FAGOR PROFESSIONAL

CATÁLOGO

HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

ESPAÑOL 2026


FAGOR
PROFESSIONAL

Índice

FagorKonnect 07

Cocción 11

— Symphony 15
— Kore Monoblock 21
— Kore 900 29
— Kore 700 61
— Cocción Independiente 93
— Equipos de gran producción 101

Hornos 121

— Hornos Compactos -iKORE Kompact 129
— Hornos industriales iKORE 133
— Envasadoras 161
— Stacking 163
— Otros accesorios 167

Lavado de vajilla 171

— Pequeñas y medias producciones 177
— Lavautensilios 209
— Lavavajillas de arrastre 213
— Lavavajillas de cinta 231
— Cestas 243

Frío comercial 247

— Armarios frigoríficos 255
— Mesas frigoríficas 285
— Mesas de preparación 317
— Abatidores 335
— Línea de bar 347
— Cavas 363
— Fabricadores de hielo 373

Distribución 385

— Drop-in 387
— Self-service 403
— Carros de distribución 419

Preparación Estática 431

— Fregaderos, lavamanos, grifería profesional 433
— Mesas de trabajo y armarios 453
— Composición de muebles neutros y calientes 475
— Muebles para bar 497
— Estanterías 503

Extracción 521

— Campanas de extracción 521

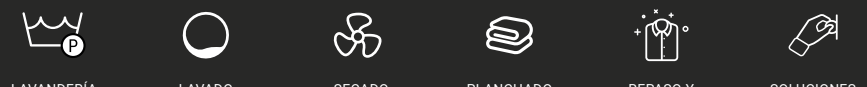
Anexo 537

FAGOR PROFESSIONAL

Foodservice



Lavandería



¿Qué te ofrecemos?

Una gama de productos bajo una misma marca. Un universo de servicios profesionales.



Cocción



Hornos



Lavado de vajilla



Frío Comercial

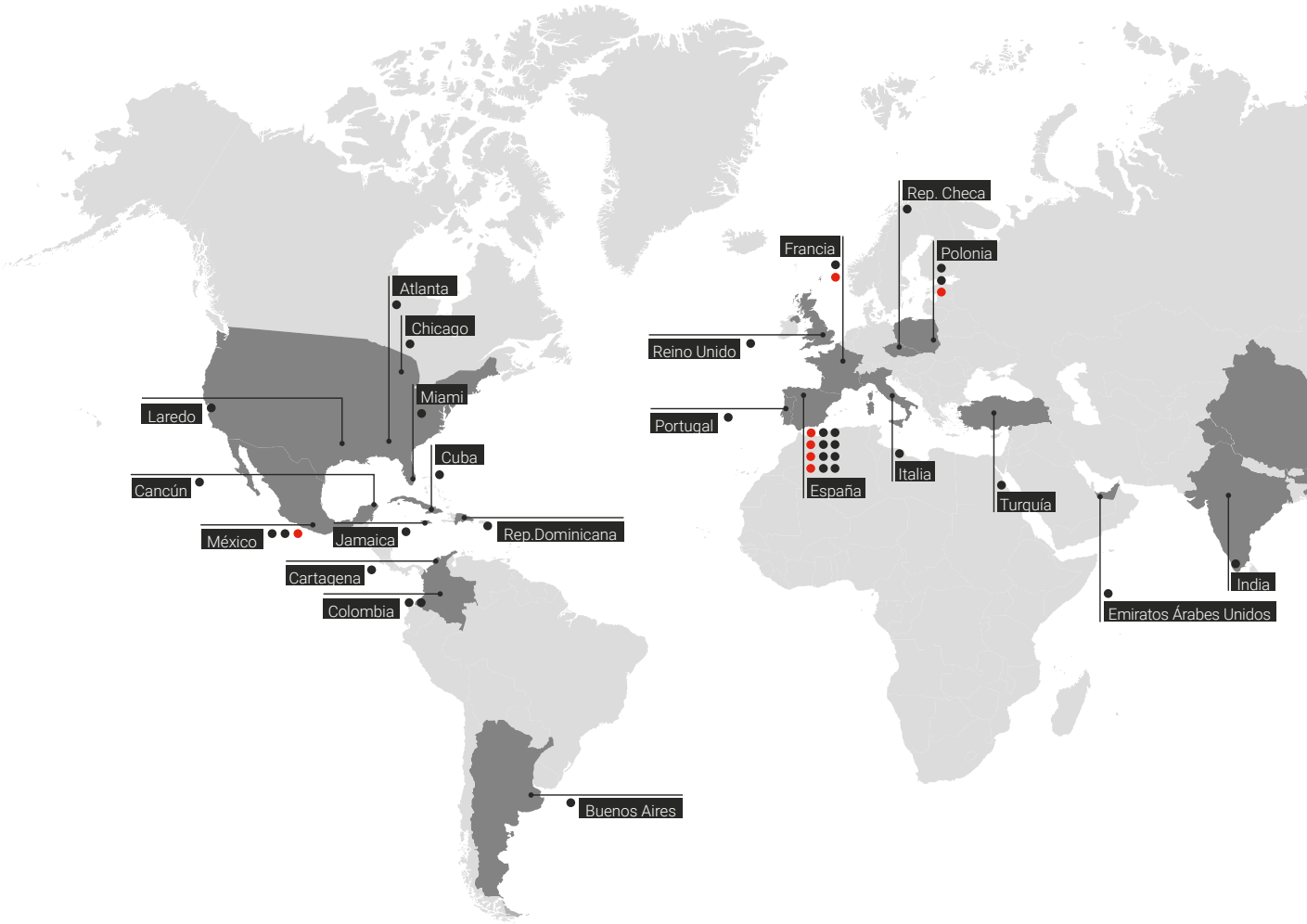


Distribución

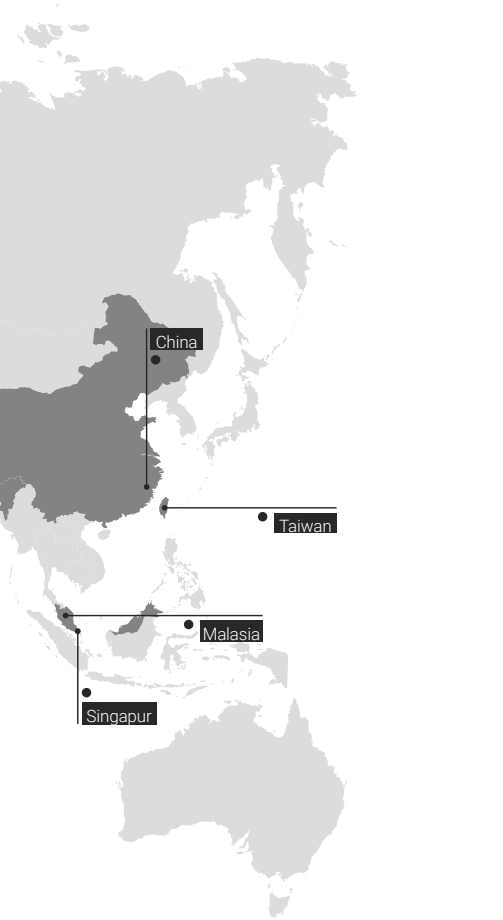


Preparación estática

Una marca global, cerca de ti, estés donde estés.



- Delegaciones comerciales
- Plantas de fabricación propia



Nuestras 35 delegaciones distribuidas por el mundo, la profesionalidad de nuestros más de 2.200 trabajadores y nuestra experiencia internacional nos ayudan a estar siempre cerca de ti, de tus necesidades, de tus proyectos.

Pero, sobre todo, nuestra implicación, nuestra vocación de servicio y nuestra manera de relacionarnos directamente con quienes nos rodean, de profesional a profesional, nos hace hablar el mismo idioma para responder a tus desafíos con la cercanía propia de una gran marca.

Estés donde estés.

Foodservice

FagorKonnect

Imagina tener todo conectado...



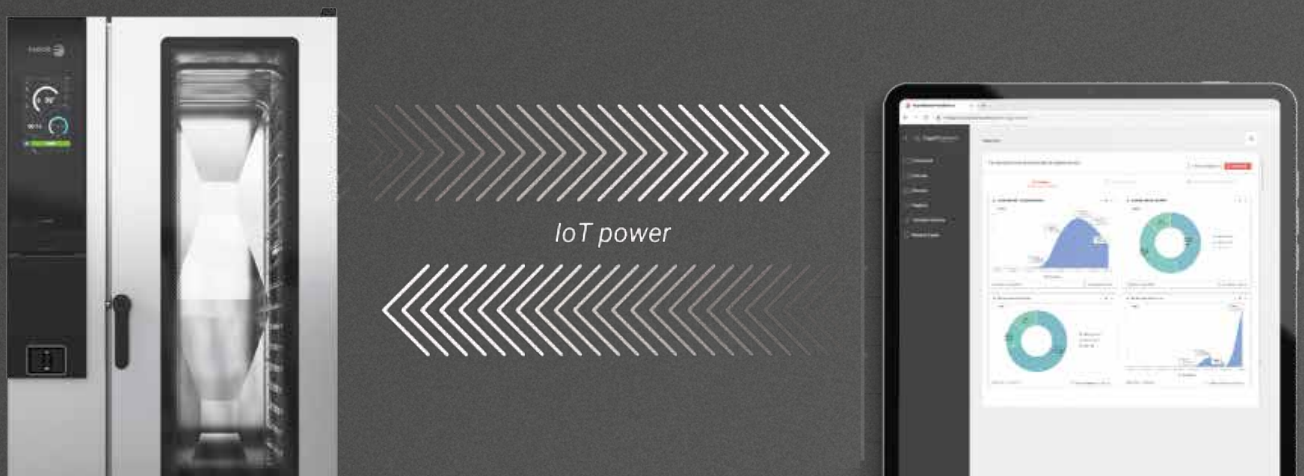
FagorKonnect
Foodservice

Saca el máximo partido a tu cocina desde donde quieras y cuando quieras.

Ver video

AWS
Well-Architected

La plataforma IoT FagorKonnect, cumple los criterios del Well-Architected Framework de AWS, garantizando los más altos estándares en seguridad, confiabilidad, eficiencia y sostenibilidad



PANEL DE CONTROL

Gestiona tu negocio

Supervisa todos tus equipos en tiempo real con una plataforma diseñada para simplificar la gestión.

Toma decisiones rápidas y eficientes con toda la información al alcance de tu mano.





DISPOSITIVO

Controla tu equipo

Optimiza el trabajo de tu equipo con herramientas que ofrecen un control detallado.

Gestiona tareas de forma remota fomentando la seguridad en cada paso.

RECETAS

Elabora tu receta

Crea y guarda tus recetas fácilmente, y envía a todos tus equipos.

Importa desde el horno y comparte tus recetas con los hornos que elijas al instante.





HCCP

Garantiza la higiene

Garantizar todos los requisitos de higiene y seguridad alimentaria HACCP.



SERVICIO TÉCNICO

Mejora tu servicio

Asegura el rendimiento continuo de tus equipos, optimizando la eficiencia del trabajo de tu servicio técnico.

Mantén tus equipos funcionando al máximo y evita interrupciones que puedan afectar tu productividad.

En definitiva, gana en **comodidad.**



COCCIÓN


FAGOR

Cocción

Symphony **015**
KORE Monoblock **021**
KORE Modular
— Serie 900 ..... **029**
— Serie 700 ..... **061**
Cocción Independiente **093**
Equipos de gran producción **101**

STOCK Esto se aplica a modelos de 50 Hz.



Symphony

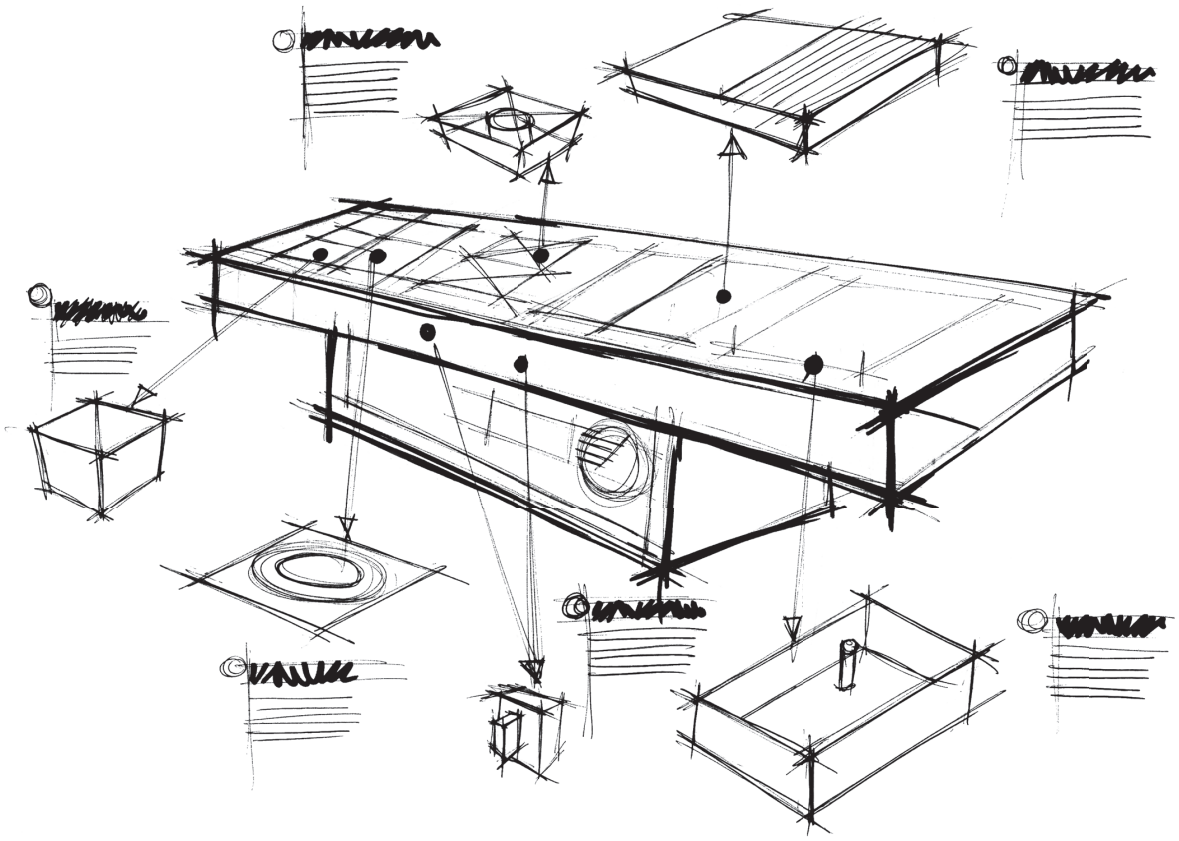
Para solucionar y optimizar el espacio disponible, Symphony te ofrece la posibilidad de diseñar y personalizar tu cocina bajo total libertad, a medida de tus necesidades, conjugando los distintos elementos, aparatos y accesorios disponibles.

Symphony

La composición de una sinfonía perfecta

La línea de cocinas Symphony facilita al profesional de la cocina diseñar una cocina industrial a medida bajo total libertad, disponiendo a su gusto y adaptando a su forma de trabajo los distintos elementos que la componen.

Un amplio abanico de elementos, formas, tamaños, complementos y acabados de gran diseño y calidad le permiten personalizar la herramienta ideal con la que disfrutar cocinando y deleitar a los paladares más exquisitos.



El sueño de todo chef.

La línea Symphony ha sido creada para dar solución a necesidades de diseño y funcionalidad de una cocina profesional. Elegante, versátil y de gran potencia y calidad, está preparada para ser diseñada para y por los profesionales más exigentes.
A ello, se suman multitud de ventajas que permiten optimizar el espacio disponible y gestionar el trabajo en la cocina de una manera eficaz acorde a los gustos y formas de trabajo del Chef.

Optimización del espacio

Absoluta comodidad

Robusta y en una variedad de materiales de acabado

Máxima seguridad

Optimización del rendimiento

Facilidad de limpieza



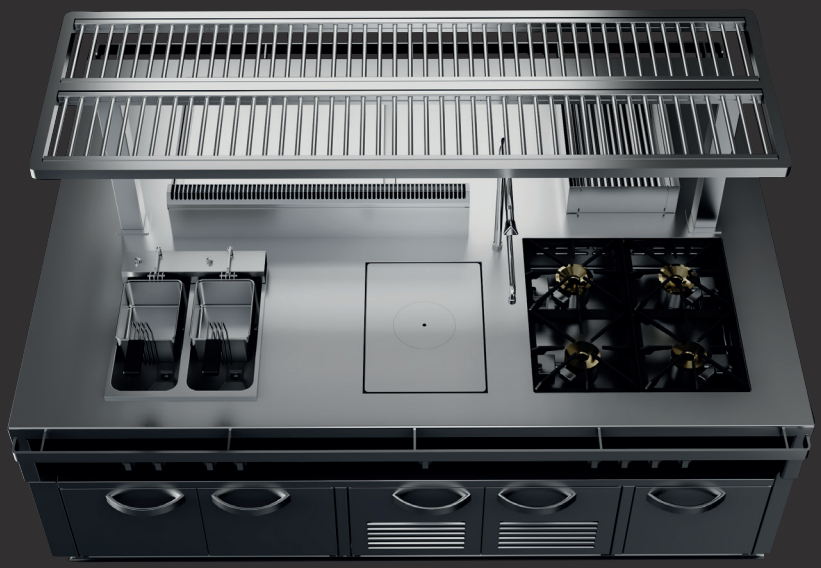
Principales diferencias entre Symphony y KORE Monoblock

	SYMPHONY	KORE MONOBLOCK
Conexiones	Conexión centralizada	Una conexión para cada máquina. Opcional un módulo en el que centralizar todas las conexiones.
Espesor	3 mm (+ 3 mm refuerzo)	KORE 900: 2mm KORE 700: 1,5mm
Personalización	Opciones ilimitadas	Único portamando estético, acabados laterales y mandos de color disponibles
Configuración (funcionalidades)	Totalmente configurable. Sobre la encimera hay más opciones y bajo la encimera también.	Excepciones: - Altura de la encimera = 900 mm - No es posible integrar sartenes basculantes y marmitas. - Longitud máxima = 5 módulos. - Cocinas de gas especiales con coronas de latón y sistema de desagüe. - Fry-tops especiales con mayor superficie, canal de agua y desagüe con rebosadero integrado en la encimera.
Proceso de diseño y cotización	Proceso de diseño a medida.	Diseño fácilmente realizable.
Transporte	Se puede enviar de la forma que usted necesite. Lo de “a medida” se aplica también al envío.	Embalaje estándar. No será necesaria ninguna operación de soldadura o pulido in situ. Cada bloque mural es un paquete (los bloques centrales se dividen en dos paquetes). La verticalidad se envía por separado.
Disponibilidad	Bajo pedido. Fabricación a medida, “desde 0” que afecta al plazo de entrega.	Disponibilidad rápida, bajo petición. Fabricación basada en equipos modulares que agilizan la fabricación.

Cocina a medida:

Symphony

La composición de una sinfonía perfecta.



Cocina modular de encimera única:

KORE Monoblock

Una solución única para tu cocina.




FAGOR

KORE Monoblock

KORE Monoblock es una encimera única diseñada para ofrecer todos los beneficios de nuestros equipos modulares y ensalzar sus capacidades.

Características principales **023**
Cómo construir tu bloque **025**
Ejemplo **025**
Diferencias **027**

Una solución única para tu cocina

La gama KORE Monoblock ha sido diseñada para ofrecer todos los beneficios de nuestros equipos modulares combinados en una encimera única que aporta también grandes ventajas.

Configurar el bloque idóneo es más fácil que nunca gracias a la posibilidad de combinar los equipos modulares de la **gama KORE 900 y KORE 700** a tu gusto.

El diseño de la encimera de una única pieza, sin juntas ni ranuras, hace posible un nivel de limpieza impecable. Todo ello acompañado por una estética elegante, cuidada y pensada para ser el centro de todas las miradas. Una solución que garantiza un nivel máximo de higiene y durabilidad de las máquinas gracias a su diseño robusto creado para responder a un trabajo intenso y rendir al máximo.



La cobertura perfecta para tu cocina

KORE Monoblock es integración y funcionalidad; es el acabado ideal para tu espacio de trabajo. La cobertura perfecta para unir y envolver tu cocina para que luzca más y mejor.



Amplia gama de productos

Disponibilidad

Coste

Certificaciones de producto

Higiene y limpieza

Diseño robusto

Facil instalación

Ergonomía y versatilidad

Estética

Elige la configuración que mejor se adapte a tu menú.

1 Tipo de bloque

Selecciona el formato del bloque

Ya sea porque tienes mucho espacio disponible y quieres una isla o, por el contrario, porque necesitas aprovechar al máximo un espacio pequeño con una encimera en la pared, nuestras soluciones están diseñadas para cumplir con todas tus expectativas.

Kore Monoblock 900

CÓDIGO : **18006781**

Central



Mural



Kore Monoblock 700

CÓDIGO : **18007031**

Central



Mural



Kore Monoblock 900+700

CÓDIGO : **18007032**

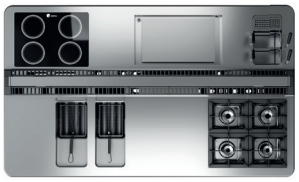
Central



2 Encimera

Selecciona el equipamiento para su encimera

Para configurar tu KORE Monoblock puedes elegir entre la amplia gama de nuestra KORE 900 y KORE 700.



3 Bajo encimera

Selecciona los elementos bajo la encimera

Completa tu diseño añadiendo los muebles que necesites bajo la encimera. Permiten almacenar y mantener ordenados y a mano los elementos que no se utilizan para optimizar el espacio en la cocina. También puedes incluir equipos refrigerados.



4 Verticalidad

Selecciona las estructuras verticales

Elije los soportes que mejor se adaptan a tus necesidades (estándar, con grifo, con enchufe o soportes especiales para maquinaria como hornos iKORE 0623 o salamandras) y sus correspondientes rejillas.



5 Acabados

Selecciona el tipo de acabado lateral

Añade terminaciones laterales para ganar en estética, higiene y ergonomía.

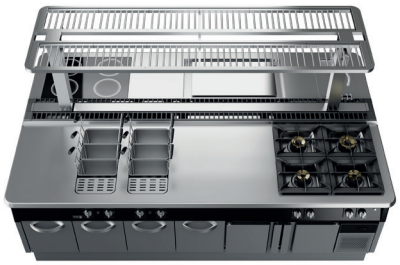


Cada cocina es única.

Resultado

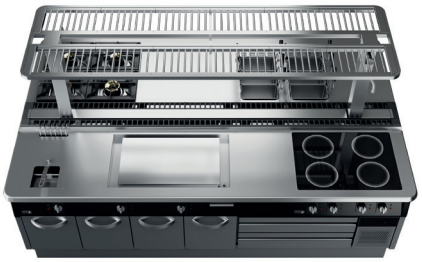
Ejemplo de bloque real

Lado A
KORE 900



MODELO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
Encimera		
EN-905	Elemento neutro de 1/2 módulos	1
CP-E910	Cocedor de pasta	1
EN-910	Elemento neutro de 1 módulo	1
C-G940 LPG	Cocina a gas 4 fuegos	1
Bajo encimera		
MB-905	Mueble bajo de 1/2 módulos	2
CCP9-2G	Mueble bajo refrigerado puertas	1

Lado B
KORE 700



MODELO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
Encimera		
F-E7115	Freidora	1
EN-7025	Elemento neutro de 1/4 módulos	1
FT- E7125	Fry top liso-cromado	1
EN-705	Elemento neutro de 1/2 módulos	1
C-I745	Inducción de 4 zonas	1
Bajo encimera		
MB-715	Mueble bajo de 1.5 módulos	1
CCP7-2G W	Mueble bajo refrigerado con cajones	1

Verticalidad y acabados

MODELO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
S2	Soporte con grifo	2
R	Rejillas	1
LAT	Terminación lateral	2

Resumen

DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	€
KORE Monoblock 900/700, 3.5M	2.980 x 1760 x 900	-

Principales diferencias entre KORE Monoblock y KORE Modular

	KORE MONOBLOCK	KORE MODULAR
Conexiones	Una conexión para cada máquina. Opcional un módulo en el que centralizar todas las conexiones.	Una conexión para cada máquina.
Espesor	900: 2 mm + estrutura reforzada	900: 2 mm
	700: 1,5 mm + estrutura reforzada	700: 1,5 mm
Personalización	Detalles personalizables.	No hay opciones de personalización.
	Estético panel frontal único, acabados laterales y mandos de color disponibles	No hay opciones de personalización.
Configuración (funcionalidades)	Excepciones: - Altura de la encimera = 900 mm - No es posible integrar sartenes basculantes. - Longitud máxima = 5 módulos. - Cocinas de gas especiales con coronas de quemadores de latón y sistema de desagüe - Fry-tops especiales con mayor superficie, canal de agua y sistema de desagüe.	Amplia gama de productos, con limitaciones específicas por unidad.
Proceso de diseño y cotización	Diseño fácilmente realizable.	Fijar el precio por unidad de producto
	Configurador en línea.	
Transporte	Cada bloque mural será un paquete (uno central se dividirá en dos murales). La verticalidad se envía aparte. Embalaje estándar. Soldadura y pulido in situ no requerido.	Cada máquina se envía con su embalaje.
Precio	25-30% más cara que la cocina modular.	-
Disponibilidad	Disponibilidad rápida, bajo petición. Fabricación basada en equipos modulares que agilizan la fabricación. Plazo de entrega estimado de 3 semanas.	Disponibilidad inmediata.

KORE Monoblock

Una solución única para tu cocina



KORE Modular

Máximas prestaciones y flexibilidad




FAGOR
FAGOR
FAGOR

Serie 900

Cocinas a gas fuegos abiertos **031**
Cocinas a gas todo plancha **033**
Cocinas paelleras **034**
Cocinas eléctricas **035**
Cocinas eléctricas todo plancha **036**
Cocinas de inducción **037**
Cocedores de pasta **038**
Fry-tops **039**
Freidoras **041**
Barbacoas **043**
Marmitas **045**
Sartenes basculantes **047**
Baños maría **048**
Mantenedor de fritos **049**
Elementos neutros **050**
Muebles bajos **051**
Muebles soporte refrigerados **052**
Bloques Kore 900 y verticalidad **053**
Accesorios **059**

Las máquinas a gas están preparadas para ser conectadas a las presiones indicadas:
- LPG: 37 g/cm^2
- Gas Natural: 20 g/cm^2

Cocinas a gas fuegos abiertos



Características Generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Parrillas de dimensiones 397 x 350 mm que posibilitan el uso de ollas y sartenes de grandes dimensiones.
- La reducida distancia entre nervios centrales, de 75 mm, permite asimismo el apoyo de ollas de diámetro muy pequeño (8 cm), evitando el peligro de volcado de los recipientes pequeños.
- Las parrillas están fabricadas en fundición esmaltada RAAF (resistente a los productos alcalinos, ácidos y al fuego y altas temperaturas).
- Quemadores y difusores de doble corona de hierro fundido niquelado, que garantizan la uniformidad y distribución térmica de la llama en el fondo de ollas, incluso de grandes dimensiones. Se evitan de este modo acumulaciones de calor en un único punto y se optimiza la transferencia de energía al producto.
- Quemadores con diferentes potencias, para adaptarse a los recipientes y a su utilización con diferentes alimentos:
  · 5,25 kW (Ø 100 mm).
  · 8,0 kW (Ø 120 mm).
  · 10,2 kW (Ø 140 mm).
- Posición inequívoca de los quemadores a la hora de volver a colocarlos.
- Pilotos de bajo consumo y termopares colocados dentro del cuerpo del quemador para mayor protección.
- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.
- Mandos con base protectora de apoyo y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de recipientes de mayor superficie, aumentando la superficie útil.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.

HORNO

- Posibilidad de escoger entre horno estático de gas tamaño GN 2/1 o de dimensiones 1.000 x 700 x 290mm (cocinas versión OP); o bien eléctrico de dimensiones GN 2/1.
- De fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad.
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías con perfil en "U", para evitar el volcado de las parrillas.
- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 ºC).

CALENTAMIENTO

· Gas: Quemador tubular de acero inoxidable (dos ramas en la versión OP), con piloto y termopar, y encendido por piezoeléctrico.
· Eléctrico: Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable con conmutador selector para el funcionamiento de la zona superior y/o interior.

- Solera en la base del horno fabricada en hierro fundido, de 6 mm, que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

ACCESORIOS OPCIONALES

(ver página de accesorios al final del capítulo)

- Placa de asado para colocar sobre quemadores de 5,25 kW.
- Columna de agua.
- Difusores de latón

	MODELO	GAS	CÓDIGO	PARRILLAS (mm)	QUEMADORES			HORNOS		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
					5,25 kW	8,0 kW	10,2 kW	DIMENSIONES	POTENCIA(kW)			
Sobremesa												
	C-G920	LPG	19075525	397x350	1	1	-	-	-	13,25	400x930x290	-
		GN	19075526									
	C-G920 H	LPG	19075521	397x350	-	1	1	-	-	18,20	400x930x290	-
		GN	19075523									
	C-G920 XH	LPG	19085164	397x350	-	-	2	-	-	20,40	400x930x290	-
		GN	19085165									
	C-G940	LPG	19075531	397x350	2	1	1	-	-	28,70	800x930x290	-
		GN	19075532									
	C-G940 H	LPG	19075527	397x350	-	3	1	-	-	34,20	800x930x290	-
		GN	19075529									
	C-G940 XH	LPG	19085166	397x350	-	-	4	-	-	40,80	800x930x290	-
		GN	19085167									
	C-G960	LPG	19075543	397x350	3	2	1	-	-	41,95	1.200x930x290	-
		GN	19075544									
	C-G960 H	LPG	19075539	397x350	-	5	1	-	-	50,20	1.200x930x290	-
		GN	19075541									
Horno estático de gas GN 2/1												
	C-G941	LPG	19075537	397x350	2	1	1	GN-2/1	8,60	37,30	800x930x850	-
		GN	19075538									
	C-G941 H	LPG	19075533	397x350	-	3	1	GN-2/1	8,60	42,80	800x930x850	-
		GN	19075535									
	C-G941 XH	LPG	19085168	397x350	-	-	4	GN-2/1	8,60	49,40	800x930x850	-
		GN	19085169									
	C-G961	LPG	19075549	397x350	3	2	1	GN-2/1	8,60	50,55	1.200x930x850	-
		GN	19075550									
	C-G961 H	LPG	19075545	397x350	-	5	1	GN-2/1	8,60	58,80	1.200x930x850	-
		GN	19075547									
Horno estático panorámico de gas												
	C-G961 OP	LPG	19075555	397x350	3	2	1	1.000x700x290	14,00	55,95	1.200x930x850	-
		GN	19075556									
	C-G961 OP H	LPG	19075551	397x350	-	5	1	1.000x700x290	14,00	64,20	1.200x930x850	-
		GN	19075553									
Horno estático eléctrico GN 2/1												
	C-GE941	LPG	19075559	397x350	2	1	1	GN-2/1	6,00	34,70	800x930x850	-
		GN	19075572									

MODELOS: **H:** Con quemadores de alta potencia. / **OP:** Con horno panorámico.

