



FRÍO COMERCIAL

Un compromiso por un mundo más sostenible.



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

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

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

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

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

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



Eficiencia

Bajo impacto y un 65% menos de consumo.



Sostenibilidad

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



Rendimiento

Calidad y durabilidad como garantía de preservación de tus alimentos



Versatilidad

Amplia gama de soluciones para tu cocina.

Fagor
Konnnect 

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



Gráficas específicas pensadas para el análisis de refrigeración:

Para realizar un análisis de equipos de refrigeración enfocado en aspectos específicos como estados de los dispositivos, horas activas del compresor, y estado de las puertas, podrías utilizar gráficos intuitivos y específicos que resalten la información.

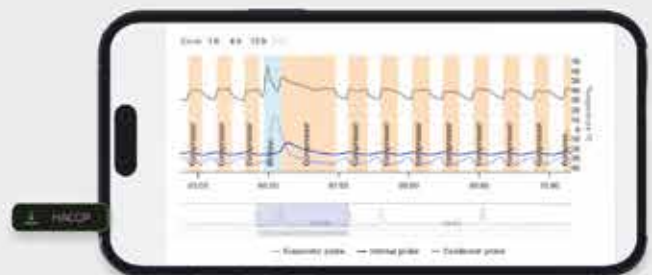


Información detallada visualizada en tiempo real:

Se mostrarán datos clave para monitorear equipos de refrigeración y realizar acciones como configurar parámetros, encender o apagar el equipo y la luz, o activar un desescarche, optimizando su rendimiento.

Visualizar y descargar el HACCP de un equipo en concreto:

Se puede acceder al HACCP de ese equipo en particular. Obtiene un gráfico en un rango de fechas seleccionadas.



Fagor Professional



Frío Comercial

Armarios frigoríficos	255
Mesas frigoríficas	285
Mesas de preparación	317
Abatidores de temperatura	335
Línea de bar	347
Maduradores y cavas de vino	363
Fabricadores de hielo	373

 **STOCK** Esto se aplica a modelos de 50 Hz.

Fagor Professional



Armarios frigoríficos

— Características	257
— Advance GN 2/1	261
— Concept monoblock GN 2/1	265
— Concept GN 2/1	269
— Concept GN 2/1 doble temperatura .	273
— Concept GN 1/1	276
— Snack	277
— Snack doble temperatura	280
— Pastelería.....	282
— Pescados.....	283
— Accesorios	284

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

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

Eficiente. Rentable. Sostenible.



	A	B
	ADVANCE	CONCEPT MONOBLOCK
	AUP-11G	MUP-11G
Capacidad (Nº de parrillas por puerta)	24	23
Tamaño de parrilla	GN 2/1	GN 2/1
Clase energética	A	B
Aislamiento (mm)	80	60
Refrigerante + / -	R600a / R290	R600a / R290
Clase climática (1 puerta)	5	4
Multiflow	Si	Si
HACCP compliant	Si	No
Control eléctrico	Capacitivo 5"	Capacitivo 3"
Pantalla		



C

CONCEPT

CUP-11G

23

GN 2/1

C

60

R600a / R290

4

No

No

Capacitivo 3"



C

ARMARIO SNACK

CUP-11S

18

560 x 542

C

50

R600a / R290

4

No

No

Capacitivo 3"



D

ARMARIO PASTELERÍA

CUP-11B

20

EN 60x40

E

50

R290

4

No

No

Capacitivo 3"



ARMARIO PESCADO

CU-11F

7

EN 60x40

-

50

R290

4

No

No

Capacitivo 3"



Características

Control electrónico de fácil uso

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



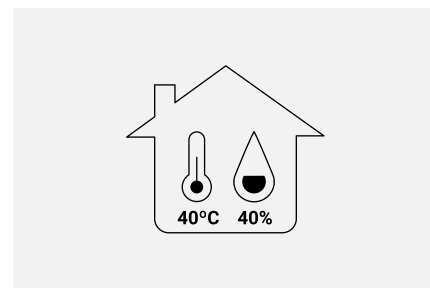
Función ECO

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



Clase Climática 5

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



Guías embutidas

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



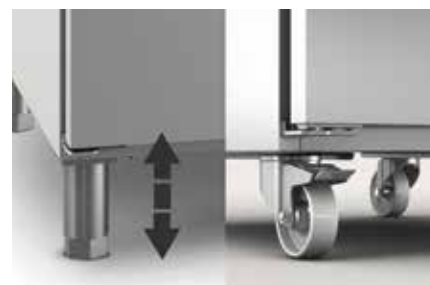
Iluminación LED interior

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



Máxima estabilidad

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



Cierre de puerta automático

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



Panel de control pivotante

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



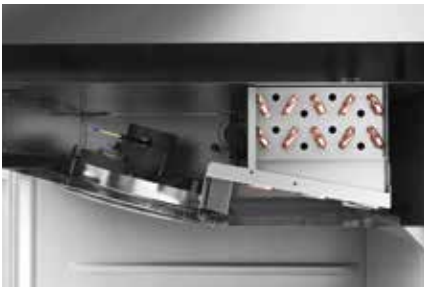
Cerradura de la puerta

Opción de equipar el armario con cerradura en los modelos de puerta completa. Estándar en la línea Advance, así como en todos los armarios expositores.



Circuito de refrigeración óptimo

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



Multiflow

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



Aislamiento con mayor espesor

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



Apertura de puerta accesible

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



Junta de puerta extraíble

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



Asa integrada

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



Conectividad

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



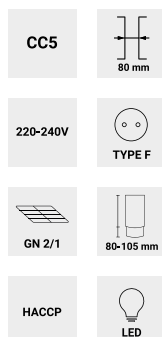
Opción disponible en la gama ADVANCE (Conectividad K).



GN 2/1 700



AUP-11G



Características generales

- Interior y exterior contruidos íntegramente en acero inoxidable AISI-304.
- Guías interiores embutidas con 24 posiciones de nivel diferentes, con una distancia de 55 mm entre ellas, permiten operaciones de limpieza más cómodas y sin dificultades.
- Capacidad de 10 alarmas HACCP que se almacenan cuando hay grandes variaciones de temperatura y fallos de alimentación de los dispositivos.
- Sistema de circulación de aire óptimo que garantiza una distribución equilibrada y constante por todo el equipo, para que la temperatura se mantenga uniforme. Ayuda a conservar los alimentos por más tiempo.
- Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



MODELO	DIMENSIONES (mm)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (kWh)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
AUP-11G	693 x 856 x 2.106	610	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,158	A	336 (4)	50 Hz	19089406	-
					R290	0,398 (1)	0,31	-	-	60 Hz	19089395	-
AUPT-11G	693 x 856 x 2.106	610	-2 +8 °C	Eléctrico	R-600a	0,361 (1)	0,688	B	451 (4)	50 Hz	19103143	-
					R290	0,398 (1)	0,84	-	-	60 Hz	19110956	-
AUN-11G	693 x 856 x 2.106	610	-18 -22 °C	Gas caliente (3)	R290	0,535 (2)	0,471	D	2.752 (4)	50 Hz	19089398	-
					R290	0,72 (2)	0,496	-	-	60 Hz	19089399	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C

(3) Grupo Remoto Eléctrico

(4) Conforme a la norma EN22041

Opciones

		AUP-11G (€)	AUPT-11G (€)	AUN-11G (€)
Conectividad	K	o	o	o
Clavija tipo G	CI	o	o	o
Apertura contraria	OP	o	o	o
Cerradura	LC	●	●	●
Ruedas	C	o	o	o
Grupo remoto	RG	o	o	o
Respaldo inox.	BS	o	o	o
Resistencia marco	FH	o	o	●
Pedal	PD	o	o	o

Accesorios estándar

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	11G	€
19097787	Rejilla epoxi GN 2/1 pc	3	-

Otros accesorios

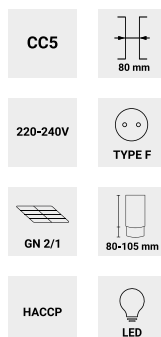
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
19048712	Barra para carne para armarios GN de 1 cuerpo	-

ADVANCE

GN 2/1 1400

Fagor
Konnect

AUP-22G



Características generales

- Interior y exterior contruidos íntegramente en acero inoxidable AISI-304.
- Guías interiores embutidas con 24 posiciones de nivel diferentes, con una distancia de 55 mm entre ellas, permiten operaciones de limpieza más cómodas y sin dificultades.
- Capacidad de 10 alarmas HACCP que se almacenan cuando hay grandes variaciones de temperatura y fallos de alimentación de los dispositivos.
- Sistema de circulación de aire óptimo que garantiza una distribución equilibrada y constante por todo el equipo, para que la temperatura se mantenga uniforme. Ayuda a conservar los alimentos por más tiempo.
- Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



MODELO	DIMENSIONES (mm)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (kWh)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
AUP-22G	1.358 x 856 x 2.106	1.332	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,192	C	832 (4)	50 Hz	19089396	-
					R-600a	0,437 (1)	0,209	-	-	60 Hz	19089397	-
AUPT-22G	1.358 x 856 x 2.106	1.332	-2 +8 °C	Eléctrico	R-600a	0,436 (1)	0,972	C	841 (4)	50 Hz	19103142	-
					R-600a	0,437 (1)	0,989	-	-	60 Hz	19110957	-
AUN-22G	1.358 x 856 x 2.106	1.332	-18 -22 °C	Gas caliente (3)	R290	0,907 (2)	0,749	D	4.599 (4)	50 Hz	19089420	-
					R290	0,799 (2)	0,831	-	-	60 Hz	19089421	-
AUN-22G CC5	1.358 x 856 x 2.106	1.332	-18 -22 °C	Gas caliente (3)	R290	0,907 (2)	0,825	D	4.234 (4)	50 Hz	19089422	-
					R290	0,799 (2)	0,907	-	-	60 Hz	19110958	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C

(3) Grupo Remoto Eléctrico

(4) Conforme a la norma EN22041

Opciones

		AUP-22G (€)	AUPT-22G (€)	AUN-22G (€)
Conectividad	K	o	o	o
Clavija tipo G	Cl	o	o	o
Cerradura	LC	●	●	●
Ruedas	C	o	o	o
Grupo remoto	RG	o	o	o
Respaldo inox.	BS	o	o	o
Resistencia marco	FH	o	o	●
Pedal	PD	o	o	o

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	22G	€
	19097787	Rejilla recubierta de epoxi GN 2/1	pc	6
	19014778	Guías soporte bandeja L=562mm	pc	3

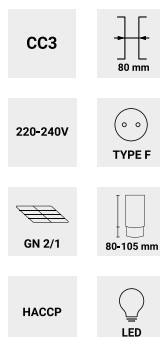
Otros accesorios

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19048713	Barra para carne para armarios GN de 2 cuerpos	-

GN 2/1 700 Expositor



AUP-11G GD



Características generales

- Interior y exterior contruidos íntegramente en acero inoxidable AISI-304.
- Guías interiores embutidas con 24 posiciones de nivel diferentes, con una distancia de 55 mm entre ellas, permiten operaciones de limpieza más cómodas y sin dificultades.
- Capacidad de 10 alarmas HACCP que se almacenan cuando hay grandes variaciones de temperatura y fallos de alimentación de los dispositivos.
- Sistema de circulación de aire óptimo que garantiza una distribución equilibrada y constante por todo el equipo, para que la temperatura se mantenga uniforme. Ayuda a conservar los alimentos por más tiempo.
- Puertas de cristal:
 - Refrigeración: Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico.
 - Armarios congeladores y tropicalizados: Puerta de triple acristalamiento con sistema de calefacción eléctrica para evitar cualquier tipo de condensación en las puertas.
- Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



MODELO	DIMENSIONES (mm)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (kWh)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
AUP-11G GD	693 x 856 x 2.106	610	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,158	A	555 (5)	50 Hz	19089423	-
					R290	0,398 (1)	0,313	-	-	60 Hz	19090872	-
AUPT-11G GD	693 x 856 x 2.106	610	0 +8 °C	Eléctrico	R-600a	0,361 (1)	0,768	B	994 (5)	50 Hz	19106080	-
					R290	0,398 (1)	0,92	-	-	60 Hz	19110960	-
AUN-11G GD	693 x 856 x 2.106	610	-18 -22 °C	Gas caliente (3)	R290	0,535 (2)	0,551	E	5.143 (5)	50 Hz	19106024	-
					R290	0,72 (2)	0,576	-	-	60 Hz	19110961	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C

(3) Grupo Remoto Eléctrico

(5) Conforme a la norma EN23953

Opciones

		AUP-11G GD (€)	AUPT-11G GD (€)	AUN-11G GD (€)
Conectividad	K	o	o	o
Clavija tipo G	Cl	o	o	o
Apertura opuesta	OP	o	o	o
Cerradura	LC	●	●	●
Ruedas	C	o	o	o
Grupo remoto	RG	o	o	o
Respaldo inox.	BS	o	o	o
Resistencia marco	FH	o	o	●
Pedal	PD	o	o	o
Puerta de cristal	GD	●	●	●

Accesorios estándar

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	11G	€
19097787	Rejilla epoxi GN 2/1	pc 3	-

Otros accesorios

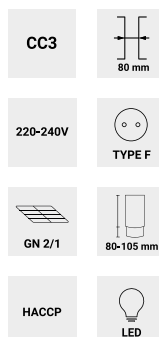
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
19048712	Barra para carne para armarios GN de 1 cuerpo	-

ADVANCE

GN 2/1 1400 Expositor

Fagor
Konnect

AUP-22G GD



Características generales

- Interior y exterior contruidos íntegramente en acero inoxidable AISI-304.
- Guías interiores embutidas con 24 posiciones de nivel diferentes, con una distancia de 55 mm entre ellas, permiten operaciones de limpieza más cómodas y sin dificultades.
- Capacidad de 10 alarmas HACCP que se almacenan cuando hay grandes variaciones de temperatura y fallos de alimentación de los dispositivos.
- Sistema de circulación de aire óptimo que garantiza una distribución equilibrada y constante por todo el equipo, para que la temperatura se mantenga uniforme. Ayuda a conservar los alimentos por más tiempo.
- Puertas de cristal:
 - Refrigeración: Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico.
 - Armarios congeladores y tropicalizados: Puerta de triple acristalamiento con sistema de calefacción eléctrica para evitar cualquier tipo de condensación en las puertas.
- Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



MODELO	DIMENSIONES (mm)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (kWh)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
AUP-22G GD	1.358 x 856 x 2.106	1.332	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,192	C	1.374 (5)	50 Hz	19089424	-
					R-600a	0,437 (1)	0,213	-	-	60 Hz	19090871	-
AUPT-22G GD	1.358 x 856 x 2.106	1.332	0 +8 °C	Eléctrico	R-600a	0,436 (1)	1,132	B	1.510 (5)	50 Hz	19106086	-
					R-600a	0,437 (1)	1,149	-	-	60 Hz	19110962	-
AUN-22G GD	1.358 x 856 x 2.106	1.332	-18 -22 °C	Gas caliente (3)	R290	0,907 (2)	0,909	E	9.123 (5)	50 Hz	19106053	-
					R290	0,799 (2)	0,991	-	-	60 Hz	19110963	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C

(3) Grupo Remoto Eléctrico

(5) Conforme a la norma EN23953

Opciones

		AUP-22G (€)	AUPT-22G (€)	AUN-22G (€)
Conectividad	K	o	o	o
Clavija tipo G	CI	o	o	o
Cerradura	LC	●	●	●
Ruedas	C	o	o	o
Grupo remoto	RG	o	o	o
Respaldo inox.	BS	o	o	o
Resistencia marco	FH	o	o	●
Pedal	PD	o	o	o
Puerta de cristal	GD	●	●	●

Accesorios estándar

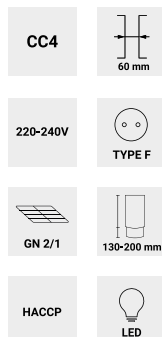
	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	22G	€
	19097787	Rejilla recubierta de epoxi GN 2/1	pc 6	-
	19014778	Guías soporte bandeja L=562mm	pc 3	-

Otros accesorios

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19048713	Barra para carne para armarios GN de 2 cuerpos	-

CONCEPT

Monoblock GN 2/1 700



Características generales

- Interior y exterior contruidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas.
- Guías interiores embutidas con 23 posiciones de nivel diferentes, con una distancia de 55 mm entre ellas, permiten operaciones de limpieza más cómodas y sin dificultades.
- Sistema de refrigeración monoblock de diseño interno. El evaporador montado en la parte superior garantiza un fácil mantenimiento de la unidad de refrigeración, así como un uso optimizado del compartimento de almacenamiento.
- Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



MODELO	DIMENSIONES (mm)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (kWh)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
MUP-11G	653 x 796 x 1.996	572	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,274 (1)	0,143	B	423 (4)	50 Hz	19089425	-
					R290	0,398 (1)	0,253	-	-	60 Hz	19090283	-
MUP-12G	653 x 796 x 1.996	572	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,274 (1)	0,143	B	423 (4)	50 Hz	19089426	-
					R290	0,398 (1)	0,253	-	-	60 Hz	19090321	-
MUN-11G	653 x 796 x 1.996	572	-18 -22 °C	Eléctrico	R290	0,364 (2)	0,328	D	2.686 (4)	50 Hz	19089430	-
					R290	0,381 (2)	0,369	-	-	60 Hz	19089431	-
MUN-12G	653 x 796 x 1.996	572	-18 -22 °C	Eléctrico	R290	0,364 (2)	0,334	D	2.686 (4)	50 Hz	19089432	-
					R290	0,381 (2)	0,375	-	-	60 Hz	19089433	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C

(4) Conforme a la norma EN22041

Opciones

			MUP-11G (€)	MUP-12G (€)	MUN-11G (€)	MUN-12G (€)
Clavija tipo G	CI		0	0	0	0
Apertura opuesta	OP		0	0	0	0
Cerradura	LC		0	-	0	-
Ruedas	C		0	0	0	0
Grupo remoto	RG		0	0	0	0
Respaldo inox.	BS		0	0	0	0
Resistencia marco	FH		0	0	●	●
Pedal	PD		0	-	0	-

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		11G	12G	€
	19097787	Rejilla epoxi GN 2/1	pc	3	3	-

Otros accesorios

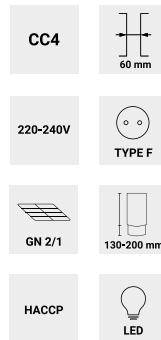
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
19048712	Barra para carne para armarios GN de 1 cuerpo	-

CONCEPT

Monoblock GN 2/1 1400



MUP-22G



Características generales

- Interior y exterior contruidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas.
- Guías interiores embutidas con 23 posiciones de nivel diferentes, con una distancia de 55 mm entre ellas, permiten operaciones de limpieza más cómodas y sin dificultades.
- Sistema de refrigeración monoblock de diseño interno. El evaporador montado en la parte superior garantiza un fácil mantenimiento de la unidad de refrigeración, así como un uso optimizado del compartimento de almacenamiento.
- Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



MODELO	DIMENSIONES (mm)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (kWh)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
MUP-22G	1.318 x 796 x 1.996	1.144	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,184	C	756 (4)	50 Hz	19089427	-
					R-600a	0,437 (1)	0,201	-	-	60 Hz	19090322	-
MUP-23G	1.318 x 796 x 1.996	1.144	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,184	C	756 (4)	50 Hz	19089428	-
					R-600a	0,437 (1)	0,201	-	-	60 Hz	19090323	-
MUP-24G	1.318 x 796 x 1.996	1.144	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,184	C	756 (4)	50 Hz	19089429	-
					R-600a	0,437 (1)	0,201	-	-	60 Hz	19090324	-
MUN-22G	1.318 x 796 x 1.996	1.144	-18 -22 °C	Eléctrico	R290	0,735 (2)	0,592	E	4.855 (4)	50 Hz	19089434	-
					R290	0,802 (2)	0,648	-	-	60 Hz	19089435	-
MUN-23G	1.318 x 796 x 1.996	1.144	-18 -22 °C	Eléctrico	R290	0,735 (2)	0,598	E	4.855 (4)	50 Hz	19089436	-
					R290	0,802 (2)	0,654	-	-	60 Hz	19089437	-
MUN-24G	1.318 x 796 x 1.996	1.144	-18 -22 °C	Eléctrico	R290	0,735 (2)	0,592	E	4.855 (4)	50 Hz	19089438	-
					R290	0,802 (2)	0,66	-	-	60 Hz	19089439	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C

(4) Conforme a la norma EN22041

Opciones

		MUP-22G (€)	MUP-23G (€)	MUP-24G (€)	MUN-22G (€)	MUN-23G (€)	MUN-24G (€)
Clavija tipo G	CI	0	0	0	0	0	0
Cerradura	LC	0	-	-	0	-	-
Ruedas	C	0	0	0	0	0	0
Grupo remoto	RG	0	0	0	0	0	0
Respaldo inox.	BS	0	0	0	0	0	0
Resistencia marco	FH	0	0	0	●	●	●
Pedal	PD	0	-	-	0	-	-

Accesorios estándar

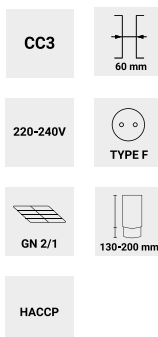
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	22G	23G	24G	€
19097787	Rejilla recubierta de epoxi GN 2/1	pc	6	6	-
19014778	Guías soporte bandeja L=562mm	pc	3	3	-

Otros accesorios

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
19048713	Barra para carne para armarios GN de 2 cuerpos	-

CONCEPT

Monoblock GN 2/1 Expositor



Características generales

- Interior y exterior contruidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas.
- Guías interiores embutidas con 23 posiciones de nivel diferentes, con una distancia de 55 mm entre ellas, permiten operaciones de limpieza más cómodas y sin dificultades.
- Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico.
- Sistema de refrigeración monoblock de diseño interno. El evaporador montado en la parte superior garantiza un fácil mantenimiento de la unidad de refrigeración, así como un uso optimizado del compartimento de almacenamiento.
- Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



MODELO	DIMENSIONES (mm)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (kWh)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
MUP-11G GD	653 x 796 x 1.996	572	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,274 (1)	0,146	B	1.132 (5)	50 Hz	19089440	-
					R290	0,398 (1)	0,256	-	-	60 Hz	19090327	-
MUP-22G GD	1.318 x 796 x 1.996	1.144	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,19	B	1.570 (5)	50 Hz	19089441	-
					R-600a	0,437 (1)	0,207	-	-	60 Hz	19090328	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(5) Conforme a la norma EN23953

Opciones

		MUP-11G GD (€)	MUP-22G GD (€)
Clavija tipo G	CI	0	0
Apertura opuesta	OP	0	-
Cerradura	LC	●	●
Ruedas	C	0	0
Grupo remoto	RG	0	0
Respaldo inox.	BS	0	0
Resistencia marco	FH	0	0
Pedal	PD	0	0
Puerta de cristal	GD	●	●

Accesorios estándar

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

Otros accesorios

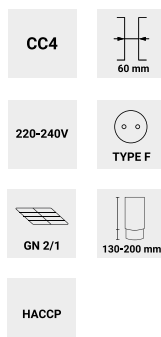
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	11G	22G	€
19048712	Barra para carne para armarios GN de 1 cuerpo	X	-	-
19048713	Barra para carne para armarios GN de 2 cuerpos	-	X	-

CONCEPT

Monoblock GN 2/1 Doble temperatura



MUD-22G/M



Características generales

- Interior y exterior contruidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas.
- Guías interiores embutidas con 23 posiciones de nivel diferentes, con una distancia de 55 mm entre ellas, permiten operaciones de limpieza más cómodas y sin dificultades.
- Sistema de refrigeración monoblock de diseño interno. El evaporador montado en la parte superior garantiza un fácil mantenimiento de la unidad de refrigeración, así como un uso optimizado del compartimento de almacenamiento.
- Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Adecuado para 1 recipiente para alimentos GN2/1 o 2 x GN1/1.
- Armario mixto de refrigeración y congelación: 2 módulos separados con sus respectivos equipos frigoríficos y control electrónico.
 - Temperatura de trabajo del compartimento de refrigeración: 0 °C, +8 °C.
 - Temperatura de trabajo del compartimento de



MODELO	DIMENSIONES (mm)	VOLUMEN (L)	COMPARTIMIENTO	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
MUD-22G/M	1.318 x 796 x 1.996	1.144	+ / -	0 +8 °C / -18 -22 °C	Stop / Eléctrico	R-600a	0,638 (1)	0,471	50 Hz	19089442	-
						R290	0,779 (2)	0,622	60 Hz	19089443	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C

Opciones

			MUD-22G/M (€)
Clavija tipo G	CI		0
Cerradura	LC		0
Ruedas	C		0
Respaldo inox.	BS		0
Resistencia marco	FH		0
Pedal	PD		0

Accesorios estándar

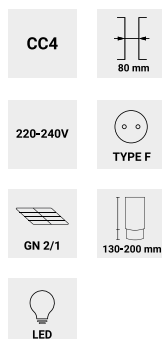
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	22G	€
19097787	Rejilla recubierta de epoxi GN 2/1	pc	6

Otros accesorios

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
19048713	Barra para carne para armarios GN de 2 cuerpos	-

CONCEPT

GN 2/1 700



Características generales

- Interior y exterior contruidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas.
- Guías interiores embutidas con 23 posiciones de nivel diferentes, con una distancia de 55 mm entre ellas, permiten operaciones de limpieza más cómodas y sin dificultades.
- Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



MODELO	DIMENSIONES (mm)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (kWh)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CUP-11G	653 x 842 x 2.040	543	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,183	C	548 (4)	50 Hz	19089444	-
					R290	0,398 (1)	0,275	-	-	60 Hz	19089445	-
CUP-12G	653 x 842 x 2.040	543	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,183	C	548 (4)	50 Hz	19089446	-
					R290	0,398 (1)	0,275	-	-	60 Hz	19089447	-
CUPT-11G	653 x 842 x 2.040	543	-2 +8 °C	Eléctrico	R-600a	0,361 (1)	0,713	C	604 (4)	50 Hz	19103938	-
					R290	0,398 (1)	0,805	-	-	60 Hz	19110989	-
CUPT-12G	653 x 842 x 2.040	543	-2 +8 °C	Eléctrico	R-600a	0,361 (1)	0,713	C	604 (4)	50 Hz	19106019	-
					R290	0,398 (1)	0,805	-	-	60 Hz	19110990	-
CUN-11G	653 x 842 x 2.040	543	-18 -22 °C	Gas caliente (3)	R290	0,535 (2)	0,471	D	2.714 (4)	50 Hz	19089454	-
					R290	0,72 (2)	0,496	-	-	60 Hz	19089455	-
CUN-12G	653 x 842 x 2.040	543	-18 -22 °C	Gas caliente (3)	R290	0,535 (2)	0,477	D	2.714 (4)	50 Hz	19089456	-
					R290	0,72 (2)	0,502	-	-	60 Hz	19089457	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C

(3) Grupo Remoto Eléctrico

(4) Conforme a la norma EN22041

Opciones

			CUP-11G (€)	CUP-12G (€)	CUPT-11G (€)	CUPT-12G (€)	CUN-11G (€)	CUN-12G (€)
Clavija tipo G	CI		0	0	0	0	0	0
Apertura opuesta	OP		0	0	0	0	0	0
Cerradura	LC		0	-	0	-	0	-
Ruedas	C		0	0	0	0	0	0
Grupo remoto	RG		0	0	0	0	0	0
Respaldo inox.	BS		0	0	0	0	0	0
Resistencia marco	FH		0	0	0	0	•	•
Pedal	PD		0	-	0	-	0	-

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		11G	12G	€
	19097787	Rejilla epoxi GN 2/1	pc	3	3	-

Otros accesorios

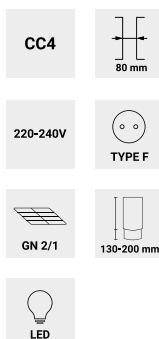
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
19048712	Barra para carne para armarios GN de 1 cuerpo	-

CONCEPT

GN 2/1 1400



CUP-22G



Características generales

- Interior y exterior contruidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas.
- Guías interiores embutidas con 23 posiciones de nivel diferentes, con una distancia de 55 mm entre ellas, permiten operaciones de limpieza más cómodas y sin dificultades.
- Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (kWh)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CUP-22G	1.318 x 842 x 2.040	1.186	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,206	C	913 (4)	50 Hz	19089448	-
					R-600a	0,437 (1)	0,223	-	-	60 Hz	19089449	-
CUP-23G	1.318 x 842 x 2.040	1.186	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,206	C	913 (4)	50 Hz	19089450	-
					R-600a	0,437 (1)	0,223	-	-	60 Hz	19089451	-
CUP-24G	1.318 x 842 x 2.040	1.186	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,206	C	913 (4)	50 Hz	19089452	-
					R-600a	0,437 (1)	0,223	-	-	60 Hz	19089453	-
CUPT-22G	1.318 x 842 x 2.040	1.186	-2 +8 °C	Eléctrico	R-600a	0,436 (1)	0,736	C	944 (4)	50 Hz	19103265	-
					R-600a	0,437 (1)	0,752	-	-	60 Hz	19110991	-
CUPT-23G	1.318 x 842 x 2.040	1.186	-2 +8 °C	Eléctrico	R-600a	0,436 (1)	0,736	C	944 (4)	50 Hz	19106055	-
					R-600a	0,437 (1)	0,752	-	-	60 Hz	19110992	-
CUPT-24G	1.318 x 842 x 2.040	1.186	-2 +8 °C	Eléctrico	R-600a	0,436 (1)	0,736	C	944 (4)	50 Hz	19106056	-
					R-600a	0,437 (1)	0,752	-	-	60 Hz	19110996	-
CUN-22G	1.318 x 842 x 2.040	1.186	-18 -22 °C	Gas caliente (3)	R290	0,907 (2)	0,749	E	4.793 (4)	50 Hz	19089458	-
					R290	0,799 (2)	0,831	-	-	60 Hz	19089459	-
CUN-23G	1.318 x 842 x 2.040	1.186	-18 -22 °C	Gas caliente (3)	R290	0,907 (2)	0,755	E	4.793 (4)	50 Hz	19089460	-
					R290	0,799 (2)	0,837	-	-	60 Hz	19089461	-
CUN-24G	1.318 x 842 x 2.040	1.186	-18 -22 °C	Gas caliente (3)	R290	0,907 (2)	0,76	E	4.793 (4)	50 Hz	19089462	-
					R290	0,799 (2)	0,842	-	-	60 Hz	19089463	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C

