



FRÍO COMERCIAL

Um compromisso para um mundo mais sustentável



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

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

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

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

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

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



Eficiência

Baixo impacto e consumo até 65% inferior



Sustentabilidade

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



Desempenho

Durabilidade e qualidade, garantia de conservação para os seus alimentos



Versatilidade

Vasto leque de soluções para a sua cozinha

Fagor
Konnnect 

Descubra detalhadamente como o FagorKonnnect pode melhorar especificamente a funcionalidade dos nossos equipamentos de refrigeração.



Gráficos específicos concebidos para a análise de equipamentos de refrigeração:

Para realizar uma análise de equipamentos de refrigeração focados em aspetos específicos, como o estado do dispositivo, as horas ativas do compressor e o estado da porta, poderá utilizar gráficos intuitivos e específicos que destacam a informação.

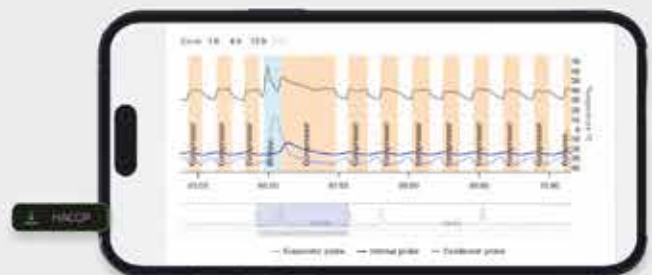


Informações detalhadas apresentadas em tempo real:

Serão apresentados dados essenciais para monitorizar os equipamentos de refrigeração e executar ações como configurar parâmetros, ligar ou desligar o equipamento e a luz, ou ativar uma descongelação, otimizando o seu desempenho.

Ver e descarregar o HACCP de um determinado dispositivo:

HACCP está disponível para um dispositivo específico. Obtém um gráfico relativo a um intervalo de datas selecionadas.



Fagor Professional



Frío Comercial

Armários frigoríficos	255
Mesas frigoríficas	285
Mesas de preparação	317
Abatedores de temperatura	335
Linha de bar	347
Vinotecas e caves de maturação...	363
Fabricadores de gelo.....	373

 **STOCK** Isso se aplica aos modelos de 50 Hz.

Fagor Professional



Armários frigoríficos

— Características	257
— Advance GN 2/1	261
— Concept monoblock GN 2/1	265
— Concept GN 2/1	269
— Concept GN 2/1 dupla temperatura	273
— Concept GN 1/1	276
— Snack	277
— Snack dupla temperatura	280
— Pastelaria	282
— Peixes.....	283
— Acessórios	284

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

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

Eficiente. Rentável. Sustentável.



	A	B
	ADVANCE	CONCEPT MONOBLOCK
	AUP-11G	MUP-11G
Capacidade (N.º de prateleiras por porta)	24	23
Tamanho das prateleiras	GN 2/1	GN 2/1
Classe energética	A	B
Isolamento (mm)	80	60
Agente Refrigerante +/-	R600a / R290	R600a / R290
Classe climática (1 puerta)	5	4
Multifluxo	Sim	Sim
Em conformidade com sistemas HACCP	Sim	No
Controlo eletrónico	Capacitivo 5"	Capacitivo 3"
Tela		


C
CONCEPT

CUP-11G

23

GN 2/1

C

60

R600a / R290

4

No

No

Capacitivo 3"

C
ARMÁRIO SNACK

CUP-11S

18

560 x 542

C

50

R600a / R290

4

No

No

Capacitivo 3"

D
ARMÁRIO DE PASTELARIA

CUP-11B

20

EN 60x40

E

50

R290

4

No

No

Capacitivo 3"

ARMÁRIO DE PEIXE

CU-11F

7

EN 60x40

-

50

R290

4

No

No

Capacitivo 3"



Características

Controlo eletrónico de fácil utilização

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



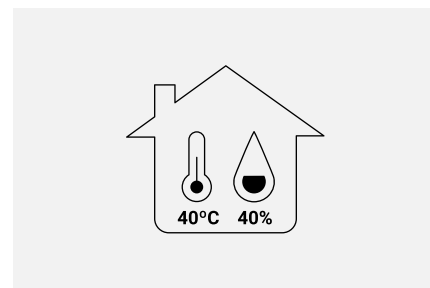
Função ECO

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



Classe Climática 5

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



Guias para bandejas incorporadas

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



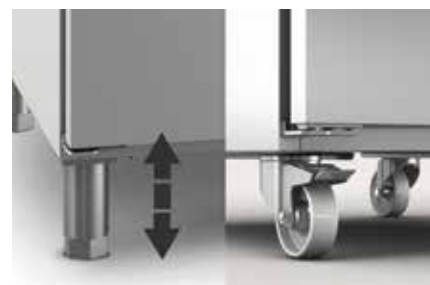
Iluminação LED no interior

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



Máxima estabilidade

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



Porta de fecho automático

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



Painel giratório

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



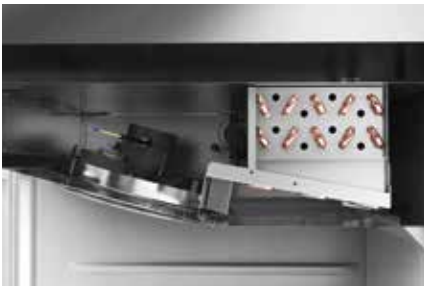
Fechadura da porta

Opção de equipar o armário com fechadura nos modelos de porta completa. Padrão na linha Advance, bem como em todas as vitrines.



Circuito de refrigeração ideal

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



Abertura de porta acessível

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



Conectividade

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



Multiflow

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



Junta de porta removível

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



Maiores espessuras de isolamento

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



Manípulos integrados

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



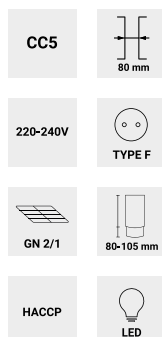
Opção disponível na gama ADVANCE (Conectividade K).



GN 2/1 700



AUP-11G



Características gerais

- Interior e exterior construídos integralmente em aço inoxidável AISI-304.
- Guias internas incorporadas com 24 níveis diferentes de posição e 55 mm de distância entre elas, permitem operações de limpeza mais convenientes e sem dificuldades.
- Capacidade de 10 alarmes HACCP que são armazenados em caso de grandes variações de temperatura e falha de energia dos dispositivos.
- Sistema de circulação de ar ideal que garante uma distribuição equilibrada e constante ao longo do equipamento, para que a temperatura permaneça uniforme.
- Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.



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

(4) De acordo com o padrão EN22041

Opções

		AUP-11G (€)	AUPT-11G (€)	AUN-11G (€)
Conectividade	K	o	o	o
Plugue tipo G	CI	o	o	o
Abertura oposta	OP	o	o	o
Trancar	LC	●	●	●
Rodas	C	o	o	o
Grupo remoto	RG	o	o	o
Encosto aço inox.	BS	o	o	o
Resistência quadro	FH	o	o	●
Pedal	PD	o	o	o

Acessórios padrão

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	11G	€
19097787	Grade epóxi GN 2/1 pc	3	-

Outros acessórios

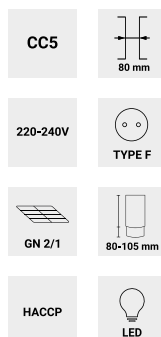
CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
19048712	Barra de carne GN modelos verticais corpo único	-

ADVANCE

GN 2/1 1400

Fagor
Konnect

AUP-22G



Características gerais

- Interior e exterior construídos integralmente em aço inoxidável AISI-304.
- Guias internas incorporadas com 24 níveis diferentes de posição e 55 mm de distância entre elas, permitem operações de limpeza mais convenientes e sem dificuldades.
- Capacidade de 10 alarmes HACCP que são armazenados em caso de grandes variações de temperatura e falha de energia dos dispositivos.
- Sistema de circulação de ar ideal que garante uma distribuição equilibrada e constante ao longo do equipamento, para que a temperatura permaneça uniforme.
- Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.



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

(4) De acordo com o padrão EN22041

Opções

		AUP-22G (€)	AUPT-22G (€)	AUN-22G (€)
Conectividade	K	o	o	o
Plugue tipo G	CI	o	o	o
Trancar	LC	●	●	●
Rodas	C	o	o	o
Grupo remoto	RG	o	o	o
Encosto aço inox.	BS	o	o	o
Resistência quadro	FH	o	o	●
Pedal	PD	o	o	o

Acessórios padrão

	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	22G	€
	19097787	Grade epóxi GN 2/1	pc	6
	19014778	Guias de suporte de bandeja L=562mm	pc	3

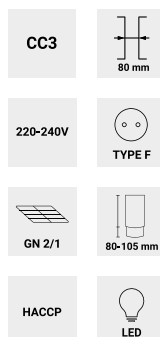
Outros acessórios

	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
	19048713	Barra de carne GN modelos verticais corpo duplo	-

GN 2/1 700 Expositor



AUP-11G GD



Características gerais

- Interior e exterior construídos integralmente em aço inoxidável AISI-304.
- Guias internas incorporadas com 24 níveis diferentes de posição e 55 mm de distância entre elas, permitem operações de limpeza mais convenientes e sem dificuldades.
- Capacidade de 10 alarmes HACCP que são armazenados em caso de grandes variações de temperatura e falha de energia dos dispositivos.
- Sistema de circulação de ar ideal que garante uma distribuição equilibrada e constante ao longo do equipamento, para que a temperatura permaneça uniforme.
- Porta de vidro:
 - Portas vidradas duplas de refrigeração, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor na refrigeração.
 - Modelos verticais de congelador e tropicalizados: Porta vidrada tripla com sistema de aquecimento elétrico para evitar qualquer tipo de condensação nas portas.
- Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.



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

(5) De acordo com o padrão EN23953

Opções

		AUP-11G GD (€)	AUPT-11G GD (€)	AUN-11G GD (€)
Conectividade	K	o	o	o
Plugue tipo G	CI	o	o	o
Apertura opuesta	OP	o	o	o
Trancar	LC	●	●	●
Rodas	C	o	o	o
Grupo remoto	RG	o	o	o
Encosto aço inox.	BS	o	o	o
Resistência quadro	FH	o	o	●
Pedal	PD	o	o	o
Puerta de cristal	GD	●	●	●

Acessórios padrão

	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	11G	€
	19097787	Grade epóxi GN 2/1	pc 3	-

Outros acessórios

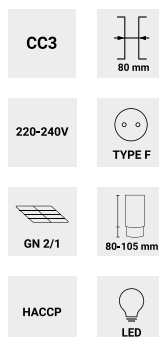
	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
	19048712	Barra de carne GN modelos verticais corpo único	-

ADVANCE

GN 2/1 1400 Expositor

Fagor
Konnect

AUP-22G GD



Características gerais

- Interior e exterior construídos integralmente em aço inoxidável AISI-304.
- Guias internas incorporadas com 24 níveis diferentes de posição e 55 mm de distância entre elas, permitem operações de limpeza mais convenientes e sem dificuldades.
- Capacidade de 10 alarmes HACCP que são armazenados em caso de grandes variações de temperatura e falha de energia dos dispositivos.
- Sistema de circulação de ar ideal que garante uma distribuição equilibrada e constante ao longo do equipamento, para que a temperatura permaneça uniforme.
- Porta de vidro:
 - Portas vidradas duplas de refrigeração, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor na refrigeração.
 - Modelos verticais de congelador e tropicalizados: Porta vidrada tripla com sistema de aquecimento elétrico para evitar qualquer tipo de condensação nas portas.
- Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.



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

(5) De acordo com o padrão EN23953

Opções

		AUP-22G (€)	AUPT-22G (€)	AUN-22G (€)
Conectividade	K	o	o	o
Plugue tipo G	CI	o	o	o
Trancar	LC	•	•	•
Rodas	C	o	o	o
Grupo remoto	RG	o	o	o
Encosto aço inox.	BS	o	o	o
Resistência quadro	FH	o	o	•
Pedal	PD	o	o	o
Puerta de cristal	GD	•	•	•

Acessórios padrão

	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	22G	€
	19097787	Grade revestida com epóxi GN 2/1	pc	6
	19014778	Guias de suporte de bandeja L=562 mm	pc	3

Outros acessórios

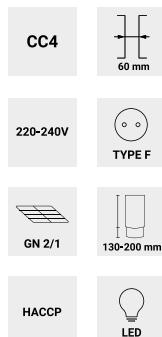
	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
	19048713	Barra de carne GN modelos verticais corpo duplo	-

CONCEPT

Monoblock GN 2/1 700



MUP-11G



Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Guias internas incorporadas com 23 níveis diferentes de posição e 55 mm de distância entre elas, permitem operações de limpeza mais convenientes e sem dificuldades.
- Sistema de refrigeração em monobloco concebido internamente. Evaporador montado no topo garante uma fácil manutenção da unidade de refrigeração, bem como um uso otimizado do compartimento de armazenamento.
- Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.



MODELO	DIMENSÕES (mm)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	DESCONGELAR	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA (kWh)	FREQUÊNCIA	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	Elétrico	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	Elétrico	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) De acordo com o padrão EN22041

Opções

			MUP-11G (€)	MUP-12G (€)	MUN-11G (€)	MUN-12G (€)
Plugue tipo G	CI		0	0	0	0
Apertura opuesta	OP		0	0	0	0
Trancar	LC		0	-	0	-
Rodas	C		0	0	0	0
Grupo remoto	RG		0	0	0	0
Encosto aço inox.	BS		0	0	0	0
Resistência quadro	FH		0	0	●	●
Pedal	PD		0	-	0	-

Acessórios padrão

	CÓDIGO	DESCRIÇÃO		11G	12G	€
	19097787	Grade epóxi GN 2/1	pc	3	3	-

Outros acessórios

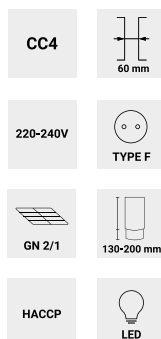
CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
19048712	Barra de carne GN modelos verticais corpo único	-

CONCEPT

Monoblock GN 2/1 1400



MUP-22G



Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Guias internas incorporadas com 23 níveis diferentes de posição e 55 mm de distância entre elas, permitem operações de limpeza mais convenientes e sem dificuldades.
- Sistema de refrigeração em monobloco concebido internamente. Evaporador montado no topo garante uma fácil manutenção da unidade de refrigeração, bem como um uso otimizado do compartimento de armazenamento.
- Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.



MODELO	DIMENSÕES (mm)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	DESCONGELAR	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA (kWh)	FREQUÊNCIA	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	Elétrico	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	Elétrico	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	Elétrico	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) De acordo com o padrão EN22041

Opções

			MUP-22G (€)	MUP-23G (€)	MUP-24G (€)	MUN-22G (€)	MUN-23G (€)	MUN-24G (€)
Plugue tipo G	CI		0	0	0	0	0	0
Trancar	LC		0	-	-	0	-	-
Rodas	C		0	0	0	0	0	0
Grupo remoto	RG		0	0	0	0	0	0
Encosto aço inox.	BS		0	0	0	0	0	0
Resistência quadro	FH		0	0	0	●	●	●
Pedal	PD		0	-	-	0	-	-

Acessórios padrão

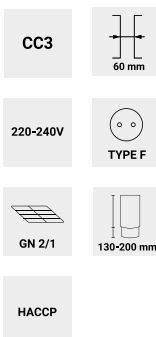
CÓDIGO	DESCRIÇÃO		22G	23G	24G	€
19097787	Grade revestida com epóxi GN 2/1	pc	6	6	6	-
19014778	Guias de suporte de bandeja L=562 mm	pc	3	3	3	-

Outros acessórios

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
19048713	Barra de carne GN modelos verticais corpo duplo	-

CONCEPT

Monoblock GN 2/1 Expositor



Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Guias internas incorporadas com 23 níveis diferentes de posição e 55 mm de distância entre elas, permitem operações de limpeza mais convenientes e sem dificuldades.
- Portas vidradas duplas, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor com manípulo ergonómico.
- Sistema de refrigeração em monobloco concebido internamente. Evaporador montado no topo garante uma fácil manutenção da unidade de refrigeração, bem como um uso otimizado do compartimento de armazenamento.
- Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.



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

Opções

		MUP-11G GD (€)	MUP-22G GD (€)
Plugue tipo G	CI	0	0
Apertura opuesta	OP	0	-
Trancar	LC	●	●
Rodas	C	0	0
Grupo remoto	RG	0	0
Encosto aço inox.	BS	0	0
Resistência quadro	FH	0	0
Pedal	PD	0	0
Puerta de cristal	GD	●	●

Acessórios padrão

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	11G	22G	€
19097787	Grade epóxi GN 2/1	3	6	-
19014778	Guias de suporte de bandeja L=562 mm	-	3	-

Outros acessórios

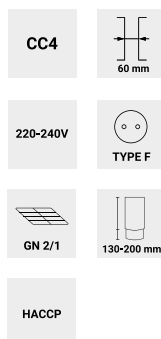
CÓDIGO	DESCRIÇÃO	11G	22G	€
19048712	Barra de carne GN modelos verticais corpo único	X		-
19048713	Barra de carne GN modelos verticais corpo duplo		X	-

CONCEPT

Monoblock GN 2/1 dupla temperatura



MUD-22G/M



Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Guias internas incorporadas com 23 níveis diferentes de posição e 55 mm de distância entre elas, permitem operações de limpeza mais convenientes e sem dificuldades.
- Sistema de refrigeração em monobloco concebido internamente. Evaporador montado no topo garante uma fácil manutenção da unidade de refrigeração, bem como um uso otimizado do compartimento de armazenamento.
- Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Adequado para 1 recipiente de alimentos GN2/1 ou 2 GN1/1.
- Armário misto de refrigeração e congelador com dois módulos independentes com as respetivas unidades de refrigeração e controlos eletrónicos.
 - Temperatura de funcionamento do compartimento do congelador: 0°C, +8°C.
 - Temperatura de funcionamento do compartimento do congelador: -18°C, -22°C.



MODELO	DIMENSÕES (mm)	VOLUME (L)	COMPARTIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DESCONGELAR	GAS	COOLING POWER (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	FREQUÊNCIA	CÓDIGO	€
MUD-22G/M	1.318 x 796 x 1.996	1.144	+ / -	0 +8 °C / -18 -22 °C	Stop / Elétrico	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

Opções

			MUD-22G/M (€)
Plugue tipo G	CI		0
Trancar	LC		0
Rodas	C		0
Encosto aço inox.	BS		0
Resistência quadro	FH		0
Pedal	PD		0

Acessórios padrão

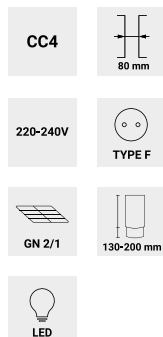
CÓDIGO	DESCRIÇÃO	22G	€
19097787	Grade revestida com epóxi GN 2/1	pc 6	-

Outros acessórios

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
19048713	Barra de carne GN modelos verticais corpo duplo	-

CONCEPT

GN 2/1 700



Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Guias internas incorporadas com 23 níveis diferentes de posição e 55 mm de distância entre elas, permitem operações de limpeza mais convenientes e sem dificuldades.
- Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.



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

(4) De acordo com o padrão EN22041

Opções

			CUP-11G (€)	CUP-12G (€)	CUPT-11G (€)	CUPT-12G (€)	CUN-11G (€)	CUN-12G (€)
Plugue tipo G	CI		0	0	0	0	0	0
Apertura opuesta	OP		0	0	0	0	0	0
Trancar	LC		0	-	0	-	0	-
Rodas	C		0	0	0	0	0	0
Grupo remoto	RG		0	0	0	0	0	0
Encosto aço inox.	BS		0	0	0	0	0	0
Resistência quadro	FH		0	0	0	0	•	•
Pedal	PD		0	-	0	-	0	-

Acessórios padrão

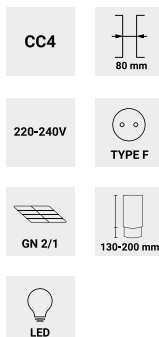
CÓDIGO	DESCRIÇÃO	11G	12G	€
19097787	Grade epóxi GN 2/1	pc	3	3

Outros acessórios

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
19048712	Barra de carne GN modelos verticais corpo único	-

CONCEPT

GN 2/1 1400



Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Guias internas incorporadas com 23 níveis diferentes de posição e 55 mm de distância entre elas, permitem operações de limpeza mais convenientes e sem dificuldades.
- Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.



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

(4) De acordo com o padrão EN22041

Opções

			CUP-22G (€)	CUP-23G (€)	CUP-24G (€)	CUPT-22G (€)	CUPT-23G (€)	CUPT-24G (€)	CUN-22G (€)	CUN-23G (€)	CUN-24G (€)
Plugue tipo G	CI		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Trancar	LC		0	-	-	0	-	-	0	-	-
Rodas	C		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Grupo remoto	RG		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Encosto aço inox.	BS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Resistência quadro	FH		0	0	0	0	0	0	•	•	•
Pedal	PD		0	-	-	0	-	-	0	-	-

Acessórios padrão

CÓDIGO	DESCRIÇÃO		22G	23G	24G	€
19097787	Grade revestida com epóxi GN 2/1	pc	6	6	6	-
19014778	Guias suporte bandeja L= 562mm	pc	3	3	3	-

Outros acessórios

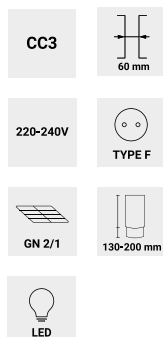
CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
19048713	Barra de carne GN modelos verticais corpo duplo	-

CONCEPT

GN 2/1 Display 700



CUP-11G GD



Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Guias internas incorporadas com 23 níveis diferentes de posição e 55 mm de distância entre elas, permitem operações de limpeza mais convenientes e sem dificuldades.
- Porta de vidro:
 - Portas vidradas duplas de refrigeração, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor na refrigeração.
 - Modelos verticais de congelador e tropicalizados: Porta vidrada tripla com sistema de aquecimento elétrico para evitar qualquer tipo de condensação nas portas.
- Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.



