorâmica	PO		0	0
Plugue inglês	CI		0	0
Trancar	LC		0	0
Conjunto Remoto	RG		0	0
Bancada granito	GR		●	●
Encosto inoxidável	BS		0	0
Resistência do quadro	FH		0	0
60Hz	60Hz		0	0

## Accesorios estandares

				2B	3B	4B
	19097776	PARRILLA EPOXI EN600x400	pc	2	3	4
	19014778	Guias de suporte de bandeja L=562mm	pc	4	6	8

## MESAS DE TRABALHO REFRIGERADA

## 700 GN 1/1 para Pizza



## Características gerais

- Especialmente fabricados em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito. Ideal como recipiente de ingredientes para pizzas, saladas e sandes.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável de 50 mm, com unidade neutra integrada e concebida para alojar 8 ou 10 recipientes GN1/4 ou GN1/3 com uma profundidade máxima de 100 mm (não incluída).
- Tampa articulada em aço inoxidável com posição de abertura a 90°.
- As bacias de ingredientes na bancada são refrigeradas pela circulação

de ar da unidade de refrigeração. A localização do evaporador na trave média e o correto isolamento da bancada garantem uma distribuição de frio uniforme.

- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipamento com 1 grelha GN 1/1 e 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1~

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	T*	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉCTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME (L)	DIMENSÕES (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	-

## Opções

			CCP-2G	CCP-3G
Abertura Panorâmica	PO		0	0
1/2 + 1/2 Gaveta	H		0	0
1/3 + 1/3 + 1/3 Gaveta	T_1_3		0	0
Plugue inglês	CI		0	0
Trancar	LC		0	0
Conjunto Remoto	RG		0	0
Castors	C		0	0
Encosto inoxidável	BS		0	0

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

		CCP-2G	CCP-3G
Resistência do quadro	FH	0	0
60Hz	60Hz	0	0

## Accesorios padrão

		2G	3G
	19097778 PARRILLA EPOXI GN 1/1	2	3
	19014778 Guias de suporte de bandeja L=562mm	4	6

## MESAS DE TRABALHO REFRIGERADA

## 800 EN60x40 para Pizza



## Características gerais

- Especialmente fabricados em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito. Ideal como recipiente de ingredientes para pizzas.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável de 50 mm, com unidade neutra integrada e concebida para alojar 8 ou 10 recipientes GN1/4 ou GN1/3 com uma profundidade máxima de 100 mm (não incluída).
- Tampa articulada em aço inoxidável com posição de abertura a 90°.
- As vitrines de ingredientes na bancada são refrigeradas pela circulação de ar da unidade de refrigeração. A localização do evaporador na trave

média e o correto isolamento da bancada garantem uma distribuição de frio uniforme.

- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas EN60x40 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipamento com 1 grelha GN EN60x40 e 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1~

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉCTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME (L)	DIMENSÕES	€
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	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

## Opções

			CCP-2B GR	CCP-3B GR
Abertura Panorâmica	PO		0	0
Plugue inglês	CI		0	0
Trancar	LC		0	0
Conjunto Remoto	RG		0	0
Castors	C		0	0
Encosto inoxidável	BS		0	0
Resistência do quadro	FH		0	0
60Hz	60Hz		0	0

## Accesorios padrão

		2B	3B
	19097778 PARRILLA EPOXI GN 1/1	2	3
	19033557 Guias de suporte de bandeja L=649mm	4	6

## MESAS DE TRABALHO REFRIGERADA

## 700 GN 1/1 para Saladas



## Características gerais

- Especialmente fabricados em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável de 50 mm, com superfície aberta preparada para suportar diferentes configurações de recipientes GN com 100 mm de profundidade.
- Tampa articulada em aço inoxidável com posição de abertura a 90°.
- As tigelas de ingredientes na bancada são refrigeradas pela circulação de ar da unidade de refrigeração. A localização do evaporador na trave

média e o correto isolamento da bancada garantem uma distribuição de frio uniforme.

- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipamento com 1 grelha GN 1/1 e 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1~

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉCTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME (L)	DIMENSÕES (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

## Opções

			CPZ-3B	CPS-2G
Abertura Panorâmica	PO		0	0
Plugue inglês	CI		0	0
Trancar	LC		0	0
Castors	C		0	0
Encosto inoxidável	BS		0	0
60Hz	60Hz		0	0

## Accesorios padrão

			2G	3G
	19097778	PARRILLA EPOXI GN 1/1	2	3
	19014778	Guias de suporte de bandeja L=562 mm	4	6

## Saladete

## Características gerais

- Especialmente fabricados em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito.
- Evaporador estático, com espuma de poliuretano de alta densidade, sem CFC, com 40 mm de espessura. Interior sem evaporador de aletas e superfícies lisas facilitam a limpeza do compartimento.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Gavetas em aço inoxidável com placas de fundo perfuradas e

guias deslizantes telescópicas, capazes de retração completa, para economizar a superfície de trabalho. Outras configurações de gaveta também estão disponíveis mediante pedido.

- Painel frontal removível com design de respiração frontal, permitindo que a máquina seja integrada sem penalizar o desempenho.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipamento com 1 grelha GN 1/1 e 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1~

## Opções

			RPS-2G	RPS-3G
Abertura Panorâmica	PO		●	●
1/2 + 1/2 Gaveta	H		0	0
Plugue inglês	CI		0	0
Conjunto Remoto	RG		0	0
60Hz	60Hz		0	0

## Accesorios padrão

			2G	3G
	19104363	PARRILLA EPOXI para SALADETTE GN 1/1	2	3
	19014778	Guias de suporte de bandeja L=562 mm	2	3

## Saladete de bancada sólida



- Bancada de trabalho em aço inoxidável de 30 mm, sem CFC e poliuretano injetado sem anteparo contra salpicos.

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉCTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME (L)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA (kWh)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES	€
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

## Saladete de bancada em polietileno



- Bancada de trabalho aberta para recipiente GN e superfície de bancada de trabalho removível de polietileno de alta densidade, adequada para manusear alimentos. Tampa basculante com posição fixa de abertura.

\* Recipientes GN não incluídos como padrão

\* Configuração de recipientes GN disponível na página de acessórios (225).

### Dados técnicos

MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉCTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME (L)	DIMENSÕES (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	-

## Saladete de bancada de pizza



- Bancada de trabalho em aço inoxidável de 30 mm, sem CFC, poliuretano injetado, com área aberta para recipientes GN1/6.

\* Recipientes GN não incluídos como padrão

### Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉCTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME (L)	DIMENSÕES (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

## Saladete de bancada de sandes



- Bancada de trabalho de granito resistente de 30 mm, com um espaço aberto adequado para recipientes GN1/6.

\* Recipientes GN não incluídos como padrão

### Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉCTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME (L)	DIMENSÕES (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	-

## Saladete de pizza compacta



- Bancada de trabalho de granito resistente de 30 mm, com anteparo contra salpicos lateral de 160 mm de altura.

- Disponível para ajuste à gama de vitrinas de ingredientes. Modelos compatíveis:

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

### Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉCTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUME (L)	DIMENSÕES (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	REFERÊNCIA	DESCRIÇÃO	CAPACIDADE (L)	ONDE É USADO	€
<b>GRELHADORES</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 DE SUPORTE DE BANDEJAS</b>						
	GSK-562	19014778	Guias de suporte de bandeja L=562mm	-	700 MESAS + SALADETTES	-
	GSK-649	19033557	Guias de suporte de bandeja L=649mm	-	800 MESAS	-
<b>KITS DE ORIENTAÇÃO DE PORTAS</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>TAÇAS GN</b>						
	GN-1/6-65	19104382	TAÇAS GN1/6 65 mm PROFUNDIDADE	1,0	SALADETTES	-
	GN-1/6-100	19104383	TAÇAS GN1/6 100 mm PROFUNDIDADE	1,6	SALADETTES	-
	GN-1/4-40	19104384	TAÇAS GN1/4 40 mm PROFUNDIDADE	1,0	SALADETTES	-
	GN-1/4-65	19104385	TAÇAS GN1/4 65 mm PROFUNDIDADE	1,8	SALADETTES	-
	GN-1/4-100	19104386	TAÇAS GN1/4 100 mm PROFUNDIDADE	2,8	SALADETTES	-
	GN-1/4-150	19106427	TAÇAS GN 1/4 150mm PROFUNDIDADE	1,5	ARMÁRIOS DE EXIBIÇÃO DE INGREDIENTES	-
	GN-1/3-40	19104387	TAÇAS GN1/3 40 mm PROFUNDIDADE	2,5	SALADETTES	-
	GN-1/3-65	19104388	TAÇAS GN1/3 65 mm PROFUNDIDADE	4,0	SALADETTES	-
	GN-1/3-100	19104389	TAÇAS GN1/3 100 mm PROFUNDIDADE	2,5	SALADETTES	-
	GN-1/3-150	19106426	TAÇAS GN 1/3 150mm PROFUNDIDADE	4,0	ARMÁRIOS DE EXIBIÇÃO DE INGREDIENTES	-
	GN-1/2-40	19104390	TAÇAS GN1/2 40 mm PROFUNDIDADE	6,5	SALADETTES	-
	GN-1/2-65	19104391	TAÇAS GN1/2 65 mm PROFUNDIDADE	5,5	SALADETTES	-
	GN-1/2-100	19104392	TAÇAS GN1/2 100 mm PROFUNDIDADE	9,0	SALADETTES	-
	GN-1/1-40	19048493	TAÇAS GN1/1 40 mm PROFUNDIDADE	14,0	SALADETTES	-
	GN-1/1-65	19048494	TAÇAS GN1/1 65 mm PROFUNDIDADE	5,7	SALADETTES	-
	GN-1/1-100	19048495	TAÇAS GN1/1 100 mm PROFUNDIDADE	4,0	SALADETTES	-
<b>KIT SUPORTES PARA TAÇAS GN</b>						
	KG1/6S9	19104364	KIT SUPORTE PARA GN1/6 TAÇAS		RPS-2GP	-
	KG1/3S9	19104365	KIT SUPORTE PARA GN1/3 + GN1/6 TAÇAS		RPS-2GP	-
	KG1/6S14	19104366	KIT SUPORTE PARA GN1/6 TAÇAS		RPS-3GP	-
	KG1/4S14	19104367	KIT SUPORTE PARA GN1/4 TAÇAS		RPS-3GP	-
	KG1/3S14	19104368	KIT SUPORTE PARA GN1/3 TAÇAS		RPS-3GP	-
	KG1/2S14	19104369	KIT SUPORTE PARA GN1/2 TAÇAS		RPS-3GP	-

PICTURE	MODELO	REFERÊNCIA	DESCRIÇÃO	ONDE É USADO	€
<b>GavetaS KIT</b>					
	KR-CG-1/2+1/2	19010993	KIT GavetaS 1/2+1/2	GN 1/1 MESAS DE PREPARAÇÃO	-
	KR-CG-1/2+1/2 G	19015952	KIT GavetaS 1/2+1/2 LADO DO GRUPO	GN 1/1 MESAS DE PREPARAÇÃO	-
	KR-CG-1/2+1/2 LG	19036401	KIT GavetaS 1/2+1/2 LADO DO GRUPO LG	GN 1/1 MESAS DE PREPARAÇÃO	-
	KR-CG-1/3+1/3+1/3	19015954	KIT GavetaS 1/3+1/3+1/3	GN 1/1 MESAS DE PREPARAÇÃO	-
	KR-CG-1/3+2/3	19015953	KIT Gaveta 1/3+2/3	GN 1/1 MESAS DE PREPARAÇÃO	-
	KR-SA-1/2+1/2	19106089	KIT GavetaS 1/2+1/2 SALADETTES	SALADETTES	-

# Abatedores de temperatura

- Por que usar um abatedor de temperatura? ..... **329**
- Características ..... **331**
- Abatedores Advance ..... **333**
- Abatedores Concept ..... **334**
- COOK&CHILL ..... **335**
- Células de abatimiento ..... **336**



Refrigeração segura,  
eficaz e respeitosa com  
seus alimentos

# Abatedores de temperatura

## Por que usar um abatedor de temperatura?

### 1. Higiene e segurança

Todos os produtos alimentares biológicos frescos contêm uma carga bacteriana natural que, em condições ambientais favoráveis (temperatura e humidade), se multiplica produzindo efeitos perigosos para a saúde do consumidor.