(3) Grupo Remoto Eléctrico

(4) Conforme a la norma EN22041

Opciones

			CUP-22G (€)	CUP-23G (€)	CUP-24G (€)	CUPT-22G (€)	CUPT-23G (€)	CUPT-24G (€)	CUN-22G (€)	CUN-23G (€)	CUN-24G (€)
Clavija tipo G	CI		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Cerradura	LC		0	-	-	0	-	-	0	-	-
Ruedas	C		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Grupo remoto	RG		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Respaldo inox.	BS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Resistencia marco	FH		0	0	0	0	0	0	•	•	•
Pedal	PD		0	-	-	0	-	-	0	-	-

Accesorios estándar

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		22G	23G	24G	€
19097787	Rejilla recubierta de epoxi GN 2/1	pc	6	6	6	-
19014778	Guías soporte bandeja L= 562mm	pc	3	3	3	-

Otros accesorios

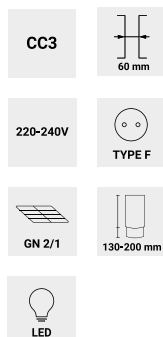
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
19048713	Barra para carne para armarios GN de 2 cuerpos	-

CONCEPT

GN 2/1 700 Expositor



CUP-11G GD



Características generales

- Interior y exterior contruidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas.
- Guías interiores embutidas con 23 posiciones de nivel diferentes, con una distancia de 55 mm entre ellas, permiten operaciones de limpieza más cómodas y sin dificultades.
- Puertas de cristal:
 - Refrigeración: Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico.
 - Armarios congeladores y tropicalizados: Puerta de triple acristalamiento con sistema de calefacción eléctrica para evitar cualquier tipo de condensación en las puertas.
- Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



MODELO	DIMENSIONES (mm)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (kWh)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CUP-11G GD	653 x 842 x 2.040	610	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,186	B	904 (5)	50 Hz	19089464	-
					R290	0,398 (1)	0,278	-	-	60 Hz	19089465	-
CUPT-11G GD	653 x 842 x 2.040	543	0 +8 °C	Eléctrico	R-600a	0,361 (1)	0,793	B	1.305 (5)	50 Hz	19106095	-
					R290	0,398 (1)	0,885	-	-	60 Hz	19110998	-
CUN-11G GD	653 x 842 x 2.040	543	-18 -22 °C	Gas caliente (3)	R290	0,535 (2)	0,58	F	5.906 (5)	50 Hz	19097604	-
					R290	0,72 (2)	0,496	-	-	60 Hz	19111002	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C

(3) Grupo Remoto Eléctrico

(5) Conforme a la norma EN23953

Opciones

			CUP-11G GD (€)	CUPT-11G GD (€)	CUN-11G GD (€)
Clavija tipo G	Cl		o	o	o
Apertura opuesta	OP		o	o	o
Cerradura	LC		●	●	●
Ruedas	C		o	o	o
Grupo remoto	RG		o	o	o
Respaldo inox.	BS		o	o	o
Resistencia marco	FH		o	o	●
Pedal	PD		o	o	o
Puerta de cristal	GD		●	●	●

Accesorios estándar

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	11G	€
19097787	Rejilla recubierta de epoxi GN 2/1	pc	3

Otros accesorios

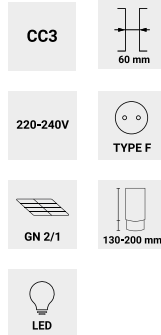
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
19048712	Barra para carne para armarios GN de 1 cuerpo	-

CONCEPT

GN 2/1 1400 Expositor



CUP-22G GD



Características generales

- Interior y exterior contruidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas.
- Guías interiores embutidas con 23 posiciones de nivel diferentes, con una distancia de 55 mm entre ellas, permiten operaciones de limpieza más cómodas y sin dificultades.
- Puertas de cristal:
 - Refrigeración: Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico.
 - Armarios congeladores y tropicalizados: Puerta de triple acristalamiento con sistema de calefacción eléctrica para evitar cualquier tipo de condensación en las puertas.
- Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



MODELO	DIMENSIONES (mm)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (kWh)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CUP-22G GD	1.318 x 842 x 2.040	1.332	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,212	B	1.369 (5)	50 Hz	19089468	-
					R-600a	0,437 (1)	0,229	-	-	60 Hz	19089469	-
CUPT-22G GD	1.318 x 842 x 2.040	1.186	0 +8 °C	Eléctrico	R-600a	0,436 (1)	0,896	B	1.679 (5)	50 Hz	19106098	-
					R-600a	0,437 (1)	0,912	-	-	60 Hz	19110997	-
CUN-22G GD	1.318 x 842 x 2.040	1.186	-18 -22 °C	Gas caliente (3)	R290	0,907 (2)	0,749	E	9.198 (5)	50 Hz	19099968	-
					R290	0,799 (2)	0,831	-	-	60 Hz	19111003	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C

(3) Grupo Remoto Eléctrico

(5) Conforme a la norma EN23953

Opciones

		CUP-22G GD (€)	CUPT-22G GD (€)	CUN-22G GD (€)
Clavija tipo G	CI	o	o	o
Cerradura	LC	●	●	●
Ruedas	C	o	o	o
Grupo remoto	RG	o	o	o
Respaldo inox.	BS	o	o	o
Resistencia marco	FH	o	o	●
Pedal	PD	o	o	o
Puerta de cristal	GD	●	●	●

Accesorios estándar

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	22G	€
19097787	Rejilla recubierta de epoxi GN 2/1	pc	6
19014778	Guías soporte bandeja L=562mm	pc	3

Otros accesorios

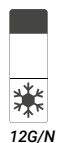
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
19048713	Barra para carne para armarios GN de 2 cuerpos	-

CONCEPT

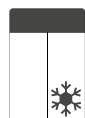
GN 2/1 1400 con compartimento para congelados



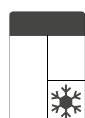
CUD-22G/M



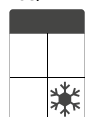
12G/N



22G/M



23G/N



24G/N

CC4



50 mm

220-240V



TYPE F

GN 2/1



130-200 mm

LED



Características generales

- Interior y exterior contruidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas.

- CUD-22G/M:

- Aislamiento de 60mm, guías interiores embutidoas, 2 módulos separados con equipos de refrigeración y control electrónicos independientes.

- Equipado con rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.

- CUD-XXG/N:

- Aislamiento de 50 mm con sistema de cremalleras y guías para el soporte de rejillas.
- Compartimento refrigerado equipado con 3 parrillas GN2/1.
- Compartimento de congelación equipado con 3 cestillos 530X540 hechos con PVC sanitario.



22G/M



XXG/N

MODELO	DIMENSIONES (mm)	VOLUMEN COMPARTIMIENTO (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€	
CUD-22G/M	1.318 x 842 x 2.040	1.220	+ / -	0 +8 °C / -18° -22°	Stop / Eléctrico	R-600a	0,896 (1)	0,654	50 Hz	19089470	-
						R290	1,118 (2)	0,771	60 Hz	19089471	-
CUD-12G/N	693 x 826 x 2.008	596	+ / -	0 +8 °C / -18° -22°	Stop / Eléctrico	R290	0,733 (1)	0,741	50 Hz	19089472	-
						R290	0,779 (2)	0,828	60 Hz	19089473	-
CUD-23G/N	1.388 x 826 x 2.008	1.301	+ / -	0 +8 °C / -18° -22°	Stop / Eléctrico	R-600a	0,800 (1)	0,658	50 Hz	19089474	-
						R-600a	0,818 (2)	0,717	60 Hz	19089475	-
CUD-24G/N	1.388 x 826 x 2.008	1.301	+ / -	0 +8 °C / -18° -22°	Stop / Eléctrico	R-600a	0,800 (1)	0,658	50 Hz	19089476	-
						R-600a	0,818 (2)	0,717	60 Hz	19089477	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C

Opciones

			CUD-22G/M (€)	CUD-12G/N (€)	CUD-23G/N (€)	CUD-24G/N (€)
Clavija tipo G	CI		0	0	0	0
Apertura opuesta	OP		-	0	-	-
Cerradura	LC		0	-	-	-
Ruedas	C		0	0	0	0
Respaldo inox.	BS		0	0	0	0
Resistencia marco	FH		0	0	0	0
Pedal	PD		0	-	-	-

Accesorios estándar

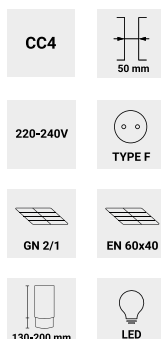
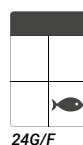
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		22G/M	12G/N	23G/N	24G/N	€
19097787	Rejilla epoxi GN 2/1	pc	6	1	4	4	-
19010206	Guías soporte bandeja L=662 mm	pc	-	4	7	7	-
19097770	530x540x100 Bandeja de plástico	pc	-	3	3	3	-

CONCEPT

GN 2/1 700 con compartimento para pescados



CUD-12G/F



Características generales

- Interior y exterior contruidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas.
- Compartimento de refrigeración:
 - Interior construido con sistema de cremalleras y guías desmontables con 18 posiciones de niveles de rejilla por cada puerta completa con 70 mm de distancia entre ellos.
 - Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Compartimento de pescado:
 - Compartimento de congelación equipado con 3 cestillos 530X540 de PVC sanitario.



MODELO	DIMENSIONES (mm)	VOLUMEN (L)	COMPARTIMIENTO	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CUD-12G/F	693 x 826 x 2.008	596	+ / F	0 +8 °C / -2 -4 °C	Stop / Eléctrico	R290	0,619 (1)	0,954	50 Hz	19089478	-
						R290	0,796 (2)	1,046	60 Hz	19090329	-
CUD-23G/F	1.388 x 826 x 2.008	1.301	+ / F	0 +8 °C / -2 -4 °C	Stop / Eléctrico	R-600a	0,686 (1)	0,852	50 Hz	19089479	-
						R-600a	0,835 (2)	0,915	60 Hz	19090330	-
CUD-24G/F	1.388 x 826 x 2.008	1.301	+ / F	0 +8 °C / -2 -4 °C	Stop / Eléctrico	R-600a	0,686 (1)	0,852	50 Hz	19089480	-
						R-600a	0,835 (2)	0,915	60 Hz	19090331	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C

Opciones

			CUD-12G (€)	CUD-23G/F (€)	CUD-24G/F (€)
Clavija tipo G	CI		o	o	o
Apertura opuesta	OP		o	-	-
Ruedas	C		o	o	o
Respaldo inox.	BS		o	o	o
Resistencia marco	FH		o	o	o

Accesorios estándar

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		12G/F	23G/F	24G/F	€
19097787	Rejilla recubierta de epoxi GN 2/1	pc	1	4	4	-
19010206	Guías soporte bandeja L=562 mm	pc	2	4	4	-
19097759	530x460x100 Bandeja de plástico	pc	3	3	3	-
19097774	Fondo perforado inoxidable	pc	3	3	3	-
19010200	Guías soporte bandeja L=613 mm	pc	3	3	3	-

CONCEPT

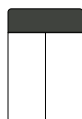
GN 2/1 1400 Doble temperatura



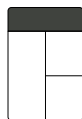
CUD-22G/2



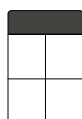
12G/2



22G/2



23G/2



24G/2

CC4



50 mm

220-240V



TYPE F



GN 2/1



130-200 mm



LED

Características generales

- Interior y exterior contruidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas.
- Interior construido con sistema de cremalleras y guías desmontables con 18 posiciones de niveles de rejilla por cada puerta completa con 70 mm de distancia entre ellos.
- Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



MODELO	DIMENSIONES (mm)	VOLUMEN (L)	COMPARTIMIENTO	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CUD-12G/2	693 x 826 x 2.008	596	+ / +	0 +8 °C	Stop	R290	0,619 (1)	0,616	50 Hz	19089481	-
						R290	0,796 (1)	0,708	60 Hz	19090332	-
CUD-22G/2	1.388 x 826 x 2.008	1.301	+ / +	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,722 (1)	0,367	50 Hz	19089482	-
						R290	0,796 (1)	0,55	60 Hz	19090333	-
CUD-23G/2	1.388 x 826 x 2.008	1.301	+ / +	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,722 (1)	0,367	50 Hz	19089483	-
						R290	0,796 (1)	0,55	60 Hz	19090334	-
CUD-24G/2	1.388 x 826 x 2.008	1.301	+ / +	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,722 (1)	0,367	50 Hz	19089484	-
						R290	0,796 (1)	0,55	60 Hz	19090335	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opciones

			CUD-12G/2 (€)	CUD-22G/2 (€)	CUD-23G/2 (€)	CUD-24G/2 (€)
Clavija tipo G	CI		0	0	0	0
Apertura opuesta	OP		0	-	-	-
Cerradura	LC		-	0	-	-
Ruedas	C		0	0	0	0
Respaldo inox.	BS		0	0	0	0
Resistencia marco	FH		0	0	0	0
Pedal	PD		-	0	-	-

Accesorios estándar

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

CONCEPT

GN 1/1 400



CUP-11G1/1

CUP-11G1/1 GD

CC4



220-240V



GN 1/1



LED

Características generales

- Interior y exterior contruidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas.
- Interior construido con sistema de cremalleras y guías desmontables con 18 posiciones de niveles de rejilla por cada puerta completa con 70 mm de distancia entre ellos.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



MODELO	DIMENSIONES (mm)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (kWh)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CUP-11G1/1	490 x 700 x 2.010	305	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,205	D	726 (4)	50 Hz	19089485	-
					R290	0,398 (1)	0,297	-	-	60 Hz	19089486	-
CUP-11G1/1 GD	490 x 700 x 2.010	305	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,208	B	983 (5)	50 Hz	19089487	-
					R290	0,398 (1)	0,3	-	-	60 Hz	19089488	-
CUN-11G1/1	490 x 700 x 2.010	305	-18 -22 °C	Eléctrico	R290	0,364 (2)	0,369	E	2.197 (4)	50 Hz	19089489	-
					R290	0,381 (2)	0,41	-	-	60 Hz	19089490	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C

(4) Conforme a la norma EN22041

(5) Conforme a la norma EN23953

Opciones

		CUP-11G1/1 (€)	CUP-11G1/1 GD (€)	CUN-11G1/1 (€)
Clavija tipo G	Cl	0	0	0
Apertura opuesta	OP	0	0	0
Cerradura	LC	0	●	0
Ruedas	C	0	0	0
Grupo remoto	RG	0	0	0
Respaldo inox.	BS	0	0	0
Resistencia marco	FH	0	0	●
Puerta de cristal	GD	-	●	-

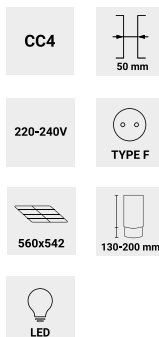
Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	11G1/1	€
	19097778	GN 1/1 Rejilla recubierta de epoxi	pc 3	-
	19100845	Guías soporte bandeja L=532 mm	pc 3	-

Snack 600



CUP-11S



Características generales

- Interior y exterior contruidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas.
- Interior construido con sistema de cremalleras y guías desmontables con 18 posiciones de niveles de rejilla por cada puerta completa con 70 mm de distancia entre ellos.
- Rejillas de 560x542 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



MODELO	DIMENSIONES (mm)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (kWh)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CUP-11S	693 x 739 x 2.067	506	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,183	C	548 (4)	50 Hz	19089491	-
					R290	0,398 (1)	0,275	-	-	60 Hz	19089492	-
CUP-12S	693 x 739 x 2.067	506	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,183	C	548 (4)	50 Hz	19089493	-
					R290	0,398 (1)	0,275	-	-	60 Hz	19089494	-
CUN-11S	693 x 739 x 2.067	506	-18 -22 °C	Eléctrico	R290	0,364 (2)	0,35	E	2.778 (4)	50 Hz	19089505	-
					R290	0,381 (2)	0,391	-	-	60 Hz	19089506	-
CUN-12S	693 x 739 x 2.067	506	-18 -22 °C	Eléctrico	R290	0,364 (2)	0,356	E	2.778 (4)	50 Hz	19089507	-
					R290	0,381 (2)	0,397	-	-	60 Hz	19089508	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C

(4) Conforme a la norma EN22041

Opciones

			CUP-11S (€)	CUP-12S (€)	CUN-11S (€)	CUN-12S (€)
Clavija tipo G	CI		0	0	0	0
Apertura opuesta	OP		0	0	0	0
Cerradura	LC		0	-	0	-
Ruedas	C		0	0	0	0
Grupo remoto	RG		0	0	0	0
Respaldo inox.	BS		0	0	0	0
Resistencia marco	FH		0	0	●	●

Accesorios estándar

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	11S	12S	€
19097772	Rejilla epoxi 560x542 pc	3	3	-

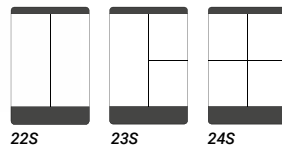
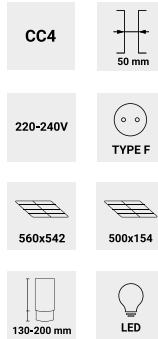
Otros accesorios

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
19048715	Barra para carne para armarios Snack	-

Snack 1200



CUP-22S



Características generales

- Interior y exterior contruidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas.
- Interior construido con sistema de cremalleras y guías desmontables con 18 posiciones de niveles de rejilla por cada puerta completa con 70 mm de distancia entre ellos.
- Rejillas de 560x542 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (kWh)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CUP-22S	1.388 x 739 x 2.067	1.109	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,206	C	975 (4)	50 Hz	19089495	-
					R-600a	0,437 (1)	0,223	-	-	60 Hz	19089496	-
CUP-23S	1.388 x 739 x 2.067	1.109	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,206	C	975 (4)	50 Hz	19089497	-
					R-600a	0,437 (1)	0,223	-	-	60 Hz	19089498	-
CUP-24S	1.388 x 739 x 2.067	1.109	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,206	C	975 (4)	50 Hz	19089499	-
					R-600a	0,437 (1)	0,223	-	-	60 Hz	19089500	-
CUN-22S	1.388 x 739 x 2.067	1.109	-18 -22 °C	Eléctrico	R290	0,735 (2)	0,601	E	4.855 (4)	50 Hz	19089509	-
					R290	0,802 (2)	0,657	-	-	60 Hz	19089510	-
CUN-23S	1.388 x 739 x 2.067	1.109	-18 -22 °C	Eléctrico	R290	0,735 (2)	0,607	E	4.855 (4)	50 Hz	19089511	-
					R290	0,802 (2)	0,663	-	-	60 Hz	19089512	-
CUN-24S	1.388 x 739 x 2.067	1.109	-18 -22 °C	Eléctrico	R290	0,735 (2)	0,613	E	4.855 (4)	50 Hz	19089513	-
					R290	0,802 (2)	0,669	-	-	60 Hz	19089514	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C (4) Conforme a la norma EN22041

Opciones

			CUP-22S (€)	CUP-23S (€)	CUP-24S (€)	CUN-22S (€)	CUN-23S (€)	CUN-24S (€)
Clavija tipo G	Cl		0	0	0	0	0	0
Cerradura	LC		0	-	-	0	-	-
Ruedas	C		0	0	0	0	0	0
Grupo remoto	RG		0	0	0	0	0	0
Respaldo inox.	BS		0	0	0	0	0	0
Resistencia marco	FH		0	0	0	●	●	●

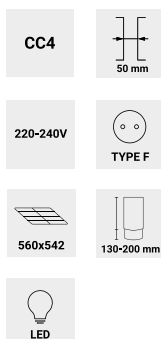
Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		22S	23S	24S	€
	19097772	Rejilla epoxi 560x542	pc	6	6	6	-
	19097785	Rejilla epoxi 500x154	pc	3	3	3	-

Otros accesorios

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
19048715	Barra para carne para armarios Snack	-

Snack Expositores



Características generales

- Interior y exterior contruidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas.
- Interior construido con sistema de cremalleras y guías desmontables con 18 posiciones de niveles de rejilla por cada puerta completa con 70 mm de distancia entre ellos.
- Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico.
- Rejillas de 560x542 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



MODELO	DIMENSIONES (mm)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (kWh)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CUP-11S GD	693 x 739 x 2.067	506	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,186	B	904 (5)	50 Hz	19089501	-
					R290	0,398 (1)	0,278	-	-	60 Hz	19089502	-
CUP-22S GD	1.388 x 739 x 2.067	1.109	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,212	B	1.609 (5)	50 Hz	19089503	-
					R-600a	0,437 (1)	0,229	-	-	60 Hz	19089504	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(5) Conforme a la norma EN23953

Opciones

			CUP-11S GD (€)	CUP-12S GD (€)
Clavija tipo G	CI		o	o
Apertura opuesta	OP		o	-
Cerradura	LC		●	●
Ruedas	C		o	o
Grupo remoto	RG		o	o
Respaldo inox.	BS		o	o
Resistencia marco	FH		o	o
Puerta de cristal	GD		●	●

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		11S	22S	€
	19097772	Rejilla epoxi 560x542	pc	3	6	-
	19097785	Rejilla epoxi 500x154	pc	-	3	-

Otros accesorios

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19048715	Barra para carne para armarios Snack	-

Snack con compartimento para congelados



CUD-12S/N



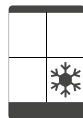
12S/N



22S/M



23S/N



24S/N

CC4



50 mm

220-240V



TYPE F

560x542
530x540

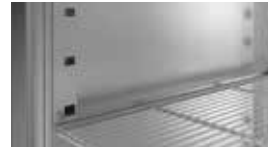
130-200 mm



LED

Características generales

- Interior y exterior contruidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas.
- Interior construido con sistema de cremalleras y guías desmontables con 18 posiciones de niveles de rejilla por cada puerta completa con 70 mm de distancia entre ellos.
- CUD-22S/M:
 - Equipado con 3 rejillas de 560x542 por cada puerta completa con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- CUD-XXS/N:
 - Compartimento de refrigeración equipada con 3 rejillas de 560x542 por compartimento de puerta completa y 1 pieza en compartimento de media puerta.
 - Compartimento congelación equipado con 3 cestillos de 530X540 con PVC sanitario.



MODELO	DIMENSIONES (mm)	VOLUMEN (L)	COMPARTIMIENTO	TEMPERATURA (°C)	DEDESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORIFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CUD-22S/M	1.388 x 726 x 2.067	1.012	+ / -	0 +8 °C / -18 -22 °C	Stop / Eléctrico	R-600a	0,725 (1)	0,533	50 Hz	19089515	-
						R290	0,779 (2)	0,666	60 Hz	19089516	-
CUD-12S/N	693 x 726 x 2.067	506	+ / -	0 +8 °C / -18 -22 °C	Stop / Eléctrico	R290	0,733 (1)	0,581	50 Hz	19089517	-
						R290	0,779 (2)	0,668	60 Hz	19089518	-
CUD-23S/N	1.388 x 726 x 2.067	1.109	+ / -	0 +8 °C / -18 -22 °C	Stop / Eléctrico	R-600a	0,800 (1)	0,578	50 Hz	19089519	-
						R-600a	0,818 (2)	0,637	60 Hz	19089520	-
CUD-24S/N	1.388 x 726 x 2.067	1.109	+ / -	0 +8 °C / -18 -22 °C	Stop / Eléctrico	R-600a	0,800 (1)	0,578	50 Hz	19089521	-
						R-600a	0,818 (2)	0,637	60 Hz	19089522	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C

Opciones

			CUD-22S/M (€)	CUD-12S/N (€)	CUD-23S/N (€)	CUD-24S/N (€)
Clavija tipo G	CI		0	0	0	0
Apertura opuesta	OP		-	0	-	-
Cerradura	LC		0	-	-	-
Ruedas	C		0	0	0	0
Respaldo inox.	BS		0	0	0	0
Resistencia marco	FH		0	0	0	0

Accesorios estándar

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		22S/M	12S/N	23S/N	24S/N	€
19097772	Rejilla epoxi 560x542	pc	6	1	4	4	-
19097785	Rejilla epoxi 500x154	pc	-	-	1	1	-
19014778	Guías soporte bandeja L=562 mm	pc	-	3	3	3	-

Snack con compartimento para pescados



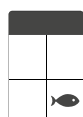
CUD-12S/F



12S/F



23S/F



24S/F

CC4



50 mm

220-240V



TYPE F

560x542
530x540

130-200 mm



LED

Características generales

- Interior y exterior contruidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas.
- Interior construido con sistema de cremalleras y guías desmontables con 18 posiciones de niveles de rejilla por cada puerta completa con 70 mm de distancia entre ellos.
- Compartimento de refrigeración equipada con 3 rejillas de 560x542 por compartimento de puerta completa y 1 pieza en compartimento de media puerta.
- Compartimento congelación equipado con 3 cestillos de 530X460 con PVC sanitario.