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

(5) De acordo com o padrão EN23953

Opções

			CUP-11G GD (€)	CUPT-11G GD (€)	CUN-11G GD (€)
Plugue tipo G	CI		o	o	o
Apertura opuesta	OP		o	o	o
Trancar	LC		●	●	●
Rodas	C		o	o	o
Grupo remoto	RG		o	o	o
Encosto aço inox.	BS		o	o	o
Resistência quadro	FH		o	o	●
Pedal	PD		o	o	o
Puerta de cristal	GD		●	●	●

Acessórios padrão

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	11G	€
19097787	Grade revestida com epóxi GN 2/1	pc 3	-

Outros acessórios

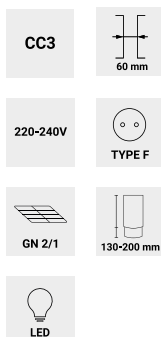
CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
19048712	Barra de carne GN modelos verticais corpo único	-

CONCEPT

GN 2/1 1400 Expositor



CUP-22G GD



Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Guias internas incorporadas com 23 níveis diferentes de posição e 55 mm de distância entre elas, permitem operações de limpeza mais convenientes e sem dificuldades.
- Porta de vidro:
 - Portas vidradas duplas de refrigeração, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor na refrigeração.
 - Modelos verticais de congelador e tropicalizados: Porta vidrada tripla com sistema de aquecimento elétrico para evitar qualquer tipo de condensação nas portas.
- Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.



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

(5) De acordo com o padrão EN23953

Opções

		CUP-22G GD (€)	CUPT-22G GD (€)	CUN-22G GD (€)
Plugue tipo G	CI	o	o	o
Trancar	LC	●	●	●
Rodas	C	o	o	o
Grupo remoto	RG	o	o	o
Encosto aço inox.	BS	o	o	o
Resistência quadro	FH	o	o	●
Pedal	PD	o	o	o
Puerta de cristal	GD	●	●	●

Acessórios padrão

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	22G	€
19097787	Grade revestida com epóxi GN 2/1	pc	6
19014778	Guias de suporte de bandeja L=562 mm	pc	3

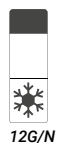
Outros acessórios

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
19048713	Barra de carne GN modelos verticais corpo duplo	-

GN 2/1 700 con compartimento para congelados



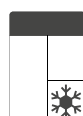
CUD-22G/M



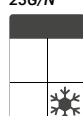
12G/N



22G/M



23G/N



24G/N

CC4



50 mm

220-240V



TYPE F



GN 2/1



130-200 mm



LED



Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- CUD-22G/M:
 - Módulos independentes de guias internas, integrados e com 60 mm de isolamento com as respetivas unidades de refrigeração e controlos eletrónicos.
 - Equipado com 3 grelhas GN 2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- CUD-XXG/N:
 - Sistema de guias de orientação removíveis, com zíper e 50 mm de espessura.
 - Compartimento de refrigeração equipado com guias GN2/1.
 - Compartimento do congelador equipado com 3 cestos sanitários de PVC 530X540



22G/M



XXG/N

MODELO	DIMENSÕES (mm)	VOLUME (L)	COMPARTIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DESCONGELAR	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	FREQUÊNCIA	CÓDIGO	€
CUD-22G/M	1.318 x 842 x 2.040	1.220	+ / -	0 +8 °C / -18° -22°	Stop / Elétrico	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 / Elétrico	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 / Elétrico	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 / Elétrico	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

Opções

			CUD-22G/M (€)	CUD-12G/N (€)	CUD-23G/N (€)	CUD-24G/N (€)
Plugue tipo G	CI		0	0	0	0
Apertura opuesta	OP		-	0	-	-
Trancar	LC		0	-	-	-
Rodas	C		0	0	0	0
Encosto aço inox.	BS		0	0	0	0
Resistência quadro	FH		0	0	0	0
Pedal	PD		0	-	-	-

Acessórios padrão

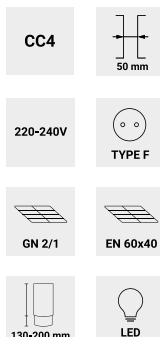
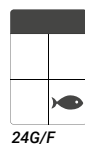
	CÓDIGO	DESCRIÇÃO		22G/M	12G/N	23G/N	24G/N	€
	19097787	Grade epóxi GN 2/1	pc	6	1	4	4	-
	19010206	Guias soporte bandeja L=662 mm	pc	-	4	7	7	-
	19097770	530x540x100 Bandeja de plástico	pc	-	3	3	3	-

CONCEPT

GN 2/1 1400 con compartimento para pescados



CUD-12G/F



Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Compartimento de refrigeração:
 - Construção de guias de orientação removíveis com 18 níveis de posição de grelha por cada porta completa, com uma distância de 70 mm entre elas.
 - Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Compartimento para peixe:
 - Equipado com 3 cestos sanitários de PVC 530x540.



MODELO	DIMENSÕES (mm)	VOLUME (L)	COMPARTIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DESCONGELAR	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	FREQUÊNCIA	CÓDIGO	€
CUD-12G/F	693 x 826 x 2.008	596	+ / F	0 +8 °C / -2 -4 °C	Stop / Elétrico	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 / Elétrico	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 / Elétrico	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

Opções

		CUD-12G (€)	CUD-23G/F (€)	CUD-24G/F (€)
Plugue tipo G	CI	o	o	o
Apertura opuesta	OP	o	-	-
Rodas	C	o	o	o
Encosto aço inox.	BS	o	o	o
Resistência quadro	FH	o	o	o

Acessórios padrão

CÓDIGO	DESCRIÇÃO		12G/F	23G/F	24G/F	€
19097787	Grade revestida com epóxi GN 2/1	pc	1	4	4	-
19010206	Guias suporte 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	Guias suporte bandeja L=613 mm	pc	3	3	3	-

CONCEPT

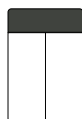
GN 2/1 Dupla temperatura



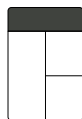
CUD-22G/2



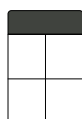
12G/2



22G/2



23G/2



24G/2

CC4



50 mm

220-240V



TYPE F



GN 2/1



130-200 mm



LED

Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Construção de guias de orientação removíveis com 18 níveis de posição de grelha por cada porta completa, com uma distância de 70 mm entre elas.
- Grelhas GN2/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.



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

Opções

			CUD-12G/2 (€)	CUD-22G/2 (€)	CUD-23G/2 (€)	CUD-24G/2 (€)
Plugue tipo G	CI		0	0	0	0
Apertura opuesta	OP		0	-	-	-
Trancar	LC		-	0	-	-
Rodas	C		0	0	0	0
Encosto aço inox.	BS		0	0	0	0
Resistência quadro	FH		0	0	0	0
Pedal	PD		-	0	-	-

Acessórios padrão

	CÓDIGO	DESCRIÇÃO		12G/2	22G/2	23G/2	24G/2	€
	19097787	Grade epóxi GN 2/1	pc	2	6	6	6	-
	19010206	Guias soporte bandeja L=662 mm	pc	2	6	6	6	-

CONCEPT

GN 1/1 400



CUP-11G1/1

CUP-11G1/1 GD

CC4

60 mm

220-240V

TYPE F

GN 1/1

130-200 mm

LED

Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Construção de guias de orientação removíveis com 18 níveis de posição de grelha por cada porta completa, com uma distância de 70 mm entre elas.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.



MODELO	DIMENSÕES (mm)	VOLUME (L)	TEMPERATURA DESCONGELAR (°C)		GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA (kWh)	FREQÜÊNCIA	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	Elétrico	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) De acordo com o padrão EN22041

(5) De acordo com o padrão EN23953

Opções

		CUP-11G1/1 (€)	CUP-11G1/1 GD (€)	CUN-11G1/1 (€)
Plugue tipo G	Cl	o	o	o
Apertura opuesta	OP	o	o	o
Trancar	LC	o	●	o
Rodas	C	o	o	o
Grupo remoto	RG	o	o	o
Encosto aço inox.	BS	o	o	o
Resistência quadro	FH	o	o	●
Puerta de cristal	GD	-	●	-

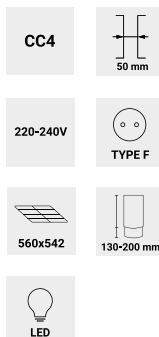
Acessórios padrão

	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	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 gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Construído com um sistema de guias colocado na parte da frente e de trás do modelo vertical, com 18 níveis de posição de grelha e uma distância de 70 mm entre elas.
- Grelhas revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável de tamanho 560x542 com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.



MODELO	DIMENSÕES (mm)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	DESCONGELAR	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA (kWh)	FREQUÊNCIA	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	Elétrico	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	Elétrico	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) De acordo com o padrão EN22041

Opções

			CUP-11S (€)	CUP-12S (€)	CUN-11S (€)	CUN-12S (€)
Plugue tipo G	CI		0	0	0	0
Apertura opuesta	OP		0	0	0	0
Trancar	LC		0	-	0	-
Rodas	C		0	0	0	0
Grupo remoto	RG		0	0	0	0
Encosto aço inox.	BS		0	0	0	0
Resistência quadro	FH		0	0	●	●

Acessórios padrão

	CÓDIGO	DESCRIÇÃO		11S	12S	€
	19097772	Grade epóxi 560x542	pc	3	3	-

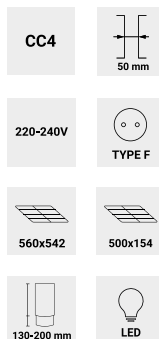
Outros acessórios

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
19048715	Barra de carne para modelos verticais Snack	-

Snack 1200



CUP-22S



Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Construído com um sistema de guias colocado na parte da frente e de trás do modelo vertical, com 18 níveis de posição de grelha e uma distância de 70 mm entre elas.
- Grelhas revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável de tamanho 560x542 com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.



MODELO	DIMENSÕES (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	DESCONGELAR	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (KW)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA (kWh)	FREQUÊNCIA	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	Elétrico	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	Elétrico	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	Elétrico	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) De acordo com o padrão EN22041

Opções

			CUP-22S (€)	CUP-23S (€)	CUP-24S (€)	CUN-22S (€)	CUN-23S (€)	CUN-24S (€)
Plugue tipo G	Cl		0	0	0	0	0	0
Trancar	LC		0	-	-	0	-	-
Rodas	C		0	0	0	0	0	0
Grupo remoto	RG		0	0	0	0	0	0
Encosto aço inox.	BS		0	0	0	0	0	0
Resistência quadro	FH		0	0	0	●	●	●

Acessórios padrão

	CÓDIGO	DESCRIÇÃO		22S	23S	24S	€
	19097772	Grade epóxi 560x542	pc	6	6	6	-
	19097785	Grade epóxi 500x154	pc	3	3	3	-

Outros acessórios

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
19048715	Barra de carne para modelos verticais Snack	-

Snack Expositores



CUP-22S GD

CUP-11S GD

CC4



220-240V



560x542



Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Construído com um sistema de guias colocado na parte da frente e de trás do modelo vertical, com 18 níveis de posição de grelha e uma distância de 70 mm entre elas.
- Portas vidradas duplas, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor na refrigeração.
- Grelhas revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável de tamanho 560x542 com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.



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

Opções

			CUP-11S GD (€)	CUP-12S GD (€)
Plugue tipo G	CI		o	o
Apertura opuesta	OP		o	-
Trancar	LC		●	●
Rodas	C		o	o
Grupo remoto	RG		o	o
Encosto aço inox.	BS		o	o
Resistência quadro	FH		o	o
Puerta de cristal	GD		●	●

Acessórios padrão

	CÓDIGO	DESCRIÇÃO		11S	22S	€
	19097772	Grade epóxi 560x542	pc	3	6	-
	19097785	Grade epóxi 500x154	pc	-	3	-

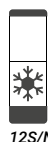
Outros acessórios

	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
	19048715	Barra de carne para modelos verticais Snack	-

Snack com compartimento de congelação



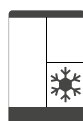
CUD-12S/N



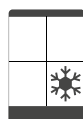
12S/N



22S/M



23S/N



24S/N

CC4



50 mm

220-240V



TYPE F

560x542
530x540

130-200 mm



LED

Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Construído com um sistema de guias colocado na parte da frente e de trás do modelo vertical, com 18 níveis de posição de grelha e uma distância de 70 mm entre elas.
- CUD-22S/M:
 - Equipado com 3 grelhas 560x542 por cada porta completa com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- CUD-XXS/N:
 - Câmara de refrigeração equipada com 3 grelhas 560x542 por compartimento de porta completa e 1 peça em compartimento de meia porta.
 - Compartimento do congelador equipado com 3 cestos sanitários de PVC 530X540.



MODELO	DIMENSÕES (mm)	VOLUME (L)	COMPARTIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DESCONGELAR	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	FREQUÊNCIA	CÓDIGO	€
CUD-22S/M	1.388 x 726 x 2.067	1.012	+ / -	0 +8 °C / -18 -22 °C	Stop / Elétrico	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 / Elétrico	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 / Elétrico	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 / Elétrico	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

Opções

			CUD-22S/M (€)	CUD-12S/N (€)	CUD-23S/N (€)	CUD-24S/N (€)
Plugue tipo G	CI		0	0	0	0
Apertura opuesta	OP		-	0	-	-
Trancar	LC		0	-	-	-
Rodas	C		0	0	0	0
Encosto aço inox.	BS		0	0	0	0
Resistência quadro	FH		0	0	0	0

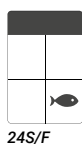
Acessórios padrão

	CÓDIGO	DESCRIÇÃO		22S/M	12S/N	23S/N	24S/N	€
	19097772	Grade epóxi 560x542	pc	6	1	4	4	-
	19097785	Grade epóxi 500x154	pc	-	-	1	1	-
	19014778	Guias suporte bandeja L=562 mm	pc	-	3	3	3	-

Snack com compartimento para peixe



CUD-12S/F



CC4



220-240V

560x542
530x540

Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Construído com um sistema de guias colocado na parte da frente e de trás do modelo vertical, com 18 níveis de posição de grelha e uma distância de 70 mm entre elas.
- Câmara de refrigeração equipada com 3 grelhas 560x542 por porta completa e 1 por cada meia porta.
- Compartimento para peixe equipado com 3 cestos sanitários de PVC 530X540.



MODELO	DIMENSÕES (mm)	VOLUME (L)	COMPARTIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DESCONGELAR	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	FREQUÊNCIA	CÓDIGO	€
CUD-12S/F	693 x 739 x 2.067	506	+ / F	0 +8 °C / -2 -4 °C	Stop / Electric	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 / Electric	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 / Electric	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

Opções

			CUD-12S/F (€)	CUD-23S/F (€)	CUD-24S/F (€)
Plugue tipo G	CI		o	o	o
Apertura opuesta	OP		o	-	-
Rodas	C		o	o	o
Encosto aço inox.	BS		o	o	o
Resistência quadro	FH		o	o	o

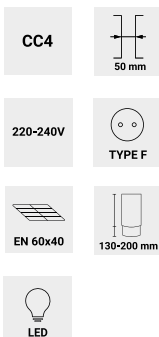
Acessórios padrão

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

Pastelaria EN60x40



CUP-11B



Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Construído com um sistema de guias colocado na parte da frente e de trás do modelo vertical, com 20 níveis de posição de grelha e uma distância de 60 mm entre elas.
- Grelhas revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável de tamanho EN 60x40 com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.



MODELO	DIMENSÕES (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	DESCONGELAR	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (KW)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL DE ENERGIA (kWh)	FREQUÊNCIA	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	Elétrico	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) De acordo com o padrão EN22041

Opções

			CUP-11B (€)	CUN-11B (€)
Plugue tipo G	CI		o	o
Apertura opuesta	OP		o	o
Trancar	LC		o	o
Rodas	C		o	o
Grupo remoto	RG		o	o
Encosto aço inox.	BS		o	o
Resistência quadro	FH		o	●
Pedal	PD		o	o

Acessórios padrão

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	11B	€
19097776	Grade epóxi 560x542	pc 17	-

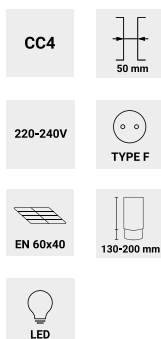
Outros acessórios

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
19033558	Guias suporte bandeja L=496 mm	-

Peixe EN60x40



CU-11F



Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Construído com um sistema de guias colocado na parte da frente e de trás do modelo vertical, com 20 níveis de posição de grelha e uma distância de 60 mm entre elas.
- Cestos 600x400x120 removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.



MODELO	DIMENSÕES (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA	DESCONGELAR	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (KW)	FREQUÊNCIA	CÓDIGO	€
CU-11F	760 x 729 x 2.006	574	-2 -4 °C	Electric	R290	0,369 (2)	0,268	50 Hz	19089527	-
				Electric	R290	0,398 (2)	0,314	60 Hz	19090340	-

(2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C

Opções

			CU-11F (€)
Plugue tipo G	CI		o
Apertura opuesta	OP		o
Trancar	LC		o
Rodas	C		o
Grupo remoto	RG		o
Encosto aço inox.	BS		o
Resistência quadro	FH		o
Pedal	PD		o

Acessórios padrão

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

Acessórios

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	ONDE É USADO	€
Kits de orientação de portas					
	KDO-1-L	19098278	Kit de orientação da porta esquerda	Todos los armários 1 corpo	-
	KDO-1-R	19098279	Kit de orientação da porta direita		-
	KDO-2-L	19098300	Kit de orientação da porta esquerda	Armários snack 2 corpos	-
	KDO-2-R	19098301	Kit de orientação da porta direita		-
	KDO-3-L	19098302	Kit de orientação da porta esquerda	Armários 2 corpos	-
	KDO-3-R	19098303	Kit de orientação da porta direita		-
Kit rodas					
	KC-4 Ø100	19015964	Kit 4 Rodas	Todos los armários	-
	KC-6 Ø100	19046863	Kit 6 Rodas	Armários de dupla temperatura	-
Kit de conectividade					
		19111437	Kit Fagor Konnect - Refrigeração	Armários Advance	-

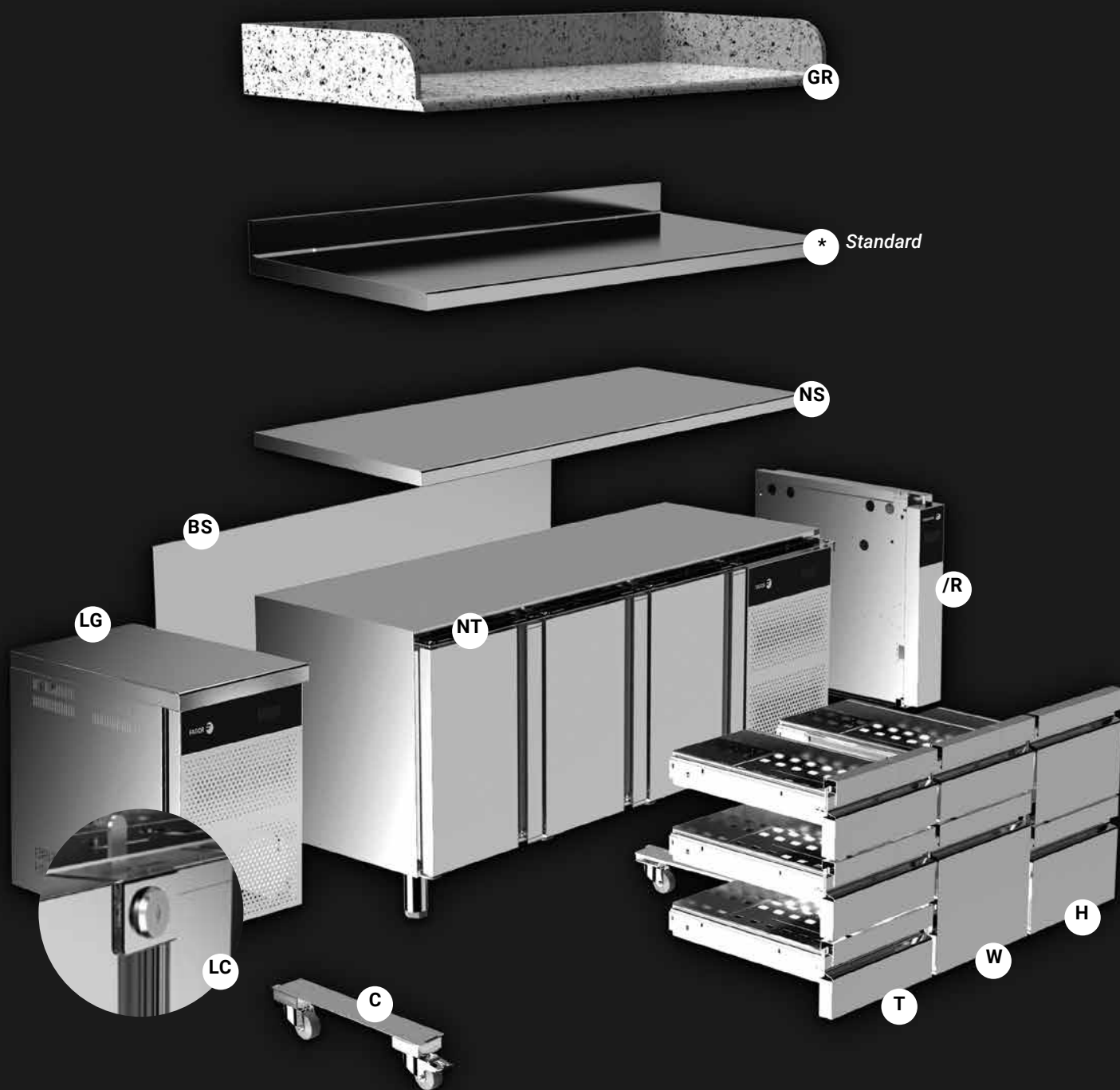


Mesas Frigoríficas

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

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

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



ABREVIACÃO	DESCRIÇÃO
LG	Deixou o grupo
NT	Sem bancada
NS	Sem babador
T*	1/3 + 1/3 + 1/3 Gavetas
W*	2/3 + 1/3 Gavetas
H	1/2 + 1/2 Gavetas

ABREVIACÃO	DESCRIÇÃO
LC	Trancar
/R	Grupo remoto
GR	Bancada de granito
C	Rodas
BS	De volta ao aço

* Não é possível colocá-lo no compartimento lateral do grupo (nos modelos Concept).