Entre +65°C e +3°C: neste intervalo de temperatura, a multiplicação de bactérias é acelerada exponencialmente.

O abatimento de temperatura significa baixar a temperatura do produto de +90°C a +3°C em menos de 90 minutos, passando pelo intervalo de temperatura crítico tão rapidamente que os efeitos das bactérias nocivas são desativados.

O abatimento de temperatura de produtos cozinhados não só evita a proliferação de bactérias, mas também prolonga o tempo de conservação do produto, evitando a perda de sabor e aroma.

A qualidade do alimentado não é afetada, aumentando o tempo de armazenamento do produto.

### 2. Agilização do trabalho

Abatedores de temperatura permitem a preparação de uma grande quantidade de produto e, depois do abatimento de temperatura, pode ser consumido num período de 5-7 dias, enquanto a duração do produto congelado pode prolongar-se por vários meses, mantendo a condição organoléptica dos alimentos.

A conservação de qualidade dos produtos permite o planeamento avançado do trabalho na cozinha, melhorando a compra de ingredientes crus, bem como a carga de trabalho com vantagens em termos de higiene e variedade de menus.

### 3. Economia de tempo

A preparação avançada de alimentos e abatimento de temperatura dos mesmos permite que as cozinhas ofereçam um menu maior e mais variado quando necessário. O chef não tem de supervisionar constantemente o processo de preparação de diversos pratos. A simples operação de reaquecimento dos alimentos permite servir uma grande variedade de pratos num curto espaço de tempo.

Os abatedores de temperatura aumentam a capacidade de produção, reduzindo assim os custos com pessoal e proporcionando vantagens notáveis em termos de rentabilidade e tempo. Los abatedores aumentan la capacidad de Producción, reduciendo así los costes de personal y aportando ventajas destacadas en términos de rentabilidad y tiempo.

### 4. Qualidade

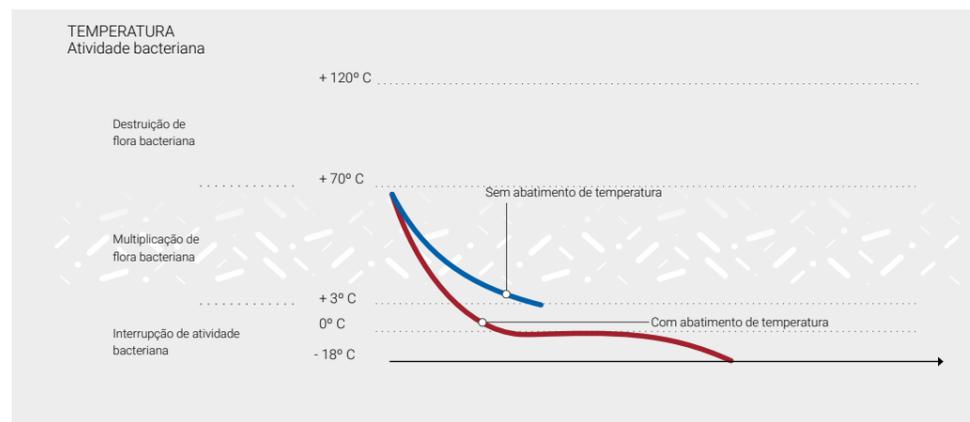
A rápida redução da temperatura possibilita conservar o teor de humidade dos alimentos e prevenir a proliferação de bactérias normal. A congelação rápida incentiva à formação de microcristais intercelulares (figura 2), que mantém as características de compactação, sabor e frescura dos alimentos ao longo do tempo. Os abatedores de temperatura FAGOR também são excecionais na conservação de alimentos frescos e crus, como peixes, crustáceos, vegetais, pão e produtos parcialmente acabados, como massas frescas e molhos.

### 5. Aplicações

Este sistema de agilização do trabalho de cozinha é altamente vantajoso para todos os tipos de restauração, e especialmente de cantinas, hospitais e restaurantes, bem como para ocasiões especiais como grandes banquetes. Também permite a todos os tipos de restaurantes e empresas de restauração oferecer os seus pratos bem apresentados e prontos a comer.

### 6. Outras vantagens

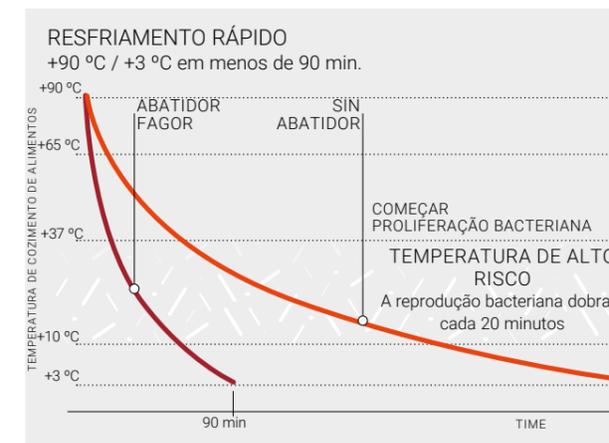
- Os abatedores de temperatura otimizam a gestão de stock por:
- Reduções na perda de peso devido à evaporação natural da humidade dos alimentos cozinhados
  - Compras de alimentos planeados, melhorando assim a organização do stock da cozinha.
  - Organização das capacidades de armazenamento e carga de trabalho, ajustando a atenção personalizada capaz
  - Reduções drásticas no desperdício e nos alimentos não utilizados



### Abatimento de refrigeración

Ciclo suave (STANDARD) - 90'  
O ciclo certo para alimentos pequenos, leves e finos.

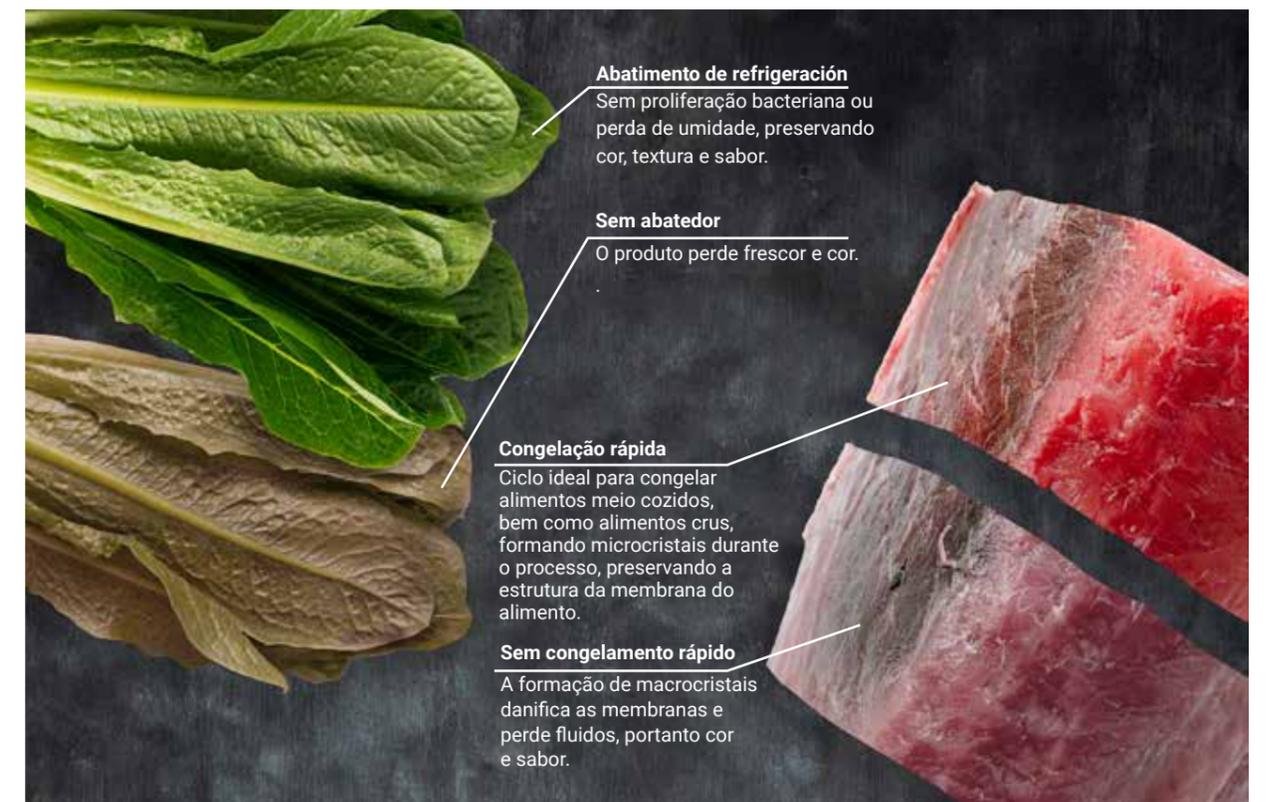
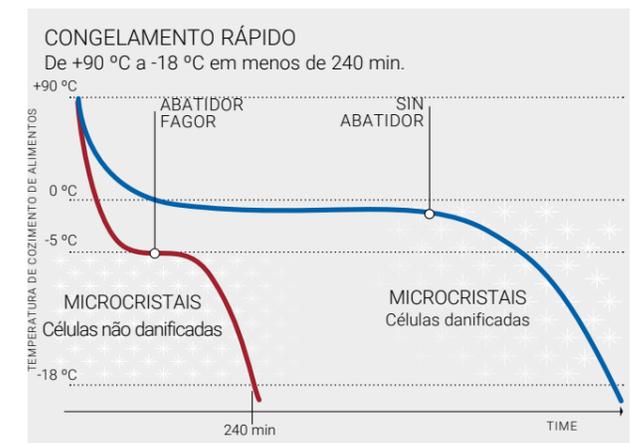
Ciclo forte (INTENSIVE) - 90'  
É adequado para produtos de alta densidade ou espessura, bem como para preparar alimentos embalados.



