



Frío Comercial



El fabricante europeo líder
en equipos de Frío Comercial





*You make
it happen*

Índice

Frío Comercial

07

Generación iKOLD

08

Armarios frigoríficos

22

Mesas frigoríficas

27

Mesas de preparación

31

Vitrinas

34

Enfriadores

39

Fabricadores de hielo

42





El fabricante europeo líder en equipos de Frío Comercial

Ser el mayor fabricante europeo de Frío Comercial nos permite hacer las inversiones necesarias en tecnología, I&D y capacidad productiva. Por ese motivo, Fagor Professional puede ofrecerte una de las gamas de Frío Comercial más completas y extensas del mercado. Los clientes pueden elegir si necesitan esta amplia variedad de modelos con los últimos refrigerantes de bajo consumo basados en hidrocarburos (R-600a y R-290), logrando una calificación de eficiencia energética "clase A" en los modelos punteros.

Su garantía: la experiencia de una marca con 4 plantas de fabricación de frío alrededor del mundo y más de 1.000 puntos de distribución. La planta de Lucena (Córdoba) cuenta con un complejo industrial de 85.000m² alojando 2 plantas de fabricación, 10 laboratorios, 1 showroom y un almacén.



Armarios frigoríficos



Mesas frigoríficas



Mesas de preparación



Vitrinas



Enfriadores



Fabricadores de hielo

iKOLD

GENERATION

De profesional a profesional.

La generación de frío iKOLD ha sido diseñada pensando en el profesional de la cocina. Una tecnología de refrigeración más eficiente, que garantiza la óptima conservación de los alimentos con el menor coste. Con una estética renovada, alineada a la marca de Fagor Professional y a nuestra gama de Hostelería. Unos diseños elegantes, singulares y muy eficientes que están hechos para durar.

Diseños que se integran a la perfección con nuestros equipos de Hostelería (bloques de cocción, hornos, refrigeración, muebles neutros...) en una cocina profesional. Así, contemplando tus necesidades y nuestra experiencia como el primer fabricante de Europa de Frío Comercial, nace la generación iKOLD.

Tu objetivo, el nuestro: hacer de tu selección un acierto.



Eficiencia

Bajo impacto y un consumo hasta un 65% más bajo.



Rendimiento

Durabilidad y calidad, garantía de conservación para tus alimentos.



Higiene

Su diseño eficiente permite la fácil limpieza.



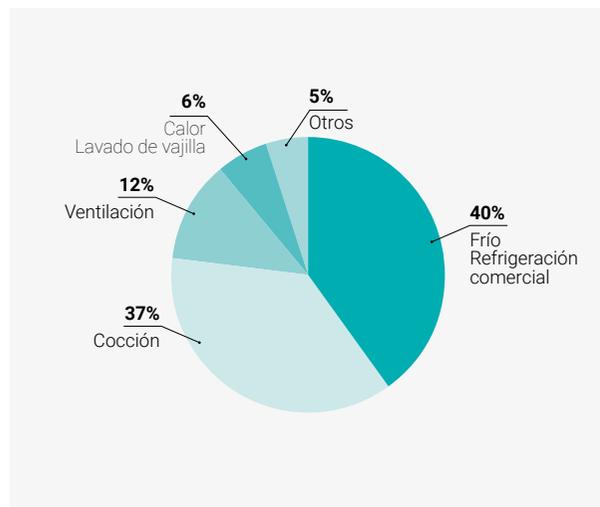


iKold, una apuesta por la eficiencia y la sostenibilidad

Podemos definir la eficiencia energética como la capacidad de un equipo para realizar todas sus funciones con el menor consumo de energía posible. Cuanto menos energía gaste, más eficiente será ese equipo.

La generación iKOLD materializa nuestra apuesta por un futuro sostenible. Mediante un diseño avanzado de nuestros equipos y el uso de gases hidrocarburos obtenemos la letra "A", un consumo muy eficiente, tanto en mesas como armarios de nuestra gama Advance. Algo realmente importante ya que el consumo de los equipos de refrigeración supone de media el 40% del consumo total de las cocinas profesionales y son máquinas conectadas las 24h durante los 365 días del año.