Eficiência e qualidade para necessidades profissionais.



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

Interface



Características

Controlo eletrónico de fácil utilização

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



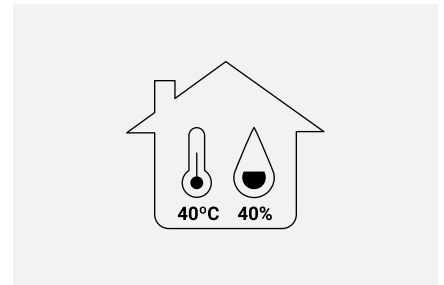
Função ECO

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



Clase Climática 5

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



Respiração frontal

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



Junta de porta removível

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



Manípulo integrado

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



Sistema de guia e zíper

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



Gavetas deslizantes telescópicas

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



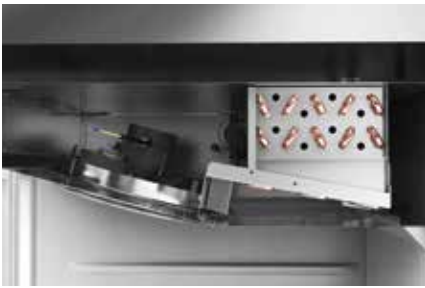
Máxima estabilidade

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



Circuito de refrigeração ideal

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



Multiflow

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



Fechadura da porta

Opção de equipar o armário com fechadura nos modelos de porta completa. Padrão na linha Advance, bem como em todas as vitrines.



Porta de fecho automático

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



Maiores espessuras de isolamento

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



Painel giratório

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



Conectividade

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

Fagor
Konnect



ADVANCE

700 GN 1/1



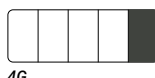
ACP-3G



2G



3G



4G

CC5

HACCP

220-240V

TYPE F

GN 1/1

60 mm

130-200 mm

Características gerais

- Interior e exterior construídos completamente em aço inoxidável AISI-304.
- Bancada de trabalho construído em aço inoxidável de 30 mm e isolada com poliuretano, com anteparo contra salpicos de 100 mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Capacidade de 10 alarmes HACCP que são armazenados em caso de grandes variações de temperatura e falha de energia dos dispositivos.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.



MODELO	DIMENSÕES (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	DESCONGELAR	GAS	PODER FRIGORÍFICO (KW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (KW)	CLASE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FREQUÊNCIA	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	Hot gas (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	Hot gas (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	Hot gas (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 elétrico

(4) De acordo com o padrão EN22041

Opções

			ACP-2G (€)	ACP-3G (€)	ACP-4G (€)	ACN-2G (€)	ACN-3G (€)	ACN-4G (€)
Conectividade	K		o	o	o	o	o	o
Abertura panorâmica	PO		o	o	o	o	o	o
Deixou o grupo	LG		o	o	o	o	o	o
Sem bancada	NT		o	o	o	o	o	o
Sem babador	NS		o	o	o	o	o	o
1/2 + 1/2 Gavetas	H		o	o	o	-	-	-
1/3 + 1/3 + 1/3 Gavetas	T		o	o	o	-	-	-
2/3 + 1/3 Gavetas	W		o	o	o	-	-	-
Plugue tipo G	CI		o	o	o	o	o	o
Trancar	LC		o	o	o	o	o	o
Grupo remoto	RG		o	o	o	o	o	o
Bancada de granito	GR		o	o	o	o	o	o
Rodas	C		o	o	o	o	o	o
Encosto inoxidável	BS		o	o	o	o	o	o
Resistência do quadro	FH		o	o	o	●	●	●

Acessórios padrão

	CÓDIGO	DESCRIÇÃO		2G	3G	4G	€
	19097778	GN 1/1 Grelha epóxi	pc	2	3	4	-
	19015961	Guias de suporte de bandejas L=519 mm	pc	4	6	8	-

Outros acessórios

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
19096243	Kit Gaveta 1/2+1/2 GN	-
19096245	Kit Gaveta 1/3+1/3+1/3 GN	-
19096244	Kit Gaveta 1/3+2/3 GN	-

ADVANCE

700 GN 1/1 con gavetas

Fagor
Konnect

ACP-3G HHD

CC5

HACCP

220-240V

TYPE F

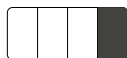
GN 1/1

60 mm

130-200 mm



2G



3G



4G

Características gerais

- Interior e exterior construídos completamente em aço inoxidável AISI-304.
- Bancada de trabalho construído em aço inoxidável de 30 mm e isolada com poliuretano, com anteparo contra salpicos de 100 mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Capacidade de 10 alarmes HACCP que são armazenados em caso de grandes variações de temperatura e falha de energia dos dispositivos.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.



MODELO	DIMENSÕES (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	DESCONGELAR	GAS	PODER FRIGORÍFICO (KW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (KW)	CLASE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FREQUÊNCIA	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) De acordo com o padrão EN22041 standard

Opções

			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 (€)
Conectividade	K		o	o	o	o	o	o	o	o	o
Abertura panorâmica	PO		-	-	o	-	-	o	o	-	-
Deixou o grupo	LG		o	o	o	o	o	o	o	o	o
Sem bancada	NT		o	o	o	o	o	o	o	o	o
Sem babador	NS		o	o	o	o	o	o	o	o	o
Plugue tipo G	CI		o	o	o	o	o	o	o	o	o
Grupo remoto	RG		o	o	o	o	o	o	o	o	o
Bancada de granito	GR		o	o	o	o	o	o	o	o	o
Rodas	C		o	o	o	o	o	o	o	o	o
Encosto inoxidável	BS		o	o	o	o	o	o	o	o	o
Resistência do quadro	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 gerais

- Interior e exterior construídos completamente em aço inoxidável AISI-304.
- Bancada de trabalho plana construída em aço inoxidável de 30 mm e isolada com poliuretano, sem anteparo contra salpicos.
- Portas em ambos os lados para melhorar o acesso frontal e traseiro à câmara de refrigeração, obtendo assim flexibilidade no trabalho.
- Capacidade de 10 alarmes HACCP que são armazenados em caso de grandes variações de temperatura e falha de energia dos dispositivos.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.



MODELO	DIMENSÕES (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	DESCONGELAR	GAS	PODER FRIGORÍFICO (KW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (KW)	FREQUÊNCIA	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

Opções

			ACP-2G/C (€)	ACP-3G/C (€)	ACP-4G/C (€)
Conectividade	K		o	o	o
Abertura panorâmica	PO		o	o	o
Sem bancada	NT		o	o	o
Sem babador	NS		●	●	●
Plugue tipo G	CI		o	o	o
Trancar	LC		o	o	o
Grupo remoto	RG		o	o	o
Rodas	C		o	o	o
Resistência do quadro	FH		o	o	o

Accesorios padrão

	CÓDIGO	DESCRIÇÃO		2G	3G	4G	€
	19097778	GN 1/1 Grelha epóxi	pc	2	3	4	-
	19010200	Guias de suporte de bandejas L=613 mm	pc	4	6	8	-

ADVANCE

700 GN 1/1 Mesa expositora

Fagor
Konnect

ACP-3G GD

CC5

HACCP

220-240V

TYPE F

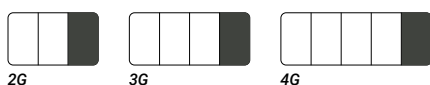
GN 1/1

60 mm

130-200 mm

Características gerais

- Interior e exterior construídos completamente em aço inoxidável AISI-304.
- Bancada de trabalho construído em aço inoxidável de 30 mm e isolada com poliuretano, com anteparo contra salpicos de 100 mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Portas viradas duplas, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor com manípulo ergonómico.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.



2G

3G

4G



MODELO	DIMENSÕES (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	DESCONGELAR	GAS	PODER FRIGORÍFICO (KW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (KW)	CLASE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FREQUÊNCIA	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

Opções

		ACP-2G GD (€)	ACP-3G GD (€)	ACP-4G GD (€)
Conectividade	K	o	o	o
Abertura panorâmica	PO	o	o	o
Deixou o grupo	LG	o	o	o
Sem bancada	NT	o	o	o
Sem babador	NS	o	o	o
Plugue tipo G	CI	o	o	o
Trancar	LC	●	●	●
Grupo remoto	RG	o	o	o
Bancada de granito	GR	o	o	o
Rodas	C	o	o	o
Encosto inoxidável	BS	o	o	o
Resistência do quadro	FH	o	o	o
Porta de vidro	GD	●	●	●

Accesorios padrão

	CÓDIGO	DESCRIÇÃO		2G	3G	4G	€
	19097778	GN 1/1 Grelha epóxi	pc	2	3	4	-
	19010200	Guias de suporte de bandejas L=613 mm	pc	4	6	8	-

Outros acessórios

	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
	19096243	Kit Gaveta 1/2+1/2 GN	-
	19096245	Kit Gaveta 1/3+1/3+1/3 GN	-
	19096244	Kit Gaveta 1/3+2/3 GN	-

CONCEPT

700 GN 1/1



CCP-3G

CC4



220-240V

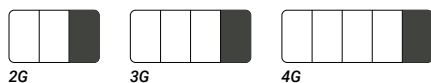


GN 1/1



Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100 mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.



2G

3G

4G



MODELO	DIMENSÕES (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	DESCONGELAR	GAS	PODER FRIGORÍFICO (KW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (KW)	CLASE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FREQUÊNCIA	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	Elétrico	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	Elétrico	R290	0,364 (2)	0,326	E	2.880 (4)	50 Hz	19089563	-
					R290	0,381 (2)	0,396	-	-	60 Hz	19089564	-

Opções

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C

(4) De acordo com o padrão EN22041

			CCP-2G (€)	CCP-3G (€)	CCP-4G (€)	CCN-2G (€)	CCN-3G (€)
Abertura panorâmica	PO		o	o	o	o	o
Deixou o grupo	LG		o	o	o	o	o
Sem bancada	NT		o	o	o	o	o
Sem babador	NS		o	o	o	o	o
1/2 + 1/2 Gavetas	H		o	o	o	-	-
1/3 + 1/3 + 1/3 Gavetas	T		o	o	o	-	-
2/3 + 1/3 Gavetas	W		o	o	o	-	-
Plugue tipo G	CI		o	o	o	o	o
Trancar	LC		o	o	o	o	o
Bancada de granito	GR		o	o	o	o	o
Rodas	C		o	o	o	o	o
Encosto inoxidável	BS		o	o	o	o	o
Resistência do quadro	FH		o	o	o	●	●

Acessórios padrão

	CÓDIGO	DESCRIÇÃO		2G	3G	4G	€
	19097778	GN 1/1 Grelha epóxi	pc	2	3	4	-
	19014778	Guias de suporte de bandejas L=562 mm	pc	4	6	8	-

Outros acessórios

	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
	19010993	Kit Gaveta 1/2+1/2 GN	-
	19015952	Kit Gaveta 1/2+1/2 lado do grupo	-
	19036401	Kit Gaveta 1/2+1/2 lado do grupo LG	-
	19015954	Kit Gaveta 1/3+1/3+1/3	-
	19015953	Kit Gaveta 1/3+2/3	-

CONCEPT

700 GN 1/1 con gavetas

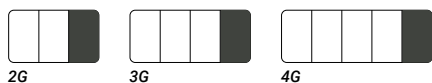


CCP-3G HHD



Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100 mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.



MODELO	DIMENSÕES (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	DESCONGELAR	GAS	PODER FRIGORÍFICO (KW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (KW)	CLASE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FREQUÊNCIA	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 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	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) De acordo com o padrão EN22041

Opções

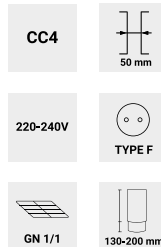
			CCP-2G HD (€)	CCP-2G HH (€)	CCP-3G HDD (€)	CCP-3G HHD (€)	CCP-3G HHH (€)	CCP-4G HDDD (€)	CCP-4G HHDD (€)	CCP-4G HHHH (€)	CCP-4G HHHH (€)
Abertura panorâmica	PO		-	-	0	-	-	0	0	-	-
Deixou o grupo	LG		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Sem bancada	NT		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Sem babador	NS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Plugue tipo G	CI		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Bancada de granito	GR		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Rodas	C		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Encosto inoxidável	BS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Resistência do quadro	FH		0	0	0	0	0	0	0	0	0

CONCEPT

700 GN 1/1 con fregadero

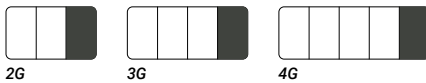


CCP-3G/S



Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100 mm, impedindo o derrame atrás do balcão, com bacia estampada de 330x330x200 mm.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.



MODELO	DIMENSÕES (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	DESCONGELAR	GAS	PODER FRIGORÍFICO (KW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (KW)	CLASE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FREQUÊNCIA	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	Elétrico	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	Elétrico	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) De acordo com o padrão EN22041

Opções

			CCP-2G/S (€)	CCP-3G/S (€)	CCP-4G/S (€)	CCN-2G/S (€)	CCN-3G/S (€)
Abertura panorâmica	PO		o	o	o	o	o
Deixou o grupo	LG		o	o	o	o	o
Sem babador	NS		o	o	o	o	o
1/2 + 1/2 Gavetas	H		o	o	o	-	-
1/3 + 1/3 + 1/3 Gavetas	T		o	o	o	-	-
2/3 + 1/3 Gavetas	W		o	o	o	-	-
Plugue tipo G	CI		o	o	o	o	o
Trancar	LC		o	o	o	o	o
Rodas	C		o	o	o	o	o
Encosto inoxidável	BS		o	o	o	o	o
Resistência do quadro	FH		o	o	o	●	●

Acessorios padrão

	CÓDIGO	DESCRIÇÃO		2G	3G	4G	€
	19097778	GN 1/1 Grelha epóxi	pc	2	3	4	-
	19014778	Guias de suporte de bandejas L=562mm	pc	4	6	8	-

Outros acessórios

	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
	19010993	Kit Gaveta 1/2+1/2 GN	-
	19015952	Kit Gaveta 1/2+1/2 lado do grupo	-
	19036401	Kit Gaveta 1/2+1/2 lado do grupo LG	-
	19015954	Kit Gaveta 1/3+1/3+1/3	-
	19015953	Kit Gaveta 1/3+2/3	-

CONCEPT

700 GN 1/1 central



CCPC-3G/C

CC4



50 mm

220-240V



TYPE F



GN 1/1



130-200 mm

Características gerais

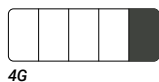
- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Bancada de trabalho plana resistente em aço inoxidável sem anteparo contra salpicos.
- Portas em ambos os lados para melhorar o acesso frontal e traseiro à câmara de refrigeração, obtendo assim flexibilidade no trabalho.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.



2G



3G



4G



MODELO	DIMENSÕES (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	DESCONGELAR	GAS	PODER FRIGORÍFICO (KW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (KW)	FREQUÊNCIA	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

Opções

			CCPC-2G/C (€)	CCPC-3G/C (€)	CCPC-4G/C (€)
Abertura panorâmica	PO		o	o	o
Sem bancada	NT		o	o	o
Sem babador	NS		●	●	●
Plugue tipo G	CI		o	o	o
Trancar	LC		o	o	o
Resistência do quadro	FH		o	o	o
Rodas	C		o	o	o

Acessórios padrão

	CÓDIGO	DESCRIÇÃO		2G	3G	4G	€
	19097778	GN 1/1 Grelha epóxi	pc	2	3	4	-
	19010200	Guias de suporte de bandejas L=613 m	pc	4	6	8	-

CONCEPT

700 GN 1/1 Mesa remota

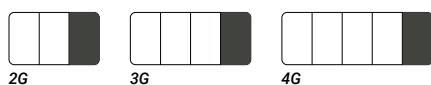


CCP-3G/R



Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100 mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Equipamento sem condensador da unidade, pronto para conexão à unidade de refrigeração remota.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.



MODELO	DIMENSÕES (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	DESCONGELAR	GAS	PODER FRIGORÍFICO (KW)	ELECTRIC POWER (KW)	FREQUÊNCIA	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	Elétrico	(6)	0,364 (2)	0,064	50/60 Hz	19089565	-
CCN-3G/R	1.492 x 700 x 850	428	-18 -22 °C	Elétrico	(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) Consulte o fabricante

Opções

			CCP-2G/R (€)	CCP-3G/R (€)	CCP-4G/R (€)	CCN-2G/R (€)	CCN-3G/R (€)
Abertura panorâmica	PO		o	o	o	o	o
Sem bancada	NT		o	o	o	o	o
Sem babador	NS		o	o	o	o	o
1/2 + 1/2 Gavetas	H		o	o	o	-	-
1/3 + 1/3 + 1/3 Gavetas	T		o	o	o	-	-
2/3 + 1/3 Gavetas	W		o	o	o	-	-
Plugue tipo G	CI		o	o	o	o	o
Trancar	LC		o	o	o	o	o
Bancada de granito	GR		o	o	o	o	o
Encosto inoxidável	BS		o	o	o	o	o
Resistência do quadro	FH		o	o	o	●	●

Accesorios padrão

	CÓDIGO	DESCRIÇÃO		2G	3G	4G	€
	19097778	GN 1/1 Grelha epóxi	pc	2	3	4	-
	19014778	Guias de suporte de bandejas L=562 mm	pc	4	6	8	-

Outros acessórios

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
19010993	Kit Gaveta 1/2+1/2 GN	-
19015952	Kit Gaveta 1/2+1/2 lado do grupo	-
19015954	Kit Gaveta 1/3+1/3+1/3	-
19015953	Kit Gaveta 1/3+2/3	-

CONCEPT

700 GN 1/1 Mesa remota con gavetas

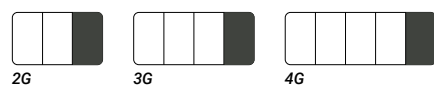


CCP-3G/R HHD



Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100 mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Equipamento sem condensador da unidade, pronto para conexão à unidade de refrigeração remota.
- Portas vidradas duplas, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor com manípulo ergonómico.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.



MODELO	DIMENSÕES (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	DESCONGELAR	GAS	PODER FRIGORÍFICO (KW)	ELECTRIC POWER (KW)	FREQUÊNCIA	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) Consulte o fabricante

Opções

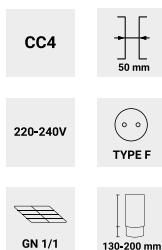
			CCP-2G/R HD (€)	CCP-2G/R HH (€)	CCP-3G/R HDD (€)	CCP-3G/R HHD (€)	CCP-3G/R HHH (€)	CCP-4G/R HDDD (€)	CCP-4G/R HHDD (€)	CCP-4G/R HHHD (€)	CCP-4G/R HHHH (€)
Abertura panorâmica	PO		-	-	o	-	-	o	o	-	-
Sem bancada	NT		o	o	o	o	o	o	o	o	o
Sem babador	NS		o	o	o	o	o	o	o	o	o
Plugue tipo G	CI		o	o	o	o	o	o	o	o	o
Bancada de granito	GR		o	o	o	o	o	o	o	o	o
Encosto inoxidável	BS		o	o	o	o	o	o	o	o	o
Resistência do quadro	FH		o	o	o	o	o	o	o	o	o

CONCEPT

700 GN 1/1 Expositora

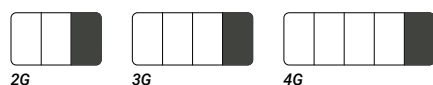


CCP-3G GD



Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100 mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Portas vidradas duplas, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor com manípulo ergonómico.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.