SERIE 900

Cocinas a gas todo plancha



Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Placa de hierro fundido de 10 mm de espesor con esquinas redondeadas. Solera de 300 mm de diámetro.
- Ladrillo refractario con rodela de fundición en el interior para mejor aprovechamiento y reparto del calor.
- Temperaturas de utilización diferenciadas:
  500 °C en el centro y 200 °C cerca de los bordes.
- Piloto de bajo consumo y termopar.
- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de los recipientes, aumentando la superficie útil.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.

HORNO

- Horno estático de gas de tamaño GN2/1, de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad.
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías con perfil en “U”, para evitar el volcado de las parrillas.
- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 ºC).
- Quemador tubular de acero inoxidable, con piloto y termopar, y encendido por piezoeléctrico.
- Solera en la base del horno fabricada en hierro fundido, de 6 mm, que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

	MODELO	GAS	CÓDIGO	PLANCHA (mm)	QUEMADORES	HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
					11,0 kW	DIMENSIONES	POTENCIA (kW)			
Sobremesa										
	C-G910	LPG	19075517	800x700	1	-	-	11,00	800x930x290	-
		GN	19075518							
Con horno estático de gas										
	C-G911	LPG	19075519	800x700	1	GN-2/1	8,60	19,60	800x930x850	-
		GN	19075520							

SERIE 900

Cocinas paelleras



Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Quemador de doble corona con cuatro filas de llamas en cada una, lo que garantiza la uniformidad y distribución térmica de la llama en el fondo de la paella.
- Piloto de bajo consumo y termopar.
- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de los recipientes, aumentando la superficie útil.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.

HORNO PAELLERO

- Horno paellero estático de dimensiones 665 x 665 x 325 mm, con los mandos colocados en el panel superior.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 350 ºC).
- Quemador tubular de acero inoxidable situado en la parte posterior; funcionamiento con gradiente de temperatura. Piloto de encendido, encendido por piezoeléctrico, y termopar.
- Solera en la base del horno fabricada en acero inoxidable.
- Puerta de doble hoja de apertura lateral.

	MODELO	GAS	CÓDIGO	QUEMADORES			HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
				Ø CORONA EXTERIOR (mm)	Ø CORONA INTERIOR (mm)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES	POTENCIA (kW)			
Sobremesa											
	C-GP910	LPG	19075573	450	330	27,00	-	-	27,00	800x930x290	-
		GN	19075574								
Con horno											
	C-GP911	LPG	19075575	450	330	27,00	665x665x325	7,30	34,30	800x930x850	-
		GN	19075576								

Cocinas eléctricas



Características generales

- Encimeras prensadas y con cantos redondeados, fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2mm de espesor, diseñadas para evitar que los líquidos vertidos desde las ollas penetren en el interior de la cocina.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Placas de calentamiento fabricadas de fundición, de 300 x 300 mm, con 4 kW de potencia, fijadas herméticamente a la encimera embutida.
- Regulación de la potencia mediante selector de 7 posiciones.
- Termostato de seguridad para cada placa.
- Ventilador interior para disminuir la temperatura de los componentes.
- Encimera embutida con cantos redondeados que permiten una fácil limpieza.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

HORNO

- Horno estático GN 2/1 o panorámico de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad.
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías con perfil en “U”, para evitar el volcado de las parrillas.
- Control termostático de la temperatura (125 - 310 ºC).
- Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable con conmutador selector para funcionamiento de la zona superior y/o inferior.
- Solera en la base del horno de hierro fundido, de 6 mm, que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

Voltaje

- 400 V 3+N .
- Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo

	MODELO	CÓDIGO	PLACAS		HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
			(mm)	4,0 kW	TAMAÑO	POTENCIA (kW)			
Sobremesa									
	C-E920	19075501	300x300	2	-	-	8,00	400x930x290	-
	C-E940	19075505	300x300	4	-	-	16,00	800x930x290	-
	C-E960	19075513	300x300	6	-	-	24,00	1.200x930x290	-
Con horno									
	C-E941	19075509	300x300	4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850	-
	C-E961	19075514	300x300	6	GN-2/1	6,00	30,00	1.200x930x850	-
	C-E961 OP	19075516	300x300	6	1.000x700x290	12,00	36,00	1.200x930x850	-

MODELOS OP: Con horno panorámico 1.000 x 700 x 290 mm.

SERIE 900

Cocinas eléctricas todo plancha



Características generales

- Encimeras prensadas y con cantos redondeados, fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor, diseñadas para evitar que los líquidos vertidos desde las ollas penetren en el interior de la cocina.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Modelos “todo plancha” con cuatro resistencias bajo la plancha de acero de 15 mm de espesor, repartidas de manera que calientan independientemente los cuatro cuadrantes de la plancha.
- Control de potencia para cada resistencia. Ello permite trabajar con distintos gradientes de temperatura sobre la plancha.
- Ventilador interior para disminuir la temperatura de los componentes.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

HORNO

- Horno estático GN 2/1 de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad.
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías con perfil en “U”, para evitar el volcado de las parrillas.
- Control termostático de la temperatura (125 - 310 ºC).
- Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable con conmutador selector para funcionamiento de la zona superior y/o inferior.
- Solera en la base del horno de hierro fundido, de 6 mm, que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

Voltaje

- 400 V 3+N . Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo

	MODELO	CÓDIGO	TODO PLANCHA			HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
			MEDIDAS	ZONAS DE COCCIÓN	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES	POTENCIA (kW)			
Sobremesa										
	C-E910	19075495	720x720	4	4x4	-	-	16,00	800x930x290	-
Con horno										
	C-E911	19075498	720x720	4	4x4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850	-

SERIE 900

Cocinas de inducción





Características generales

- Superficie de cristal vitrocerámico, de 6mm de espesor, herméticamente sellada en la encimera de acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Áreas de cocción delimitadas por serigrafía circular de Ø 280 mm, con 5 kW de potencia en cada zona, de rápido calentamiento, ideales para un servicio a la carta.
- Control perfecto de la cocción gracias al regulador de energía de 10 niveles de potencia, que permite trabajar a baja potencia para recetas delicadas o a máxima potencia para un servicio rápido.
- Aporte de energía sólo en la zona donde apoya el recipiente, permaneciendo fría el resto de la superficie vitrocerámica.
- Funcionamiento cuando detecta la presencia del recipiente de cocción. Al retirarlo, se interrumpe el calentamiento.
- Como consecuencia, proporciona un gran ahorro energético (el consumo de energía se reduce en torno a un 50 % respecto al de los quemadores a gas).
- El entorno y ambiente de trabajo es más confortable, pues la energía se concentra en la base del recipiente a calentar, se reducen la irradiación y la dispersión del calor, y la temperatura de cocción se alcanza rápidamente.
- Seguridad contra el sobrecalentamiento. Diagnosis de errores por parpadeos de luz.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

Voltaje

- 400 V 3ph- . Consultar para otras tensiones.

	MODELO	CÓDIGO	PLACAS		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
			5,0 kW	Ø mm			
Focos de inducción							
	C-I925	19098120	2	280	10,00	400x930x290	-
	C-I945	19097582	4	280	20,00	800x930x290	-
Wok							
	W-I905	19075893	1	300	5,00	400x930x290	-

SERIE 900

Cocedores de pasta



Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cubas integradas en la encimera, fabricadas en acero inoxidable AISI-316L de 1,5 mm de espesor.
- Cubas de dimensiones GN-1/1, con 40 litros de capacidad. Admiten diferentes disposiciones de cestillos de distintos tamaños.
- Dotación estándar: 3 cestillos tipo 1/3 por cuba.
- Kits opcionales de cestillos tipo 1/4 y tipo 1/6.
- Llenado de la cuba mediante electroválvula de entrada con conmutador de dos posiciones: velocidad de llenado media y velocidad alta.
- Desagüe de la cuba mediante grifo mecánico de bola resistente a altas temperaturas, con rebosadero de seguridad.
- Sistema de seguridad automático para cortar la corriente en caso de quedarse sin agua.
- Escurridor desmontable situado en la parte delantera para apoyo de los cestillos.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua. Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

MODELOS A GAS

- Quemador de acero inoxidable, de alto rendimiento, situado en el exterior de la cuba, con cámara de combustión que permite el calentamiento del fondo y laterales de la misma (hasta el nivel mínimo de llenado).
- Encendido de los quemadores mediante tren de chispas electrónico. Disponen de tubo de acceso para encendido manual.
- Calentamiento controlado mediante grifo válvula de seguridad.

MODELOS ELÉCTRICOS

- Resistencia de acero inoxidable AISI-304 situadas en el interior de la cuba, para un calentamiento directo del agua.
- Calentamiento controlado mediante regulador de energía.
- Voltaje: 400 V 3+N . Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo

Accesorios opcionales

(Ver página de accesorios al final del capítulo)

- Kit de 6 cestillos 1/6 cuadrados.
- Kit de 6 cestillos 1/6 redondos.
- Kit de 2 cestillos 1/2.

	MODELO	GAS	CÓDIGO	CUBAS			POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
				CANTIDAD	DIMENSIONES	CESTILLOS (1/3)			
Cocedores - gas									
	CP-G905	LPG	19075585	1	GN-1/1	3	16,00	400x930x850	-
		GN	19075587						
	CP-G910	LPG	19075589	2	GN-1/1	6	32,00	800x930x850	-
		GN	19075590						
Cocedores - eléctricos									
	CP-E905	-	19075581	1	GN-1/1	3	12,00	400x930x850	-
	CP-E910	-	19075584	2	GN-1/1	6	24,00	800x930x850	-

SERIE 900

Fry-tops



Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Planchas de asado fabricadas en acero dulce de 20 mm de espesor, de rápida puesta a régimen y elevada potencia.
- Versiones con superficie de cromo de 50 micras de espesor para los tres tipos de plancha.
- Modelos con planchas lisas, rayadas y mixtas (2/3 lisas + 1/3 rayadas).
- Eléctricos: Modelos de calentamiento eléctrico mediante resistencias blindadas de acero inoxidable; temperatura controlada mediante termostato, entre 80 y 300 °C.
- Gas: Modelos de calentamiento a gas con quemadores de alta eficiencia de 2 ramas (un quemador para modelos de medio módulo, dos quemadores independientes para modelos de un módulo).
- Gas: Modelos a gas con versiones de control termostático de la temperatura (entre 80 y 300 °C) o con funcionamiento mediante válvula de seguridad con termopar.
- Gas: Encendido de los quemadores mediante tren de chispas electrónico. Disponen de tubo de acceso para encendido manual.
- Las planchas de un módulo poseen dos zonas de calentamiento independientes.
- Termostato de seguridad en los modelos con control termostático.
- Gran rapidez de reacción y recuperación de la temperatura en la plancha.
- Las planchas se encuentran soldadas en la encimera embutida.
- El alojamiento embutido y sus cantos y aristas redondeadas permiten gran facilidad de limpieza.
- Inclinación de la plancha hacia la parte delantera, para facilitar la recogida de grasas y líquidos.
- Provistas de un orificio para la recogida de las grasas de cocción y de un cajón para su almacenamiento con capacidad de hasta 2 litros según modelos.
- Petos laterales y posterior antisalpicaduras en opción, fácilmente desmontables.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

ACCESORIOS OPCIONALES

(Ver página de accesorios al final del capítulo)

- Rasqueta (*)
- Peto antisalpicadura (en tres piezas, para facilitar la limpieza).

Voltajes en modelos eléctricos

- 400 V 3+N . Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.



(*) Los modelos con superficie cromada incluyen la rasqueta de serie

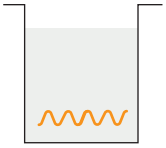
	MODELO	GAS	CÓDIGO	PLACA				POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
				TIPO (*)	ZONAS	(mm)	dm²			
	FRY-TOPS-GAS									
	Válvula max-min									
	FT-G905 V L	LPG	19101457	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
		GN	19101458							
	FT-G905 V R	LPG	19101459	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
		GN	19101460							
	FT-G910 V L	LPG	19101485	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		GN	19101486							
	FT-G910 V R	LPG	19101489	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		GN	19101490							
	FT-G910 V LR	LPG	19101487	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		GN	19101488							
	Control termostático									
	FT-G905 L	LPG	19101449	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
		GN	19101451							
	FT-G905 R	LPG	19101453	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
		GN	19101455							
	FT-G910 L	LPG	19101473	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		GN	19101475							
	FT-G910 R	LPG	19101481	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		GN	19101483							
	FT-G910 LR	LPG	19101477	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		GN	19101479							
	Control termostático y placa de cromo									
	FT-G905 C L	LPG	19101134	L / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
		GN	19101136							
	FT-G905 C R	LPG	19101144	R / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
		GN	19101146							
	FT-G910 C L	LPG	19101461	L / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		GN	19101463							
	FT-G910 C R	LPG	19101469	R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		GN	19101471							
	FT-G910 C LR	LPG	19101465	L+R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		GN	19101467							
	FRY-TOPS - ELÉCTRICOS									
	Control termostático									
	FT-E905 L	-	19101427	L	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
	FT-E905 R	-	19101430	R	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
	FT-E910 L	-	19101442	L	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
	FT-E910 R	-	19101448	R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
	FT-E910 LR	-	19101445	L+R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
	Control termostático y placa de cromo									
	FT-E905 C L	-	19101131	L / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
	FT-E905 C R	-	19101141	R / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
	FT-E910 C L	-	19101433	L / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
	FT-E910 C R	-	19101439	R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
	FT-E910 C LR	-	19101436	L+R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-

(*) TIPO DE PLACA:
L: placa lisa
R: placa ranurada
L+R: placa 2/3 lisa y 1/3 ranurada
C: superficie de cromo

Freidoras

Calentamiento interno





Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cubas embutidas integradas en la encimera con soldadura y pulido robotizados.
- Zona fría en la parte inferior de la cuba, que ayuda a mantener durante más tiempo las características y calidad del aceite utilizado.
- Control termostático o control digital de la temperatura, entre 60 y 200 °C.
- Gas: Modelos a gas con tres tubos de intercambio de calor loGNitudinales, integrados en la cuba.
- Gas: Quemadores a gas de alta eficiencia.
- Eléctricos: Modelos eléctricos con resistencias de acero inoxidable AISI-304 situadas en el interior de la cuba y basculantes en más de 90º para permitir una perfecta limpieza.
- Máquinas con altas potencias, rápida puesta a régimen y elevada relación potencia – litro (hasta 1,00 kW / litro en modelos a gas).
- Gas: Encendido por tren de chispas para los modelos a gas.
- Termostato de seguridad en todos los modelos.
- Descarga del aceite de la cuba mediante grifo de bola, robusto y fiable, resistente a altas temperaturas.
- Provistas de tapas individuales para cada cuba.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

MODELO CON CONTROL DIGITAL:

- Control electrónico de gran precisión de la temperatura del aceite, entre 60-200 ºC, +/- 1 ºC.
- Visualización de la temperatura de consigna e indicador del alcance de la misma.
- Tarjeta de control de tiempo por cesta con alarma sonora.
- Programa de “meltiGN”.

VOLTAJES EN MODELOS ELÉCTRICOS

- 400 V 3+N . Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

CESTILLOS EN DOTACIÓN:

- Freidoras de 21 litros: 2 cestillos pequeños por cuba (130 x 330 x 130 mm).
- Freidoras de 15 litros: 1 cestillo grande por cuba (250 x 280 x 100 mm).

ACCESORIOS OPCIONALES

(ver página de accesorios al final del capítulo)

- Freidoras de 21 litros: cestillo grande (260 x 330 x 130 mm).
- Freidoras de 15 litros: cestillo pequeño (125x 280 x 100 mm).

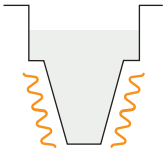
	MODELO	CÓDIGO		HZ.	CUBAS			POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
		LPG	GN		CANTIDAD	VOLUMEN (L)	CESTILLOS			
Freidoras a gas*										
	F-G9115	19078845	19081732	50	1	1x15	1 grande	15,00	400x930x850	-
		19081730	19081733	60						
	F-G9215	19081735	19081738	50	2	2x15	2 grandes	30,00	800x930x850	-
		19081736	19081739	60						
	F-G9121	19075613	19075616	50	1	1x21	2 pequeños	21,00	400x930x850	-
		19075615	19075618	60						
	F-G9221	19075625	19075628	50	2	2x21	4 pequeños	42,00	800x930x850	-
		19075627	19075630	60						
Freidoras eléctricas										
	F-E9115	19078867	400V 3N	50/60	1	1x15	1 grande	12,00	400x930x850	-
	F-E9215	19081692	400V 3N	50/60	2	2x15	2 grandes	24,00	800x930x850	-
	F-E9121	19075600	400V 3N	50/60	1	1x21	2 pequeños	18,00	400x930x850	-
	F-E9221	19075606	400V 3N	50/60	2	2x21	4 pequeños	36,00	800x930x850	-
Freidoras eléctricas con control digital										
	F-E9121 D	19075900	400V 3N	50/60	1	1x21	2 small	18,00	400x930x850	-

SERIE 900

Freidoras

Calentamiento externo





Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cubas embutidas integradas en la encimera con soldadura y pulido robotizados.
- Zona fría en la parte inferior de la cuba, que ayuda a mantener durante más tiempo las características y calidad del aceite utilizado.
- Termostato de seguridad.
- Descarga del aceite de la cuba mediante grifo de bola, robusto y fiable, resistente a altas temperaturas.
- Provistas de tapas individuales para cada cuba.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua. Voltajes en modelos eléctricos
- Tanque en forma de V de fácil limpieza con soldadura robotizada y pulido a la superficie superior.
- Elementos calefactores externos de alta eficiencia.
- Contenedor colocado debajo del tanque para drenajes de aceite con filtro.
- Control termostático de la temperatura, entre 60 y 200 °C.
- Máquinas con altas potencias, rápida puesta a régimen y elevada relación potencia – litro (1,00 kW/litro en los modelos a gas).
- Encendido por tren de chispas en los modelos de gas.

Voltajes en modelos eléctricos

- 400 V 3+N . Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

MODELO	CÓDIGO		Hz.	CUBAS			POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
	LPG	GN		CANTIDAD	VOLUMEN (L)	CESTILLOS			
Freidoras a gas*									
F-G9123	19099107	19099109	50	1	1x23	2 pequeños	23,00	400x930x850	-
	19099108	19099120	60						
Freidoras eléctricas									
F-E9123	19097622		50/60	1	1x23	2 pequeños	23,00	400x930x850	-

SERIE 900

Barbacoas





Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Parrillas de acero dulce desmontables sin necesidad de herramientas, en secciones de 170 mm de ancho.
- Las parrillas de asado de acero dulce son reversibles, con dos acabados diferentes en cada cara:
  · Inclinada y acanalada con estrías, para carnes.
  · Horizontal, y plana para pescado y verduras.
- Estas parrillas alcanzan una temperatura muy alta (400 ºC), por lo que la superficie del producto es rápidamente sellada, manteniendo el interior del alimento mucho más jugoso.
- En los modelos con parrilla inoxidable, ésta se fabrica con lamas de AISI-304 en forma de "V", para facilitar su limpieza.
- Provistas de orificio para la recogida de las grasas de cocción y de un cajón para su almacenamiento con capacidad de hasta 12 litros (un cajón en las máquinas de medio módulo, dos cajones en las de un módulo).
- Los cajones recogegrasas ofrecen la posibilidad de introducir agua en ellos, y gracias a la irradiación de calor de los quemadores a gas o de las resistencias eléctricas se genera un vapor de baja intensidad, realizándose el asado en atmósfera de vapor.
- Máquinas provistas de peto desmontable de 130 mm de altura, para evitar salpicaduras, fabricado en acero inoxidable.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

MODELOS ELÉCTRICOS DE SOBREMESA

- Grupos de resistencias blindadas de acero inoxidable sobre las que se cocina directamente (un grupo de 3 resistencias para modelos de medio módulo y 2 grupos para modelos de un módulo).
- Cubeta con agua por seguridad. Además, permite obtener la humedad adecuada para una óptima cocción de los alimentos.

MODELOS ELÉCTRICOS DE SUELO

- Grupos de tres resistencias blindadas de acero inoxidable bajo la parrilla de asado, con deflector radiante (un grupo de tres resistencias para modelos de medio módulo, dos grupos para modelos de un módulo).
- Control independiente para cada grupo de resistencias mediante regulador de energía.

MODELOS A GAS DE SOBREMESA

- Grupos de dos quemadores tubulares de alta eficiencia, (un grupo de dos quemadores para modelos de medio módulo, dos grupos para modelos de un módulo).
- Control independiente para cada grupo de quemadores mediante válvula de seguridad con termopar.
- Encendido de los quemadores mediante piezoeléctrico.
- Los quemadores calientan las piedras cerámicas que se encuentran sobre una rejilla soporte, para que estas a su vez calienten el alimento situado en la parrilla.

MODELOS A GAS DE SUELO

- Grupos de tres quemadores tubulares de alta eficiencia, con deflector radiante (un grupo de tres quemadores para modelos de medio módulo, dos grupos para modelos de un módulo).
- Control independiente para cada grupo de quemadores mediante válvula de seguridad con termopar.
- Encendido de los quemadores mediante tren de chispas electrónico. Disponen de tubo de acceso para encendido manual.

ACCESORIOS INCLUIDOS :

(Ver página de accesorios al final del capítulo)



Rasqueta especial de doble perfil en modelos de parrilla de acero dulce.



Rasqueta especial en modelos de parrilla de acero inoxidable.

MODELO	GAS	CÓDIGO	PARRILLAS					POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
			TIPO	ZONAS	CANTIDAD	(mm)	(dm^2)			
PARRILLAS A GAS										
Sobremesa										
B-G905 I	LPG	19078584	Inox	1	1	340x690	24	11	400x930x290	-
	GN	19081684								
B-G905	LPG	19078902	Acero dulce	1	2	340x690	24	11	400x930x290	-
	GN	19081682								
B-G910 I	LPG	19078582	Inox	2	2	680x690	48	22	800x930x290	-
	GN	19081686								
B-G910	LPG	19078901	Acero dulce	2	4	680x690	48	22	800x930x290	-
	GN	19081685								
B-G915 I	LPG	19081680	Inox	3	3	1.020x690	72	33	1.200x930x290	-
	GN	19081681								
B-G915	LPG	19079204	Acero dulce	3	6	1.020x690	72	33	1.200x930x290	-
	GN	19081639								
De suelo										
B-G9051 I	LPG	19075474	Inox	1	1	340x690	24	11	400x930x850	-
	GN	19075475								
B-G9051	LPG	19075476	Acero dulce	1	2	340x690	24	11	400x930x850	-
	GN	19075478								
B-G9101 I	LPG	19075480	Inox	2	2	680x690	48	22	800x930x850	-
	GN	19075481								
B-G9101	LPG	19075482	Acero dulce	2	4	680x690	48	22	800x930x850	-
	GN	19075484								
PARRILLAS ELÉCTRICAS										
Sobremesa										
B-E905	-	19078931	Inox	1	1	255x640	16	5,42	400x930x290	-
B-E910	-	19078922	Inox	2	1	545x640	35	10,84	800x930x290	-
De suelo										
B-E9051 I	-	19075417	Inox	1	1	340x690	24	7,5	400x930x850	-
B-E9051	-	19075413	Acero dulce	1	2	340x690	24	7,5	400x930x850	-
B-E9101 I	-	19075473	Inox	2	2	680x690	48	15	800x930x850	-
B-E9101	-	19075470	Acero dulce	2	4	680x690	48	15	800x930x850	-

SERIE 900

Marmitas



Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Tapa de doble pared, equilibrada mediante bisagra con asa frontal diseñada para evitar quemaduras. Apertura en diagonal a 75°, que posibilita el mantenimiento de la tapa abierta en cualquier posición.
- Cuba integrada en la encimera mediante soldadura robotizada, fabricada en acero inoxidable AISI-304, con fondo de cuba en acero inoxidable AISI-316L de 2 mm de espesor.
- Llenado de la cuba con agua fría o caliente mediante electroválvulas activadas por un único conmutador situado en el panel frontal.
- Vaciado de la cuba mediante grifo de seguridad de 2” con empuñadura en material atérmico, de accionamiento seguro y sin esfuerzos.
- Filtro para desagüe de la cuba fabricado en acero inoxidable AISI-304, robusto y fiable, de fácil extracción.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

Calentamiento indirecto - baño maría

- Cámara de baño maría envolvente de la cuba, con sistema de llenado automático.
- Control de nivel de la cámara automático con cuádruple seguridad: presostato para control de presión en la cámara, termostato limitador de sobrecalentamiento en la cámara, válvula de seguridad por sobrepresión y manómetro incorporado en la encimera.
- Purgado automático de la cámara.
- El calentamiento efectuado en el fondo de la marmita actúa sobre el agua que se encuentra en la cámara envolvente, de forma que el vapor generado saturado a una temperatura de 107 ºC calienta uniformemente el fondo y los laterales de la cuba.
- Fondo embutido de la cuba para evitar deformaciones.
- Indicador luminoso de máquina conectada y máquina calentando.

MODELOS A GAS

- Grupo de quemadores tubulares de alto rendimiento, fabricados en acero inoxidable, de combustión optimizada.
- Control por regulador de energía y por presostato, lo que permite un menor consumo de agua y de energía.
- Encendido del grupo de quemadores por tren de chispas.

MODELOS ELÉCTRICOS

- Calentamiento mediante resistencias ubicadas en la parte inferior de la cámara baño maría.
- Control del calentamiento mediante regulador de energía y presostato.
- Voltaje: 400 V 3+N . Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

Funcionamiento a presión

- Tapa abatible y compensada, con cierre mediante bridas
- Funcionamiento con presión en la cuba de cocción de 0,3 atmósferas.
- Válvula de seguridad por sobrepresión ubicada en la tapa.

	MODELO	Hz.	CÓDIGO		CUBA		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
			LPG	GN	Ø X H (mm)	VOLUMEN (L)			
MARMITAS A GAS*									
Fuego directo									
	M-G910	50	19075824	19075826	600x400	100	20,00	800x930x850	-
		60	19075825	19075827					
	M-G915	50	19075832	19075834	600x550	150	24,00	800x930x850	-
		60	19075833	19075835					
	M-G920	50	19075836	19075838	600x650	200	24,00	800x930x850	-
		60	19075837	19075839					
Presión									
	MP-G910	50	19075840	19075842	600x400	100	20,00	800x930x850	-
		60	19075841	19075843					
	MP-G915	50	19075845	19075846	600x550	150	24,00	800x930x850	-
		60	19075844	19075847					
	MP-G920	50	19075848	19075850	600x650	200	24,00	800x930x850	-
		60	19075849	19075851					
Fuego indirecto									
	M-G910 BM	50	19075819	19075822	600x400	100	20,00	800x930x850	-
		60	19075820	19075823					
	M-G915 BM	50	19075828	19075830	600x550	150	24,00	800x930x850	-
		60	19075829	19075831					
MARMITAS ELÉCTRICAS									
Fuego indirecto									
	M-E910 BM	-	19075814		600x400	100	22,00	800x930x850	-
	M-E915 BM	-	19075817		600x550	150	22,00	800x930x850	-

Sartenes basculantes



Características generales

- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Sistemas de elevación de la cuba motorizado o por manivela, con los que se puede levantar la cuba hasta dejarla vertical, para un completo vaciado de la misma.
- Versiones con cubas de acero dulce y de acero inoxidable.
- Diseño de las cubas con esquinas redondeadas y sin aristas, con amplia boca de descarga para facilitar todas las operaciones de cocción y de limpieza.
- Reborde perimetral para evitar que el agua que se condensa se derrame.
- El gran espesor de los fondos de las cubas (8 mm en cubas de acero dulce y 10 mm en las de acero inoxidable) garantiza un reparto de calor homogéneo.
- Llenado de la cuba con agua mediante electroválvula accionada por conmutador en el frontal de la máquina. El caño de llenado está situado en la parte posterior de la máquina.
- Tapa de doble pared con escurridor en la parte posterior, para redirigir el agua de condensación hacia el interior de la cuba.
- Sistema de equilibrado de la tapa por resortes. Sistema de compensación para evitar caídas bruscas.
- Microrruptor de corte que interrumpe el calentamiento cuando la cuba se eleva.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.
- Asa de tapa de acceso frontal.
- Modelos de calentamiento eléctrico utilizando resistencias blindadas de acero inoxidable situadas bajo el fondo de la cuba.
- Modelos de calentamiento a gas con quemadores de alto rendimiento, fabricados en acero de seis ramas (ocho en la sartén de módulo y medio), accionados y controlados por válvula de seguridad con termopar.
- Temperatura del fondo de la cuba controlada mediante termostato, entre 50 y 310 °C.
- El calentamiento mediante quemadores de ramas o mediante resistencias eléctricas situadas en la propia base de la cuba, y el elevado espesor del fondo de la misma, proporcionan en todos los casos una máxima uniformidad en el reparto de la temperatura, garantizando cocciones homogéneas.