% de consumo en cocinas profesionales



Comparativa entre modelos ADVANCE y CONCEPT



Ventajas de gases de hidrocarburos (HC)

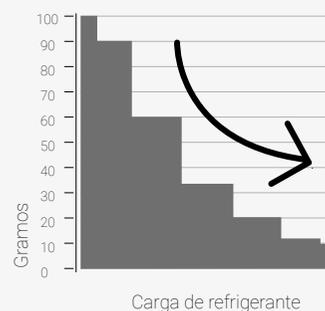
Gases naturales HC con reducido impacto medioambiental.

Refrigerante	GWP
R12 (CFC)	10.900
R22 (HCFC)	1.810
R404A (HFC)	3.920
R134A (HFC)	1.430
R290 (HC)	3
R600A (HC)	3

Mejora de Índice de Eficiencia Energética (EEI) en un <15%.



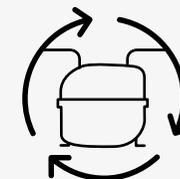
30%-40% menos de carga refrigerante.



Menos ruido, más confort.



Son menos agresivos y ayudan a alargar la vida útil de los compresores.



Eficiente. Rentable. Sostenible.

Nuestra constante actitud innovadora nos permite aportar a nuestros equipos de frío una mejor calidad en conservación de alimentos, además de cumplir con la normativa vigente en materia de eficiencia energética. Una generación pensada para convertirse en tu aliado perfecto en términos de calidad, durabilidad, ahorro en costes y sostenibilidad.

Clase A

La gama ADVANCE materializa nuestra apuesta por la innovación y la tecnología y ofrece la calificación energética más exigente del mercado, la Clase A.



Zero Impact

Gases hidrocarburos que causan un menor impacto medioambiental. Además, hacen necesario una menor carga, garantizando un mejor rendimiento de los equipos. Además, realizamos un aislamiento de poliuretano libre de CFC, de alta densidad (40kg/m³) y base agua, inyectado a alta presión.



30-40 % reducción de carga de refrigerante.

Gases hidrocarburos con GWP= 3.

Mayores espesores de aislamiento

El espesor adecuado en el aislamiento es un factor clave para impedir que el equipo tenga pérdidas de frío. La nueva generación iKOLD incrementa los niveles de aislamiento de todas las gamas medias para aportar una mayor eficiencia de frío.



Modelos Advance

80 mm

Modelos Concept

60 mm

Función ECO

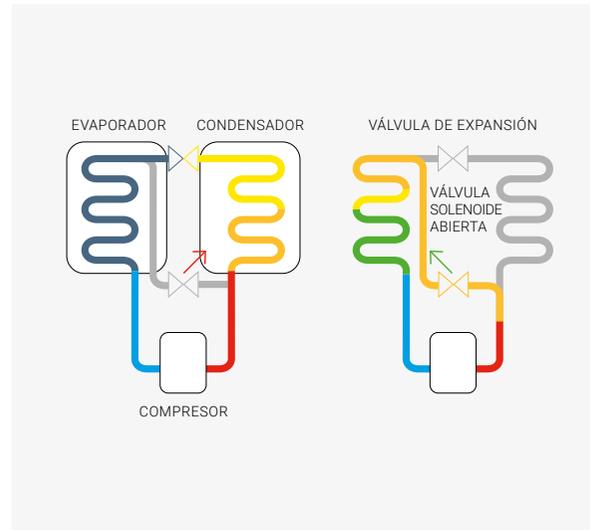
Función que optimiza el rendimiento de nuestras máquinas, de manera que en los periodos en los cuales no se producen aperturas de puerta, el control electrónico selecciona automáticamente los parámetros de temperaturas y tiempos, de forma que la unidad de refrigeración trabaja únicamente cuando es necesario y siempre, de forma eficiente.