2G

3G

4G

MODELO	DIMENSÕES (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	DESCONGE-LAR	GAS	PODER FRIGORÍFICO (KW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (KW)	CLASE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FREQUÊNCIA	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) De acordo com o padrão EN23953

Opções

			CCP-2G GD (€)	CCP-3G GD (€)	CCP-4G GD (€)
Abertura panorâmica	PO		o	o	o
Deixou o grupo	LG		o	o	o
Sem bancada	NT		o	o	o
Sem babador	NS		o	o	o
Plugue tipo G	CI		o	o	o
Trancar	LC		●	●	●
Bancada de granito	GR		o	o	o
Rodas	C		o	o	o
Encosto inoxidável	BS		o	o	o
Resistência do quadro	FH		o	o	o
Porta de vidro	GD		●	●	●

Accesorios padrão

	CÓDIGO	DESCRIÇÃO		2G	3G	4G	€
	19097778	GN 1/1 Grelha epóxi	pc	2	3	4	-
	19014778	Guias de suporte de bandejas L=562 mm	pc	4	6	8	-

Outros acessórios

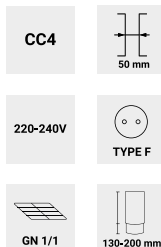
CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
19010993	Kit Gaveta 1/2+1/2 GN	-
19015952	Kit Gaveta 1/2+1/2 lado do grupo	-
19036401	Kit Gaveta 1/2+1/2 lado do grupo LG	-
19015954	Kit Gaveta 1/3+1/3+1/3	-
19015953	Kit Gaveta 1/3+2/3	-

CONCEPT

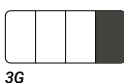
700 GN 1/1 Expositora remota



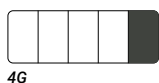
CCP-3G/R GD



2G



3G



4G

Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100 mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Equipamento sem condensador da unidade, pronto para conexão à unidade de refrigeração remota.
- Portas vidradas duplas, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor com manípulo ergonómico.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.



MODELO	DIMENSÕES (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	DESCONGELAR	GAS	PODER FRIGORÍFICO (KW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (KW)	FREQUÊNCIA	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) Consulte o fabricante

Opções

			CCP-2G/R GD (€)	CCP-3G/R GD (€)	CCP-4G/R GD (€)
Abertura panorâmica	PO		o	o	o
Sem bancada	NT		o	o	o
Sem babador	NS		o	o	o
Plugue tipo G	CI		o	o	o
Trancar	LC		●	●	●
Bancada de granito	GR		o	o	o
Encosto inoxidável	BS		o	o	o
Resistência do quadro	FH		o	o	o
Porta de vidro	GD		●	●	●

Acessórios padrão

	CÓDIGO	DESCRIÇÃO		2G	3G	4G	€
	19097778	GN 1/1 Grelha epóxi	pc	2	3	4	-
	19014778	Guias de suporte de bandejas L=562 mm	pc	4	6	8	-

Outros acessórios

	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
	19010993	Kit Gaveta 1/2+1/2 GN	-
	19015952	Kit Gaveta 1/2+1/2 lado do grupo	-
	19015954	Kit Gaveta 1/3+1/3+1/3	-
	19015953	Kit Gaveta 1/3+2/3	-

CONCEPT

700 GN 1/1 Base refrigerada



CCPB-3G

CC4



50 mm

220-240V



TYPE F

GN 1/1



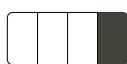
130-200 mm

Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100 mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Destina-se a dar apoio a equipamentos de cozinha de bancada. Ideal para soluções de refrigeração em salas pequenas.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.



2G



3G



4G



MODELO	DIMENSÕES (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	DESCONGELAR	GAS	PODER FRIGORÍFICO (KW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (KW)	CLASSE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FREQUÊNCIA	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) De acordo com o padrão EN22041

Opções

			CCPB-2G (€)	CCPB-3G (€)	CCPB-4G (€)
Abertura panorâmica	PO		o	o	o
Sem babador	NS		•	•	•
Plugue tipo G	CI		o	o	o
Trancar	LC		o	o	o
Rodas	C		o	o	o
Encosto inoxidável	BS		o	o	o
Resistência do quadro	FH		o	o	o
Grupo remoto	RG		o	o	o

Acessórios padrão

	CÓDIGO	DESCRIÇÃO		2G	3G	4G	€
	19097778	GN 1/1 Grelha epóxi	pc	2	3	4	-
	19014778	Guias de suporte de bandejas L=562 mm	pc	4	6	8	-

Outros acessórios

	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
	19072745	Kit Gaveta 1/3+1/3	-

CONCEPT

700 GN 1/1 Base refrigerada com gavetas

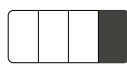


CCPB-3G W

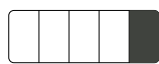
CCPB-3G T



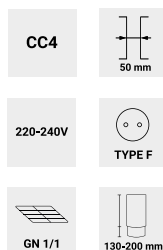
2G



3G



4G



Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100 mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Destina-se a dar apoio a equipamentos de cozinha de bancada. Ideal para soluções de refrigeração em salas pequenas.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.



MODELO	DIMENSÕES (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	DESCONGELAR	GAS	PODER FRIGORÍFICO (KW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (KW)	CLASSE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FREQUÊNCIA	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) De acordo com o padrão EN22041

Opções

			CCPB-2G W (€)	CCPB-3G W (€)	CCPB-4G W (€)	CCPB-2G T (€)	CCPB-3G T (€)	CCPB-4G T (€)
Sem babador	NS		●	●	●	●	●	●
Plugue tipo G	CI		o	o	o	o	o	o
Rodas	C		o	o	o	o	o	o
Encosto inoxidável	BS		o	o	o	o	o	o
Resistência do quadro	FH		o	o	o	o	o	o
Grupo remoto	RG		o	o	o	o	o	o

CONCEPT

Base refrigerada 700



Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável.
- Grelhas GN2/3 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipamento com 1 grelha GN2/3 e 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.
- Gavetas de modelo W com capacidade para suportar GN2/3.
- Gavetas modelo W2 com capacidade de retenção 2x GN2/3.



MODELO	DIMENSÕES (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	DESCONGE- LAR	GAS	PODER FRIGORÍFICO (KW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (KW)	CLASE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FREQUÊNCIA	CÓDIGO	€
Modelos com portas												
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 com gavetas 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 com gavetas horizontais 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) De acordo com o padrão EN22041

Opções

			CCP7-2G (€)	CCP7-2G W (€)	CCP7-2G W2 (€)	CCP7-3G (€)	CCP7-3G W (€)
Abertura panorâmica	PO		●	-	-	●	-
Sem babador	NS		●	●	●	●	●
Plugue tipo G	CI		o	o	o	o	o
Grupo remoto	RG		o	o	o	o	o
Rodas	C		o	o	o	o	o
Encosto inoxidável	BS		●	●	●	●	●
Resistência do quadro	FH		o	o	o	o	o

Accesorios padrão

	CÓDIGO	DESCRIÇÃO		2G	3G	€
	19106414	GN 2/3 Grelha epóxi	pc	2	3	-
	19033558	Guias de suporte de bandejas L=496 mm	pc	4	6	-

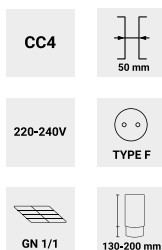
CONCEPT

Base refrigerada 900



CCP9-3G W

CCP9-2G W2



Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável.
- Grelhas GN1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipamento com 1 grelha GN1/1 e 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.
- Gavetas de modelo W com capacidade para suportar GN2/3.
- Gavetas modelo W2 com capacidade de retenção 2x GN2/3.



MODELO	DIMENSÕES (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	DESCONGE- LAR	GAS	PODER FRIGORÍFICO (KW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (KW)	CLASSE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FREQUÊNCIA	CÓDIGO	€
Modelos com portas												
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 com gavetas 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 com gavetas horizontais 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) De acordo com o padrão EN22041

Opções

			CCP9-2G (€)	CCP9-2G W (€)	CCP9-2G W2 (€)	CCP9-3G (€)	CCP9-3G W (€)
Abertura panorâmica	PO		●	-	-	●	-
Sem babador	NS		●	●	●	●	●
Plugue tipo G	CI		o	o	o	o	o
Grupo remoto	RG		o	o	o	o	o
Rodas	C		o	o	o	o	o
Encosto inoxidável	BS		●	●	●	●	●
Resistência do quadro	FH		o	o	o	o	o

Acessorios padrão

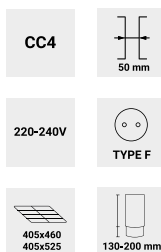
	CÓDIGO	DESCRIÇÃO		2G	3G	€
	19097778	GN 1/1 Grelha epóxi	pc	2	3	-
	19033557	Guias de suporte de bandejas L=649 mm	pc	4	6	-

CONCEPT

600 Snack

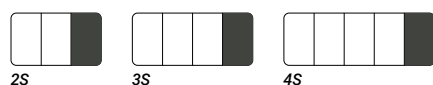


CCP-3S



Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100 mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Grelhas revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipada com 1 grelha 405x460 mm em cada porta de canto e 1 grelha 405x525 em portas centradas e reguláveis em altura com 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.



MODELO	DIMENSÕES (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	DESCONGELAR	GAS	PODER FRIGORÍFICO (KW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (KW)	CLASE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FREQUÊNCIA	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	Elétrico	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	Elétrico	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) De acordo com o padrão EN22041

Opções

			CCP-2S (€)	CCP-3S (€)	CCP-4S (€)	CCN-2S (€)	CCN-3S (€)
Abertura panorâmica	PO		o	o	o	o	o
Deixou o grupo	LG		o	o	o	o	o
Sem bancada	NT		o	o	o	o	o
Sem babador	NS		o	o	o	o	o
1/2 + 1/2 Gavetas	H		o	o	o	-	-
1/3 + 1/3 +1/3 Gavetas	T		o	o	o	-	-
2/3 + 1/3 Gavetas	W		o	o	o	-	-
Plugue tipo G	CI		o	o	o	o	o
Trancar	LC		o	o	o	o	o
Rodas	C		o	o	o	o	o
Encosto inoxidável	BS		o	o	o	o	o
Resistência do quadro	FH		o	o	o	●	●

Acessórios padrão

	CÓDIGO	DESCRIÇÃO		2S	3S	4S	€
	19097777	Grelha epóxi Snack 405x460	pc	2	2	2	-
	19097775	Grelha epóxi Snack 405x525	pc	-	1	2	-

Outros acessórios

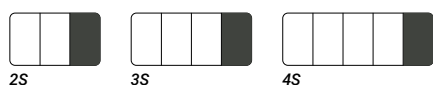
CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
19004925	Kit Gaveta 1/2+1/2 GN	-
19004921	Kit Gaveta 1/2+1/2 lado del grupo	-
19004930	Kit Gaveta 1/2+1/2 lado do grupo LG	-
19004927	Kit Gaveta 1/3+2/3	-
19004923	Kit Gaveta 1/3+1/3+1/3	-

CONCEPT

600 Snack con gavetas



CCP-3S HHD



Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100 mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Grelhas revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipada com 1 grelha 405x460 mm em cada porta de canto e 1 grelha 405x525 em portas centradas e reguláveis em altura com 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.



MODELO	DIMENSÕES (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	DESCONGELAR	GAS	PODER FRIGORÍFICO (KW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (KW)	CLASSE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FREQUÊNCIA	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) De acordo com o padrão EN22041

Opções

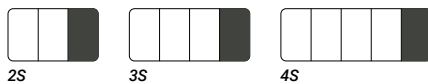
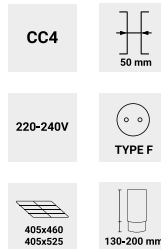
			CCP-2S HD (€)	CCP-2S HH (€)	CCP-3S HDD (€)	CCP-3S HHD (€)	CCP-3S HHH (€)	CCP-4S HDDD (€)	CCP-4S HHDD (€)	CCP-4S HHHH (€)	CCP-4S HHHH (€)
Abertura panorâmica	PO		-	-	0	-	-	0	0	-	-
Deixou o grupo	LG		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Sem bancada	NT		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Sem babador	NS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Plugue tipo G	CI		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Rodas	C		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Encosto inoxidável	BS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Resistência do quadro	FH		0	0	0	0	0	0	0	0	0

CONCEPT

600 Snack remota



CCP-3S/R



Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Equipamento sem condensador da unidade, pronto para conexão à unidade de refrigeração remota.
- Grelhas revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável, com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipada com 1 grelha 405x460 mm em cada porta de canto e 1 grelha 405x525 em portas centradas e reguláveis em altura com 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.



MODELO	DIMENSÕES (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	DESCONGELAR	GAS	PODER FRIGORÍFICO (KW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (KW)	FREQUÊNCIA	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	Elétrico	(6)	0,364 (2)	0,066	50/60 Hz	19089638	-
CCN-3S/R	1.717 x 600 x 850	416	-18 -22 °C	Elétrico	(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) Consulte o fabricante

Opções

			CCP-2S/R (€)	CCP-3S/R (€)	CCP-4S/R (€)	CCN-2S/R (€)	CCN-3S/R (€)
Abertura panorâmica	PO		o	o	o	o	o
Sem bancada	NT		o	o	o	o	o
Sem babador	NS		o	o	o	o	o
1/2 + 1/2 Gavetas	H		o	o	o	-	-
1/3 + 1/3 + 1/3 Gavetas	T		o	o	o	-	-
2/3 + 1/3 Gavetas	W		o	o	o	-	-
Plugue tipo G	CI		o	o	o	o	o
Trancar	LC		o	o	o	o	o
Encosto inoxidável	BS		o	o	o	o	o
Resistência do quadro	FH		o	o	o	●	●

Acessórios padrão

	CÓDIGO	DESCRIÇÃO		2S	3S	4S	€
	19097777	Grelha epóxi Snack 405x460	pc	2	2	2	-
	19097775	Grelha epóxi Snack 405x525	pc	-	1	2	-

Outros acessórios

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
19004925	Kit Gaveta 1/2+1/2 GN	-
19004921	Kit Gaveta 1/2+1/2 lado do grupo	-
19004927	Kit Gaveta 1/3+2/3	-
19004923	Kit Gaveta 1/3+1/3+1/3	-

CONCEPT

600 Snack remoto con gavetas



CCP-3S/R HHD

CC4

50 mm

220-240V

TYPE F

405x460
405x525

130-200 mm



2S



3S



4S

Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Equipamento sem condensador da unidade, pronto para conexão à unidade de refrigeração remota.
- Grelhas revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável, com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipada com 1 grelha 405x460 mm em cada porta de canto e 1 grelha 405x525 em portas centradas e reguláveis em altura com 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.



MODELO	DIMENSÕES (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	DESCONGELAR	PODER FRIGORÍFICO (KW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (KW)	FREQUÊNCIA	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

Opções

			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 (€)
Abertura panorâmica	PO		-	-	o	-	-	o	o	-	-
Sem bancada	NT		o	o	o	o	o	o	o	o	o
Sem babador	NS		o	o	o	o	o	o	o	o	o
Plugue tipo G	Cl		o	o	o	o	o	o	o	o	o
Encosto inoxidável	BS		o	o	o	o	o	o	o	o	o
Resistência do quadro	FH		o	o	o	o	o	o	o	o	o

CONCEPT

600 Snack expositora

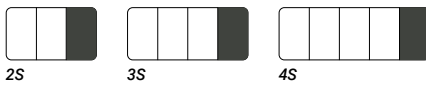


CCP-3S GD



Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100 mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Portas vidradas duplas, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor com manípulo ergonómico.
- Equipada com 1 grelha 405x460 mm em cada porta de canto e 1 grelha 405x525 em portas centradas.



MODELO	DIMENSÕES (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	DESCONGELAR	GAS	PODER FRIGORÍFICO (KW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (KW)	CLASE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FREQUÊNCIA	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) De acordo com o padrão EN23953

Opções

			CCP-2S GD (€)	CCP-3S GD (€)	CCP-4S GD (€)
Abertura panorâmica	PO		o	o	o
Deixou o grupo	LG		o	o	o
Sem bancada	NT		o	o	o
Sem babador	NS		o	o	o
Plugue tipo G	CI		o	o	o
Trancar	LC		●	●	●
Rodas	C		o	o	o
Encosto inoxidável	BS		o	o	o
Resistência do quadro	FH		o	o	o
Porta de vidro	GD		●	●	●

Accesorios padrão

	CÓDIGO	DESCRIÇÃO		2S	3S	4S	€
	19097777	GN 1/1 Grelha epóxi	pc	2	2	2	-
	19097775	Grelha epóxi Snack 405x525	pc	-	1	2	-

Outros acessórios

	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
	19004925	Kit Gaveta 1/2+1/2 GN	-
	19004921	Kit Gaveta 1/2+1/2 lado do grupo	-
	19004930	Kit Gaveta 1/2+1/2 lado do grupo LG	-
	19004927	Kit Gaveta 1/3+2/3	-
	19004923	Kit Gaveta 1/3+1/3+1/3	-

CONCEPT

600 Snack remoto expositora



CCP-3S/R GD

CC4



50 mm

220-240V



TYPE F

405x460
405x525

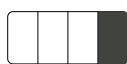
130-200 mm

General characteristics

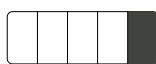
- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100 mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Equipamento sem condensador da unidade, pronto para conexão à unidade de refrigeração remota.
- Portas vidradas duplas, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor com manípulo ergonômico.
- Equipada com 1 grelha 405x460 mm em cada porta de canto e 1 grelha 405x525 em portas centradas.



2S



3S



4S



MODELO	DIMENSÕES (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	DESCONGELAR	PODER FRIGORÍFICO (KW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (KW)	FREQUÊNCIA	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. -30°C/ Cond. 45°C

(6) Consulte o fabricante

Opções

			CCP-2S GD (€)	CCP-3S GD (€)	CCP-4S GD (€)
Abertura panorâmica	PO		o	o	o
Sem bancada	NT		o	o	o
Sem babador	NS		o	o	o
Plugue tipo G	CI		o	o	o
Trancar	LC		●	●	●
Encosto inoxidável	BS		o	o	o
Resistência do quadro	FH		o	o	o
Porta de vidro	GD		●	●	●

Acessorios padrão

	CÓDIGO	DESCRIÇÃO		2S	3S	4S	€
	19097777	GN 1/1 Grelha epóxi	pc	2	2	2	-
	19097775	Grelha epóxi Snack 405x525	pc	-	1	2	-

Outros acessórios

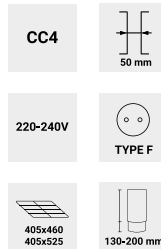
	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
	19004925	Kit Gaveta 1/2+1/2 GN	-
	19004921	Kit Gaveta 1/2+1/2 lado do grupo	-
	19004927	Kit Gaveta 1/3+2/3	-
	19004923	Kit Gaveta 1/3+1/3+1/3	-

CONCEPT

600 Snack con fregadero

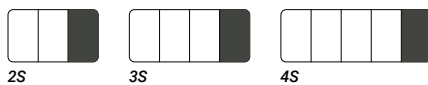


CCP-3S/S



Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100 mm, impedindo o derrame atrás do balcão, com bacia estampada de 330x330x200 mm.
- Grelhas revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável, com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Equipada com 1 grelha 405x460 mm em cada porta de canto e 1 grelha 405x525 em portas centradas e reguláveis em altura com 2 conjuntos de calhas deslizantes para cada porta completa.



MODELO	DIMENSÕES (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	DESCONGELAR	GAS	PODER FRIGORÍFICO (KW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (KW)	CLASE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FREQUÊNCIA	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	Elétrico	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	Elétrico	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) De acordo com o padrão EN22041

Opções

			CCP-2S/S (€)	CCP-3S/S (€)	CCP-4S/S (€)	CCN-2S/S (€)	CCN-3S/S (€)
Abertura panorâmica	PO		o	o	o	o	o
Deixou o grupo	LG		o	o	o	o	o
Sem babador	NS		o	o	o	o	o
1/2 + 1/2 Gavetas	H		o	o	o	-	-
1/3 + 1/3 + 1/3 Gavetas	T		o	o	o	-	-
2/3 + 1/3 Gavetas	W		o	o	o	-	-
Plugue tipo G	CI		o	o	o	o	o
Trancar	LC		o	o	o	o	o
Rodas	C		o	o	o	o	o
Encosto inoxidável	BS		o	o	o	o	o
Resistência do quadro	FH		o	o	o	●	●

Acessorios padrão

	CÓDIGO	DESCRIÇÃO		2S	3S	4G	€
	19097777	GN 1/1 Grelha epóxi	pc	2	2	2	-
	19097775	Grelha epóxi Snack 405x525	pc	-	1	2	-

Outros acessórios

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
19004925	Kit Gaveta 1/2+1/2 GN	-
19004921	Kit Gaveta 1/2+1/2 lado do grupo	-
19004930	Kit Gaveta 1/2+1/2 lado do grupo LG	-
19004927	Kit Gaveta 1/3+2/3	-
19004923	Kit Gaveta 1/3+1/3+1/3	-

CONCEPT

800 Pastry EN60x40



CCP-3B

CC4



220-240V

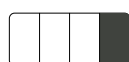
405x460
405x525

Características gerais

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100 mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Grelhas EN60x40 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Sistema de refrigeração: Equipamento de refrigeração por ar forçado padrão com evaporador.