MODELO	DIMENSIONES (mm)	VOLUMEN (L)	COMPARTIMIENTO	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CUD-12S/F	693 x 739 x 2.067	506	+ / F	0 +8 °C / -2 -4 °C	Stop / Eléctrico	R290	0,619 (1)	0,874	50 Hz	19089523	-
						R290	0,796 (2)	0,966	60 Hz	19090336	-
CUD-23S/F	1.388 x 739 x 2.067	1.109	+ / F	0 +8 °C / -2 -4 °C	Stop / Eléctrico	R-600a	0,686 (1)	0,852	50 Hz	19089524	-
						R-600a	0,835 (2)	0,915	60 Hz	19090337	-
CUD-24S/F	1.388 x 739 x 2.067	1.109	+ / F	0 +8 °C / -2 -4 °C	Stop / Eléctrico	R-600a	0,686 (1)	0,852	50 Hz	19089525	-
						R-600a	0,835 (2)	0,915	60 Hz	19090338	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C

Opciones

			CUD-12S/F (€)	CUD-23S/F (€)	CUD-24S/F (€)
Clavija tipo G	CI		o	o	o
Apertura opuesta	OP		o	-	-
Ruedas	C		o	o	o
Respaldo inox.	BS		o	o	o
Resistencia marco	FH		o	o	o

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		12S/F	23S/F	24S/F	€
	19097772	Rejilla epoxi 560x542	pc	1	4	4	-
	19097785	Rejilla epoxi 500x154	pc	-	1	1	-
	19097759	530x460x100 Bandeja de plástico	pc	3	3	3	-
	19097773	Fondo perforado inoxidable	pc	3	3	3	-
	19015961	Guías soporte bandeja L=519 mm	pc	3	3	3	-

Pastelería EN60x40



CUP-11B

CC4



220-240V



EN 60x40



Características generales

- Interior y exterior contruidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas.
- Interior construido con sistema de cremalleras y guías desmontables con 20 posiciones de niveles de rejilla por cada puerta completa con 60 mm de distancia entre ellos.
- Rejillas de EN 60x40 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (kWh)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CUP-11B	760 x 729 x 2.006	574	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,251	E	927 (4)	50 Hz	19115374	-
					R290	0,398 (1)	0,297	-	-	60 Hz	19115375	-
CUN-11B	760 x 729 x 2.006	574	-18 -22 °C	Eléctrico	R290	0,364 (2)	0,348	D	2.716 (4)	50 Hz	19115377	-
					R290	0,381 (2)	0,369	-	-	60 Hz	19115378	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C (4) Conforme a la norma EN22041

Opciones

			CUP-11B (€)	CUN-11B (€)
Clavija tipo G	CI		o	o
Apertura opuesta	OP		o	o
Cerradura	LC		o	o
Ruedas	C		o	o
Grupo remoto	RG		o	o
Respaldo inox.	BS		o	o
Resistencia marco	FH		o	●
Pedal	PD		o	o

Accesorios estándar

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	11B	€
19097776	Rejilla epoxi 560x542	pc 17	-

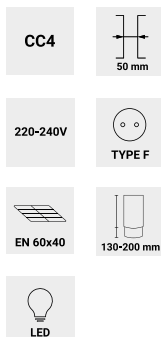
Otros accesorios

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
19097776	Rejilla epoxi 560x542	-

Pescado EN60x40



CU-11F



Características generales

- Interior y exterior contruidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas.
- Interior construido con sistema de cremalleras y guías desmontables con 20 posiciones de niveles de rejilla por cada puerta completa con 60 mm de distancia entre ellos.
- Cestillos de 600x400x120 extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CU-11F	760 x 729 x 2.006	574	-2 -4 °C	Eléctrico	R290	0,369 (2)	0,268	50 Hz	19089527	-
				Eléctrico	R290	0,398 (2)	0,314	60 Hz	19090340	-

(2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C

Opciones

			CU-11F (€)
Clavija tipo G	CI		o
Apertura opuesta	OP		o
Cerradura	LC		o
Ruedas	C		o
Grupo remoto	RG		o
Respaldo inox.	BS		o
Resistencia marco	FH		o
Pedal	PD		o

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	11F	€
	19097771	Bandeja pastelería 600x400x120	pc 7	-
	19097758	Fondo Perforado inoxidable	pc 7	-
	19033558	Guías soporte bandeja L=496 mm	pc 7	-

Accesorios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DONDE SE USA	€	
Kits orientación de puertas					
	KDO-1-L	19098278	Kits orientación de puertas izquierda	Todas las puertas en posición vertical	-
	KDO-1-R	19098279	Kits orientación de puertas derecha		-
	KDO-2-L	19098300	Kits orientación de puertas izquierda	Armarios frigoríficos Snack de dos puertas	-
	KDO-2-R	19098301	Kits orientación de puertas derecha		-
	KDO-3-L	19098302	Kits orientación de puertas izquierda	Armarios frigoríficos GN de dos puertas	-
	KDO-3-R	19098303	Kits orientación de puertas derecha		-
Kit ruedas					
	KC-4 Ø100	19015964	Kit 4 ruedas	Todos los armarios	-
	KC-6 Ø100	19046863	Kit 6 ruedas	Armarios frigoríficos de doble temperatura	-
Kit Connectividad					
	19111437	Kit Fagor Konnect - Refrigeración		Armarios Advance	-

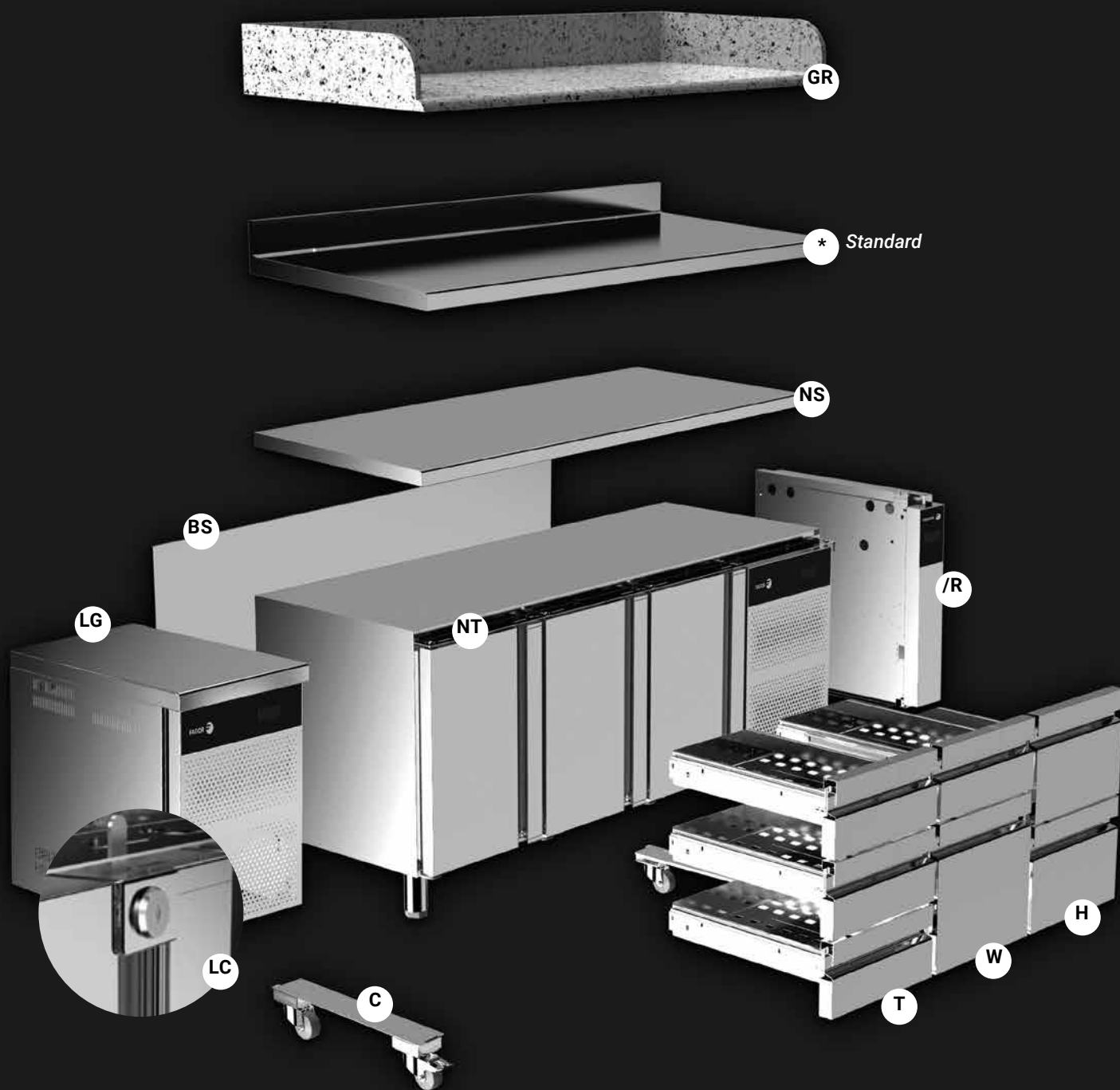


Mesas Frigoríficas

— Características	287
— Advance 700 GN 1/1	291
— Concept 700 GN 1/1	295
— Bases refrigeradas.....	303
— Snack 600	307
— 800 Pastelería EN60x40	314
— Accesorios	315

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

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



ABREVIACIÓN	DESCRIPCIÓN
LG	Grupo izquierdo
NT	Sin encimera
NS	Sin peto
T*	1/3 + 1/3 + 1/3 cajones
W*	2/3 + 1/3 cajones
H	1/2 + 1/2 cajones

ABREVIACIÓN	DESCRIPCIÓN
LC	Cerradura
/R	Grupo remoto
GR	Encimera de granito
C	Ruedas
BS	Respaldo inox.

* No es posible colocarlo en el compartimento lateral del grupo (en modelos Concept).

Eficiencia y calidad adaptadas a las necesidades del profesional.



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

Interfaz



Características

Control electrónico de fácil uso

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



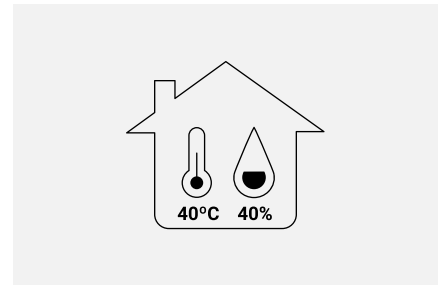
Función ECO

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



Clase Climática 5

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



Equipos encastrables

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



Junta de puerta extraíble

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



Asa integrada

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



Sistema de guías y cremalleras

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



Cajones de apertura telescópica

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



Máxima estabilidad

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



Circuito de refrigeración óptimo

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



Multiflow

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



Cerradura de la puerta

Opción de equipar el armario con cerradura en los modelos de puerta completa. Estándar en la línea Advance, así como en todos los armarios expositores.



Cierre de puerta automático

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



Aislamiento con mayor espesor

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



Panel de control batiente

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



Connectividad

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

Fagor
Konnect



ADVANCE

700 GN 1/1



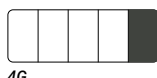
ACP-3G



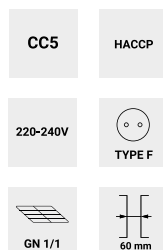
2G



3G



4G



130-200 mm

Características generales

- Interior y exterior contruidos íntegramente en acero inoxidable AISI-304.
- Encimera de acero inoxidable con aislamiento de poliuretano de 30 mm y peto de 100 mm para evitar derrames en la parte posterior.
- Capacidad de 10 alarmas HACCP que se almacenan cuando hay grandes variaciones de temperatura y fallos de alimentación de los dispositivos.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
ACP-2G	1.340 x 700 x 850	302	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	423 (4)	50 Hz	19089528	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090341	-
ACP-3G	1.790 x 700 x 850	446	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	453 (4)	50 Hz	19089529	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090342	-
ACP-4G	2.240 x 700 x 850	590	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	584 (4)	50 Hz	19089530	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090343	-
ACN-2G	1.340 x 700 x 850	302	-18 -22 °C	Gas caliente (3)	R290	0,364 (2)	0,307	D	2.026 (4)	50 Hz	19089531	-
					R290	0,326 (2)	0,699	-	-	60 Hz	19089532	-
ACN-3G	1.790 x 700 x 850	446	-18 -22 °C	Gas caliente (3)	R290	0,364 (2)	0,316	D	2.662 (4)	50 Hz	19089533	-
					R290	0,326 (2)	0,708	-	-	60 Hz	19089534	-
ACN-4G	2.240 x 700 x 850	590	-18 -22 °C	Gas caliente (3)	R290	0,364 (2)	0,325	D	2.989 (4)	50 Hz	19089055	-
					R290	0,364 (2)	0,325	-	-	60 Hz	19096650	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C

(3) Grupo remoto eléctrico

(4) Conforme a la norma EN22041

Opciones

			ACP-2G (€)	ACP-3G (€)	ACP-4G (€)	ACN-2G (€)	ACN-3G (€)	ACN-4G (€)
Conectividad	K		O	O	O	O	O	O
Apertura panorámica	PO		O	O	O	O	O	O
Grupo izquierda	LG		O	O	O	O	O	O
Sin encimera	NT		O	O	O	O	O	O
Sin peto	NS		O	O	O	O	O	O
1/2 + 1/2 Cajones	H		O	O	O	-	-	-
1/3 + 1/3 + 1/3 Cajones	T		O	O	O	-	-	-
2/3 + 1/3 Cajones	W		O	O	O	-	-	-
Clavija tipo G	CI		O	O	O	O	O	O
Cerradura	LC		O	O	O	O	O	O
Grupo remoto	RG		O	O	O	O	O	O
Encimera de granito	GR		O	O	O	O	O	O
Ruedas	C		O	O	O	O	O	O
Respaldo en acero inox.	BS		O	O	O	O	O	O
Resistencia marco	FH		O	O	O	●	●	●

Accesorios estándar

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		2G	3G	4G	€
19097778	GN 1/1 Parrilla epoxi	pc	2	3	4	-
19015961	Guías soporte bandeja L=519 mm	pc	4	6	8	-

Otros accesorios

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
19096243	Kit cajones 1/2+1/2 GN	-
19096245	Kit cajones 1/3+1/3+1/3 GN	-
19096244	Kit cajones 1/3+2/3 GN	-

ADVANCE

700 GN 1/1 con cajones



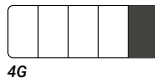
ACP-3G HHD



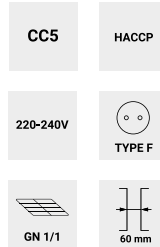
2G



3G



4G



130-200 mm

Características generales

Fagor
Konnect

- Interior y exterior contruidos íntegramente en acero inoxidable AISI-304.
- Encimera de acero inoxidable con aislamiento de poliuretano de 30 mm y peto de 100 mm para evitar derrames en la parte posterior.
- Capacidad de 10 alarmas HACCP que se almacenan cuando hay grandes variaciones de temperatura y fallos de alimentación de los dispositivos.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
ACP-2G HD	1.340 x 700 x 850	302	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	423 (4)	50 Hz	19089541	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090350	-
ACP-2G HH	1.340 x 700 x 850	302	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	423 (4)	50 Hz	19089542	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090351	-
ACP-3G HDD	1.790 x 700 x 850	446	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	453 (4)	50 Hz	19089543	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090352	-
ACP-3G HHD	1.790 x 700 x 850	446	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	453 (4)	50 Hz	19089544	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090353	-
ACP-3G HHH	1.790 x 700 x 850	446	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	453 (4)	50 Hz	19089545	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090354	-
ACP-4G HDDD	2.240 x 700 x 850	590	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	584 (4)	50 Hz	19089546	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090355	-
ACP-4G HHDD	2.240 x 700 x 850	590	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	584 (4)	50 Hz	19089547	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090356	-
ACP-4G HHHD	2.240 x 700 x 850	590	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	584 (4)	50 Hz	19089548	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090357	-
ACP-4G HHHH	2.240 x 700 x 850	590	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	584 (4)	50 Hz	19089549	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090358	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(4) Conforme a la norma EN22041

Opciones

		ACP-2G HD (€)	ACP-2G HH (€)	ACP-3G HDD (€)	ACP-3G HHD (€)	ACP-3G HHH (€)	ACP-4G HDDD (€)	ACP-4G HHDD (€)	ACP-4G HHHD (€)	ACP-4G HHHH (€)
Conectividad	K	o	o	o	o	o	o	o	o	o
Apertura panorámica	PO	-	-	o	-	-	o	o	-	-
Grupo izquierda	LG	o	o	o	o	o	o	o	o	o
Sin encimera	NT	o	o	o	o	o	o	o	o	o
Sin peto	NS	o	o	o	o	o	o	o	o	o
Clavija tipo G	CI	o	o	o	o	o	o	o	o	o
Grupo remoto	RG	o	o	o	o	o	o	o	o	o
Encimera de granito	GR	o	o	o	o	o	o	o	o	o
Ruedas	C	o	o	o	o	o	o	o	o	o
Respaldo en acero inox.	BS	o	o	o	o	o	o	o	o	o
Resistencia marco	FH	o	o	o	o	o	o	o	o	o

700 GN 1/1 Central



ACP-3G/C



2G



3G



4G

CC5

HACCP

220-240V

TYPE F

GN 1/1

60 mm

130-200 mm

Características generales

- Interior y exterior contruidos íntegramente en acero inoxidable AISI-304.
- Encimera de acero inoxidable con aislamiento de poliuretano de 30 mm sin peto.
- Puertas a ambos lados para mejorar el acceso frontal y posterior a la cámara de refrigeración ganando así flexibilidad en el trabajo.
- Capacidad de 10 alarmas HACCP que se almacenan cuando hay grandes variaciones de temperatura y fallos de alimentación de los dispositivos.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
ACP-2G/C	1.340 x 768 x 850	302	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	50 Hz	19089538	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	60 Hz	19090347	-
ACP-3G/C	1.790 x 768 x 850	446	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	50 Hz	19089539	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	60 Hz	19090348	-
ACP-4G/C	2.240 x 768 x 850	590	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	50 Hz	19089540	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	60 Hz	19090349	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opciones

			ACP-2G/C (€)	ACP-3G/C (€)	ACP-4G/C (€)
Conectividad	K		o	o	o
Apertura panorámica	PO		o	o	o
Sin encimera	NT		o	o	o
Sin peto	NS		●	●	●
Clavija tipo G	CI		o	o	o
Cerradura	LC		o	o	o
Grupo remoto	RG		o	o	o
Ruedas	C		o	o	o
Resistencia marco	FH		o	o	o

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		2G	3G	4G	€
	19097778	GN 1/1 Parrilla epoxi	pc	2	3	4	-
	19010200	Guías soporte bandeja L=613 mm	pc	4	6	8	-

ADVANCE

700 GN 1/1 Mesa expositora

Fagor
Konnect

ACP-3G GD



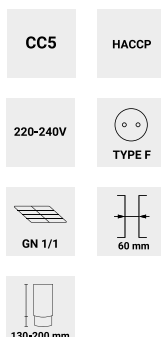
2G



3G



4G



Características generales

- Interior y exterior contruidos íntegramente en acero inoxidable AISI-304.
- Encimera de acero inoxidable con aislamiento de poliuretano de 30mm y peto de 100mm para evitar derrames en la parte posterior.
- Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico.
- Capacidad de 10 alarmas HACCP que se almacenan cuando hay grandes variaciones de temperatura y fallos de alimentación de los dispositivos.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
ACP-2G GD	1.340 x 700 x 850	302	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,17	D	697 (5)	50 Hz	19089535	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090344	-
ACP-3G GD	1.790 x 700 x 850	446	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,17	C	730 (5)	50 Hz	19089536	-
					R-600a	0,36 (1)	0,181	-	-	60 Hz	19090345	-
ACP-4G GD	2.240 x 700 x 850	590	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,17	D	949 (5)	50 Hz	19089537	-
					R-600a	0,36 (1)	0,185	-	-	60 Hz	19090346	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opciones

		ACP-2G GD (€)	ACP-3G GD (€)	ACP-4G GD (€)
Conectividad	K	o	o	o
Apertura panorámica	PO	o	o	o
Grupo izquierda	LG	o	o	o
Sin encimera	NT	o	o	o
Sin peto	NS	o	o	o
Clavija tipo G	CI	o	o	o
Cerradura	LC	●	●	●
Grupo remoto	RG	o	o	o
Encimera de granito	GR	o	o	o
Ruedas	C	o	o	o
Respaldo en acero inox.	BS	o	o	o
Resistencia marco	FH	o	o	o
Puerta de cristal	GD	●	●	●

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		2G	3G	4G	€
	19097778	GN 1/1 Parrilla epoxi	pc	2	3	4	-
	19010200	Guías soporte bandeja L=613 mm	pc	4	6	8	-

Otros accesorios

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19096243	Kit cajones 1/2+1/2 GN	-
	19096245	Kit cajones 1/3+1/3+1/3 GN	-
	19096244	Kit cajones 1/3+2/3 GN	-

CONCEPT

700 GN 1/1



CCP-3G

CC4



220-240V

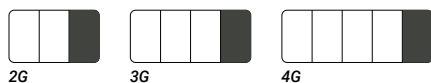


GN 1/1



Características generales

- Interior y exterior contruidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CCP-2G	1.342 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	B	610 (4)	50 Hz	19089552	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089553	-
CCP-3G	1.792 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089554	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089555	-
CCP-4G	2.242 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1.245 (4)	50 Hz	19089556	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19089557	-
CCN-2G	1.342 x 700 x 850	274	-18 -22 °C	Eléctrico	R290	0,364 (2)	0,317	D	2.121 (4)	50 Hz	19089561	-
					R290	0,381 (2)	0,387	-	-	60 Hz	19089562	-
CCN-3G	1.792 x 700 x 850	428	-18 -22 °C	Eléctrico	R290	0,364 (2)	0,326	E	2.880 (4)	50 Hz	19089563	-
					R290	0,381 (2)	0,396	-	-	60 Hz	19089564	-

Opciones

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C

(4) Conforme a la norma EN22041

			CCP-2G (€)	CCP-3G (€)	CCP-4G (€)	CCN-2G (€)	CCN-3G (€)
Apertura panorámica	PO		o	o	o	o	o
Grupo izquierda	LG		o	o	o	o	o
Sin encimera	NT		o	o	o	o	o
Sin peto	NS		o	o	o	o	o
1/2 + 1/2 Cajones	H		o	o	o	-	-
1/3 + 1/3 + 1/3 Cajones	T		o	o	o	-	-
2/3 + 1/3 Cajones	W		o	o	o	-	-
Clavija tipo G	CI		o	o	o	o	o
Cerradura	LC		o	o	o	o	o
Encimera de granito	GR		o	o	o	o	o
Ruedas	C		o	o	o	o	o
Respaldo en acero inox.	BS		o	o	o	o	o
Resistencia marco	FH		o	o	o	●	●

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		2G	3G	4G	€
	19097778	GN 1/1 Parrilla epoxi	pc	2	3	4	-
	19014778	Guías soporte bandeja L=562 mm	pc	4	6	8	-

Otros accesorios

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19010993	Kit cajones 1/2+1/2 GN	-
	19015952	Kit cajones 1/2+1/2 lado grupo	-
	19036401	Kit cajones 1/2+1/2 lado grupo LG	-
	19015954	Kit cajones 1/3+1/3+1/3	-
	19015953	Kit cajones 1/3+2/3	-

CONCEPT

700 GN 1/1 con cajones

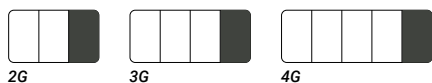


CCP-3G HHD



Características generales

- Interior y exterior contruidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CCP-2G HD	1.342 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	B	610 (4)	50 Hz	19089567	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090361	-
CCP-2G HH	1.342 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	B	610 (4)	50 Hz	19089568	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090362	-
CCP-3G HDD	1.792 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089569	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090363	-
CCP-3G HHD	1.792 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089570	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090364	-
CCP-3G HHH	1.792 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089571	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090365	-
CCP-4G HDDD	2.242 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1.245 (4)	50 Hz	19089572	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090366	-
CCP-4G HHDD	2.242 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1.245 (4)	50 Hz	19089573	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090367	-
CCP-4G HHHD	2.242 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1.245 (4)	50 Hz	19089574	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090368	-
CCP-4G HHHH	2.242 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1.245 (4)	50 Hz	19089575	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090369	-

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

Opciones

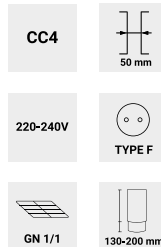
			CCP-2G HD (€)	CCP-2G HH (€)	CCP-3G HDD (€)	CCP-3G HHD (€)	CCP-3G HHH (€)	CCP-4G HDDD (€)	CCP-4G HHDD (€)	CCP-4G HHHD (€)	CCP-4G HHHH (€)
Apertura panorámica	PO		-	-	0	-	-	0	0	-	-
Grupo izquierda	LG		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Sin encimera	NT		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Sin peto	NS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Clavija tipo G	CI		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Encimera de granito	GR		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ruedas	C		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Respaldo en acero inox.	BS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Resistencia marco	FH		0	0	0	0	0	0	0	0	0

CONCEPT

700 GN 1/1 con fregadero

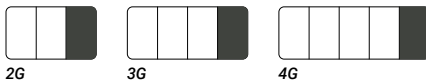


CCP-3G/S



Características generales

- Interior y exterior contruidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador y fregadero embutido de 340x300x200 mm.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CCP-2G/S	1.342 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	B	610 (4)	50 Hz	19089591	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090373	-
CCP-3G/S	1.792 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089592	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090374	-
CCP-4G/S	2.242 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1.245 (4)	50 Hz	19089593	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090375	-
CCN-2G/S	1.342 x 700 x 850	274	-18 -22 °C	Eléctrico	R290	0,364 (2)	0,317	D	2.121 (4)	50 Hz	19106963	-
					R290	0,381 (2)	0,387	-	-	60 Hz	19110986	-
CCN-3G/S	1.792 x 700 x 850	428	-18 -22 °C	Eléctrico	R290	0,364 (2)	0,326	E	2.880 (4)	50 Hz	19106020	-
					R290	0,381 (2)	0,396	-	-	60 Hz	19110987	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C

(4) Conforme a la norma EN22041

Opciones

			CCP-2G/S (€)	CCP-3G/S (€)	CCP-4G/S (€)	CCN-2G/S (€)	CCN-3G/S (€)
Apertura panorámica	PO		o	o	o	o	o
Grupo izquierda	LG		o	o	o	o	o
Sin peto	NS		o	o	o	o	o
1/2 + 1/2 Cajones	H		o	o	o	-	-
1/3 + 1/3 + 1/3 Cajones	T		o	o	o	-	-
2/3 + 1/3 Cajones	W		o	o	o	-	-
Clavija tipo G	CI		o	o	o	o	o
Cerradura	LC		o	o	o	o	o
Ruedas	C		o	o	o	o	o
Respaldo en acero inox.	BS		o	o	o	o	o
Resistencia marco	FH		o	o	o	●	●

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		2G	3G	4G	€
	19097778	GN 1/1 Parrilla epoxi	pc	2	3	4	-
	19014778	Guías soporte bandeja L=562mm	pc	4	6	8	-

Otros accesorios

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19010993	Kit cajones 1/2+1/2 GN	-
	19015952	Kit cajones 1/2+1/2 lado grupo	-
	19036401	Kit cajones 1/2+1/2 lado grupo LG	-
	19015954	Kit cajones 1/3+1/3+1/3	-
	19015953	Kit cajones 1/3+2/3	-

CONCEPT

700 GN 1/1 Central



CCP-3G/C

CC4



220-240V

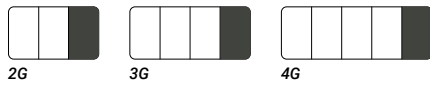


GN 1/1



Características generales

- Interior y exterior contruidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia sin respaldo.
- Puertas a ambos lados para mejorar el acceso frontal y posterior a la cámara de refrigeración ganando así flexibilidad en el trabajo.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



2G

3G

4G



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CCPC-2G/C	1.342 x 778 x 850	274	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	50 Hz	19089594	-
					R290	0,398 (1)	0,295	60 Hz	19090376	-
CCPC-3G/C	1.792 x 778 x 850	428	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	50 Hz	19089595	-
					R290	0,398 (1)	0,295	60 Hz	19090377	-
CCPC-4G/C	2.242 x 778 x 850	581	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	50 Hz	19089596	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	60 Hz	19090378	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opciones

			CCPC-2G/C (€)	CCP-3G/C (€)	CCPC-4G/C (€)
Apertura panorámica	PO		o	o	o
Sin encimera	NT		o	o	o
Sin peto	NS		●	●	●
Clavija tipo G	Cl		o	o	o
Cerradura	LC		o	o	o
Resistencia marco	FH		o	o	o
Ruedas	C		o	o	o

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		2G	3G	4G	€
	19097778	GN 1/1 Parrilla epoxi	pc	2	3	4	-
	19010200	Guías soporte bandeja L=613 mm	pc	4	6	8	-

CONCEPT

700 GN 1/1 Mesa remota

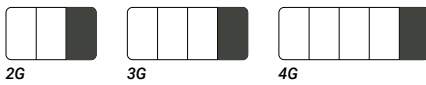


CCP-3G/R



Características generales

- Interior y exterior contruidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Equipo sin unidad condensadora preparado para conectarse a unidad central de refrigeración.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CCP-2G/R	1.042 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Stop	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089558	-
CCP-3G/R	1.492 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stop	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089559	-
CCP-4G/R	1.942 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	(6)	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089560	-
CCN-2G/R	1.042 x 700 x 850	274	-18 -22 °C	Eléctrico	(6)	0,364 (2)	0,064	50/60 Hz	19089565	-
CCN-3G/R	1.492 x 700 x 850	428	-18 -22 °C	Eléctrico	(6)	0,364 (2)	0,073	50/60 Hz	19089566	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C

(6) Consultar al fabricante

Opciones

			CCP-2G/R (€)	CCP-3G/R (€)	CCP-4G/R (€)	CCN-2G/R (€)	CCN-3G/R (€)
Apertura panorámica	PO		o	o	o	o	o
Sin encimera	NT		o	o	o	o	o
Sin peto	NS		o	o	o	o	o
1/2 + 1/2 Cajones	H		o	o	o	-	-
1/3 + 1/3 + 1/3 Cajones	T		o	o	o	-	-
2/3 + 1/3 Cajones	W		o	o	o	-	-
Clavija tipo G	CI		o	o	o	o	o
Cerradura	LC		o	o	o	o	o
Encimera de granito	GR		o	o	o	o	o
Respaldo en acero inox.	BS		o	o	o	o	o
Resistencia marco	FH		o	o	o	●	●

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		2G	3G	4G	€
	19097778	GN 1/1 Parrilla epoxi	pc	2	3	4	-
	19014778	Guías soporte bandeja L=562 mm	pc	4	6	8	-

Otros accesorios

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
19010993	Kit cajones 1/2+1/2 GN	-
19015952	Kit cajones 1/2+1/2 lado grupo	-
19015954	Kit cajones 1/3+1/3+1/3	-
19015953	Kit cajones 1/3+2/3	-

CONCEPT

700 GN 1/1 Mesa remota con cajones

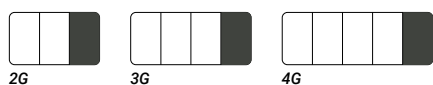


CCP-3G/R HHD



Características generales

- Interior y exterior contruidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Equipo sin unidad condensadora preparado para conectarse a unidad central de refrigeración.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CCP-2G/R HD	1.042 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Stop	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089576	-
CCP-2G/R HH	1.042 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Stop	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089577	-
CCP-3G/R HDD	1.492 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stop	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089578	-
CCP-3G/R HHD	1.492 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stop	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089579	-
CCP-3G/R HHH	1.492 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stop	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089580	-
CCP-4G/R HDDD	1.942 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	(6)	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089581	-
CCP-4G/R HHDD	1.942 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	(6)	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089582	-
CCP-4G/R HHHD	1.942 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	(6)	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089583	-
CCP-4G/R HHHH	1.942 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	(6)	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089584	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C

(6) Consultar al fabricante

Opciones

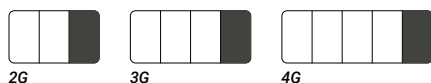
			CCP-2G/R HD (€)	CCP-2G/R HH (€)	CCP-3G/R HDD (€)	CCP-3G/R HHD (€)	CCP-3G/R HHH (€)	CCP-4G/R HDDD (€)	CCP-4G/R HHDD (€)	CCP-4G/R HHHD (€)	CCP-4G/R HHHH (€)
Apertura panorámica	PO		-	-	o	-	-	o	o	-	-
Sin encimera	NT		o	o	o	o	o	o	o	o	o
Sin peto	NS		o	o	o	o	o	o	o	o	o
Clavija tipo G	CI		o	o	o	o	o	o	o	o	o
Encimera de granito	GR		o	o	o	o	o	o	o	o	o
Respaldo en acero inox.	BS		o	o	o	o	o	o	o	o	o
Resistencia marco	FH		o	o	o	o	o	o	o	o	o

CONCEPT

700 GN 1/1 Expositora



CCP-3G GD



2G

3G

4G

Características generales

- Interior y exterior contruidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCAR-CHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CCP-2G GD	1.342 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,205	C	1.241 (5)	50 Hz	19089585	-
					R290	0,398 (1)	0,297	-	-	60 Hz	19090370	-
CCP-3G GD	1.792 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,207	C	1.536 (5)	50 Hz	19089586	-
					R290	0,398 (1)	0,299	-	-	60 Hz	19090371	-
CCP-4G GD	2.242 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,23	C	1.808 (5)	50 Hz	19089587	-
					R-600a	0,437 (1)	0,247	-	-	60 Hz	19090372	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(5) Conforme a la norma EN23953