### Abatimento de congelamento

Ciclo suave (STANDARD) - 240'  
Este ciclo congela os alimentos de forma bastante homogênea, tornando-o adequado para alimentos que não devem sofrer oscilações bruscas de temperatura, ou que são feitos com ingredientes diferentes.

Ciclo fuerte (INTENSIVE) - 240'  
É o ciclo ideal para congelar refeições semiacabadas ou pratos semipreparados. Também é adequado para alimentos crus. Permite manter estoque de produtos congelados por muito tempo, para serem utilizados durante todo o ano.



# Características



	ADVANCE	CONCEPT	COOK & CHILL	ROLL-IN
Isolamento (mm)	60	60	60	100
Refrigerante + / -	R290 / R452a	R290	R290 / R452a	R452a
Classe climática	5	5	5	5
CICLO DE REFRIGERAÇÃO	Yes	Yes	Yes	Yes
CICLO DE CONGELAÇÃO	Yes	Yes	Yes	Yes
MODO DURO	Yes	Yes	Yes	Yes
MODO SUAVE	Yes	Yes	Yes	Yes
HACCP	Yes	Yes	Yes	Yes
CICLOS ESPECIALES				
Higienização de Peixe	Yes	Yes	Yes	Yes
Endurecimento de Gelados	Yes	Yes	Yes	Yes
Pré-refrigeração	Yes	Yes	Yes	Yes
Secagem	Yes	No	Yes	Yes
Sonda Aquecida	Standard	Optional	Standard	Standard
Controlo de Ventilação	Yes	No	Yes	Yes
Livro de Receita da Fagor	Yes	No	Yes	Yes

Controlo eletrónico



## Porta de fecho automático

Portas articuladas com retorno automático para um fecho perfeito que minimiza o ganho de temperatura. As portas têm uma posição de paragem aos 120° e fecham automaticamente a menos de 90°.



## Tampa de Evaporador Giratória

Tampa de evaporador removível e giratória que permite aceder facilmente à área do evaporador da unidade, para efeitos de limpeza e manutenção.



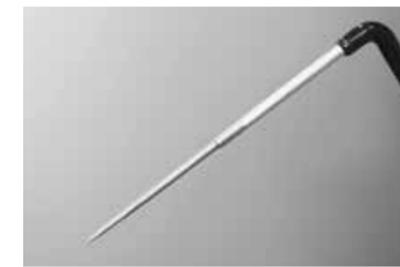
## Bastidor multiusos

Bastidores multiusos facilmente removíveis de varetas com polimento elétrico, concebidos para acomodar cestos de padaria GN 1/1 e EN 60x40.



## Sonda de agulha

Sonda de agulha inteligente. O controlador deteta se a sonda foi corretamente colocada no produto, iniciando um ciclo com controlo de tempo. Padrão com controlo de Ecrã Táctil.



# Abatedores de temperatura



## Características gerais

- Controlo eletrónico de Ecrã táctil de 5" intuitivo, colocado na porta para uma utilização mais ergonómica.
- Processo de refrigeração manual por tempo ou controlo por sonda, ambos ajustáveis em cada ciclo, bem como o ajuste de ventilação do ventilador do evaporador em 5 níveis diferentes.
- 2 modos de refrigeração manual
  - Ciclo duro: Ciclo de congelação predefinido. Executa o ciclo e mantém uma temperatura constante de -20°C.
  - Ciclo suave: Ciclo de refrigeração predefinido. Executa um ciclo inicial e mantém uma temperatura constante de 0°C.

- 96 programas de refrigeração predefinidos pela Fagor, divididos em 8 categorias de alimentos.
- Possibilidade de criar um livro de culinária personalizado com até 40 receitas de produção própria.
- Ciclos adicionais (pré-refrigeração, ciclo contínuo, descongelação manual, higienização de peixe, endurecimento de gelados, secagem).
- Capacidade de armazenamento para bandejas GN1/1 e EN 60x40 (Exceto na versão de 3 bandejas) com 65 mm de distância entre elas.
- Ligaçãõ elétrica 220V-240V 1N.

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	CONEXIÓN ELÉCTRICA	TEMPERATURA	PRODUÇÃO (KG)		GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSÕES (MM)	€	
				RESFRIAMENTO	CONGELANDO						
	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	-

## Opções

		ABC-031 HC	ABC-051 HC	ABC-081 HC	ABC-101 HC	ABC-121	ABC-161	ABC-102
Abertura Contrária	OP	-	0	0	0	0	0	-
Plugue inglês	CI	0	0	0	0	0	0	-
c<	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

# Abatedores de temperatura



## Características gerais

- Controlo eletrónico capacitivo de 2,8" intuitivo com ciclos de refrigeração e congelação, que pode ser controlado por tempo ou por temperatura.
- 2 modos manuais para refrigeração.
  - Ciclo duro: Ciclo de congelação predefinido. Executa o ciclo e mantém uma temperatura constante de -20°C.
  - Ciclo suave: Ciclo de refrigeração predefinido. Executa um ciclo inicial e mantém uma temperatura constante de 0°C.

- Capacidade de armazenamento para bandejas GN1/1 e EN 60x40 (Exceto na versão de 3 bandejas) com 65 mm de distância entre elas.
- Ligaçãõ elétrica 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	CONEXÃO ELÉCTRICA	TEMPERATURA	PRODUÇÃO (KG)		GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉCTRICA (kW)	DESCONGELAR	DIMENSÕES (MM)	€	
				RESFRIAMENTO	CONGELANDO							
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	-

## Opções

		CBC-031 HC	CBC-051 HC	CBC-081 HC	CBC-101 HC
Abertura Contrária	OP	-	0	0	0
Plugue inglês	CI	0	0	0	0
Rodas	C	-	0	0	0
60Hz	60Hz	0	0	0	0

## COOK & CHILL



### Características gerais

- Gama de abatedores de temperatura concebida para estar em linha com as capacidades de confeitura de fornos iKore para equilibrar perfeitamente as cargas de trabalho. Abatedores de temperatura de 6 bandejas estão disponíveis para serem empilhados com os fornos.
- Controlo eletrónico de Ecrã táctil de 5" intuitivo, colocado na porta para uma utilização mais ergonómica.
- Processo de refrigeração manual por tempo ou controlo por sonda, ambos ajustáveis em cada ciclo, bem como o ajuste de ventilação do ventilador do evaporador em 5 níveis diferentes.

- 2 modos de refrigeração manual
  - Ciclo duro: Ciclo de congelação predefinido. Executa o ciclo e mantém uma temperatura constante de -20°C.
  - Ciclo suave: Ciclo de refrigeração predefinido. Executa um ciclo inicial e mantém uma temperatura constante de 0°C.
- 96 programas de refrigeração predefinidos pela Fagor, divididos em 8 categorias de alimentos.
- Possibilidade de criar um livro de culinária personalizado com até 40 receitas de produção própria.
- Ciclos adicionais (pré-refrigeração, ciclo contínuo, descongelamento manual, higienização de peixe, endurecimento de gelados, secagem).

### Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	CONEXÃO ELÉTRICA	TEMPERATURA	PRODUÇÃO (KG)		GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DIMENSÕES (MM)	€
				RESFRIAMENTO	CONGELANDO					
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	-

### Opções

			ABCO-06 2/3 HC	ABCO-061 HC	ABCO-101 HC	ABCO-102
Plugue inglês	CI		0	0	0	-
60Hz	60Hz		0	0	0	0
USB	USB		0	0	0	0

## 20 GN 1/1 Abatedores de temperatura roll-in



### Características gerais

- Estrutura de câmara frigorífica composta por painéis de isolamento de poliuretano de alta qualidade (40 kg/m³) sem CFC. 70 mm de espessura para modelos de refrigeração e 100 mm de espessura em versão de refrigeração mista
- Controlo eletrónico de Ecrã táctil de 7" intuitivo, colocado na porta para uma utilização mais ergonómica.
- Processo de refrigeração manual por tempo ou controlo de sonda, ambos ajustáveis em cada ciclo.
- 2 modos de refrigeração manual
  - Ciclo duro: Ciclo de congelação predefinido. Executa o ciclo e mantém uma temperatura constante de -20°C.
  - Ciclo suave: Ciclo de refrigeração predefinido. Executa um ciclo inicial e mantém uma temperatura constante de 0°C.
- Possibilidade de criar um livro de culinária personalizado com até 40 receitas de produção própria.
- 2 versões adicionais de Câmaras Frigoríficas
  - Passagem: A câmara frigorífica pode ser alimentada a partir da frente ou de trás.(C)
  - Versão de alta potência com maior capacidade de evaporador para abatimento de temperatura ou congelação de uma maior quantidade de produto (H)
- Unidade de refrigeração tropicalizada. Adequado para trabalhar a uma temperatura ambiente de até 43°C e 65% de humidade.
- Câmara de refrigeração e condensador da unidade fornecidos separadamente.
- Ligaçãõ elétrica 220V-240V 1N

### Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	CONEXIÓN ELÉCTRICA	TEMPERATURA	PRODUÇÃO (KG)		GAS	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	DIMENSÕES (MM)	UNIDADE DE CONDENSAÇÃO	€
				RESFRIAMENTO	CONGELANDO						
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	-

REFERÊNCIA	MODELO	CONEXÃO ELÉTRICA	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DIMENSÕES (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	-

### Accesórios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	ANCHURA	€
RC-700	19015797	Rampa de acesso para Blast Chillers Roll-in RBM-201	700	-

## 20 GN 2/1 Abatedores de temperatura roll-in



### Características gerais

- Estrutura de câmara frigorífica composta por painéis de isolamento de poliuretano de alta qualidade (40 kg/m³) sem CFC. 70 mm de espessura para modelos de refrigeração e 100 mm de espessura em versão de refrigeração mista
- Controlo eletrónico de Ecrã táctil de 7" intuitivo, colocado na porta para uma utilização mais ergonómica.
- Processo de refrigeração manual por tempo ou controlo de sonda, ambos ajustáveis em cada ciclo.
- 2 modos de refrigeração manual
  - Ciclo duro: Ciclo de congelação predefinido. Executa o ciclo e mantém uma temperatura constante de -20°C.
  - Ciclo suave: Ciclo de refrigeração predefinido. Executa um ciclo inicial e mantém uma temperatura constante de 0°C.
- Possibilidade de criar um livro de culinária personalizado com até 40 receitas de produção própria.
- 2 versões adicionais de Câmaras Frigoríficas
  - Passagem: A câmara frigorífica pode ser alimentada a partir da frente ou de trás.(C)
  - Versão de alta potência com maior capacidade de evaporador para abatimento de temperatura ou congelação de uma maior quantidade de produto (H)
- Unidade de refrigeração tropicalizada. Adequado para trabalhar a uma temperatura ambiente de até 43°C e 65% de humidade.
- Câmara de refrigeração e condensador da unidade fornecidos separadamente.
- Ligação elétrica 220V-240V 1N

### Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	CONEXÃO ELÉTRICO	TEMPERATURA	PRODUÇÃO (KG)		GAS	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	DIMENSÕES (MM)	UNIT CONDENSER	€
				RESFRIAMENTO	CONGELANDO						
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	-

REFERÊNCIA	MODELO	CONEXÃO ELÉTRICA	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA(kW)	DIMENSÕES (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	CÓDIGO	DESCRIPÇÃO	ANCHURA	€
RC-800	19015798	Rampa de acesso para Blast Chillers Roll-in RBM-201	800	-





## Linha de bar

—Balcões de bar.....	<b>341</b>
—Refrigeradores de bar.....	<b>343</b>
—Botellers.....	<b>346</b>
—Armários frigoríficos profissionais....	<b>348</b>
—Vitrinas.....	<b>353</b>

Os modelos especiais ou qualquer outra variante sobre o modelo standard deverão ser montados em fábrica, e têm um suplemento sobre o preço indicado para o modelo standard.