2B



3B



4B



MODELO	DIMENSÕES (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	DESCONGELAR	GAS	PODER FRIGORÍFICO (KW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (KW)	CLASSE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FREQUÊNCIA	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) De acordo com o padrão EN22041

Opções

			CCP-2B (€)	CCP-3B (€)	CCP-4B (€)
Abertura panorâmica	PO		o	o	o
Deixou o grupo	LG		o	o	o
Sem bancada	NT		o	o	o
Sem babador	NS		o	o	o
Plugue tipo G	CI		o	o	o
Trancar	LC		o	o	o
Grupo remoto	RG		o	o	o
Bancada de granito	GR		o	o	o
Rodas	C		o	o	o
Encosto inoxidável	BS		o	o	o
Resistência do quadro	FH		o	o	o

Acessórios padrão

	CÓDIGO	DESCRIÇÃO		2B	3B	4B	€
	19097776	EN600x400 Grelha epóxi	pc	2	3	4	-
	19033557	Guias de suporte de bandejas L=649 mm	pc	4	6	8	-

Accessorios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DONDE SE USA	€
Kits de orientación de porte				
	KDO-4-R	Kit de orientação da porta direita	Todas las mesas	-
	KDO-4-L	Kit orientación da porta esquerda	Todas las mesas	-
Kits rodas				
	KC-4 Ø80	Jogo de Rodes 4 (3b + 3wb)	Mesas de 2 y 3 corpos	-
	KC-6 Ø80	Jogo de Rodes 6 (3b + 3wb)	Mesas de 4 corpos	-
Kit de conectividade				
	19111437	Kit Fagor Konnect - Refrigeração	Mesas Advance	-





Mesas preparação

— Características	319
— Mesas de Pizza configuráveis..	321
— Mesa de trabalho refrigerada ...	325
— Mesas de Pizza Compactas	327
— Saladette	328
— Acessórios	334

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

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

Características

Ampla gama

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



Multiflow

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



Função ECO

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



Manípulo integrado

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



Junta de porta removível

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





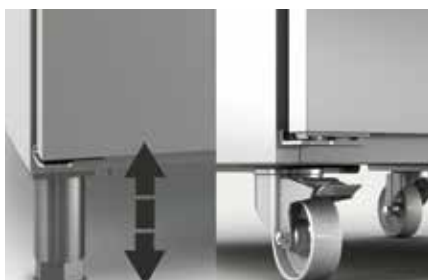
Controlo eletrónico de fácil utilização

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



Máxima estabilidade

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



Gavetas deslizantes telescópicas

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



Sistema de guia e zíper

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



MESAS DE PIZZA CONFIGURÁVEIS

700 GN 1/1



CCP-3G GR



2G



3G



4G

CC4

220-240V



TYPE F



GN 1/1



130-200 mm

Características gerais

- Especialmente fabricados em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito. Ideal para serem utilizados como estação de preparação de pizza quando combinados com caixas de ingredientes de pizza.
- Bancada de trabalho de granito resistente de 30 mm, com anteparo contra salpicos lateral e traseiro de 160 mm de altura, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.



MODELO	DIMENSÕES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESE-SCARCHE	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTÊNCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FREQUÊNCIA	CODIGO	€
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) De acordo com o padrão EN22041

Opções

			CCP-2G (€)	CCP-3G (€)	CCP-4G (€)
Plugue tipo G	CI		o	o	o
Abertura panorâmica	PO		o	o	o
Trancar	LC		o	o	o
Conjunto esquerda	LG		o	o	o
Encimera de granito	GR		●	●	●
2/3 + 1/3 Gavetas	W		o	o	o
1/2 + 1/2 Gavetas	H		o	o	o
1/3 + 1/3 + 1/3 Gavetas	T		o	o	o
Encosto inoxidável	BS		o	o	o
Resistência do quadro	FH		o	o	o

Accesorios padrão

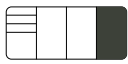
	CODIGO	DESCRIÇÃO		2G	3G	4G	€
	19097778	Grade epóxi GN 1/1	pc	2	3	4	-
	19014778	Guias suporte bandeja L=562 mm	pc	4	6	8	-

MESAS DE PIZZA CONFIGURÁVEIS

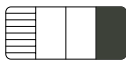
800 EN 60x40



CCP-3B GR D4



2B GR D4



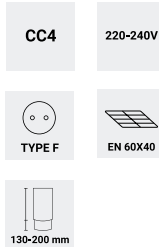
2B GR D7



3B GR D4



3B GR D7



Características gerais

- Especialmente fabricados em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito. Ideal para serem utilizados como estação de preparação de pizza quando combinados com caixas de ingredientes de pizza.
- Bancada de trabalho de granito resistente de 30mm, com anteparo contra salpicos lateral e traseiro de 160 mm de altura, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Compartimento neutro com gaveta que incorpora cestos sanitários de PVC de dimensões euro-norma. As gavetas são montadas em guias deslizantes telescópicas, capazes de retração completa, para maximizar a capacidade de armazenamento.
- Grelhas EN60x40 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.



MODELO	DIMENSÕES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCAR-CHE	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTÊNCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FREQUÊNC-IA	CODIGO	€
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) De acordo com o padrão EN22041

Opções

			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 (€)
Plugue inglês	CI		o	o	o	o	o	o	o
Abertura panorâmica	PO		o	o	o	o	o	o	o
Trancar	LC		o	o	o	o	o	o	o
Conjunto Remoto	RG		o	o	o	o	o	o	o
Encimera de granito	GR		●	●	●	●	●	●	●
Encosto inoxidável	BS		o	o	o	o	o	o	o
Resistência do quadro	FH		o	o	o	o	o	o	o

Accesorios padrão

	CODIGO	DESCRIÇÃO		2B	3B	4B	€
	19097776	EN 60x40 Grade epóxi	pc	2	3	4	-
	19033557	Guias soporte bandeja L=649mm	pc	4	6	8	-

Vitrinas de ingredientes para balcões 700 GN 1/1



SP-3G



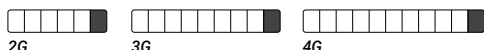
SPT-3G

CC4

220-240V

TYPE F

GN 150 mm



2G

3G

4G

Características gerais

- Especialmente fabricados em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito. Ideal como recipiente de ingredientes para pizzas, saladas e sandes.
- Duas versões disponíveis:
 - Exterior construído com vidro temperado e perfis de alumínio anodizado.
 - Tampa articulada em aço inoxidável com posição de funcionamento a 90°C.
- Sistema de refrigeração estática. O frio é produzido através de uma bobina de cobre localizada na placa inferior da vitrina.



MODELO	DIMENSÕES (mm)	RECIPIENTES	QUANTIA	TEMPERATURA	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉCTRICA (kW)	FREQUÊNCIA	CODIGO	€
Tampa de vidro temperado										
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	-
Caixa com tampa em aço inoxidável										
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

Opções

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

Otros accesorios

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

MESAS DE PIZZA CONFIGURABLES

Vitrinas de ingredientes para balcões EN 600x40



SP-3B



SPT-3B



2B

3B

4B

CC4

220-240V

TYPE F

GN 150 mm

Características gerais

- Especialmente fabricados em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito. Ideal como recipiente de ingredientes para pizzas, saladas e sandes.
- Duas versões disponíveis:
 - Exterior construído com vidro temperado e perfis de alumínio anodizado.
 - Tampa articulada em aço inoxidável com posição de funcionamento a 90°C.
- Sistema de refrigeração estática. O frio é produzido através de uma bobina de cobre localizada na placa inferior da vitrina.



MODELO	DIMENSÕES (mm)	RECIPIENTES	QUANTIA	TEMPERATURA	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉCTRICA (kW)	FREQUÊNCIA	CODIGO	€
Tampa de vidro temperado										
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	-
Caixa com tampa em aço inoxidável										
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

Opções

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

Otros accesorios

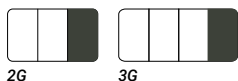
	CODIGO	DESCRIÇÃO	€
	19104386	Profundidade do tanque GN 1/4 100 mm	-
	19106427	Profundidade do tanque GN 1/4 150 mm	-
	19104389	Tanque GN1/3 100 mm de profundidade	-
	19106426	Profundidade do tanque GN 1/3 150 mm	-

MESAS DE TRABALHO REFRIGERADA

700 GN 1/1 para pizza

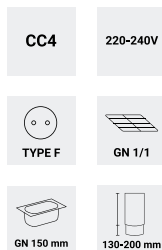


CPZ-3G



2G

3G



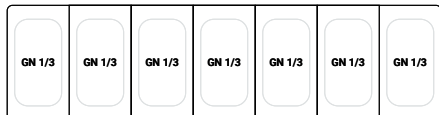
Características gerais

- Especialmente fabricados em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito. Ideal como recipiente de ingredientes para pizzas, saladas e sandes.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável de 50 mm, com unidade neutra integrada e concebida para alojar 7 ou 9 recipientes GN1/4 ou GN1/3 com uma profundidade máxima de 100 mm (não incluída).
- Tampa articulada em aço inoxidável com posição de abertura a 90°.
- As bacias de ingredientes na bancada são refrigeradas pela circulação de ar da unidade de refrigeração. A localização do evaporador na trave média e o correto isolamento da bancada garantem uma distribuição de frio uniforme.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.

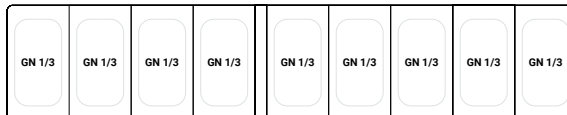
MODELO	DIMENSÕES (MM)	RECIPIENTES	QUANTIA	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCAR-CHE	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTÊNCIA ELÉCTRICA (KW)	FREQUÊNCIA	CODIGO	€
CPZ-2G	1.350 x 708 x 850	GN1/3	7	290	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	50 Hz	19089683	-
							R290	0,398 (1)	0,308	60 Hz	19089684	-
CPZ-3G	1.800 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

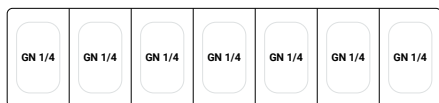
Layout do contêiner



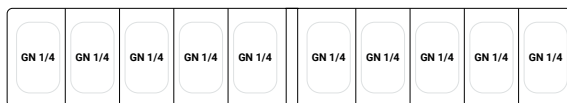
CPZ-2G GN 1/3



CPZ-3G GN 1/3



CPZ-2G GN 1/4



CPZ-3G GN 1/4

Opções

			CPZ-2G (€)	CPZ-3G (€)
Plugue tipo G	CI		o	o
Abertura panorâmica	PO		o	o
Trancar	LC		o	o
Castors	C		o	o
Conjunto Remoto	RG		o	o
1/2 + 1/2 Gavetas	H		o	o
1/3 + 1/3 + 1/3 Gavetas	T		o	o
Encosto inoxidável	BS		o	o
Resistência do quadro	FH		o	o

Accesorios padrão

	CODIGO	DESCRIÇÃO	2G	3G	€
	19097778	Grade epóxi GN 1/1	2	3	-
	19014778	Guías soporte bandeja L=562 mm	4	6	-

Otros accesorios

	CODIGO	DESCRIÇÃO	€
	19104386	Profundidade do tanque GN 1/4 100 mm	-
	19106427	Profundidade do tanque GN 1/4 150 mm	-
	19104389	Profundidade do tanque GN 1/3 100 mm	-
	19106426	Profundidade do tanque GN 1/3 150 mm	-

MESAS DE TRABALHO REFRIGERADA

800 EN60x40 para pizza



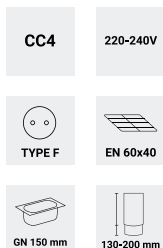
CPZ-3B



2G



3G

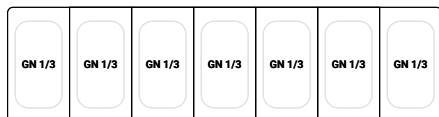


Características gerais

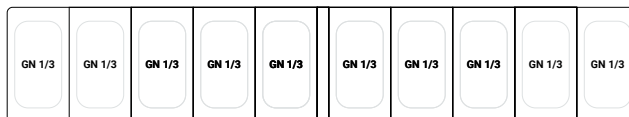
- Especialmente fabricados em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito. Ideal como recipiente de ingredientes para pizzas.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável de 50 mm, com unidade neutra integrada e concebida para alojar 7 ou 10 recipientes GN1/4 ou GN1/3 com uma profundidade máxima de 100 mm (não incluída).
- Tampa articulada em aço inoxidável com posição de abertura a 90°.
- As vitrines de ingredientes na bancada são refrigeradas pela circulação de ar da unidade de refrigeração. A localização do evaporador na trave média e o correto isolamento da bancada garantem uma distribuição de frio uniforme.
- Grelhas EN60x40 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.

MODELO	DIMENSÕES (MM)	RECIPIENTES	QUANTIA	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESESCAR-CHE	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTÊNCIA ELÉCTRICA (KW)	FREQUÊNCIA	CODIGO	€
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	-

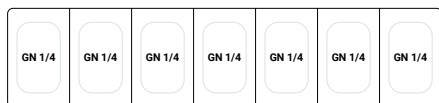
Layout do contêiner



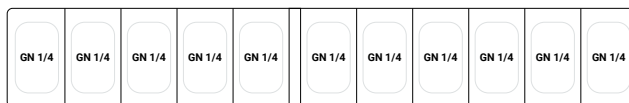
CPZ-2B GN 1/3



CPZ-3B GN 1/3



CPZ-2B GN 1/4



CPZ-3B GN 1/4

Opções

			CPZ-2B (€)	CPZ-3B (€)
Plugue tipo G	CI		o	o
Abertura panorâmica	PO		o	o
Trancar	LC		o	o
Castors	C		o	o
Conjunto Remoto	RG		o	o
Encosto inoxidável	BS		o	o
Resistência do quadro	FH		o	o

Acessorios padrão

	CODIGO	DESCRIÇÃO	2B	3B	€
	19097776	Grade epóxi EN 60x40	2	3	-
	19033557	Guias suporte bandeja L=649mm	4	6	-

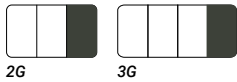
Otros accesorios

	CODIGO	DESCRIÇÃO	€
	19104386	Profundidade do tanque GN 1/4 100 mm	-
	19106427	Profundidade do tanque GN 1/4 150 mm	-
	19104389	Profundidade do tanque GN 1/3 100 mm	-
	19106426	Profundidade do tanque GN 1/3 150 mm	-

Mesas de pizza compactos



CPZC-3G



CC4

220-240V

TYPE F

EN 60x40

GN 150 mm

130-200 mm

Características gerais

- Especialmente fabricados em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito. Ideal para ser usado como balcão de preparação de pizza.
- Bancada de trabalho resistente de granito de 30 mm, com anteparo contra salpicos com 88 mm de altura, e um recorte para colocar bacias GN1/4 de 100 mm.
- As vitrines de ingredientes na bancada são refrigeradas pela circulação de ar da unidade de refrigeração. A localização do evaporador na trave média e o correto isolamento da bancada garantem uma distribuição de frio uniforme.
- Compartimento neutro adicional com 3 gavetas de tamanho EN 60x40.
- Grelhas EN60x40 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.



MODELO	DIMENSÕES (MM)	RECIPIENTES	QUANTIA	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESE-SCARCHE	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTÊNCIA ELÉCTRICA (KW)	FREQUÊNCIA	CODIGO	€
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

Opções

			CPZC-2G (€)	CPZC-3G (€)
Plugue tipo G	CI		o	o
Abertura panorâmica	PO		o	o
Trancar	LC		o	o
Conjunto Remoto	RG		o	o
Encimera de granito	GR		●	●
Encosto inoxidável	BS		o	o
Resistência do quadro	FH		o	o

Accesorios padrão

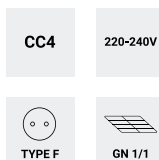
	CODIGO	DESCRIÇÃO	2G	3G	€
	19097776	Grade epóxi EN 60x40	2	3	-
	19014778	Guías soporte bandeja L=562 mm	4	6	-

Otros accesorios

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

SALADETE

Saladete de bancada sólida



Características gerais

- Especialmente fabricados em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas.
- Bancada de trabalho em aço inoxidável de 30 mm, sem CFC e poliuretano injetado sem anteparo contra salpicos.
- Gavetas em aço inoxidável com placas de fundo perfuradas e guias deslizantes telescópicas, capazes de retração completa, para economizar a superfície de trabalho. Outras configurações de gaveta também estão disponíveis mediante pedido.
- Evaporador estático, com espuma de poliuretano de alta densidade, sem CFC, com 40 mm de espessura. Interior sem evaporador de aletas e superfícies lisas facilitam a limpeza do compartimento.
- Sistema de refrigeração por ar forçado.
- Pannel frontal removível com design de respiração frontal, permitindo que a máquina seja integrada sem penalizar o desempenho.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.



MODELO	DIMENSÕES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESE-SCARCHE	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTÊNCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FREQUÊNCIA	CODIGO	€
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) De acordo com o padrão EN22041

Opções

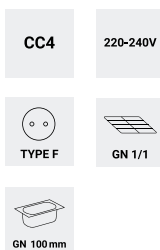
			RPS-2G (€)	RPS-3G (€)
Plugue tipo G	CI		0	0
Abertura panorâmica	PO		●	●
Conjunto Remoto	RG		0	0
1/2 + 1/2 Gavetas	H		0	0

Accesorios padrão

	CODIGO	DESCRIÇÃO	2G	3G	€
	19104363	Grade epóxi para saladete GN1/1	2	3	-
	19014778	Guias suporte bandeja L=562 mm	2	3	-

SALADETE

Saladete de bancada em polietileno



Características gerais

- Especialmente fabricados em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas.
- Bancada de trabalho aberta para recipiente GN e superfície de bancada de trabalho removível de polietileno de alta densidade, adequada para manusear alimentos. Tampa basculante com posição fixa de abertura.
- Gavetas em aço inoxidável com placas de fundo perfuradas e guias deslizantes telescópicas, capazes de retração completa, para economizar a superfície de trabalho. Outras configurações de gaveta também estão disponíveis mediante pedido.
- Evaporador estático, com espuma de poliuretano de alta densidade, sem CFC, com 40 mm de espessura. Interior sem evaporador de aletas e superfícies lisas facilitam a limpeza do compartimento.
- Sistema de refrigeração por ar forçado.
- Pannel frontal removível com design de respiração frontal, permitindo que a máquina seja integrada sem penalizar o desempenho.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.



MODELO	DIMENSÕES (mm)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA	DESESCAR- CHE	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELECTRICA (kW)	FREQUÊNCIA	CODIGO	€
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

Opções

			RPS-2GP (€)	RPS-3GP (€)
Plugue tipo G	CI		o	o
Abertura panorâmica	PO		●	●
Conjunto Remoto	RG		o	o
1/2 + 1/2 Gaveta	H		o	o

Accesorios padrão

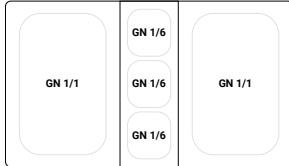
	CODIGO	DESCRIPÇÃO	2G	3G	€
	19104363	Grade epóxi para saladette GN1/1	2	3	-
	19014778	Guias soporte bandeja L=562 mm	2	3	-

Otros accesorios

	CODIGO	DESCRIPÇÃO	€
	Taças GN		
	19104382	Taças gn1/6 65 mm profundidade	-
	19104383	Taças gn1/6 100 mm profundidade	-
	19104384	Taças gn1/4 40 mm profundidade	-
	19104385	Taças gn1/4 65 mm profundidade	-
	19104386	Taças gn1/4 100 mm profundidade	-
	19106427	Taças gn 1/4 150 mm profundidade	-
	19104387	Taças gn1/3 40 mm profundidade	-
	19104388	Taças gn1/3 65 mm profundidade	-
	19104389	Taças gn1/3 100 mm profundidade	-
	19106426	Taças gn 1/3 150 mm profundidade	-
	19104390	Taças gn1/2 40 mm profundidade	-
	19104391	Taças gn1/2 65 mm profundidade	-
	19104392	Taças gn1/2 100 mm profundidade	-
	19048493	Taças gn1/1 40 mm profundidade	-
	19048494	Taças gn1/1 65 mm profundidade	-
	19048495	Taças gn1/1 100 mm profundidade	-
	Kit suportes para taças gn		
	19104364	Kit suporte para gn1/6 taças	-
	19104365	Kit suporte para gn1/3 + gn1/6 taças	-
	19104366	Kit suporte para gn1/6 taças	-
	19104367	Kit suporte para gn1/4 taças	-
	19104368	Kit suporte para gn1/3 taças	-
	19104369	Kit suporte para gn1/2 taças	-

Layout do contêiner

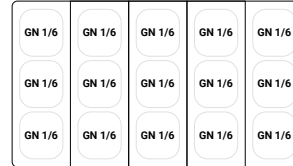
RPS-2GP



GN 1/1 + GN 1/6

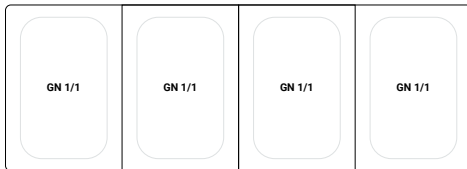


GN 1/3 + GN 1/6

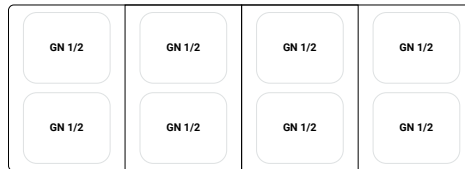


GN 1/6

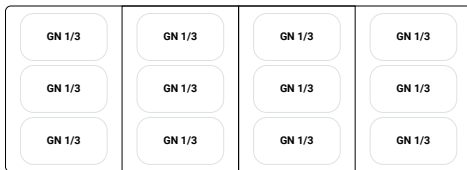
RPS-3GP



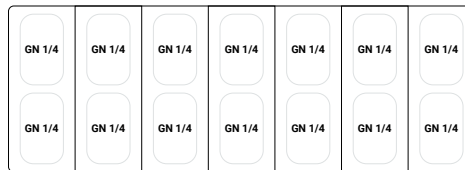
GN 1/1



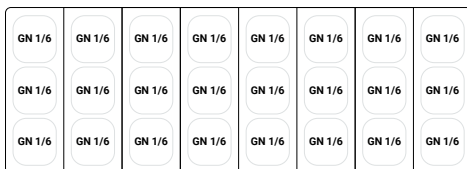
GN 1/2



GN 1/3



GN 1/4



GN 1/6

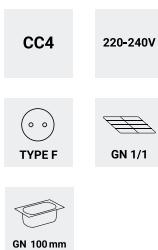
SALADETTE

Saladette con encimera para pizza



RPS-3GZ

RPS-2GZ



Características gerais

- Especialmente fabricados em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas.
- Bancada de trabalho em aço inoxidável de 30 mm, sem CFC, poliuretano injetado, com área aberta para recipientes GN1/6.
- Gavetas em aço inoxidável com placas de fundo perfuradas e guias deslizantes telescópicas, capazes de retração completa, para economizar a superfície de trabalho. Outras configurações de gaveta também estão disponíveis mediante pedido.
- Evaporador estático, com espuma de poliuretano de alta densidade, sem CFC, com 40 mm de espessura. Interior sem evaporador de aletas e superfícies lisas facilitam a limpeza do compartimento.
- Sistema de refrigeração por ar forçado.
- Pannel frontal removível com design de respiração frontal, permitindo que a máquina seja integrada sem penalizar o desempenho.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.