Opciones

			CCP-2G GD (€)	CCP-3G GD (€)	CCP-4G GD (€)
Apertura panorámica	PO		o	o	o
Grupo izquierda	LG		o	o	o
Sin encimera	NT		o	o	o
Sin peto	NS		o	o	o
Clavija tipo G	CI		o	o	o
Cerradura	LC		●	●	●
Encimera de granito	GR		o	o	o
Ruedas	C		o	o	o
Respaldo en acero inox.	BS		o	o	o
Resistencia marco	FH		o	o	o
Puerta de cristal	GD		●	●	●

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		2G	3G	4G	€
	19097778	GN 1/1 Parrilla epoxi	pc	2	3	4	-
	19014778	Guías soporte bandeja L=562 mm	pc	4	6	8	-

Otros accesorios

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
19010993	Kit cajones 1/2+1/2 GN	-
19015952	Kit cajones 1/2+1/2 lado grupo	-
19036401	Kit cajones 1/2+1/2 lado grupo LG	-
19015954	Kit cajones 1/3+1/3+1/3	-
19015953	Kit cajones 1/3+2/3	-

CONCEPT

700 GN 1/1 Expositora remota



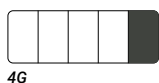
CCP-3G/R GD



2G



3G



4G

Características generales

- Interior y exterior contruidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Equipo sin unidad condensadora preparado para conectarse a unidad central de refrigeración.
- Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CCP-2G/R GD	1.042 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Stop	(6)	0,361 (1)	0,031	50/60 Hz	19089588	-
CCP-3G/R GD	1.492 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stop	(6)	0,361 (1)	0,033	50/60 Hz	19089589	-
CCP-4G/R GD	1.942 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	(6)	0,436 (1)	0,035	50/60 Hz	19089590	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (6) Consultar al fabricante

Opciones

			CCP-2G/R GD (€)	CCP-3G/R GD (€)	CCP-4G/R GD (€)
Apertura panorámica	PO		o	o	o
Sin encimera	NT		o	o	o
Sin peto	NS		o	o	o
Clavija tipo G	CI		o	o	o
Cerradura	LC		●	●	●
Encimera de granito	GR		o	o	o
Respaldo en acero inox.	BS		o	o	o
Resistencia marco	FH		o	o	o
Puerta de cristal	GD		●	●	●

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		2G	3G	4G	€
	19097778	GN 1/1 Parrilla epoxi	pc	2	3	4	-
	19014778	Guías soporte bandeja L=562 mm	pc	4	6	8	-

Otros accesorios

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19010993	Kit cajones 1/2+1/2 GN	-
	19015952	Kit cajones 1/2+1/2 lado grupo	-
	19015954	Kit cajones 1/3+1/3+1/3	-
	19015953	Kit cajones 1/3+2/3	-

CONCEPT

700 GN 1/1 Base refrigerada



CCPB-3G

CC4



220-240V



GN 1/1

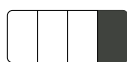


Características generales

- Interior y exterior contruidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Destinado a dar soporte a equipos de cocina sobre encimera. Ideal para soluciones de refrigeración en habitaciones pequeñas.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



2G



3G



4G

MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CCPB-2G	1.342 x 700 x 584	177	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	956 (4)	50 Hz	19089597	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089598	-
CCPB-3G	1.792 x 700 x 584	277	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	D	1.095 (4)	50 Hz	19089599	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089600	-
CCPB-4G	2.242 x 700 x 584	377	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1.245 (4)	50 Hz	19089601	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19089602	-

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

Opciones

			CCPB-2G (€)	CCPB-3G (€)	CCPB-4G (€)
Apertura panorámica	PO		o	o	o
Sin peto	NS		●	●	●
Clavija tipo G	CI		o	o	o
Cerradura	LC		o	o	o
Ruedas	C		o	o	o
Respaldo en acero inox.	BS		o	o	o
Resistencia marco	FH		o	o	o
Grupo remoto	RG		o	o	o

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		2G	3G	4G	€
	19097778	GN 1/1 Parrilla epoxi	pc	2	3	4	-
	19014778	Guías soporte bandeja L=562 mm	pc	4	6	8	-

Otros accesorios

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19072745	Kit cajones 1/3+1/3	-

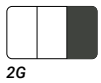
CONCEPT

700 GN 1/1 Base refrigerada con cajones

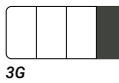


CCPB-3G W

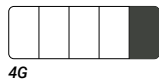
CCPB-3G T



2G



3G



4G

CC4



50 mm

220-240V



TYPE F



GN 1/1



130-200 mm

Características generales

- Interior y exterior contruidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Destinado a dar soporte a equipos de cocina sobre encimera. Ideal para soluciones de refrigeración en habitaciones pequeñas.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CCPB-2G W	1.342 x 700 x 584	177	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	956 (4)	50 Hz	19089603	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089604	-
CCPB-3G W	1.792 x 700 x 584	277	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	D	1.095 (4)	50 Hz	19089605	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089606	-
CCPB-4G W	2.242 x 700 x 584	377	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1.245 (4)	50 Hz	19089607	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19089608	-
CCPB-2G T	1.342 x 700 x 584	177	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	956 (4)	50 Hz	19089609	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089610	-
CCPB-3G T	1.792 x 700 x 584	277	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	D	1.095 (4)	50 Hz	19089611	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089612	-
CCPB-4G T	2.242 x 700 x 584	377	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1.245 (4)	50 Hz	19089613	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19089614	-

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

Opciones

			CCPB-2G W (€)	CCPB-3G W (€)	CCPB-4G W (€)	CCPB-2G T (€)	CCPB-3G T (€)	CCPB-4G T (€)
Sin peto	NS		●	●	●	●	●	●
Clavija tipo G	CI		○	○	○	○	○	○
Ruedas	C		○	○	○	○	○	○
Respaldo en acero inox.	BS		○	○	○	○	○	○
Resistencia marco	FH		○	○	○	○	○	○
Grupo remoto	RG		○	○	○	○	○	○

CONCEPT

Base refrigerada 700



CCP7-3G W

CCP7-2G W2



Características generales

- Interior y exterior contruidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas. Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia.
- Rejillas GN 2/3 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Modelos W con cajones con capacidad para cubas GN2/3.
- Modelos W2 con cajones apaisados con capacidad para cubas 2 x GN2/3.



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
Modelos con puertas												
CCP7-2G	1.207 x 700 x 590	110	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,249	C	730 (4)	50 Hz	19104999	-
					R290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19110970	-
CCP7-3G	1.607 x 700 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,249	D	1.095 (4)	50 Hz	19105022	-
					R290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19110979	-
Modelos con cajones W												
CCP7-2G W	1.207 x 700 x 590	110	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,249	C	730 (4)	50 Hz	19105020	-
					R290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19110976	-
CCP7-3G W	1.607 x 700 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,249	D	1.095 (4)	50 Hz	19105023	-
					R290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19110980	-
Modelos con cajones apaisados W2												
CCP7-2G W2	1.207 x 700 x 590	110	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	C	730 (4)	50 Hz	19105021	-
					R290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19110978	-

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

Opciones

			CCP7-2G (€)	CCP7-2G W (€)	CCP7-2G W2 (€)	CCP7-3G (€)	CCP7-3G W (€)
Apertura panorámica	PO		●	-	-	●	-
Sin peto	NS		●	●	●	●	●
Clavija tipo G	CI		○	○	○	○	○
Grupo remoto	RG		○	○	○	○	○
Ruedas	C		○	○	○	○	○
Respaldo en acero inox.	BS		●	●	●	●	●
Resistencia marco	FH		○	○	○	○	○

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	2G	3G	€
	19106414	GN 2/3 Parrilla epoxi	pc	2	3
	19033558	Guías soporte bandeja L=496 mm	pc	4	6

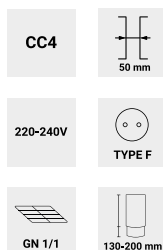
CONCEPT

Base refrigerada 900



CCP9-3G W

CCP9-2G W2



Características generales

- Interior y exterior contruidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Modelos W con cajones con capacidad para cubas GN1/1.
- Modelos W2, con cajones con capacidad para 2 cubas GN1/1 o 1 cuba GN2/1.



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
Modelos con puertas												
CCP9-2G	1.207 x 900 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,25	C	730 (4)	50 Hz	19105024	-
					R290	0,369 (1)	0,25	-	-	60 Hz	19110994	-
CCP9-3G	1.607 x 900 x 590	240	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,249	D	1.095 (4)	50 Hz	19105027	-
					R290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19111004	-
Modelos con cajones W												
CCP9-2G W	1.207 x 900 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,25	C	730 (4)	50 Hz	19105025	-
					R290	0,369 (1)	0,25	-	-	60 Hz	19110995	-
CCP9-3G W	1.607 x 900 x 590	240	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,249	D	1.095 (4)	50 Hz	19105028	-
					R290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19111007	-
Modelos con cajones apaisados W2												
CCP9-2G W2	1.207 x 900 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	C	730 (4)	50 Hz	19105026	-
					R290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19111001	-

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

Opciones

			CCP9-2G (€)	CCP9-2G W (€)	CCP9-2G W2 (€)	CCP9-3G (€)	CCP9-3G W (€)
Apertura panorámica	PO		●	-	-	●	-
Sin peto	NS		●	●	●	●	●
Clavija tipo G	CI		○	○	○	○	○
Grupo remoto	RG		○	○	○	○	○
Ruedas	C		○	○	○	○	○
Respaldo en acero inox.	BS		●	●	●	●	●
Resistencia marco	FH		○	○	○	○	○

Accesorios estándar

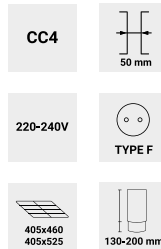
	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	2G	3G	€
	19097778	GN 1/1 Parrilla epoxi	pc	2	3
	19033557	Guías soporte bandeja L=649 mm	pc	4	6

CONCEPT

600 Snack

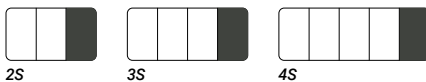


CCP-3S



Características generales

- Interior y exterior contruidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Rejillas recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 parrilla 405x460mm en cada puerta lateral y 1 parrilla 405x525 en las puertas centrales.



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CCP-2S	1.492 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	956 (4)	50 Hz	19089625	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089626	-
CCP-3S	2.017 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089627	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19089628	-
CCP-4S	2.542 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1.245 (4)	50 Hz	19089629	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19089630	-
CCN-2S	1.492 x 600 x 850	268	-18 -22 °C	Eléctrico	R290	0,364 (2)	0,319	D	2.121 (4)	50 Hz	19089634	-
					R290	0,381 (2)	0,389	-	-	60 Hz	19089635	-
CCN-3S	2.017 x 600 x 850	416	-18 -22 °C	Eléctrico	R290	0,364 (2)	0,329	E	2.880 (4)	50 Hz	19089636	-
					R290	0,381 (2)	0,399	-	-	60 Hz	19089637	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C (4) Conforme a la norma EN22041

Opciones

			CCP-2S (€)	CCP-3S (€)	CCP-4S (€)	CCN-2S (€)	CCN-3S (€)
Apertura panorámica	PO		o	o	o	o	o
Grupo izquierda	LG		o	o	o	o	o
Sin encimera	NT		o	o	o	o	o
Sin peto	NS		o	o	o	o	o
1/2 + 1/2 Cajones	H		o	o	o	-	-
1/3 + 1/3 + 1/3 Cajones	T		o	o	o	-	-
2/3 + 1/3 Cajones	W		o	o	o	-	-
Clavija tipo G	CI		o	o	o	o	o
Cerradura	LC		o	o	o	o	o
Ruedas	C		o	o	o	o	o
Respaldo en acero inox.	BS		o	o	o	o	o
Resistencia marco	FH		o	o	o	●	●

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	2S	3S	4S	€	
	19097777	Parrilla epoxi Snack 405x460	pc	2	2	-	
	19097775	Parrilla epoxi Snack 405x525	pc	-	1	2	-

Otros accesorios

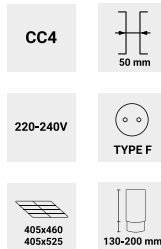
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
19004925	Kit cajones 1/2+1/2 GN	-
19004921	Kit cajones 1/2+1/2 lado del grupo	-
19004930	Kit cajones 1/2+1/2 lado grupo LG	-
19004927	Kit cajones 1/3+2/3	-
19004923	Kit cajones 1/3+1/3+1/3	-

CONCEPT

600 Snack con cajones

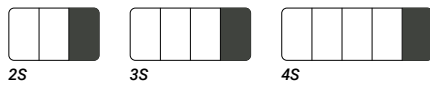


CCP-3S HHD



Características generales

- Interior y exterior contruidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Rejillas recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 parrilla 405x460mm en cada puerta lateral y 1 parrilla 405x525 en las puertas centrales.



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CCP-2S HD	1.492 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	956 (4)	50 Hz	19089640	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090379	-
CCP-2S HH	1.492 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	956 (4)	50 Hz	19089641	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090380	-
CCP-3S HDD	2.017 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089642	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090381	-
CCP-3S HHD	2.017 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089643	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090382	-
CCP-3S HHH	2.017 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089644	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090383	-
CCP-4S HDDD	2.542 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1.245 (4)	50 Hz	19089645	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090384	-
CCP-4S HHDD	2.542 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1.245 (4)	50 Hz	19089646	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090385	-
CCP-4S HHHH	2.542 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1.245 (4)	50 Hz	19089647	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090386	-
CCP-4S HHHH	2.542 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1.245 (4)	50 Hz	19089648	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090387	-

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

Opciones

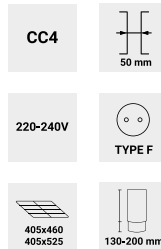
			CCP-2S HD (€)	CCP-2S HH (€)	CCP-3S HDD (€)	CCP-3S HHD (€)	CCP-3S HHH (€)	CCP-4S HDDD (€)	CCP-4S HHDD (€)	CCP-4S HHHH (€)	CCP-4S HHHH (€)
Apertura panorámica	PO		-	-	0	-	-	0	0	-	-
Grupo izquierda	LG		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Sin encimera	NT		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Sin peto	NS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Clavija tipo G	CI		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ruedas	C		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Respaldo en acero inox.	BS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Resistencia marco	FH		0	0	0	0	0	0	0	0	0

CONCEPT

600 Snack remota

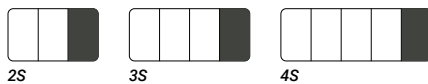


CCP-3S/R



Características generales

- Interior y exterior contruidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Rejillas recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 parrilla 405x460 mm en cada puerta lateral y 1 parrilla 405x525 en las puertas centrales.



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CCP-2S/R	1.192 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Stop	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089631	-
CCP-3S/R	1.717 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stop	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089632	-
CCP-4S/R	2.242 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	(6)	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089633	-
CCN-2S/R	1.192 x 600 x 850	268	-18 -22 °C	Eléctrico	(6)	0,364 (2)	0,066	50/60 Hz	19089638	-
CCN-3S/R	1.717 x 600 x 850	416	-18 -22 °C	Eléctrico	(6)	0,364 (2)	0,076	50/60 Hz	19089639	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C

(6) Consultar al fabricante

Opciones

			CCP-2S/R (€)	CCP-3S/R (€)	CCP-4S/R (€)	CCN-2S/R (€)	CCN-3S/R (€)
Apertura panorámica	PO		o	o	o	o	o
Sin encimera	NT		o	o	o	o	o
Sin peto	NS		o	o	o	o	o
1/2 + 1/2 Cajones	H		o	o	o	-	-
1/3 + 1/3 + 1/3 Cajones	T		o	o	o	-	-
2/3 + 1/3 Cajones	W		o	o	o	-	-
Clavija tipo G	CI		o	o	o	o	o
Cerradura	LC		o	o	o	o	o
Respaldo en acero inox.	BS		o	o	o	o	o
Resistencia marco	FH		o	o	o	●	●

Accesorios estándar

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	2S	3S	4S	€
19097777	Parrilla epoxi Snack 405x460	pc	2	2	-
19097775	Parrilla epoxi Snack 405x525	pc	-	1	2

Otros accesorios

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
19004925	Kit cajones 1/2+1/2 GN	-
19004921	Kit cajones 1/2+1/2 lado grupo	-
19004927	Kit cajones 1/3+2/3	-
19004923	Kit cajones 1/3+1/3+1/3	-

CONCEPT

600 Snack remoto con cajones



CCP-3S/R HHD

CC4



220-240V

405x460
405x525

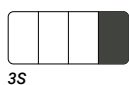
130-200 mm

Características generales

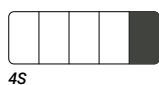
- Interior y exterior contruidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Equipo sin unidad condensadora preparado para conectarse a unidad central de refrigeración.
- Rejillas recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 parrilla 405x460 mm en cada puerta lateral y 1 parrilla 405x525 en las puertas centrales.



2S



3S



4S



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CCP-2S/R HD	1.192 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Stop	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089649	-
CCP-2S/R HH	1.192 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Stop	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089650	-
CCP-3S/R HDD	1.717 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stop	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089651	-
CCP-3S/R HHD	1.717 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stop	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089653	-
CCP-3S/R HHH	1.717 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stop	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089654	-
CCP-4S/R HDDD	2.242 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089655	-
CCP-4S/R HHDD	2.242 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089656	-
CCP-4S/R HHHD	2.242 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089657	-
CCP-4S/R HHHH	2.242 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089658	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opciones

			CCP-2S/R HD (€)	CCP-2S/R HH (€)	CCP-3S/R HDD (€)	CCP-3S/R HHD (€)	CCP-3S/R HHH (€)	CCP-4S/R HDDD (€)	CCP-4S/R HHDD (€)	CCP-4S/R HHHD (€)	CCP-4S/R HHHH (€)
Apertura panorámica	PO		-	-	o	-	-	o	o	-	-
Sin encimera	NT		o	o	o	o	o	o	o	o	o
Sin peto	NS		o	o	o	o	o	o	o	o	o
Clavija tipo G	Cl		o	o	o	o	o	o	o	o	o
Respaldo en acero inox.	BS		o	o	o	o	o	o	o	o	o
Resistencia marco	FH		o	o	o	o	o	o	o	o	o

CONCEPT

600 Snack expositora

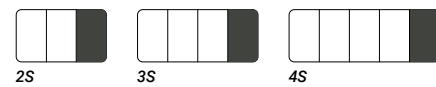


CCP-3S GD



Características generales

- Interior y exterior contruidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico.
- Rejillas recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 parrilla 405x460 mm en cada puerta lateral y 1 parrilla 405x525 en las puertas centrales.



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CCP-2S GD	1.492 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,207	C	1.379 (5)	50 Hz	19089659	-
					R290	0,398 (1)	0,299	-	-	60 Hz	19090388	-
CCP-3S GD	2.017 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,209	C	1.536 (5)	50 Hz	19089660	-
					R290	0,398 (1)	0,301	-	-	60 Hz	19090389	-
CCP-4S GD	2.542 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,232	D	1.808 (5)	50 Hz	19089661	-
					R-600a	0,437 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19090390	-

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

Opciones

			CCP-2S GD (€)	CCP-3S GD (€)	CCP-4S GD (€)
Apertura panorámica	PO		o	o	o
Grupo izquierda	LG		o	o	o
Sin encimera	NT		o	o	o
Sin peto	NS		o	o	o
Clavija tipo G	CI		o	o	o
Cerradura	LC		●	●	●
Ruedas	C		o	o	o
Respaldo en acero inox.	BS		o	o	o
Resistencia marco	FH		o	o	o
Puerta de cristal	GD		●	●	●

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		2S	3S	4S	€
	19097777	GN 1/1 Parrilla epoxi	pc	2	2	2	-
	19097775	Parrilla epoxi Snack 405x525	pc	-	1	2	-

Otros accesorios

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19004925	Kit cajones 1/2+1/2 GN	-
	19004921	Kit cajones 1/2+1/2 lado grupo	-
	19004930	Kit cajones 1/2+1/2 lado grupo LG	-
	19004927	Kit cajones 1/3+2/3	-
	19004923	Kit cajones 1/3+1/3+1/3	-

CONCEPT

600 Snack remota expositora



CCP-3S/R GD

CC4



50 mm

220-240V



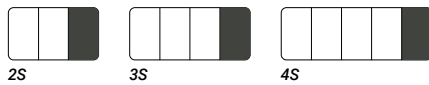
TYPE F

405x460
405x525

130-200 mm

General characteristics

- Interior y exterior contruidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Equipo sin unidad condensadora preprado para conectarse a unidad central de refrigeración.
- Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico.
- Rejillas recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 parrilla 405x460 mm en cada puerta lateral y 1 parrilla 405x525 en las puertas centrales.



2S

3S

4S

MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCAR- CHE	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CCP-2S/R GD	1.192 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Stop	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19103333	-
CCP-4S/R GD	2.242 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19103334	-
CCP-4S/R GD	2.542 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19103335	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C / Cond. 45°C

(6) Consultar al fabricante

Opciones

			CCP-2S GD (€)	CCP-3S GD (€)	CCP-4S GD (€)
Apertura panorámica	PO		o	o	o
Sin encimera	NT		o	o	o
Sin peto	NS		o	o	o
Clavija tipo G	CI		o	o	o
Cerradura	LC		●	●	●
Respaldo en acero inox.	BS		o	o	o
Resistencia marco	FH		o	o	o
Puerta de cristal	GD		●	●	●

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		2S	3S	4S	€
	19097777	GN 1/1 Parrilla epoxi	pc	2	2	2	-
	19097775	Parrilla epoxi Snack 405x525	pc	-	1	2	-

Otros accesorios

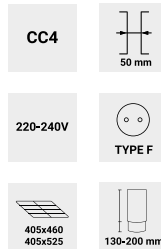
	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19004925	Kit cajones 1/2+1/2 GN	-
	19004921	Kit cajones 1/2+1/2 lado grupo	-
	19004927	Kit cajones 1/3+2/3	-
	19004923	Kit cajones 1/3+1/3+1/3	-

CONCEPT

600 Snack con fregadero

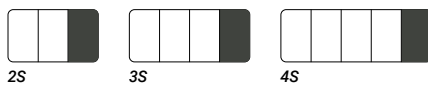


CCP-3S/S



Características generales

- Interior y exterior contruidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador y fregadero embutido de 340x300x200 mm.
- Rejillas recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 parrilla 405x460 mm en cada puerta lateral y 1 parrilla 405x525 en las puertas centrales.



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CCP-2S/S	1.492 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	956 (4)	50 Hz	19089662	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090391	-
CCP-3S/S	2.017 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089663	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090392	-
CCP-4S/S	2.542 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1.245 (4)	50 Hz	19089664	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090393	-
CCN-2S/S	1.492 x 600 x 850	268	-18 -22 °C	Eléctrico	R290	0,364 (2)	0,319	D	2.121 (4)	50 Hz	19106964	-
					R290	0,381 (2)	0,389	-	-	60 Hz	19111008	-
CCN-3S/S	2.017 x 600 x 850	416	-18 -22 °C	Eléctrico	R290	0,364 (2)	0,329	E	2.880 (4)	50 Hz	19106965	-
					R290	0,381 (2)	0,399	-	-	60 Hz	19111010	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C (4) Conforme a la norma EN22041

Opciones

			CCP-2S/S (€)	CCP-3S/S (€)	CCP-4S/S (€)	CCN-2S/S (€)	CCN-3S/S (€)
Apertura panorámica	PO		o	o	o	o	o
Grupo izquierda	LG		o	o	o	o	o
Sin peto	NS		o	o	o	o	o
1/2 + 1/2 Cajones	H		o	o	o	-	-
1/3 + 1/3 + 1/3 Cajones	T		o	o	o	-	-
2/3 + 1/3 Cajones	W		o	o	o	-	-
Clavija tipo G	CI		o	o	o	o	o
Cerradura	LC		o	o	o	o	o
Ruedas	C		o	o	o	o	o
Respaldo en acero inox.	BS		o	o	o	o	o
Resistencia marco	FH		o	o	o	●	●

Accesorios estándar

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	2S	3S	4S	€
19097777	GN 1/1 Parrilla epoxi	pc	2	2	-
19097775	Parrilla epoxi Snack 405x525	pc	-	1	-

Otros accesorios

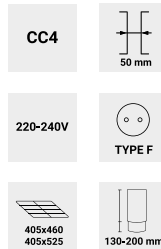
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
19004925	Kit cajones 1/2+1/2 GN	-
19004921	Kit cajones 1/2+1/2 lado grupo	-
19004930	Kit cajones 1/2+1/2 lado grupo LG	-
19004927	Kit cajones 1/3+2/3	-
19004923	Kit cajones 1/3+1/3+1/3	-

CONCEPT

800 Pastelería EN60x40

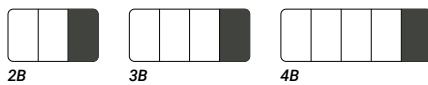


CCP-3B



Características generales

- Interior y exterior contruidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Rejillas EN600x400 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Sistema de refrigeración: Equipo de refrigeración de tiro forzado con evaporador.



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CCP-2B	1.492 x 800 x 850	417	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	D	1477 (4)	50 Hz	19102582	-
					R290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19103513	-
CCP-3B	2.017 x 800 x 850	612	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	D	1723 (4)	50 Hz	19102583	-
					R290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19103514	-
CCP-4B	2.542 x 800 x 850	800	0 +8 °C	Stop	R290	0,593 (1)	0,387	E	2442 (4)	50 Hz	19102618	-
					R290	0,593 (1)	0,387	-	-	60 Hz	19103515	-

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

Opciones

			CCP-2B (€)	CCP-3B (€)	CCP-4B (€)
Apertura panorámica	PO		☐	☐	☐
Grupo izquierda	LG		☐	☐	☐
Sin encimera	NT		☐	☐	☐
Sin peto	NS		☐	☐	☐
Clavija tipo G	CI		☐	☐	☐
Cerradura	LC		☐	☐	☐
Grupo remoto	RG		☐	☐	☐
Encimera de granito	GR		☐	☐	☐
Ruedas	C		☐	☐	☐
Respaldo en acero inox.	BS		☐	☐	☐
Resistencia marco	FH		☐	☐	☐

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	2B	3B	4B	€	
	19097776	EN600x400 Parrilla epoxi	pc	2	3	4	-
	19033557	Guías soporte bandeja L=649 mm	pc	4	6	8	-

Accesorios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DONDE SE USA	€	
Kits orientación de puertas					
	KDO-4-R	19098305	Kit orientación de puertas derecha	Todas las mesas	-
	KDO-4-L	19098304	Kit orientación de puertas izquierda	Todas las mesas	-
Kit ruedas					
	KC-4 Ø80	19016846	Kit de ruedas 4 (3b + 3wb)	Mesas de 2 y 3 cuerpos	-
	KC-6 Ø80	19011005	Kit de ruedas 6 (3b + 3wb)	Mesas de 4 cuerpos	-
Kit Conectividad					
	19111437	Kit Fagor Konnect - Refrigeración	Mesas Advance	-	





Mesas de preparación

— Características	319
— Mesas de Pizza Configurables	321
— Mesas de Trabajo Refrigeradas.	325
— Mesas de Piza Compactas	327
— Saladette	328
— Accesorios	334

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

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

Características

Amplia gama

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



Multiflow

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



Función ECO

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



Asa integrada

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



Junta de puerta extraíble

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





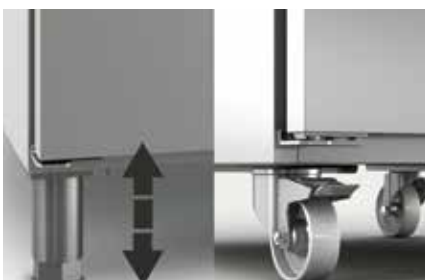
Control electrónico fácil de usar

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



Máxima estabilidad

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



Cajones de apertura telescópica

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



Sistema de guías y cremalleras

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



MESAS DE PIZZA CONFIGURABLES

700 GN 1/1



CCP-3G GR



2G



3G



4G

CC4

220-240V



TYPE F



GN 1/1



130-200 mm

Características generales

- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados. Ideal para usar como estación de preparación de pizza cuando se combina con vitrinas de ingredientes.
- Encimera de granito de alta resistencia con 30 mm de espesor con peto lateral y trasero de 160 mm de altura, que evita derrames detrás del mostrador.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESE-SCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CCP-2G GR	1.342 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	B	610 (4)	50 Hz	19089668	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090403	-
CCP-3G GR	1.792 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089669	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090404	-
CCP-4G GR	2.242 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1.245 (4)	50 Hz	19089670	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090405	-

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

Opciones

			CCP-2G (€)	CCP-3G (€)	CCP-4G (€)
Clavija tipo G	CI		o	o	o
Apertura panorámica	PO		o	o	o
Cerradura	LC		o	o	o
Grupo izquierda	LG		o	o	o
Encimera de granito	GR		●	●	●
2/3 + 1/3 Cajones	W		o	o	o
1/2 + 1/2 Cajones	H		o	o	o
1/3 + 1/3 + 1/3 Cajones	T		o	o	o
Respaldo en inoxidable	BS		o	o	o
Resistencia marco	FH		o	o	o

Accesorios estándar

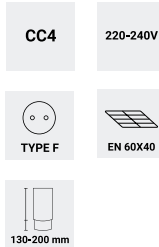
	CODIGO	DESCRIPCIÓN		2G	3G	4G	€
	19097778	Parrilla epoxi GN 1/1	pc	2	3	4	-
	19014778	Guías soporte bandeja L=562 mm	pc	4	6	8	-

MESAS DE PIZZA CONFIGURABLES

800 EN 60x40



CCP-3B GR D4



Características generales

- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados. Ideal para usar como estación de preparación de pizza cuando se combina con vitrinas de ingredientes.
- Encimera de granito de alta resistencia con 30 mm de espesor con peto lateral y trasero de 160 mm de altura, que evita derrames detrás del mostrador.
- Compartimento neutro con cajones que incorporan cestos de tamaño euronorma fabricados en PVC sanitario. Los cajones se montan sobre guías deslizantes telescópicas, capaces de extraerse completamente, para maximizar la capacidad de almacenamiento.
- Rejillas EN600x400 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CCP-2B GR	1.492 x 800 x 850	417	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	D	1.477 (4)	50 Hz	19102651	-
					R290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19111012	-
CCP-3B GR	2.017 x 800 x 850	612	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	D	1.723 (4)	50 Hz	19102652	-
					R290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19111013	-
CCP-4B GR	2.542 x 800 x 850	800	0 +8 °C	Stop	R290	0,593 (1)	0,387	E	2.442 (4)	50 Hz	19102653	-
					R290	0,593 (1)	0,387	-	-	60 Hz	19111014	-
CCP-2B GR D7	2.017 x 800 x 850	417	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	D	1.478 (4)	50 Hz	19102754	-
					R290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19111016	-
CCP-3B GR D7	2.542 x 800 x 850	612	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	D	1.723 (4)	50 Hz	19102782	-
					R290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19111018	-
CCP-2B GR D4	2.017 x 800 x 850	417	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	D	1.478 (4)	50 Hz	19102722	-
					R290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19111020	-
CCP-3B GR D4	2.542 x 800 x 850	612	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	D	1.723 (4)	50 Hz	19102759	-
					R290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19111021	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(4) Conforme a la norma EN22041

Opciones

			CCP-2B GR (€)	CCP-3B GR (€)	CCP-4B GR (€)	CCP-2B GR D7 (€)	CCP-3B GR D7 (€)	CCP-2B GR D4 (€)	CCP-3B GR D4 (€)
Clavija tipo G	CI		o	o	o	o	o	o	o
Apertura panorámica	PO		o	o	o	o	o	o	o
Cerradura	LC		o	o	o	o	o	o	o
Grupo remoto	RG		o	o	o	o	o	o	o
Encimera de granito	GR		●	●	●	●	●	●	●
Respaldo en inoxidable	BS		o	o	o	o	o	o	o
Resistencia marco	FH		o	o	o	o	o	o	o

Accesorios estándar

	CODIGO	DESCRIPCIÓN		2B	3B	4B	€
	19097776	EN 60x40 Parrilla epoxi	pc	2	3	4	-
	19033557	Guías soporte bandeja L=649mm	pc	4	6	8	-

MESAS DE PIZZA CONFIGURABLES

Vitrinas de ingredientes para mesas 700 GN 1/1



SP-3G



SPT-3G

CC4

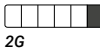
220-240V



TYPE F



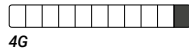
GN 150 mm



2G



3G



4G

Características generales

- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados. Ideal para usar en bancos de trabajo para pizzas, ensaladas y sándwiches.
- Dos versiones disponibles:
 - Protección exterior construido con cristal templado y perfiles extruidos de aluminio anodizado.
 - Tapa de acero inoxidable con bisagra que permite su colocación en una posición de trabajo de 90°.
- Sistema de refrigeración estático. El frío se genera a través de una serpentina de cobre ubicada en la placa inferior de la vitrina.