Qualquer outra variante ou opção não referida nesta lista deverá consultar a Fagor Professional.

## Balcões frontais



### Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m³), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.

- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável, com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipada com 1 grelha 405x460 mm em cada porta de canto e 1 grelha 405x525 em portas centradas e reguláveis em altura com 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1N

### Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUMEN (L)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES (LxDxH)	€
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

### Opções

			CBCP-2S	CBCP-3S	CBCP-4S
Abertura Panorâmica	PO		0	0	0
Grupo esquerda	LG		0	0	0
Sem bancada	NT		0	0	0
Sem babador	NS		0	0	0
1/3 + 2/3 Gaveta	W		0	0	0
Plugue inglês	CI		0	0	0
Trancar	LC		0	0	0

		CBCP-2S	CBCP-3S	CBCP-4S
Rodas	C	0	0	0
Encosto inoxidável	BS	0	0	0
Resistência do quadro	FH	0	0	0
60Hz	60Hz	0	0	0
Gaveta dobrável	TV	0	0	0

### Accesorios padrão

			2S	3S	4S
	19097777	GRELHADOR EPÓXI 405x460	pc	2	2
	19097775	GRELHADOR EPÓXI 405x525	pc	0	1

## Balcões frontais remoto



### Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m³), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Equipamento sem condensador da unidade, pronto para conexão à unidade de refrigeração remota.

- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir a limpeza conveniente.
- Interiores de bordas estampadas, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Grelhas revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável, com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipada com 1 grelha 405x460 mm em cada porta de canto e 1 grelha 405x525 em portas centradas e reguláveis em altura com 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1N

### Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	POTÊNCIA FRIGORÍFICA	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUMEN (L)	DIMENSÕES	€
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

### Opções

			CBCP-2S/R	CBCP-3S/R	CBCP-4S/R
Abertura Panorâmica	PO		0	0	0
Sem bancada	NT		0	0	0
Sem babador	NS		0	0	0
1/3 + 2/3 Cajón	W		0	0	0
Plugue inglês	CI		0	0	0
Trancar	LC		0	0	0

			CBCP-2S/R	CBCP-3S/R	CBCP-4S/R
Encosto inoxidável	BS		0	0	0
Resistência do quadro	FH		0	0	0
Gaveta dobrável	TV		0	0	0

### Accesorios padrão

			2S	3S	4S
	19097777	GRELHADOR EPÓXI 405x460	pc	2	2
	19097775	GRELHADOR EPÓXI 405x525	pc	0	1

## Série BBC



## Características gerais

- Interior construído em aço revestido de plástico cinzento, exterior construído em aço revestido de plástico preto.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 50 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável com 30 mm de isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.

- Manípulo de porta integrado que evita a acumulação de poeira e sujidade.
- Portas vidradas duplas, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor com manípulo ergonómico. (Modelos em expositor)
- Equipado com bloqueio de porta.
- Grelhas de aço revestidas a cinzento, removíveis e de altura ajustável, com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	COOLING POWER (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUMEN (L)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES (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

## Opções

			RBBC-2	RBBC-3
Abertura Panorâmica	PO		●	●
Grupo esquerda	LG		●	●
Plugue inglês	CI		0	0
Trancar	LC		●	●
60Hz	60Hz		0	0

## Accesorios padrão

				RBBC-2	RBBC-3
	19097777	GRELHADOR EPÓXI 405x460	pc	2	2
	19097775	GRELHADOR EPÓXI 405x525	pc	0	1
	19106517	SUPOORTE DE GRADE DE AÇO	pc	2	3

## Série expositor BBC



## Características gerais

- Interior construído em aço revestido cinzento, exterior construído em aço revestido preto.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 60 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável com 20 mm de isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.

- Portas vidradas duplas, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor com manípulo ergonómico.
- Equipado com bloqueio de porta.
- Grelhas de aço revestidas a cinzento, removíveis e de altura ajustável, com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	COOLING POWER (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUMEN (L)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA (kWh)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENER-	DIMENSÕES (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

## Opções

			RBBC-2 GD	RBBC-3 GD
Abertura Panorâmica	PO		●	●
Grupo esquerda	LG		●	●
Plugue inglês	CI		0	0
Trancar	LC		●	●
60Hz	60Hz		0	0
Puerta de Cristal	GD		●	●

## Accesorios padrão

				RBBC-2	RBBC-3
	19097777	LANCHE DE GRADE EPÓXI405x460	pc	2	2
	19097775	GRELHADOR EPÓXI405x525	pc	0	1
	19106517	SUPOORTE DE GRADE DE AÇO	pc	2	3

## BOTELLEROS

## Série ERM



## Características gerais

- Interior construído em aço revestido cinzento, exterior construído em aço revestido preto.
- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas. (Modelos SS)
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.

- Interruptor de alimentação ON/OFF
- Manípulo de porta integrado que evita a acumulação de poeira e sujidade.
- Portas vidradas duplas, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor com manípulo ergonómico. (Modelos em expositor)
- Equipado com bloqueio de porta.
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	COOLING POWER (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUMEN (L)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA (kWh)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES (LxDxH)	€
900 mm Height												
Preto Revestido												
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	-
Aço inoxidável												
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												
Preto Revestido												
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	-
Aço inoxidável												
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

## Opções

			EERM-1	EERM-2	EERM-3
Abertura Panorâmica	PO		●	●	●
Plugue inglês	CI		○	○	○
Trancar	LC		●	●	●
60Hz	60Hz		●	●	●
Puerta de Cristal	GD		●	●	●

## Accesorios padrão

			EERM-1	EERM-2	EERM-3
	19106469	GRELHA EPÓXI ERM-1	2		
	19106510	GRELHA EPÓXI ERM-2		2	
	19106511	GRELHA EPÓXI ERM-3			2
	19106517	SUPORTE DE GRADE DE AÇO	2	3	4

## BOTELLEROS

## Botelleros



## Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m³), sem CFC, injetado sob alta pressão.
- Sistema de refrigeração estática gerada por tubagem de cobre e evaporador de abas de alumínio.
- Termostato analógico para controlo de temperatura.
- Porta deslizante de aço inoxidável com manípulo completamente integrado e montado na parte superior.

- Pernas de aço inoxidável de altura ajustável. A altura das pernas pode ser ajustada individualmente (65 mm - 88 mm) para permitir o equilíbrio conveniente do equipamento.
- Compressor hermeticamente selado, localizado na parte frontal direita dos dispositivos.
- Painel frontal removível com design de respiração frontal, permitindo que a máquina seja integrada sem penalizar o desempenho.
- Drenagem de águas residuais e juntas curvas entre painéis interiores para uma limpeza fácil.
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1N 50Hz

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	COOLING POWER (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	VOLUMEN (L)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA (kWh)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES (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

## Opções

			TLC-2 SS	TLC-3 SS	TLC-4 SS	TLC-5 SS
Plugue inglês	CI		○	○	○	○
60Hz	60Hz		○	○	○	○

## Vertical de refrigeração profissional



### Características gerais

- Interior construído com ABS de qualidade alimentar termoformado.
- Acabamento exterior
  - Aço inoxidável de qualidade alimentar de acabamento acetinado.
  - Aço galvanizado revestido a branco
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC, injetado sob alta pressão.
- Interiores de bordas arredondados, para operações de limpeza mais fáceis para reduzir possíveis obstruções por sujidade com drenagem integrada para eliminar resíduos líquidos dentro das unidades.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Interruptor de alimentação ON/OFF.
- Junta de porta magnética de puxar/empurrar removível para manter a máxima higiene e as propriedades de isolamento.
- Portas articuladas com retorno automático para um fecho perfeito que minimiza o ganho de temperatura. As portas têm uma posição de paragem aos 120° e fecham automaticamente a menos de 90°.
- Porta concebida para fácil modificação da orientação de abertura.
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1N

### Accesorios padrão

				UP-251	UP-451	UP-651	UN-251	UN-451	UN-651
	19106512	GRELHA EPÓXI 493x392MM	pc	2					
	19106517	SUPPORTO DE GRADE DE AÇO	pc	2					
	19106513	GRELHA EPÓXI 497x510MM	pc		3				
	19106514	GRELHA EPÓXI 497x380MM	pc		1				
	19106515	GRELHA EPÓXI 651x510MM	pc			3			
	19106516	GRELHA EPÓXI 651x380MM	pc			1			

## MODELO VERTICAL DE REFRIGERAÇÃO PROFISSIONAL

## Refrigeração



### Características gerais

- Portas com manípulo ergonómico, integral, robusto e perfeitamente integrado que garante uma abertura prática e evita a acumulação de poeira e sujidade.
- Sistema de refrigeração por tiragem forçada concebido internamente com o evaporador integrado no lado traseiro do modelo vertical garante a distribuição de frio, eficiência e desempenho ideal.
- Sistema de circulação de ar ideal que garante uma distribuição equilibrada

- e constante ao longo do equipamento, para que a temperatura permaneça uniforme. Ajuda a conservar os alimentos por mais tempo.
- Modelos 400 e 600, equipados com 4 grelhas revestidas a epóxi removíveis e de altura ajustável.
- Modelo 200, equipado com 2 grelhas revestidas a epóxi removíveis e de altura ajustável.