La función ECO **ahorra un 12 % de energía.**

Desescarche por gas caliente

Utilizamos el gas caliente proveniente del compresor para realizar el desescarche en vez de usar resistencias eléctricas, mejorando de esta manera el consumo energético y reduciendo el tiempo de desescarche a la mitad.



Evaporación automática por gas caliente

Evaporación automática del agua de desescarche mediante el conducto de gas caliente, mejorando así la eficiencia del circuito de refrigeración y reduciendo el consumo energético.



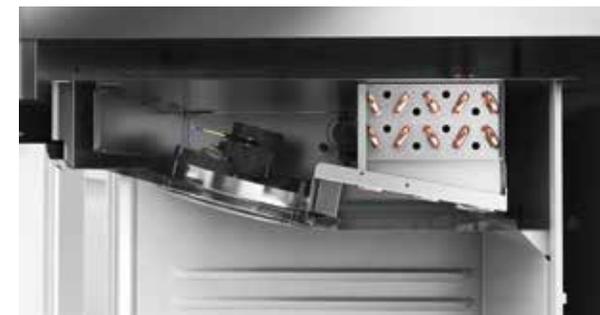
Iluminación led en el interior

Las luces LED, estratégicamente situadas en los laterales, proporcionan una iluminación óptima de la totalidad del compartimento. Consumen poca energía durante mucho más tiempo, colaborando estrechamente en el ahorro de energía al no aportar calor al interior.



Ventiladores electrónicos

Los ventiladores electrónicos del evaporador además de consumir menos energía evitan la generación de calor dentro del equipo.



La conservación perfecta para un resultado excelente

En el sector alimentario el frío es la clave para ralentizar el crecimiento de bacterias en los productos y evitar así su deterioro o pérdida. Un buen sistema de frío que controle la temperatura, nos garantiza la seguridad y la conservación óptima de nuestros alimentos. Su correcto control es indispensables para prolongar la vida útil de los alimentos en las condiciones más idóneas.

Clase climática 5

Gracias a la clase climática 5, la más exigente del mercado, aseguramos la conservación óptima de los alimentos en ambientes de alta temperatura y humedad.



Multiflow

Sistema óptimo de circulación de aire que garantiza el reparto equilibrado y constante a través del equipo, de manera que la temperatura se mantiene uniforme. Ayuda a la conservación de los alimentos por más tiempo.



Ventilación frontal

El sistema de ventilación de condensación frontal permite el encastre de los equipamientos, sin que el rendimiento se vea comprometido, de tal forma que posibilita la correcta conservación de los alimentos en las áreas de trabajo más exigentes.



Sistema APPCC

Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC o HACCP). Un sistema que permite preservar los alimentos, monitorizando las temperaturas del equipo y permitiendo la visualización de las alarmas registradas.



Robusta y ergonómica por fuera...

Nuestra prioridad es dar a nuestros usuarios la seguridad de haber elegido un producto fiable, duradero y capaz de soportar el intenso uso que requiere este tipo de equipamiento profesional, manteniendo la calidad y la funcionalidad del primer día. Equipos que combinan la robustez y la ergonomía, haciendo el trabajo más ágil y cómodo.

Control Electrónico fácil de manejar

Control electrónico funcional e intuitivo que permite acceder a las diferentes funciones de una forma directa.



Apertura de puerta accesible

Incorporamos la opción de pedal de apertura en la gama de armarios, permitiendo acceder al interior de una forma confortable cuando las manos están ocupadas.



Ubicación adaptable: según sentido de apertura de la puerta.

Tiradores ergonómicos

El diseño de los tiradores integrados, verticales a lo largo de toda la longitud de la puerta, permite tener una superficie de agarre cómoda y accesible, evitando a su vez posibles golpes.