MODELO	DIMENSIONES (mm)	CONENEDORES	CANTIDAD	TEMPERATURA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
Cubierta de vidrio templado										
SP-2G	1.340 x 336 x 450	GN1/4	5	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089671	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090406	-
SP-3G	1.790 x 336 x 450	GN1/4	8	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089672	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090408	-
SP-4G	2.240 x 336 x 450	GN1/4	11	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089673	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090410	-
Caja con tapa de acero inoxidable										
SPT-2G	1.340 x 336 x 250	GN1/4	5	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089676	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090411	-
SPT-3G	1.790 x 336 x 250	GN1/4	8	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089677	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090423	-
SPT-4G	2.240 x 336 x 250	GN1/4	11	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089678	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090425	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opciones

			SP-2G (€)	SP-3G (€)	SP-4G (€)	SPT-2G (€)	SPT-3G (€)	SPT-4G (€)
Clavija tipo G	CI		0	0	0	0	0	0

Otros accesorios

CODIGO	DESCRIPCIÓN	€
19104386	Cuba GN 1/4 profundidad 100 mm	-
19106427	Cuba GN 1/4 profundidad 150 mm	-

MESAS DE PIZZA CONFIGURABLES

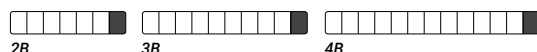
Vitrinas de ingredientes para mesas EN 60x40



SP-3B



SPT-3B



2B

3B

4B

CC4

220-240V

TYPE F

GN 150 mm

Características generales

- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados. Ideal para usar en bancos de trabajo para pizzas, ensaladas y sándwiches.
- Dos versiones disponibles:
 - Protección exterior construido con cristal templado y perfiles extruidos de aluminio anodizado.
 - Tapa de acero inoxidable con bisagra que permite su colocación en una posición de trabajo de 90°.
- Sistema de refrigeración estático. El frío se genera a través de una serpentina de cobre ubicada en la placa inferior de la vitrina.



MODELO	DIMENSIONES (mm)	CONTENEDORES	CANTIDAD	TEMPERATURA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
Cubierta de vidrio templado										
SP-2B	1.496 x 336 x 450	GN1/4	6	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089674	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090407	-
SP-3B	2.019 x 336 x 450	GN1/4	9	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089675	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090409	-
SP-4B	2.542 x 336 x 450	GN1/4	12	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19096958	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19111047	-
SP-2B GN 1/3	1.492 x 396 x 450	GN1/3	6	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19096956	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19111040	-
SP-3B GN 1/3	2.017 x 396 x 450	GN1/3	9	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19096957	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19111042	-
SP-4B GN 1/3	2.542 x 396 x 450	GN1/3	12	+2 +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,169	50 Hz	19096959	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19111045	-
Caja con tapa de acero inoxidable										
SPT-2B	1.496 x 336 x 250	GN1/4	6	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089679	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090412	-
SPT-3B	2.019 x 336 x 250	GN1/4	9	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089680	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090424	-
SPT-4B	2.542 x 336 x 450	GN1/4	12	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19096982	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19111048	-
SPT-2B GN 1/3	1.492 x 396 x 450	GN1/3	6	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19096980	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19111041	-
SPT-3B GN 1/3	2.017 x 396 x 450	GN1/3	9	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19096981	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19111044	-
SPT-4B GN 1/3	2.542 x 396 x 450	GN1/3	12	+2 +8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,169	50 Hz	19096983	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19111046	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opciones

			SP-2B (€)	SP-3B (€)	SP-4B (€)	SPT-2B (€)	SPT-3B (€)	SPT-4B (€)
Clavija tipo G	Cl		o	o	o	o	o	o

Otros accesorios

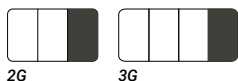
	CODIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19104386	Cuba GN 1/4 profundidad 100 mm	-
	19106427	Cuba GN 1/4 profundidad 150 mm	-
	19104389	Cuba GN 1/3 profundidad 100 mm	-
	19106426	Cuba GN 1/3 profundidad 150 mm	-

MESAS DE TRABAJO REFRIGERADAS

700 GN 1/1 para Pizza



CPZ-3G



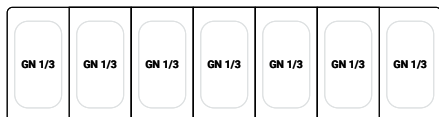
Características generales

- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados. Ideal para usar como estación de preparación de pizza.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia de 50 mm con unidad neutra incorporada diseñada para albergar cubas GN1/4 o GN1/3. 7 unidades en los modelos CPZC-2G y 9 en los CPZC-3G (Cubas no incluidas).
- Las vitrinas de ingredientes de la encimera se refrigeran mediante la circulación de aire de la unidad de refrigeración. La ubicación del evaporador en la viga central y el correcto aislamiento de la encimera garantizan una distribución del frío uniforme.
- Compartimento neutro adicional con 3 cajones de dimensiones EN60x40.
- Rejillas EN600x400 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.

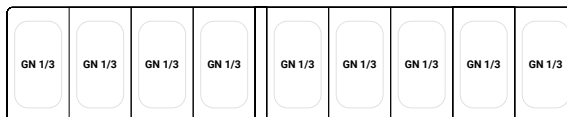
MODELO	DIMENSIONES (MM)	CONTENEDORES	CANTIDAD	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CPZ-2G	1.350 x 708 x 850	GN1/3	7	290	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	50 Hz	19089683	-
							R290	0,398 (1)	0,308	60 Hz	19089684	-
CPZ-3G	1.800 x 708 x 850	GN1/3	9	445	0 +8 °C	Stop	R290	0,796 (1)	0,522	50 Hz	19089685	-
							R290	0,641 (1)	0,484	60 Hz	19089686	-
CPZ-2G	1.350 x 708 x 850	GN1/4	7	290	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	50 Hz	19096514	-
							R290	0,398 (1)	0,308	60 Hz	19111050	-
CPZ-3G	1.800 x 708 x 850	GN1/4	10	445	0 +8 °C	Stop	R290	0,796 (1)	0,522	50 Hz	19096515	-
							R290	0,641 (1)	0,484	60 Hz	19111055	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

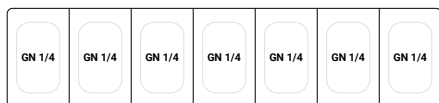
Disposición del contenedor



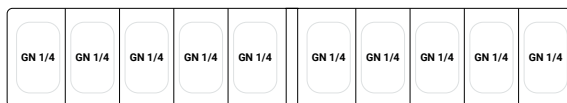
CPZ-2G GN 1/3



CPZ-3G GN 1/3



CPZ-2G GN 1/4



CPZ-3G GN 1/4

Opciones

			CPZ-2G (€)	CPZ-3G (€)
Clavija tipo G	CI		o	o
Apertura panorámica	PO		o	o
Cerradura	LC		o	o
Ruedas	C		o	o
Grupo remoto	RG		o	o
1/2 + 1/2 Cajones	H		o	o
1/3 + 1/3 + 1/3 Cajones	T		o	o
Respaldo en inoxidable	BS		o	o
Resistencia marco	FH		o	o

Accesorios estándar

CODIGO	DESCRIPCIÓN	2G	3G	€
19097778	Parrilla epoxi GN 1/1	2	3	-
19014778	Guías soporte bandeja L=562 mm	4	6	-

Otros accesorios

CODIGO	DESCRIPCIÓN	€
19104386	Cuba GN 1/4 profundidad 100 mm	-
19106427	Cuba GN 1/4 profundidad 150 mm	-
19104389	Cuba GN 1/3 profundidad 100 mm	-
19106426	Cuba GN 1/3 profundidad 150 mm	-

MESAS DE TRABAJO REFRIGERADAS

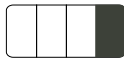
800 EN60x40 para Pizza



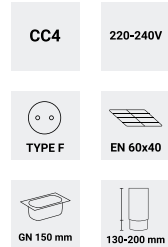
CPZ-3B



2G



3G

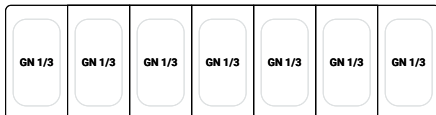


Características generales

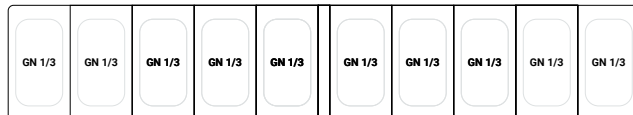
- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados. Ideal para usar como estación de preparación de pizza.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia de 50 mm con unidad neutra incorporada diseñada para albergar 7 cubas GN1/4 o GN1/3 en los modelos CPZ-2B y 10 contenedores en los modelos CPZ-3B de profundidad máxima de 100 mm (Cubas no incluidas).
- Tapa abatible de acero inoxidable con posición de apertura a 90°.
- Las vitrinas de ingredientes de la encimera se refrigeran mediante la circulación de aire de la unidad de refrigeración. La ubicación del evaporador en la viga central y el correcto aislamiento de la encimera garantizan una distribución del frío uniforme.
- Rejillas EN600x400 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.

MODELO	DIMENSIONES (MM)	CONTENEDORES	CANTIDAD	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CPZ-2B	1.495 x 808 x 1.055	GN1/3	7	470	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	50 Hz	19102515	-
							R290	0,369 (1)	0,262	60 Hz	19111052	-
CPZ-3B	2.018 x 808 x 1.055	GN1/3	10	685	0 +8 °C	Stop	R290	0,796 (1)	0,522	50 Hz	19102562	-
							R290	0,796 (1)	0,522	60 Hz	19111056	-
CPZ-2B	1.495 x 808 x 1.055	GN1/4	8	470	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	50 Hz	19102518	-
							R290	0,369 (1)	0,262	60 Hz	19111054	-
CPZ-3B	2.018 x 808 x 1.055	GN1/4	11	685	0 +8 °C	Stop	R290	0,796 (1)	0,522	50 Hz	19102565	-
							R290	0,796 (1)	0,522	60 Hz	19111057	-

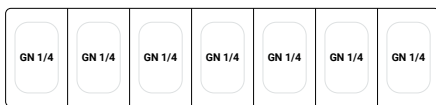
Disposición del contenedor



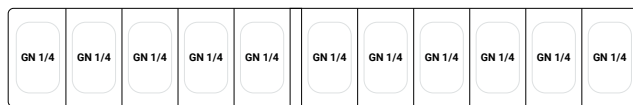
CPZ-2B GN 1/3



CPZ-3B GN 1/3



CPZ-2B GN 1/4



CPZ-3B GN 1/4

Opciones

			CPZ-2B (€)	CPZ-3B (€)
Clavija tipo G	Cl		o	o
Apertura panorámica	PO		o	o
Cerradura	LC		o	o
Ruedas	C		o	o
Grupo remoto	RG		o	o
Respaldo en inoxidable	BS		o	o
Resistencia marco	FH		o	o

Accesorios estándar

	CODIGO	DESCRIPCIÓN	2B	3B	€
	19097776	Parrilla epoxi EN 60x40	2	3	-
	19033557	Guías soporte bandeja L=649mm	4	6	-

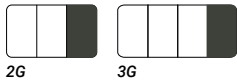
Otros accesorios

	CODIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19104386	Cuba GN 1/4 profundidad 100 mm	-
	19106427	Cuba GN 1/4 profundidad 150 mm	-
	19104389	Cuba GN 1/3 profundidad 100 mm	-
	19106426	Cuba GN 1/3 profundidad 150 mm	-

Mesas de Pizza Compactas



CPZC-3G



CC4

220-240V

TYPE F

EN 60x40

GN 150 mm

130-200 mm

Características generales

- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados. Ideal para usar como estación de preparación de pizza.
- Encimera de granito de alta resistencia con 30 mm de espesor con peto de 88mm de altura y un recorte para trabajar con cubas GN1/4.
- Las vitrinas de ingredientes de la encimera se refrigeran mediante la circulación de aire de la unidad de refrigeración. La ubicación del evaporador en la viga central y el correcto aislamiento de la encimera garantizan una distribución del frío uniforme.
- Compartimento neutro adicional con 3 cajones de dimensiones EN60x40.
- Rejillas EN600x400 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



MODELO	DIMENSIONES (MM)	CONTENEDORES	CANTIDAD	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CPZC-2G	1.590 x 700 x 880	GN1/4	6	325	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	50 Hz	19089681	-
							R290	0,398 (1)	0,308	60 Hz	19090434	-
CPZC-3G	2.110 x 700 x 1.163	GN1/4	8	480	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	50 Hz	19089682	-
							R290	0,398 (1)	0,308	60 Hz	19090435	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opciones

			CPZC-2G (€)	CPZC-3G (€)
Clavija tipo G	CI		0	0
Apertura panorámica	PO		0	0
Cerradura	LC		0	0
Grupo remoto	RG		0	0
Encimera de granito	GR		●	●
Respaldo en inoxidable	BS		0	0
Resistencia marco	FH		0	0

Accesorios estándar

	CODIGO	DESCRIPCIÓN	2G	3G	€
	19097776	Parrilla epoxi EN 60x40	2	3	-
	19014778	Guías soporte bandeja L=562 mm	4	6	-

Otros accesorios

	CODIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19104382	Cuba GN 1/6 profundidad 65 mm	-
	19104383	Cuba GN 1/6 profundidad 100 mm	-

SALADETTE

Saladette encimera solida



CC4	220-240V
TYPE F	GN 1/1

Características generales

- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas.
- Encimera de acero inoxidable inyectado con poliuretano libre de CFC de 30 mm sin salpicadero.
- Cajones de acero inoxidable con fondo perforado y guías deslizantes telescópicas, con extracción completa, para ahorrar superficie de trabajo.
- Evaporador estático, espumado en poliuretano de alta densidad libre de CFC de 40 mm de espesor. El interior sin evaporador de aletas y las superficies lisas hacen que el compartimento sea fácil de limpiar.
- Sistema de refrigeración de tiro forzado.
- Panel frontal extraíble con diseño de respiración frontal que permite encastrar la máquina sin penalizar el rendimiento.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESE-SCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORIFICA (KW)	POTENCIA ELECTRICA (KW)	CLASE EFICIENCIA ENERGETICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
RPS-2G	894 x 700 x 850	155	+2 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,245	D	1.403 (4)	50/60 Hz	19105458	-
RPS-3G	1.358 x 700 x 850	232	+2 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,267	D	1.608 (4)	50/60 Hz	19105459	-

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

Opciones

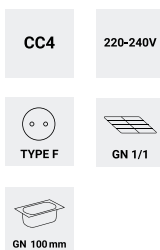
			RPS-2G (€)	RPS-3G (€)
Clavija tipo G	CI		0	0
Apertura panorámica	PO		●	●
Grupo remoto	RG		0	0
1/2 + 1/2 Cajones	H		0	0

Accesorios estándar

	CODIGO	DESCRIPCIÓN	2G	3G	€
	19104363	Parrilla epoxi para saladette GN1/1	2	3	-
	19014778	Guías soporte bandeja L=562 mm	2	3	-

SALADETTE

Saladette encimera de Polietileno



Características generales

- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas.
- Encimera abierta apta para contenedor GN y superficie de trabajo desmontable en polietileno de alta densidad apta para manipulación de alimentos. Tapa basculante con posición fija de apertura.
- Cajones de acero inoxidable con fondo perforado y guías deslizantes telescópicas, con extracción completa, para ahorrar superficie de trabajo.
- Evaporador estático, espumado en poliuretano de alta densidad libre de CFC de 40 mm de espesor. El interior sin evaporador de aletas y las superficies lisas hacen que el compartimento sea fácil de limpiar.
- Sistema de refrigeración de tiro forzado.
- Panel frontal extraíble con diseño de respiración frontal que permite encastrar la máquina sin penalizar el rendimiento.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



MODELO	DIMENSIONES (mm)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
RPS-2GP	894 x 700 x 861	155	+2 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,245	50/60 Hz	19105614	-
RPS-3GP	1.358 x 700 x 861	232	+2 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,267	50/60 Hz	19105067	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opciones

			RPS-2GP (€)	RPS-3GP (€)
Clavija tipo G	CI		0	0
Apertura panorámica	PO		●	●
Grupo remoto	RG		0	0
1/2 + 1/2 Cajones	H		0	0

Accesorios estándar

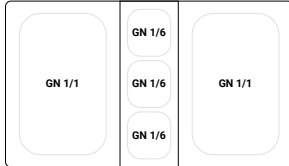
	CODIGO	DESCRIPCIÓN	2G	3G	€
	19104363	Parrilla epoxi para saladette GN1/1	2	3	-
	19014778	Guías soporte bandeja L=562 mm	2	3	-

Otros accesorios

	CODIGO	DESCRIPCIÓN	€
	Contenedor GN		
	19104382	Cuba GN 1/6 profundidad 65 mm	-
	19104383	Cuba GN 1/6 profundidad 100 mm	-
	19104384	Cuba GN 1/4 profundidad 40 mm	-
	19104385	Cuba GN 1/4 profundidad 65 mm	-
	19104386	Cuba GN 1/4 profundidad 100 mm	-
	19106427	Cuba GN 1/4 profundidad 150 mm	-
	19104387	Cuba GN 1/3 profundidad 40 mm	-
	19104388	Cuba GN 1/3 profundidad 65 mm	-
	19104389	Cuba GN 1/3 profundidad 100 mm	-
	19106426	Cuba GN 1/3 profundidad 150 mm	-
	19104390	Cuba GN 1/2 profundidad 40 mm	-
	19104391	Cuba GN 1/2 profundidad 65 mm	-
	19104392	Cuba GN 1/2 profundidad 100 mm	-
	19048493	Cuba GN 1/1 profundidad 40 mm	-
	19048494	Cuba GN 1/1 profundidad 65 mm	-
	19048495	Cuba GN 1/1 profundidad 100 mm	-
	Kits soportes para contenedor GN		
	19104364	Kit soporte para GN1/6	-
	19104365	Kit soporte para GN1/3 + GN1/6	-
	19104366	Kit soporte para GN1/6	-
	19104367	Kit soporte para GN1/4	-
	19104368	Kit soporte para GN1/3	-
	19104369	Kit soporte para GN1/2	-

Disposición del contenedor

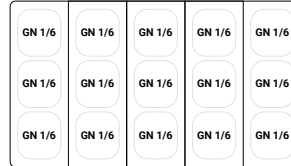
RPS-2GP



GN 1/1 + GN 1/6

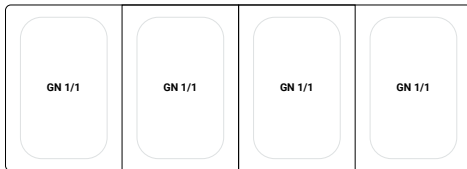


GN 1/3 + GN 1/6

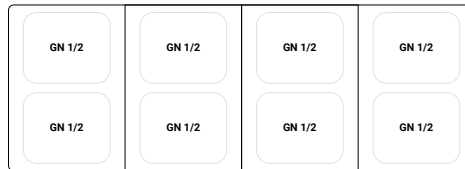


GN 1/6

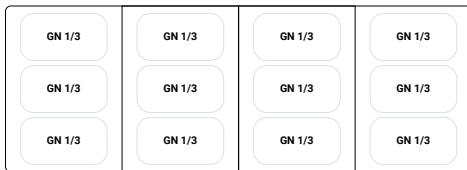
RPS-3GP



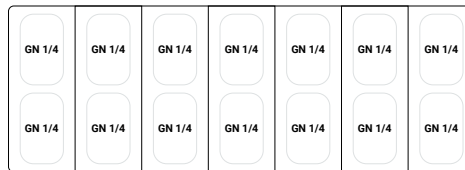
GN 1/1



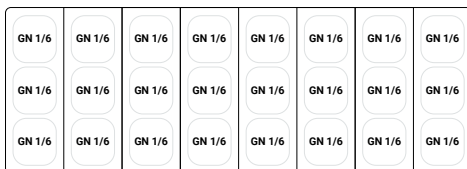
GN 1/2



GN 1/3



GN 1/4



GN 1/6

SALADETTE

Saladette con encimera para pizza



RPS-3GZ

RPS-2GZ

CC4

220-240V



TYPE F



GN 1/1



GN 100 mm

Características generales

- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas.
- Encimera de acero inoxidable inyectado con poliuretano libre de CFC de 30 mm con zona abierta para contenedores GN1/6.
- Cajones de acero inoxidable con fondo perforado y guías deslizantes telescópicas, con extracción completa, para ahorrar superficie de trabajo.
- Evaporador estático, espumado en poliuretano de alta densidad libre de CFC de 40 mm de espesor. El interior sin evaporador de aletas y las superficies lisas hacen que el compartimento sea fácil de limpiar.
- Sistema de refrigeración de tiro forzado.
- Panel frontal extraíble con diseño de respiración frontal que permite encastrar la máquina sin penalizar el rendimiento.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



MODELO	DIMENSIONES (mm)	CONTENEDORES	CANTIDAD	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
RPS-2GZ	894 x 700 x 955	GN1/6	5	155	+2 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,245	50/60 Hz	19105615	-
RPS-3GZ	1.358 x 700 x 955	GN1/6	8	232	+2 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,267	50/60 Hz	19105611	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Disposición del contenedor



RPS-2GZ



RPS-3GZ

Opciones

			RPS-2GZ (€)	RPS-3GZ (€)
Clavija tipo G	CI		o	o
Apertura panorámica	PO		●	●
Grupo remoto	RG		o	o
1/2 + 1/2 Cajones	H		o	o

Accesorios estándar

	CODIGO	DESCRIPCIÓN	2G	3G	€
	19104363	Parrilla epoxi para saladette GN1/1	2	3	-
	19014778	Guías soporte bandeja L=562 mm	2	3	-

Otros accesorios

	CODIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19104382	Cuba GN 1/6 profundidad 65 mm	-
	19104383	Cuba GN 1/6 profundidad 100 mm	-

SALADETTE

Saladette con encimera para Sandwich



RPS-3GS

RPS-2GS

CC4

220-240V

TYPE F

GN 1/1

GN 100 mm

Características generales

- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas.
- Encimera de granito de 30 mm de alta resistencia con un espacio abierto adecuado para contenedores GN 1/6.
- Cajones de acero inoxidable con fondo perforado y guías deslizantes telescópicas, con extracción completa, para ahorrar superficie de trabajo.
- Evaporador estático, espumado en poliuretano de alta densidad libre de CFC de 40 mm de espesor. El interior sin evaporador de aletas y las superficies lisas hacen que el compartimento sea fácil de limpiar.
- Sistema de refrigeración de tiro forzado.
- Panel frontal extraíble con diseño de respiración frontal que permite encastrar la máquina sin penalizar el rendimiento.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



MODELOO	DIMENSIONES (mm)	CONTENEDORES	CANTIDAD	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
RPS-2GS	894 x 700 x 1.140	GN1/6	5	155	+2 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,245	50/60 Hz	19105616	-
RPS-3GS	1.358 x 700 x 1.140	GN1/6	8	232	+2 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,267	50/60 Hz	19105617	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Disposición del contenedor



RPS-2GS



RPS-3GS

Opciones

			RPS-2GS (€)	RPS-3GS (€)
Clavija tipo G	CI		0	0
Apertura panorámica	PO		●	●
Grupo remoto	RG		0	0
1/2 + 1/2 Cajones	H		0	0

Accesorios estándar

	CODIGO	DESCRIPCIÓN	2G	3G	€
	19104363	Parrilla epoxi para saladette GN1/1	2	3	-
	19014778	Guías soporte bandeja L=562 mm	2	3	-

Otros accesorios

	CODIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19104382	Cuba GN 1/6 profundidad 65 mm	-
	19104383	Cuba GN 1/6 profundidad 100 mm	-

SALADETTE

Saladette Compacto para Pizza



CC4

220-240V



TYPE F



GN 1/1



GN 100 mm

Características generales

- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas.
- Encimera de trabajo de granito de alta resistencia de 30 mm con salpicadero lateral y 160 mm de altura.
- Cajones de acero inoxidable con fondo perforado y guías deslizantes telescópicas, con extracción completa, para ahorrar superficie de trabajo.
- Evaporador estático, espumado en poliuretano de alta densidad libre de CFC de 40 mm de espesor. El interior sin evaporador de aletas y las superficies lisas hacen que el compartimento sea fácil de limpiar.
- Sistema de refrigeración de tiro forzado.
- Panel frontal extraíble con diseño de respiración frontal que permite encastrar la máquina sin penalizar el rendimiento.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Disponible para adaptarse a vitrinas de ingredientes. Modelos compatibles:
 - SP-2G, 5 x GN1/4
 - SPT-2G, 5 x GN1/4



MODELO	DIMENSIONES (mm)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (kWh)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
RPS-2G D6 GR	1.358 x 700 x 1.010	155	+2 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,245	D	1.403 (4)	50/60 Hz	19104297	-
RPS-3G GR	1.358 x 700 x 1.010	232	+2 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,267	D	1.608 (4)	50/60 Hz	19105613	-

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

Opciones

			RPS-2G D6 GR (€)	RPS-3G GR (€)
Clavija tipo G	CI		o	o
Apertura panorámica	PO		●	●
Grupo remoto	RG		o	o
1/2 + 1/2 Cajones	H		o	o

Accesorios estándar

	CODIGO	DESCRIPCIÓN	2G	3G	€
	19104363	Parrilla epoxi para saladette GN1/1	2	3	-
	19014778	Guías soporte bandeja L=562 mm	2	3	-

Accesorios

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DÓNDE SE USA	€
Kits orientación de puertas					
	KDO-4-R	19098305	Kit orientación de puertas derecha	Todas las mesas de preparación	-
	KDO-4-L	19098304	Kit orientación de puertas izquierda	Todas las mesas de preparación	-
Kit cajones					
	KR-CG-1/2+1/2	19010993	Kit cajones 1/2+1/2	Mesas de preparación GN 1/1	-
	KR-CG-1/2+1/2 G	19015952	Kit cajones 1/2+1/2 lado grupo	Mesas de preparación GN 1/1	-
	KR-CG-1/2+1/2 LG	19036401	Kit cajones 1/2+1/2 lado grupo LG	Mesas de preparación GN 1/1	-
	KR-CG-1/3+1/3+1/3	19015954	Kit cajones 1/3+1/3+1/3	Mesas de preparación GN 1/1	-
	KR-CG-1/3+2/3	19015953	Kit cajones 1/3+2/3	Mesas de preparación GN 1/1	-
	KR-SA-1/2+1/2	19106089	Kit cajones 1/2+1/2	Saladettes	-



Abatidores de temperatura

—¿Por qué usar un abatidor?	337
—Características	339
—Abatidores Advance	341
—Abatidores Concept	342
—Abatidores Cook & Chill	343
—Células de abatimiento	345

Abatidores de temperatura

¿Por qué usar un abatidor?