### Dados técnicos

	REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	COOLING POWER (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUMEN (L)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA (kWh)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES (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

### Opções

			UP-251	UP-451	UP-651	UP-251 SS	UP-451 SS	UP-651 SS
Plugue inglês	Cl		0	0	0	0	0	0
60Hz	60Hz		0	0	0	0	0	0

## Congelador



## Características gerais

- Portas com manípulo ergonómico, integral, robusto e perfeitamente integrado que garante uma abertura prática e evita a acumulação de poeira e sujidade.
- Junta de porta magnética de puxar/empurrar removível para manter a máxima higiene e as propriedades de isolamento.
- Portas articuladas com retorno automático para um fecho perfeito que minimiza o ganho de temperatura. As portas têm uma posição de paragem aos 120° e fecham automaticamente a menos de 90°.

- Sistema de refrigeração estático concebido internamente. Tubos de cobre revestidos a epóxi integrados em prateleiras interiores atuam como evaporador para arrefecer os produtos.
- O processo de descongelação de gelo precisa de ser feito manualmente.
- Modelos 400 e 600 com 7 níveis de grelhas e 235 mm de distância entre elas.
- Modelos 200 com 3 níveis e 200 mm de distância entre elas.

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	COOLING POWER (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUMEN (L)	DIMENSÕES (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

## Opções

		UN-251	UN-451	UN-651	UN-251 SS	UN-451 SS	UN-651 SS
Plugue inglês	Cl	0	0	0	0	0	0
60Hz	60Hz	0	0	0	0	0	0

## Expositores



## Características gerais

- Portas vidradas duplas, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor com manípulo ergonómico.
- Sistema de refrigeração por tiragem forçada concebido internamente com o evaporador integrado no lado traseiro do modelo vertical garante a distribuição de frio, eficiência e desempenho ideal.
- Sistema de circulação de ar ideal que garante uma distribuição equilibrada e constante ao longo do equipamento, para que a temperatura permaneça

- uniforme. Ajuda a conservar os alimentos por mais tempo.
- Iluminação LED de baixo consumo de energia localizada na moldura.
- Modelos 400 e 600, equipados com 4 grelhas revestidas a epóxi removíveis e de altura ajustável.
- Modelo 200, equipado com 2 grelhas revestidas a epóxi removíveis e de altura ajustável.

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	COOLING POWER (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	DESCONGELAR	VOLUMEN (L)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA (kWh)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES (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

## Opções

		UP-251 SS	UP-451 SS	UP-651 SS	UP-251 SS GD	UP-451 SS GD	UP-651 SS GD
Plugue inglês	Cl	0	0	0	0	0	0
60Hz	60Hz	0	0	0	0	0	0
Glass door	GD	●	●	●	●	●	●

## Vitrinas Snacks



### Características gerais

- Interior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Exterior construído com perfil de alumínio anodizado, vidro temperado no topo e na traseira e PVC revestido a preto nas laterais.
- 2 versões de tampa disponíveis:
  - Tampa de vidro curva (C)
  - Tampa de vidro plana com porta deslizante na parte da frente. (P).
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC, injetado sob alta pressão.
- Controlo digital intuitivo permite que os parâmetros de temperatura sejam

- ajustados de forma fácil e rápida.
- Compartimento interno, dimensionado para se ajustar a recipientes GN1/3 com 40 mm de profundidade (Não incluído)
- Iluminação LED de baixo consumo de energia localizada na moldura.
- Sistema de refrigeração estática O frio é produzido através de uma bobina de cobre localizada na placa inferior da vitrina. Exceto na versão neutra
- Drenagem de água especialmente concebida para tornar as operações de limpeza mais rápidas e fáceis, ideais para higiene.
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1N

### Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQÜÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	COOLING POWER (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES (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

### Opções

			ST-139P	ST-175C
Plugue inglês	Cl		O	O
60Hz	60Hz		O	O

## Vitrinas Sushi



### Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas, com bandejas interiores perfuradas para alimentos.
- Exterior construído com perfil de alumínio anodizado, vidro temperado no topo e na traseira e PVC revestido a preto nas laterais.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC, injetado sob alta pressão.
- Controlo digital intuitivo permite que os parâmetros de temperatura sejam ajustados de forma fácil e rápida.
- Iluminação LED de baixo consumo de energia localizada na moldura.

- Sistema duplo de refrigeração estática O frio é produzido através de uma bobina de cobre localizada na placa inferior da vitrina e uma bobina de cobre com aletas de alumínio, montada na cobertura de vidro curva.
- Drenagem de água especialmente concebida para tornar as operações de limpeza mais rápidas e fáceis, ideais para higiene.
- Alimentação elétrica: 220V-240V 1N

### Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQÜÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW) (kWh)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW) (kWh)	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES (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

### Opções

			SS-139C	SS-175C
Plugue inglês	Cl		O	O
60Hz	60Hz		O	O

# Acessórios

PICTURE	MODELO	REFERÈNCIA	DESCRIPCIÓN	ONDE É USADO	€
<b>GRELHADORES</b>					
	EG-SNC1	19097775	GRELHADOR EPÓXI 405x525	BALCÕES FRONTAIS	-
	EG-SNC2	19097777	GRELHADOR EPÓXI 405x460	BALCÕES FRONTAIS	-
	EG-RBC1	19106465	GRADE DE AÇO REVESTIDO CINZA 477x342	RBC Modelos	-
	EG-RBC2	19106466	AÇO REVESTIDO CINZA 549x342	RBC Modelos	-
	EG-ERM-1	19106469	GRELHA EPÓXI ERM-1	ERM-1	-
	EG-ERM-2	19106510	GRELHA EPÓXI ERM-2	ERM-2	-
	EG-ERM-3	19106511	GRELHA EPÓXI ERM-3	ERM-3	-
	EG-UP25	19106512	GRELHA EPÓXI 493x392MM	UP-250	-
	EG-UP45	19106513	GRELHA EPÓXI 497x510MM	UP-450	-
	EG-UP45I	19106514	GRELHA EPÓXI 497x380MM	UP-450	-
	EG-UP65	19106515	GRELHA EPÓXI 651x510MM	UP-650	-
	EG-UP65I	19106516	GRELHA EPÓXI 651x380MM	UP-650	-
<b>KITS DE SUPORTE DE BANDEJAS</b>					
	GSK-SS	19106517	SUPORTE DE GRADE DE AÇO		-
<b>KITS DE ORIENTAÇÃO DE PORTAS</b>					
	KDO-4-R	19098305	KIT ORIENTACIÓN DE PUERTAS DERECHA	BALCÕES FRONTAIS	-
	KDO-4-L	19098304	KIT ORIENTACIÓN DE PUERTAS IZQUIERDA	BALCÕES FRONTAIS	-
<b>KIT DE RODAS</b>					
	KC-6 Ø80	19016846	KIT 4 Rodas Ø80	BALCÕES FRONTAIS	-
	KC-6 Ø80	19011005	KIT 6 Rodas Ø80	BALCÕES FRONTAIS	-
<b>KIT GAVETAS</b>					
	KR-BC-1/2+2/3	19004924	KIT GAVETAS (1/2+2/3)	BALCÕES FRONTAIS	-





Compact and reliable  
components ideal for any  
bar professional

# Vinacotecas e Caves de maturação

—Vinacotecas .....	359
—Caves de maturação .....	362

# A garrafeira para cada necessidade

Quantas garrafas cabem ?

Aconselhamo-lo a utilizar este tipo de estante para...

Exemplo de composição de acordo com a altura da cava 2300 / 2600

Altura da cava  
**2300 / 2600**  
mm

Capacidade  
**09** garrafas/  
estante

**x2 / x2**  
DIS-20

Capacidade  
**08** garrafas/  
estante

Vinhos tranquilos e/ou de baixo teor alcoólico

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

Capacidade  
**08** garrafas/  
estante

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

Capacidade  
**43** garrafas/  
estante

Champanhe, cavas, espumantes e vinhos de alto teor alcoólico

**x1 / x1**  
DIS-90

Capacidade  
**43** garrafas/  
estante

Base



DIM-20-23

DIM-20-26

Capacidade  
**63** garrafas/  
bloco

Capacidade  
**77** garrafas/  
bloco

**09** estantes/  
bloco

**11** estantes/  
bloco

DIM-20-23  
DIM-20-26

Capacidade  
**07** garrafas/  
estante

## ADVANCE

## Vinotecas

## Características gerais

- Adega especialmente concebida para conservar, expor e distribuir vinho.
- Interior e exterior construído com aço inoxidável revestido para aplicações profissionais intensivas.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Modelos disponíveis em configuração central ou de parede.
- Paredes laterais e centrais de vidro duplo, com vidro de dupla camada e câmara de ar preenchida com argon entre elas.
- Vidros e molduras de porta aquecidos para evitar a condensação.
- Modelos disponíveis em uma (1) ou duas (2) portas.

- Portas articuladas para otimizar a utilização de espaço e facilitar o trabalho.
- Modelos disponíveis em duas (2) cores: Preto (BLA) e Cinzento (GRE).
- Para facilitar a entrega, as adegas são enviadas em duas secções: corpo e secção superior removível contendo unidade de refrigeração completa.
- Rodapé decorativo incluído como elemento padrão. As prateleiras e os ganchos devem ser solicitados separadamente e são fornecidos desmontados.
- Temperatura de funcionamento: classe climática V (temperatura ambiente de até +40°C e humidade relativa de 40%).
- Ligação elétrica 220V-240V 1N.

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	PORTAS	TEMPERATURAS	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA	POTÊNCIA ELÉTRICA	DESCONGELAR	DIMENSÕES (LxDxH)	€
VINACOTECAS CENTRALES											
19092285	FWC-2301-T1-C-L-W-GRE TR	50Hz	+4°C +18°C	1	1	R-290	0,74(6)	1,335	ELETRICO	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	ELETRICO	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	ELETRICO	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	ELETRICO	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	ELETRICO	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	ELETRICO	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	ELETRICO	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	ELETRICO	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	ELETRICO	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	ELETRICO	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	ELETRICO	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	ELETRICO	1697 x 632 x 2100	-
VINACOTECAS MURALES											
19092321	FWC-2301-T1-W-L-W-GRE TR	50Hz	+4°C +18°C	1	1	R-290	0,74(6)	1,275	ELETRICO	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	ELETRICO	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	ELETRICO	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	ELETRICO	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	ELETRICO	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	ELETRICO	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	ELETRICO	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	ELETRICO	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	ELETRICO	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	ELETRICO	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	ELETRICO	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	ELETRICO	1697 x 632 x 2100	-

(6) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

## Opções

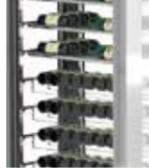
		FWC
Plugue inglês	CI	 O
Grupo Remoto	RG	O
60Hz	60Hz	O

## Acessórios

PICTURE	ICONO	MODELO	REFERÊNCIA	GARRAFAS POR PRATELEIRA	PRATELEIRAS POR CORPO DE ADEGA	GARRAFAS POR CORPO DE CAVA	ONDE É USADO	€
ESTRUTURA DE METACRILATO COM PRATELEIRA DE HASTE								
		19067947	DIM 20-23	7	9	63	H=2300mm Cavas	
		19067948	DIM 20-26	7	11	77	H=2600mm Cavas	

PICTURE	ICONO	MODELO	REFERÊNCIA	GARRAFAS POR PRATELEIRA	PRATELEIRAS POR CORPO DE ADEGA	GARRAFAS POR CORPO DE CAVA	GARRAFAS POR CORPO DE CAVA		€
							H=2300MM	H=2600MM	
PRATELEIRAS DE AÇO INOXIDÁVEL									
		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	

## Exemplos de composição de estantes

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

## CONCEPT

## Vinacotecas



## Características gerais

- Armário refrigerador de vinho com soluções modernas e elegantes para armazenar vinho e distribuir garrafas prontas para consumo.
- Exterior construído com aço galvanizado revestido a preto e interior com plástico termoformado sanitário com calhas deslizantes interiores integradas.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 45 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Mostrador digital intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.