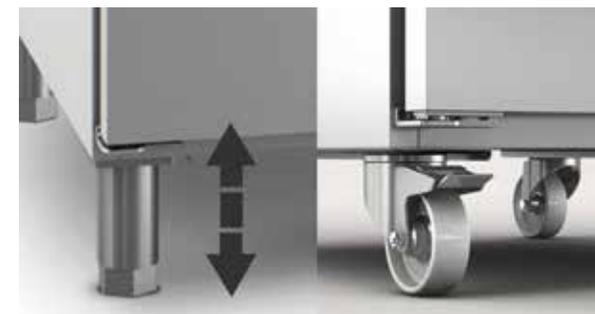
Fácil acceso para mantenimiento

Las mesas de la generación iKOLD con sistema compacto Monoblock y los armarios con el panel superior abatible, sitúan la unidad de refrigeración en la parte frontal exterior facilitando el acceso a posibles intervenciones de mantenimiento.



Máxima estabilidad

Equipos con patas de acero inoxidable ajustables de 130 mm a 200 mm como estándar; además, también existe la opción de elegir las ruedas giratorias o patas para marine.



...funcionalidad y de fácil limpieza por dentro.

Una nueva generación de productos diseñada acorde a las necesidades funcionales y de higiene que requieren los profesionales del sector.

Guías embutidas

Las guías embutidas facilitan la limpieza en los armarios. Asimismo incrementan la flexibilidad de almacenamiento, permitiendo adaptarse a las necesidades del usuario.



Sistema de guías embutidas ahora también en armarios Concept.

Suelos con cantos redondeados

Suelos con cantos redondeados de una sola pieza en toda la gama para facilitar su limpieza.



Desagüe integrado

Todas nuestras máquinas poseen un desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.



Burletes desmontables

Burletes magnéticos desmontables que aseguran la posibilidad de una limpieza correcta.



Componentes extraíbles

Todos los componentes que se ubican en el interior de las mesas o armarios frigoríficos son extraíbles para facilitar la limpieza de los equipos.



Armarios frigoríficos



El armario adecuado para cada necesidad.

Los armarios refrigerados de Fagor Professional ofrecen al profesional una amplia gama de soluciones para conservar alimentos en las más variadas necesidades de uso, respondiendo así a cada necesidad de mercado.

Con una amplitud de gama única en el mercado, ofrecemos armarios con diferentes dimensiones para los estándares utilizados en el sector hostelero (GN, Snack, Pastelería, Pescados) así como las diferentes opciones disponibles en las gamas Advance y Concept. La amplia oferta de armarios frigoríficos industriales está compuesta por modelos de temperatura positiva que se fabrican con puertas en acero inoxidable y con puertas de cristal, y de temperatura negativa para el mantenimiento de congelados. También se ofrecen otros modelos que incorporan en su parte inferior útiles cajones o departamentos de almacenaje independientes del resto del armario.

Todo un conjunto de detalles que garantizan al profesional un producto robusto y ergonómico, a la vez que funcional y de fácil limpieza por dentro, con una excelente relación calidad-precio.



FAGOR 

FAGOR 
PROFESSIONAL

ADVANCE

Innovación y tecnología.

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

CONCEPT

Versatilidad y calidad.

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



ADVANCE



CONCEPT MONOBLOCK



CONCEPT



CONCEPT



GASTRONORM

SNACK

PASTELERÍA

PESCADO

Grandes soluciones para las necesidades más exigentes

Mantener la calidad de los alimentos es una prioridad. Por eso, en la nueva generación iKOLD ofrecemos dos gamas de armarios: ADVANCE y CONCEPT. Cada una de las gamas está definida para que satisfaga los diferentes requerimientos de los usuarios, ofreciendo siempre la garantía que nos avala como fabricantes. La generación de frío iKOLD incorpora tecnología que permite conservar los alimentos durante más tiempo con el menor consumo energético.