MODELO	DIMENSÕES (mm)	RECIPIENTES	QUANTIA	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA	DESE-SCARCHE	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉCTRICA (kW)	FRECUENCIA	CODIGO	€
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

Opções

			RPS-2GZ (€)	RPS-3GZ (€)
Plugue tipo G	CI		o	o
Abertura panorâmica	PO		●	●
Conjunto Remoto	RG		o	o
1/2 + 1/2 Gavetas	H		o	o

Accesorios padrão

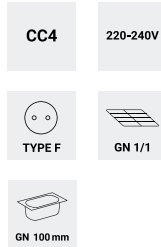
	CODIGO	DESCRIÇÃO	2G	3G	€
	19104363	Grade epóxi para saladette GN1/1	2	3	-
	19014778	Guias soporte bandeja L=562 mm	2	3	-

Otros accesorios

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

SALADETTE

Saladette con encimera para sandwich



Características gerais

- Especialmente fabricados em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas.
- Bancada de trabalho de granito resistente de 30 mm, com um espaço aberto adequado para recipientes GN1/6.
- Gavetas em aço inoxidável com placas de fundo perfuradas e guias deslizantes telescópicas, capazes de retração completa, para economizar a superfície de trabalho. Outras configurações de gaveta também estão disponíveis mediante pedido.
- Evaporador estático, com espuma de poliuretano de alta densidade, sem CFC, com 40 mm de espessura. Interior sem evaporador de aletas e superfícies lisas facilitam a limpeza do compartimento.
- Sistema de refrigeração por ar forçado.
- Pannel frontal removível com design de respiração frontal, permitindo que a máquina seja integrada sem penalizar o desempenho.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.



MODELOO	DIMENSÕES (mm)	RECIPIENTES	QUANTIA	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA	DESE-SCARCHE	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉCTRICA (kW)	FRECUENCIA	CODIGO	€
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

Opções

			RPS-2GS (€)	RPS-3GS (€)
Plugue tipo G	CI		o	o
Abertura panorâmica	PO		•	•
Conjunto Remoto	RG		o	o
1/2 + 1/2 Gavetas	H		o	o

Accesorios padrão

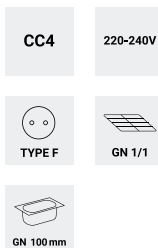
	CODIGO	DESCRIÇÃO	2G	3G	€
	19104363	Grade epóxi para saladette GN1/1	2	3	-
	19014778	Guías soporte bandeja L=562 mm	2	3	-

Otros accesorios

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

SALADETTE

Saladette compacto para pizza



Características gerais

- Especialmente fabricados em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas.
- Bancada de trabalho de granito resistente de 30 mm, com anteparo contra salpicos lateral de 160 mm de altura.
- Gavetas em aço inoxidável com placas de fundo perfuradas e guias deslizantes telescópicas, capazes de retração completa, para economizar a superfície de trabalho. Outras configurações de gaveta também estão disponíveis mediante pedido.
- Evaporador estático, com espuma de poliuretano de alta densidade, sem CFC, com 40 mm de espessura. Interior sem evaporador de aletas e superfícies lisas facilitam a limpeza do compartimento.
- Sistema de refrigeração por ar forçado.
- Pannel frontal removível com design de respiração frontal, permitindo que a máquina seja integrada sem penalizar o desempenho.
- Grelhas GN 1/1 revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Disponível para ajuste à gama de vitrinas de ingredientes.

Modelos compatíveis:

- SP-2G, 5 x GN1/4
- SPT-2G, 5 x GN1/4



MODELO	DIMENSÕES (mm)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA	DESESCARCHE	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉCTRICA (kW)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (kWh)	FREQUÊNCIA	CODIGO	€
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) De acordo com o padrão EN22041

Opções

			RPS-2G D6 GR (€)	RPS-3G GR (€)
Plugue tipo G	CI		o	o
Abertura panorâmica	PO		●	●
Conjunto Remoto	RG		o	o
1/2 + 1/2 Gavetas	H		o	o

Accesorios padrão

	CODIGO	DESCRIÇÃO	2G	3G	€
	19104363	Grade epóxi para saladette GN1/1	2	3	-
	19014778	Guias soporte bandeja L=562 mm	2	3	-

Accesorios

MODELO	CODIGO	DESCRIÇÃO	DÓNDE SE USA	€	
Kits de orientação de portas					
	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	-
Conjunto de gavetas					
	KR-CG-1/2+1/2	19010993	Kit gaveta 1/2+1/2	Mesas de preparación GN 1/1	-
	KR-CG-1/2+1/2 G	19015952	Kit gaveta 1/2+1/2 lado do grupo	Mesas de preparación GN 1/1	-
	KR-CG-1/2+1/2 LG	19036401	Kit gaveta 1/2+1/2 grupo lateral lg	Mesas de preparación GN 1/1	-
	KR-CG-1/3+1/3+1/3	19015954	Kit gaveta 1/3+1/3+1/3	Mesas de preparación GN 1/1	-
	KR-CG-1/3+2/3	19015953	Gaveta portaequipajes 1/3+2/3	Mesas de preparación GN 1/1	-
	KR-SA-1/2+1/2	19106089	Kit gaveta 1/2+1/2 saladas	Saladettes	-



Abatedores de temperatura

— Por que usar um abatedor de temperatura?	337
— Características	339
— Abatedores Advance	341
— Abatedores Concept	342
— Abatedores Cook & Chill	343
— Células de abatimiento	345

Abatedores de temperatura

Por que usar um abatedor de temperatura?

1. Higiene e segurança

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

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

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

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

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

2. Agilização do trabalho

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

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

3. Economia de tempo

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

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

4. Qualidade

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

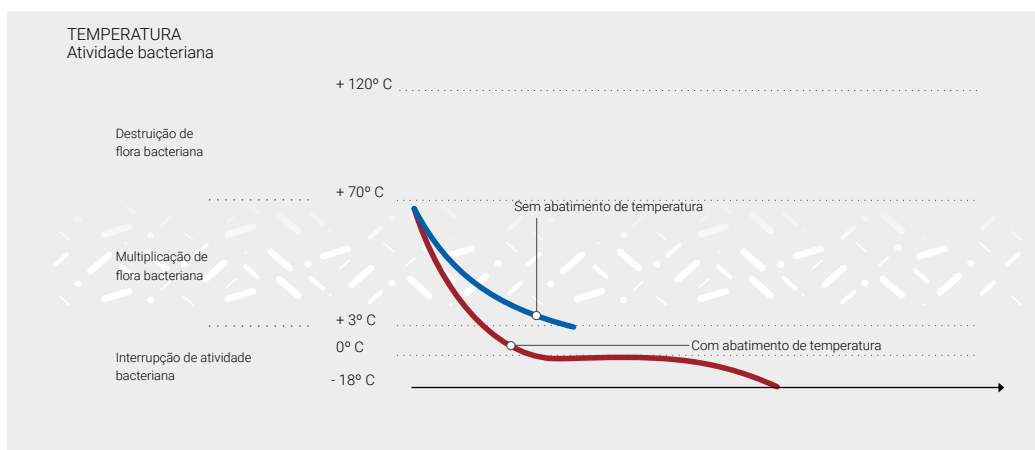
5. Aplicações

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

6. Outras vantagens

Os abatedores de temperatura otimizam a gestão de stock por:

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



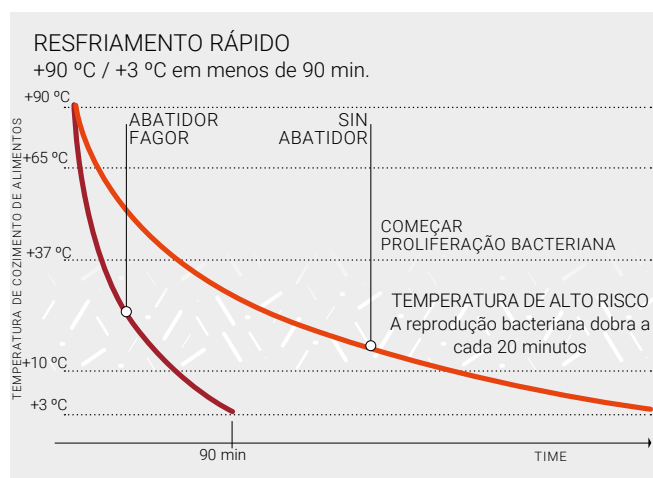
Abatimento de refrigeración

Ciclo suave (Padrão) - 90'

O ciclo certo para alimentos pequenos, leves e finos.

Ciclo forte (Intensivo) - 90'

É adequado para produtos de alta densidade ou espessura, bem como para preparar alimentos embalados.



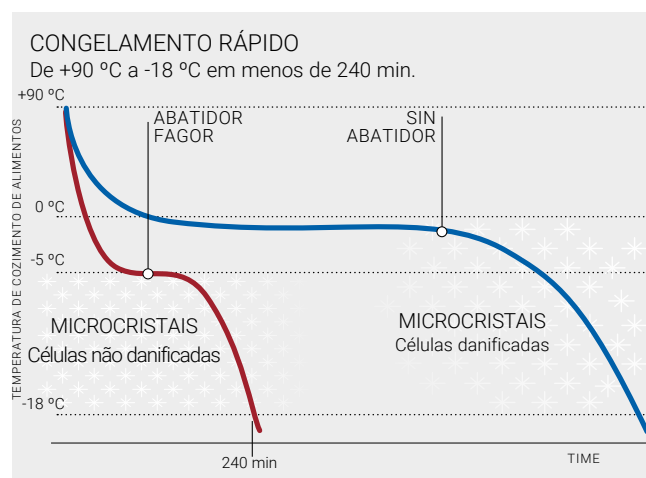
Abatimento de congelamento

Ciclo suave (Padrão) - 240'

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

Ciclo fuerte (Intensivo) - 240'

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



Características



	ADVANCE	CONCEPT
Isolamento (mm)	60	60
Refrigerante + / -	R290 / R452a	R290
Classe climática	5	5
Ciclo de refrigeração	Sim	Sim
Ciclo de congelação	Sim	Sim
Modo Hard	Sim	Sim
Modo Soft	Sim	Sim
HACCP	Sim	Sim
Ciclos especiales		
Higienização de peixe	Sim	Sim
Endurecimento de gelados	Sim	Sim
Pré-refrigeração	Sim	Sim
Secagem	Sim	No
Sonda aquecida	Padrão	Opcional
Controlo de ventilação	Sim	No
Livro de receita da Fagor	Sim	No

Controlo eletrónico



Porta de fecho automático

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



Tampa de Evaporador Giratória

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





COOK & CHILL	ROLL-IN
60	100
R290 / R452a	R452a
5	5
Sim	Sim
Sim	Sim
Sim	Sim
Sim	Sim
Sim	Sim
Sim	Sim
Sim	Sim
Sim	Sim
Sim	Sim
Sim	Sim
Sim	Sim
Padrão	Padrão
Sim	Sim
Sim	Sim



Bastidor multiusos

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



Sonda de agulha

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



Abatedores de temperatura Cook & Chill



ABC-102

ABC-101 HC

ABC-051 HC

ABC-031 HC



Características generales

- Controlo eletrónico de Ecrã tátil de 5" intuitivo, colocado na porta para uma utilização mais ergonómica.
- Processo de refrigeração manual por tempo ou controlo por sonda, ambos ajustáveis em cada ciclo, bem como o ajuste de ventilação do ventilador do evaporador em 5 níveis diferentes.
- 2 modos de refrigeração manual:
 - Ciclo duro: Ciclo de congelação predefinido. Executa o ciclo e mantém uma temperatura constante de -20°C.
 - Ciclo suave: Ciclo de refrigeração predefinido. Executa um ciclo inicial e mantém uma temperatura constante de 0°C.
- 96 programas de refrigeração predefinidos pela Fagor, divididos em 8 categorias de alimentos.
- Possibilidade de criar um livro de culinária personalizado com até 40 receitas de produção própria.
- Ciclos adicionais (pré-refrigeração, ciclo contínuo, descongelação manual, higienização de peixe, endurecimento de gelados, secagem).
- Capacidade de armazenamento para bandejas GN1/1 e EN 60x40 com 65 mm de distância entre elas.



MODELO	DIMENSÕES (MM)	CONEXIÓN ELÉCTRICA	CAPACIDAD			PRODUÇÃO		GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (KW)	FREQUÊNCIA	CÓDIGO	€
			GN1/1	EN60X40	GN2/1	RESFRIAMENTO	CONGELANDO						
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

Opções

			ABC-031 HC (€)	ABC-051 HC (€)	ABC-081 HC (€)	ABC-101 HC (€)	ABC-121 (€)	ABC-161 (€)	ABC-102 (€)
Plugue inglês	CI		0	0	0	0	0	0	-
Abertura contrária	OP		-	0	0	0	0	0	-
Rodas	C		-	0	0	0	0	0	0
Sonda aquecida	Heat-P		•	•	•	•	•	•	•
USB	USB		0	0	0	0	0	0	0

CONCEPT

Abatedores de temperatura



CBC-101 HC

CBC-81 HC

CBC-51 HC

CBC-31 HC



Características generales

- Controlo eletrónico capacitivo de 2,8" intuitivo com ciclos de refrigeração e congelação, que pode ser controlado por tempo ou por temperatura.
- 2 modos de refrigeração manual:
 - Ciclo duro: Ciclo de congelação predefinido. Executa o ciclo e mantém uma temperatura constante de -20°C.
 - Ciclo suave: Ciclo de refrigeração predefinido. Executa um ciclo inicial e mantém uma temperatura constante de 0°C.
- 3 ciclos adicionais para pré-arrefecimento, higienização do peixe e endurecimento do gelado.
- Capacidade para armazenar até 20 receitas personalizadas.
- Capacidade de armazenamento para bandejas GN1/1 e EN 60x40 (exceto na versão de 3 bandejas) com 65 mm de distância entre elas.



MODELO	DIMENSÕES (MM)	CONEXIÓN ELÉCTRICA	CAPACIDAD		PRODUÇÃO		GAS	POTÊNCIA	POTÊNCIA	FREQUÊNCIA	CÓDIGO	€
			GN1/1	EN60X40	RESFRIAMENTO	CONGELANDO		FRIGORÍFICA (KW)	ELÉTRICA (KW)			
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

Opções

			CBC-031 HC (€)	CBC-051 HC (€)	CBC-081 HC (€)	CBC-101 HC (€)
Plugue inglês	CI		0	0	0	0
Abertura contrária	OP		-	0	0	0
Rodas	C		-	0	0	0
Sonda aquecida	Heat-P		-	0	0	0

Abatedores de temperatura Cook & Chill



ABCO-102

ABCO-101 HC

ABCO-061 HC

ABCO-0623 HC



Características generales

- Gama de abatedores de temperatura concebida para estar em linha com as capacidades de confeção de fornos iKore para equilibrar perfeitamente as cargas de trabalho. Abatedores de temperatura de 6 bandejas estão disponíveis para serem empilhados com os fornos.
- Controlo eletrónico de Ecrã tátil de 5" intuitivo, colocado na porta para uma utilização mais ergonómica.
- Processo de refrigeração manual por tempo ou controlo por sonda, ambos ajustáveis em cada ciclo, bem como o ajuste de ventilação do ventilador do evaporador em 5 níveis diferentes.
- 2 modos de refrigeração manual:
 - Ciclo duro: Ciclo de congelação predefinido. Executa o ciclo e mantém uma temperatura constante de -20°C.
 - Ciclo suave: Ciclo de refrigeração predefinido. Executa um ciclo inicial e mantém uma temperatura constante de 0°C.
- 96 programas de refrigeração predefinidos pela Fagor, divididos em 8 categorias de alimentos.
- Possibilidade de criar um livro de culinária personalizado com até 40 receitas de produção própria.
- Ciclos adicionais (pré-refrigeração, ciclo contínuo, descongelação manual, higienização de peixe, endurecimento de gelados, secagem).
- Storing capacity for GN1/1 and EN 60x40 trays (except 3 trays version) with 65 mm distance among them.



MODELO	DIMENSÕES (MM)	CONEXIÓN ELÉCTRICA	CAPACIDAD			PRODUÇÃO		GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (KW)	FREQUÊNCIA	CÓDIGO	€
			GN1/1	EN60X40	GN2/1	RESFRIAMENTO	CONGELANDO						
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

Opções

			ABCO-0623 (€)	ABCO-061 HC (€)	ABCO-101 HC (€)	ABCO-102 (€)
Plugue inglês	CI		0	0	0	-
Sonda aquecida	Heat-P		•	•	•	•
USB	USB		0	0	0	0



Células de abatimiento 20 GN 1/1



RBP-201



Características generales

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

Câmaras de refrigeração

MODELO	DIMENSÕES (MM)	CONEXIÓN ELÉCTRICA	TEMPERATURE	PRODUÇÃO RESFRIAMENTO	CONGELANDO	POTÊNCIA ELÉTRICA (KW)	UNIDADE DE CONDENSAÇÃO	FREQUÊNCIA	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	-

Unidade de condensação

MODELO	DIMENSÕES (MM)	CONEXIÓN ELÉCTRICA	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (KW)	FREQUÊNCIA	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

Accesórios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	ANCHURA	€
RC-700	19015797	Rampa de acesso para células de abatimiento RBM-201	700	-

Células de abatimiento 20 GN 2/1



RBP-202



Características generales

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

Câmaras de refrigeração

MODELO	DIMENSÕES (MM)	CONEXIÓN ELÉCTRICA	TEMPERATURE	PRODUÇÃO		POTÊNCIA ELÉCTRICA (KW)	UNIDADE DE CONDENSAÇÃO	FREQUÊNCIA	CÓDIGO	€
				RESFRIAMENTO	CONGELANDO					
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	DIMENSÕES (MM)	CONEXIÓN ELÉCTRICA	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTÊNCIA ELÉCTRICA (KW)	FREQUÊNCIA	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

Accesórios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	ANCHURA	€
RC-800	19015798	Rampa de acesso para células de abatimiento RBM-202	800	-



Linha de bar

—Balcões de bar.....	349
—Porta-garrafas	351
—Armários frigoríficos profissionais ...	355
—Vitrinas.....	359

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

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

Balcões frontais



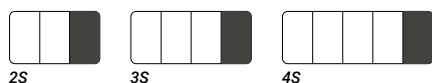
CBCP-3S

CBCP-3S GD



Características generales

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100 mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Grelhas revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável, com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Portas vidradas duplas, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor com manípulo ergonómico (modelos con porta de vidro).



MODELO	DIMENSÕES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESCONGELAR	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (KW)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FREQUÊNCIA	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) De acordo com o padrão EN22041

Opções

			CBCP-2S (€)	CBCP-3S (€)	CBCP-4S (€)	CBCP-2S GD (€)	CBCP-3S GD (€)	CBCP-4S GD (€)
Abertura panorâmica	PO		o	o	o	o	o	o
Grupo esquerda	LG		o	o	o	o	o	o
Sem bancada	NT		o	o	o	o	o	o
Sem babador	NS		o	o	o	o	o	o
1/2 + 1/2 Gaveta	H		o	o	o	-	-	-
Plugue tipo G	CI		o	o	o	o	o	o
Trancar	LC		o	o	o	●	●	●
Rodas	C		o	o	o	o	o	o
Encosto inoxidável	BS		o	o	o	o	o	o
Resistência do quadro	FH		o	o	o	o	o	o
Gaveta dobrável	TV		o	o	o	o	o	o
Porta de vidro	GD		-	-	-	●	●	●

Accesorios padrão

	CÓDIGO	DESCRIÇÃO		2S	3S	4S	€
	19097777	Grelhador epóxi Snack 405x460	pc	2	2	2	-
	19097775	Grelhador epóxi Snack 405x525	pc	-	1	2	-

Outros acessórios

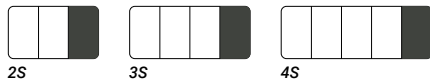
	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
	19004924	Kit gavetas 1/2+2/3 GN	-

Balcões frontais remoto



CBCP-3S/R

CBCP-3S/R GD



Características generales

- Interior construído com aço inoxidável AISI-304, exterior em aço inoxidável de qualidade alimentar.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável, com anteparo contra salpicos de 100 mm, impedindo o derrame atrás do balcão.
- Equipamento sem condensador da unidade, pronto para conexão à unidade de refrigeração remota.
- Grelhas revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável, com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.
- Portas viradas duplas, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor com manípulo ergonómico (modelos com porta de vidro).