- Sistema de refrigeração por tiragem forçada concebido internamente com componentes eletrónicos de baixo consumo para garantir a eficiência e desempenho ideal do equipamento.
- Portas vidradas duplas, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor na refrigeração e filtro UV para luz solar.
- Grelhas revestidas a epóxi preto removível e de altura ajustável. As prateleiras de madeira estão disponíveis mediante pedido.
- A iluminação LED de baixo consumo de energia, localizado horizontalmente no interior do compartimento.
- Ligação elétrica 220V-240V 1N.

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA	POTÊNCIA ELÉTRICA	DESCONGELAR	CONSUMO ANUAL kWh	CLASSE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	DIMENSÕES (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

## Opções

			CWC-180	CWC-300	CWC-600
Plugue inglês	Cl		O	O	O
60Hz	60Hz		O	O	O

## Acessórios estandar

			CWC-180	CWC-300	CWC-600
	19106526	GRELHA EPÓX-CWC-180	pc	1	-
	19106524	GRELHA EPÓX-CWC-300	pc	-	1
	19106525	GRELHA EPÓX-CWC-300 45°	pc	-	3

## Acessórios opcionales

			CWC-180	CWC-300	CWC-600
	19045931	GRADE DE MADEIRA CWC-180	pc	1	-
	19097791	GRADE DE MADEIRA CWC-300	pc	-	1
	19097792	GRADE DE MADEIRA CWC-300 45°	pc	-	3

## Cavas de maduración

A Cave de Maduração de Carne a Seco da Fagor, com um circuito de refrigeração concebido com a sua própria tecnologia, garante uma distribuição homogénea tanto da temperatura como da humidade interior, essencial para obter resultados de máxima qualidade no processo de maturação, cujos resultados foram verificados pela BCC Innovation, o centro tecnológico do Centro de



## Características gerais

- Compartimento interior construído completamente com aço inoxidável AISI-304.
- Acabamento exterior disponível com 2 acabamentos:
  - Aço inoxidável AISI-304
  - Aço revestido a preto (B)
- Base em aço inoxidável revestido a preto disponível para modelos FMA-1650 (S)
- Isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m<sup>3</sup>), sem CFC e 60 mm de espessura, injetado sob alta pressão.
- Mostrador digital grande e intuitivo para controlo eletrónico com função de poupança de energia para garantir um controlo ideal do armazenamento de produtos.
- Capacidade de 10 alarmes HACCP que são armazenados em caso de

- grandes variações de temperatura e falha de energia dos dispositivos.
- Portas vidradas duplas, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor na refrigeração.
- Lâmpada UV de esterilização de ar para evitar a proliferação de bactérias no interior do compartimento
- Dois pés frontais ajustáveis e quatro rolos traseiros, permitindo-lhe ser transportado facilmente.
- Grelhas revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável, com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Barra de suspensão de carne com uma capacidade de carga máxima de até 80 kg, disponível mediante pedido.
- Ligação elétrica 220V-240V 1N

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	FREQUÊNCIA	TEMPERATURA	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA	POTÊNCIA ELÉTRICA	DESCONGELAR	VOLUMEN (L)	DIMENSÕES	€
19073881	FMA-900	50Hz	+1°C +20°C	R-600a	0,169 (1)	0,169	ELETRICO	149	620 x 600 x 925	-
19073882	FMA-900 B	50Hz	+1°C +20°C	R-600a	0,169 (1)	0,169	ELETRICO	149	620 x 600 x 925	-
19073883	FMA-1650	50Hz	+1°C +20°C	R-600a	0,296 (1)	0,296	ELETRICO	493	700 x 750 x 1665	-
19073884	FMA-1650 B	50Hz	+1°C +20°C	R-600a	0,296 (1)	0,296	ELETRICO	493	700 x 750 x 1665	-
19081264	FMA-1650 S	50Hz	+1°C +20°C	R-600a	0,296 (1)	0,296	ELETRICO	493	700 x 750 x 2050	-
19081265	FMA-1650 BS	50Hz	+1°C +20°C	R-600a	0,296 (1)	0,296	ELETRICO	493	700 x 750 x 2050	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

## Opções

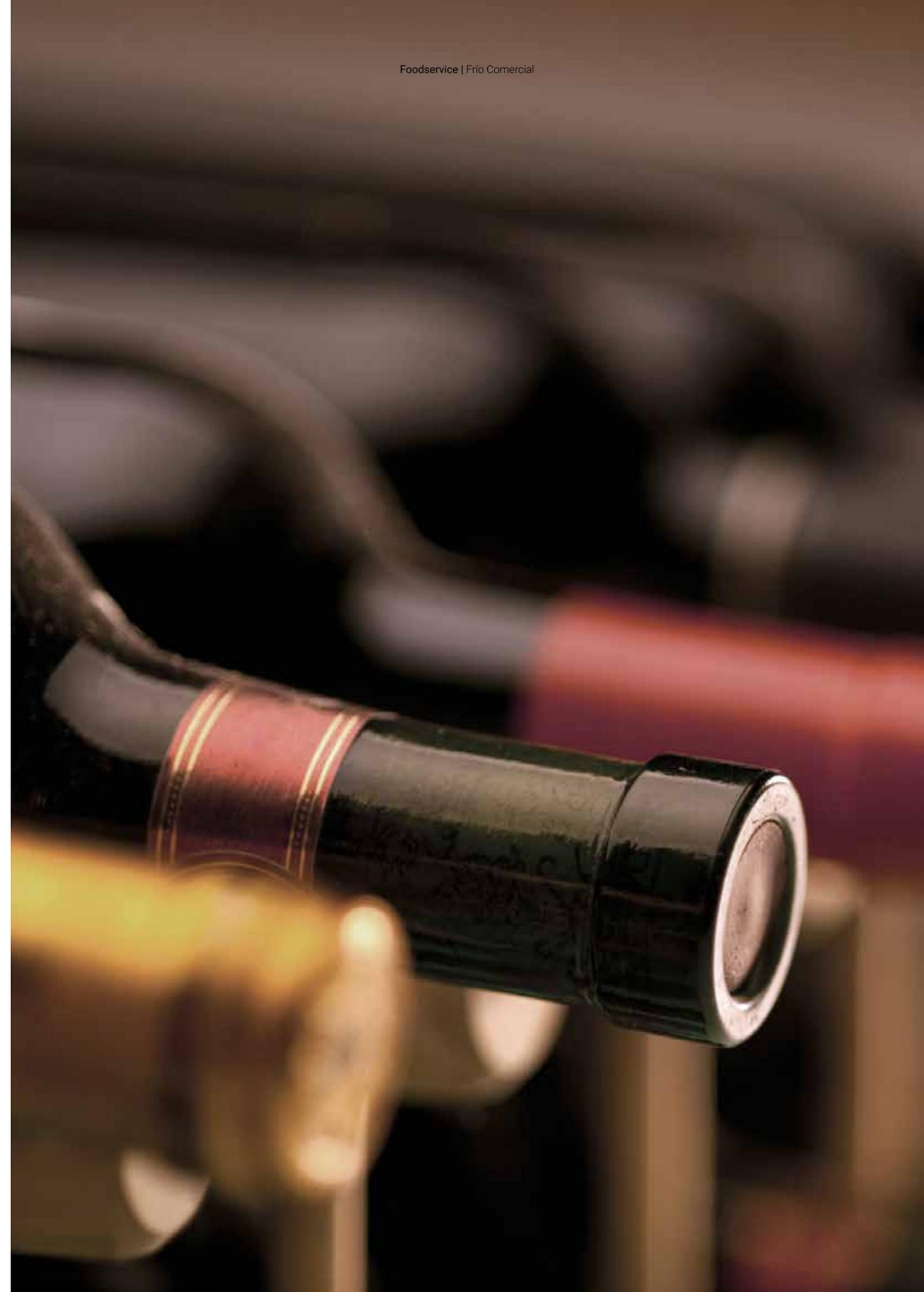
			FMA-900	FMA-1650
Plugue inglês	Cl		O	O
60Hz	60Hz		O	O

## Acessórios estandar

			FMA-900	FMA-1650
	19097799	PARRILLA EPOXI482x368mm	pc	1
	19097804	PARRILLA EPOXI487x582mm	pc	-
	19097802	PARRILLA EPOXI 467x277x62,5mm	pc	1
	19097803	PARRILLA EPOXI 558x413x62,5mm	pc	-
	19097798	BLOCO DE SAL DO HIMALAIA	pc	2
	19097801	SUPORTE DE BLOCO DE SAL	pc	1
	19097800	SUPORTE DE BLOCO DE SAL FMA-900	pc	1

## Acessórios

IMAGEN	MODELO	REFERÊNCIA	DESCRIÇÃO	ONDE É USADO	€
<b>GRELHADORES</b>					
	EG-1650I	19097804	GRELHA EPÓX487X582MM	FMA-1650	-
	EG-1650	19097799	GRELHA EPÓX482x368MM	FMA-900	-
	EG-900	19097803	GRELHA EPÓX558X413X62,5MM	FMA-1650	-
	EG-900I	19097802	GRELHA EPÓX467X277X62,5MM	FMA-900	-
	KEG-1650	19081971	KIT REJILLAS ELECTRO PULIDO	FMA-1650	-
	KEG-900	19081972	KIT REJILLAS ELECTRO PULIDO	FMA-900	-
<b>BLOCO DE SAL DO HIMALAIA</b>					
	HMS	19097798	BLOCO DE SAL DO HIMALAIA	FMA	-
	HMSS-900	19097801	SUPORTE DE BLOCO DE SAL	FMA-1650	-
	HMSS-1650	19097800	SUPORTE DE BLOCO DE SAL	FMA-900	-
<b>BAR</b>					
	MHB-1650	19074041	BARRA DE SUSPENSÃO + KIT DE GANCHO	FMA-1650	-
	MHB-900	19074042	BARRA DE SUSPENSÃO + KIT DE GANCHO	FMA-900	-
<b>BASES</b>					
	B1650	19074043	BASE REVESTIDA PRETA	FMA-1650	-
	B900	19081970	BASE REVESTIDA PRETA	FMA-900	-





## Fabricadores de gelo

- Fabricadore de cubo de gelo maciços **367**
- Fabricadores de gelo em dados..... **369**
- Fabricadores de gelo granular..... **371**
- Fabricadores de gelo em forma de pepita ..... **373**
- Fabricadores de gelo em flocos..... **373**
- Fabricadores de cubos de gelo ocos **374**
- Tanques para fabricantes de cubos de gelo modulares (Silos)..... **375**
- Acessórios ..... **376**

Os modelos especiais ou qualquer outra variante sobre o modelo standard deverão ser montados em fábrica, e têm um suplemento sobre o preço indicado para o modelo standard.