VOLTAJES EN MODELOS ELÉCTRICOS

- 400 V 3+N . Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

MODELO	HZ.	CÓDIGO LPG	CÓDIGO GN	SISTEMA DE ELEVACIÓN	TIPO DE CUBA (*)	CAPACIDAD (L)	SUPERFICIE (mm)	SUPERFICIE (dm²)	POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
SARTENES BASCULANTES A GAS*											
SB-G910 I	50	19075867	19075876	Manual	Inox	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
	60	19075869	19075878								
SB-G910	50	19075879	19075885	Manual	Acero dulce	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
	60	19075880	19075886								
SB-G910 IM	50	19075870	19075873	Motorizado	Inox	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
	60	19075872	19075875								
SB-G910 M	50	19075881	19075883	Motorizado	Acero dulce	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
	60	19075882	19075884								
SB-G915 IM	50	19075887	19075890	Motorizado	Inox	120	1.130x616	70	25,00	1.200x930x850	-
	60	19075889	19075892								
SARTENES BASCULANTES ELÉCTRICAS											
SB-E910 I		19075857		Manual	Inox	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
SB-E910		19075854		Manual	Acero dulce	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
SB-E910 IM		19075860		Motorizado	Inox	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
SB-E910 M		19075863		Motorizado	Acero dulce	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
SB-E915 IM		19075866		Motorizado	Inox	120	1.130x616	70	22,50	1.200x930x850	-

SERIE 900

Baños maría



Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cubas que admiten diferentes disposiciones de recipientes Gastronorm de distintos tamaños, de 150 mm de altura, y con estas dimensiones:
· Medio módulo: GN-4/3, con 22 litros de capacidad.
· Un módulo: 2xGN-4/3, con 44 litros de capacidad.
- Cubas integradas en la encimera, fabricadas en acero inoxidable AISI-304.
- Dotación estándar: 3 travesaños para apoyo de recipientes Gastronorm.
- Vaciado mediante gravedad: desagüe simple de la cuba mediante extracción del tubo rebosadero.
- El grifo de llenado se vende como accesorio opcional.
- Regulación de la temperatura del agua mediante termostato, entre 30 y 90 °C.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

MODELOS A GAS

- Cámara de combustión aislada, lo que reduce el calentamiento de los componentes.
- Quemador de acero inoxidable, de alta eficiencia, situado en el exterior de la cuba.
- Encendido eléctrico del piloto, realizado por tren de chispas.
- Tubo para encendido manual alternativo.

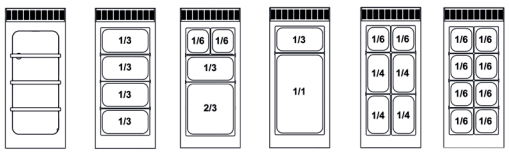
MODELOS ELÉCTRICOS

- Resistencias de acero inoxidable AISI-304 situadas en el exterior de la cuba.
- Termostato de seguridad.
- Voltaje: 400 V 3+N, transformable a otras tensiones.

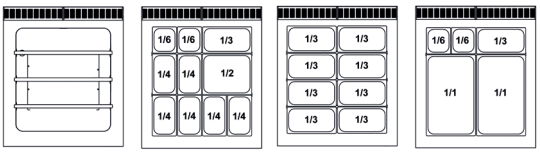
ACCESORIOS EN OPCIÓN

(ver página de accesorios al final del capítulo)

- Grifo para el llenado de la cuba, a colocar en la parte posterior del baño maría.



BM 905 COMBINACIONES DE CUBAS POSIBLES



BM 910 COMBINACIONES DE CUBAS POSIBLES

	MODELO	GAS	CÓDIGO	CUBA		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
				TAMAÑO	VOLUMEN (L)			
BAÑO MARÍA A GAS								
	BM-G905	LPG	19075491	GN-4/3	22	3,25	400x930x290	-
		GN	19075492					
	BM-G910	LPG	19075493	GN-8/3	44	6,50	800x930x290	-
		GN	19075494					
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO								
	BM-E905	-	19075487	GN-4/3	22	3,00	400x930x290	-
	BM-E910	-	19075490	GN-8/3	44	6,00	800x930x290	-

SERIE 900

Mantenedor de fritos



Características generales

- Máquina de medio módulo de calentamiento eléctrico mediante lámpara de infrarrojos.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cuba integrada en la encimera, con capacidad para recipiente Gastronorm GN-1/1 de 150 mm de altura.
- Dotado de filtro extraíble perforado, fabricado en acero inoxidable, con inclinación para eliminar el exceso de aceite de la fritura.
- Mantenimiento del calor mediante lámpara de infrarrojos situada en la parte trasera de la máquina, accionada por interruptor ON/OFF.
- Mando con sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

	MODELO	CÓDIGO	TAMAÑO CUBA	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
	MF-E905	19075818	GN-1/1	1,00	400x930x290	-

SERIE 900

Elementos neutros



Características generales

- Aparatos de medio y un módulo.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Máquinas preparadas para acoplar un grifo de llenado o columna de agua en la parte posterior.
- Embellecedor posterior de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.

	MODELO	CÓDIGO	CAJONES		DIMENSIONES (mm)	€
			CANTIDAD	(mm)		
	EN-9025*	19048351	-	-	200x930x290	-
	EN-905	19075591	-	-	400x930x290	-
	EN-910	19075593	-	-	800x930x290	-
	EN-905 C	19075592	1	300x590x105 (válido GN-1/1)	400x930x290	-
	EN-910 C	19075594	1	700x590x105	800x930x290	-

* Solo se puede en bloques centrales o murales sin verticalidad.

Muebles bajos



Características generales

- Fabricados con una sólida estructura de acero inoxidable AISI-304.
- Tornillos ocultos a la vista.
- De rápido acoplamiento para servir de soporte a los elementos tipo encimera de la Gama 900 KORE.
- Pueden usarse como elemento de almacenaje abierto.
- Preparados para acoplar puertas y convertirlos así en armarios cerrados.

	MODELO	CÓDIGO	PUERTAS EN OPCIÓN (NO INCLUIDAS)	CAJONES	GUÍAS (5 NIVELES)	DIMENSIONES (mm)	€
	MB-9025	19048470	-	-	-	200x850x600	-
	MB-905	19018700	1	-	-	400x850x600	-
	MB-905 C	19084564	-	2	-	400x850x600	-
	MB-905 G	19086897	1	-	1	400x850x600	-
	MB-910	19022189	2	-	-	800x850x600	-
	MB-915	19020374	3	-	-	1.200x850x600	-

Puertas para muebles bajos

El kit permite que la puerta sea reversible, pudiendo montarse de forma que abra a izquierda o a derecha. La cantidad de kits puerta depende del mueble bajo en donde se vayan a montar:

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	KIT PUERTA	19040900	El kit permite que la puerta sea reversible, pudiendo montarse de forma que abra a izquierda o a derecha. La cantidad de kits puerta depende del mueble bajo en donde se vaya a montar	-

SERIE 900

Muebles soporte refrigerados



Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 50 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Puertas de acero inoxidable con tirador ergonómico, longitudinal, robusto y perfectamente integrado. que asegura una apertura práctica y evita la acumulación de polvo y suciedad.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Fondo interior embutido con bordes redondeados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad.
- Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 rejilla GN1/1 y 2 juegos de guías ajustables por cada puerta.
- Modelos W con cajones con capacidad para cubas GN1/1
- Cajones modelo W2 con capacidad de sujeción 2x GN2/1.
- Electrical power supply: 220V-240V 1N.

MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLU-MEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DEFROST	GAS	COOLING POWER (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	ANNUAL CONSUMPTION (KWH)	ENERGY EFFICIENCY CLASS	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
Modelos con puertas												
CCP9-2G	1.200 x 900 x 590	169	0 +8 ºC	Stop	R-290	0,369 (1)	0,25	C	730 (4)	50 Hz	19089615	-
					R-290	0,398 (1)	0,296	-	-	60 Hz	19095281	-
CCP9-3G	1.600 x 900 x 590	240	0 +8 ºC	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	D	1095 (4)	50 Hz	19089618	-
					R-290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19099283	-
Modelos con cajones 1/1												
CCP9-2G W	1.200 x 900 x 590	169	0 +8 ºC	Stop	R-290	0,369 (1)	0,25	C	730 (4)	50 Hz	19089616	-
					R-290	0,398 (1)	0,296	-	-	60 Hz	19095280	-
CCP9-3G W	1.600 x 900 x 590	240	0 +8 ºC	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	D	1095 (4)	50 Hz	19089619	-
					R-290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19097129	-
Modelos con cajones 2x 2/1												
CCP9-2G W2	1.200 x 900 x 590	169	0 +8 ºC	Stop	R-290	0,369 (1)	0,262	C	730 (4)	50 Hz	19089617	-
					R-290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19099888	-

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

Configuración y acabados

KORE (modular) 900

Configuraciones KORE modular 900



TIPO DE BLOQUE	CONFIGURACÓN		KIT MONTAJE	VERTICALIDAD			TERMINACIONES LATERALES		ZÓCALOS	
TIPO DE COCINA	MURAL	CENTRAL	ESTRUCTURA ADICIONAL	SOPORTE ESTÁNDAR	SOPORTES MÁQUINARIA	REJILLAS	EMBELLECEDOR	PANELADO	ESTÁNDAR	ESPECIAL
	KORE	KORE		KORE	KORE	KORE				
SUELO										
	900	900/900 900/700	-	o	o	o	o	o	o	o
PUENTE										
	900	900/900 900/700	x	o	o	o	o	o	o	o
SUSPENDIDO										
	900	900/900 900/700	x	o	o	o	*	⊙	-	o

-: No necesita

x: Obligatorio

o: Opcional

•: De serie

*: Consultar

SERIE 900

Kits de montaje

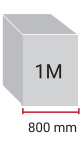
Kit puente

Estructura para montar un bloque PUENTE



CONFIGURACÓN		LOGNITUD DE BLOQUE	CÓDIGO	€
CENTRAL	MURAL	MÓDULOS	REF.	
		1M	19044954	-
		1.5M	19044955	-
KORE		2M	19044956	-
KORE	KORE	2.5M	19044957	-
		3M	19044958	-
		3.5M	19044959	-
		4M	19044960	-

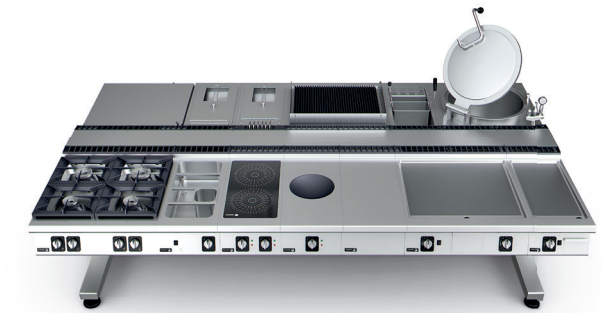
* Pedir 1 unidad por cada lado del puente, es decir, 2 unidades en caso de bloque central y 1 unidad para murales.



* 1M = 1 módulo = 800mm

Kit suspendido

Estructura para montar un bloque SUSPENDIDO



CONFIGURACÓN	LOGNITUD DE BLOQUE	CÓDIGO	€
TIPO DE BLOQUE	MÓDULOS	REF.	
	2M	19044934	-
	2.5M	19044935	-
Mural	3M	19044936	-
KORE	3.5M	19044937	-
	4M	19044938	-
	4.5M	19044939	-
	5M	19044940	-
	5.5M	19044941	-
	6M	19044942	-
	2M	19044945	-
	2.5M	19044946	-
	3M	19044947	-
	3.5M	19044948	-
	4M	19044949	-
Central	4.5M	19044950	-
KORE	5M	19044951	-
KORE	5.5M	19044952	-
	6M	19044953	-

*El kit incluye terminación lateral con panelado liso

Verticalidad

Soportes

Soporte para verticalidad en bloques a SUELO, PUENTE y SUSPENDIDOS

SOPORTES		CONFIGURACIÓN	CÓDIGO	€
Tipo		Con / sin complementos adicionales	Ref.	
Estándar Poste / perfil 100x100mm		Sencillo (sin añadidos)	19095368	-
		Grifo (incluído en poste)	19095390	-
		Enchufe 220V (incluído en poste)	19095369	-
Especial * para maquinária		Horno iKORE 0623	19095391	-
		Salamandra	19095392	-

Notas:

Seleccionar una combinación de 2 soportes. Total = 2 unidades/códigos, aunque se repitan.

No aptos para bloques suspendidos murales.

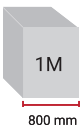
* Se deben colocar sobre elementos neutros de 1M a cada lado.

Rejillas

Rejillas para verticalidad en bloques a SUELO, bloques PUENTE y bloques SUSPENDIDOS



	BLOQUE KORE MURAL		BLOQUE KORE/KORE CENTRAL					
								
LOGNITUD DE BLOQUE	2 X SOPORTE ESTÁNDAR		2 X SOPORTE ESTÁNDAR		1 X SOPORTE ESTÁNDAR + 1 X SOPORTE ESPECIAL		2 X SOPORTE ESPECIAL	
MÓDULOS	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
2M	19096849	-	19096559	-	-	-	-	-
2.25M	19096849	-	19096559	-	-	-	-	-
2.5M	19096852	-	19096116	-	19104184	-	-	-
2.75M	19096852	-	19096116	-	19104184	-	-	-
3M	19096853	-	19096349	-	19104185	-	19104186	-
3.25M	19096853	-	19096349	-	19104185	-	19104186	-
3.5M	19096854	-	19096532	-	19104187	-	19104188	-
3.75M	19096854	-	19096532	-	19104187	-	19104188	-
4M	19096855	-	19096535	-	19104189	-	19104190	-
4.25M	19096855	-	19096535	-	19104189	-	19104190	-
4.5	19096856	-	19096525	-	19104191	-	19104192	-
4.75M	19096856	-	19096525	-	19104191	-	19104192	-
5M	19096858	-	19096526	-	19104193	-	19104194	-



* 1M = 1 módulo = 800mm

SERIE 900

Zócalos

Zócalos modulares 900

Zócalo frontal para bloques a SUELO y PUENTE

ZÓCALO ACABADO	BLOQUE MÓDULOS	ALTURA ENCIMERA 850	ALTURA ENCIMERA 900	CÓDIGOS ELÉCTRICO	CÓDIGOS GAS *	€
	0.5M	x		19081991	19081990	-
			x	19100199	19100454	-
	0.75M	x		19087898	19087869	-
			x	19100200	19100455	-
	1M	x		19081809	19081800	-
			x	19100201	19100456	-
	1.25M	x		19087897	19087868	-
			x	19100202	19100457	-
	1,5M	x		19081808	19081789	-
			x	19100203	19100458	-
	1,75M	x		19087896	19087867	-
			x	19100204	19100459	-
	2M	x		19081807	19081788	-
			x	19100205	19100470	-
	2.25M	x		19087895	19087866	-
			x	19100433	19100471	-
	2,5M	x		19081806	19081787	-
			x	19100434	19100472	-
	2,75M	x		19087894	19087865	-
			x	19100435	19100473	-
	3M	x		19081805	19081786	-
			x	19100436	19100474	-
	3.25M	x		19087893	19087706	-
			x	19100437	19100475	-
	3,5M	x		19081804	19081785	-
			x	19100438	19100476	-
	3,75M	x		19087892	19087864	-
			x	19100478	19100477	-
	4M	x		19081803	19081784	-
			x	19100479	19100490	-
	4.25M	x		19087891	19087863	-
			x	19100491	19100492	-
	4,5M	x		19081802	19081783	-
			x	19100494	19100495	-
	4,75M	x		19087890	19087862	-
			x	19100497	19100498	-
	5M	x		19081801	19081782	-
			x	19100499	19100500	-

* Si el bloque está constituido por una máquina de gas, seleccionar el código mostrado en la columna de gas.

* 1M = 1 módulo = 800mm



Zócalo especial freidoras en V

Zócalo frontal partido para vacineta de freidora en V de calentamiento externo



ZÓCALO ACABADO	MODELO FREIDORA V	ALTURA ENCIMERA 850	ALTURA ENCIMERA 900	CÓDIGO REF.	€
	F-(E/G)9123	x		19107373	-
			x	19107374	-

Terminación lateral

Terminaciones modulares 900

Acabado lateral para bloques a SUELO y PUENTE

TERMINACIÓN	CONFIGURACIÓN	VERTICALIDAD		ALTURA ENCIMERA		LATERAL		CÓDIGO	€
TIPO DE ACABADO	BLOQUE MURAL O CENTRAL	SI	NO	850	900	LADO A	LADO B	REF.	
			x	x		x		19098884	-
			x	x			x	19098685	-
	Vista superior:		x		x	x		19098935	-
			x		x		x	19098913	-
	A KORE 900 B	x		x		x		19098883	-
		x		x			x	19098684	-
	Mural	x			x	x		19098934	-
		x			x		x	19098912	-
			x	x		x		19098703	-
Embellecedor	A KORE 900 A		x		x	x		19098931	-
estético / ergonómico	KORE 900	x		x		x		19098037	-
(+90mm por lado)	Central	x			x	x		19098930	-
			x	x		x		19098874	-
			x	x			x	19098817	-
			x		x	x		19098908	-
	A KORE 900 B		x		x		x	19098907	-
	KORE 700	x		x		x		19098203	-
	Central	x		x			x	19098686	-
		x			x	x		19098910	-
		x			x		x	19098909	-
			x	x		x		19100019	-
	Vista superior:		x	x			x	19100013	-
			x		x	x		19100030	-
	A KORE 900 B		x		x		x	19100018	-
		x		x		x		19099899	-
	Mural	x		x			x	19099898	-
		x			x	x		19099913	-
		x			x		x	19099911	-
			x	x		x		19106558	-
Panelado	A KORE 900 A		x		x	x		19106559	-
Liso/plano	KORE 900	x		x		x		19106601	-
(+2mm por lado)	Central	x			x	x		19106557	-
			x	x		x		19106946	-
			x	x			x	19106949	-
			x		x	x		19106990	-
	A KORE 900 B		x		x		x	19106991	-
	KORE 700	x		x		x		19106992	-
	Central	x		x			x	19106993	-
		x			x	x		19106994	-
		x			x		x	19106995	-

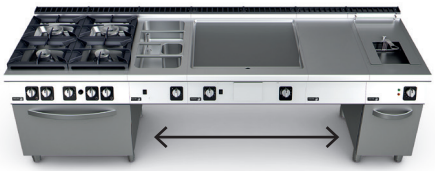
Terminación para bloque suspendido

Acabados laterales SUSPENDIDO

* La terminación lateral se incluye en el KIT de Montaje SUSPENDIDO.

Terminación interior de puentes

Acabados laterales para el interior del puente



CONFIGURACIÓN	ALTURA ENCIMERA		CÓDIGO	€
BLOQUE PUENTE	850	900	REF.	
L R	x		19107487	-
		x	19107488	-

*Unidades unitarias por cada cara/lado

Terminación especial para sartén basculante

Acabado lateral para bloques con un sartén basculante en su costado

TERMINACIÓN	CONFIGURACIÓN	VERTICALIDAD		ALTURA ENCIMERA		LATERAL		CÓDIGO	€
TIPO DE ACABADO	BLOQUE CENTRAL O MURAL	SI	NO	850	900	IZDA (L)	DCHA (R)	REF.	
L R	KORE 900 Mural		x	x		x		19081819	-
			x	x			x	19081820	-
			x		x	x		19100194	-
			x		x		x	19100148	-
		x		x		x		19100123	-
		x		x			x	19100121	-
		x			x	x		19100124	-
		x			x		x	19100122	-
Panelado Liso/plano (+2mm por lado)	KORE 900 Central		x	x		x		19081819	-
			x	x			x	19081820	-
			x		x	x		19100194	-
			x		x		x	19100148	-
		x		x		x		19100130	-
		x		x			x	19100108	-
		x			x	x		19100131	-
		x			x		x	19100109	-

Accesorios

Accesorios para cocinas

	DESCRIPCIÓN	PARA MODELOS	CÓDIGO	€
	Kit columna de agua izquierda KORE		19044979	-
	Kit columna de agua derecha KORE		19044980	-
	PLACA LISA KORE (350 x 300 mm)		19045076	-
	Adaptador sarten Wok		19045085	-
	Kit 2 difusores de latón (1 x 5,25 kW + 1 x 8 kW)	C-G920	19084551	-
	Kit 2 difusores de latón alta potencia (1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G920 H	19084552	-
	Kit 4 difusores de latón (2 x 5,25 kW + 1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G940, C-G941, C-GE941	19084553	-
	Kit 4 difusores de latón alta potencia (3 x 8 kw + 1 x 10,2 kw)	C-G940 H, C-G941 H	19084554	-
	Kit 6 difusores de latón (3 x 5,25 kW + 2 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G960, C-G961, C-G961 OP	19084555	-
	Kit 6 difusores de latón alta potencia (5 x 8 kw + 1 x 10,2 kw)	C-G960 H, C-G961 H, C-G961 OP H	19084556	-

Accesorios para freidoras

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	2 cestillos pequeños para 15l	19078478	-
	1 cestillo grande para 21l	19045077	-

Accesorios para fry-top

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Peto fry-top 0,5M KORE	19045081	-
	Peto fry-top 1M KORE	19045082	-
	Rasqueta fry-top	19045083	-

Accesorios para barbacoa

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Rasqueta barbacoa KORE - Parrilla Acero dulce	19045084	-
	Rasqueta barbacoa KORE - Parrilla Inox	19058313	-

Accesorios para marmitas

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit dos medias cestas perforadas para marmitas de 100 litros	19060752	-
	Kit dos medias cestas perforadas para marmitas de 150 litros	19061190	-

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit cestillos cocedores- 6x1/6 cuadrados	19036341	-
	Kit cestillos cocedores- 6x1/6 redondos	19036342	-
	Kit cestillos cocedores- 2x1/2	19036340	-
	Kits cestillos cocedores 40 L - 4 x 1/4	19036344	-

Kit chimeneas altas

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit chimenea alta aparatos Kore 900 1/4 M	19081001	-
	Kit chimenea alta aparatos Kore 900 1/2 M	19080999	-
	Kit chimenea alta aparatos Kore 900 1 M	19080990	-
	Kit chimenea alta aparatos Kore 900 1 1/2 M	19081000	-

Accesorios para baños maría

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit grifo de llenado izq KORE	19044981	-
	Kit grifo de llenado dcho KORE	19044982	-

Máquinas con ruedas

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit 4 ruedas KORE	19044983	-
	Kit 2 ruedas fijas KORE	19044985	-

Transformaciones a otras tensiones y versión marine (*)

Las máquinas para barcos, a 440 V - Trifásico sin neutro, pueden solicitarse a fábrica haciendo constar:

- Código de la máquina estándar a 400 V 3+N.
- Nota indicando el destino: 440 V Trifásico sin neutro.

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	BM-E 700, 900	FT-E 705, 905	FT-E 710, 910	B-E9051	B-E9101	F-E 7 UNA CUBA	F-E 7 DOS CUBAS	SB-E 710 MANUAL	CP-E 7, 9 UNA CUBA	CP-E 7, 9 DOS CUBAS	M-E 710	F-E 9 UNA CUBA	F-E 9 DOS CUBAS	SB-E 91X MANUAL	M-E 900	SB-E 91 MOTORIZA-DAS	€
Kit barco 16A	19087491	1	1	2														-
Kit barco 16A con Regulador de Energía	19089410				1	2												-
Kit barco 20A	19087492						1	2	1									-
Kit barco 20A con Regulador de Energia	19087493									1	2	1						-
Kit barco 40A	19087494												1	2				-
Kit barco con Transformador	19057294														1	1	1	-
230 III - Transformación A 230 V trifásico sin neutro	(*)																	-
230 1N- Transformación A 230 V monofásico	(*)																	-

(*): Consultar la existencia de versión para esta tensión


FAGOR
FAGOR
FAGOR
FAGOR
FAGOR

Serie 700

Cocinas a gas fuegos abiertos **063**
Cocinas a gas media plancha **065**
Cocinas a gas todo plancha **066**
Cocinas paelleras **067**
Cocinas eléctricas **068**
Cocinas eléctricas todo plancha **069**
Cocinas de inducción **070**
Fry-tops **071**
Barbacoas **073**
Cocedores de pasta **075**
Marmitas **076**
Freidoras **077**
Mantenedor de fritos **078**
Sartenes basculantes **079**
Baños maría **080**
Elementos neutros **081**
Muebles bajos **082**
Muebles soporte refrigerados **083**
Configuración y acabados **085**
Accesorios **091**

Las máquinas a gas están preparadas para ser conectadas a las presiones indicadas:
- GLP: 37 g/cm^2
- Gas Natural: 20 g/cm^2

SERIE 700

Cocinas a gas fuegos abiertos



Características Generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Parrillas dobles de dimensiones 397 x 580 mm (397 x 290 para cada quemador) que posibilitan el uso de ollas y sartenes de grandes dimensiones.La reducida distancia entre nervios centrales, de 75 mm, permite asimismo el apoyo de ollas de diámetro muy pequeño (8 cm), evitando el peligro de volcado de los recipientes pequeños.
- Las parrillas están fabricadas en fundición esmaltada RAAF (resistente a los productos alcalinos, ácidos y al fuego y altas temperaturas).
- Quemadores y difusores de doble corona de hierro fundido niquelado, que garantizan la uniformidad y distribución térmica de la llama en el fondo de ollas, incluso de grandes dimensiones. Se evitan de este modo acumulaciones de calor en un único punto y se optimiza la transferencia de energía al producto.
- Quemadores con diferentes potencias, para adaptarse a los recipientes y a su utilización con diferentes alimentos:
  · 5,25 kW (Ø 100 mm).
  · 8,0 kW (Ø 120 mm).
- Posición inequívoca de los quemadores a la hora de volver a colocarlos.
- Pilotos de bajo consumo y termopares colocados dentro del cuerpo de quemador para mayor protección.
- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de recipientes de mayor superficie, aumentando la superficie útil.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.

HORNO

- Posibilidad de escoger entre horno estático de gas de dimensiones GN 2/1 u panorámico estilo inglés de dimensiones 860x570x410 mm con puerta de doble hoja de apertura lateral; o bien eléctrico de dimensiones GN 2/1.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad.
- Calentamiento:
  · Gas: Quemador tubular de acero inoxidable, con piloto y termopar, y encendido por piezoeléctrico.
  · Eléctrico: Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable con conmutador selector para el funcionamiento de la zona superior y/o interior.
- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 ºC).
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías de varilla con sistema antivuelco para evitar el volcado de las parrillas.
- Solera en la base del horno fabricada en hierro que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Marco de horno y contrapuerta embutidos, lo que asegura un mejor cierre del horno.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

ACCESORIOS OPCIONALES

(ver página de accesorios al final del capítulo)

- Placa de asado para colocar sobre quemadores de 5,25 kW.
- Columna de agua.
- Difusores de latón.

MODELO	GAS	CÓDIGO	PARRILLAS (mm)	QUEMADORES		HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
				5,25 kW	8 kW	TAMAÑO	POTENCIA (kW)			
Sobremesa										
C-G720	LPG	19068008	397x290	2	-	-	-	10,50	400x730x290	-
	GN	19074175								
C-G720 H	LPG	19068057	397x290	-	2	-	-	16,00	400x730x290	-
	GN	19074760								
C-G740	LPG	19060614	397x290	3	1	-	-	23,75	800x730x290	-
	GN	19073557								
C-G740 H	LPG	19068058	397x290	-	4	-	-	32,00	800x730x290	-
	GN	19074761								
C-G760	LPG	19068059	397x290	4	2	-	-	37,00	1.200x730x290	-
	GN	19074762								
C-G760 H	LPG	19068110	397x290	-	6	-	-	48,00	1.200x730x290	-
	GN	19074763								
Horno estático de gas GN 2/1										
C-G741	LPG	19058530	397x290	3	1	GN-2/1	8,60	32,35	800x730x850	-
	GN	19073558								
C-G741 H	LPG	19068112	397x290	-	4	GN-2/1	8,60	40,60	800x730x850	-
	GN	19074765								
C-G761	LPG	19071404	397x290	4	2	GN-2/1	8,60	45,60	1.200x730x850	-
	GN	19073560								
C-G761 H	LPG	19071463	397x290	-	6	GN-2/1	8,60	56,60	1.200x730x850	-
	GN	19074766								
Horno de gas estilo inglés										
C-GB761	LPG	19074812	397x290	4	2	860x570x410	8,60	45,60	1.200x730x850	-
	GN	19074813								
C-GB761 R	LPG	19074814	397x290	4	2	860x570x410	8,60	45,60	1.200x730x850	-
	GN	19074815								
C-GB761 H	LPG	19074816	397x290	-	6	860x570x410	8,60	56,60	1.200x730x850	-
	GN	19074817								
C-GB761 RH	LPG	19074819	397x290	-	6	860x570x410	8,60	56,60	1.200x730x850	-
	GN	19074820								
Horno estático eléctrico GN 2/1										
C-GE741	LPG	19074821	397x290	3	1	GN-2/1	6,00	29,75	800x730x850	-
	GN	19074822								
C-GE741 H	LPG	19074823	397x290	-	4	GN-2/1	6,00	38,00	800x730x850	-
	GN	19074824								

Modelos H: Con quemadores de alta potencia.
Modelos R: con ruedas.

Cocinas a gas media plancha



Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Parrillas dobles de dimensiones 397 x 580mm (397 x 290 para cada quemador) que posibilitan el uso de ollas y sartenes de grandes dimensiones. La reducida distancia entre nervios centrales, de 75 mm, permite asimismo el apoyo de ollas de diámetro muy pequeño (8cm), evitando el peligro de volcado de los recipientes pequeños.
- Las parrillas están fabricadas en fundición esmaltada RAAF (resistente a los productos alcalinos, ácidos y al fuego y altas temperaturas).
- Quemadores y difusores de doble corona de hierro fundido niquelado, que garantizan la uniformidad y distribución térmica de la llama en el fondo de ollas, incluso de grandes dimensiones. Se evitan de este modo acumulaciones de calor en un único punto y se optimiza la transferencia de energía al producto.
- Posición inequívoca de los quemadores a la hora de volver a colocarlos.
- Quemadores con diferentes potencias, para adaptarse a los recipientes y a su utilización con diferentes alimentos:
  · 5,25 kW (Ø 100 mm),
  · 8,0 kW (Ø 120 mm).
- Media plancha de hierro fundido de 10 mm de espesor con esquinas redondeadas, de 400 x 580 mm y rodela de 210 mm de diámetro.
- Quemador bajo plancha de 5,25 kW.
- Pilotos de bajo consumo y termopares colocados dentro del cuerpo de quemador para mayor protección.
- Conducciones de gas en tubo flexible acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de recipientes de mayor superficie, aumentando la superficie útil.

HORNO

- Horno estático de gas de tamaño GN 2/1.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad.
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías de varilla con sistema antivuelco para evitar el volcado de las parrillas.
- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 ºC).
- Quemador tubular de acero inoxidable, con piloto y termopar, y encendido por piezoeléctrico.
- Solera en la base del horno fabricada en hierro que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Marco de horno y contrapuerta embutidos, lo que asegura un mejor cierre del horno.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

ACCESORIOS OPCIONALES

(ver página de accesorios al final del capítulo)

- Placa de asado para colocar sobre quemadores de 5,25 kW.
- Columna de agua.
- Difusores de latón.