MODELO	DIMENSÕES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESCONGELAR	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELECTRICA (KW)	FREQUÊNCIA	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

Opções

			CBCP-2S/R (€)	CBCP-3S/R (€)	CBCP-4S/R (€)	CBCP-2S/R GD (€)	CBCP-3S/R GD (€)	CBCP-4S/R GD (€)
Abertura panorâmica	PO		o	o	o	o	o	o
Sem bancada	NT		o	o	o	o	o	o
Sem babador	NS		o	o	o	o	o	o
1/2 + 1/2 Cajón	H		o	o	o	-	-	-
Plugue tipo G	CI		o	o	o	o	o	o
Trancar	LC		o	o	o	●	●	●
Encosto inoxidável	BS		o	o	o	o	o	o
Resistência do quadro	FH		o	o	o	o	o	o
Gaveta dobrável	TV		o	o	o	o	o	o
Porta de vidro	GD		-	-	-	●	●	●

Accesorios padrão

	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	2S	3S	4S	€
	19097777	Grelhador epóxi Snack 405x460	pc	2	2	-
	19097775	Grelhador epóxi Snack 405x525	pc	-	1	2

Outros acessórios

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	€
19004924	Kit gavetas 1/2+2/3 GN	-

PORTA-GARRAFAS

Série BBC



RBBC-3

RBBC-2

CC4



220-240V



Características generales

- Interior construído em aço revestido de plástico cinzento, exterior construído em aço revestido de plástico preto.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável com 30 mm de isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m³), sem CFC.
- Manípulo de porta integrado que evita a acumulação de poeira e sujidade.
- Grelhas de aço revestidas a cinzento, removíveis e de altura ajustável, com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.

MODELO	DIMENSÕES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESCONGELAR	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (kWh)	FREQUÊNCIA	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) De acordo com o padrão EN22041

Opções

			RBBC-2 (€)	RBBC-3 (€)
Abertura panorâmica	PO		●	●
Plugue tipo G	CI		○	○
Trancar	LC		●	●

Accesorios padrão

	CÓDIGO	DESCRIÇÃO		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	-

PORTA-GARRAFAS

Série BBC expositor



RBBC-3 GD

RBBC-2 GD

CC4



220-240V



Características generales

- Interior construído em aço revestido de plástico cinzento, exterior construído em aço revestido de plástico preto.
- Bancada de trabalho resistente em aço inoxidável com 30 mm de isolamento de poliuretano de alta densidade (40 kg/m³), sem CFC.
- Manípulo de porta integrado que evita a acumulação de poeira e sujidade.
- Grelhas de aço revestidas a cinzento, removíveis e de altura ajustável, com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.

MODELO	DIMENSÕES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESCONGELAR	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (kWh)	FREQUÊNCIA	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) De acordo com o padrão EN22041

Opções

			RBBC-2 GD (€)	RBBC-3 GD (€)
Abertura panorâmica	PO		●	●
Plugue tipo G	CI		○	○
Trancar	LC		●	●
Porta de vidro	GD		●	●

Accesorios padrão

	CÓDIGO	DESCRIÇÃO		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	-

PORTA-GARRAFAS

Série ERM



ERM-2

ERM-2 SS



ERM-1



ERM-2



ERM-3

CC4

220-240V



TYPE F

Características generales

- Interior construído em aço revestido cinzento, exterior construído em aço revestido preto.
- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas (modelos SS).
- Portas vidradas duplas, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor com manípulo ergonómico.
- Equipado com 2 grades removíveis e reguláveis em altura revestidas com epóxi com capacidade máxima de carga de até 40 kg.

MODELO	DIMENSÕES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESCONGELAR	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (kWh)	FREQUÊNCIA	CÓDIGO	€
900 mm de altura												
Preto revestido												
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	-
Aço inoxidável												
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												
Preto revestido												
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	-
Aço inoxidável												
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) De acordo com a norma EN23953

Opções

			EERM-1 (€)	EERM-2 (€)	EERM-3 (€)	EERMU-1 (€)	EERMU-2 (€)	EERMU-3 (€)
Abertura panorâmica	PO		-	●	●	-	●	●
Plugue tipo G	CI		0	0	0	0	0	0
Trancar	LC		●	●	●	●	●	●
Porta de vidro	GD		●	●	●	●	●	●

Accesorios padrão

	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	1	2	3	€
	19106469	Grelhador epóxi para ERM-1	pc	2	-	-
	19106510	Grelhador epóxi para ERM-2	pc	-	2	-
	19106511	Grelhador epóxi para ERM-3	pc	-	-	2
	19106517	Suporte de grade de aço	pc	2	3	4

PORTA-GARRAFAS

Botelleros



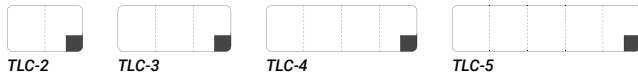
CC4

220-240V

TYPE F

Características generales

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Sistema de refrigeração estática gerada por tubagem de cobre e evaporador de abas de alumínio.
- Porta deslizante de aço inoxidável com manípulo completamente integrado e montado na parte superior.



MODELO	DIMENSÕES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (KW)	FREQUÊNCIA	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

Opções

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

MODELO VERTICAL DE REFRIGERAÇÃO PROFISSIONAL

Refrigeração



UP-651 SS

UP-451

UP-251 SS

CC4

220-240V



TYPE F

Características generales

- Interior construído com ABS de qualidade alimentar termoformado.
- Sistema de refrigeração por tiragem forçada concebido internamente com o evaporador integrado no lado traseiro do modelo vertical garante a distribuição de frio, eficiência e desempenho ideal.
- Sistema de circulação de ar ideal que garante uma distribuição equilibrada e constante ao longo do equipamento, para que a temperatura permaneça uniforme.
- Modelos 400 e 600, equipados com 4 grelhas revestidas a epóxi removíveis e de altura ajustável.
- Modelo 200, equipado com 2 grelhas revestidas a epóxi removíveis e de altura ajustável.

MODELO	DIMENSÕES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESCONGELAR	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (KW)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FREQUÊNCIA	CÓDIGO	€
Exterior em epóxi branco												
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 em aço inoxidável												
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) De acordo com a norma EN22041

Opções

			UP-251 (€)	UP-451 (€)	UP-651 (€)
Plugue tipo G	CI		o	o	o
Rodas	C		o	o	o

Accesorios padrão

	CÓDIGO	DESCRIÇÃO		UP-251	UP-451	UP-651	€
	19106512	Grelha Epóxi 493x392	pc	2	-	-	-
	19106517	Suporte de grade de aço	pc	2	-	-	-
	19106513	Grelha Epóxi 497x510	pc	-	3	-	-
	19106514	Grelha Epóxi 497x380	pc	-	1	-	-
	19106515	Grelha Epóxi 651x510	pc	-	-	3	-
	19106516	Grelha Epóxi 651x380	pc	-	-	1	-

MODELO VERTICAL DE REFRIGERAÇÃO PROFISSIONAL

Refrigeração expositor



UP-651 GD

UP-451 GD

UP-251 GD

CC4

220-240V

TYPE F

Características generales

- Interior construído em ABS termoformado de qualidade alimentar.
- Portas vidradas duplas, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor com manípulo ergonômico.
- Sistema de refrigeração por tiragem forçada concebido internamente com o evaporador integrado no lado traseiro do modelo vertical garante a distribuição de frio, eficiência e desempenho ideal.
- Modelos 400 e 600 com 7 níveis de grelhas e 235 mm de distância entre elas.
- Modelos 200 com 3 níveis e 200 mm de distância entre elas.

MODELO	DIMENSÕES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DESCONGE- LAR	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (KW)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FREQUÊNCIA	CÓDIGO	€
Exterior em epóxi branco												
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 em aço inoxidável												
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) De acordo com a norma EN23953

Opções

			UP-251 GD (€)	UP-451 GD (€)	UP-651 GD (€)
Plugue tipo G	CI		o	o	o
Rodas	C		o	o	o
Porta de vidro	GD		●	●	●

Acessórios padrão

	CÓDIGO	DESCRIÇÃO		UP-251 GD	UP-451 GD	UP-651 GD	€
	19106512	Grelha Epóxi 493x392	pc	2	-	-	-
	19106517	Suporte de grade de aço	pc	2	-	-	-
	19106513	Grelha Epóxi 497x510	pc	-	3	-	-
	19106514	Grelha Epóxi 497x380	pc	-	1	-	-
	19106515	Grelha Epóxi 651x510	pc	-	-	3	-
	19106516	Grelha Epóxi 651x380	pc	-	-	1	-

MODELO VERTICAL DE REFRIGERAÇÃO PROFISSIONAL

Congelador



UN-651 SS

UN-451

UN-251 SS

CC4

220-240V



TYPE F

Características generales

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

MODELO	DIMENSÕES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (KW)	FREQUÊNCIA	CÓDIGO	€
Exterior em epóxi branco									
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 em aço inoxidável									
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

Opções

			UN-251 (€)	UN-451 (€)	UN-651 (€)
Plugue tipo G	CI		o	o	o
Rodas	C		o	o	o

MODELO VERTICAL DE REFRIGERAÇÃO PROFISSIONAL

Congelador expositores



UN-651 GD

UN-451 GD

UN-251 GD

CC4

220-240V



TYPE F

Características generales

- Interior construído com ABS de qualidade alimentar termoformado.
- Portas vidradas duplas, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor com manípulo ergonómico.
- Sistema de refrigeração por tiragem forçada concebido internamente com o evaporador integrado no lado traseiro
- do modelo vertical garante a distribuição de frio, eficiência e desempenho ideal.
- Modelos 400 e 600, equipados com 7 grelhas revestidas a epóxi removíveis e de altura ajustável.
- Modelo 200, equipado com 3 grelhas revestidas a epóxi removíveis e de altura ajustável.

MODELO	DIMENSÕES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTÊNCIA ELÉTRICA (KW)	CLASSE DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FREQUÊNCIA	CÓDIGO	€
Exterior em epóxi branco										
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) De acordo com o padrão EN23953

Opções

		UN-251 GD (€)	UN-451 GD (€)	UN-651 GD (€)
Porta de vidro	GD	●	●	●

VITRINAS

Snack



ST-139P



ST-175C

CC4

220-240V



TYPE F

Características generales

- Interior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas.
- Exterior construído com perfil de alumínio anodizado, vidro temperado no topo e na traseira e PVC revestido a preto nas laterais.
- Compartimento interno, dimensionado para se ajustar a recipientes GN1/3 com 40 mm de profundidade (não incluído).
- Sistema de refrigeração estática. O frio é produzido através de uma bobina de cobre localizada na placa inferior da vitrina (exceto na versão neutra).

MODELO	DIMENSÕES (MM)	CONTAINERS	QUANTITY	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (KW)	FREQUÊNCIA	CÓDIGO	€
Vitrine com tampa de vidro 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	-
Vitrine com tampo de vidro curvo										
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	-
Vitrine com tampa de vidro plano neutro										
ST-139NP	1.380 x 415 x 270	-	-	-	-	-	-	-	19089749	-
ST-175NP	1.732 x 415 x 270	-	-	-	-	-	-	-	19089750	-
Vitrine com tampa de vidro curvo 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

Opções

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

VITRINAS

Sushi



SS-139C



SS-175C

CC4

220-240V

TYPE F

Características generales

- Interior e exterior construído com aço inoxidável de qualidade alimentar para aplicações profissionais intensivas, com bandejas interiores perfuradas para alimentos.
- Exterior construído com perfil de alumínio anodizado, vidro temperado no topo e na traseira e PVC revestido a preto nas laterais.
- Sistema duplo de refrigeração estática. O frio é produzido através de uma bobina de cobre localizada na placa inferior da vitrina e uma bobina de cobre com aletas de alumínio, montada na cobertura de vidro curva.

MODELO	DIMENSÕES (MM)	TEMPERATURA (°C)	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (KW)	FREQUÊNCIA	CÓDIGO	€
Vitrina com 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

Opções

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

Acessórios

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	ONDE É USADO	€
Kits de orientação de portas					
	KDO-4-R	19098305	Kit de orientação de portas direita	Balcões frontais	-
	KDO-4-L	19098304	Kit de orientação de portas esquerda	Balcões frontais	-
Kit gavetas					
	KC-6 Ø80	19016846	KIT 4 Rodas Ø80	Balcões frontais	-
	KC-6 Ø80	19011005	KIT 6 Rodas Ø80	Balcões frontais	-



Foodservice Refrigeration



Vinacotecas e Caves de maturação

—Vinacotecas	365
—Caves de maturação	372

A garrafeira para cada necessidade

Quantas garrafas cabem ?

Aconselhamos a utilização deste tipo de prateleira para...



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



Capacidade
09 garrafas/
estante



x2 / x2
DIS-20



Capacidade
08 garrafas/
estante

Vinhos tranquilos e/ou
de baixo teor alcoólico



x1 / x2
DIS-0-180



Capacidade
08 garrafas/
estante



x1 / x2
DIS-0-90



Capacidade
43 garrafas/
estante

Champanhe, cavas,
espumantes e
vinhos de alto teor
alcoólico



x1 / x1
DIS-90



Capacidade
43 garrafas/
estante

Base





Altura da cava

2300 / 2600
mm



DIM-20-23

DIM-20-26

Capacidade

63 garrafas/
bloco

Capacidade

garrafas/
bloco

09 estantes/
bloco

11 estantes/
bloco

DIM-20-23
DIM-20-26



Capacidade

07 garrafas/
estante

Vinotecas central



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

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

CC5

220-240V



Características gerais

- Adega especialmente concebida para conservar, expor e distribuir vinho.
- Interior e exterior construído com aço inoxidável revestido para aplicações profissionais intensivas.
- Paredes laterais e centrais de vidro duplo, com vidro de dupla camada e câmara de ar preenchida com argon entre elas.
- Vidros e molduras de porta aquecidos para evitar a condensação.
- Modelos disponíveis em duas (2) cores: Preto (BLA) e Cinzento (GRE).
- Para facilitar a entrega, as adegas são enviadas em duas secções: corpo e secção superior removível contendo unidade de refrigeração completa.
- Rodapé decorativo incluído como elemento padrão. As prateleiras e os ganchos devem ser solicitados separadamente e são fornecidos desmontados.



MODELO	DIMENSÕES (mm)	TEMPERATURA	DESCONGELAR	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELETRICA (kW)	FREQUÊNCIA	CÓDIGO	€
H = 2.300 mm Vinoteca									
FWC-2301-T1-C-L-W-GRE TR	862 x 632 x 2.300	+4 +18 °C	Elétrico	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	Elétrico	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	Elétrico	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	Elétrico	R290	0,74 (6)	1,42	50 Hz	19092300	-
					0,74 (6)	1,491	60 Hz	19092301	-

(6) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

Opções

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

Acessórios

	CÓDIGO	MODELO	GARRAFAS POR PRATELEIRA	CAPACIDADE DE PRATELEIRA		CAPACIDADE DA GARRAFA		€	
				H = 2.300 MM	H = 2.600 MM	H = 2.300 MM	H = 2.600 MM		
Estrutura em metacrilato com prateleiras em haste									
	19067947	DIM 20-23	7	9	-	63	-	-	
	19067948	DIM 20-26	7	-	11	-	77	-	
Estrutura em metacrilato com prateleiras em haste									
		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 central



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

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

CC5

220-240V



Características gerais

- Adega especialmente concebida para conservar, expor e distribuir vinho.
- Interior e exterior construído com aço inoxidável revestido para aplicações profissionais intensivas.
- Paredes laterais e centrais de vidro duplo, com vidro de dupla camada e câmara de ar preenchida com argon entre elas.
- Vidros e molduras de porta aquecidos para evitar a condensação.
- Modelos disponíveis em duas (2) cores: Preto (BLA) e Cinzento (GRE).
- Para facilitar a entrega, as adegas são enviadas em duas secções: corpo e secção superior removível contendo unidade de refrigeração completa.
- Rodapé decorativo incluído como elemento padrão. As prateleiras e os ganchos devem ser solicitados separadamente e são fornecidos desmontados.



MODELO	DIMENSÕES (mm)	TEMPERATURA	DESCONGELAR	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	FREQUÊNCIA	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	Elétrico	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	Elétrico	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	Elétrico	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	Elétrico	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	Elétrico	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	Elétrico	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	Elétrico	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	Elétrico	R290	0,74 (6)	2,8	50 Hz	19092312	-
					0,74 (6)	2,94	60 Hz	19092313	-

(6) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

Opções

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

Acessórios

		CÓDIGO	MODELO	GARRAFAS POR PRATELEIRA	CAPACIDADE DE PRATELEIRA		CAPACIDADE DA GARRAFA		€
					H = 2.300 MM	H = 2.600 MM	H = 2.300 MM	H = 2.600 MM	
Estrutura em metacrilato com prateleiras em haste									
		19067947	DIM 20-23	7	18	-	63	-	-
		19067948	DIM 20-26	7	-	22	-	77	-
Estrutura em metacrilato com prateleiras em haste									
		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 mural



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

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

CC5

220-240V



Características gerais

- Adega especialmente concebida para conservar, expor e distribuir vinho.
- Interior e exterior construído com aço inoxidável revestido para aplicações profissionais intensivas.
- Paredes laterais e centrais de vidro duplo, com vidro de dupla camada e câmara de ar preenchida com argon entre elas.
- Vidros e molduras de porta aquecidos para evitar a condensação.
- Modelos disponíveis em duas (2) cores: Preto (BLA) e Cinzento (GRE).
- Para facilitar a entrega, as adegas são enviadas em duas secções: corpo e secção superior removível contendo unidade de refrigeração completa.
- Rodapé decorativo incluído como elemento padrão. As prateleiras e os ganchos devem ser solicitados separadamente e são fornecidos desmontados.



MODELO	DIMENSÕES (mm)	TEMPERATURA	DESCONGELAR	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	FREQUÊNCIA	CÓDIGO	€
H = 2.300 mm Vinoteca									
FWC-2301-T1-W-L-W-GRE TR	862 x 632 x 2.300	+4 +18 °C	Elétrico	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	Elétrico	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	Elétrico	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	Elétrico	R290	0,74 (6)	1,36	50 Hz	19092336	-
					0,74 (6)	1,431	60 Hz	19092337	-

(6) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

Opções

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

Acessórios

		CÓDIGO	MODELO	GARRAFAS POR PRATELEIRA	CAPACIDADE DE PRATELEIRA		CAPACIDADE DA GARRAFA		€
					H = 2.300 MM	H = 2.600 MM	H = 2.300 MM	H = 2.600 MM	
Estrutura em metacrilato com prateleiras em haste									
		19067947	DIM 20-23	7	9	-	63	-	-
		19067948	DIM 20-26	7	-	11	-	77	-
Estrutura em metacrilato com prateleiras em haste									
		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 mural



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

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

CC5

220-240V



Características gerais

- Adega especialmente concebida para conservar, expor e distribuir vinho.
 - Interior e exterior construído com aço inoxidável revestido para aplicações profissionais intensivas.
 - Paredes laterais e centrais de vidro duplo, com vidro de dupla camada e câmara de ar preenchida com argon entre elas.
 - Vidros e molduras de porta aquecidos para evitar a condensação.
 - Modelos disponíveis em duas (2) cores: Preto (BLA) e Cinzento (GRE).
 - Para facilitar a entrega, as adegas são enviadas em duas secções: corpo e secção superior removível contendo unidade de refrigeração completa.
 - Rodapé decorativo incluído como elemento padrão.
- As prateleiras e os ganchos devem ser solicitados separadamente e são fornecidos desmontados.



MODELO	DIMENSÕES (mm)	TEMPERATURA	DESCONGELAR	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	FREQUÊNCIA	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	Elétrico	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	Elétrico	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	Elétrico	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	Elétrico	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	Elétrico	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	Elétrico	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	Elétrico	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	Elétrico	R290	0,74 (6)	2,68	50 Hz	19092348	-
					0,74 (6)	2,82	60 Hz	19092349	-

(6) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

Opções

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

Acessórios

		CÓDIGO	MODELO	GARRAFAS POR PRATELEIRA	CAPACIDADE DE PRATELEIRA		CAPACIDADE DA GARRAFA		€
					H = 2.300 MM	H = 2.600 MM	H = 2.300 MM	H = 2.600 MM	
Estrutura em metacrilato com prateleiras em haste									
		19067947	DIM 20-23	7	18	-	63	-	-
		19067948	DIM 20-26	7	-	22	-	77	-
Estrutura em metacrilato com prateleiras em haste									
		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 gerais

- Exterior construído com aço galvanizado revestido a preto e interior com plástico termoformado sanitário com calhas deslizantes interiores integradas.
- Sistema de refrigeração por tiragem forçada concebido internamente com componentes eletrônicos de baixo consumo para garantir a eficiência e desempenho ideal do equipamento.
- Portas vidradas duplas, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor na refrigeração e filtro UV para luz solar.
- Equipado com grelhas de madeira de série.