		ARMARIOS GASTRONORM						ARMARIOS SNACK		ARMARIOS PASTELERÍA	ARMARIOS PESCADO
		ADVANCE		CONCEPT MONOBLOCK		CONCEPT		CONCEPT		CONCEPT	CONCEPT
		AUP-11G	AUN-11G	MUP-11G	MUN-11G	CUP-11G	CUN-11G	CUP-11S	CUN-11S	CUP-11B	CUF-11
Características generales	Dimensiones	693 x 875 x 2119	693 x 875 x 2119	653x800x1996	653x800x1996	653 x 842 x 2040	653 x 842 x 2040	693 x 726 x 2067	693 x 726 x 2067	760 x 729 x 2006	760 x 729 x 2006
	Capacidad (Nº bandejas / puerta)	24	24	23	23	23	23	18	18	20	7
	Tamaño de bandejas	GN 2/1	GN 2/1	GN 2/1	GN 2/1	GN 2/1	GN 2/1	560 x 542	560 x 542	600x400	600x400
	Tª de trabajo	0°C / 10°C	-18 / -22°C	0°C / 10°C	-18 / -22°C	0°C / 10°C	-18 / -22°C	0°C / 10°C	-18 / -22°C	0°C / 10°C	-4 / +4°C
Eficiencia, rentabilidad y sostenibilidad	Clase energética	A	D	B	D	C	D	C	D	E	-
	Aislamiento (mm)	80	80	60	60	60	60	50	50	50	50
	Refrigerante + / -	R600a	R290	R600a	R290	R600a	R290	R600a	R290	R290	R290
	Modo ECO	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
	Desescarche	Compressor off	Gas caliente	Compressor off	Calentador eléctrico	Compressor off	Gas caliente	Compressor off	Calentador eléctrico	Compressor off	Calentador eléctrico
Conservación	Clase climática (1 puerta)	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4
	Multiflow	Sí	Sí	Sí	Sí	No	Sí	No	No	No	No
	Sistema de refrigeración	Superior	Superior	Monoblock	Monoblock	Superior	Superior	Inferior	Inferior	Superior	Superior
	Sistema HACCP	Sí	Sí	No	No	No	No	No	No	No	No
Robustez y ergonomía	Control electrónico	Capacitivo 5"	Capacitivo 5"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"
	Cerradura (puerta grande)	Sí	Sí	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
	Grado de Protección	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5
Funcionalidad y limpieza	Interior	Guías embutidas	Guías embutidas	Guías embutidas	Guías embutidas	Guías embutidas	Guías embutidas	Cremalleras + Guías	Cremalleras + Guías	Cremalleras + Guías	Cremalleras + Guías

Frío Comercial | El fabricante europeo líder en equipos de Frío Comercial

FAGOR 



Mesas frigoríficas

i K ❄️ L D
GENERATION

Eficiencia y calidad adaptadas a las necesidades del profesional.

Con nuestro amplio catálogo de mesas frigoríficas industriales ofrecemos respuesta a cualquier tipo de necesidades. Las mesas refrigeradas de Fagor Professional ofrecen al profesional un conjunto de soluciones en su quehacer diario. Un producto que resuelve problemas tales como la reducción de espacio, problemas ligados con la seguridad alimentaria, o la necesidad de una producción constante sin ningún tipo de interrupción.

Con una amplitud de gama única en el mercado, ofrecemos mesas frigoríficas con diferentes dimensiones para los estándares utilizados en el sector hostelero (GN-700, Snack-600 y Pastelería) así como las diferentes opciones disponibles en las gamas Advance y Concept. Cada mesa puede integrar diferentes opciones como puertas de cristal o cajones, diferentes alturas del mueble en función de su plano de trabajo, etc.

ADVANCE

Lo mejor en Frío Comercial.

Las mesas ADVANCE se han diseñado pensando en ofrecer un producto más eficiente, rentable y sostenible que mejore las condiciones del trabajo diario. Y todo ello probado en laboratorios de fiabilidad bajo condiciones extremas con el fin de asegurarnos que aportamos la solución más adecuada a todos y cada uno de nuestros clientes.

CONCEPT

La calidad como referencia.

Con la gama CONCEPT presentamos uno de los catálogos más amplios del mercado en mesas frigoríficas, ofreciendo un gran abanico de versiones y opciones para adaptarnos a las necesidades de cada usuario, con un producto robusto, ergonómico y funcional.