1. Higiene y seguridad

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

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

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

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

2. Agiliza el trabajo

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

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

3. Ahorra tiempo

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

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

4. Calidad

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

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

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

5. Aplicaciones

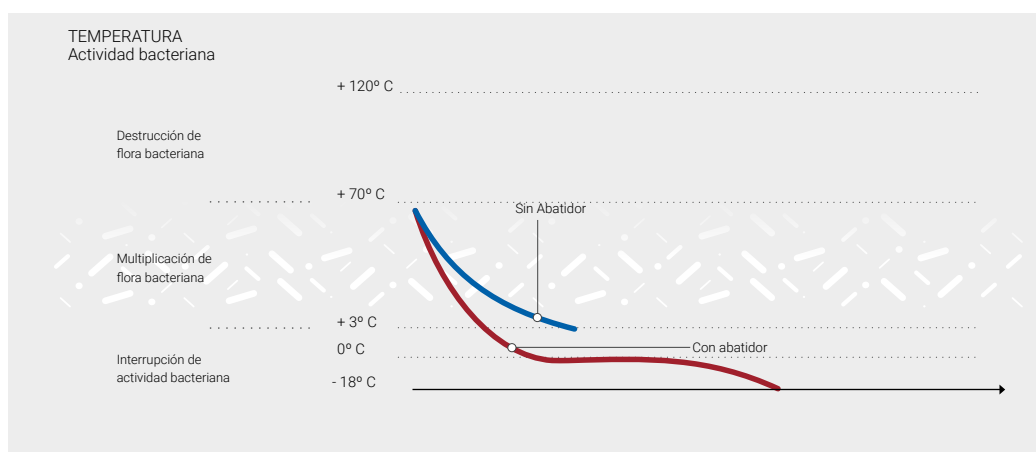
Este sistema de agilización del trabajo en cocina resulta muy ventajoso para todo tipo de restauración y especialmente para comedores, hospitales y restaurantes, así como para ocasiones especiales como grandes banquetes.

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

6. Ventajas adicionales

Los abatidores optimizan la gestión del stock mediante:

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



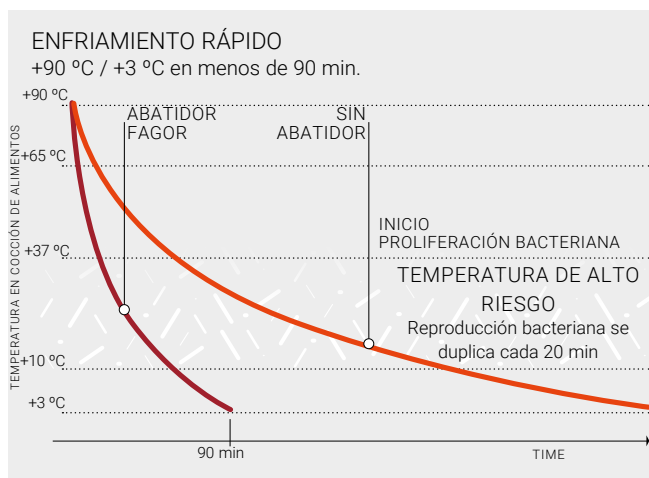
Abatimiento de refrigeración

Ciclo suave (Estándar) - 90'

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

Ciclo fuerte (Intensivo) - 90'

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



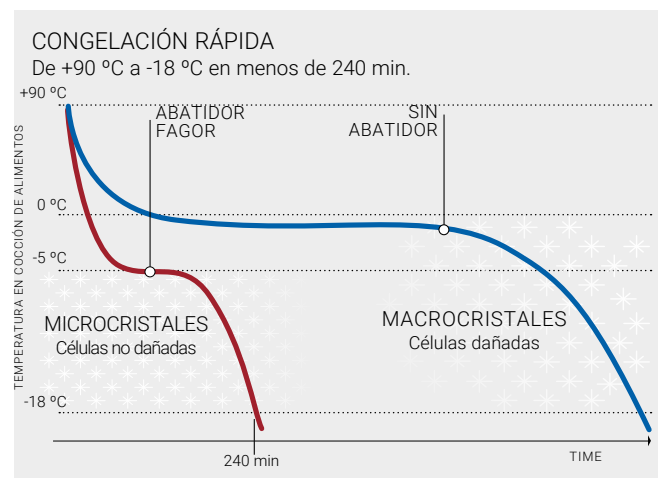
Abatimiento de congelación

Ciclo suave (Estándar) - 240'

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

Ciclo fuerte (Intensivo) - 240'

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



Características



	ADVANCE	CONCEPT
Aislamiento (mm)	60	60
Refrigerante + / -	R290 / R452a	R290
Clase climática	5	5
Ciclo refrigeración	Sí	Sí
Ciclo congelación	Sí	Sí
Modo Hard	Sí	Sí
Modo Soft	Sí	Sí
HACCP	Sí	Sí
Ciclos especiales		
Sanitización de pescado	Sí	Sí
Endurecimiento de helado	Sí	Sí
Pre-enfriamiento	Sí	Sí
Secado	Sí	No
Sonda calefactada	Estándar	Opcional
Gestión de la ventilación	Sí	No
Recetario by Fagor	Sí	No

Control electrónico



Cierre de puerta automático

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



Protector del evaporador batiente

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





COOK & CHILL	ROLL-IN
60	100
R290 / R452a	R452a
5	5
Sí	Sí
Sí	Sí
Sí	Sí
Sí	Sí
Sí	Sí
Sí	Sí
Sí	Sí
Sí	Sí
Sí	Sí
Estándar	Estándar
Sí	Sí
Sí	Sí



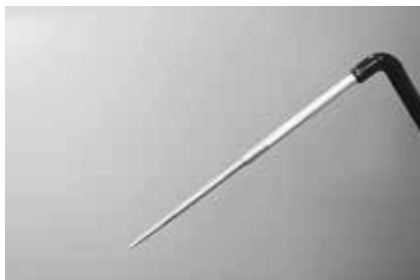
Rejilla multiusos

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



Sonda pincho

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



Abatidores de temperatura



ABC-102

ABC-101 HC

ABC-051 HC

ABC-031 HC



Características generales

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



MODELO	DIMENSIONES (MM)	CONEXIÓN ELÉCTRICA	CAPACIDAD			PRODUCCIÓN		GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
			GN1/1	EN60X40	GN2/1	ENFRIAMIENTO	CONGELACIÓN						
ABC-031 HC	590 x 700 x 520	220-240V	3	-	-	12	6	R290	0,565 (2)	0,41	50 Hz	19089755	-
									0,565 (2)	0,41	60 Hz	19108790	-
ABC-051 HC	790 x 700 x 850	220-240V	5	5	-	25	15	R290	0,71 (2)	0,713	50 Hz	19099866	-
									0,71 (2)	0,713	60 Hz	19111022	-
ABC-081 HC	790 x 800 x 1.290	220-240V	8	8	-	40	24	R290	1,18 (2)	0,713	50 Hz	19105085	-
									1,18 (2)	0,713	60 Hz	19111023	-
ABC-101 HC	790 x 800 x 1.420	220-240V	10	10	-	50	30	R290	1,62 (2)	1,426	50 Hz	19111069	-
									1,62 (2)	1,426	60 Hz	19112560	-
ABC-121 HC	790 x 800 x 1.600	220-240V	12	12	-	50	30	R290	1,62 (2)	1,426	50 Hz	19109967	-
									1,62 (2)	1,426	60 Hz	19114264	-
ABC-161 HC	790 x 800 x 1.950	380-415V	16	16	-	60	50	R290	2,36 (2)	1,45	50 Hz	19109818	-
									2,36 (2)	1,45	60 Hz	19111799	-
ABC-102	1.200 x 1.090 x 1.766	380-415V	20	10	10	100	65	R452a	4,079 (2)	2,947	50 Hz	19089769	-
									4,079 (2)	2,947	60 Hz	19089770	-

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Opciones

			ABC-031 HC (€)	ABC-051 HC (€)	ABC-081 HC (€)	ABC-101 HC (€)	ABC-121 (€)	ABC-161 (€)	ABC-102 (€)
Clavija tipo G	CI		0	0	0	0	0	0	-
Apertura contraria	OP		-	0	0	0	0	0	-
Ruedas	C		-	0	0	0	0	0	0
Sonda calefactada	Heat-P		•	•	•	•	•	•	•
USB	USB		0	0	0	0	0	0	0

CONCEPT

Abatidores de temperatura



CBC-101 HC

CBC-81 HC

CBC-51 HC

CBC-31 HC



Características generales

- Control electrónico capacitivo intuitivo de 2,8" con ciclos de enfriamiento y congelación controlables por tiempo o por temperatura.
- 2 modos manuales de enfriamiento:
 - Ciclo duro: Ciclo de congelación por defecto. Ejecuta el ciclo y mantiene una temperatura constante de -20°C.
 - Ciclo suave: Ciclo de refrigeración por defecto. Ejecuta un ciclo inicial y mantiene una temperatura constante de 0°C.
- 3 ciclos adicionales de preenfriamiento, higienización del pescado y endurecimiento del helado.
- Capacidad para almacenar hasta 20 recetas personalizadas.
- Capacidad de almacenamiento para bandejas GN1/1 y EN 60x40 (excepto en la versión de tres bandejas) con 65 mm de distancia entre ellas.



MODELO	DIMENSIONES (MM)	CONEXIÓN ELÉCTRICA	CAPACIDAD		PRODUCCIÓN		GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
			GN1/1	EN60X40	ENFRIAMIENTO	CONGELACIÓN						
CBC-031 HC	590 x 700 x 520	220-240V	3	-	12	6	R290	0,565 (2)	0,41	50 Hz	19101748	-
								0,565 (2)	0,41	60 Hz	19108800	-
CBC-051 HC	790 x 700 x 850	220-240V	5	5	25	15	R290	0,71 (2)	0,55	50 Hz	19102977	-
								0,71 (2)	0,55	60 Hz	19111025	-
CBC-081 HC	790 x 800 x 1.290	220-240V	8	8	40	24	R290	1,18 (2)	0,713	50 Hz	19105381	-
								1,18 (2)	0,713	60 Hz	19111026	-
CBC-101 HC	790 x 800 x 1.420	220-240V	10	10	50	30	R290	1,62 (2)	1,426	50 Hz	19111266	-
								1,62 (2)	1,426	60 Hz	19112566	-

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Opciones

			CBC-031 HC (€)	CBC-051 HC (€)	CBC-081 HC (€)	CBC-101 HC (€)
Clavija tipo G	Cl		0	0	0	0
Apertura contraria	OP		-	0	0	0
Ruedas	C		-	0	0	0
Sonda calefactada	Heat-P		-	0	0	0

Abatidores Cook & Chill



ABCO-102

ABCO-101 HC

ABCO-061 HC

ABCO-0623 HC



Características generales

- Gama de abatidores de temperatura diseñados en función de las capacidades de cocción de los hornos iKore para equilibrar perfectamente las cargas de trabajo. Los abatidores de 6 bandejas se pueden apilar con los hornos.
- Control electrónico táctil intuitivo de 5" colocado en la puerta para un uso más ergonómico.
- Proceso de enfriamiento manual por control de tiempo o sonda, ambos ajustables en cada ciclo así como el ventilador del evaporador con 5 niveles diferentes de ajuste.
- 2 modos manuales de enfriamiento:
 - Ciclo duro: Ciclo de congelación por defecto. Ejecuta el ciclo y mantiene una temperatura constante de -20°C.
 - Ciclo suave: Ciclo de refrigeración por defecto. Ejecuta un ciclo inicial y mantiene una temperatura constante de 0°C.
- 96 programas de frío predefinidos por Fagor, divididos en 8 categorías de alimentos.
- Posibilidad de crear un libro de recetas personalizado con hasta 40 recetas de elaboración propia.
- Ciclos adicionales (preenfriamiento, ciclo continuo, descongelación manual, higienización de pescado, endurecimiento de helados, secado).
- Capacidad de almacenamiento para bandejas GN1/1 y EN 60x40 (excepto en la versión de tres bandejas) con 65 mm de distancia entre ellas.



MODELO	DIMENSIONES (MM)	CONEXIÓN ELÉCTRICA	CAPACIDAD			PRODUCCIÓN		GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
			GN1/1	EN60X40	GN2/1	ENFRIAMIENTO	CONGELACIÓN						
ABCO-06 2/3 HC	656 x 633 x 630	220-240V	6 x GN2/3	-	-	12	6	R290	0,565 (2)	0,41	50 Hz	19087540	-
									0,565 (2)	0,41	60 Hz	19097559	-
ABCO-061 HC	900 x 935 x 1.105	220-240V	6	6	-	27	21	R290	0,71 (2)	0,713	50 Hz	19105609	-
									0,71 (2)	0,713	60 Hz	19111029	-
ABCO-101 HC	900 x 935 x 1.766	220-240V	10	6	-	50	30	R290	1,62 (2)	1,426	50 Hz	19111089	-
									1,62 (2)	1,426	60 Hz	19112587	-
ABCO-102	1.200 x 1.130 x 1.766	380-415V	20	10	10	100	65	R452a	4,079 (2)	2,947	50 Hz	19091443	-
									4,079 (2)	2,947	60 Hz	19091444	-

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Opciones

			ABCO-0623 (€)	ABCO-061 HC (€)	ABCO-101 HC (€)	ABCO-102 (€)
Clavija tipo G	CI		0	0	0	-
Sonda calefactada	Heat-P		•	•	•	•
USB	USB		0	0	0	0



Células de abatimiento 20 GN 1/1



RBP-201



Características generales

- Estructura de la cámara frigorífica fabricada con paneles de aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) libre de CFC. Espesor de 70 mm para los modelos de refrigeración y de 100 mm en la versión de refrigeración mixta.
- Control electrónico táctil intuitivo de 7" colocado en la puerta para un uso más ergonómico.
- Proceso de enfriamiento manual por control de tiempo o sonda, ambos ajustables en cada ciclo.
- 2 modos manuales de enfriamiento:
 - Ciclo duro: Ciclo de congelación por defecto. Ejecuta el ciclo y mantiene una temperatura constante de -20°C.
 - Ciclo suave: Ciclo de refrigeración por defecto. Ejecuta un ciclo inicial y mantiene una temperatura constante de 0°C.
- Posibilidad de crear un libro de recetas personalizado con hasta 40 recetas de elaboración propia.
- 2 versiones adicionales de cámaras frigoríficas:
 - Pass-Through: La cámara frigorífica puede alimentarse por delante y por detrás (C).
 - Alta potencia: Con mayor capacidad del evaporador para enfriar o congelar una mayor cantidad de producto (H).
- Unidad de refrigeración tropicalizada. Apta para trabajar a una temperatura ambiente de hasta 43 °C y 65 % de humedad.
- La cámara de refrigeración y la unidad condensadora son suministradas por separado.

Cámaras de refrigeración

MODELO	DIMENSIONES (MM)	CONEXIÓN ELÉCTRICA	TEMPERATURE	PRODUCCIÓN ENFRIAMIENTO CONGELACIÓN		POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	UNIDAD DE CONDENSACIÓN	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
RBP-201	1.480 x 1205 x 2.120	220-240V	+3°C	70	-	0,85	UCS-424	50/60 Hz	19089779	-
RBP-201H	1.480 x 1.205 x 2.120	220-240V	+3°C	105	-	0,85	UCS-528	50/60 Hz	19089780	-
RBP-201C	1.480 x 1.205 x 2.120	220-240V	+3°C	70	-	0,85	UCS-424	50/60 Hz	19089784	-
RBP-201HC	1.480 x 1.205 x 2.120	220-240V	+3°C	105	-	0,85	UCS-528	50/60 Hz	19089785	-
RBM-201	1.530 x 1.255 x 2.220	220-240V	+3°C / -18°C	70	48	0,85	UCC-424	50/60 Hz	19089788	-
RBM-201H	1.530 x 1.255 x 2.220	220-240V	+3°C / -18°C	105	70	0,85	UCC-528	50/60 Hz	19089789	-
RBM-201 C	1.530 x 1.255 x 2.220	220-240V	+3°C / -18°C	70	48	0,85	UCC-424	50/60 Hz	19089792	-
RBM-201HC	1.530 x 1.255 x 2.220	220-240V	+3°C / -18°C	105	70	0,85	UCC-528	50/60 Hz	19089793	-

Unidad de condensación

MODELO	DIMENSIONES (MM)	CONEXIÓN ELÉCTRICA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
UCS-424	1.100 x 805 x 650	380-415V	R452a	5,97 (2)	4,25	50 Hz	19017466	-
				5,97 (2)	4,25	60 Hz	19103822	-
UCS-528	1.100 x 805 x 650	380-415V	R452a	6,95 (2)	4,98	50 Hz	19017467	-
				6,95 (2)	4,98	60 Hz	19108450	-
UCC-424	1.045 x 765 x 637	380-415V	R452a	5,97 (2)	4,25	50 Hz	19015799	-
				5,97 (2)	4,25	60 Hz	19038978	-
UCC-528	1.045 x 765 x 637	380-415V	R452a	6,95 (2)	4,98	50 Hz	19015800	-
				6,95 (2)	4,98	60 Hz	19108453	-

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Accesorios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	ANCHO	€
RC-700	19015797	Rampa de acceso para células de abatimiento RBM-201	700	-

Células de abatimiento 20 GN 2/1



RBP-202



Características generales

- Estructura de la cámara frigorífica fabricada con paneles de aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) libre de CFC. Espesor de 70 mm para los modelos de refrigeración y de 100 mm en la versión de refrigeración mixta.
- Control electrónico táctil intuitivo de 7" colocado en la puerta para un uso más ergonómico.
- Proceso de enfriamiento manual por control de tiempo o sonda, ambos ajustables en cada ciclo.
- 2 modos manuales de enfriamiento:
 - Ciclo duro: Ciclo de congelación por defecto. Ejecuta el ciclo y mantiene una temperatura constante de -20°C.
 - Ciclo suave: Ciclo de refrigeración por defecto. Ejecuta un ciclo inicial y mantiene una temperatura constante de 0°C.
- Posibilidad de crear un libro de recetas personalizado con hasta 40 recetas de elaboración propia.
- 2 versiones adicionales de cámaras frigoríficas:
 - Pass-Through: La cámara frigorífica puede alimentarse por delante y por detrás (C).
 - Alta potencia: Con mayor capacidad del evaporador para enfriar o congelar una mayor cantidad de producto (H).
- Unidad de refrigeración tropicalizada. Apta para trabajar a una temperatura ambiente de hasta 43 °C y 65 % de humedad.
- La cámara de refrigeración y la unidad condensadora son suministradas por separado.

Cámaras de refrigeración

MODELO	DIMENSIONES (MM)	CONEXIÓN ELÉCTRICA	TEMPERATURE	PRODUCCIÓN ENFRIAMIENTO CONGELACIÓN		POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	UNIDAD DE CONDENSACIÓN	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
RBP-202	1.670 x 1.395 x 2.120	220-240V	+3°C	150	-	0,85	UCS-842	50/60 Hz	19089782	-
RBP-202H	1.670 x 1.395 x 2.120	220-240V	+3°C	210	-	1,05	UCS-1052	50/60 Hz	19089783	-
RBP-202C	1.670 x 1.395 x 2.120	220-240V	+3°C	150	-	0,85	UCS-842	50/60 Hz	19089786	-
RBP-202HC	1.670 x 1.395 x 2.120	220-240V	+3°C	210	-	1,05	UCS-1052	50/60 Hz	19089787	-
RBM-202	1.720 x 1.445 x 2.220	220-240V	+3°C / -18°C	150	100	0,85	UCC-842	50/60 Hz	19089790	-
RBM-202H	1.720 x 1.445 x 2.220	220-240V	+3°C / -18°C	210	135	1,05	UCC-1052	50/60 Hz	19089791	-
RBM-202 C	1.720 x 1.445 x 2.220	220-240V	+3°C / -18°C	150	100	0,85	UCC-842	50/60 Hz	19089794	-
RBM-202HC	1.720 x 1.445 x 2.220	220-240V	+3°C / -18°C	210	135	1,05	UCC-1052	50/60 Hz	19089795	-

Unidad de condensación

MODELO	DIMENSIONES (MM)	CONEXIÓN ELÉCTRICA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
UCS-842	1.450 x 850 x 785	380-415V	R452a	10,53 (2)	6,5	50 Hz	19017468	-
				10,53 (2)	6,5	60 Hz	19108454	-
UCS-1052	1.451 x 850 x 785	380-415V	R452a	13,58 (2)	8,45	50 Hz	19017469	-
				13,58 (2)	8450	60 Hz	19108457	-
UCC-842	1.452 x 850 x 785	380-415V	R452a	10,53 (2)	6,5	50 Hz	19015801	-
				10,53 (2)	6,5	60 Hz	19040259	-
UCC-1052	1.453 x 850 x 785	380-415V	R452a	13,58 (2)	8,45	50 Hz	19015802	-
				13,58 (2)	8450	60 Hz	19043036	-

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Accesorios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	ANCHO	€
RC-800	19015798	Rampa de acceso para células de abatimiento RBM-202	800	-



Línea de bar

—Frente mostradores.....	349
—Botelleros	351
—Armarios refrigerados profesionales	355
—Vitrinas.....	359

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

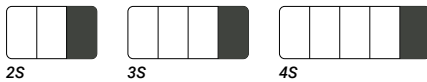
Cualquier otra variante u opción no reflejada en esta lista deberá ser consultada a Fagor Professional.

Frente mostradores



CBCP-3S

CBCP-3S GD



2S

3S

4S



Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304, exterior en acero inoxidable alimentario.
- Encimera de acero inoxidable de alta resistencia con protección contra salpicaduras de 100 mm de altura, que evita derrames detrás del mostrador.
- Rejillas con revestimiento epoxi extraíbles y ajustables en altura con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico (Modelos con puerta de cristal).



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CBCP-2S	1.492 x 600 x 1.045	355	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.095 (4)	50 Hz	19089695	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090397	-
CBCP-3S	2.017 x 600 x 1.045	551	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1.259 (4)	50 Hz	19089697	-
					R290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19090398	-
CBCP-4S	2.542 x 600 x 1.045	747	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1.427 (4)	50 Hz	19089698	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090399	-
CBCP-2S GD	1.492 x 600 x 1.045	355	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,207	C	1.378 (5)	50 Hz	19089699	-
					R290	0,398 (1)	0,299	-	-	60 Hz	19090400	-
CBCP-3S GD	2.017 x 600 x 1.045	551	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,209	C	1.630 (5)	50 Hz	19089700	-
					R290	0,398 (1)	0,301	-	-	60 Hz	19090401	-
CBCP-4S GD	2.542 x 600 x 1.045	747	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,232	C	1.932 (5)	50 Hz	19089701	-
					R-600a	0,437 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19090402	-

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

Opciones

			CBCP-2S (€)	CBCP-3S (€)	CBCP-4S (€)	CBCP-2S GD (€)	CBCP-3S GD (€)	CBCP-4S GD (€)
Apertura panorámica	PO		o	o	o	o	o	o
Grupo izquierda	LG		o	o	o	o	o	o
Sin encimera	NT		o	o	o	o	o	o
Sin Peto	NS		o	o	o	o	o	o
1/2 + 1/2 Cajones	H		o	o	o	-	-	-
Clavija tipo G	CI		o	o	o	o	o	o
Cerradura	LC		o	o	o	●	●	●
Ruedas	C		o	o	o	o	o	o
Respaldo en inoxidable	BS		o	o	o	o	o	o
Resistencia marco	FH		o	o	o	o	o	o
Cajón abatible	TV		o	o	o	o	o	o
Puerta de cristal	GD		-	-	-	●	●	●

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		2S	3S	4S	€
	19097777	Parrilla epoxi Snack 405x460	pc	2	2	2	-
	19097775	Parrilla epoxi Snack 405x525	pc	-	1	2	-

Otros accesorios

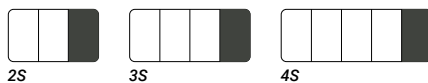
	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19004924	Kit de cajones 1/2+2/3 GN	-

Frente mostradores remotas



Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304, exterior en acero inoxidable alimentario.
- Encimera de acero inoxidable de alta resistencia con protección contra salpicaduras de 100 mm de altura, que evita derrames detrás del mostrador.
- Equipo sin unidad condensadora, preparado para conexión remota de unidad enfriadora.
- Rejillas con revestimiento epoxi extraíbles y ajustables en altura con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico. (Modelos con puerta de cristal).



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CBCP-2S/R	1.192 x 600 x 1.045	355	0 +8 °C	Stop	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089702	-
CBCP-3S/R	1.717 x 600 x 1.045	551	0 +8 °C	Stop	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	19089703	-
CBCP-4S/R	2.242 x 600 x 1.045	747	0 +8 °C	Stop	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19089704	-
CBCP-2S/R GD	1.192 x 600 x 1.045	355	0 +8 °C	Stop	0,361 (1)	0,034	50/60 Hz	19089705	-
CBCP-3S/R GD	1.717 x 600 x 1.045	551	0 +8 °C	Stop	0,361 (1)	0,036	50/60 Hz	19089706	-
CBCP-4S/R GD	2.242 x 600 x 1.045	747	0 +8 °C	Stop	0,436 (1)	0,038	50/60 Hz	19089707	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opciones

			CBCP-2S/R (€)	CBCP-3S/R (€)	CBCP-4S/R (€)	CBCP-2S/R GD (€)	CBCP-3S/R GD (€)	CBCP-4S/R GD (€)
Apertura panorámica	PO		0	0	0	0	0	0
Sin encimera	NT		0	0	0	0	0	0
Sin Peto	NS		0	0	0	0	0	0
1/2 + 1/2 Cajones	H		0	0	0	-	-	-
Clavija tipo G	CI		0	0	0	0	0	0
Cerradura	LC		0	0	0	●	●	●
Respaldo en inoxidable	BS		0	0	0	0	0	0
Resistencia marco	FH		0	0	0	0	0	0
Cajón abatible	TV		0	0	0	0	0	0
Puerta de cristal	GD		-	-	-	●	●	●

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		2S	3S	4S	€
	19097777	Parrilla epoxi Snack 405x460	pc	2	2	2	-
	19097775	Parrilla epoxi Snack 405x525	pc	-	1	2	-

Otros accesorios

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
19004924	Kit de cajones 1/2+2/3 GN	-

BOTELLEROS

Serie BBC



RBBC-3

RBBC-2

CC4



220-240V



Características generales

- Interior construido en acero plastificado gris, exterior construido en acero plastificado negro.
- Encimera de acero inoxidable de alta resistencia con aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 30 mm, libre de CFC.
- Tirador de puerta integrado que evita la acumulación de polvo y suciedad.
- Rejillas de acero con revestimiento gris, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad máxima de carga de hasta 40 kg.

MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
RBBC-2	1.435 x 512 x 850	264	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,293 (1)	0,175	B	216 (5)	50 Hz	19106108	-
					R-600a	0,293 (1)	0,175	-	-	60 Hz	19109437	-
RBBC-3	1.989 x 512 x 850	413	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,293 (1)	0,175	B	304 (5)	50 Hz	19106109	-
					R-600a	0,293 (1)	0,175	-	-	60 Hz	19109438	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(5) Conforme a la norma EN23953

Opciones

			RBBC-2 (€)	RBBC-3 (€)
Apertura panorámica	PO		●	●
Clavija tipo G	CI		○	○
Cerradura	LC		●	●

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		2	3	€
	19106465	Rejillas de acero recubierto en gris 477x342	pc	4	4	-
	19106466	Rejillas de acero recubierto en gris 549x342	pc	-	2	-
	19106517	Soporte parrilla acero	pc	4	6	-

BOTELLEROS

Serie BBC expositor



RBBC-3 GD

RBBC-2 GD

CC4



220-240V



Características generales

- Interior construido en acero plastificado gris, exterior construido en acero plastificado negro.
- Encimera de acero inoxidable de alta resistencia con aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 20 mm, libre de CFC.
- Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico.
- Rejillas de acero con revestimiento gris, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad máxima de carga de hasta 40 kg.

MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (kWh)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
RBBC-2 GD	1.435 x 512 x 850	264	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,293 (1)	0,175	C	388 (5)	50 Hz	19106034	-
					R-600a	0,293 (1)	0,175	-	-	60 Hz	19109435	-
RBBC-3 GD	1.989 x 512 x 850	413	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,293 (1)	0,175	C	523 (5)	50 Hz	19106035	-
					R-600a	0,293 (1)	0,175	-	-	60 Hz	19109436	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(5) Conforme a la norma EN23953

Opciones

			RBBC-2 GD (€)	RBBC-3 GD (€)
Apertura panorámica	PO		●	●
Clavija tipo G	CI		○	○
Cerradura	LC		●	●
Puerta de cristal	GD		●	●

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		2	3	€
	19106465	Rejillas de acero recubierto en gris 477x342	pc	4	4	-
	19106466	Rejillas de acero recubierto en gris 549x342	pc	-	2	-
	19106517	Soporte parrilla acero	pc	4	6	-

BOTELLEROS

Serie ERM



ERM-2

ERM-2 SS



ERM-1



ERM-2



ERM-3

CC4

220-240V



TYPE F

Características generales

- Interior construido en acero plastificado gris, exterior construido en acero plastificado negro.
- Interior y exterior contruidos en acero inoxidable de calidad alimentaria para aplicaciones profesionales intensivas (modelos SS).
- Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico.
- Equipada con 2 rejillas extraíbles y regulables en altura con revestimiento epoxi con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.

MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (kWh)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
900 mm de altura												
Revestimiento negro												
EERM-1	625 x 565 x 900	182	0 +8 °C	Stop	R290	0,49 (1)	0,22	G	1.063 (5)	50/60 Hz	19089713	-
EERM-2	925 x 565 x 900	260	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,28	G	1.175 (5)	50/60 Hz	19089714	-
EERM-3	1.375 x 565 x 900	408	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,285	F	1.186 (5)	50/60 Hz	19089715	-
Acero inoxidable												
EERM-1 SS	625 x 565 x 900	182	0 +8 °C	Stop	R290	0,49 (1)	0,22	G	1.063 (5)	50/60 Hz	19089710	-
EERM-2 SS	925 x 565 x 900	260	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,28	G	1.281 (5)	50/60 Hz	19089711	-
EERM-3 SS	1.375 x 565 x 900	408	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,285	G	1.475 (5)	50/60 Hz	19089712	-
800 mm altura												
Revestimiento negro												
EERMU-1	625 x 565 x 800	140	0 +8 °C	Stop	R290	0,49 (1)	0,22	G	1.063 (5)	50/60 Hz	19089719	-
EERMU-2	925 x 565 x 800	202	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,28	G	1.281 (5)	50/60 Hz	19089720	-
EERMU-3	1.375 x 565 x 800	318	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,285	G	1.475 (5)	50/60 Hz	19089721	-
Acero inoxidable												
EERMU-1 SS	625 x 565 x 800	140	0 +8 °C	Stop	R290	0,49 (1)	0,22	G	1.063 (5)	50/60 Hz	19089716	-
EERMU-2 SS	925 x 565 x 800	202	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,28	G	1.281 (5)	50/60 Hz	19089717	-
EERMU-3 SS	1.375 x 565 x 800	318	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,285	G	1.475 (5)	50/60 Hz	19089718	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(5) Conforme a la norma EN23953

Opciones

			EERM-1 (€)	EERM-2 (€)	EERM-3 (€)	EERMU-1 (€)	EERMU-2 (€)	EERMU-3 (€)
Apertura panorámica	PO		-	●	●	-	●	●
Clavija tipo G	CI		0	0	0	0	0	0
Cerradura	LC		●	●	●	●	●	●
Puerta de cristal	GD		●	●	●	●	●	●

Accesorios estándar

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	1	2	3	€
19106469	Parrilla epoxi para ERM-1	pc	2	-	-
19106510	Parrilla epoxi para ERM-2	pc	-	2	-
19106511	Parrilla epoxi para ERM-3	pc	-	-	2
19106517	Soporte de rejilla de acero	pc	2	3	4

BOTELLEROS

Botelleros



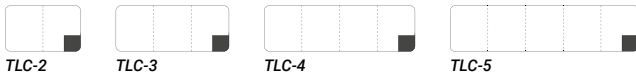
CC4

220-240V



Características generales

- Interior y exterior contruidos en acero inoxidable de calidad alimentaria para aplicaciones profesionales intensivas.
- Sistema de refrigeración estático generado por el evaporador de tubería de cobre y aletas de aluminio.
- Puerta corredera de acero inoxidable con tirador totalmente integrado y montada en la parte superior.



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
TLC-2 SS	1.014 x 560 x 850	223	-1 +6 °C	R-600a	0,105 (1)	0,109	50 Hz	19089722	-
				R-600a	0,248 (1)	0,155	60 Hz	19090419	-
TLC-3 SS	1.504 x 560 x 850	381	-1 +6 °C	R-600a	0,292 (1)	0,207	50 Hz	19089723	-
				R-600a	0,309 (1)	0,163	60 Hz	19090420	-
TLC-4 SS	1.994 x 560 x 850	539	-1 +6 °C	R-600a	0,292 (1)	0,207	50 Hz	19089724	-
				R-600a	0,359 (1)	0,213	60 Hz	19097806	-
TLC-5 SS	2.482 x 560 x 850	696	-1 +6 °C	R-600a	0,292 (1)	0,207	50 Hz	19089725	-
				R-600a	0,359 (1)	0,213	60 Hz	19090282	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opciones

			TLC-2 SS (€)	TLC-3 SS (€)	TLC-4 SS (€)	TLC-5 SS (€)
Clavija tipo G	CI		0	0	0	0

Armarios refrigeradores profesionales



UP-651 SS

UP-451

UP-251 SS

CC4

220-240V



TYPE F

Características generales

- Interior construido con ABS termoformado de calidad alimentaria.
- Sistema de refrigeración de tiro forzado diseñado internamente, con el evaporador integrado en la parte posterior del armario, que garantiza una óptima distribución del frío, eficiencia y rendimiento.
- Óptimo sistema de circulación de aire que garantiza una distribución equilibrada y constante por todo el equipo, de forma que la temperatura se mantiene uniforme.
- Modelos 400 y 600 equipados con 4 rejillas con revestimiento epoxi extraíbles y regulables en altura.
- Modelo 200 equipado con 2 rejillas epoxi extraíbles y regulables en altura.

MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
Exterior de epoxi blanco												
UP-251	626 x 600 x 850	125	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,14 (1)	0,091	A	488 (4)	50 Hz	19089735	-
						0,248 (1)	0,117	-	-	60 Hz	19076162	-
UP-451	626 x 740 x 1.865	459	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,292 (1)	0,186	D	866 (4)	50 Hz	19089736	-
						0,437 (1)	0,191	-	-	60 Hz	19076159	-
UP-651	780 x 740 x 1.865	600	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,292 (1)	0,186	D	954 (4)	50 Hz	19089737	-
						0,437 (1)	0,221	-	-	60 Hz	19076161	-
Exterior de acero inoxidable												
UP-251 SS	626 x 600 x 850	125	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,14 (1)	0,091	A	488 (4)	50 Hz	19089729	-
						0,248 (1)	0,117	-	-	60 Hz	19091186	-
UP-451 SS	626 x 740 x 1.865	459	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,292 (1)	0,186	D	866 (4)	50 Hz	19089730	-
						0,437 (1)	0,191	-	-	60 Hz	19091169	-
UP-651 SS	780 x 740 x 1.865	600	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,292 (1)	0,186	D	954 (4)	50 Hz	19089731	-
						0,437 (1)	0,221	-	-	60 Hz	19096458	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(4) Conforme a la norma EN22041

Opciones

			UP-251 (€)	UP-451 (€)	UP-651 (€)
Clavija tipo G	CI		o	o	o
Ruedas	C		o	o	o

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		UP-251	UP-451	UP-651	€
	19106512	Rejilla epoxi 493x392 pc	2	-	-	-	-
	19106517	Soporte de rejilla de acero	2	-	-	-	-
	19106513	Rejilla epoxi 497x510 pc	-	3	-	-	-
	19106514	Rejilla epoxi 497x380 pc	-	1	-	-	-
	19106515	Rejilla epoxi 651x510 pc	-	-	3	-	-
	19106516	Rejilla epoxi 651x380 pc	-	-	1	-	-

ARMARIOS REFRIGERADOS PROFESIONALES

Refrigeradores expositores



UP-651 GD

UP-451 GD

UP-251 GD

CC4

220-240V

TYPE F

Características generales

- Interior construido con ABS termoformado de calidad alimentaria.
- Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor con tirador ergonómico.
- Sistema de refrigeración de tiro forzado diseñado internamente con el evaporador integrado en la parte trasera del armario que garantiza una distribución óptima del frío, eficiencia y rendimiento.
- Modelos 400 y 600 equipados con 4 rejillas con revestimiento epoxi extraíbles y regulables en altura.
- Modelo 200 equipado con 2 rejillas epoxi extraíbles y regulables en altura.

MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCAR- CHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
Exterior de epoxi blanco												
UP-251 GD	626 x 600 x 850	125	+2 +8 °C	Stop	R-600a	0,14 (1)	0,091	B	613 (5)	50 Hz	19089741	-
						0,248 (1)	0,117	-	-	60 Hz	19096457	-
UP-451 GD	626 x 740 x 1.865	459	+2 +8 °C	Stop	R-600a	0,292 (1)	0,193	B	1.024 (5)	50 Hz	19089742	-
						0,437 (1)	0,191	-	-	60 Hz	19091181	-
UP-651 GD	780 x 740 x 1.865	600	+2 +8 °C	Stop	R-600a	0,292 (1)	0,193	B	1.095 (5)	50 Hz	19089743	-
						0,437 (1)	0,221	-	-	60 Hz	19110955	-
Exterior de acero inoxidable												
UP-251 SS GD	626 x 600 x 850	125	+2 +8 °C	Stop	R-600a	0,14 (1)	0,091	B	613 (5)	50 Hz	19100114	-
						0,248 (1)	0,117	-	-	60 Hz	19110964	-
UP-451 SS GD	626 x 740 x 1.865	459	+2 +8 °C	Stop	R-600a	0,292 (1)	0,193	B	1.024 (5)	50 Hz	19100115	-
						0,437 (1)	0,191	-	-	60 Hz	19110965	-
UP-651 SS GD	780 x 740 x 1.865	600	+2 +8 °C	Stop	R-600a	0,292 (1)	0,193	B	1.095 (5)	50 Hz	19100116	-
						0,437 (1)	0,221	-	-	60 Hz	19091184	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(5) Conforme a la norma EN23953

Opciones

			UP-251 GD (€)	UP-451 GD (€)	UP-651 GD (€)
Clavija tipo G	CI		o	o	o
Ruedas	C		o	o	o
Puerta de cristal	GD		●	●	●

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		UP-251 GD	UP-451 GD	UP-651 GD	€
	19106512	Rejilla epoxi 493x392	pc	2	-	-	-
	19106517	Soporte de rejilla de acero	pc	2	-	-	-
	19106513	Rejilla epoxi 497x510	pc	-	3	-	-
	19106514	Rejilla epoxi 497x380	pc	-	1	-	-
	19106515	Rejilla epoxi 651x510	pc	-	-	3	-
	19106516	Rejilla epoxi 651x380	pc	-	-	1	-

ARMARIOS REFRIGERADOS PROFESIONALES

Congeladores



UN-651 SS

UN-451

UN-251 SS

CC4

220-240V



TYPE F

Características generales

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

MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
Exterior epoxi blanco									
UN-251	626 x 600 x 850	125	-22 -15 °C	R290	0,218 (2)	0,142	50 Hz	19089738	-
				R290	0,158 (2)	0,156	60 Hz	19076165	-
UN-451	626 x 740 x 1.865	459	-22 -15 °C	R290	0,228 (2)	0,143	50 Hz	19089739	-
				R290	0,197 (2)	0,195	60 Hz	19076163	-
UN-651	780 x 740 x 1.865	600	-22 -15 °C	R290	0,199 (2)	0,145	50 Hz	19089740	-
				R290	0,197 (2)	0,221	60 Hz	19076164	-
Exterior de acero inoxidable									
UN-251 SS	626 x 600 x 850	125	-22 -15 °C	R290	0,218 (2)	0,142	50 Hz	19089732	-
				R290	0,158 (2)	0,156	60 Hz	19096456	-
UN-451 SS	626 x 740 x 1.865	459	-22 -15 °C	R290	0,228 (2)	0,143	50 Hz	19089733	-
				R290	0,197 (2)	0,195	60 Hz	19096454	-
UN-651 SS	780 x 740 x 1.865	600	-22 -15 °C	R290	0,199 (2)	0,145	50 Hz	19089734	-
				R290	0,197 (2)	0,221	60 Hz	19096455	-

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Opciones

			UN-251 (€)	UN-451 (€)	UN-651 (€)
Clavija tipo G	CI		o	o	o
Ruedas	C		o	o	o

ARMARIOS REFRIGERADOS PROFESIONALES

Congeladores expositores



UN-651 GD

UN-451 GD

UN-251 GD

CC4

220-240V



TYPE F

Características generales

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

MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
Exterior epoxi blanco										
UN-251 GD	600 x 585 x 855	78	-10 -25°C	R290	0,27	D	2.001 (5)	50 Hz	19111240	-
UN-451 GD	600 x 585 x 1855	258	-10 -25°C	R290	0,38	C	1.930 (5)	50 Hz	19111241	-
UN-651 GD	777 x 695 x 1895	469	-10 -25°C	R290	0,48	C	3.671 (5)	50 Hz	19111242	-

(5) Conforme a la norma EN23953

Opciones

		UN-251 GD (€)	UN-451 GD (€)	UN-651 GD (€)
Puerta de cristal	GD	●	●	●

VITRINAS

Snack



ST-139P



ST-175C

CC4

220-240V



TYPE F

Características generales

- Interior construido en acero inoxidable de grado alimentario para aplicaciones profesionales intensivas.
- Exterior construido con perfil de aluminio anodizado, cristal templado en la parte superior y trasera y PVC recubierto de negro en los laterales.
- Compartimento interior dimensionado para alojar recipientes GN1/3 de 40 mm de profundidad (no incluidos).
- Sistema de refrigeración estática. El frío se genera a través de un serpentín de cobre situado en la placa inferior de la vitrina (excepto versión neutra).

MODELO	DIMENSIONES (MM)	CONTAINERS	QUANTITY	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
Vitrina con cubierta de vidrio plano										
ST-139P	1.380 x 415 x 270	GN1/3	6	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,105	50 Hz	19089745	-
					R290	0,299 (1)	0,174	60 Hz	19090413	-
ST-175P	1.732 x 415 x 270	GN1/3	8	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,106	50 Hz	19089746	-
					R290	0,299 (1)	0,175	60 Hz	19090415	-
Vitrina con tapa de cristal curvado										
ST-139C	1.380 x 415 x 270	GN1/3	6	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,105	50 Hz	19089747	-
					R290	0,299 (1)	0,174	60 Hz	19090414	-
ST-175C	1.732 x 415 x 270	GN1/3	8	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,106	50 Hz	19089748	-
					R290	0,299 (1)	0,175	60 Hz	19090416	-
Vitrina con cubierta de vidrio plano neutro										
ST-139NP	1.380 x 415 x 270	-	-	-	-	-	-	-	19089749	-
ST-175NP	1.732 x 415 x 270	-	-	-	-	-	-	-	19089750	-
Vitrina con cubierta de vidrio curvado neutro										
ST-139NC	1.380 x 415 x 270	-	-	-	-	-	-	-	19089751	-
ST-175NC	1.732 x 415 x 270	-	-	-	-	-	-	-	19089752	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opciones

			ST-139P/C (€)	ST-175P/C (€)	ST-139NP/NC (€)	ST-175NP/NC (€)
Clavija tipo G	CI		0	0	-	-

VITRINAS

Sushi



SS-139C



SS-175C

CC4

220-240V

TYPE F

Características generales

- Interior y exterior incorporados con acero inoxidable de grado alimentario para aplicaciones profesionales intensivas con bandeja interior perforada para alimentos.
- Exterior construido con perfil de aluminio anodizado, cristal templado en la parte superior y trasera y PVC recubierto de negro en los laterales.
- Sistema de refrigeración estática doble. El frío se genera a través de un serpentín de cobre situado en la placa inferior de la vitrina y un serpentín de cobre con aletas de aluminio montado en la cubierta de vidrio curvado.

MODELO	DIMENSIONES (MM)	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
Vitrina con tapa de cristal curvado								
SS-139C	1.380 x 415 x 278	-4 +1 °C	R-600a	0,169 (1)	0,105	50 Hz	19089753	-
			R290	0,299 (1)	0,174	60 Hz	19090417	-
SS-175C	1.730 x 415 x 270	-4 °C +1 °C	R-600a	0,169 (1)	0,106	50 Hz	19089754	-
			R290	0,299 (1)	0,175	60 Hz	19090418	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opciones

			SS-139C (€)	SS-175C (€)
Clavija tipo G	CI		0	0

Accesorios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DONDE SE USA	€	
Kit de orientación de puerta					
	KDO-4-R	19098305	Kit orientación de puertas derecha	Frente mostradores	-
	KDO-4-L	19098304	Kit orientación de puertas izquierda	Frente mostradores	-
Kit ruedas					
	KC-6 Ø80	19016846	KIT 4 Ruedas Ø80	Frente mostradores	-
	KC-6 Ø80	19011005	KIT 6 Ruedas Ø80	Frente mostradores	-





Vinotecas y cavas de maduración

—Vinotecas	365
—Cavas de maduración	372

La vinoteca para cada necesidad

Cuántas botellas caben ?

Te aconsejamos utilizar este tipo de estante para...

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



Capacidad
09 botellas/
estante



Capacidad
08 botellas/
estante



Capacidad
08 botellas/
estante



Capacidad
43 botellas/
estante



Capacidad
43 botellas/
estante

Vinos tranquilos y/o
de baja graduación

Champán, cavas,
espumosos y vinos
de alta graduación



x2 / x2
DIS-20



x1 / x2
DIS-0-180



x1 / x2
DIS-0-90



x1 / x1
DIS-90

Base





Altura cava

2300 / 2600
mm



DIM-20-23
DIM-20-26

DIM-20-23

Capacidad

botellas/
bloque

09 estantes/
bloque

DIM-20-26

Capacidad

botellas/
bloque

11 estantes/
bloque



Capacidad

07 botellas/
estante

Vinotecas centrales



FWC-2301-T1-C-L-W-GRE TR

FWC-2301-T1-C-L-W-BLA TR

CC5

220-240V



Características generales

- Cava especialmente diseñada para conservar, exponer y distribuir vino.
- Interior y exterior contruidos en acero inoxidable revestido para aplicaciones profesionales intensivas.
- Paredes laterales y central de doble acristalamiento con vidrio de capa doble y cámara de aire rellena de argón.
- Cristales y marcos de las puertas calefactados para evitar condensaciones.
- Modelos disponibles en dos (2) colores: Negro (BLA) y Gris (GRE).
- Para facilitar la entrega, las cavas se envían en dos secciones: cuerpo y sección superior que contiene la unidad de refrigeración desmontables.
- Zócalo decorativo incluido como elemento estándar. Los estantes y ganchos deben solicitarse por separado y se suministran desmontados.



MODELO	DIMENSIONES (mm)	TEMPERATURA	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
H = 2.300 mm Vinoteca									
FWC-2301-T1-C-L-W-GRE TR	862 x 632 x 2.300	+4 +18 °C	Eléctrico	R290	0,74 (6)	1,335	50 Hz	19092285	-
					0,74 (6)	1,402	60 Hz	19092286	-
FWC-2301-T1-C-L-W-BLA TR	862 x 632 x 2.300	+4 +18 °C	Eléctrico	R290	0,74 (6)	1,335	50 Hz	19092282	-
					0,74 (6)	1,402	60 Hz	19092283	-
H = 2.600 mm Vinoteca									
FWC-2601-T1-C-L-W-GRE TR	862 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Eléctrico	R290	0,74 (6)	1,42	50 Hz	19092303	-
					0,74 (6)	1,491	60 Hz	19092304	-
FWC-2601-T1-C-L-W-BLA TR	862 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Eléctrico	R290	0,74 (6)	1,42	50 Hz	19092300	-
					0,74 (6)	1,491	60 Hz	19092301	-

(6) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

Opciones

		FWC-2301-T1-C (€)	FWC-2601-T1-C (€)
Cerradura	LC	•	•
Grupo remoto	RG	0	0

Accesorios

	CÓDIGO	MODELO	BOTELLAS POR ESTANTE	CAPACIDAD DE ESTANTE		CAPACIDAD DE BOTELLAS		€	
				H = 2.300 MM	H = 2.600 MM	H = 2.300 MM	H = 2.600 MM		
Estructura de metacrilato con estantería de varilla									
	19067947	DIM 20-23	7	9	-	63	-	-	
	19067948	DIM 20-26	7	-	11	-	77	-	
Estructura de metacrilato con estantería de varilla									
		19067949	DIS-90	43	3	4	129	172	-
		19067950	DIS 0-90	8	9	11	72	88	-
		19067951	DIS 0-180	8	9	11	72	88	-
		19067952	DIS-20	9	9	11	81	99	-

ADVANCE

Vinotecas centrales



FWC-2302-T2-C-LR-W-GRE TR

FWC-2302-T1-C-L-W-BLA TR

CC5

220-240V



Características generales

- Cava especialmente diseñada para conservar, exponer y distribuir vino.
- Interior y exterior contruidos en acero inoxidable revestido para aplicaciones profesionales intensivas.
- Paredes laterales y central de doble acristalamiento con vidrio de capa doble y cámara de aire rellena de argón.
- Cristales y marcos de las puertas calefactados para evitar condensaciones.
- Modelos disponibles en dos (2) colores: Negro (BLA) y Gris (GRE).
- Para facilitar la entrega, las cavas se envían en dos secciones: cuerpo y sección superior que contiene la unidad de refrigeración desmontables.
- Zócalo decorativo incluido como elemento estándar. Los estantes y ganchos deben solicitarse por separado y se suministran desmontados.



MODELO	DIMENSIONES (mm)	TEMPERATURA	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
H = 2.300 mm Vinoteca									
FWC-2302-T1-C-LR-W-GRE TR	1.697 x 632 x 2.300	+4°C +18°C	Eléctrico	R290	1,48 (6)	2,295	50 Hz	19092291	-
					1,48 (6)	2,41	60 Hz	19092292	-
FWC-2302-T1-C-LR-W-BLA TR	1.697 x 632 x 2.300	+4°C +18°C	Eléctrico	R290	1,48 (6)	2,295	50 Hz	19092288	-
					1,48 (6)	2,41	60 Hz	19092289	-
FWC-2302-T2-C-LR-W-GRE TR	1.697 x 632 x 2.300	+4°C +18°C	Eléctrico	R290	0,74 (6)	2,52	50 Hz	19092297	-
					0,74 (6)	2,646	60 Hz	19092298	-
FWC-2302-T2-C-LR-W-BLA TR	1.697 x 632 x 2.300	+4°C +18°C	Eléctrico	R290	0,74 (6)	2,52	50 Hz	19092294	-
					0,74 (6)	2,646	60 Hz	19092295	-
H = 2.600 mm Vinoteca									
FWC-2602-T1-C-LR-W-GRE TR	1.697 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Eléctrico	R290	1,48 (6)	2,7	50 Hz	19092309	-
					1,48 (6)	2,835	60 Hz	19092310	-
FWC-2602-T1-C-LR-W-BLA TR	1.697 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Eléctrico	R290	1,48 (6)	2,7	50 Hz	19092306	-
					1,48 (6)	2,835	60 Hz	19092307	-
FWC-2602-T2-C-LR-W-GRE TR	1.697 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Eléctrico	R290	0,74 (6)	2,8	50 Hz	19092315	-
					0,74 (6)	2,94	60 Hz	19092316	-
FWC-2602-T2-C-LR-W-BLA TR	1.697 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Eléctrico	R290	0,74 (6)	2,8	50 Hz	19092312	-
					0,74 (6)	2,94	60 Hz	19092313	-

(6) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

Opciones

		FWC-2302-T1-C (€)	FWC-2602-T1-C (€)
Cerradura	LC	•	•
Grupo remoto	RG	O	O

Accesorios

		CÓDIGO	MODELO	BOTELLAS POR ESTANTE	CAPACIDAD DE ESTANTE		CAPACIDAD DE BOTELLAS		€
					H = 2.300 MM	H = 2.600 MM	H = 2.300 MM	H = 2.600 MM	
Estructura de metacrilato con estantería de varilla									
		19067947	DIM 20-23	7	18	-	63	-	-
		19067948	DIM 20-26	7	-	22	-	77	-
Estructura de metacrilato con estantería de varilla									
		19067949	DIS-90	43	6	8	258	344	-
		19067950	DIS 0-90	8	18	22	144	176	-
		19067951	DIS 0-180	8	18	22	144	176	-
		19067952	DIS-20	9	18	22	162	198	-

Vinotecas murales



FWC-2601-T1-W-L-W-GRE TR

FWC-2601-T1-W-L-W-BLA TR

CC5

220-240V



Características generales

- Cava especialmente diseñada para conservar, exponer y distribuir vino.
- Interior y exterior contruidos en acero inoxidable revestido para aplicaciones profesionales intensivas.
- Paredes laterales y central de doble acristalamiento con vidrio de capa doble y cámara de aire rellena de argón.
- Cristales y marcos de las puertas calefactados para evitar condensaciones.
- Modelos disponibles en dos (2) colores: Negro (BLA) y Gris (GRE).
- Para facilitar la entrega, las cavas se envían en dos secciones: cuerpo y sección superior que contiene la unidad de refrigeración desmontables.
- Zócalo decorativo incluido como elemento estándar. Los estantes y ganchos deben solicitarse por separado y se suministran desmontados.



MODELO	DIMENSIONES (mm)	TEMPERATURA	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA(kW)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
H = 2.300 mm Vinoteca									
FWC-2301-T1-W-L-W-GRE TR	862 x 632 x 2.300	+4 +18 °C	Eléctrico	R290	0,74 (6)	1,275	50 Hz	19092321	-
					0,74 (6)	1,342	60 Hz	19092322	-
FWC-2301-T1-W-L-W-BLA TR	862 x 632 x 2.300	+4 +18 °C	Eléctrico	R290	0,74 (6)	1,275	50 Hz	19092318	-
					0,74 (6)	1,342	60 Hz	19092319	-
H = 2.600 mm Vinoteca									
FWC-2601-T1-W-L-W-GRE TR	862 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Eléctrico	R290	0,74 (6)	1,36	50 Hz	19092339	-
					0,74 (6)	1,431	60 Hz	19092340	-
FWC-2601-T1-W-L-W-BLA TR	862 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Eléctrico	R290	0,74 (6)	1,36	50 Hz	19092336	-
					0,74 (6)	1,431	60 Hz	19092337	-

(6) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

Opciones

		FWC-2301-T1-W (€)	FWC-2601-T1-W (€)
Cerradura	LC	•	•
Grupo remoto	RG	0	0

Accesorios

	CÓDIGO	MODELO	BOTELLAS POR ESTANTE	CAPACIDAD DE ESTANTE		CAPACIDAD DE BOTELLAS		€	
				H = 2.300 MM	H = 2.600 MM	H = 2.300 MM	H = 2.600 MM		
Estructura de metacrilato con estantería de varilla									
	19067947	DIM 20-23	7	9	-	63	-	-	
	19067948	DIM 20-26	7	-	11	-	77	-	
Estructura de metacrilato con estantería de varilla									
		19067949	DIS-90	43	3	4	129	172	-
		19067950	DIS 0-90	8	9	11	72	88	-
		19067951	DIS 0-180	8	9	11	72	88	-
		19067952	DIS-20	9	9	11	81	99	-

Vinotecas murales



FWC-2602-T2-W-LR-W-GRE TR

FWC-2602-T1-W-L-W-BLA TR

CC5

220-240V



Características generales

- Cava especialmente diseñada para conservar, exponer y distribuir vino.
- Interior y exterior contruidos en acero inoxidable revestido para aplicaciones profesionales intensivas.
- Paredes laterales y central de doble acristalamiento con vidrio de capa doble y cámara de aire rellena de argón.
- Cristales y marcos de las puertas calefactados para evitar condensaciones.
- Modelos disponibles en dos (2) colores: Negro (BLA) y Gris (GRE).
- Para facilitar la entrega, las cavas se envían en dos secciones: cuerpo y sección superior que contiene la unidad de refrigeración desmontables.
- Zócalo decorativo incluido como elemento estándar. Los estantes y ganchos deben solicitarse por separado y se suministran desmontados.



MODELO	DIMENSIONES (mm)	TEMPERATURA	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
H = 2.300 mm Vinoteca									
FWC-2302-T1-W-LR-W-GRE TR	1.697 x 632 x 2.300	+4°C +18°C	Eléctrico	R290	1,48 (6)	2,175	50 Hz	19092327	-
					1,48 (6)	2,29	60 Hz	19092328	-
FWC-2302-T1-W-LR-W-BLA TR	1.697 x 632 x 2.300	+4°C +18°C	Eléctrico	R290	1,48 (6)	2,175	50 Hz	19092324	-
					1,48 (6)	2,29	60 Hz	19092325	-
FWC-2302-T2-W-LR-W-GRE TR	1.697 x 632 x 2.300	+4°C +18°C	Eléctrico	R290	0,74 (6)	2,4	50 Hz	19092333	-
					0,74 (6)	2,526	60 Hz	19092334	-
FWC-2302-T2-W-LR-W-BLA TR	1.697 x 632 x 2.300	+4°C +18°C	Eléctrico	R290	0,74 (6)	2,4	50 Hz	19092330	-
					0,74 (6)	2,526	60 Hz	19092331	-
H = 2.600 mm Vinoteca									
FWC-2602-T1-W-LR-W-GRE TR	1.697 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Eléctrico	R290	1,48 (6)	2,58	50 Hz	19092345	-
					1,48 (6)	2,715	60 Hz	19092346	-
FWC-2602-T1-W-LR-W-BLA TR	1.697 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Eléctrico	R290	1,48 (6)	2,58	50 Hz	19092342	-
					1,48 (6)	2,715	60 Hz	19092343	-
FWC-2602-T2-W-LR-W-GRE TR	1.697 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Eléctrico	R290	0,74 (6)	2,68	50 Hz	19092351	-
					0,74 (6)	2,82	60 Hz	19092352	-
FWC-2602-T2-W-LR-W-BLA TR	1.697 x 632 x 2.600	+4°C +18°C	Eléctrico	R290	0,74 (6)	2,68	50 Hz	19092348	-
					0,74 (6)	2,82	60 Hz	19092349	-

(6) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

Opciones

		FWC-2302-T1-W (€)	FWC-2602-T1-W (€)
Cerradura	LC	•	•
Grupo remoto	RG	O	O

Accesorios

		CÓDIGO	MODELO	BOTELLAS POR ESTANTE	CAPACIDAD DE ESTANTE		CAPACIDAD DE BOTELLAS		€
					H = 2.300 MM	H = 2.600 MM	H = 2.300 MM	H = 2.600 MM	
Estructura de metacrilato con estantería de varilla									
		19067947	DIM 20-23	7	18	-	63	-	-
		19067948	DIM 20-26	7	-	22	-	77	-
Estructura de metacrilato con estantería de varilla									
		19067949	DIS-90	43	6	8	258	344	-
		19067950	DIS 0-90	8	18	22	144	176	-
		19067951	DIS 0-180	8	18	22	144	176	-
		19067952	DIS-20	9	18	22	162	198	-

CONCEPT

Vinotecas



RWC-600

RWC-300

RWC-180

CC4

220-240V

TYPE F

LED

UV

Características generales

- Exterior construido en acero galvanizado con recubrimiento negro e interior en plástico termoformado sanitario con correderas interiores para bandejas encastradas.
- Sistema de refrigeración de tiro forzado diseñado internamente con componentes electrónicos de bajo consumo para garantizar una eficiencia y un rendimiento óptimos del equipo.
- Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor en refrigeración y filtro UV para la luz solar.
- Equipado con rejillas de madera como dotación estándar.