MODELO	GAS	CÓDIGO	QUEMADORES 5,25 kW	QUEMADORES 8 kW	PLANCHA 5,25 kW	HORNO 8,6 kW	POTENCIA TOTAL (kW)	ELEMENTO NEUTRO	DIMENSIONES (mm)	€
Sobremesa										
C-G730-I	LPG	19073679	1	1	Izquierda	-	18,50	-	800x730x290	-
	GN	19074769								
C-G730-D	LPG	19073680	1	1	Derecha	-	18,50	-	800x730x290	-
	GN	19074771								
C-G750	LPG	19070794	2	2	Centro	-	31,75	-	1.200x730x290	-
	GN	19074772								
Con horno estático de gas GN 2/1										
C-G731-I	LPG	19073681	1	1	Izquierda	1	27,1	-	800x730x850	-
	GN	19074773								
C-G731-D	LPG	19073682	1	1	Derecha	1	27,1	-	800x730x850	-
	GN	19074775								
C-G751	LPG	19074776	2	2	Centro	1	40,35	1	1.200x730x850	-
	GN	19074777								

SERIE 700

Cocinas a gas todo plancha



Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos la vista.
- Plancha de hierro fundido de 10 mm de espesor con esquinas redondeadas.
- Dimensiones de la plancha: 800 x 580 mm.
- Rodela de 300 mm de diámetro.
- Ladrillo refractario en el interior para mejor aprovechamiento y reparto del calor.
- Temperaturas de utilización diferenciadas: 500 °C en el centro y 200 °C cerca de los bordes.
- Quemador y difusor de doble corona de hierro fundido, que garantiza la uniformidad y distribución térmica de la llama.
- Potencia del quemador: 8,4 kW.
- Piloto de bajo consumo y termopar colocados dentro del cuerpo de quemador para mayor protección.
- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de recipientes de mayor superficie, aumentando la superficie útil.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.

HORNO

- Horno estático de gas de tamaño GN 2/1, de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías de varilla con sistema antivuelco para evitar el volcado de las parrillas.
- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 ºC).
- Quemador tubular de acero inoxidable, con piloto y termopar, y encendido por piezoeléctrico.
- Solera en la base del horno fabricada en hierro que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Marco de horno y contrapuerta embutidos, lo que asegura un mejor cierre del horno.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

MODELO	GAS	CÓDIGO	PLANCHA (mm)	QUEMADOR 8,4 kW	HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
					DIMENSIONES	POTENCIA (kW)			
Sobremesa									
C-G710	LPG	19070754	800x580	1	-	-	8	800x730x290	-
	GN	19073645							
Con horno estático de gas GN 2/1									
C-G711	LPG	19073088	800x580	1	GN-2/1	8,60	16,6	800x730x850	-
	GN	19074767							

Cocinas paelleras



Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Quemador de doble corona con cuatro filas de llamas en cada una, lo que garantiza la uniformidad y distribución térmica de la llama en el fondo de la paella.
- Piloto de bajo consumo y termopar.
- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de los recipientes, aumentando la superficie útil.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.

HORNO PAELLERO
- Horno paellero estático de dimensiones 665 x 665 x 325 mm, con los mandos colocados en el panel superior.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 ºC).
- Quemador tubular de acero inoxidable situado en la parte posterior;funcionamiento con gradiente de temperatura. Piloto de encendido, encendido por piezoeléctrico, y termopar.
- Puerta de doble hoja de apertura lateral.

MODEL	GAS	CÓDIGO	QUEMADORES			HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
			CORONA EXTERIOR	CORONA INTERIOR	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES	POTENCIA (kW)			
Sobremesa										
C-GP710	LPG	19074804	450	330	27	-	-	27,00	800x730x290	-
	GN	19074806								
Con horno										
C-GP711	LPG	19074808	450	330	27	665x665x325	7,30	34,30	800x730x850	-
	GN	19074811								

SERIE 700

Cocinas eléctricas



Características generales

- Encimeras prensadas y con cantos redondeados, fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor, diseñadas para evitar que los líquidos vertidos desde las ollas penetren en el interior de la cocina.
- Encimera embutida con cantos redondeados que permiten una fácil limpieza.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Placas de calentamiento fabricadas de fundición,
  - · REDONDAS, de 223 Ø (2,6 kW), fijadas herméticamente a la encimera embutida.
  - · CUADRADAS, de 230x230 (2,6 kW), fijadas herméticamente a la encimera embutida.
- Regulación de la potencia mediante selector de 7 posiciones.
- Protección ante sobre-temperatura de cada placa.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Fácil conexión y conforme a los estándares sanitarios.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

HORNO

- Horno estático GN 2/1 de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías de varilla con sistema antivuelco, para evitar el volcado de las parrillas.
- Control termostático de la temperatura (125 - 310 ºC).
- Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable con conmutador selector para funcionamiento de la zona superior y/o inferior.
- Solera en la base del horno fabricada en hierro que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Marco de horno y contrapuerta embutidos, para asegurar un mejor cierre del horno.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

Voltaje

- 400V 3+N.
- Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

MODELO	CÓDIGO	PLACAS		HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	ELEMENTO NEUTRO	DIMENSIONES (mm)	€
		(mm)	2,6 kW	DIMENSIONES	POTENCIA (kW)				
PLACAS REDONDAS									
Sobremesa									
C-E720	19068321	223	2	-	-	5,20	-	400x730x290	-
C-E740	19067975	223	4	-	-	10,40	-	800x730x290	-
C-E760	19068322	223	6	-	-	15,60	-	1.200x730x290	-
Con horno									
C-E741	19068498	223	4	GN-2/1	6	16,40	-	800x730x850	-
C-E761	19068645	223	6	GN-2/1	6	21,60	1	1.200x730x850	-
PLACAS CUADRADAS									
Sobremesa									
C-E720Q	19072313	230x230	2	-	-	5,20	-	400x730x290	-
C-E740Q	19072312	230x230	4	-	-	10,40	-	800x730x290	-
Con horno									
C-E741Q	19071619	230x230	4	GN-2/1	6	16,40	-	800x730x850	-

Cocinas eléctricas todo plancha con 4 zonas de cocción



Características generales

- Encimeras prensadas y con cantos redondeados, fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor, diseñadas para evitar que los líquidos vertidos desde las ollas penetren en el interior de la cocina.
- Encimera embutida con cantos redondeados que permiten una fácil limpieza.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Modelo “todo plancha” con cuatro resistencias bajo la plancha de13CrMo4 de 16 mm de espesor, repartidas de manera que calientan independientemente los cuatro cuadrantes de la plancha. Dimensiones de la plancha:720 x 455 mm.
- Control de potencia de 7 posiciones para cada resistencia que permite trabajar con distintos gradientes de temperatura sobre la plancha.
- Potencia de 2,6 kW por cada foco de calor.
- Protección en caso de sobre-temperatura de cada foco de calor.
- Termostato que activa el ventilador de refrigeración de componentes eléctricos
- Termostato de seguridad que evita el funcionamiento de la máquina en caso de sobre-temperatura de componentes eléctricos.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Fácil conexión y conforme a los estándares sanitarios.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

HORNO
- Horno estático GN 2/1 de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías de varilla con sistema antivuelco, para evitar el volcado de las parrillas.
- Control termostático de la temperatura (125 - 310 ºC).
- Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable con conmutador selector para funcionamiento de la zona superior y/o inferior.
- Solera en la base del horno fabricada en hierro que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Marco de horno y contrapuerta embutidos, para asegurar un mejor cierre del horno.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

Voltaje
- 400 V 3+N.
- Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

MODELO	CÓDIGO	TODO PLANCHA			HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
		MEDIDAS	ZONAS DE COCCIÓN	POTENCIA (kW)	TAMAÑO	POTENCIA (kW)			
Sobremesa									
C-E710	19068530	720 x 455	4	4X2,60	-	-	10,40	800x730x290	-
Con horno									
C-E711	19068566	720 x 455	4	4X2,60	GN-2/1	6,00	16,40	800x730x850	-

SERIE 700

Cocinas de inducción



Características generales

- Superficie de cristal vitrocerámico, de 6 mm de espesor, herméticamente sellada en la encimera de acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Áreas de cocción delimitadas por serigrafía circular de Ø 260 mm, con 5 kW de potencia en cada zona, de rápido calentamiento, ideales para un servicio a la carta
- Control perfecto de la cocción gracias al regulador de energía de 10 niveles de potencia, que permite trabajar a baja potencia para recetas delicadas o a máxima potencia para un servicio rápido
- Aporte de energía sólo en la zona donde apoya el recipiente, permaneciendo fría el resto de la superficie vitrocerámica
- Funcionamiento cuando detecta la presencia del recipiente de cocción. Al retirarlo, se interrumpe el calentamiento.
- Como consecuencia, ello proporciona un gran ahorro energético (el consumo de energía se reduce en torno a un 50 % respecto al de los quemadores a gas)
- El entorno y ambiente de trabajo es más confortable, pues la energía se concentra en la base del recipiente a calentar, se reducen la irradiación y la dispersión del calor, y la temperatura de cocción se alcanza rápidamente
- Seguridad contra el sobrecalentamiento. Diagnosis de errores por parpadeos de luz.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección grado IPX5 contra el agua.

Voltaje

- 400 V 3ph-.
- Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

MODELO	CÓDIGO	PLACAS (mm)	PLACAS 5,0 kW	POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
Focos de inducción						
C-I725	19098121	300	2	10,00	400x730x290	-
C-I745	19097584	300	4	20,00	800x730x290	-
Wok						
W-I705	19074716	300	1	5,00	400x730x290	-

SERIE 700

Fry-tops



Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Planchas de asado fabricadas en acero dulce de 12 o 15 mm de espesor, de rápida puesta a régimen y elevada potencia.
- Modelos con planchas lisas, rayadas y mixtas (2/3 lisas + 1/3 rayadas).
- Versiones con superficie de cromo de 50 micras de espesor para los tres tipos de plancha.
- Modelos de calentamiento eléctrico mediante resistencias blindadas de acero inoxidable; temperatura controlada mediante termostato, entre 80 y 300 °C.
- Modelos de calentamiento a gas con quemadores de alta eficiencia (quemadores independientes para modelos de un módulo).
- Modelos a gas con versiones de control termostático de la temperatura (entre 80 y 300 °C) o con funcionamiento mediante válvula de seguridad con termopar
- Encendido de los quemadores mediante piezo eléctrico. Por tanto, las versiones de gas no necesitan electricidad para su instalación. Disponen de tubo deacceso para encendido manual.
- Las planchas de un módulo poseen dos zonas de calentamiento independientes.
- Gran rapidez de reacción y recuperación de la temperatura en la plancha.
- Las planchas se encuentran soldadas en la encimera embutida.
- El alojamiento embutido y sus cantos y aristas redondeadas permiten gran facilidad de limpieza.
- Inclinación de la plancha hacia la parte delantera, para facilitar la recogida de grasas y líquidos.
- Provistas de un orificio para la recogida de las grasas de cocción y de un cajón para su almacenamiento con capacidad de hasta 2 litros según modelos.
- Petos laterales y posterior antisalpicaduras en opción, fácilmente desmontables.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes desde la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

ACCESORIOS OPCIONALES

(ver página de accesorios al final del capítulo)

- Rasqueta(*)
- Peto antisalpicadura (en tres piezas, para facilitar su limpieza)

(*) Los modelos con superficie cromada incluyen la rasqueta de serie.

Voltajes en modelos eléctricos

- 400 V 3+N. Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.



(*) Los modelos con superficie cromada incluyen la rasqueta de serie

MODELO		GAS	CÓDIGO	PLACA				POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
				TIPO	ZONAS	(mm)	dm^2			
FRY TOPS DE GAS										
Válvula máx-min										
	FT-G705 V L	LPG	19101392	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
		GN	19101409							
	FT-G710 V L	LPG	19101391	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19101410							
	FT-G705 V R	LPG	19101405	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
		GN	19101491							
	FT-G710 V R	LPG	19101408	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19101412							
	FT-G710 V L+R	LPG	19101413	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19101414							
Control termostático										
	FT-G705 L	LPG	19101249	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
		GN	19101415							
	FT-G710 L	LPG	19101248	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19101416							
	FT-G705 R	LPG	19101417	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
		GN	19101404							
	FT-G710 R	LPG	19101406	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19101411							
	FT-G710 L+R	LPG	19101407	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19101418							
Control termostático y placa de cromo										
	FT-G705 C L	LPG	19101394	L/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
		GN	19101395							
	FT-G710 C L	LPG	19101393	L/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19101401							
	FT-G705 C R	LPG	19101396	R/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
		GN	19101400							
	FT-G710 C R	LPG	19101397	R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19101402							
	FT-G710 C L+R	LPG	19101398	L+R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19101403							
FRY TOPS ELÉCTRICOS										
Control termostático										
	FT-E705 L	-	19101390	L	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
	FT-E710 L	-	19101247	L	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
	FT-E705 R	-	19101419	R	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
	FT-E710 R	-	19101420	R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
	FT-E710	-	19101399	L+R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
Control termostático y placa de cromo										
	FT-E705 C R	-	19101421	R/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
	FT-E710 C R	-	19101423	R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
	FT-E705 C L	-	19101116	L/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
	FT-E710 C L	-	19101422	L/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
	FT-E710 C	-	19101424	L+R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-

SERIE 700

Barbacoas





Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Parrillas de acero dulce desmontables sin necesidad de herramientas, en secciones de 170 mm de ancho.
- Las parrillas de asado de acero dulce son reversibles, con dos acabados diferentes en cada cara:
  · Inclinada y acanalada con estrías, para carnes
  · Horizontal, y plana para pescado y verduras
- Estas parrillas alcanzan una muy alta temperatura (400 ºC), por lo que la superficie del producto es rápidamente sellada, manteniendo el interior del alimento mucho más jugoso.
- En los modelos con parrilla inoxidable, ésta se fabrica con lamas de AISI-304 en forma de "z", para facilitar su limpieza.
- Provistas de orificio para la recogida de las grasas de cocción y de uno o dos cajones para su almacenamiento.
- Máquinas provistas de peto desmontable de 130 mm de altura, para evitar salpicaduras, fabricado en acero inoxidable.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

MODELOS ELÉCTRICOS DE SOBREMESA

- Grupos de resistencias blindadas de acero inoxidable sobre las que se cocina directamente (un grupo de 3 resistencias para modelos de medio módulo y 2 grupos para modelos de un módulo).
- Cubeta con agua por seguridad. Además, permite obtener la humedad adecuada para una óptima cocción de los alimentos.

MODELOS A GAS DE SOBREMESA

- Grupos de dos quemadores tubulares de alta eficiencia, (un grupo de dos quemadores para modelos de medio módulo, dos grupos para modelos de un módulo).
- Control independiente para cada grupo de quemadores mediante válvula de seguridad con termopar.
- Encendido de los quemadores mediante piezoeléctrico.
- Los quemadores calientan las piedras cerámicas que se encuentran sobre una rejilla soporte, para que estas a su vez calienten el alimento situado en la parrilla.

MODELOS A GAS DE SUELO

- Grupos de tres quemadores tubulares de alta eficiencia, con deflector radiante (un grupo de tres quemadores para modelos de medio módulo, dos grupos para modelos de un módulo).
- Control independiente para cada grupo de quemadores mediante válvula de seguridad con termopar.
- Encendido de los quemadores mediante tren de chispas electrónico. Disponen de tubo de acceso para encendido manual.
- Los cajones recoge-grasas ofrecen la posibilidad de introducir agua en ellos, y gracias a la irradiación de calor de los quemadores a gas o de las resistencias eléctricas se genera un vapor de baja intensidad, realizándose el asado en atmósfera de vapor.

ACCESORIOS OPCIONALES:

Ver página de accesorios al final del capítulo



Rasqueta especial de doble perfil en modelos de parrilla de acero dulce.



Rasqueta especial en modelos de parrilla de acero inoxidable.

MODELO	GAS	CÓDIGO	PARRILLAS					POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
			TIPO	ZONAS	CANTIDAD	(mm)	dm²			
PARRILLAS A GAS										
Sobremesa										
B-G705 I	LPG	19074781	Inox	1	1	515x344	17,72	8,10	400x730x290	-
	GN	19074782								
B-G705	LPG	19074120	Acero dulce	1	2	515x172	17,72	8,10	400x730x290	-
	GN	19074779								
B-G710 I	LPG	19072463	Inox	2	2	515x344	35,43	16,20	800x730x290	-
	GN	19074784								
B-G710	LPG	19067288	Acero dulce	2	4	515x172	35,43	16,20	800x730x290	-
	GN	19074783								
De suelo										
B-G7051 I	LPG	19078755	Inox	1	1	515x344	17,72	8,1	400x730x850	-
	GN	19081688								
B-G7051	LPG	19078909	Acero dulce	1	2	515x172	17,72	8,1	400x730x850	-
	GN	19081687								
B-G7101 I	LPG	19078771	Inox	2	2	515x344	35,43	16,2	800x730x850	-
	GN	19081689								
B-G7101	LPG	19078905	Acero dulce	2	4	515x172	35,43	16,2	800x730x850	-
	GN	19081700								
PARRILLAS ELÉCTRICAS										
Sobremesa										
B-E705 I	-	19074788	Inox	1	1	270x430	11,61	4,08	400x730x290	-
B-E710 I	-	19070294	Inox	2	1	545x430	23,44	8,16	800x730x290	-

SERIE 700

Cocedores de pasta



Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cubas embutidas integradas en la encimera, fabricadas en acero inoxidable AISI-316L de 1,5 mm de espesor.
- 2 tamaños de cuba (admiten diferentes disposiciones de cestillos de distintos tamaños):
  · Cubas de dimensiones GN-2/3, con 26 litros de capacidad.
  · Cubas de dimensiones GN-1/1, con 40 litros de capacidad.
- Llenado de la cuba mediante electroválvula de entrada con conmutador de dos posiciones: velocidad de llenado media y velocidad alta
- Desagüe de la cuba mediante grifo mecánico de bola resistente a altas temperaturas, con rebosadero de seguridad.
- Sistema de seguridad automático para cortar la corriente en caso de quedarse sin agua
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

MODELOS A GAS
- Quemador de acero inoxidable, de alto rendimiento, situado en el exterior de la cuba, con cámara de combustión que permite el calentamiento del fondo y laterales de la misma (hasta el nivel mínimo de llenado).
- Encendido de los quemadores mediante piezoeléctrico. Disponen de tubo de acceso para encendido manual.
- Calentamiento controlado mediante grifo válvula de seguridad

MODELOS ELÉCTRICOS
- Resistencia de acero inoxidable AISI 304 situadas en el interior de la cuba, para un calentamiento directo del agua.
- Calentamiento controlado mediante regulador de energía.
- Voltaje: 400 V 3+N. Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo. Dotación estándar
- Modelos de 26 L: 2 cestillos tipo 1/3 por cuba.
- Modelos de 40 L: 3 cestillos tipo 1/3 por cuba.

ACCESORIOS OPCIONALES:
Ver página de accesorios al final del capítulo.
- Kit de 6 cestillos 1/6 cuadrados
- Kit de 6 cestillos 1/6 redondos
- Kit de 4 cestillos ¼
- Kit de 2 cestillos ½

MODELO	GAS	CÓDIGO	CUBAS			POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
			CANTIDAD	TAMAÑO	CESTILLOS (1/3)			
Cocedores de pasta de gas								
CP-G7126	LPG	19071621	1	GN-2/3	2	10,00	400x730x850	-
	GN	19074728						
CP-G7226	LPG	19071360	2	GN-2/3	4	20,00	800x730x850	-
	GN	19074729						
CP-G7140	LPG	19098553	1	GN-1/1	3	16,50	400x730x850	-
	GN	19098554						
CP-G7240	LPG	19098555	2	GN-1/1	6	33,00	800x730x850	-
	GN	19098556						
Cocedores de pasta eléctricos								
CP-E7126	-	19071569	1	GN-2/3	2	9,00	400x730x850	-
CP-E7226	-	19072437	2	GN-2/3	4	18,00	800x730x850	-
CP-E7140	-	19074747	1	GN-1/1	3	12,00	400x730x850	-
CP-E7240	-	19074780	2	GN-1/1	6	24,00	800x730x850	-

SERIE 700

Marmitas



Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Tapa con asa de toma frontal diseñada para evitar quemaduras. Apertura en diagonal a 70°.
- Orificio de desagüe para reconducir posibles derramamientos de líquidos.
- Cuba de 80 litros integrada en la encimera mediante soldadura robotizada, fabricada en acero inoxidable AISI-304, con fondo de cuba embutido en acero inoxidable AISI 316L de 2 mm de espesor.
- Llenado de la cuba con agua fría o caliente mediante electroválvulas activadas por un único conmutador situado en el panel frontal.
- Vaciado de la cuba mediante grifo de seguridad tipo G1-1/2" UNI ISO 228 con empuñadura en material atérmico, de accionamiento seguro y sin esfuerzos.
- Filtro para desagüe de la cuba fabricado en acero inoxidable AISI-304, robusto y fiable, de fácil extracción.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Indicador luminoso de máquina conectada máquina calentado.
- Grado protección IPX5.

MODELOS DE FUEGO DIRECTO
- Quemador tubular de alto rendimiento, fabricado en acero inoxidable, de combustión optimizada y funcionamiento secuencial. Control por regulador de energía, lo que permite cocciones más lentas.
- El calentamiento del quemador en el fondo de la marmita se extiende uniformemente en la base, produciendo un calentamiento progresivo del contenido de la cuba.
- Posibilidad de regular la secuencia de calentamiento del quemador al disponer de diferentes grados de regulación.
- Encendido del quemador por tren de chispas.

MODELOS DE FUEGO INDIRECTO O BAÑO MARÍA
- Cámara de baño maría envolvente de la cuba, con sistema de llenado automático.
- Control automático del nivel de la cámara con triple seguridad: presostato para control de presión en la cámara, termostato limitador de sobrecalentamiento en la cámara y válvula de seguridad por sobrepresión.
- Purgado automático de la cámara.
- El calentamiento efectuado en el fondo de la marmita actúa sobre el agua que se encuentra en la cámara envolvente, de forma que el vapor generado saturado a una temperatura de 107 ºC calienta. uniformemente el fondo y los laterales de la cuba.

MODELOS A GAS
- Quemador tubular de alto rendimiento, fabricado en acero inoxidable, de combustión optimizada.
- Control por regulador de energía y por presostato, lo que permite un menor consumo de agua y de energía.
- Encendido del quemador por tren de chispas.

MODELOS ELÉCTRICOS
- Calentamiento mediante resistencia ubicada en la parte inferior de la cámara baño maría.
- Control del calentamiento mediante regulador de energía ypresostato.
- Voltaje: 400 V 3+N. Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

MODELO	HZ	CÓDIGO		CUBA		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
		LPG	GN	D X H	VOLUME (L)			
Marmita a gas								
Calentamiento directo								
M-G710	50	19061151	19074790	Ø420x605	80	17,00	800x730x850	-
	60	19074792	19074793					
Calentamiento indirecto o baño maría								
M-G710 BM	50	19066324	19074807	Ø420x605	80	17,00	800x730x850	-
	60	19074809	19074810					
Marmita eléctrica								
Calentamiento indirecto o baño maría								
M-E710 BM	-	19067268		Ø420x605	80	11,00	800x730x850	-

SERIE 700

Freidoras

CALENTAMIENTO INTERNO



Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Modelos sobremesa de 8 L de eléctricas y modelos de suelo de 15 L de gas y eléctricas.
- Cubas embutidas integradas en la encimera con soldadura y pulido robotizados.
- Zona fría en la parte inferior de la cuba,que ayuda a mantener durante más tiempo las características y calidad del aceite utilizado.
- Control termostático de la temperatura, entre 60 y 200 °C.
- Termostato de seguridad en todos los modelos.
- Provistas de tapas individuales para cada cuba.
- Descarga del aceite de la cuba mediante grifo de bola, robusto y fiable, resistente a altas temperaturas. En el caso de los modelos de 8 L mando de descarga situado en el portamandos.
- Máquinas con altas potencias, rápida puesta a régimen y elevada relación potencia · litro (hasta 1,00 kW / litro).

MODELOS GAS
- Modelos a gas con tres tubos de intercambio de calor longitudinales, integrados en la cuba.
- Quemadores a gas de alta eficiencia.
- Chimenea enrasada con el resto de las máquinas, gracias a la perfecta combustión obtenida.

MODELOS ELÉCTRICOS
- Modelos eléctricos con resistencias de acero inoxidable AISI 304 situadas en el interior de la cuba y basculantes en más de 90º para permitir una perfecta limpieza.
- Voltaje: 400 V 3+N. Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

Cestillos en dotación:
- Freidoras de 8 L: 1 cestillo pequeño por cuba (125 x 280 x 100 mm).
- Freidoras de 15 litros: 1 cestillo grande por cuba (250 x 280 x 100 mm).

ACCESORIOS OPCIONALES:
(Ver página de accesorios al final del capítulo)
- Freidoras de 15 litros: cestillo pequeño (125 x 280 x 100 mm).

MODELO	HZ	CÓDIGO		CUBAS			POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
		LPG	GN	CANTIDAD	VOLUMEN (L)	CESTILLOS			
Freidoras de gas*									
F-G7115	50	19074143	19074785	1	1x15	1 grande	15,00	400x730x850	-
	60	19074786	19074787						
F-G7215	50	19074791	19074794	2	2x15	2 grandes	30,00	800x730x850	-
	60	19074795	19074796						
Freidoras eléctricas									
F-E7108	-	19072100		1	1x8	1 pequeño	6,00	400x730x290	-
F-E7208	-	19072444		2	2x8	2 pequeños	12,00	800x730x290	-
F-E7115	-	19071300		1	1x15	1 grande	12,00	400x730x850	-
F-E7215	-	19071455		2	2x15	2 grandes	24,00	800x730x850	-

SERIE 700

Mantenedor de fritos



Características generales

- Máquina de medio módulo de calentamiento eléctrico mediante lámpara de infrarrojos situada en la parte trasera de la máquina, accionada por interruptor ON/OFF.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cuba integrada en la encimera, con capacidad para recipiente Gastronorm GN-1/1 de 150 mm de altura.
- Dotado de filtro extraíble perforado, fabricado en acero inoxidable, con inclinación para eliminar el exceso de aceite de la fritura.
- Mando con sistema contra infiltraciones de agua, protección de grado IPX5.

	MODELO	CÓDIGO	TAMAÑO CUBA	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
	MF-E705	19072598	GN-1/1	1,00	400x730x290	-

SERIE 700

Sartenes basculantes



Características generales

- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Sistema de elevación de la cuba por manivela. Se puede levantar la cuba hasta dejarla vertical, para un completo vaciado de la misma.
- Toda la estructura de la máquina es de acero inoxidable.
- Diseño de la cuba con esquinas redondeadas y sin aristas, con amplia boca de descarga para facilitar todas las operaciones de cocción y de limpieza.
- El gran espesor del fondo de la cuba (10 mm) garantiza un reparto de calor homogéneo.
- Llenado de la cuba con agua mediante electroválvula accionada por conmutador en el frontal de la máquina. El caño de llenado está situado en la parte posterior de la máquina.
- Tapa de doble pared con escurridor en la parte posterior, para redirigir el agua de condensación hacia el interior de la cuba.
- La tapa cerrada mantiene la línea de una encimera del resto de la gama, y al no necesitar de ningún elemento saliente o refuerzo puede usarse como superficie de trabajo.
- Sistema de compensación para evitar caídas bruscas.
- Asa de tapa de acceso frontal.
- Modelo de calentamiento eléctrico utilizando resistencias blindadas de acero inoxidable situadas bajo el fondo de la cuba.
- Modelo de calentamiento a gas con quemadores de alto rendimiento, fabricado en acero de cuatro ramas accionados y controlados por válvula de seguridad con termopar.
- Temperatura del fondo de la cuba controlada mediante termostato, entre 50 y 300 °C.
- El calentamiento mediante quemadores de ramas o mediante resistencias eléctricas situadas en la propia base de la cuba, y el elevado espesor del fondo de la misma, proporcionan en todos los casos una máxima uniformidad en el reparto de la temperatura, garantizando cocciones homogéneas.

Voltaje en modelo eléctrico

- 400V 3+N. Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

MODELO	HZ	CÓDIGO		SISTEMA DE ELEVACIÓN	TIPO DE CUBA	CAPACIDAD (L)	SUPERFICIE		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
		LPG	GN				(mm)	(dm²)			
Sartén basculante de gas											
SB-G710	50-60	19058021	19074854	Manual	Inox	60	734x464	34	15	800x730x850	-
Sartén basculante eléctrica											
SB-E710	-	19057670		Manual	Inox	60	734x464	34	10	800x730x850	-

SERIE 700

Baños maría



Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cubas que admiten diferentes disposiciones de recipientes Gastronorm de distintos tamaños, de 150 mm de altura, y con estas dimensiones:
  · Medio módulo: GN-1/1, con 17 litros de capacidad.
  · Un módulo: GN-2/1, con 30 litros de capacidad.
- Cubas embutidas integradas en la encimera, fabricadas en acero inoxidable AISI-304.
- Vaciado mediante gravedad: desagüe simple de la cuba mediante extracción del tubo rebosadero.
- Regulación de la temperatura del agua mediante termostato, entre 30 y 90 °C.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua (protección IPX5).

MODELOS A GAS

- Cámara de combustión aislada, lo que reduce el calentamiento de los componentes.
- Quemador de acero inoxidable, de alta eficiencia, situado en el exterior de la cuba.
- Encendido del piloto mediante piezoeléctrico.
- Tubo para encendido manual alternativo.
- No requiere instalación eléctrica.

MODELOS ELÉCTRICOS

- Resistencias de acero inoxidable AISI 304 situadas en el exterior de la cuba.
- Termostato de seguridad.

Dotación estándar:

- 2 travesaños para apoyo de recipientes Gastronorm.
- Cubetas no incluidas.

Accesorio:

Ver página de accesorios al final del capítulo.

- Grifo de llenado.