ADVANCE

CONCEPT

CONCEPT

GASTRONORM

SNACK

PASTELERÍA

Eficiencia y calidad adaptadas a las necesidades del profesional

La nueva generación iKOLD de mesas ofrece las gamas ADVANCE y CONCEPT con numerosas alternativas en cuanto a versiones, modularización y opciones, para que el usuario encuentre siempre la respuesta a sus necesidades.

		MESAS GASTRONORM				MESAS SNACK		MESAS PASTELERÍA
		ADVANCE		CONCEPT		CONCEPT		CONCEPT
		ACP-3G	ACN-3G	CCP-3G	CCN-3G	CCP-3S	CCN-3S	CCP-3W
Características generales	Dimensiones	1792 x 700 x 850		1792 x 700 x 850		2017 x 600 x 850		2017 x 800 x 850
	Capacidad (Nº bandejas / puerta)	13	13	7	7	3	3	6
	Tamaño de bandejas	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	405 x 460 x 2 + 405 x 525		600 x 400
	Tª de trabajo	0°C / 10°C	-18 / -22°C	0°C / 10°C	-18 / -22°C	0°C / 10°C	-18 / -22°C	0°C / 10°C
Eficiencia, rentabilidad y sostenibilidad	Clase energética	A	D	C	D	C	D	-
	Aislamiento (mm)	60	60	50	50	50	50	50
	Refrigerante + / -	R600a	R290	R600a	R290	R600a	R290	R290
	Modo ECO	Sí	Sí	No	No	No	No	No
	Desescarche	Compressor off	Gas caliente	Compressor off	Calentador eléctrico	Compressor off	Calentador eléctrico	Compressor off
Conservación	Clase climática	5	5	4	4	4	4	4
	Multiflow	Sí	Sí	No	No	No	No	No
	Sistema de refrigeración	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Estático
	Sistema HACCP	Sí	Sí	No	No	No	No	No
Robustez y ergonomía	Control electrónico	Capacitivo 5"	Capacitivo 5"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"
	Cerradura	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
	Grado de Protección	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5

Frío Comercial | El fabricante europeo líder en equipos de Frío Comercial



Mesas de preparación

Mesas especiales para tareas específicas

Ofrecemos mesas especiales diseñadas para preparar alimentos específicos: pizzas, ensaladas, sándwiches.

Además damos la posibilidad de configurar mesas a medida de las necesidades de cada cliente, combinando junto con nuestras mesas especiales elementos opcionales.

Mesas de preparación

Toda cocina profesional necesita tener ingredientes frescos a mano, pero todas las cocinas son diferentes. Por eso, ofrecemos una amplia variedad de mesas de preparación para adaptarlas a tu espacio. Todas diseñadas para asegurar un acceso instantáneo a los ingredientes y garantizar la seguridad alimentaria de los mismos.



MESAS DE PREPARACIÓN CONFIGURABLES



MESAS COMPACTAS PIZZA PROFESIONALES



MESAS COMPACTAS PIZZA



MESAS PARA SÁNDWICHES Y ENSALADAS



SALADETTES

Practicidad y eficiencia para facilitarte la vida

		MESAS PIZZA				MESAS ENSALADA	SALADETTES	
		CONFIGURABLES		COMPACTAS				
		CCP-2G GR	CCP-2B GR	CPZC-2G	CPZ-2G	CPS-2G	CPSB-2G	CPSB-2G GR
Características generales	Dimensiones	1342 x 700 x 850	1492 x 800 x 850	1590 x 700 x 854	1350 x 708 x 850	1342 x 700 x 850	906 x 700 x 1010	906 x 700 x 894
	Capacidad (Nº bandejas / puerta)	3	3	3	3	3	2	2
	Encimera	Granito	Granito	Granito	Acero inoxidable	Acero inoxidable	Poliamida	Granito
	Tamaño de bandejas	GN 1/1	600x400	600x400	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
Eficiencia, rentabilidad y sostenibilidad	Aislamiento	50	50	50	50	50	50	50
	Refrigerante + / -	R600a	R290	R290	R290	R290	R290	R290
	Modo ECO	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
	Evaporador	INTERNO	CENTRAL	CENTRAL	CENTRAL	CENTRAL	CENTRAL	CENTRAL
Robustez y ergonomía	Control Electrónico	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"				
	Cerradura	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
	Grado de Protección	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5
	Mueble para recipientes GN	Opcional SP /SPT	Opcional SP /SPT	GN 1/4	GN 1/3	Alojamiento en encimera	Alojamiento en encimera	Alojamiento en encimera
	Tamaño Recipientes GN	GN 1/4	GN 1/4	GN 1/4	GN 1/3	Varias opciones	Varias opciones	Varias opciones
Funcionalidad y limpieza	Fondo con cantos redondeados	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
	Desagüe integrado	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí

Vitrinas

Esencial para exponer de manera atractiva los productos

En el sector de la restauración ciertos alimentos requieren de una atención particular a la hora de conservarlos y presentarlos.

Por ello en Fagor Professional ofrecemos diferentes soluciones de vitrinas expositoras refrigeradas.





FAGOR 

Vitrinas expositoras para tapas

En Fagor Professional ofrecemos unas vitrinas diseñadas exclusivamente para estos productos.



Limpeza

Bandeja interior en acero inoxidable con fondo embutido preparada para recibir cubetas GN 1/3 (fondo 40 mm) y accesibles por una puerta corredera de cristal. Los equipos llevan desagüe incorporado para la evacuación de aguas residuales.

Variedad

Disponemos de distintos tamaños y diferentes formas de cristal (plano o curvo en una sola pieza).

Iluminación

Debido a nuestra política de preservación del medio ambiente reducimos al máximo el consumo energético de nuestros aparatos incorporando iluminación LED.

Vitrinas expositoras para sushi

Las vitrinas expositoras especialmente diseñadas para exponer sushi, cuenta con un sistema de refrigeración estática con doble sistema de evaporación integrado en la bandeja inferior y adherida a la cubierta de cristal curva. Nos permite generar una temperatura de trabajo óptima (-1 °C a 2 °C) para conservar alimentos delicados como el sushi.



Iluminación

Debido a nuestra política de preservación del medio ambiente reducimos al máximo el consumo energético de nuestros aparatos incorporando iluminación LED.

Limpeza

Incorporamos un desagüe de emergencia para evacuación de aguas residuales convirtiéndolos en uno de los más higiénicos del mercado.





Enfriadores

Elementos compactos y fiables idoneos para conservar bebidas

Amplia gama de enfriadores,
específicamente diseñado para
la refrigeración de botellas.

Frente mostradores



Con todas las prestaciones de las mesas refrigeradas de la gama Snack. Los equipos frente mostrador tienen una altura de 1.045 mm. Esta altura hace que sea el elemento idóneo para combinar con nuestras mesas cafeteras y estanterías.

Expositores refrigerados murales

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



Fácil acceso para mantenimiento

Grupo compacto externo con sistema cassette que aporta mayor capacidad de almacenamiento. Es extraíble con apertura simple de la puerta de rejilla lo que mejora tanto el mantenimiento como la limpieza.

Ahorro energético

Nuestras puertas son de doble acristalamiento con gas argón lo que permite un aislamiento óptimo y un ahorro de consumo.

Iluminación

Debido a nuestra política de preservación del medio ambiente reducimos al máximo el consumo energético de nuestros aparatos incorporando iluminación LED.

Botelleros

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



Variedad de gama

Disponemos de dos versiones para adaptarnos a las distintas necesidades de nuestros clientes. Los equipos acabados en Inox llevan el grupo frigorífico en la parte derecha del mueble mientras que la serie en acabado skin plate lo lleva en la parte inferior.

Funcionalidad

Puertas correderas con tirador incorporado que permiten un acceso cómodo y práctico. Además el interior está provisto de separadores verticales en varilla de acero plastificado para organizar mejor su contenido.