MODELO	DIMENSIONES (MM)	CAPACIDAD DE BOTELLAS	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
RWC-180	506 x 586 x 941	25	+4 +18 °C	Stop	R-600a	0,188 (1)	-	50 Hz	19115453	-
					R-600a	0,188 (1)	-	60 Hz	19115454	-
RWC-301	631 x 668 x 1.851	120	+4 +18 °C	Stop	R-600a	0,1 (1)	0,045	50 Hz	19115455	-
					R-600a	0,1 (1)	0,045	60 Hz	19115456	-
RWC-601	1.268 x 644 x 1.882	240	+4 +18 °C	Stop	R-600a	0,584 (1)	0,292	50 Hz	19115457	-
					R-600a	0,584 (1)	0,292	60 Hz	19115458	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opciones

			RWC-180 (€)	RWC-301 (€)	RWC-601 (€)
Clavija tipo G	CI		0	0	0

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	BOTELLAS POR ESTANTE	CAPACIDAD DE ESTANTES			€
				RWC-180	RWC-301	RWC-601	
	19115470	Rejilla de madera para RWC-180	15	1	-	-	-
	19115459	Rejilla de madera inclinada para RWC-180 (45°)	5	-	-	-	-
	19115471	Rejilla de madera para RWC-301/601	30	-	3	6	-
	19115460	Rejilla de madera inclinada para RWC-301/601 (45°)	12	-	1	2	-

CONCEPT

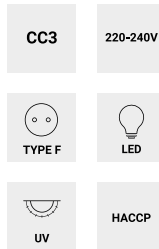
Cavas de maduración



FMA-1650 S

FMA-1650

FMA-900



Características generales

- Interior y exterior contruidos íntegramente en acero inoxidable AISI-304.
- Capacidad de 10 alarmas HACCP que se almacenan cuando se produce una variación de temperatura elevada y un fallo de alimentación de los dispositivos.
- Puertas de doble acristalamiento aisladas con baja emisividad térmica para reducir la transferencia de calor en refrigeración.
- Lámpara UV de esterilización del aire para evitar la proliferación bacteriana en el interior del compartimento.
- Rejillas con revestimiento epoxi extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.



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

MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
Acabado exterior de acero inoxidable										
FMA-900	600 x 620 x 925	149	+1 +20 °C	Stop	R-600a	0,287 (1)	0,287	50 Hz	19115421	-
					R290	0,284 (1)	0,318	60 Hz	19115423	-
FMA-1650	750 x 700 x 1.665	493	+1 +20 °C	Stop	R-600a	0,358 (1)	0,355	50 Hz	19115389	-
					R-600a	0,437 (1)	0,362	60 Hz	19115387	-
FMA-1650 S	750 x 700 x 2.050	493	+1 +20 °C	Stop	R-600a	0,358 (1)	0,355	50 Hz	19115391	-
					R-600a	0,437 (1)	0,362	60 Hz	19115393	-
Acabado exterior recubierto de negro										
FMA-900 B	600 x 620 x 925	149	+1 +20 °C	Stop	R-600a	0,325 (1)	0,325	50 Hz	19115422	-
					R290	0,284 (1)	0,318	60 Hz	19115424	-
FMA-1650 B	750 x 700 x 1.665	493	+1 +20 °C	Stop	R-600a	0,358 (1)	0,355	50 Hz	19115390	-
					R-600a	0,437 (1)	0,362	60 Hz	19115388	-
FMA-1650 BS	750 x 700 x 2.050	493	+1 +20 °C	Stop	R-600a	0,358 (1)	0,355	50 Hz	19115392	-
					R-600a	0,437 (1)	0,362	60 Hz	19115394	-

Opciones

			FMA-900 (€)	FMA-1650 (€)
Clavija tipo G	CI		0	0

Accesorios estándar

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		900	1650	€
	19097799	Parrilla Epoxi 482x368	pc	1	-	-
	19097804	Parrilla Epoxi 487x582	pc	-	3	-
	19097802	Parrilla Epoxi 467x277x62,5	pc	1	-	-
	19097803	Parrilla Epoxi 558x413x62,5	pc	-	1	-
	19097798	Bloque de sal himalaya	pc	2	4	-
	19097801	Soporte bloque de sal	pc	-	1	-
	19097800	Soporte bloque de sal	pc	1	-	-

Otros accesorios

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19081972	Kit rejillas electro pulido FMA-900	-
	19081971	Kit rejillas electro pulido FMA-1600	-
	19074042	Kit barra para colgar + gancho FMA-900	-
	19074041	Kit barra para colgar + gancho FMA-1600	-
	19081970	Base recubierta negra FMA-900	-
	19074043	Base recubierta negra FMA-1600	-



Fabricadores de hielo

— Fabricadores de cubitos macizos.....	375
— Fabricadores de hielo en dados	377
— Fabricadores de hielo granular	379
— Fabricadores de hielo nugget	381
— Fabricadores de hielo en escamas...	381
— Fabricadores de cubitos huecos.....	382
— Depósitos para fabricantes modulares (Silos).....	383
— Accesorios	384

Los modelos especiales o cualquier otra variante sobre el modelo estándar deberán ser montados en fábrica, y tienen un suplemento sobre el precio indicado para el modelo estándar. Cualquier otra variante u opción no reflejada en esta lista deberá ser consultada a Fagor Professional.
La calidad de agua mínima recomendada es de 15 a 40°F.

CON DEPÓSITO INTEGRADO

Fabricadores de cubitos macizos



Características generales

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

EFIM-30

MODELO	SISTEMA DE CONDENSACIÓN	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD DEL TANQUE (Kg)	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	Nº CUBOS POR CICLO	GAS	POTENCIA (W)	CONEXIÓN ELÉCTRICA	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
Cubos en forma de L (14 gr)											
EFIM-20 L	Aire	350 x 475 x 595	6	22	18	R290	862	220-240V	50 Hz	19107214	-
EFIM-20 L	Agua	350 x 475 x 595	6	23	18	R290	862	220-240V	50 Hz	19107215	-
Cubos en forma de S (22 gr)											
EFIM-30 S	Aire	435 x 605 x 695	15	33	24	R290	837	220-240V	50 Hz	19107216	-
EFIM-30 S	Agua	435 x 605 x 695	15	37	24	R290	837	220-240V	50 Hz	19107217	-
EFIM-40 S	Aire	435 x 605 x 695	15	40	24	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107218	-
EFIM-40 S	Agua	435 x 605 x 695	15	44	24	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107219	-
EFIM-60 S	Aire	515 x 645 x 840	30	52	36	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107220	-
EFIM-60 S	Agua	515 x 645 x 840	30	53	36	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107221	-
EFIM-80 S	Aire	645 x 645 x 870	40	79	48	R290	1.967	220-240V	50 Hz	19107222	-
EFIM-80 S	Agua	645 x 645 x 870	40	81	48	R290	1.967	220-240V	50 Hz	19107223	-
EFIM-130 S	Aire	930 x 565 x 915	60	113	72	R290	2.292	220-240V	50 Hz	19107224	-
EFIM-130 S	Agua	930 x 565 x 915	60	121	72	R290	2.292	220-240V	50 Hz	19107235	-
Cubos en forma de K (40 gr)											
EFIM-30 K	Aire	435 x 605 x 695	15	33	24	R290	975	220-240V	50 Hz	19107225	-
EFIM-30 K	Agua	435 x 605 x 695	15	37	24	R290	975	220-240V	50 Hz	19107226	-
EFIM-40 K	Aire	435 x 605 x 695	15	40	24	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107227	-
EFIM-40 K	Agua	435 x 605 x 695	15	44	24	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107228	-
EFIM-60 K	Aire	515 x 645 x 840	30	52	36	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107229	-
EFIM-60 K	Agua	515 x 645 x 840	30	53	36	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107230	-
EFIM-80 K	Aire	645 x 645 x 870	40	79	48	R290	1.967	220-240V	50 Hz	19107231	-
EFIM-80 K	Agua	645 x 645 x 870	40	81	48	R290	1.967	220-240V	50 Hz	19107232	-
EFIM-130 K	Aire	930 x 565x 915	60	113	72	R290	2.292	220-240V	50 Hz	19107233	-
EFIM-130 K	Agua	930 x 565 x 915	60	121	72	R290	2.292	220-240V	50 Hz	19107234	-

Opciones

		EFIM-20 (€)	EFIM-30 (€)	EFIM-40 (€)	EFIM-60 (€)	EFIM-80 (€)	EFIM-130 (€)
Versión 60 Hz	60Hz	o	o	o	o	o	o
Clavija tipo G	Cl	o	o	o	o	o	o
Bomba de drenaje	DP (*)	-	o	o	o	o	o

* Bomba de descarga disponible únicamente para Modelos refrigerados por Aire.

Accesorios estándar

	20	30	40	60	80	130
Junta filtro de entrada de agua	1	1	1	1	1	1
Manguera de entrada de agua	1	1	1	1	1	1
Manguera de desagüe	1	1	1	1	1	1
Pala pequeña	1	1	1	1	1	1
KIT de 4 patas	-	1	1	1	1	1

MODULAR

Fabricadores de cubitos macizos



Características generales

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

EMFIM-150

MODELO	SISTEMA DE CONDENSACIÓN	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD DEL TANQUE (Kg)	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	Nº CUBOS POR CICLO	GAS	POTENCIA (W)	CONEXIÓN ELÉCTRICA	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
Cubos en forma de S (22 gr)											
EMFIM-150 S	Aire	775 x 625 x 805	-	154	96	R290	3.610	220-240V	50 Hz	19107236	-
EMFIM-150 S	Agua	775 x 625 x 805	-	154	96	R290	3.610	220-240V	50 Hz	19107239	-
MFIM-400 S	Aire	1.321 x 638 x 978	-	390	192	R-452a	13.500	220-240V	50 Hz	19107018	-
MFIM-400 S	Agua	1.321 x 638 x 978	-	400	192	R-452a	13.500	220-240V	50 Hz	19107032	-
Cubos en forma de K (40 gr)											
EMFIM-150 K	Aire	775 x 625 x 805	-	154	96	R290	3.610	220-240V	50 Hz	19107237	-
EMFIM-150 K	Agua	775 x 625 x 805	-	154	96	R290	3.610	220-240V	50 Hz	19107238	-
MFIM-400 K	Aire	1.321 x 638 x 978	-	390	192	R-452a	13.500	220-240V	50 Hz	19107019	-
MFIM-400 K	Agua	1.321 x 638 x 978	-	400	192	R-452a	13.500	220-240V	50 Hz	19107031	-

Tanques compatibles

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

MODELO CAPACIDAD		S-400 390 KG CODIGO	€	S-500 480 KG CODIGO	€	S CART 300 + 112 KG CODIGO	€	S2CART 617 + 224 KG CODIGO	€
EMFIM-150		19096225	-		19031802	-		19082382	-
MFIM-400		19096225	-		19031802	-	-	-	-

Opciones

		EMFIM-150 (€)	MFIM-400 (€)
Versión 60 Hz	60Hz	o	o
Clavija tipo G	CI	o	-

Accesorios estándar

	150	400
Junta filtro de entrada de agua	1	1
Manguera de entrada de agua	1	1
Manguera de desagüe	1	1
Pala pequeña	1	-

CON DEPÓSITO INTEGRADO

Fabricadores de hielo en dados



EFICE-50



Características generales

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

MODELO	SISTEMA DE CONDENSACIÓN	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD DEL TANQUE (kg)	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	Nº CUBOS POR CICLO	GAS	POTENCIA (W)	CONEXIÓN ELÉCTRICA	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
Cubos en forma de HD (6 gr)											
EFICE-50 HD	Aire	535 x 595 x 789	20	47	75	R290	770	220-240V	50 Hz	19107202	-
EFICE-70 HD	Aire	535 x 595 x 789	20	74	75	R290	1.007	220-240V	50 Hz	19107203	-
EFICE-100 HD	Aire	660 x 700 x 832	35	108	120	R290	1.154	220-240V	50 Hz	19107204	-
EFICE-150 HD	Aire	762 x 762 x 832	45	145	144	R290	1.868	220-240V	50 Hz	19107205	-
Cubos en forma de D (12 gr)											
EFICE-50 D	Aire	535 x 595 x 789	20	45	75	R290	770	220-240V	50 Hz	19107208	-
EFICE-70 D	Aire	535 x 595 x 789	20	76	75	R290	1.007	220-240V	50 Hz	19107209	-
EFICE-100 D	Aire	660 x 700 x 832	35	99	120	R290	1.154	220-240V	50 Hz	19107210	-
EFICE-150 D	Aire	762 x 762 x 832	45	145	144	R290	1.868	220-240V	50 Hz	19107211	-

Opciones

		EFICE-50 (€)	EFICE-70 (€)	EFICE-100 (€)	EFICE-150 (€)
Versión 60 Hz	60Hz	o	o	o	o
Clavija tipo G	Cl	o	o	o	o
Bomba de drenaje	DP (*)	o	o	o	o

* Bomba de descarga disponible únicamente para modelos refrigerados por aire.

Accesorios estándar

	50	70	100	150
Junta filtro de entrada de agua	1	1	1	1
Manguera de entrada de agua	1	1	1	1
Manguera de desagüe	1	1	1	1
Pala pequeña	1	1	1	1
KIT de 4 patas (Altura ajustable)	1	1	1	1

MODULAR

Fabricadores de hielo en dados



Características generales

- Produce cubitos de dado o medio dado.
- Evaporador de alta eficiencia. Menor gasto energético, mayor producción de hielo.
- Distribuidor de agua inteligente que mejora la eficiencia en el despegue.
- Fácil acceso a cualquier punto. Todos los paneles pueden ser desmontados de forma independiente.
- Placa electrónica inteligente que controla los parámetros de la máquina y muestra el diagnóstico de las posibles incidencias.
- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados.

EFICE-300

MODELO	SISTEMA DE CONDENSACIÓN	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD DEL TANQUE (kg)	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	Nº CUBOS POR CICLO	GAS	POTENCIA (W)	CONEXIÓN ELÉCTRICA	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
Cubos en forma de HD (6 gr)											
EFICE-200 HD	Aire	762 x 620 x 500	-	220	400	R290	1.868	220-240V	50 Hz	19107206	-
EFICE-300 HD FIT	Aire	559 x 621 x 659	-	300	480	R290	2.348	220-240V	50 Hz	19107207	-
FICE-400 HD	Aire	762 x 620 x 760	-	405	800	R-452a	11.185	380-415V	50 Hz	19107015	-
Cubos en forma de D (12 gr)											
EFICE-200 D	Aire	762 x 620 x 500	-	220	200	R290	1.868	220-240V	50 Hz	19107212	-
EFICE-300 D FIT	Aire	559 x 621 x 659	-	300	240	R290	2.348	220-240V	50 Hz	19107213	-
FICE-400 D	Aire	762 x 620 x 760	-	405	400	R-452a	11.185	380-415V	50 Hz	19107016	-

Tanques compatibles

MODELO	S-130 160 KG CODIGO	€	S-160 180 KG CODIGO	€	S-220 230 KG CODIGO	€	S-350 340 KG CODIGO	€
EFICE-200	19082415	-	-	-	19031799	-	19082418	-
EFICE-300	19082415	-	19082417	-	19031799	-	19082418	-
FICE-400	19082415	-	-	-	19031799	-	19082418	-

MODELO	S-400 390 KG CODIGO	€	S-500 480 KG CODIGO	€	S CART 300 + 112 KG CODIGO	€	S2CART 617 + 224 KG CODIGO	€
EFICE-200	19096225	-	19031802	-	19082382	-	19082385	-
EFICE-300	19096225	-	19031802	-	19082382	-	19082385	-
FICE-400	19096225	-	19031802	-	19082382	-	19082385	-



MODELO	DIMENSIONES (mm)	SUITABLE FOR	CAPACIDAD	REFERENCIA	€
Dispensador DHD	769 x 835 x 1.383	EFICE-200 FICE-400	104	19031818	-
Dispensador DHD FIT & Agua	559 x 835 x 1.218	EFICE-300	58	19082463	-

Opciones

			EFICE-200 (€)	EFICE-300 (€)	FICE-400 (€)
Versión 60 Hz	60Hz		o	o	o
Clavija tipo G	Cl		o	o	o

Accesorios estándar

	200	300	400
Junta filtro de entrada de agua	1	1	1
Manguera de entrada de agua	1	1	1
Manguera de desagüe	1	1	1

CON DEPÓSITO INTEGRADO

Fabricadores de hielo granular



EGIM-85



Características generales

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

MODELO	SISTEMA DE CONDENSACIÓN	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD DEL TANQUE (kg)	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	Nº CUBOS POR CICLO	GAS	POTENCIA (W)	CONEXIÓN ELÉCTRICA	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
EGIM-45	Aire	465 x 595 x 784	20	55	-	R290	679	220-240V	50 Hz	19107174	-
EGIM-45	Agua	465 x 595 x 784	20	78	-	R290	679	220-240V	50 Hz	19107182	-
EGIM-85	Aire	465 x 595 x 784	20	95	-	R290	758	220-240V	50 Hz	19107175	-
EGIM-85	Agua	465 x 595 x 784	20	95	-	R290	758	220-240V	50 Hz	19107177	-
EGIM-135	Aire	515 x 550 x 1.355	64	178	-	R290	1.267	220-240V	50 Hz	19107176	-
EGIM-135	Agua	515 x 550 x 1.355	64	202	-	R290	1.267	220-240V	50 Hz	19107185	-

Opciones

		EGIM-45 (€)	EGIM-85 (€)	EGIM-135 (€)
Versión 60 Hz	60Hz	o	o	o
Clavija tipo G	Cl	o	o	o

Accesorios estándar

		45	85	135
	Junta filtro de entrada de agua	1	1	1
	Manguera de entrada de agua	1	1	1
	Manguera de desagüe	1	1	1
	Pala pequeña	1	1	1
	KIT de 4 patas (Altura ajustable)	1	1	-

MODULAR

Fabricadores de hielo granular



EMGIM-200



Características generales

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

MODELO	SISTEMA DE CONDENSACIÓN	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD DEL TANQUE (kg)	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	Nº CUBOS POR CICLO	GAS	POTENCIA (W)	CONEXIÓN ELÉCTRICA	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
EMGIM-150	Aire	515 x 550 x 1.355	-	182	-	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107178	-
EMGIM-150	Agua	515 x 550 x 1.355	-	202	-	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107183	-
EMGIM-200	Aire	515 x 550 x 575	-	230	-	R290	1.651	220-240V	50 Hz	19107179	-
EMGIM-200	Agua	515 x 550 x 575	-	211	-	R290	1.651	220-240V	50 Hz	19107189	-
EMGIM-400	Aire	675 x 550 x 660	-	482	-	R290	3.620	220-240V	50 Hz	19107180	-
EMGIM-400	Agua	675 x 550 x 660	-	541	-	R290	3.620	220-240V	50 Hz	19107186	-
EMGIM-500	Aire	675 x 550 x 800	-	655	-	R290	5.218	380-415V	50 Hz	19107273	-
EMGIM-500	Agua	675 x 550 x 800	-	620	-	R290	5.218	380-415V	50 Hz	19107276	-

Tanques compatibles

MODELO CAPACIDAD	S-130 160 KG CODIGO	€	S-160 180 KG CODIGO	€	S-220 230 KG CODIGO	€	S-350 340 KG CODIGO	€
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 CAPACIDAD	S-400 390 KG CODIGO	€	S-500 480 KG CODIGO	€	S CART 300 + 112 KG CODIGO	€	S2CART 617 + 224 KG CODIGO	€
EMGIM-150	19096224	-	19031844	-	19082380	-	19082383	-
EMGIM-200	19096224	-	19031844	-	19082380	-	19082383	-
EMGIM-400	19096224	-	19031844	-	19082380	-	19082383	-
EMGIM-500	19096224	-	19031844	-	19082380	-	19082383	-

Opciones

	EMGIM-150 (€)	EMGIM-200 (€)	EMGIM-400 (€)	EMGIM-500 (€)
Versión 60 Hz 60Hz	o	o	o	o
Clavija tipo G Cl	o	o	o	-

Accesorios estándar

	150	200	400	500
Junta filtro de entrada de agua	1	1	1	1
Manguera de entrada de agua	1	1	1	1
Manguera de desagüe	1	1	1	1

MODULAR

Fabricadores de hielo nugget



ENGIM-300



Características generales

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

MODELO	SISTEMA DE CONDENSACIÓN	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD DEL TANQUE (kg)	PRODUCCIÓN	Nº CUBOS POR CICLO	GAS	POTENCIA (W)	CONEXIÓN ELÉCTRICA	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
ENGIM-300	Aire	559 x 622 x 712	-	310	-	R290	3.240	220-240V	50 Hz	19107190	-

Tanques compatibles

MODELO/CAPACIDAD	S-130/ 160 KG CODIGO	€	S-160/ 180 KG CODIGO	€	S-220/ 230 KG CODIGO	€	S-350/ 340 KG CODIGO	€
ENGIM-300	19082414	-	-	-	19031843	-	19082374	-
MODELO/CAPACIDAD	S-400/ 390 KG CODIGO	€	S-500/ 480 KG CODIGO	€	S CART/ 300 + 112 KG CODIGO	€	S2CART/ 617 + 224 KG CODIGO	€
ENGIM-300	19096224	-	19031844	-	19082380	-	19082383	-

Opciones

		ENGIM-300 (€)
Versión 60 Hz	60Hz	0
Clavija tipo G	Cl	0

Accesorios estándar

	300
Junta filtro de entrada de agua	1
Manguera de entrada de agua	1
Manguera de desagüe	1

Fabricadores de hielo en escamas



FLAKE-1000



Características generales

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

MODELO	SISTEMA DE CONDENSACIÓN	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD DEL TANQUE (kg)	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	Nº CUBOS POR CICLO	GAS	POTENCIA (W)	CONEXIÓN ELÉCTRICA	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
FLAKE 1000	Aire	1.340 x 1.150 x 870	-	1.000	-	R-452a	5.500	380-415V	50 Hz	19082465	-

Tanques compatibles

MODELO/CAPACIDAD	S-400/ 390 KG CODIGO	€	S-500/ 480 KG CODIGO	€	S CART/ 300 + 112 KG CODIGO	€	S2CART/ 617 + 224 KG CODIGO	€
FLAKE 1000	-	-	-	-	-	-	19082383	-

Opciones

		FLA-KE-1000 (€)
Versión 60 Hz	60Hz	0

Accesorios estándar

	1000
Junta filtro de entrada de agua	1
Manguera de entrada de agua	1
Manguera de desagüe	1

CON DEPÓSITO INTEGRADO

Fabricadores de cubitos huecos



EFIM-60 C



Características generales

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

MODELO	SISTEMA DE CONDENSACIÓN	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD DEL TANQUE (kg)	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	Nº CUBOS POR CICLO	GAS	POTENCIA (W)	CONEXIÓN ELÉCTRICA	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
EFIM-20 C	Aire	401 x 506 x 643	6	24	15	R290	778	220-240V	50 Hz	19107192	-
EFIM-20 C	Agua	401 x 506 x 643	6	24	15	R290	778	220-240V	50 Hz	19107193	-
EFIM-30 C	Aire	401 x 506 x 698	12	38	25	R290	778	220-240V	50 Hz	19107194	-
EFIM-30 C	Agua	401 x 506 x 698	12	38	25	R290	778	220-240V	50 Hz	19107195	-
EFIM-40 C	Aire	401 x 506 x 698	12	40	25	R290	404	220-240V	50 Hz	19107196	-
EFIM-40 C	Agua	401 x 506 x 698	12	40	25	R290	404	220-240V	50 Hz	19107197	-
EFIM-60 C	Aire	594 x 557 x 934	30	63	45	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107198	-
EFIM-60 C	Agua	594 x 557 x 934	30	66	45	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107199	-
EFIM-90 C	Aire	674 x 557 x 984	37	83	55	R290	1.804	220-240V	50 Hz	19107200	-
EFIM-90 C	Agua	674 x 557 x 984	37	83	55	R290	1.804	220-240V	50 Hz	19107191	-
EFIM-130 C	Aire	844 x 557 x 984	50	119	80	R290	2.292	220-240V	50 Hz	19107201	-
EFIM-130 C	Agua	844 x 557 x 984	50	114	80	R290	2.292	220-240V	50 Hz	19107240	-

Opciones

		EFIM-20 C (€)	EFIM-30 C (€)	EFIM-40 C (€)	EFIM-60 C (€)	EFIM-90 C (€)	EFIM-130 C (€)
Versión 60 Hz	60Hz	0	0	0	0	0	0
Clavija tipo G	Cl	0	0	0	0	0	0

Accesorios estándar

	20	30	40	60	90	130
Junta filtro de entrada de agua	1	1	1	1	1	1
Manguera de entrada de agua	1	1	1	1	1	1
Manguera de desagüe	1	1	1	1	1	1
Pala pequeña	1	1	1	1	1	1
KIT de 4 patas (altura ajustable)	-	1	1	1	1	1

Depósitos para fabricantes modulares (Silos)



S-160

S-CART 300

Características generales

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

Características específicas: Depósitos con carro

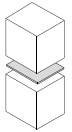
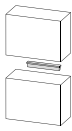
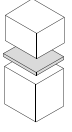
- Ergonómico, fácil de mover sin apenas esfuerzo.
- Dispone de sistema de frenado y desagüe.
- Hecho en polietileno sanitario, sin rugosidades para facilitar la limpieza.
- Incluye tapa para que el polvo no contamine el hielo.
- Se pueden incluir cestas para repartir el hielo rápidamente y sin esfuerzo.

MODELO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD DEL TANQUE (kg)	SUITABLE FOR	CÓDIGO	€
Depósitos					
S-130	762 x 819 x 740	160	FICE	19082415	-
			MGIM / NGIM	19082414	-
S-160	559 x 872 x 1.122	180	FICE	19082417	-
			MGIM / NGIM	19082416	-
S-220	762 x 819 x 1.071	230	MFIM / FICE	19031799	-
			MGIM / NGIM	19031843	-
S-350	1.067 x 819 x 1.071	340	MFIM / FICE	19082418	-
			MGIM	19082374	-
S-400	1.219 x 819 x 1.071	390	MFIM / FICE	19096225	-
			S400 MGIM	19096224	-
S-500	1.321 x 872 x 1.122	480	MFIM / FICE	19031802	-
			MGIM	19031844	-
Depósito con carro					
SCART	762 x 1.016 x 1.865	300 + 112	MFIM / FICE	19082382	-
			MGIM / NGIM	19082380	-
S2CART	1.524 x 1.016 x 1.820	617 + 224	MFIM	19082384	-
			FICE	19082385	-
			MGIM / NGIM	19082383	-

Accesorios estándar

	DEPÓSITO	DEPÓSITO CON CARRO
Manguera de desagüe	1	1
Drainage elbow	1	-
Pala grande	1	1
KIT de 4 patas (altura ajustable)	1	-
Pala de mango largo	-	1
Soporte para pala	-	1

Accesorios

	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
Filtros				
	FC-100	Filtro antical y partículas para fabricantes de hielo.	19038797	-
	FP-100	Filtro partículas para fabricantes de hielo.	19038798	-
	CC-100	Cartucho de recambio para el filtro FC-100.	19038799	-
	CP-100	Cartucho de recambio para el filtro FP-100.	19038800	-
	CS-101	Filtro antical, carbón activo y partículas para fabricantes de hielo.	19031839	-
	CS-102	Filtro antical, carbón activo y partículas para fabricantes de hielo.	19082428	-
Palas				
	SMALL SHOVEL	Pala pequeña para fabricantes de hielo.	19082429	-
	MEDIUM SHOVEL	Pala mediana para fabricantes de hielo.	19082462	-
Kit apilado				
	STACKING KIT EMFIM 150	Kit de apilamiento para fabricantes de cubitos de hielo macizo EMFIM-150.	19082425	-
	STACKING KIT MFIM 400	Kit de apilamiento para fabricantes de cubitos de hielo macizo MFIM-400.	19082426	-
	STACKING KIT FICE	Kit de apilamiento para fabricantes de hielo en dados FICE.	19082427	-
Trituradora				
	ICE CRUSHER	Triturador de hielo.	19082464	-