BM 705



BM 710



MODELO	GAS	CÓDIGO	CUBA		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
			TAMAÑO	VOLUMEN (L)			
Baños maría de gas							
BM-G705	LPG	19069826	GN-1/1	17	3,20	400x730x290	-
	GN	19073060					
BM-G710	LPG	19071631	GN-2/1	30	6,40	800x730x290	-
	GN	19074727					
Baños maría eléctricos							
BM-E705	-	19071437	GN-1/1	17	2,00	400x730x290	-
BM-E710	-	19071800	GN-2/1	30	6,00	800x730x290	-

Elementos neutros



Características generales

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Máquinas preparadas para acoplar un grifo de llenado o columna de agua en la parte posterior.
- Embellecedor posterior de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.

	MODELO	CÓDIGO	CAJONES		DIMENSIONES (mm)	€
			CANTIDAD	(mm)		
	EN-7025*	19076626	-	-	200x730x290	-
	EN-705	19056719	-	-	400x730x290	-
	EN-710	19056790	-	-	800x730x290	-
	EN-705 C	19068696	1	300x590x105 (válido GN-1/1)	400x730x290	-
	EN-710 C	19068697	1	700x590x105	800x730x290	-

*Solo se puede colocar en bloques centrales o murales sin verticalidad.

SERIE 700

Muebles bajos



Características generales

- Fabricados con una sólida estructura de acero inoxidable AISI-304.
- Tornillos ocultos a la vista.
- De rápido acoplamiento para servir de soporte a los elementos tipo encimera de la gama 700 KORE.
- Pueden usarse como elemento de almacenaje abierto.
- Preparados para acoplar kits opcionales:
  · Puertas.
  · 2 cajones GN (para modelo MB-705)
  · Guías para recipientes GN, 5 niveles (para modelo MB-705, compatible con el kit puertas).

MODELO	CÓDIGO	PUERTAS EN OPCIÓN (NO INCLUIDAS)	CAJONES	GUÍAS (5 NIVELES)	DIMENSIONES (mm)	€
MB-7025	19076625	-	-	-	200x660x600	-
MB-705	19057229	1	-	-	400x660x600	-
MB-705 C	19067227	-	2	-	400x660x600	-
MB-705 G	19074825	1	-	1	400x660x600	-
MB-710	19057290	2	-	-	800x660x600	-
MB-715	19057291	3	-	-	1.200x660x600	-

Kits para muebles bajos

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	KIT PUERTA	19040900	El kit permite que la puerta sea reversible, pudiendo montarse de forma que abra a izquierda o a derecha. La cantidad de kits puerta depende del mueble bajo en donde se vaya a montar.	-

SERIE 700

Muebles soporte refrigerados



Características generales

- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 50 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Puertas de acero inoxidable con tirador ergonómico, longitudinal, robusto y perfectamente integrado. que asegura una apertura práctica y evita la acumulación de polvo y suciedad.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (130 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Fondo interior embutido con bordes redondeados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad.
- Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas GN 2/3 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- Dotación: 1 rejilla GN2/3 y 2 juegos de guías ajustables por cada puerta.
- Modelos W con cajones con capacidad para cubas GN2/3
- Cajones modelo W2 con capacidad de sujeción 2x GN2/3.
- Electrical power supply: 220V-240V 1N.

MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	REFERENCIA	€
Modelo con puerta												
CCP7-2G	1.200 x 630 x 590	110	0 +8 ºC	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	C	730 (4)	50 Hz	19089620	-
					R-290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19098211	-
CCP7-3G	1.600 x 630 x 590	169	0 +8 ºC	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	D	1095 (4)	50 Hz	19089623	-
					R-290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19099284	-
Modelos con cajones 2x GN 2/3												
CCP7-2G W	1.200 x 630 x 590	110	0 +8 ºC	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	C	730 (4)	50 Hz	19089621	-
					R-290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19095269	-
CCP7-3G W	1.600 x 630 x 590	169	0 +8 ºC	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	D	1095 (4)	50 Hz	19089624	-
					R-290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19097128	-
Modelos con cajones 2x 4/3												
CCP7-2G W2	1.200 x 630 x 590	110	0 +8 ºC	Stop	R-290	0,369 (1)	0,262	C	730 (4)	50 Hz	19089622	-
					R-290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19100872	-

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



Configuración y acabados

KORE (modular) 700

Configuraciones KORE modular 700



TIPO DE BLOQUE	CONFIGURACÓN		KIT MONTAJE	VERTICALIDAD			TERMINACIONES LATERALES		ZÓCALOS	
TIPO DE COCINA	MURAL	CENTRAL	ESTRUCTURA ADICIONAL	SOPORTE ESTÁNDAR	SOPORTES MÁQUINARIA	REJILLAS	EMBELLECEDOR	PANELADO	ESTÁNDAR	ESPECIAL
	KORE	KORE KORE		KORE	KORE	KORE				
SUELO										
	700	700/700 900/700	-	o	o	o	o	o	o	o
PUENTE										
	700	700/700 900/700	x	o	o	o	o	o	o	o
SUSPENDIDO										
	700	700/700 900/700	x	o	o	o	*	⊙	-	o

-: No necesita
x: Obligatorio
o: Opcional
•: De serie
*: Consultar

SERIE 700

Kits de montaje

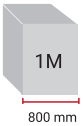
Kit puente

Estructura para montar un bloque PUENTE



CONFIGURACÓN		LONGITUD DE BLOQUE	CÓDIGO	€
CENTRAL	MURAL	MÓDULOS	REF.	
		1M	19044954	-
		1.5M	19044955	-
KORE		2M	19105154	-
KORE	KORE	2.5M	19105155	-
		3M	19105156	-
		3.5M	19105157	-
		4M	19105158	-

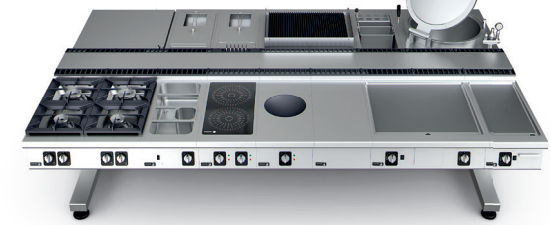
* Pedir 1 unidad por cada lado del puente, es decir, 2 unidades en caso de bloque central y 1 unidad para murales.



* 1M = 1 módulo = 800mm

Kit suspendido

Estructura para montar un bloque SUSPENDIDO



CONFIGURACÓN	LONGITUD DE BLOQUE	CÓDIGO	€
TIPO DE BLOQUE	MÓDULOS	REF.	
	2M	19076826	-
	2.5M	19076827	-
Mural	3M	19076828	-
KORE	3.5M	19076829	-
	4M	19076830	-
	4.5M	19076831	-
	5M	19076832	-
	5.5M	19076833	-
	6M	19076834	-
	2M	19076836	-
	2.5M	19076837	-
	3M	19076838	-
	3.5M	19076839	-
	4M	19076840	-
Central	4.5M	19076841	-
KORE	5M	19076842	-
KORE	5.5M	19076843	-
	6M	19076844	-

*El kit incluye terminación lateral con panelado liso

Verticalidad

Soportes

Soporte para verticalidad en bloques a SUELO, PUENTE y SUSPENDIDOS

SOPORTES		CONFIGURACIÓN	CÓDIGO	€
Tipo		Con / sin complementos adicionales	Ref.	
Estándar Poste / perfil 100x100mm		Sencillo (sin añadidos)	19095368	-
		Grifo (incluído en poste)	19095390	-
		Enchufe 220V (incluído en poste)	19095369	-
Especial * para maquinária		Horno iKORE 0623	19095391	-
		Salamandra	19095392	-

Notas:

Seleccionar una combinación de 2 soportes. Total = 2 unidades/códigos, aunque se repitan.

No aptos para bloques suspendidos murales.

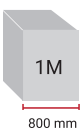
*** Se deben colocar sobre elementos neutros de 1M a cada lado.**

Rejillas

Rejillas para verticalidad en bloques a SUELO, PUENTE y SUSPENDIDOS



	BLOQUE KORE MURAL		BLOQUE KORE/KORE CENTRAL					
								
LONGITUD DE BLOQUE	2 X SOPORTE ESTÁNDAR		2 X SOPORTE ESTÁNDAR		1 X SOPORTE ESTÁNDAR + 1 X SOPORTE ESPECIAL		2 X SOPORTE ESPECIAL	
MÓDULOS	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
2M	19096849	-	19096559	-	-	-	-	-
2.25M	19096849	-	19096559	-	-	-	-	-
2.5M	19096852	-	19096116	-	19104184	-	-	-
2.75M	19096852	-	19096116	-	19104184	-	-	-
3M	19096853	-	19096349	-	19104185	-	19104186	-
3.25M	19096853	-	19096349	-	19104185	-	19104186	-
3.5M	19096854	-	19096532	-	19104187	-	19104188	-
3.75M	19096854	-	19096532	-	19104187	-	19104188	-
4M	19096855	-	19096535	-	19104189	-	19104190	-
4.25M	19096855	-	19096535	-	19104189	-	19104190	-
4.5	19096856	-	19096525	-	19104191	-	19104192	-
4.75M	19096856	-	19096525	-	19104191	-	19104192	-
5M	19096858	-	19096526	-	19104193	-	19104194	-



* 1M = 1 módulo = 800mm

SERIE 700

Zócalos

Zócalos modulares 700

Zócalo frontal para bloques a SUELO y PUENTE

ZÓCALO ACABADO	BLOQUE MÓDULOS	ALTURA ENCIMERA 850	ALTURA ENCIMERA 900	CÓDIGOS ELÉCTRICO	CÓDIGOS GAS *	€
	0.5M	x		19081991	19081990	-
			x	19100199	19100454	-
	0.75M	x		19087898	19087869	-
			x	19100200	19100455	-
	1M	x		19081809	19081800	-
			x	19100201	19100456	-
	1.25M	x		19087897	19087868	-
			x	19100202	19100457	-
	1,5M	x		19081808	19081789	-
			x	19100203	19100458	-
	1,75M	x		19087896	19087867	-
			x	19100204	19100459	-
	2M	x		19081807	19081788	-
			x	19100205	19100470	-
	2.25M	x		19087895	19087866	-
			x	19100433	19100471	-
	2,5M	x		19081806	19081787	-
			x	19100434	19100472	-
	2,75M	x		19087894	19087865	-
			x	19100435	19100473	-
	3M	x		19081805	19081786	-
			x	19100436	19100474	-
	3.25M	x		19087893	19087706	-
			x	19100437	19100475	-
	3,5M	x		19081804	19081785	-
			x	19100438	19100476	-
	3,75M	x		19087892	19087864	-
			x	19100478	19100477	-
	4M	x		19081803	19081784	-
			x	19100479	19100490	-
	4.25M	x		19087891	19087863	-
			x	19100491	19100492	-
	4,5M	x		19081802	19081783	-
			x	19100494	19100495	-
	4,75M	x		19087890	19087862	-
			x	19100497	19100498	-
	5M	x		19081801	19081782	-
			x	19100499	19100500	-



* Si el bloque está constituido por una máquina de gas, seleccionar el código mostrado en la columna de gas.

* 1M = 1 módulo = 800mm



Zócalo especial freidoras en V

Zócalo frontal partido para vacineta de freidora en V de calentamiento externo

ZÓCALO ACABADO	MODELO FREIDORA V	ALTURA ENCIMERA 850	ALTURA ENCIMERA 900	CÓDIGO REF.	€
	F-(E/G)9123	x		19107373	-
			x	19107374	-

SERIE 700

Terminación lateral

Terminaciones modulares 700

Acabado lateral para bloques a SUELO y PUENTE

TERMINACIÓN	CONFIGURACIÓN	VERTICALIDAD		ALTURA ENCIMERA		LATERAL		CÓDIGO	€
Tipo de acabado	Bloque mural o central	Si	No	850	900	Lado A	Lado B		
 Embellecedor estético / ergonómico (+90mm por lado)	Vista superior: A KORE 700 B Mural		x	x		x		19098681	-
			x	x			x	19098680	-
			x		x	x		19097858	-
			x		x		x	19097898	-
		x		x		x		19098882	-
		x		x			x	19098706	-
		x			x	x		19098932	-
		x			x		x	19098911	-
	A KORE 700 / KORE 700 A Central		x	x		x		19098705	-
			x		x	x		19098898	-
		x		x		x		19097849	-
		x			x	x		19099427	-
	A KORE 900 / KORE 700 B Central		x	x		x		19098874	-
			x	x			x	19098817	-
			x		x	x		19098908	-
			x		x		x	19098907	-
		x		x		x		19098203	-
		x		x			x	19098686	-
		x			x	x		19098910	-
		x			x		x	19098909	-
 Panelado Liso/plano (+2mm por lado)	Vista superior: A KORE 700 B Mural		x	x		x		19100012	-
			x	x			x	19099919	-
			x		x	x		19100015	-
			x		x		x	19100014	-
		x		x		x		19099893	-
		x		x			x	19099891	-
		x			x	x		19099894	-
		x			x		x	19099892	-
	A KORE 700 / KORE 700 A Central		x	x		x		19106940	-
			x		x	x		19106941	-
		x		x		x		19106942	-
		x			x	x		19106943	-
	A KORE 900 / KORE 700 B Central		x	x		x		19106946	-
			x	x			x	19106949	-
			x		x	x		19106990	-
			x		x		x	19106991	-
		x		x		x		19106992	-
		x		x			x	19106993	-
		x			x	x		19106994	-
		x			x		x	19106995	-

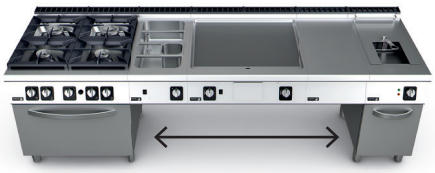
Terminación para bloque suspendido

Acabados laterales SUSPENDIDO

* La terminación lateral se incluye en el KIT de Montaje SUSPENDIDO.

Terminación interior de puentes

Acabados laterales para el interior del puente



CONFIGURACIÓN	ALTURA ENCIMERA		CÓDIGO	€
BLOQUE PUENTE	850	900	REF.	
L R	x		19107489	-
		x	19107510	-

*Unidades unitarias por cada cara/lado

Terminación especial para sartén basculante

Acabado lateral para bloques con un sartén basculante en su costado

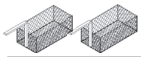
TERMINACIÓN	CONFIGURACIÓN	VERTICALIDAD		ALTURA ENCIMERA		LATERAL		CÓDIGO	€
TIPO DE ACABADO	BLOQUE CENTRAL O MURAL	SI	NO	850	900	IZDA (L)	DCHA (R)	REF.	
L R	KORE 700 Mural		x	x		x		19081815	-
			x	x			x	19081816	-
			x		x	x		19100086	-
			x		x		x	19100085	-
		x		x		x		19100039	-
		x		x			x	19100037	-
		x			x	x		19100120	-
		x			x		x	19100038	-
Panelado Liso/plano (+2mm por lado)	KORE 700 KORE 700 Central		x	x		x		19081815	-
			x	x			x	19081816	-
			x		x	x		19100086	-
			x		x		x	19100085	-
		x		x		x		19100034	-
		x		x			x	19100032	-
		x			x	x		19100035	-
		x			x		x	19100033	-

Accesorios Kore 700

Accesorios para cocinas

	DESCRIPCIÓN		CÓDIGO	€
	Kit columna de agua izquierda KORE		19076661	-
	Kit columna de agua derecha KORE		19076662	-
	Placa lisa kore (350 x 300 mm)		19078476	-
	Adaptador sarten Wok		19078477	-
	Kit 2 difusores de latón (2 x 5,25 kW)	C-G720	19084557	-
	Kit 2 difusores de latón alta potencia (2x 8 kW)	C-G720 H	19084558	-
	Kit 4 difusores de latón (3x 5,25 kW + 1 x 8 kW)	C-G740, C-G741, C-GE741	19084559	-
	Kit 4 difusores de latón (2 x 5,25 kW + 2 x 8 kW)	C-G750, C-G751	19084571	-
	Kit 4 difusores de latón alta potencia (4 x 8 kW)	C-G740 H, C-G741 H, C-GE741 H	19084570	-
	Kit 6 difusores de latón (4 x 5,25 kW + 2 x 8 kW)	C-G760, C-G761, C-GB761, C-GB761 R	19084572	-
	Kit 6 difusores de latón alta potencia (6 x 8 kW)	C-G760 H, C-G761 H, C-GB761 H, C-GB761 R H	19084573	-

Accesorios para Freidoras

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	2 cestillos pequeños para 15l	19078478	-

Accesorios para Fry-top

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Peto fry-top 0,5M KORE	19078921	-
	Peto fry-top 1M KORE	19078920	-
	Rasqueta fry-top	19045083	-

Accesorios para Barbacoa

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Rasqueta barbacoa KORE - Parrilla Fe	19045084	-
	Rasqueta barbacoa KORE - Parrilla Inox	19058313	-

Accesorios para baños maría

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit grifo de llenado dcho KORE	19074221	-

Máquinas con ruedas

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit 4 ruedas KORE	19044983	-
	Kit 2 ruedas fijas KORE	19044985	-

Accesorios para cocedores

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit cestillos cocedores 40 L- 6x1/6 cuadrados	19036341	-
	Kit cestillos cocedores 40 L- 6x1/6 redondos	19036342	-
	Kits cestillos cocedores 40 L - 4 x 1/4	19036344	-
	Kit cestillos cocedores 40 L- 2x1/2	19036340	-
	Kit cestillos cocedores 26 L - 4x1/6 cuadrados	19076807	-
	Kit cestillos cocedores 26 L - 4x1/6 redondos	19076809	-

Kits chimeneas altas

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit chimenea alta aparatos Kore 700 1/4 M	19081053	-
	Kit chimenea alta aparatos Kore 700 1/2 M	19081052	-
	Kit chimenea alta aparatos Kore 700 1 M	19081051	-
	Kit chimenea alta aparatos Kore 700 1 1/2 M	19081054	-

* Instalables en todos los aparatos excepto freidores eléctricas.

Transformaciones a otras tensiones y versión marine (*)

Las máquinas para barcos, a 440 V - Trifásico sin neutro, pueden solicitarse a fábrica haciendo constar:

- Código de la máquina estándar a 400 V 3+N.
- Nota indicando el destino: 440 V Trifásico sin neutro.

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	BM-E 700, 900	FT-E 705, 905	FT-E 710, 910	B-E9051	B-E9101	F-E 7 UNA CUBA	F-E 7 DOS CUBAS	SB-E 710 MANUAL	CP-E 7, 9 UNA CUBA	CP-E 7, 9 DOS CUBAS	M-E 710	F-E 9 UNA CUBA	F-E 9 DOS CUBAS	SB-E 91X MANUAL	M-E 900	SB-E 91 MOTORIZA-DAS	€
Kit barco 16A	19087491	1	1	2														-
Kit barco 16A con Regulador de Energía	19089410				1	2												-
Kit barco 20A	19087492						1	2	1									-
Kit barco 20A con Regulador de Energía	19087493									1	2	1						-
Kit barco 40A	19087494												1	2				-
Kit barco con Transformador	19057294														1	1	1	-
230 III - Transformación A 230 V trifásico sin neutro	(*)																	-
230 1N- Transformación A 230 V monofásico	(*)																	-

(*): Consultar la existencia de versión para esta tensión



Cocción Independiente

Cocinas a gas **095**
Hornillo de pavimento **095**
Freidoras **096**
Freidoras Snack **096**
Fry tops **097**
Salamandras **098**
Cocinas a la brasa **099**
— Parrilla vasca **099**
— Robatas **100**

Los aparatos a gas están preparados para ser conectados a las presiones indicadas:
- GLP: 37 g/cm^2
- Gas Natural: 20 g/cm^2

Cocinas a gas



Características generales

- Encimera con superficie de acero inoxidable estampado.
- Parrilla doble y quemadores niquelados.
- Dimensiones de la parrilla doble: 286 x 533mm.
- Quemadores abiertos, uno de 3,5kW y otro de 6kW, válvula de seguridad y termopares.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema para evitar infiltraciones de agua.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Opción horno de gas de 450x420x300mm con quemador tubular de 5,2 kW, llama piloto y termopar.
- Temperatura controlada por válvula termostática (110 - 310 °C).

ALIMENTACIÓN	MODELO	GAS	CÓDIGO	QUEMADORES	HORNO	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
Cocinas a gas	CI-CG604T 2	LPG	19102772	2	-	9,5	400x650x290	-
		NG	19102806					
	CI-CG606T 4	LPG	19102674	4	-	19	600x650x290	-
		NG	19102805					
	CI-CG606O 4	LPG	19102642	4	1	19 + 5,2	600x650x850	-
		NG	19102804					

Hornillos de pavimento



Características generales

- Quemador de doble corona fabricado en hierro fundido.
- Parrilla de fundición esmaltada.
- Piloto de encendido.
- Termopar de seguridad.

ALIMENTACIÓN	MODELO	GAS	CÓDIGO	QUEMADORES	CONSUMO (KCAL/H)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
Hornillo de pavimento	CI-HPG 1	LPG	19102935	1	11.700	11,6	590x590x400	-
		NG	19102956					

Freidoras



Características generales

- Cuba estampada en acero inoxidable integrado en la encimera.
- Regulación termostática de la temperatura entre 60 y 200 °C.
- Termostato de seguridad.
- Modelos de gas: encendido automático de los quemadores mediante válvula electromagnética con piloto y termopar.
- Modelos eléctricos: resistencia giratoria que facilita la limpieza del interior de la cuba.
- Grifo de palanca para vaciar la cuba situado en el panel de mandos.
- Dimensiones de la cesta: 200 x 250 x 100 mm.
- Tapa de cuba incluida.
- Mandos con base de apoyo y sistema de protección contra las infiltraciones de agua.
- Alimentación estándar para versiones eléctricas 400V 3+N

ALIMENTACIÓN	MODELO	GAS	CÓDIGO	CUBAS X VOLUMEN	CESTILLOS	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
Freidoras gas	CI-FG604T 18	LPG	19103128	1 x 8l	1	7	400x650x290	-
		NG	19103129					
	CI-FG606T 28	LPG	19103250	2 x 8l	2	14	600x650x290	-
		NG	19103251					
Freidoras eléctricas	CI-FE604T 18	-	19103252	1 x 8l	1	6	400x650x290	-
	CI-FE606T 28	-	19103253	2 x 8l	2	12	600x650x290	-

Freidoras snack



Características generales

- Regulación termostática de la temperatura de 60 ºC a 195 ºC.
- Termostato de seguridad.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable.
- Cuba, mueble, resistencias y caja de control totalmente desmontables.

MODELOS SOBREMESA:

- Micro de seguridad que corta el funcionamiento en caso de montaje incorrecto del conjunto.

MODELOS CON PEDESTAL:

- Cuba con zona fría.
- Armario inferior con acceso a conexiones y grifo de cuba.
- Visor de nivel.
- Grifo de vaciado.

	MODELO	CÓDIGO	CESTILLOS	CAPACIDAD CUBA (L)			POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	VOLTAJE	DIMENSIONES (mm)	€
				TOTAL	ACEITE	ZONA FRÍA				
SOBREMESA										
	FE-4	19004652	1		4		3,00	230 V - 1+N	175x485x270	-
	FE-6	19004713	1		6		4,50	400 V - 3+N	265x485x270	-
		19004709	1		6		4,50	230 V - 1+N	265x485x270	-
	FE-8	19004728	1		8		6,00	400 V - 3+N	355x485x270	-
		19004749	1		8		6,00	230 V - 1+N	355x485x270	-
CON PEDESTAL										
	FE-18	19005130	1	18	12	6	9,00	-	355x520x850	-
	FE-25	19005404	1	25	17	8	12,70	-	430x585x850	-

Fry-tops



Características generales

- Modelos con planchas lisas, rayadas y mixtas (1/2 lisas + 1/2 rayadas).
- Modelos eléctricos: Modelos de calentamiento eléctrico mediante resistencias blindadas de acero inoxidable; temperatura controlada mediante termostato, entre 50 y 310 °C.
- Gas: Quemador de acero inoxidable con piloto para el encendido. Versiones con válvula acal o con funcionamiento mediante válvula de seguridad con termopar.
- Las planchas de un módulo poseen dos zonas de calentamiento independientes.
- Cajón recogegrasas extraíble.

ALIMENTACIÓN	MODELO	GAS	CÓDIGO	Hz	PLACAS			POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
					ZONAS	TIPO DE ACABADO	SUPERFICIES dm2			
Fry-top de gas	Control por termostato (100 a 300ºC)									
	CI-FTG604T 1 S	LPG	19102967	50	1	S	20	7,5	400x650x290	-
		NG	19106482							
	CI-FTG604T 1 R	LPG	19106483	50	1	R	20	7,5	400x650x290	-
		NG	19106484							
	CI-FTG608T 2 S	LPG	19103041	50	2	S	30	15	800x650x290	-
		NG	19106537							
	CI-FTG608T 2 R	LPG	19106538	50	2	R	30	15	800x650x290	-
		NG	19106539							
	CI-FTG608T 2 SR	LPG	19106540	50	2	SR	30	15	800x650x290	-
		NG	19106541							
	Modelos con válvula de gas máx-mín (sólo para placas de acero dulce)									
	CI-FTG604T 1 V S	LPG	19103419	50	1	S	20	7,5	400x650x290	-
		NG	19106485							
	CI-FTG604T 1 V R	LPG	19106534	50	1	R	20	7,5	400x650x290	-
		NG	19106536							
	CI-FTG608T 2 V S	LPG	19103418	50	2	S	30	15	800x650x290	-
		NG	19106542							
	CI-FTG608T 2 V R	LPG	19106543	50	2	R	30	15	800x650x290	-
		NG	19106544							
	CI-FTG608T 2 V SR	LPG	19106546	50	2	SR	30	15	800x650x290	-
		NG	19106547							
	Control por termostato (100 a 300ºC) y placa caliente de cromo									
	CI-FTG604T 1 C S	LPG	19106575	50	1	C S	20	7,5	400x650x290	-
		NG	19106576							
	CI-FTG604T 1 C R	LPG	19106577	50	1	C R	20	7,5	400x650x290	-
		NG	19106579							
	CI-FTG608T 2 C S	LPG	19106580	50	2	C S	30	15	800x650x290	-
		NG	19106581							
	CI-FTG608T 2 C R	LPG	19106582	50	2	C R	30	15	800x650x290	-
		NG	19106583							
	CI-FTG608T 2 C SR	LPG	19106584	50	2	C SR	30	15	800x650x290	-
		NG	19106585							
Fry-top eléctrico	Control por termostato									
	CI-FTE604T 1 S	-	19103030	50/60	1	S	20	5	400x650x290	-
	CI-FTE604T 1 R	-	19106551	50/60	1	R	20	5	400x650x290	-
	CI-FTE608T 2 S	-	19103402	50/60	2	S	30	10	800x650x290	-
	CI-FTE608T 2 R	-	19106563	50/60	2	R	30	10	800x650x290	-
	CI-FTE608T 2 SR	-	19106574	50/60	2	SR	30	10	800x650x290	-
	Control por termostato y placa caliente de cromo									
	CI-FTE604T 1 C S	-	19106586	50/60	1	C S	20	5	400x650x290	-
	CI-FTE604T 1 C R	-	19106587	50/60	1	C R	20	5	400x650x290	-
	CI-FTE608T 2 C S	-	19106588	50/60	2	C S	30	10	800x650x290	-
	CI-FTE608T 2 C R	-	19106589	50/60	2	C R	30	10	800x650x290	-
	CI-FTE608T 2 C SR	-	19106590	50/60	2	C SR	30	10	800x650x290	-

Acabados: S = Liso ; R = Ranurado ; SR = 1/2 liso + 1/2 ranurado ; C = Placa caliente cromada de 50 micras de espesor.

Salamandras



Salamandras Ultrarapid

- Perfecta uniformidad de cocción, garantizada por los deflectores rediseñados y una perfecta colocación.
- 20 segundos para alcanzar la temperatura máxima desde el encendido; máx. 5 segundos ya en funcionamiento.
- Bandejas y rejillas extraíbles de acero cromado para la recogida de jugos, con asas atérmicas.
- Posibilidad de montaje en pared.
- Panel de control rediseñado para una máxima funcionalidad.
- Asa aislada con espaciador de baquelita y blindaje mejorado de las superficies externas.
- Los modelos de contacto contienen una barra de detección de placas para el encendido y apagado automático.

MODELO	CÓDIGO	PARRILLAS		VOLTAJE	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
		ZONAS DE COCCIÓN	ÁREA DE COCCIÓN (mm)				
SEQ 60-4	19107720	2	600x350	380-415 3N~	4,0	600x480x525	-
Contact models*							
SEQ 60-4 T	19107717	2	600x350	380-415 3N~	4,0	600x480x525	-

* Las salamandras de contacto Ultrarapid ofrecen el máximo rendimiento gracias a a la cocción por infrarrojos, generada por elementos calefactores especiales de tungsteno protegidos por una placa vitrocerámica. Perfectas para un uso intensivo, satisfacen las más altas exigencias de velocidad y eficacia. Son ideales para cocineros exigentes y preocupados por el consumo de energía.



Salamanders Classic

- Acero inoxidable AISI 304 con acabado satinado.
- Elementos calefactores basculantes de Incoloy fáciles de limpiar en la cubierta móvil superior.
- Bandejas de goteo y rejillas cromadas extraíbles, con asa resistente al calor. asa resistente al calor.
- Posibilidad de fijación a la pared.
- La mejor usabilidad con el panel de control rediseñado.
- Mango aislado por un espaciador de baquelita y un blindaje mejorado de de las superficies para una mayor seguridad.
- Salamandra compacta de una zona en la versión SEC 40 o de doble zona de cocción en los modelos SEC 60.