Qualquer outra variante ou opção não referida nesta lista deverá consultar a Fagor Professional.

# Fabricadore de cubo de gelo maciços



K

## Características gerais

- Produz cubos de gelo gourmet sólidos e cristalinos.
- Sistema de injetores flexíveis que evita depósitos de calcário mediante pequenas vibrações.
- Sistema de ventilação frontal inteligente que permite a instalação integrada da unidade.
- Bomba motorizada sem vedantes que evita a sua deterioração em água dura.
- Abertura da porta com sistema de amortecimento para evitar acidentes.
- Interruptor luminoso ON/OFF no painel frontal.
- Especialmente fabricado em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito.
- A instalação do filtro anticalcário é aconselhada em áreas com médio ou alto teor de calcário (água dura), acima de 30 °F de dureza.
- Equipamento preparado para temperaturas ambiente extremas (43 °C).
- Ligação elétrica 220V-240V 50Hz 1N. Para outras voltagens e frequências, consulte o fabricante.

## Dados técnicos

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

## Opções

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

## Acessórios padrão

MODELO	JUNTA FILTRO DE ENTRADA DE ÁGUA	MANGUEIRA DE ENTRADA DE ÁGUA	MANGUEIRA DE SAÍDA DE ÁGUA	PÁ PEQUENA	KIT 4 PÉS
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

# Fabricadore de cubo de gelo maciços



K

## Características gerais

- Produz cubos de gelo gourmet sólidos e cristalinos.
- Sistema de injetores flexíveis que evita depósitos de calcário mediante pequenas vibrações.
- Máquinas de alta eficiência com baixo consumo elétrico.
- Máquinas empilháveis. Acessório kit de união requerido.
- Especialmente fabricado em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito.
- A instalação do filtro anticalcário é aconselhada em áreas com médio ou alto teor de calcário (água dura), acima de 30 °F de dureza.
- Ligação elétrica 220V-240V 50Hz 1N. Para outras voltagens e frequências, consulte o fabricante.

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	SISTEMA DE CONDENSÇÃO	GAS	HABILIDADE DO TANQUE (KG)	PRODUÇÃO (KG/DAY)	Nº CUBOS POR CICLO	POTÊNCIA (W)	DIMENSÕES (MM)	€
Cubos tipo S (22 g)									
19107236	EMFIM-150 S	Ar	R290	-	154	96	3610	775x625x805	-
19107239	EMFIM-150 S	Água	R290	-	154	96	3610	775x625x805	-
19107018	MFIM-400 S	Ar	R-452a	-	390	192	13500	1321x638x978	-
19107032	MFIM-400 S	Água	R-452a	-	400	192	13500	1321x638x978	-
Cubos tipo K (40 g)									
19107237	EMFIM-150 K	Ar	R290	-	154	96	3610	775x625x805	-
19107238	EMFIM-150 K	Água	R290	-	154	96	3610	775x625x805	-
19107019	MFIM-400 K	Ar	R-452a	-	390	192	13500	1321x638x978	-
19107031	MFIM-400 K	Água	R-452a	-	400	192	13500	1321x638x978	-

## Tanques compatíveis

MODELO	S-130	S-160	S-220	S-350
HABILIDADE	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
HABILIDADE	390 KG	480 KG	300 + 112 KG	617 + 224 KG
	CÓDIGO	CÓDIGO	CÓDIGO	CÓDIGO
EMFIM-150	19096225	19031802	19082382	19082384
MFIM-400	19096225	19031802	-	-

## Opções

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

## Acessórios padrão

MODELO	JUNTA FILTRO DE ENTRADA DE ÁGUA	MANGUEIRA DE ENTRADA DE ÁGUA	MANGUEIRA DE SAÍDA DE ÁGUA	PÁ PEQUENA
EMFIM-150	1	1	1	1
MFIM-400	1	1	1	-

# Fabricadores de gelo em dados



## Características gerais

- Produz cubos de gelo inteiros ou cubos de gelo meios dados.
- Fácil acesso para manutenção e instalação. Todos os painéis podem ser desmontados separadamente.
- Sistema de abertura de porta robusto. Porta em aço inoxidável.
- Sistema de ventilação frontal inteligente que permite a instalação integrada da unidade.
- Interruptor luminoso ON/OFF no painel frontal.
- Botão de limpeza que permite a circulação da água com o desincrustante sem refrigeração.
- Controlo eletrónico que melhora o funcionamento da máquina e permite-lhe adaptar-se a climas extremos.
- Especialmente fabricado em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito.
- Equipamento preparado para temperaturas ambiente extremas (43 °C).
- Pés ajustáveis em altura de 105 mm a 155 mm.
- Ligação elétrica 220V-240V 50Hz 1N. Para outras voltagens e frequências, consulte o fabricante.



HD



D

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	SISTEMA DE CONDENSACÃO	GAS	HABILIDADE DO TANQUE (KG)	PRODUÇÃO (KG/DAY)	Nº CUBOS POR CICLO	POTÊNCIA (W)	DIMENSÕES (MM)	€
Cubos tipo HD (6 g)									
19107202	EFICE-50 HD	Ar	R290	20	47	75	770	535x595x789	-
19107203	EFICE-70 HD	Ar	R290	20	74	75	1007	535x595x789	-
19107204	EFICE-100 HD	Ar	R290	35	108	120	1154	660x700x832	-
19107205	EFICE-150 HD	Ar	R290	45	145	144	1868	762x762x832	-
Cubos tipo D (12 g)									
19107208	EFICE-50 D	Ar	R290	20	45	75	770	535x595x789	-
19107209	EFICE-70 D	Ar	R290	20	76	75	1007	535x595x789	-
19107210	EFICE-100 D	Ar	R290	35	99	120	1154	660x700x832	-
19107211	EFICE-150 D	Ar	R290	45	145	144	1868	762x762x832	-

## Opções

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

## Acessórios padrão

MODELO	JUNTA FILTRO DE ENTRADA DE ÁGUA	MANGUEIRA DE ENTRADA DE ÁGUA	MANGUEIRA DE SAÍDA DE ÁGUA	PÁ PEQUENA	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 gelo em dados



## Características gerais

- Produz cubos de gelo inteiros ou cubos de gelo meios dados.
- Evaporador de alta eficiência. Menor consumo de energia, maior produção de gelo.
- Distribuidor inteligente de água que melhora a eficiência de descarte.
- Fácil acesso removendo os painéis com uma única chave de fendas.
- Placa eletrónica inteligente que controla todos os parâmetros da máquina e mostra o diagnóstico de possíveis incidências.
- Especialmente fabricado em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito.
- Ligação elétrica 220V-240V 50Hz 1N (exceto para FICE-400, 380V-415V 50Hz 3N). Para outras voltagens e frequências, consulte o fabricante.



HD



D

## Dados 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	Ar	R290	-	220	400	1868	762x620x500	-
19107207	EFICE-300 HD FIT	Ar	R290	-	300	480	2348	559x621x659	-
19107015	FICE-400 HD*	Ar	R-452a	-	405	800	11185	762x620x760	-
D shaped cubes (12 gr)									
19107212	EFICE-200 D	Ar	R290	-	220	200	1868	762x620x500	-
19107213	EFICE-300 D FIT	Ar	R290	-	300	240	2348	559x621x659	-
19107016	FICE-400 D*	Ar	R-452a	-	405	400	11185	762x620x760	-

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

## Tanques compatibles

MODELO HABILIDADE	S-130 160 KG		S-160 180 KG		S-220 230 KG		S-350 340 KG	
	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
EFICE-200								
EFICE-300								
FICE-400								
MODELO HABILIDADE	S-400 390 KG		S-500 480 KG		S-CART 300 + 112 KG		S2CART 617 + 224 KG	
	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
EFICE-200								
EFICE-300								
FICE-400								



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

## Opções

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

## Accesorios estándar

MODELO	JUNTA FILTRO DE ENTRADA DE ÁGUA	MANGUEIRA DE ENTRADA DE ÁGUA	MANGUEIRA DE SAÍDA DE ÁGUA
EFICE-200	1	1	1
EFICE-300	1	1	1
FICE-400	1	1	1

# Fabricadores de gelo granular



## Características gerais

- Produção de gelo granular.
- Alta eficiência do evaporador, sem juntas ou vedantes.
- Trado de aço inoxidável com revestimento resiliente para maximizar a vida útil.
- Redutor de velocidade potente na parte superior.
- Fácil acesso para manutenção e instalação. Todos os painéis podem ser desmontados separadamente.
- Sistema de abertura de porta robusto. Porta em aço inoxidável.
- Sistema de ventilação frontal inteligente que permite a instalação integrada da unidade.
- Interruptor luminoso ON/OFF no painel frontal.
- Botão de limpeza: permite desligar o sistema de refrigeração ao circular a água com o desincrustante.
- Especialmente fabricado em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito.
- Equipamento preparado para temperaturas ambiente extremas (43 °C).
- A instalação do filtro anticalcário é aconselhada em áreas com médio ou alto teor de calcário (água dura), acima de 30 °F de dureza.
- Pés ajustáveis em altura de 105 mm a 155 mm.
- Ligaçãõ elétrica 220V-240V 50Hz 1N. Para outras voltagens e frequências, consulte o fabricante.