MODELO	DIMENSÕES (MM)	CAPACIDADE DE PRATELEIRA	TEMPERATURA (°C)	DESCONGELAR	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	FREQUÊNCIA	CÓDIGO	€
RWC-180	506 x 586 x 941	30	+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	114	+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	228	+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

Opções

			RWC-180 (€)	RWC-301 (€)	RWC-601 (€)
Plugue inglês	CI		0	0	0

Accesorios padrão

	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	GARRAFAS POR PRATELEIRA	CAPACIDADE DE PRATELEIRA			€
				RWC-180	RWC-301	RWC-601	
	19115470	Prateleira de madeira para RWC-180	15	1	-	-	-
	19115459	Prateleira de madeira inclinada para RWC-180 (45°)	5	-	-	-	-
	19115471	Prateleira de madeira para RWC-301/601	30	-	3	6	-
	19115460	Prateleira de madeira inclinada para RWC-301/601 (45°)	12	-	1	2	-

CONCEPT

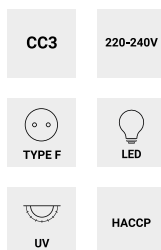
Cavas de maduración



FMA-1650 S

FMA-1650

FMA-900



Características gerais

- Compartimento interior construído completamente com aço inoxidável AISI-304.
- Capacidade de 10 alarmes HACCP que são armazenados em caso de grandes variações de temperatura e falha de energia dos dispositivos.
- Portas vidradas duplas, isoladas com baixa emissividade térmica para reduzir a transferência de calor na refrigeração.
- Lâmpada UV de esterilização de ar para evitar a proliferação de bactérias no interior do compartimento.
- Grelhas revestidas a epóxi, removíveis e de altura ajustável, com uma capacidade de carga máxima de até 40 kg.



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

MODELO	DIMENSÕES (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	DESCONGELAR	GAS	POTÊNCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	FREQUÊNCIA	CÓDIGO	€
Acabamento externo em aço inox										
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	-
Acabamento externo revestido em preto										
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	-

Opções

			FMA-900 (€)	FMA-1650 (€)
Plugue inglês	CI		0	0

Accesorios padrão

	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	900	1650	€
	19097799	Grade epóxi 482x368	pc	1	-
	19097804	Grade epóxi 487x582	pc	-	3
	19097802	Grade epóxi 467x277x62,5	pc	1	-
	19097803	Grade epóxi 558x413x62,5	pc	-	1
	19097798	Bloco de sal do Himalaia	pc	2	4
	19097801	Suporte de bloco de sal	pc	-	1
	19097800	Suporte de bloco de sal	pc	1	-

Outros acessórios

	CODIGO	DESCRIÇÃO	€
	19081972	Kit rejillas electro pulido FMA-900	-
	19081971	Kit rejillas electro pulido FMA-1600	-
	19074042	Barra de suspensão + kit de gancho FMA-900	-
	19074041	Barra de suspensão + kit de gancho FMA-1600	-
	19081970	Base revestida preta FMA-900	-
	19074043	Base revestida preta FMA-1600	-



Fabricadores de gelo

— Fabricadore de cubo de gelo maciços	375
— Fabricadores de gelo em dados.....	377
— Fabricadores de gelo granular.....	379
— Fabricadores de gelo em forma de pepita	381
— Fabricadores de gelo em flocos.....	381
— Fabricadores de cubos de gelo ocos	382
— Tanques para fabricantes de cubos de gelo modulares.....	383
— Acessórios	384

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

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

COM TANQUE INCORPORADO

Fabricadores de cubo de gelo maciços



Características gerais

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

EFIM-30

MODELO	SISTEMA DE CONDENSAÇÃO	DIMENSÕES (mm)	HABILIDADE DO TANQUE (Kg)	PRODUÇÃO (Kg/dia)	Nº CUBOS POR CICLO	GAS	POTÊNCIA (W)	CONEXÃO ELÉTRICA	FREQÜÊNCIA	CÓDIGO	€
Cubos em forma de L (14 gr)											
EFIM-20 L	Ar	350 x 475 x 595	6	22	18	R290	862	220-240V	50 Hz	19107214	-
EFIM-20 L	Água	350 x 475 x 595	6	23	18	R290	862	220-240V	50 Hz	19107215	-
Cubos em forma de S (22 gr)											
EFIM-30 S	Ar	435 x 605 x 695	15	33	24	R290	837	220-240V	50 Hz	19107216	-
EFIM-30 S	Água	435 x 605 x 695	15	37	24	R290	837	220-240V	50 Hz	19107217	-
EFIM-40 S	Ar	435 x 605 x 695	15	40	24	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107218	-
EFIM-40 S	Água	435 x 605 x 695	15	44	24	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107219	-
EFIM-60 S	Ar	515 x 645 x 840	30	52	36	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107220	-
EFIM-60 S	Água	515 x 645 x 840	30	53	36	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107221	-
EFIM-80 S	Ar	645 x 645 x 870	40	79	48	R290	1.967	220-240V	50 Hz	19107222	-
EFIM-80 S	Água	645 x 645 x 870	40	81	48	R290	1.967	220-240V	50 Hz	19107223	-
EFIM-130 S	Ar	930 x 565 x 915	60	113	72	R290	2.292	220-240V	50 Hz	19107224	-
EFIM-130 S	Água	930 x 565 x 915	60	121	72	R290	2.292	220-240V	50 Hz	19107235	-
Cubos em forma de K (40 gr)											
EFIM-30 K	Ar	435 x 605 x 695	15	33	24	R290	975	220-240V	50 Hz	19107225	-
EFIM-30 K	Água	435 x 605 x 695	15	37	24	R290	975	220-240V	50 Hz	19107226	-
EFIM-40 K	Ar	435 x 605 x 695	15	40	24	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107227	-
EFIM-40 K	Água	435 x 605 x 695	15	44	24	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107228	-
EFIM-60 K	Ar	515 x 645 x 840	30	52	36	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107229	-
EFIM-60 K	Água	515 x 645 x 840	30	53	36	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107230	-
EFIM-80 K	Ar	645 x 645 x 870	40	79	48	R290	1.967	220-240V	50 Hz	19107231	-
EFIM-80 K	Água	645 x 645 x 870	40	81	48	R290	1.967	220-240V	50 Hz	19107232	-
EFIM-130 K	Ar	930 x 565 x 915	60	113	72	R290	2.292	220-240V	50 Hz	19107233	-
EFIM-130 K	Água	930 x 565 x 915	60	121	72	R290	2.292	220-240V	50 Hz	19107234	-

Opções

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

* Bomba de descarga disponível apenas para modelos arrefecidos a ar.

Acessórios padrão

	20	30	40	60	80	130
Junta filtro de entrada de Água	1	1	1	1	1	1
Mangueira de entrada de água	1	1	1	1	1	1
Mangueira de saída de água	1	1	1	1	1	1
Pá pequena	1	1	1	1	1	1
Kit 4 pés	-	1	1	1	1	1

MODULAR

Fabricadores de cubo de gelo maciços



Características gerais

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

EMFIM-150

MODELO	SISTEMA DE CONDENSAÇÃO	DIMENSÕES (mm)	HABILIDADE DO TANQUE (Kg)	PRODUÇÃO (Kg/dia)	Nº CUBOS POR CICLO	GAS	POTÊNCIA (W)	CONEXÃO ELÉTRICA	FREQUÊNCIA	CÓDIGO	€
Cubos em forma de S (22 gr)											
EMFIM-150 S	Ar	775 x 625 x 805	-	154	96	R290	3.610	220-240V	50 Hz	19107236	-
EMFIM-150 S	Água	775 x 625 x 805	-	154	96	R290	3.610	220-240V	50 Hz	19107239	-
MFIM-400 S	Ar	1.321 x 638 x 978	-	390	192	R-452a	13.500	220-240V	50 Hz	19107018	-
MFIM-400 S	Água	1.321 x 638 x 978	-	400	192	R-452a	13.500	220-240V	50 Hz	19107032	-
Dados em forma de K (40 gr)											
EMFIM-150 K	Ar	775 x 625 x 805	-	154	96	R290	3.610	220-240V	50 Hz	19107237	-
EMFIM-150 K	Água	775 x 625 x 805	-	154	96	R290	3.610	220-240V	50 Hz	19107238	-
MFIM-400 K	Ar	1.321 x 638 x 978	-	390	192	R-452a	13.500	220-240V	50 Hz	19107019	-
MFIM-400 K	Água	1.321 x 638 x 978	-	400	192	R-452a	13.500	220-240V	50 Hz	19107031	-

Tanques compatíveis

MODELO HABILIDADE	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 HABILIDADE	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	-	19082384	-
MFIM-400	19096225	-	19031802	-	-	-	-	-

Opções

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

Acessórios padrão

	150	400
Junta filtro de entrada de Água	1	1
Mangueira de entrada de água	1	1
Mangueira de saída de água	1	1
Pá pequena	1	-

COM TANQUE INCORPORADO

Fabricadores de gelo em dados



EFICE-50



Características gerais

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

MODELO	SISTEMA DE CONDENSAÇÃO	DIMENSÕES (mm)	HABILIDADE DO TANQUE (kg)	PRODUÇÃO (Kg/dia)	Nº CUBOS POR CICLO	GAS	POTÊNCIA (W)	CONEXÃO ELÉTRICA	FREQUÊNCIA	CÓDIGO	€
Cubos em forma de HD (6 g)											
EFICE-50 HD	Ar	535 x 595 x 789	20	47	75	R290	770	220-240V	50 Hz	19107202	-
EFICE-70 HD	Ar	535 x 595 x 789	20	74	75	R290	1.007	220-240V	50 Hz	19107203	-
EFICE-100 HD	Ar	660 x 700 x 832	35	108	120	R290	1.154	220-240V	50 Hz	19107204	-
EFICE-150 HD	Ar	762 x 762 x 832	45	145	144	R290	1.868	220-240V	50 Hz	19107205	-
Cubos em forma de D (12 g)											
EFICE-50 D	Ar	535 x 595 x 789	20	45	75	R290	770	220-240V	50 Hz	19107208	-
EFICE-70 D	Ar	535 x 595 x 789	20	76	75	R290	1.007	220-240V	50 Hz	19107209	-
EFICE-100 D	Ar	660 x 700 x 832	35	99	120	R290	1.154	220-240V	50 Hz	19107210	-
EFICE-150 D	Ar	762 x 762 x 832	45	145	144	R290	1.868	220-240V	50 Hz	19107211	-

Opções

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

* Bomba de descarga disponível apenas para modelos refrigerados a Ar.

Acessórios padrão

	50	70	100	150
Junta filtro de entrada de Água	1	1	1	1
Mangueira de entrada de água	1	1	1	1
Mangueira de saída de água	1	1	1	1
Pá pequena	1	1	1	1
Kit 4 pés (altura ajustável)	1	1	1	1

MODULAR

Fabricadores de gelo em dados



Características gerais

- Produz cubos de gelo inteiros ou cubos de gelo meios dados.
- Evaporador de alta eficiência. Menor consumo de energia, maior produção de gelo.
- Distribuidor inteligente de água que melhora a eficiência de descarte.
- Fácil acesso removendo os painéis com uma única chave de fendas.
- Placa eletrônica inteligente que controla todos os parâmetros da máquina e mostra o diagnóstico de possíveis incidências.
- Especialmente fabricado em aço inoxidável de alta qualidade para aplicações profissionais intensivas, com um design muito robusto e um acabamento perfeito.

EFICE-300

MODELO	SISTEMA DE CONDENSAÇÃO	DIMENSÕES (mm)	HABILIDADE DO TANQUE (kg)	PRODUÇÃO (Kg/dia)	Nº CUBOS POR CICLO	GAS	POTÊNCIA (W)	CONEXÃO ELÉTRICA	FREQUÊNCIA	CÓDIGO	€
Cubos en forma de HD (6 gr)											
EFICE-200 HD	Ar	762 x 620 x 500	-	220	400	R290	1.868	220-240V	50 Hz	19107206	-
EFICE-300 HD FIT	Ar	559 x 621 x 659	-	300	480	R290	2.348	220-240V	50 Hz	19107207	-
FICE-400 HD	Ar	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	Ar	762 x 620 x 500	-	220	200	R290	1.868	220-240V	50 Hz	19107212	-
EFICE-300 D FIT	Ar	559 x 621 x 659	-	300	240	R290	2.348	220-240V	50 Hz	19107213	-
FICE-400 D	Ar	762 x 620 x 760	-	405	400	R-452a	11.185	380-415V	50 Hz	19107016	-

Tanques compatíveis

MODELO HABILIDADE	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 HABILIDADE	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	DIMENSÕES (mm)	SUITABLE FOR	HABILIDADE	REFERÊNCIA	€
Dispensador DHD	769 x 835 x 1.383	EFICE-200 FICE-400	104	19031818	-
Dispensador DHD FIT & Água	559 x 835 x 1.218	EFICE-300	58	19082463	-

Opções

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

Acessórios padrão

	200	300	400
Junta filtro de entrada de Água	1	1	1
Mangueira de entrada de água	1	1	1
Mangueira de saída de água	1	1	1

COM TANQUE INTEGRADO

Fabricadores de gelo granular



EGIM-85



Características gerais

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

MODELO	SISTEMA DE CONDENSAÇÃO	DIMENSÕES (mm)	HABILIDADE DO TANQUE (kg)	PRODUÇÃO (Kg/dia)	Nº CUBOS POR CICLO	GAS	POTÊNCIA (W)	CONEXÃO ELÉTRICA	FREQUÊNCIA	CÓDIGO	€
EGIM-45	Ar	465 x 595 x 784	20	55	-	R290	679	220-240V	50 Hz	19107174	-
EGIM-45	Água	465 x 595 x 784	20	78	-	R290	679	220-240V	50 Hz	19107182	-
EGIM-85	Ar	465 x 595 x 784	20	95	-	R290	758	220-240V	50 Hz	19107175	-
EGIM-85	Água	465 x 595 x 784	20	95	-	R290	758	220-240V	50 Hz	19107177	-
EGIM-135	Ar	515 x 550 x 1.355	64	178	-	R290	1.267	220-240V	50 Hz	19107176	-
EGIM-135	Água	515 x 550 x 1.355	64	202	-	R290	1.267	220-240V	50 Hz	19107185	-

Opções

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

Acessórios padrão

	45	85	135
Junta filtro de entrada de Água	1	1	1
Mangueira de entrada de água	1	1	1
Mangueira de saída de água	1	1	1
Pá pequena	1	1	1
Kit 4 pés (altura ajustável)	1	1	-

MODULAR

Fabricadores de gelo granular



EMGIM-200



Características gerais

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

MODELO	SISTEMA DE CONDENSAÇÃO	DIMENSÕES (mm)	HABILIDADE DO TANQUE (kg)	PRODUÇÃO (Kg/dia)	Nº CUBOS POR CICLO	GAS	POTÊNCIA (W)	CONEXÃO ELÉTRICA	FREQÜÊNCIA	CÓDIGO	€
EMGIM-150	Ar	515 x 550 x 1.355	-	182	-	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107178	-
EMGIM-150	Água	515 x 550 x 1.355	-	202	-	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107183	-
EMGIM-200	Ar	515 x 550 x 575	-	230	-	R290	1.651	220-240V	50 Hz	19107179	-
EMGIM-200	Água	515 x 550 x 575	-	211	-	R290	1.651	220-240V	50 Hz	19107189	-
EMGIM-400	Ar	675 x 550 x 660	-	482	-	R290	3.620	220-240V	50 Hz	19107180	-
EMGIM-400	Água	675 x 550 x 660	-	541	-	R290	3.620	220-240V	50 Hz	19107186	-
EMGIM-500	Ar	675 x 550 x 800	-	655	-	R290	5.218	380-415V	50 Hz	19107273	-
EMGIM-500	Água	675 x 550 x 800	-	620	-	R290	5.218	380-415V	50 Hz	19107276	-

Tanques compatíveis

MODELO HABILIDADE	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 HABILIDADE	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	-

Opções

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

Acessórios padrão

	150	200	400	500
Junta filtro de entrada de Água	1	1	1	1
Mangueira de entrada de água	1	1	1	1
Mangueira de saída de água	1	1	1	1

MODULAR

Fabricadores de gelo em forma de pepita



ENGIM-300



Características gerais

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

MODELO	SISTEMA DE CONDENSAÇÃO	DIMENSÕES (mm)	HABILIDADE DO TANQUE (kg)	PRODUÇÃO (Kg/dia)	Nº CUBOS POR CICLO	GAS	POTÊNCIA (W)	CONEXÃO ELÉTRICA	FREQÜÊNCIA	CÓDIGO	€
ENGIM-300	Ar	559 x 622 x 712	-	310	-	R290	3.240	220-240V	50 Hz	19107190	-

Tanques compatíveis

MODELO/HABILIDADE	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/HABILIDADE	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	-

Opções

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

Acessórios padrão

	300
Junta filtro de entrada de Água	1
Mangueira de entrada de água	1
Mangueira de saída de água	1

Fabricadores de gelo em flocos



FLAKE-1000



Características gerais

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

MODELO	SISTEMA DE CONDENSAÇÃO	DIMENSÕES (mm)	HABILIDADE DO TANQUE (kg)	PRODUÇÃO (Kg/dia)	Nº CUBOS POR CICLO	GAS	POTÊNCIA (W)	CONEXÃO ELÉTRICA	FREQÜÊNCIA	CÓDIGO	€
FLAKE 1000	Ar	1.340 x 1.150 x 870	-	1.000	-	R-452a	5.500	380-415V	50 Hz	19082465	-

Tanques compatíveis

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

Opções

		FLAKE-1000 (€)
Versão 60 Hz	60Hz	0

Acessórios padrão

	1000
Junta filtro de entrada de Água	1
Mangueira de entrada de água	1
Mangueira de saída de água	1

COM TANQUE INCORPORADO

Fabricadores de cubos de gelo ocios



EFIM-60 C



Características gerais

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

MODELO	SISTEMA DE CONDENSAÇÃO	DIMENSÕES (mm)	HABILIDADE DO TANQUE (kg)	PRODUÇÃO (Kg/dia)	Nº CUBOS POR CICLO	GAS	POTÊNCIA (W)	CONEXÃO ELÉTRICA	FREQÜÊNCIA	CÓDIGO	€
EFIM-20 C	Ar	401 x 506 x 643	6	24	15	R290	778	220-240V	50 Hz	19107192	-
EFIM-20 C	Água	401 x 506 x 643	6	24	15	R290	778	220-240V	50 Hz	19107193	-
EFIM-30 C	Ar	401 x 506 x 698	12	38	25	R290	778	220-240V	50 Hz	19107194	-
EFIM-30 C	Água	401 x 506 x 698	12	38	25	R290	778	220-240V	50 Hz	19107195	-
EFIM-40 C	Ar	401 x 506 x 698	12	40	25	R290	404	220-240V	50 Hz	19107196	-
EFIM-40 C	Água	401 x 506 x 698	12	40	25	R290	404	220-240V	50 Hz	19107197	-
EFIM-60 C	Ar	594 x 557 x 934	30	63	45	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107198	-
EFIM-60 C	Água	594 x 557 x 934	30	66	45	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107199	-
EFIM-90 C	Ar	674 x 557 x 984	37	83	55	R290	1.804	220-240V	50 Hz	19107200	-
EFIM-90 C	Água	674 x 557 x 984	37	83	55	R290	1.804	220-240V	50 Hz	19107191	-
EFIM-130 C	Ar	844 x 557 x 984	50	119	80	R290	2.292	220-240V	50 Hz	19107201	-
EFIM-130 C	Água	844 x 557 x 984	50	114	80	R290	2.292	220-240V	50 Hz	19107240	-

Opções

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

Acessórios padrão

	20	30	40	60	90	130
Junta filtro de entrada de Água	1	1	1	1	1	1
Mangueira de entrada de água	1	1	1	1	1	1
Mangueira de saída de água	1	1	1	1	1	1
Pá pequena	1	1	1	1	1	1
Kit 4 pés (altura ajustável)	-	1	1	1	1	1

Tanques para gelo modulares



S-160

S-CART 300

Características gerais

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

Prestaciones específicas

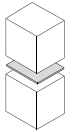
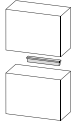
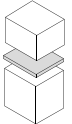
- Ergonómico, fácil de mover com pouco esforço.
- Possui sistema de freio e drenagem.
- Feito de polietileno sanitário, com superfície lisa para facilitar a limpeza.
- Inclui uma tampa para evitar que a sujidade contamine o gelo.
- Podem ser incluídos cestos para distribuição de gelo com rapidez e sem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

MODELO	DIMENSÕES (mm)	HABILIDADEAE DO 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 com carrinho					
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	-

Acessórios padrão

	DEPÓSITO	DEPÓSITO COM CARRINHO
Mangueira de saída de água	1	1
Drainage elbow	1	-
Pá grande	1	1
Kit 4 pés (altura ajustável)	1	-
Pala de mango largo	-	1
Suporte de pá	-	1

Acessórios

	MODELO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	€
Filtros				
	FC-100	Filtro anticalcário e de partículas para máquinas de gelo.	19038797	-
	FP-100	Cartucho de substituição para o filtro FC-100.	19038798	-
	CC-100	Cartucho de substituição para o filtro FC-100.	19038799	-
	CP-100	Cartucho de substituição para o filtro FP-100.	19038800	-
	CS-101	Filtro anticalcário, carvão ativo e particulado para máquinas de gelo.	19031839	-
	CS-102	Filtro anticalcário, carvão ativo e particulado para máquinas de gelo.	19082428	-
Pás				
	PÁ PEQUENA	Pá pequena para fabricantes de hielo.	19082429	-
	PÁ MÉDIA	Pala mediana para fabricantes de hielo.	19082462	-
Kit empilhado				
	KIT EMPILHADO EMFIM 150	Kit empilhado para fabricantes de cubo de gelo maciço EMFIM-150.	19082425	-
	KIT EMPILHADO MFIM 400	Kit empilhado para fabricantes de cubo de gelo maciço MFIM-400.	19082426	-
	KIT EMPILHADO FICE	Kit empilhado para fabricantes de gelo em dados FICE.	19082427	-
Trituradora				
	TRITURADOR	Triturador de gelo.	19082464	-