MODELO	CÓDIGO	PARRILLAS		VOLTAJE	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
		ZONAS DE COCCIÓN	ÁREA DE COCCIÓN (mm)				
SEC 40-0	19107712	1	400x350	220-240 1~	2	400x550x500	-
SEC 60-4	19107716	2	600x350	380-415 3N~	4	600x550x500	-



Salamandras Light

- Acero inoxidable AISI 430.
- Tapa móvil con esquinas soldadas a 90°.
- Mango de plástico con base fenólica (baquelita).
- Resistencias basculantes de fácil limpieza.
- Recipientes recoge salsas y parrillas de acero cromado extraíbles.
- Bandejas recogegotas y parrillas cromadas extraíbles para su limpieza.
- Dos zonas de cocción independientes

MODELO	CÓDIGO	PARRILLAS		VOLTAJE	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
		ZONAS DE COCCIÓN	ÁREA DE COCCIÓN (mm)				
SEL 60-4	19107719	2	600x350	400 2N~	4,0	600x450x500	-



Accesorios

Soportes mural para colgar una salamandra en la pared

MODELO	CÓDIGO	€
SS-60	19036364	-

Cocina a la brasa | **Parrilla vasca**



Características generales

- Ofrece una cocción de precisión con brasa natural. Además, puede emplearse como elemento showcooking para cocinar frente al cliente.
- Mueble diseñado para su instalación mural.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-310 de 3 mm de espesor, con cantos redondeados para una fácil limpieza.
- Boca de la parrilla elevada sobre la encimera para permitir aproximar al máximo la parrilla a las brasas y embocar la salida de calor, para obtener una mayor eficiencia.
- Suelo interno de la parrilla protegido por ladrillo refractario para aislar y concentrar el calor y mejorar la eficiencia.
- Sumideros en la cuba para la fácil retirada de las cenizas.
- Incluye un cajón de recogida de cenizas por parrilla.
- Cada parrilla tiene una zona inferior con puerta (sin balda ni estantes), prevista para el alojamiento de un carro para carbón (opcional) u otro carro de la propiedad.
- Base con recorte en la parte inferior trasera para salvar cualquier posible zócalo de pared.
- Mueble con revestimiento de acero inoxidable hasta el suelo.
- Dotada de 4 pies regulables en altura y 4 ruedas (8 pies y 8 ruedas en BGF-2000).
- Espalda trasera para ocultar el sistema de guiado y dar un acabado más fácil de limpiar. Incluye guiado de la parrilla, sistema de contrapesos y la parrilla fija superior.
- Ventilaciones en la parte superior para una óptima difusión de la temperatura.
- Parrilla construida en acero inoxidable.
- Parrilla de cocción regulable en altura mediante manivela en el frente, que permite la cocción a distintas intensidades para conseguir el punto perfecto de cocinado. Incluye contrapeso para suavizar el accionamiento de la regulación.
- Parrilla de grandes dimensiones para mayor versatilidad.
- Incluye bandeja recogegrasas, fácilmente desmontable sin herramientas.
- La parrilla está inclinada 5º. Esto permite el deslizamiento de la grasa por capilaridad a lo largo de la parrilla hasta la bandeja recogegrasas. Se consigue evitar la caída de grasa sobre las brasas, la generación de llamaradas y alteración de la cocción en el alimento.
- Incluye una segunda parrilla fija en la parte superior para atemperamiento del producto.
- Todas las parrillas son desmontables, para facilitar la limpieza.

ACCESORIO OPCIONAL:

- Carro para carbón.
- Cajon de acero inoxidable con la parte superior reforzada.
- Cuenta con cuatro ruedas para facilitar el desplazamiento.
- Concebido para el almacenamiento de carbón para alimentar la parrilla vasca a mitad de servicio de una forma más cómoda.
- Permite tener el carbón almacenado en una zona externa que no afecte la higiene de las zonas de manipulación de alimentos.
- Medidas: 370 x 380 x 536 mm.
- Capacidad interior: 48 litros.

	MODELO	CÓDIGO	PARRILLA DIMENSIONES (mm)	POTENCIA EN CARBÓN EQUIVALENTE (kW)	CONEXIÓN ELÉCTRICA	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
	BGF-1000	19048685	650 x 560	4,6	230 V 1+N	0,025	800x870x1.500	-
	BGF-2000	19058110	2 x 650 x 560	9,2	230 V 1+N	0,05	1.600x870x1.500	-

Accesorio. Carro para carbón

	MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (LIT.)	DIMENSIONES (mm)	€
	CBGF	19048692	48	370x380x536	-

Cocina a la brasa | **Robatas**



Características generales

- En la cocina japonesa, robatayaki hace referencia a la comida preparada frente a los clientes, en la que los ingredientes, normalmente colocados en unas brochetas, son cocinados lentamente a la parrilla sobre brasas de carbón, de forma similar a la barbacoa.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor, con cantos redondeados para una fácil limpieza.
- Borde resaltado para permitir la cocción a ras de la barbacoa, sin sobreestructura.
- Base de acero refractario de gran espesor para soportar el carbón, con perforaciones para mejorar la circulación del aire y permitir una mejor combustión.
- Sumideros en la cuba para la fácil retirada de las ceniza.
- Cuba aislada con 30 mm de lana de roca para evitar pérdidas de temperatura y mejorar la ergonomía de trabajo.
- Carcasa exterior separada de la cuba, en acero inoxidable, con perforaciones para permitir un flujo de aire externo que mejora la disipación de calor.
- Incluye 1 ó 2 cajones para la recogida de ceniza.

Modelo Mueble Central

- Robata sobre mueble de acero inoxidable para su uso independiente.
- Permite el trabajo desde ambos lados.
- Zona de encimera libre de 150 mm a ambos lados de la robata, para trabajar.
- Provista de 4 ruedas (dos con freno).
- Incluye marco abatible en un lateral para el alojamiento de cubetas GN 1/9.
- Cuenta con dos cajones de gran tamaño con guías reforzadas, para un uso polivalente.
- Sobreestructura en perfil de acero inoxidable con 3 niveles distintos.
- 82 mm para cocción
- 239 mm para cocción lenta del núcleo
- 396 mm para mantener/precalentar el producto.
- Incluye soportes regulables en distancia para colocar brochetas de distintas longitudes.
- La sobreestructura es desmontable, sin necesidad de herramientas, permitiendo una cocción a ras de la barbacoa.

Modelos sobremesa

- Robatas pensadas para instalarse sobre mueble de la propiedad.
- Altura de la encimera de apoyo del mueble de 570 mm para permitir una altura de trabajo de 900 mm.
- En el caso que vaya contra una pared (bien de obra o bien alojada en un rebaje de encimera) conviene dejarla apartada 5 cm de los extremos para permitir la dispersión de calor.

Accesorios:

- Atizador para el mantenimiento de las brasas.
- Parrilla de malla inox para la cocción de alimentos sin el uso de brochetas.
- Parrilla inox para la cocción y marcado de carne.

	MODELO	CÓDIGO	PARRILLA DIMENSIONES (mm)	NIVELES DE LA SOBREESTRUCTURA	POTENCIA EN CARBÓN EQUIVALENTE (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
	RGF-060	19048686	355 x 216	3	1	590x450x330	-
	RGF-100	19048688	800 x 216	3	2	1.107x450x330	-
	RGF-1000	19048689	800 x 216	3	2	1.107x850x900	-

Accesorios

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
ATIZADOR	19048789	-
PARRILLA MALLA INOX	19048690	-
PARRILLA INOX PARA MARCADO DE CARNE	19048691	-


FAGOR

Equipos de gran producción

Marmitas **103**
Marmitas cilíndricas fijas **103**
Marmitas cilíndricas fijas con mezclador. **105**
Marmitas cilíndricas basculantes **107**
Marmitas rectangulares fijas **109**
Marmitas rectangulares fijas Gastronorm **111**
Marmitas rectangulares basculantes automáticas con mezclador y monitor PLC **113**

Sartenes basculantes **115**
Sartenes basculantes sencillas motorizadas .. **115**
Sartenes basculantes automáticas sobre bastidores **117**

Cocedores automáticos **119**

Marmitas cilíndricas fijas



Características Generales

- Marmita con estructura y recipiente cilíndrico, adecuada para ser posicionada en zonas de paso de dimensiones reducidas en las que aparatos con bordes y superficies anguladas pueden crear problemas ergonómicos y de movimiento, permitiendo trabajar cómodamente desde diferentes ángulos.
- Cuba con fondo de acero inoxidable AISI 316 espesor de 20/10 a 40/10, apto incluso para productos especialmente ácidos.
- Paredes de acero inoxidable AISI 304 con espesores de 20/10 a 40/10. Doble pared en versiones indirectas.
- Tapa acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10, muelles de balance y asa atérmica.
- Estructura portante de acero inoxidable AISI 304.
- Revestimientos exteriores de AISI 304 satinado.
- Dispone de pies regulables de acero inoxidable.
- Aislamiento térmico garantizado por los paneles de fibra cerámica de alta densidad.
- Orificio de descarga de la cuba con filtro extraíble.
- Grifo de descarga frontal con cuerpo único dotado de manija atérmica aislante.
- Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared.
- Válvula manual para el vaciado de aire de la cámara para la despresurización durante el calentamiento.
- El agua se introduce en la cuba por medio de un grifo de llenado, con salida orientable.
- Calentamiento:

GAS:

- Quemadores tubulares de alto rendimiento en acero inoxidable.
- Encendido piezoeléctrico manual y llama piloto.
- Rejilla de evacuación de humo.
- Grifo con válvula de seguridad con termopar (versión directa).

ELÉCTRICO INDIRECTO:

- Calentamiento a través de resistencias por inmersión acorazadas de aleación Incoloy con potencia regulable por medio de un variador de energía.
- Termostato de seguridad con bloqueo de calentamiento para sobretemperatura o nivel de agua insuficiente.
- Control del agua en la doble pared con grifos de máximo/mínimo y opción de la carga de agua automática.
- Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz.

VAPOR INDIRECTO:

- Calentamiento por vapor (de red del usuario) mediante válvula parcializadora que permite introducir el vapor de forma gradual en la camisa.
- Los equipos de calentamiento indirecto: control de presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión manual y manómetro.
- Las versiones a presión o autoclave, permiten acelerar los ciclos de cocción efectuados en el día. Están equipadas con junta de estanqueidad de silicona alimentaria y bridas para cierre hermético y válvula de seguridad calibrada a 0,05 bar.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (kW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES (mm)	€
MARMITAS CILÍNDRICAS DE GAS					
Gas de calentamiento directo					
MCG-300	19003043	39	300	1.290x1.391x950	-
MCG-500	19001445	55	500	1.390x1.479x1.020	-
Gas de calentamiento directo a presión					
MCG-300 A	19003041	39	300	1.290x1.391x950	-
MCG-500 A	19001446	55	500	1.390x1.479x1.020	-
Gas de calentamiento indirecto					
MCIG-200	19003078	39	200	1.090x1.195x900	-
MCIG-300	19001448	48	300	1.290x1.391x950	-
MCIG-500	19003079	55	500	1.390x1.479x1.020	-
Gas de calentamiento indirecto a presión					
MCIG-200 A	19001447	39	200	1.090x1.195x900	-
MCIG-300 A	19001449	48	300	1.290x1.391x950	-
MCIG-500 A	19001450	55	500	1.390x1.479x1.020	-
MARMITAS CILÍNDRICAS ELÉCTRICAS					
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MCIE-200	19003076	24	200	1.060x1.000x900	-
MCIE-300	19001443	36	300	1.260x1.200x950	-
MCIE-500	19003077	48	500	1.360x1.300x1.000	-
Eléctricas de calentamiento indirecto a presión					
MCIE-200 A	19001442	24	200	1.060x1.000x900	-
MCIE-300 A	19003040	36	300	1.260x1.200x950	-
MCIE-500 A	19001444	48	500	1.360x1.300x1.000	-

Opciones

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	GF-M	19084528	Grifo de descarga con conexión clamp 2" AISI 316	-
	VM-M	19084529	Válvula mariposa 2,5" ISO DN50 AISI304	-
	TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	-
	DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de aire de la doble pared	-
	CECA-M	19084532	Control electrónico de carga de agua de la cuba con display y sonda volumétrica Control electrónico de carga de agua de la cuba con display y sonda volumétrica	-

Accesorios

MODEL0	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
CM-2200	19084524	Kit 2 1/2 cestos para 200 litros	-
CM-2300	19084525	Kit 2 1/2 cestos para 300 litros	-
CM-4300	19084526	Kit 4 cestos 1/4 para marmita de 300 litros	-
CM-4500	19084527	Kit 4 cestos 1/4 para marmita de 500 litros	-

Marmitas cilíndricas fijas con mezclador



Características Generales

- Cuba con fondo de acero inoxidable AISI 316 espesor de 20/10 a 40/10, apto incluso para productos especialmente ácidos.
- Paredes de la cuba de cocción de acero inoxidable AISI 304 con espesores de 20/10 a 25/10.
- Orificio de descarga de la cuba con filtro extraíble.
- Grifo de descarga frontal de 2” con cuerpo único dotado de manija atérmica aislante.
- Doble pared con fondo y paredes de acero inoxidable AISI 304.
- Tapa de acero inoxidable AISI 304 con espesor15/10, equipado con cremallera de acero cromado con precarga de los muelles y manija atérmica.
- Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared.
- Válvula manual para el escape de aire para la despresurización de la doble pared que se produce en la fase de calentamiento.
- 2 versiones:

. Versión normal: válvula de seguridad de muelle calibrada a 0,5 bar.

. Versión autoclave: junta de sujeción de silicona alimentaria, abrazaderas para cierre hermético de la tapa y válvula de seguridad calibrada a 0,05 bar.

- Estructura portante de acero inoxidable con espesor de 30/10 montada en pies de acero regulables para la nivelación.
- Paredes externas de acero inoxidable AISI 304 satinado con espesor 10/10.
- Estante satinado de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10.
- Revestimiento del hueco técnico removible para permitir una fácil inspección de las partes internas.
- Aislamiento térmico garantizado por los paneles de fibra cerámica de alta densidad.
- Sistema de mezclado:

. Mezclador de acero inoxidable AISI 316 con velocidad de rotación regulable entre los 7 y los 28 g/m con una fuerza de hasta 386 N·m

. Posibilidad de inversión del sentido de marcha con el selector electrónico.

. Mezclador removible para facilitar las operaciones de limpieza y extracción del producto

. Mezclador equipado con brazos radiales de acero inoxidable y palas de Teflón cerámico.

- Calentamiento:

. Eléctrico indirecto con doble pared:

- Calentamiento a través de resistencias por inmersión acorazadas de aleación Incoloy con potencia regulable por medio de un variador de energía.
- Termoregulación y temporización electrónica de la temperatura y del tiempo de proceso.
- Termostato de seguridad de las resistencias con bloqueo de calentamiento para sobretemperatura o nivel de agua insuficiente.
- Control del agua en la doble pared con grifos de máximo/mínimo y opción de la carga de agua automática con sondas.
- Control de presión de la doble pared a través de un presostato de trabajo y una válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro.
- Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz.

. Vapor indirecto con doble pared:

- Calentamiento a través de vapor (de red del usuario) con válvula de contrapresión que permite una introducción gradual del vapor en la doble pared.
- Control de la presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro.
- Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (kW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES (mm)	€
MARMITAS CILÍNDRICAS ELÉCTRICAS CON MEZCLADOR					
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MCIE-200 M	19084225	24,37	200	1.120x1.000x1.000	-
MCIE-300 M	19084227	36,37	300	1.320x1.200x950	-
MCIE-500 M	19084231	48,37	500	1.420x1.300x1.050	-
Eléctricas de calentamiento indirecto a presión					
MCIE-200 A M	19084226	24,37	200	1.120x1.000x1.000	-
MCIE-300 A M	19084229	36,37	300	1.320x1.200x950	-
MCIE-500 A M	19084232	48,37	500	1.420x1.300x1.050	-

Opciones

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	GF-M	19084528	Grifo de descarga con conexión clamp 2” AISI 316	-
	VM-M	19084529	Válvula mariposa 2,5" ISO DN50 AISI304	-
	TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	-
	DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de aire de la doble pared	-
	CECA-M	19084532	Control electrónico de carga de agua de la cuba con display y sonda volumétrica	-

Marmitas cilíndricas basculantes



Características Generales

- Marmita basculante automática con columnas laterales de carga. El basculamiento de la cuba facilita el traspaso de los alimentos sólidos. Constituye el recurso más simple e inmediato para la cocción de elevadas cantidades.
- Cuba de cocción con fondo de acero inoxidable AISI 316 espesor de 20/10 a 40/10 y doble pared de acero inoxidable AISI304 con espesores de 20/10 a 25/10.
- Tapa acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10, muelles de balance y asa atérmica y tapa aislada bajo pedido.
- Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared.
- Válvula manual para el escape del aire para la despresurización de la doble pared que se produce en la fase de calentamiento.
- Mezclador orientable de bronce cromado con agua caliente y fría.
- Válvula de seguridad de peso calibrada a 0,5 bar.
- Estructura portante de acero inoxidable con espesor de 30/10 montada en un bastidor.
- Revestimientos exteriores de AISI 304 finamente satinado. Aislamiento térmico garantizado por los paneles de fibra cerámica de alta densidad.
- Sistema de vuelco automático por medio de un actuador hidráulico
- Sistema de bloqueo automático del calentamiento en la fase de inclinación
- Calentamiento:

GAS:

- Quemadores tubulares de alto rendimiento en acero inoxidable.
- Encendido piezoeléctrico manual y llama piloto.
- Rejilla de evacuación de humo.
- Grifo con válvula de seguridad con termopar (versión directa)..

ELÉCTRICO INDIRECTO:

- Calentamiento a través de resistencias por inmersión acorazadas de aleación Incoloy con potencia regulable por medio de un variador de energía.
- Termostato de seguridad con bloqueo de calentamiento para sobretemperatura o nivel de agua insuficiente.
- Control del agua en la doble pared con grifos de máximo/mínimo y opción de la carga de agua automática.
- Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz.

VAPOR INDIRECTO:

- Calentamiento por vapor (de red del usuario) mediante válvula parcializadora que permite introducir el vapor de forma gradual en la camisa.
- Los equipos de calentamiento indirecto: control de presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión manual y manómetro.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (kW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES (mm)	€
MARMITAS CILÍNDRICAS BASCULANTES GAS					
Gas de calentamiento directo					
MCBG-100	19001283	26,4	100	1.600x970x1.050	-
MCBG-150	19001227	26,4	150	1.600x970x1.050	-
MCBG-200	19001284	39,4	200	1.750x1.135x1.050	-
MCBG-300	19001228	39,4	300	1.960x1.325x1.300	-
MCBG-500	19001285	55,4	500	2.050x1.475x1.300	-
Gas de calentamiento indirecto					
MCBIG-100	19001229	26,4	100	1.600x970x1.050	-
MCBIG-150	19001286	26,4	150	1.600x970x1.050	-
MCBIG-200	19001230	39,4	200	1.750x1.135x1.050	-
MCBIG-300	19001287	48,4	300	1.960x1.325x1.300	-
MCBIG-500	19001231	55,4	500	2.050x1.475x1.300	-
MARMITAS CILÍNDRICAS BASCULANTES ELÉCTRICAS					
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MCBIE-100	19001278	12,4	100	1.600x885x1.050	-
MCBIE-150	19003052	16,4	150	1.600x885x1.050	-
MCBIE-200	19001280	24,4	200	1.750x1.035x1.050	-
MCBIE-300	19003053	36,4	300	1.950x1.230x1.300	-
MCBIE-500	19001282	48,4	500	2.050x1.370x1.300	-
MARMITAS CILÍNDRICAS BASCULANTES A VAPOR					
Vapor de calentamiento indirecto					
MCBIV-100	19003072	0,4	100	1.600x885x1.050	-
MCBIV-150	19001289	0,4	150	1.600x885x1.050	-
MCBIV-200	19003073	0,4	200	1.750x1.035x1.050	-
MCBIV-300	19001291	0,4	300	1.950x1.230x1.300	-
MCBIV-500	19003074	0,4	500	2.050x1.370x1.300	-

Opciones

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	GF-M	19084528	Grifo de descarga con conexión clamp 2" AISI 316	-
	VM-M	19084529	Válvula mariposa 2,5" ISO DN50 AISI304	-
	TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	-
	DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de aire de la doble pared	-
	CECA-M	19084532	Control electrónico de carga de agua de la cuba con display y sonda volumétrica	-

Accesorios

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	FBM-150	19084533	Filtro boquilla de descarga para marmita 150 L	-
	FBM-200	19084534	Filtro boquilla de descarga para marmita 200 L	-
	FBM-300	19084535	Filtro boquilla de descarga para marmita 300 L	-
	FBM-500	19084536	Filtro boquilla de descarga para marmita 500 L	-
	CM-2200	19084524	Kit 2 1/2 cestos para 200 litros	-
	CM-2300	19084525	Kit 2 1/2 cestos para 300 litros	-
	CM-4300	19084526	Kit 4 cestos 1/4 para marmita de 300 litros	-
	CM-4500	19084527	Kit 4 cestos 1/4 para marmita de 500 litros	-

Marmitas rectangulares fijas



Características Generales

- Marmita con forma rectangular con cuba cilíndrica. Se puede montar individualmente o en batería. Gracias a su solidez y funcionalidad es adecuado para un uso prolongado y continuado.
- Cuba de cocción con fondo de acero inoxidable AISI 316 con espesor de 20/10 a 40/10 y paredes de acero inoxidable AISI 304 con espesores de 20/10 a 25/10.
- Orificio de descarga de la cuba con filtro extraíble.
- Grifo de descarga frontal con cuerpo único dotado de manija atérmica aislante.
- Tapa de acero inox AISI 304 con espesor 15/10, equipado con cremallera de acero cromado con precarga de los muelles y manija atérmica.
- Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared.
- Válvula manual para el escape de aire para la despresurización de la doble pared que se produce en la fase de calentamiento.
- 2 versiones:

. Versión normal: válvula de seguridad de muelle y de peso (según la capacidad de la máquina) calibrada a 0,5 bar.

. Versión autoclave: junta de sujeción de silicona alimentaria, abrazaderas para cierre hermético de la tapa. Válvula de seguridad calibrada a 0,05 bar

- Estructura portante de acero inoxidable con espesor de 30/10 montada en pies de acero regulables para la nivelación.
- Paredes externas de acero inoxidable AISI 304 satinado con espesor 10/10.
- Estante satinado de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10.
- Calentamiento:

GAS:

- Quemadores tubulares de alto rendimiento en acero inoxidable.
- Encendido piezoeléctrico manual y llama piloto.
- Rejilla de evacuación de humo.
- Grifo con válvula de seguridad con termopar (versión directa).

ELÉCTRICO INDIRECTO:

- Calentamiento a través de resistencias por inmersión acorazadas de aleación Incoloy con potencia regulable por medio de un variador de energía.
- Termostato de seguridad con bloqueo de calentamiento para sobretemperatura o nivel de agua insuficiente.
- Control del agua en la doble pared con grifos de máximo/mínimo y opción de la carga de agua automática.
- Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz.

VAPOR INDIRECTO:

- Calentamiento por vapor (de red del usuario) mediante válvula parcializadora que permite introducir el vapor de forma gradual en la camisa.
- Los equipos de calentamiento indirecto: control de presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión manual y manómetro.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (kW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES (mm)	€
MARMITAS RECTANGULARES GAS					
Gas de calentamiento directo					
MRG-300	19001273	39	300	1.200x1.270x900	-
MRG-500	19001418	55	500	1.300x1.400x1.000	-
Gas de calentamiento directo a presión					
MRG-300 A	19003031	39	300	1.200x1.270x900	-
MRG-500 A	19001419	55	500	1.300x1.400x1.000	-
Gas de calentamiento indirecto					
MRIG-200	19003091	39	200	1.000x1.150x850	-
MRIG-300	19001421	48	300	1.200x1.270x900	-
MRIG-500	19001272	55	500	1.300x1.400x1.000	-
Gas de calentamiento indirecto a presión					
MRIG-200 A	19001420	39	200	1.000x1.150x850	-
MRIG-300 A	19003045	48	300	1.200x1.270x900	-
MRIG-500 A	19001422	55	500	1.300x1.400x1.000	-
MARMITAS RECTANGULARES ELÉCTRICAS					
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MRIE-200	19001414	24	200	1.000x1.150x850	-
MRIE-300	19003082	36	300	1.200x1.270x900	-
MRIE-500	19001416	48	500	1.300x1.400x1.000	-
Eléctricas de calentamiento indirecto a presión					
MRIE-200 A	19001274	24	200	1.000x1.150x850	-
MRIE-300 A	19001415	36	300	1.200x1.270x900	-
MRIE-500 A	19001275	48	500	1.300x1.400x1.000	-
MARMITAS RECTANGULARES A VAPOR					
Vapor de calentamiento indirecto					
MRIV-200	19001424	-	200	1.000x1.150x850	-
MRIV-300	19003087	-	300	1.200x1.270x900	-
MRIV-500	19001426	-	500	1.300x1.400x1.000	-
Vapor de calentamiento indirecto a presión					
MRIV-200 A	19003089	-	200	1.000x1.150x850	-
MRIV-300 A	19001425	-	300	1.200x1.270x900	-
MRIV-500 A	19003090	-	500	1.300x1.400x1.000	-

Opciones

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	GF-M	19084528	Grifo de descarga con conexión clamp 2" AISI 316	-
	VM-M	19084529	Válvula mariposa 2,5" ISO DN50 AISI304	-
	TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	-
	DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de aire de la doble pared	-
	CECA-M	19084532	Control electrónico de carga de agua de la cuba con display y sonda volumétrica	-

Accesorios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
CM-2200	19084524	Kit 2 1/2 cestos para 200 litros	-
CM-2300	19084525	Kit 2 1/2 cestos para 300 litros	-
CM-4300	19084526	Kit 4 cestos 1/4 para marmita de 300 litros	-
CM-4500	19084527	Kit 4 cestos 1/4 para marmita de 500 litros	-

Marmitas rectangulares fijas gastronorm



Características Generales

- Marmita con forma rectangular con cuba rectangular gastronorm. Se puede montar individualmente o enbatería. Gracias a su solidez y funcionalidad es adecuado para un uso prolongado y continuado.
- Cuba de cocción con fondo de acero inoxidable brillante AISI 316 con espesor de 25/10 y paredes de acero inoxidable AISI 304 con espesores de 20/10 a 25/10.
- Grifo de descarga frontal con cuerpo único dotado de manija atérmica aislante.
- Tapa acero inoxidable AISI 304 con espesor de 15/10, muelles de balance y asa atérmica y con posibilidad de tapa aislada bajo pedido.
- Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared.
- Válvula manual para el escape de aire para la despresurización de la doble pared que se produce en la fase de calentamiento.
- Mezclador orientable de bronce cromado con agua caliente y fría.
- Válvula de seguridad de peso calibrada a 0,5 bar.
- Con estructura portante de acero inoxidable.
- Viene equipada con pies de apoyo en acero inoxidable regulables en altura y filtro de vaciado manual de la camisa.
- Revestimiento exterior de AISI 304. Finamente satinado. Aislamiento térmico garantizado por los paneles de fibra cerámica de alta densidad.
- Calentamiento:

GAS:

- Quemadores tubulares de alto rendimiento en acero inoxidable.
- Encendido piezoeléctrico manual y llama piloto.
- Rejilla de evacuación de humo.
- Grifo con válvula de seguridad con termopar (versión directa).

. Eléctrico indirecto:

- Calentamiento a través de resistencias por inmersión acorazadas de aleación Incoloy con potencia regulable por medio de un variador de energía.
- Termostato de seguridad con bloqueo de calentamiento para sobretemperatura o nivel de agua insuficiente.
- Control del agua en la doble pared con grifos de máximo/mínimo y opción de la carga de agua automática.
- Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz.

VAPOR INDIRECTO:

- Calentamiento por vapor (de red del usuario) mediante válvula parcializadora que permite introducir el vapor de forma gradual en la camisa.
- Los equipos de calentamiento indirecto: control de presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión manual y manómetro.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (kW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES (mm)	€
MARMITAS RECTANGULARES GN DE GAS					
Gas de calentamiento directo					
MGNG-280	19084264	35	280	1.400x900x850	-
Gas de calentamiento indirecto					
MGNIG-180	19001394	29	180	1.000x900x850	-
MGNIG-280	19003083	35	280	1.400x900x850	-
MGNIG-400	19003084	45	400	2.000x900x850	-
MARMITAS RECTANGULARES GN ELÉCTRICAS					
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MGNIE-180	19003046	18	180	1.000x900x850	-
MGNIE-280	19001312	24	280	1.400x900x850	-
MGNIE-400	19001393	36	400	2.000x900x850	-
MARMITAS RECTANGULARES GN A VAPOR					
Vapor de calentamiento indirecto					
MGNIV-180	19001396	0,05	180	1.000x900x850	-
MGNIV-280	19003049	0,05	280	1.400x900x850	-
MGNIV-400	19003050	0,05	400	2.000x900x850	-

Opciones

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	GF-M	19084528	Grifo de descarga con conexión clamp 2" AISI 316	-
	VM-M	19084529	Válvula mariposa 2,5" ISO DN50 AISI304	-
	TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	-
	DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de aire de la doble pared	-
	CECA-M	19084532	Control electrónico de carga de agua de la cuba con display y sonda volumétrica	-

Marmitas rectangulares basculantes automáticas con mezclador y monitor PLC



Características Generales

- Fondo del recipiente de acero inoxidable AISI 316 lúcido, apto para productos particularmente ácidos, con espesor de 20/10 a 40/10.
- Paredes de la cuba de cocción de acero inoxidable AISI 304 con espesores de 20/10 a 25/10.
- Doble pared con fondo y paredes de acero inoxidable AISI 304.
- Orificio de descarga de la cuba con filtro extraíble (opcional).
- Grifo de descarga frontal de cuerpo único equipado de manija atérmica aislante (opcional).
- Tapa de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10, equipado con cremallera de acero con precarga de los muelles y manija atérmica.
- Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared.
- Válvula manual para el escape de aire para la despresurización de la doble pared durante la fase de calentamiento.
- Mezclador orientable de bronce cromado con agua caliente y fría.
- Válvula de seguridad de muelle calibrada a 0,5 bar.
- Estructura portante de acero inoxidable con espesor de 40/10 sobre pies de acero regulables para la nivelación y brida para la fijación en el suelo.
- Paredes externas de acero inoxidable AISI 304 satinado con espesor 10/10
- Estante satinado de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10.
- Mezclador removible de acero inoxidable AISI 316 con velocidad de rotación regulable entre los 7 y los 28 g/m con una fuerza de hasta 386 N·m.
- Posibilidad de inversión del sentido de marcha con el selector electrónico.
- Brazos radiales de acero inoxidable y palas de raspado de teflón cerámico.
- Monitor PLC:

. Permite gestionar y personalizar hasta 100 programas de cocción modificables incluso durante la elaboración.

. Equipado con pantalla táctil y controles manuales para el accionamiento y la carga del agua, la inclinación y el movimiento del mezclador.

. Equipado con señales acústicas y de mensajería de advertencia (amarillas) para las operaciones correctas o alarmas (rojas) en caso de mal funcionamiento.

. Todos los parámetros son personalizables, visualizables y modificables incluso durante la cocción (nombre, espera/carga de agua, tiempos, temperaturas, sondas, velocidad de mezclado, tiempo, etc.)