Armarios frigoríficos profesionales

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



Variedad de gama

Disponemos de dos versiones diferentes para adaptarnos a las distintas necesidades de nuestros clientes: muebles exteriores con acabado en acero inoxidable y acabado en epoxi blanco. En ambas versiones ofrecemos los diferentes modelos para temperaturas positivas y negativas. En la versión con acabado exterior en epoxi blanco ofrecemos asimismo modelos expositores refrigerados, con puertas de cristal.

Funcionalidad

Puertas correderas con tirador incorporado que permiten un acceso cómodo y práctico. Además el interior está provisto de separadores verticales en varilla de acero plastificado para organizar mejor su contenido.

Escarchador de copas

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



Iluminación

Debido a nuestra política de preservación del medio ambiente reducimos al máximo el consumo energético de nuestros aparatos incorporando iluminación LED.

Sistema anti condensación

Puerta de triple cristal con un sistema de anti-condensación que garantiza una visibilidad perfecta ya que nos permite observar el fenómeno del desescarche.

Fabricadores de hielo

Una extensa variedad de tipos y tamaños de hielo

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





Fabricadores de hielo

Cubitos macizos



L
17 g.

S
20 g.

K
40 g.

Los cubitos Gourmet cristalinos y compactos enfrían lentamente la bebida durante largo tiempo antes de deshacerse. El cubito de hielo Gourmet grande y compacto es el cubito más deseado por los profesionales y consumidores. Ideal para ser utilizado con bebidas sin alcohol y licores. Los cubitos de hielo se derriten muy lentamente, permitiendo a los clientes disfrutar más detenidamente de sus bebidas frías.



- Restaurantes
- Bares
- Hoteles
- Discotecas
- Coctelerías

Cubitos de hielo hueco



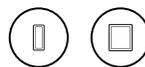
C
25 g.

Cubitos huecos que enfrían rápidamente la bebida por su mayor superficie de contacto. Fabricados por máquinas electromecánicas de altas prestaciones mediante la tecnología de paletas de última generación, indicadas en caso de aguas duras (calcáreas) incluso sin filtro. Nuevo diseño del evaporador para un excelente comportamiento en aguas con cal.



- Bares tradicionales
- Cafeterías

Cubitos de hielo en dados



HD
7 g.

D
13 g.

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

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



- Restaurantes de servicio rápido / autoservicio
- Tiendas de conveniencia / multiservicio

Hielo nugget



N

Un tipo de hielo con una forma característica, a medio camino entre el hielo en escama y el cubito. Su evaporador es de alta eficiencia, un bajo gasto energético y una alta producción de hielo. El stock se regula mediante un sistema de control óptico de precisión. Perfectos para establecimientos de gran volumen y centros sanitarios.



- Restaurantes de servicio rápido / autoservicio
- Tiendas de conveniencia / multiservicio
- Centros de salud
- Cafeterías y comedores

Hielo en escama



F

Hielo plano, seco y muy frío, reconocido por su forma de escama; su espesor puede variar entre 1.5 y 3 mm. Su evaporador es el más eficiente del mercado, con menor gasto energético y mayor producción de hielo. Gran precisión y control, la máquina de acero inoxidable detecta la falta de nivel de agua, el aumento de temperatura por sobreesfuerzo en el motorreductor o por llenado de almacén.



- Industria alimentaria
- Transporte
- Tiendas de comestibles y mercados
- Construcción
- Instalaciones sanitarias

Hielo granular



G

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



- Supermercados
- Transporte de pescado
- Frutas y verduras
- Expositores de alimentos
- Salud y bienestar

Depósitos para fabricantes modulares (silos)

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



Disponemos de una amplia gama de depósitos para adaptarse a cualquier máquina de hielo. Cada depósito puede llevar una o dos máquinas dependiendo del tipo de equipo modular que seleccionemos.

	L 14 gr	
	S 22 gr	
	K 40 gr	
	C 20 gr	
	HD 6 gr	
	D 12 gr	
	G Granular	
	N Nugget	
	F Flake	