G

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	SISTEMA DE CONDENSAÇÃO	GAS	HABILIDADE DO TANQUE (KG)	PRODUÇÃO (KG/DAY)	Nº CUBOS POR CICLO	POTÊNCIA (W)	DIMENSÕES (MM)	€
19107174	EGIM-45	Ar	R290	20	55	-	679	465x595x784	-
19107182	EGIM-45	Água	R290	20	78	-	679	465x595x784	-
19107175	EGIM-85	Ar	R290	20	95	-	758	465x595x784	-
19107177	EGIM-85	Água	R290	20	95	-	758	465x595x784	-
19107176	EGIM-135	Ar	R290	64	178	-	1267	515x550x1355	-
19107185	EGIM-135	Água	R290	64	202	-	1267	515x550x1355	-

## Opções

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

## Acessórios padrão

MODELO	JUNTA FILTRO DE ENTRADA DE ÁGUA	MANGUEIRA DE ENTRADA DE ÁGUA	MANGUEIRA DE SAÍDA DE ÁGUA	PÁ PEQUENA	KIT 4 PÉS (ALTURA AJUSTÁVEL)
EGIM-45	1	1	1	1	1
EGIM-85	1	1	1	1	1
EGIM-135	1	1	1	1	-

# Fabricadores de gelo granular



## Características gerais

- Produção de gelo granular.
- O gelo cai pela abertura na parte inferior da unidade.
- Alta eficiência do evaporador, sem juntas ou vedantes.
- Trado de aço inoxidável com revestimento resiliente para maximizar a vida útil.
- Redutor de velocidade potente na parte superior.
- Sistema de controlo eletromecânico.
- Interruptor luminoso ON/OFF no painel frontal.
- Especialmente fabricado em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito.
- A instalação do filtro anticalcário é aconselhada em áreas com médio ou alto teor de calcário (água dura), acima de 30 °F de dureza.
- Equipamento preparado para temperaturas ambiente extremas (43 °C).
- Ligaçãõ elétrica 220V-240V 50Hz 1N (exceto para EMGIM-500, 380V-415V 50Hz 3N). Para outras voltagens e frequências, consulte o fabricante.



G

## Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	SISTEMA DE CONDENSAÇÃO	GAS	HABILIDADE DO TANQUE (KG)	PRODUÇÃO (KG/DAY)	Nº CUBOS POR CICLO	POTÊNCIA (W)	DIMENSÕES (MM)	€
19107178	EMGIM-150	Ar	R290	-	182	-	1266	515x550x1355	-
19107183	EMGIM-150	Água	R290	-	202	-	1266	515x550x1355	-
19107179	EMGIM-200	Ar	R290	-	230	-	1651	515x550x575	-
19107189	EMGIM-200	Água	R290	-	211	-	1651	515x550x575	-
19107180	EMGIM-400	Ar	R290	-	482	-	3620	675x550x660	-
19107186	EMGIM-400	Água	R290	-	541	-	3620	675x550x660	-
19107273	EMGIM-500*	Ar	R290	-	655	-	5218	675x550x800	-
19107276	EMGIM-500*	Água	R290	-	620	-	5218	675x550x800	-

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

## Tanques compatíveis

MODELO	S-130 160 KG	S-160 180 KG	S-220 230 KG	S-350 340 KG
CAPACIDADE	CÓDIGO	CÓDIGO	CÓDIGO	CÓDIGO
EMGIM-150	19082414	19082416	19031843	19082374
EMGIM-200	19082414	19082416	19031843	19082374
EMGIM-400	19082414	19082416	19031843	19082374
EMGIM-500	19082414	19082416	19031843	19082374

MODELO	39,36 390 KG	S-500 480 KG	S CART 300 + 112 KG	S2CART 617 + 224 KG
HABILIDADE	CÓDIGO	CÓDIGO	CÓDIGO	CÓDIGO
EMGIM-150	19096224	19031844	19082380	19082383
EMGIM-200	19096224	19031844	19082380	19082383
EMGIM-400	19096224	19031844	19082380	19082383
EMGIM-500	19096224	19031844	19082380	19082383

## Opções

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 ÁGUA	MANGUEIRA DE ENTRADA DE ÁGUA	MANGUEIRA DE SAÍDA DE ÁGUA
EMGIM-150	1	1	1
EMGIM-200	1	1	1
EMGIM-400	1	1	1
EMGIM-500	1	1	1

## Fabricadores de gelo em forma de pepita



### Características gerais

- Produção de gelo em forma de pepita.
- O gelo cai pela abertura na parte inferior da unidade.
- Evaporador de alta eficiência. Menor consumo de energia, maior produção de gelo.
- Trado de aço inoxidável com revestimento resiliente para maximizar a vida útil.
- Redutor de velocidade potente na parte superior.
- Sistema de controlo ótico de precisão para definir o nível de stock de gelo.
- Interruptor luminoso ON/OFF no painel frontal.
- Luzes LED de autodiagnóstico que sinalizam o estado de operação e alertas.
- Especialmente fabricado em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito.
- A instalação do filtro anticalcário é aconselhada em áreas com médio ou alto teor de calcário (água dura), acima de 30 °F de dureza.
- Equipamento preparado para temperaturas ambiente extremas (43 °C).
- Ligação elétrica 220V-240V 50Hz 1N. Para outras voltagens e frequências, consulte o fabricante.

### Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	SISTEMA DE CONDENSACÃO	GAS	HABILIDADEE DO TANQUE (KG)	PRODUÇÃO (KG/ DAY)	Nº CUBOS POR CICLO	POTÊNCIA (W)	DIMENSÕES (MM)	€
19107190	ENGIM-300	Ar	R290	-	310	-	3240	559x622x712	-

### Opções

60HZ	UK	DP
ENGIM-300	0	0

### Acessórios padrão

MODELO	JUNTA FILTRO DE ENTRADA DE ÁGUA	MANGUEIRA DE ENTRADA DE ÁGUA	MANGUEIRA DE SAÍDA DE ÁGUA
ENGIM-300	1	1	1

### Compatible tanks

MODELO/HABILIDADE	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 gelo em flocos



### General characteristics

- Produz flocos planos frios e secos. A espessura dos flocos pode ser ajustada entre 1,5 mm e 3 mm.
- Baseado num cilindro estático livre de juntas giratórias (escareador helicoidal) acoplado a uma fresa que desprende o gelo sem qualquer esforço ou movimento forçado.
- Evaporador de alta eficiência. Menor consumo de energia, maior produção de gelo.
- Redutor de velocidade potente na parte superior.
- Bomba de acionamento magnético.
- Sistema de paragem eletrónico.
- Controladores para detetar: baixo nível de água, aumento de temperatura devido a sobrecarga do motor ou cuba cheia.
- Especialmente fabricado em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas.
- Ligação elétrica 380V-415V 50Hz 3N. Para outras voltagens e frequências, consulte o fabricante.

### Dados técnicos

REFERÊNCIA	MODELO	SISTEMA DE CONDENSACÃO	GAS	HABILIDADEE DO TANQUE (KG)	PRODUÇÃO (KG/ DAY)	Nº CUBOS POR CICLO	POTÊNCIA (W)	DIMENSÕES (MM)	€
19082465	FLAKE 1000*	Ar	R-452a	-	1000	-	5500	1340x1150x870	-

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

### Opções

MODELO	60 FRECUENCIA	UK	DP
FLAKE 1000	0	-	-

### Acessórios padrão

MODELO	JUNTA FILTRO DE ENTRADA DE ÁGUA	MANGUEIRA DE ENTRADA DE ÁGUA	MANGUEIRA DE SAÍDA DE ÁGUA
FLAKE 1000	1	1	1

### Tanques compatíveis

MODELO/HABILIDADE	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 cubos de gelo ocos



### Características gerais

- Produz um cubo de gelo semioco com uma maior superfície de contacto que arrefece mais rápido a bebida.
- Sistema de espátulas que permite fabricar gelo nas condições mais adversas de qualidade de água (água dura) e nos locais menos adequados.
- Sistema de espátulas que torna os filtros de água desnecessários, evitando os respetivos custos.
- O movimento da água graças às espátulas garante que a água mais pura toque no evaporador e congele, obtendo o cubo de gelo mais claro.
- Concebido sem termostato, evitam-se problemas e obtêm-se todo o gelo possível.
- Sem temporizador. Detecção do final do ciclo e enchimento do depósito através de dispositivos mecânicos.
- Abertura da porta com sistema de amortecimento para evitar acidentes.
- Interruptor luminoso ON/OFF no painel frontal.
- Especialmente fabricado em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito.
- Equipamento preparado para temperaturas ambiente extremas (43 °C).
- Ligação elétrica 220V-240V 50Hz 1N. Para outras voltagens e frequências, consulte o fabricante.

### Dados técnicos

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

### Opções

MODELO	60 FRECUENCIA	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	-

### Acessórios padrão

MODELO	JUNTA FILTRO DE ENTRADA DE ÁGUA	MANGUEIRA DE ENTRADA DE ÁGUA	MANGUEIRA DE SAÍDA DE ÁGUA	PÁ PEQUENA	KIT 4 PÉS (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-80	1	1	1	1	1
EFIM-130	1	1	1	1	1

## Tanques para gelo modulares (Silos)



### Características gerais

- Especialmente fabricado em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito.
- Cuba sanitária de polietileno muito rígido, resistente a golpes e arranhões.
- Cuba inteiriça sem costuras com cantos arredondados, evitando possíveis pontos de sujidade e facilitando a limpeza.
- Sistema de drenagem que recolhe e direciona a água para o ralo, mantendo o depósito limpo e seco.

### Depósitos con carro

- Ergonómico, fácil de mover com pouco esforço.
- Possui sistema de freio e drenagem.
- Feito de polietileno sanitário, com superfície lisa para facilitar a limpeza.
- Inclui uma tampa para evitar que a sujidade contamine o gelo.
- Podem ser incluídos cestos para distribuição de gelo com rapidez e sem esforço.

### Dados técnicos

MODELO	ADECUADO PARA	REFERÊNCIA	HABILIDADE DEL DEPÓSITO (KG)	DIMENSÕES (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			

### Acessórios padrão

MODELO	MANGUEIRA DE SAÍDA DE ÁGUA	CODO DE DESAGÜE	LARGE SCOOP	KIT 4 PÉS (ALTURA AJUSTABLE)	PALA DE MANGO LARGO	SOPORTE PARA PALA
Depósito	1	1	1	1	-	-
Depósito con carro	1	-	1	-	1	1

## Acessórios

	REFERÊNCIA	MODELO	DESCRIÇÃO	€
<b>Filtros</b>				
	19038797	FC-100	Filtro antical	-
	19038798	FP-100	Filtro partículas	-
	19038799	CC-100	Cartucho substituição partículas	-
	19038800	CP-100	Cartucho substituição partículas	-
	19031839	CS-101	Filtro anticalcário/carvão ativo/particulado	-
	19082428	CS-102	Filtro anticalcário/carvão ativo/particulado	-
<b>Palas</b>				
	19082429	Pá pequena	Pá pequena	-
	19082462	Pá média	Pá média	-
<b>Kit empilhado</b>				
	19082425	Kit empilhado EMFIM 150	Kit empilhado	-
	19082426	Kit empilhado MFIM 400	Kit empilhado	-
	19082427	Kit empilhado FICE	Kit empilhado	-
<b>Crusher</b>				
	19082464	Triturador	Triturador	-