- Calentamiento:

. Gas de calentamiento indirecto:

- Encendido a través de un piezoeléctrico manual y llama piloto.
- Calentamiento a través de quemadores tubulares y de alto rendimiento de acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla de descarga de humos.
- Set de boquillas para varios tipos de gas.
- Control del nivel de agua en la doble pared con grifos máximo/mínimo con opción de carga de agua automática.
- Control de presión de la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro.

. Eléctrico de calentamiento indirecto:

- Calentamiento a través de batería de resistencias eléctricas.
- Termostato de seguridad resistente con bloqueo de calentamiento para sobretemperatura o nivel de agua insuficiente.
- Control de la temperatura (50°C – 120°C).

. Vapor de calentamiento indirecto:

- Calentamiento a través de vapor (de red del usuario) con válvula de contrapresión que permite una introducción gradual del vapor en la doble pared.
- Control de la presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (kW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES (mm)	€
Gas de calentamiento indirecto					
MRBIG-200 M	19084239	35,75	200	1.674x1.450x1.140	-
MRBIG-300 M	19084240	35,75	300	1.874x1.650x1.140	-
MRBIG-500 M	19084241	42,75	500	1.976x1.835x1.140	-
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MRBIE-200 M	19084242	24,75	200	1.674x1.450x1.140	-
MRBIE-300 M	19084243	36,75	300	1.874x1.650x1.140	-
MRBIE-500 M	19084244	48,75	500	1.976x1.835x1.140	-
Vapor de calentamiento indirecto					
MRBIV-200 M	19084245	0,75	200	1.674x1.450x1.140	-
MRBIV-300 M	19084246	0,75	300	1.874x1.650x1.140	-
MRBIV-500 M	19084247	0,75	500	1.976x1.835x1.140	-

Opciones

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	GF-M	19084528	Grifo de descarga con conexión clamp 2" AISI 316	-
	VM-M	19084529	Válvula mariposa 2,5" ISO DN50 AISI304	-
	TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	-
	CECA-M	19084532	Control electrónico de carga de agua de la cuba con display y sonda volumétrica	-

Accesorios

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	FBM-150	19084533	Filtro boquilla de descarga para marmita 100-150l	-
	FBM-200	19084534	Filtro boquilla de descarga para marmita 200 l	-
	FBM-300	19084535	Filtro boquilla de descarga para marmita 300 l	-
	FBM-500	19084536	Filtro boquilla de descarga para marmita 500 l	-

Sartenes basculantes sencillas motorizadas



Características Generales

- Paredes de la cuba de cocción de acero inoxidable AISI 304.
- Fondo:

  · Modelos SBGA-150; SBGA-210; SBEA-150; SBEA-210: Tienen una base (contacto con alimento) de AISI 304, 100/10. (opcional: de 12mm compound).

  · Modelos SBGA-300; SBGA-400; SBEA-300; SBEA-400): Tienen una base (contacto con alimento) de AISI 316, 150/10. (opcional: de 12mm compound).
- Cuba de cocción con acabado antiadherente y micro-esferas de cerámica.
- Introducción de agua en la cuba a través de un grifo de un orificio.
- Tapa de acero inoxidable AISI 304 con espesor de 10/10 equipado con cremallera de acero cromado con precarga de muelles y manija de acero inoxidable.
- Estructura portante de acero inoxidable con espesor de 20/10 montada en pies de acero regulables para la nivelación.
- Paredes externas de acero inoxidable AISI 304 satinado con espesor 10/10.
- Estante satinado de acero inoxidable AISI 304 con espesor 20/10.
- Inclinación automática motorizada. Incluye un sistema basculante manual en caso de fallo.
- Bloqueo automático en caso de avería del sistema.
- Calentamiento:

GAS DIRECTO:

- Encendido piezoeléctrico manual y llama piloto.
- Calentamiento a través de quemadores tubulares y de alto rendimiento de acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla de descarga de humos.
- Set de boquillas para varios tipos de gas.
- Termostato de seguridad.
- Grifo con válvula de seguridad con termopar.
- Regulación de la temperatura de 100°C a 300°C

ELÉCTRICO DIRECTO:

- Calentamiento a través de batería de resistencias eléctricas.
- Termostato de seguridad de las resistencias con bloqueo del calentamiento por sobre-temperatura.
- Control de la temperatura (50°C – 260°C).
- Tensión de alimentación estándar 400V 3N 50/60Hz.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (kW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES (mm)	€
Gas de calentamiento directo					
SBG-150 M	19072688	33,01	150	1.200x900x850	-
SBG-200 M	19079430	44,01	200	1.600x900x850	-
Eléctricas de calentamiento directo					
SBE-150 M	19072695	15,1	150	1.200x900x850	-
SBE-200 M	19085076	20,1	200	1.600x900x850	-

Opciones

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	€
*	COMPOUND	Fondo de 12 mm compuesto (9 mm hierro + 3 mm acero) para sartenes de 150 L	-
*	COMPOUND	Fondo de 12 mm compuesto (9 mm hierro + 3 mm acero) para sartenes de 200 L	-

(*) Consultar la versión.

Sartenes basculantes automáticas sobre bastidores



Características Generales

- Paredes de la cuba de cocción de acero inoxidable AISI 304.
- Fondo:
  · Modelos SBGA-150; SBGA-210; SBEA-150; SBEA-210: Tienen una base (contacto con alimento) de AISI 304, 100/10. (opcional: de 12mm compound).
  · Modelos SBGA-300; SBGA-400; SBEA-300; SBEA-400): Tienen una base (contacto con alimento) de AISI 316, 150/10. (opcional: de 12mm compound).
- Cuba de cocción con acabado antiadherente y micro-esferas de cerámica.
- Introducción de agua en la cuba a través de un grifo de un orificio.
- Tapa de acero inoxidable AISI 304 con espesor de 10/10 equipado con cremallera de acero cromado con precarga de muelles y manija de acero inoxidable.
- Estructura portante de acero inoxidable con espesor de hasta 40/10 montada en pies de acero regulables para la nivelación.
- Paredes externas de acero inoxidable AISI 304 satinado con espesor 10/10.
- Estante satinado de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10.
- Inclinación automática con accionamiento hidráulico en eje delantero
- Bloqueo automático en caso de avería del sistema.
- Sistema de calentamiento:

GAS DIRECTO:

- Encendido piezoeléctrico manual o eléctrico y llama piloto (versiones SBGAX y SBEAX).
- Calentamiento a través de quemadores tubulares y de alto rendimiento de acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla de descarga de humos.
- Set de boquillas para varios tipos de gas.
- Termostato de seguridad.
- Grifo con válvula de seguridad con termopar.
- Regulación de la temperatura de 100°C a 250°C.

ELÉCTRICO DIRECTO:

- Calentamiento a través de batería de resistencias eléctricas.
- Termostato de seguridad de las resistencias con bloqueo del calentamiento para sobre-temperatura o nivel del producto insuficiente.
- Control de la temperatura (100°C – 250°C).
- Tensión de alimentación estándar 400V 3N 50/60Hz.

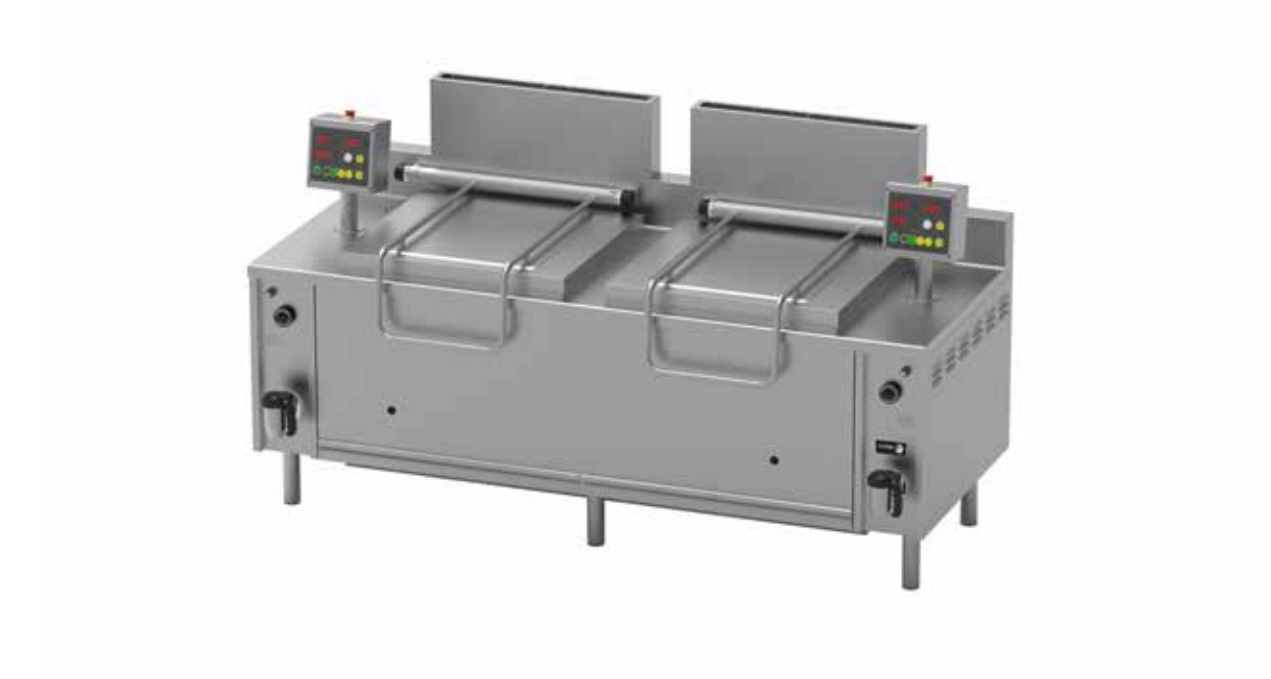
MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (kW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES (mm)	€
Gas de calentamiento directo					
SBGA-150	19085078	33,04	150	1.600x905x930	-
SBGA-210	19085080	44,04	200	2.000x905x930	-
SBGAX-300	19085082	33,75	300	1.750x1.305x935	-
SBGAX-400	19085083	33,75	400	1.750x1.305x935	-
Eléctricas de calentamiento directo					
SBEA-150	19085085	15,4	150	1.600x905x930	-
SBEA-210	19085087	20,4	200	2.000x905x930	-
SBEAX-300	19085088	28,75	300	1.750x1.305x935	-
SBEAX-400	19085089	28,75	400	1.750x1.305x935	-

Opciones

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	€
*	COMPOUND	Fondo de 12 mm compuesto (9 mm hierro + 3 mm acero) para sartenes de 130 y 150 L	-
*	COMPOUND	Fondo de 12 mm compuesto (9 mm hierro + 3 mm acero) para sartenes de 165, 200 y 210 L	-
*	COMPOUND	Fondo de 15 mm compuesto (12mm hierro + 3mm acero) para sartenes de 300 y 400 L	-
19084539	TD-M	Tubo flexible con ducha	-

(*) Consultar la versión.

Cocedores automáticos



Características Generales

- Cuba totalmente de acero inoxidable AISI 316 satinado.
- Cestas de acero inoxidable AISI 316 satinado.
- Rebosadero y grifo para la salida y descarga.
- Tapa de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10, equipado con cremallera de acero con precarga de los muelles y manija atérmica.
- Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared.
- Válvula manual para el escape de aire para la despresurización de la doble pared que se produce en la fase de calentamiento.
- Mezclador orientable de bronce cromado con agua caliente y fría.
- Válvula de seguridad de peso calibrada a 0,5 bar.
- Estructura portante de acero inoxidable con espesor 20/10 sobre pies de acero regulables de 150mm a 180mm.
- -Paredes externas de acero inoxidable AISI 304 satinado con espesor 10/10.
- Estante satinado de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10.
- Equipada de controles digitales con 3 displays de 4 cifras que permiten configurar los valores de temperatura de 20°C a 110°C.
- Posibilidad de configurar el tiempo de cocción entendido como tiempo de inmersión de la cesta con intervalo mínimo de 1 segundo.
- Indicador acústico luminoso para la advertencia de final de ciclo de cocción.
- Bloqueo de la cocción con reintegro de agua temporizado al final de la cocción.
- Elevación del cesto automático al final de la cocción.
- -Posibilidad de regulación de la posición de la cesta: primer goteo y descarga o descarga directa frontal.
- Calentamiento:

GAS DE CALENTAMIENTO DIRECTO:

- Encendido a través de un piezoeléctrico manual y llama piloto.
- Calentamiento a través de quemadores tubulares y de alto rendimiento de acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla de descarga de humos.
- Set de boquillas para varios tipos de gas.
- Grifo con válvula de seguridad con termopar.
- Termostato de seguridad contra la sobretemperatura y falta de agua.

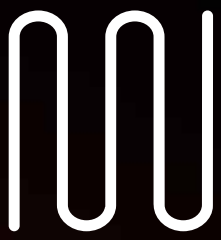
ELÉCTRICO DE CALENTAMIENTO DIRECTO:

- Calentamiento a través de batería de resistencias eléctricas.
- Termostato de seguridad resistente con bloqueo de calentamiento para sobretemperatura o nivel de agua insuficiente.
- Control de la temperatura (50°C – 120°C).
- Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz.

VAPOR DE CALENTAMIENTO INDIRECTO CON DOBLE PARED:

- Doble pared con fondo y paredes de acero inoxidable AISI 304.
- Calentamiento a través de vapor (de red del usuario) con electroválvula de contrapresión que permite una introducción gradual del vapor en la doble pared.
- Control de la presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (kW)	CUBAS		DIMENSIONES (mm)	€
			CANTIDAD	CAPACIDAD (L)		
Gas de calentamiento directo						
CAG-1132	19084248	24,1	1	132	900x900x850	-
CAG-1223	19084249	39,1	1	223	1.250x1.000x925	-
CAG-2132	19084254	48,2	2	132+132	1.800x900x850	-
CAG-2223	19084255	78,2	2	223+223	2.500x1.000x925	-
Eléctricas de calentamiento directo						
CAE-1132	19084250	13,7	1	132	900x900x850	-
CAE-1223	19084251	25,0	1	223	1.250x1.000x925	-
CAE-2132	19084256	27,4	2	132+132	1.800x900x850	-
CAE-2223	19084257	50,0	2	223+223	2.500x1.000x925	-
Vapor de calentamiento indirecto						
CAIV-1132	19084252	0,1	1	132	900x900x850	-
CAIV-1223	19084253	0,1	1	223	1.250x1.000x925	-
CAIV-2132	19084258	0,2	2	132+132	1.800x900x850	-
CAIV-2223	19084260	0,2	2	223+223	2.500x1.000x925	-



HORNOS


FAGOR
99°
00:10
START

Hornos

Hornos compactos - iKORE Kompact..... **129**

Hornos mixtos industriales - iKORE **133**

— Advance..... **133**

— Concept **147**

Envasadoras **161**

Montajes en columna **163**

— Montajes en columna **163**

— Soluciones Cook&Chill..... **164**

Cuidado y Mantenimiento **167**

Otros accesorios **169**

STOCK Esto se aplica a Modelos de 50 Hz.

Funcionalidades y características

La nueva era del cocinado inteligente

Experiencia de usuario

Un diseño centrado en el chef

Diseñado de principio a fin con las necesidades de los profesionales en mente y reconocido como uno de los hornos más intuitivos del mercado, es el equilibrio perfecto entre calidad, eficiencia y confort.

Cocina inteligente

Es inteligencia, no magia

Dotado de inteligencia digital y tecnológica para estandarizar los procesos culinarios de la forma más productiva gracias al iCooking, las iFunctions y el Multitray.

Diseño robusto

Construido para durar

Construcción 100% en acero inoxidable, componentes eléctricos CE y protección contra el agua IPX5, para resistir y afrontar cualquier reto culinario con la máxima exigencia.

Seguridad alimentaria

Higiene, sobre todo

Sistema HACCP, descalcificación de calderín programada, lavado automático eficiente con más de 6 programas y mucho más para garantizar el bienestar del consumidor en todo momento.

Abierto a través de FagorKonnect

Control climático

Los resultados de cocción que desea

Precisión total en la cámara de cocción gracias al sensor de humedad y un reparto de calor uniforme con el sistema de ventilación bidireccional de 6 velocidades.

Nomenclatura

Hornos iKORE

K- Kompact	**A** Advance	**(P)** PureSteam Calderín	**(W)** iWash Solid/liquid	**0623** 6XGN2/3	**E** Eléctrico	**SW** Solid iWash	**R** Apertura derecha	**(S)** Ducha integrada	**(K)** FagorKonnect
				061 6xGN1/1					
				101 10xGN1/1					
	C Concept	**[-]** DirectSteam Inyección	**[-]** Basic Modo spray	**062** 6xGN2/1	**G** Gas	**(LW)** Liquid iWash	**(L)** Apertura Izquierda	**T** Carro	
				102 10xGN2/1					
				201 20xGN1/1					
				202 20xGN2/1					

Gama configurable

Customizado al gusto

ADVANCE



Calidad de cocinado, eficiencia e inteligencia.

Para los más revolucionarios, aquellos que persiguen la innovación a través de lo último en tecnología, en un mundo culinario lleno de creatividad.

Prestaciones	APW	AP	AW	A
PureSteam (calderín) Generador de vapor 100% puro, con descalcificación programada.	•	•	–	–
DirectSteam (Inyección)	-	-	•	•
iClima Gestión y regulación de la humedad real de la cámara con un 1% de precisión.	•	•	•	•
EZ sensor Sonda de temperatura corazón multipunto interno.	•	•	•	•
Multiprobe Posibilidad de usar hasta 3 sondas en un mismo cocinado: EZ sensor + 2 Sondas externas(SV/ST)	○	○	○	○
Funciones				
FagorCookingCenter (repositorio de recetas)	•	•	•	•
mCooking - Modos de cocción manual: Vapor a baja y super-vapor (30-130°C), Mixto (30-300°C) y Convección (30-300°C)	•	•	•	•
iCooking Recetas inteligentes configurables con ajuste automático de sus fases y parámetros.	•	•	•	•
iFunctions Procesos de cocción inteligentes con ajuste automático de sus fases y parámetros.	•	•	•	•
Multitray Sistema de gestión de la cocción por tiempo y bandeja en un mismo clima.	•	•	•	•
Control				
FagorTouch Pantalla TFT capacitiva de cristal de 10.1" (7" en el horno 0623 y versiones Kompact)	•	•	•	•
EasyCooking Interfaz personalizado por el propietario con control de usuario y contraseña.	•	•	•	•
Higiene				
iWash SW Sistema de limpieza eficiente con detergente y abrillantador sólido.	•	–	•	–
iWash LW Sistema de limpieza eficiente con detergente líquido y posibilidad de ejecución en remoto.	○	–	○	–
Ducha retractil de uso manual integrado.	○	○	○	○
HACCP disponible en remoto y con USB	•	•	•	•
FagorKonnect				
FagorKonnect	•	•	•	•
Ethernet / Wifi	•	•	•	•
Puerto USB	•	•	•	•

CONCEPT



Simplicidad, potencia y robustez.

Para los más conservadores, fieles a los métodos tradicionales de la gastronomía, pero buscan el máximo rendimiento de una forma rápida y sencilla.

Prestaciones	CPW	CP	CW	C
PureSteam (calderín) Generador de vapor 100% puro, con descalcificación programada.	•	•	–	–
DirectSteam (Inyección)	-	-	•	•
ClimaControl Gestión y regulación de la humedad real de la cámara con un 10% de precisión.	•	•	•	•
EZ sensor Sonda de temperatura corazón multipunto interno.	•	•	•	•
Monoprobe Posibilidad de usar una única sonda por cocinado: EZ sensor o sonda externa (SV)	○	○	○	○
Funciones				
FagorRecipeCenter (repositorio de recetas)	•	•	•	•
mCooking - Modos de cocción manual: Vapor a baja y super-vapor (30-130°C), Mixto (30-300°C) y Convección (30-300°C)	•	•	•	•
Cooking mode Recetas culinarias predefinidas.	•	•	•	•
Funciones adicionales Procesos de cocción predefinidos.	•	•	•	•
-	-	-	-	-
Control				
FagorDial Pantalla de 2,8" con mando push giratorio y botones manuales con display de segmentos.	•	•	•	•
-	-	-	-	-
Higiene				
iWash SW Sistema de limpieza eficiente con detergente y abrillantador sólido.	•	–	•	–
iWash LW Sistema de limpieza eficiente con detergente líquido y posibilidad de ejecución en remoto.	○	–	○	–
Ducha retractil de uso manual integrado.	○	○	○	○
HACCP disponible en remoto y con USB	•	•	•	•
FagorKonnect				
-	–	–	–	–
-	–	–	–	–
Puerto USB	•	•	•	•

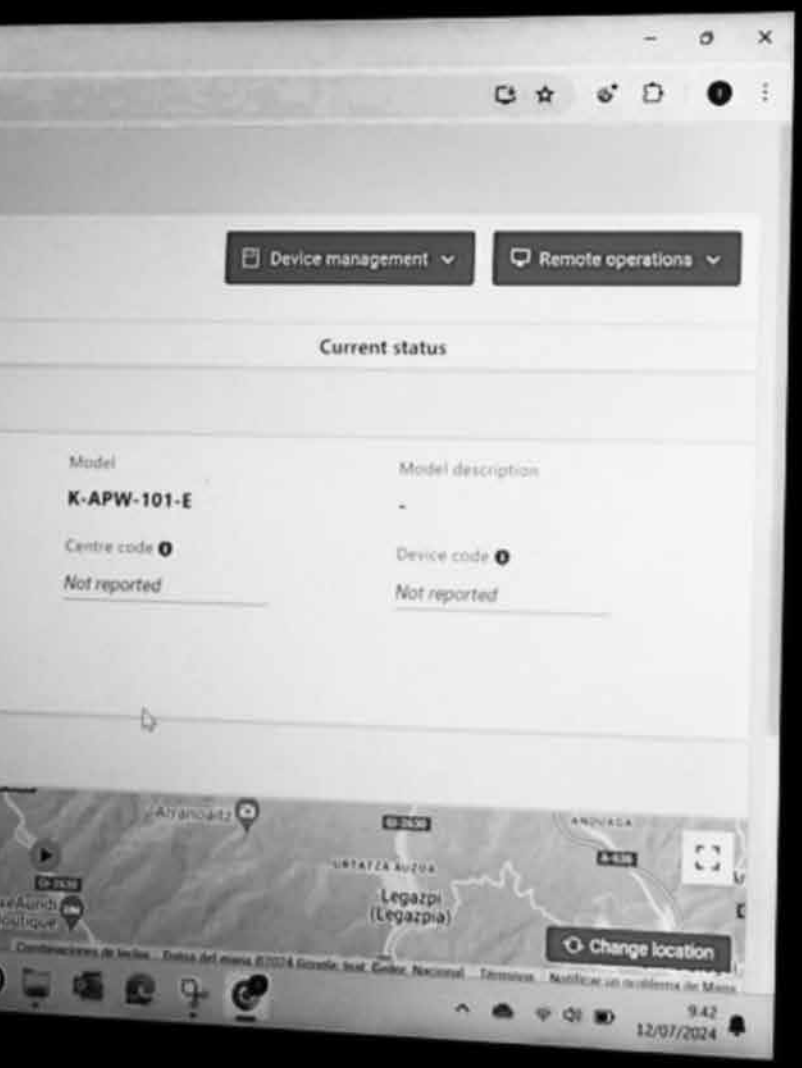
• De serie.

○ Opcional

- No disponible.

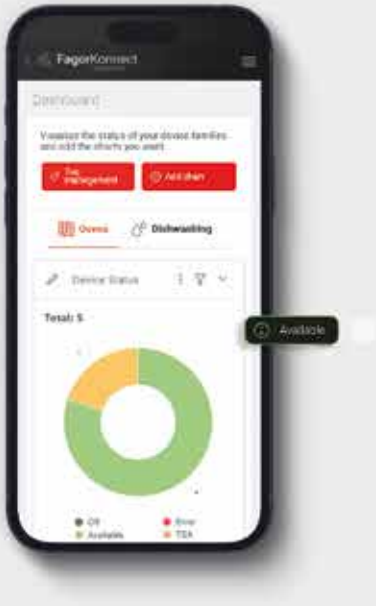
Fagor Konnect

Explora las numerosas ventajas que FagorKonnect brinda, y descubre en detalle cómo puede potenciar específicamente la funcionalidad de nuestros hornos iKore.



Gráficas especificas pensadas para el análisis de hornos:

Gráficos especializados para analizar estado, cocinados y lavados diarios, productividad, y errores, ayudándote a tener una visión de tu negocio



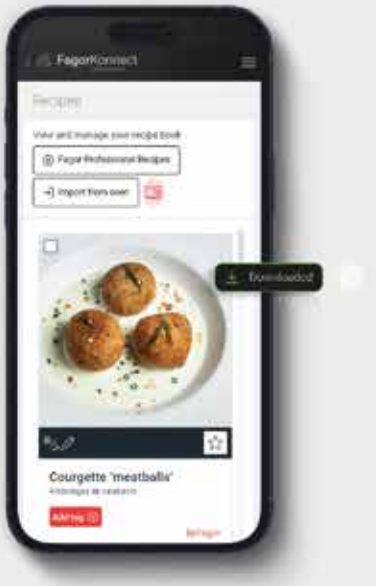


Información detallada visualizada en tiempo real:

Obtendras datos como el modo de cocción, temperatura o nivel de humedad en tiempo real.
También podrás realizar varias funciones a distancia, como el lavado remoto y otras operaciones específicas

Gestiona y crea tus propias recetas

Tendrás la posibilidad de gestionar las recetas de forma eficaz. Podrás crear una receta y exportarla a todos tus hornos, independientemente de su ubicación.



ADVANCE

iKORE Kompact 061

PureSteam o DirectSteam

Fagor Konnect



Información general **Versión**

CAMPO	DATO	ELÉCTRICO (E)	GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja	6 GN1/1	Versión no disponible
	Separación entre guías	47mm	-
Alimentación (de serie)	Potencia eléctrica / gas	7,4 kW	-
	Frecuencia	50/60 Hz	-
	Voltaje estándar	380-415V 3N	-
Dimensiones y peso	Ancho	530mm	-
	Fondo (con asa)	815mm (874mm)	-
	Altura	760mm	-
	Peso neto (bruto)	~87Kg (102Kg)	-

Códigos y precios

HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
PureSteam calderín	Solid iWash	-	K-APW-061-E SW R K	19103865	-	-	-
	Modo Spray	-	K-AP-061-E R K	19103864	-	-	-
DirectSteam inyección	Solid iWash	-	K-AW-061-E SW R K	19103863	-	-	-
	Modo Spray	-	K-A-061-E R K	19103862	-	-	-

Opciones configurables

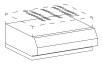
OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertida con bisagra de puerta a la izquierda	0103-0001	-
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para Modelos con W	0104-0002	-

OPCIONES DE VOLTAJE	CÓD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0001	-
230V 1N 50/60Hz	0102-0002	-

* Horno no transformable, solo configurado de serie.

* Versión marine no disponible

Accesorios K-061

EXTRACCIÓN	MODELO	CAMPANA DE CONDENSACIÓN	FILTRO DE CARBÓN ACTIVO	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	EXH-K	x	-	220	19103309	-
	EXH-K CA	x	x	294	19103398	-
	FCA	Recambio del filtro de carbón activo para EXH-CA			19107067	-
	Kit EXT-K	Kit de extracción para campana EXH-K			19103375	-

SOPORTES	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	RUEDAS	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	SH-K 85	-	-	850	19103256	-
	SH-R K 85	-	x	850	19103319	-
	SH-B K 85	9 GN1/1 (62mm)	-	850	19103257	-
	SH-BR K 85	9 GN1/1 (62mm)	x	850	19103331	-
	SH-K 103	-	-	1.030	19103553	-
	SH-R K 103	-	x	1.030	19103555	-
	SH-B K 103	10 GN1/1 (62mm)	-	1.030	19103554	-
	SH-BR K 103	10 GN1/1 (62mm)	x	1.030	19103556	-
	MSH-K	Soporte nivelable para colocar un horno iKORE Kompact sobre un mueble o peana			19103258	-

KIT DUCHA EXTERNA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit ducha	Kit ducha externa (no retráctil)	19004504	-

AMARRE	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit A	Kit amarre de horno iKORE Kompact	19106481	-

x Incluido

- No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

ADVANCE

iKORE Kompact 101

PureSteam o DirectSteam

Fagor Konnect



Información general

Versión

CAMPO	DATO	ELÉCTRICO (E)	GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja	10 GN1/1	Versión no disponible
	Separación entre guías	47mm	-
Alimentación (de serie)	Potencia eléctrica / gas	12,4 kW	-
	Frecuencia	50/60 Hz	-
	Voltaje estándar	380-415V 3N	-
Dimensiones y peso	Ancho	530mm	-
	Fondo (con asa)	815mm (874mm)	-
	Altura	940mm	-
	Peso neto (bruto)	~100Kg (115Kg)	-

Códigos y precios

HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
PureSteam calderín	Solid iWash	-	K-APW-101-E SW R K	19103869	-	-	-
	Modo Spray	-	K-AP-101-E R K	19103868	-	-	-
DirectSteam inyección	Solid iWash	-	K-AW-101-E SW R K	19103867	-	-	-
	Modo Spray	-	K-A-101-E R K	19103866	-	-	-

Opciones configurables

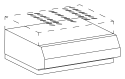
OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertida con bisagra de puerta a la izquierda	0103-0001	-
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para Modelo s con W	0104-0002	-

OPCIONES DE VOLTAJE	CÓD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0001	-
230V 1N 50/60Hz	0102-0002	-

* Horno no transformable, solo configurado de serie

* Versión marine no disponible

Accesorios K-101

EXTRACCIÓN	MODELO	CAMPANA DE CONDENSACIÓN	FILTRO DE CARBÓN ACTIVO	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	EXH-K	x	-	220	19103309	-
	EXH-K CA	x	x	294	19103398	-
	FCA	Recambio del filtro de carbón activo para EXH-CA			19107067	-
	Kit EXT-K	Kit de extracción para campana EXH-K			19103375	-

SOPORTES	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	RUEDAS	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	SH-K 85	-	-	850	19103256	-
	SH-R K 85	-	x	850	19103319	-
	SH-B K 85	9 GN1/1 (62mm)	-	850	19103257	-
	SH-BR K 85	9 GN1/1 (62mm)	x	850	19103331	-
	SH-K 103	-	-	1.030	19103553	-
	SH-R K 103	-	x	1.030	19103555	-
	SH-B K 103	10 GN1/1 (62mm)	-	1.030	19103554	-
	SH-BR K 103	10 GN1/1 (62mm)	x	1.030	19103556	-
	MSH-K	Soporte nivelable para colocar un horno iKORE Kompact sobre un mueble o peana			19103258	-

KIT DUCHA EXTERNA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit ducha	Kit ducha externa (no retráctil)	19004504	-

AMARRE	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit A	Kit amarre de horno iKORE Kompact	19106481	-

x Incluido

- No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

ADVANCE

iKORE 0623

PureSteam o DirectSteam

Fagor Konnect



Información general

Versión

CAMPO	DATO	ELÉCTRICO (E)	GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja	6 GN2/3	Versión no disponible
	Separación entre guías	47mm	-
Alimentación (de serie)	Potencia eléctrica	5,8 kW	-
	Frecuencia	50/60 Hz	-
	Voltaje estándar	380-415V 3N	-
Dimensiones y peso	Ancho	660mm	-
	Fondo (con asa)	564mm (630mm)	-
	Altura (con bisagra)	570mm (600mm)	-
	Peso neto (bruto)	~66,5Kg (71,5Kg)	-

Códigos y precios

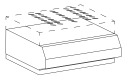
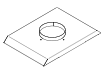
HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
PureSteam calderín	Solid iWash	•	APW-0623-E R SW S K	19079298	-	-	-
		-	APW-0623-E R SW K	19106932	-	-	-
DirectSteam inyección	Solid iWash	•	AW-0623-E R SW S K	19106933	-	-	-
		-	AW-0623-E R SW K	19079299	-	-	-

Opciones configurables

OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para Modeloos con W	0104-0002	-
REG4	REG4	Normativa y cumplimiento en materia de aguas - **British Standard Approved**	0112-0001	-

OPCIONES DE VOLTAJE		CÓD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz		0102-0061	-
230V 1N 50/60Hz		0102-0062	-
Marine 440V 3~ 50/60Hz *	*Módulo externo, no integrado en horno	0102-0063	-

Accesorios 0623

EXTRACCIÓN	MODELO	CAMPANA DE CONDENSACIÓN	FILTRO DE CARBÓN ACTIVO	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	EXH-23	x	-	255	19073213	-
	EXH-23-CA	x	x	330	19103376	-
	FCA	Recambio del filtro de carbón activo para EXH-23-CA			19107067	-
	Kit EXT-23	Kit de extracción para campana EXH-23			19096418	-

SOPORTES	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	RUEDAS	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	SH-23	-	-	850	19058933	-
	SH-23-R	-	x	850	19058940	-
	SH-23-B	2 x 6 GN2/3 (68mm)	-	850	19058941	-
	SH-23-RB	2 x 6 GN2/3 (68mm)	x	850	19058943	-
	SH-23-RBM	Soporte móvil con 2 garrafas de 15l para agua potable y desagüe	x	850	19079266	-
	SHP-23	Soporte mural para colgar un horno 0623 en pared			19059282	-
	MSH-23	Soporte nivelable para colocar un horno 0623 sobre un mueble o peana			19059319	-

AMARRE	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit A	Kit amarre de horno 0623	19106481	-

x Incluido

- No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

ADVANCE

iKORE 061

PureSteam o DirectSteam

Fagor Konnect



FagorTouch **10.1"**

Información general

CAMPO	DATO	Versión ELÉCTRICO (E)	Versión GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja	6 GN1/1	6 GN1/1
	Separación entre guías	68mm	68mm
Alimentación (de serie)	Potencia eléctrica / gas	11,1 kW	0,83 kW / 12 kW
	Frecuencia	50/60 Hz	50 Hz
	Voltaje estándar	380-415V 3N	230V 1N
Dimensiones y peso	Ancho	895mm	895mm
	Fondo (con asa)	817mm (883mm)	817mm (883mm)
	⚠ Versión gas con boiler (P)	-	922mm (988mm)
	Altura (con bisagra)	846mm (877mm)	846mm (877mm)
	Peso neto (bruto)	~118,5Kg (145Kg)	~146Kg (162,5Kg)

Códigos y precios

HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
PureSteam calderín	Solid iWash	•	APW-061-(E/G) R SW S K	19078616	-	19088205 ⚠	-
		-	APW-061-(E/G) R SW K	19106934	-	19106935 ⚠	-
DirectSteam inyección	Solid iWash	•	AW-061-(E/G) R SW S K	19103818	-	19106936	-
		-	AW-061-(E/G) R SW K	19078613	-	19088204	-

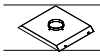
Opciones configurables

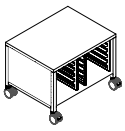
OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertida con bisagra a la izquierda	0103-0001	-
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para Modeloos con W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Bastidor para 5 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guías = 85mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Normativa y cumplimiento en materia de aguas - **British Standard Approved**	0112-0001	-

OPCIONES DE VOLTAJE	CÓD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0001	-
230V 1N 50/60Hz	0102-0002	-
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0003	-
230V 1N 60Hz	0102-0007	-
230V 2~ 50Hz	0102-0008	-
230V 2~ 60Hz	0102-0009	-

OPCIONES DE GAS	CÓD. CONFIG.	€
Butano-Propano LPG	0101-0001	-
Gas villa TG (Town gas)	0101-0002	-

Accesorios 061

EXTRACCIÓN	MODELO	CAMPANA DE CONDENSACIÓN	FILTRO DE CARBÓN ACTIVO	APERTURA IZQUIERDA (L)	ALTURA (mm)	⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	EXH-11	x	-	-	303	x	-	-	19085190	-
	EXH-11 L	x	-	x	303	x	-	-	19103220	-
	EXH-11-CA	x	x	-	363	x	-	-	19103393	-
	EXH-11-CA L	x	x	x	363	x	-	-	19104232	-
	FCA	Recambio del filtro de carbón activo para EXH-CA				x	-	-	19107067	-
	Kit EXT-11	Kit de extracción para campana EXH-11				x	-	-	19096417	-
	Kit CTG-11	Chimenea de evacuación de gases de combustión 061				-	x	x	19095581	-

SOPORTES	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	RUEDAS	PUERTAS	ALTURA (mm)	⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	SH-11-65	-	-	-	650	x	x	-	19082326	-
						-	-	x	19082327	
	SH-11-65 R	-	x	-	650	x	x	-	19083237	-
						-	-	x	19083234	
	SH-11-65 B	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	-	650	x	x	-	19082006	-
						-	-	x	19082005	
	SH-11-65 BR	2 x 6 GN1/1 (68mm)	x	-	650	x	x	-	19083238	-
						-	-	x	19083239	
	SH-11- 65 BCP	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	x	650	x	x	-	19079211	-
						-	-	x	19079233	
	SH-11-85	-	-	-	850	x	x	-	19103370	-
						-	-	x	19103413	
	SH-11-85 R	-	x	-	850	x	x	-	19103373	-
						-	-	x	19103415	
	SH-11-85 B	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	-	850	x	x	-	19103369	-
						-	-	x	19103442	
	SH-11-85 BR	2 x 6 GN1/1 (68mm)	x	-	850	x	x	-	19103381	-
						-	-	x	19103443	

BASTIDOR	MODELO	DESCRIPCIÓN	⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	GP-061	Kit bastidor para 5 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guías = 85mm)	x	x	x	19011982	-

ESTRUCTURAS	MODELOO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	
	EB-061*	Rack móvil para 6 bandejas GN1/1 (62mm)	x	x	x	19011559	-
	EP-061*	Rack móvil para 18 platos Ø31 (64mm) * Necesario GE-11 y CP-11(-R)	x	x	x	19013353	-

CARROS	MODELO	DESCRIPCIÓN	⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	GE-11	Guía de estructura para EB-061 y EP-061	x	x	x	19011569	-
	CP-11	Carro porta-estructura para horno sobre SH-11-65	x	x	x	19013352	-
	CP-11-R	Carro porta-estructura regulable para horno sobre SH-11	x	x	x	19018752	-

ZÓCALO	MODELO	DESCRIPCIÓN	⚡	🔥	⚠	CÓDIGO	€
	Kit Z-11	Kit zócalo encimera	x	x	-	19087303	-
			-	-	x	19087305	-

KIT DE TRANSFORMACIÓN (GAS)	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit HU-061	Kit de transformación de gas G25,1 para iKORE 061	19103095	-

KIT ANCLAJE DOBLE CIERRE	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit DC	Kit anclaje doble cierre para apertura en dos pasos	19069736	-

x Incluido - No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

⚡ Solo para hornos eléctricos

🔥 Solo para hornos de gas

⚠ Solo para la hornos de gas con boiler: APW-061-G

ADVANCE

iKORE 101

PureSteam o DirectSteam

Fagor Konnect



Información general

CAMPO	DATO	Versión ELÉCTRICO (E)	Versión GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja	10 GN1/1	10 GN1/1
	Separación entre guías	68mm	68mm
Alimentación (de serie)	Potencia eléctrica / gas	18,6 kW	0,83 kW / 18 kW
	Frecuencia	50/60 Hz	50 Hz
	Voltaje estándar	380-415V 3N	230V 1N
Dimensiones y peso	Ancho	895mm	895mm
	Fondo (con asa)	817mm (883mm)	817mm (883mm)
	⚠ Versión gas con boiler (P)	-	922mm (988mm)
	Altura (con bisagra)	1.117mm (1.149mm)	1.117mm (1.149mm)
	Peso neto (bruto)	~139Kg (174Kg)	~162Kg (197Kg)

Códigos y precios

HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
PureSteam calderín	Solid iWash	•	APW-101-(E/G) R SW S K	19078668	-	19088215 ⚠	-
		-	APW-101-(E/G) R SW K	19107006	-	19107007 ⚠	-
DirectSteam inyección	Solid iWash	•	AW-101-(E/G) R SW S K	19103817	-	19107008	-
		-	AW-101-(E/G) R SW K	19078671	-	19088214	-

Opciones configurables

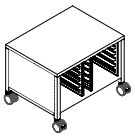
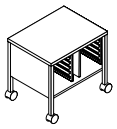
OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertida con bisagra a la izquierda	0103-0001	-
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para Modeloos con W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Bastidor para 8 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guías = 85mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Normativa y cumplimiento en materia de aguas - **British Standard Approved**	0112-0001	-

OPCIONES DE VOLTAJE	CÓD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0021	-
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0023	-
230V 1N 60Hz	0102-0027	-
230V 2~ 50Hz	0102-0028	-
230V 2~ 60Hz	0102-0029	-

OPCIONES DE GAS	CÓD. CONFIG.	€
Butano-Propano LPG	0101-0001	-
Gas villa TG (Town gas)	0101-0002	-

Accesorios 101

EXTRACCIÓN	MODELO	CAMPANA DE CONDENSACIÓN	FILTRO DE CARBÓN ACTIVO	APERTURA IZQUIERDA (L)	ALTURA (mm)				CÓDIGO	€
	EXH-11	x	-	-	303	x	-	-	19085190	-
	EXH-11 L	x	-	x	303	x	-	-	19103220	-
	EXH-11-CA	x	x	-	363	x	-	-	19103393	-
	EXH-11-CA L	x	x	x	363	x	-	-	19104232	-
	FCA	Recambio del filtro de carbón activo para EXH-CA				x	-	-	19107067	-
	Kit EXT-11	Kit de extracción para campana EXH-11				x	-	-	19096417	-
	Kit CTG-11	Chimenea de evacuación de gases de combustión 101				-	x	x	19095581	-

SOPORTES	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	RUEDAS	PUERTAS	ALTURA (mm)				CÓDIGO	€
	SH-11-65	-	-	-	650	x	x	-	19082326	-
						-	-	x	19082327	
	SH-11-65 R	-	x	-	650	x	x	-	19083237	-
						-	-	x	19083234	
	SH-11-65 B	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	-	650	x	x	-	19082006	-
						-	-	x	19082005	
	SH-11-65 BR	2 x 6 GN1/1 (68mm)	x	-	650	x	x	-	19083238	-
						-	-	x	19083239	
	SH-11- 65 BCP	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	x	650	x	x	-	19079211	-
						-	-	x	19079233	
	SH-11-85	-	-	-	850	x	x	-	19103370	-
						-	-	x	19103413	
	SH-11-85 R	-	x	-	850	x	x	-	19103373	-
						-	-	x	19103415	
	SH-11-85 B	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	-	850	x	x	-	19103369	-
						-	-	x	19103442	
	SH-11-85 BR	2 x 6 GN1/1 (68mm)	x	-	850	x	x	-	19103381	-
						-	-	x	19103443	

BASTIDOR	MODELO	DESCRIPCIÓN				CÓDIGO	€
	GP-101	Kit bastidor para 8 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guías = 85mm)	x	x	x	19011983	-

ESTRUCTURAS	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)				CÓDIGO	€
	EB-101*	Rack móvil para 10 bandejas GN1/1 (62mm)	x	x	x	19011561	-
	EP-101*	Rack móvil para 30 platos Ø31 (64mm) * Necesario GE-11 y CP-11(-R)	x	x	x	19013354	-

CARROS	MODELO	DESCRIPCIÓN				CÓDIGO	€
	GE-11	Guía de estructura para EB-101 y EP-101	x	x	x	19011569	-
	CP-11	Carro porta-estructura para horno sobre SH-11-65	x	x	x	19013352	-
	CP-11-R	Carro porta-estructura regulable para horno sobre SH-11	x	x	x	19018752	-

ZÓCALO	MODELO	DESCRIPCIÓN				CÓDIGO	€
	Kit Z-11	Kit zócalo encimera	x	x	-	19087303	-
			-	-	x	19087305	-

KIT DE TRANSFORMACIÓN (GAS)	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit HU-101	Kit de transformación de gas G25,1 para iKORE 101	19103096	-

KIT ANCLAJE DOBLE CIERRE	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit DC	Kit anclaje doble cierre para apertura en dos pasos	19069736	-

x Incluido - No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

Solo para hornos eléctricos
Solo para hornos de gas
Solo para la hornos de gas con boiler: APW-101-G

ADVANCE

iKORE 062

PureSteam o DirectSteam

Fagor Konnect

FagorTouch **10.1"**



Información general

Versión

CAMPO	DATO	ELÉCTRICO (E)	GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja	6 GN2/1 (12 GN1/1)	Versión no disponible
	Separación entre guías	68mm	-
Alimentación (de serie)	Potencia eléctrica / gas	22,2 kW	-
	Frecuencia	50/60 Hz	-
	Voltaje estándar	380-415V 3N	-
Dimensiones y peso	Ancho	1.134 mm	-
	Fondo (con asa)	1.066 mm (1.134 mm)	-
	Altura (con bisagra)	846mm (877mm)	-
	Peso neto (bruto)	~190Kg (220Kg)	-

Códigos y precios

HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
PureSteam calderín	Solid iWash	•	APW-062-E R SW S	19087724	-	-	-
		-	APW-062-E R SW	19107009	-	-	-
DirectSteam inyección	Solid iWash	•	AW-062-E R SW S	19107040	-	-	-
		-	AW-062-E R SW	19088209	-	-	-

Opciones configurables

OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertida con bisagra a la izquierda	0103-0001	-
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para Modeloos con W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Bastidor para 5 bandejas BAKE 60/80 (Separación entre guías = 85mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Normativa y cumplimiento en materia de aguas - **British Standard Approved**	0112-0001	-

OPCIONES DE VOLTAJE	CÓD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0011	-
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0013	-

Accesorios 062

SOPORTES	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	RUEDAS	PUERTAS	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	SH-21-65	-	-	-	650	19084190	-
	SH-21-65 R	-	x	-	650	19084191	-
	SH-21-65 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	-	650	19083224	-
	SH-21-65 BR	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	x	-	650	19084192	-
	SH-21-65 BCP	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	x	650	19082394	-
	SH-21-85	-	-	-	850	19103382	-
	SH-21-85 R	-	x	-	850	19103383	-
	SH-21-85 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	-	850	19103384	-
	SH-21-85 BR	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	x	-	850	19103385	-

BASTIDOR	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	GP-062	Kit bastidor para 5 bandejas BAKE 60/80 (Separación entre guías = 85mm)	19095570	-

ESTRUCTURAS	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	CÓDIGO	€
	EB-062*	Rack móvil para 6 bandejas GN2/1 (62mm)	19095517	-
	EP-062*	Rack móvil para 28 platos Ø31 (75mm) *Necesario GE-21 y CP-21(-R)	19095518	-

CARROS	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	GE-21	Guia de estructura para EB-062 y EP-062	19011570	-
	CP-21	Carro porta-estructura para hornos sobre SH-21-65	19013355	-
	CP-21-R	Carro porta-estructura regulable para hornos sobre SH-21	19018751	-

ZÓCALO	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit Z-21	Kit zócalo encimera	19087306	-

KIT ANCLAJE DOBLE CIERRE	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit DC	Kit anclaje doble cierre para apertura en dos pasos	19069736	-

x Incluido - No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

ADVANCE

iKORE 102

PureSteam o DirectSteam

Fagor Konnect



Información general

CAMPO	DATO	Versión ELÉCTRICO (E)	Versión GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja	10 GN2/1 (20 GN1/1)	10 GN2/1 (20 GN1/1)
	Separación entre guías	68mm	68mm
Alimentación (de serie)	Potencia eléctrica / gas	33,6 kW	0,83 kW / 35 kW
	Frecuencia	50/60 Hz	50 Hz
	Voltaje estándar	380-415V 3N	230V 1N
Dimensiones y peso	Ancho	1.134 mm	1.134 mm
	Fondo (con asa)	1.066 mm (1.134 mm)	1.066 mm (1.134 mm)
	Altura (con bisagra)	1.117mm (1.149 mm)	1.117 mm (1.149 mm)
	Peso neto (bruto)	~217Kg (258Kg)	~230Kg (265,5Kg)

Códigos y precios

HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
PureSteam calderín	Solid iWash	•	APW-102-(E/G) R SW S K	19079785	-	19088221	-
		-	APW-102-(E/G) R SW K	19107041	-	19107042	-
DirectSteam inyección	Solid iWash	•	AW-102-(E/G) R SW S K	19107043	-	19107045	-
		-	AW-102-(E/G) R SW K	19079784	-	19088220	-

Opciones configurables

OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertida con bisagra a la izquierda	0103-0001	-
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para Modeloos con W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Bastidor para 8 bandejas BAKE 60/80 (Separación entre guías = 85mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Normativa y cumplimiento en materia de aguas - **British Standard Approved**	0112-0001	-

OPCIONES DE VOLTAJE	CÓD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0031	-
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0033	-
230V 1N 60Hz	0102-0037	-
230V 2~ 50Hz	0102-0038	-
230V 2~ 60Hz	0102-0039	-

OPCIONES DE GAS	CÓD. CONFIG.	€
Butano-Propano LPG	0101-0001	-
Gas villa TG (Town gas)	0101-0002	-

Accesorios 102

EXTRACCIÓN	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit CTG-12*	Chimenea de evacuación de gases de combustión 102 *Solo para hornos de gas	19095590	-

SOPORTES	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	RUEDAS	PUERTAS	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	SH-21-65	-	-	-	650	19084190	-
	SH-21-65 R	-	x	-	650	19084191	-
	SH-21-65 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	-	650	19083224	-
	SH-21-65 BR	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	x	-	650	19084192	-
	SH-21-65 BCP	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	x	650	19082394	-
	SH-21-85	-	-	-	850	19103382	-
	SH-21-85 R	-	x	-	850	19103383	-
	SH-21-85 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	-	850	19103384	-
	SH-21-85 BR	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	x	-	850	19103385	-

BASTIDOR	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	GP-102	Kit bastidor para 8 bandejas BAKE 60/80 (Separación entre guías = 85mm)	19012134	-

ESTRUCTURAS	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	CÓDIGO	€
	EB-102*	Rack móvil para 10 bandejas GN2/1 (62mm)	19011562	-
	EP-102*	Rack móvil para 28 platos Ø31 (75mm) * Necesario GE-21 y CP-21(-R)	19013356	-

CARROS	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	GE-21	Guia de estructura para EB-102 y EP-102	19011570	-
	CP-21	Carro porta-estructura para hornos sobre SH-21-65	19013355	-
	CP-21-R	Carro porta-estructura regulable para hornos sobre SH-21	19018751	-

ZÓCALO	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit Z-21	Kit zócalo encimera	19087306	-

KIT DE TRANSFORMACIÓN (GAS)	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit HU-102	Kit de transformación de gas G25,1 para iKORE 102	19103097	-

KIT ANCLAJE DOBLE CIERRE	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit DC	Kit anclaje doble cierre para apertura en dos pasos	19069736	-

x Incluido - No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

ADVANCE

iKORE 201

PureSteam o DirectSteam

Fagor Konnect



FagorTouch **10.1"**

Información general

CAMPO	DATO	Versión ELÉCTRICO (E)	GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja del carro (T)*	20 GN1/1	20 GN1/1
	Separación entre guías	63mm	63mm
Alimentación (de serie)	Potencia eléctrica / gas	37,2 kW	1,55 kW / 36 kW
	Frecuencia	50/60 Hz	50 Hz
	Voltaje estándar	380-415V 3N	230V 1N
Dimensiones y peso	Ancho	935mm	935mm
	Fondo (con asa)	966 mm (1.032 mm)	966 mm (1.032 mm)
	Altura (con bisagra)	1.840 mm (1.871 mm)	1.840 mm (1.871 mm)
	Peso neto (bruto)	~272,5Kg (331,5Kg)	~309Kg (341,5Kg)

Códigos y precios

HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
PureSteam calderín	Solid iWash	•	APW-201-(E/G) R SW S T K	19079328	-	19088272	-
		-	APW-201-(E/G) R SW T K	19107046	-	19107049	-
DirectSteam inyección	Solid iWash	•	AW-201-(E/G) R SW S T K	19107048	-	19107060	-
		-	AW-201-(E/G) R SW T K	19079330	-	19091667	-

Opciones configurables

OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para Modeloos con W	0104-0002	-
REG4	REG4	Normativa y cumplimiento en materia de aguas - **British Standard Approved**	0112-0001	-

* Consultar para otras configuraciones de carro (T)

OPCIONES DE VOLTAJE	CÓD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0041	-
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0043	-
230V 1N 60Hz	0102-0047	-
230V 2~ 50Hz	0102-0048	-
230V 2~ 60Hz	0102-0049	-

OPCIONES DE GAS	CÓD. CONFIG.	€
Butano-Propano LPG	0101-0001	-
Gas villa TG (Town gas)	0101-0002	-

Accesorios 201

EXTRACCIÓN	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit CTG-21*	Chimenea de evacuación de gases de combustión 201 *Solo para hornos de gas	19095591	-

CARROS	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	CÓDIGO	€
	CEB-201	20 GN1/1 (63mm)	19011551	-
	CEB-201-69	18 GN1/1 (69mm)	19103883	-
	CEB-201-80	16 GN1/1 (80mm)	19107454	-
	CEB-201-85	15 GN1/1 (85mm)	19107590	-
	CBK-16	Carro para 16 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guías = 81mm)	19107596	-
	CBK-15	Carro para 15 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guias = 85mm)	19107668	-
	CEP-201	50 platos Ø31 (75mm)	19013357	-

LONA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	LTE-201	Lona para la protección y mantenimiento de calor de los alimentos. Para carros CEB y CEP	19011741	-

RAMPA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	RH-201	Rampa de nivelación para carros 201	19044716	-

AMARRE	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit A-20	Kit de piezas para amarrar el horno al suelo.	19012270	-

KIT ASA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit ASA	Kit soporte lateral para asa de carro	19087163	-

KIT DC	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit DC	Kit anclaje doble cierre para apertura en dos pasos mediante pie.	19114638	-

KIT DE TRANSFORMACIÓN (GAS)	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit HU-201	Kit de transformación de gas G25,1 para iKORE 201	19103098	-

x Incluido - No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

ADVANCE

iKORE 202

PureSteam o DirectSteam

Fagor Konnect



FagorTouch **10.1"**

Información general

Versión

CAMPO	DATO	ELÉCTRICO (E)	GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja del carro (T)*	20 GN2/1 (40 GN1/1)	20 GN2/1 (40 GN1/1)
	Separación entre guías	63mm	63mm
Alimentación (de serie)	Potencia eléctrica / gas	67,2 kW	1,55 kW / 65 kW
	Frecuencia	50/60 Hz	50 Hz
	Voltaje estándar	380-415V 3N	230V 1N
Dimensiones y peso	Ancho	1.165mm	1.165mm
	Fondo (con asa)	1.074mm (1.140mm)	1.074mm (1.140mm)
	Altura (con bisagra)	1.840mm (1.871mm)	1.840mm (1.871mm)
	Peso neto (bruto)	~338Kg (403,5Kg)	~357Kg (422,5Kg)

Códigos y precios

HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
PureSteam calderín	Solid iWash	•	APW-202-(E/G) R SW S T K	19078839	-	19088278	-
		-	APW-202-(E/G) R SW T K	19107061	-	19107062	-
DirectSteam inyección	Solid iWash	•	AW-202-(E/G) R SW S T K	19107063	-	19107064	-
		-	AW-202-(E/G) R SW T K	19078837	-	19091670	-

Opciones configurables

OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para Modeloos con W	0104-0002	-
REG4	REG4	Normativa y cumplimiento en materia de aguas - **British Standard Approved**	0112-0001	-

* Consultar para otras configuraciones de carro (T)

OPCIONES DE VOLTAJE	CÓD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0051	-
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0053	-
230V 1N 60Hz	0102-0057	-
230V 2~ 50Hz	0102-0058	-
230V 2~ 60Hz	0102-0059	-

OPCIONES DE GAS	CÓD. CONFIG.	€
Butano-Propano LPG	0101-0001	-
Gas villa TG (Town gas)	0101-0002	-

Accesorios 202

EXTRACCIÓN	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit CTG-22*	Chimenea de evacuación de gases de combustión 202 iKORE *Solo para hornos de gas	19095592	-

CARROS	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	CÓDIGO	€
	CEB-202	20 GN2/1 (63mm)	19011550	-
	CEB-202-69	18 GN2/1 (69mm)	19103884	-
	CEB-202-80	16 GN2/1 (80mm)	19107481	-
	CEB-202-85	15 GN2/1 (85mm)	19107588	-
	CBK-32	Carro para 32 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guías = 81mm)	19107620	-
	CBK-30	Carro para 30 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guias = 85mm)	19107669	-
	CEP-202- 90	90 platos Ø31 (75mm)	19081933	-
	CEP-202	100 platos Ø31 (75mm)	19011552	-

LONA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	LTE-202	Lona para la protección y mantenimiento de calor de los alimentos. Para carros CEB y CEP	19011742	-

RAMPA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	RH-202	Rampa de nivelación para carros 202	19034438	-

AMARRE	MODELOO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit A-20	Kit de piezas para amarrar el horno al suelo.	19012270	-

KIT ASA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit ASA	Kit soporte lateral para asa de carro	19087163	-

KIT DC	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit DC	Kit anclaje doble cierre para apertura en dos pasos mediante pie.	19114638	-

KIT DE TRANSFORMACIÓN (GAS)	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit HU-202	Kit de transformación de gas G25,1 para iKORE 202	19103099	-

x Incluido - No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

CONCEPT

iKORE 0623

PureSteam o DirectSteam

FagorDial
2.8"



Información general

CAMPO	DATO	Versión ELÉCTRICO (E)	GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja	6 GN2/3	Versión no disponible
	Separación entre guías	47mm	-
Alimentación (de serie)	Potencia de conexión	5,8 kW	-
	Frecuencia	50/60 Hz	-
	Voltaje estándar	380-415V 3N~	-
Dimensiones y peso	Ancho	660mm	-
	Fondo (con asa)	564mm (630mm)	-
	Altura (con bisagra)	570mm (600mm)	-
	Peso neto (bruto)	~66,5Kg (71,5Kg)	-

Códigos y precios

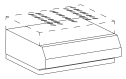
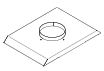
HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
PureSteam calderín	Solid iWash	•	CPW-0623-E R SW S	19073931	-	-	-
		-	CPW-0623-E R SW	19107065	-	-	-
	Modo spray	•	CP-0623-E R S	19096907	-	-	-
		-	CP-0623-E R	19098462	-	-	-
DirectSteam inyección	Solid iWash	•	CW-0623-E R SW S	19107169	-	-	-
		-	CW-0623-E R SW	19075070	-	-	-
	Modo spray	•	C-0623-E R S	19107168	-	-	-
		-	C-0623-E R	19075013	-	-	-

Opciones configurables

OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para Modeloos con W	0104-0002	-
REG4	REG4	Normativa y cumplimiento en materia de aguas - **British Standard Approved**	0112-0001	-

OPCIONES DE VOLTAJE		CÓD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz		0102-0061	-
230V 1N 50/60Hz		0102-0062	-
Marine 440V 3~ 50/60Hz *	*Módulo externo, no integrado en horno	0102-0063	-

Accesorios 0623

EXTRACCIÓN	MODELO	CAMPANA DE CONDENSACIÓN	FILTRO DE CARBÓN ACTIVO	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	EXH-23	x	-	255	19073213	-
	EXH-23-CA	x	x	330	19103376	-
	FCA	Recambio del filtro de carbón activo para EXH-23-CA			19107067	-
	Kit EXT-23	Kit de extracción para campana EXH-23			19096418	-

SOPORTES	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	RUEDAS	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	SH-23	-	-	850	19058933	-
	SH-23-R	-	x	850	19058940	-
	SH-23-B	2 x 6 GN2/3 (68mm)	-	850	19058941	-
	SH-23-RB	2 x 6 GN2/3 (68mm)	x	850	19058943	-
	SH-23-RBM	Soporte móvil con 2 garrafas de 15l para agua potable y desagüe	x	850	19079266	-
	SHP-23	Soporte mural para colgar un horno 0623 en pared			19059282	-
	MSH-23	Soporte nivelable para colocar un horno 0623 sobre un mueble o peana			19059319	-

AMARRE	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit A	Kit amarre de horno 0623	19106481	-

x Incluido

- No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

CONCEPT

iKORE 061

PureSteam o DirectSteam

FagorDial
2.8"



Información general

CAMPO	DATO	Versión ELÉCTRICO (E)	Versión GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja	6 GN1/1	6 GN1/1
	Separación entre guías	68mm	68mm
Alimentación (de serie)	Potencia eléctrica / gas	11,1 kW	0,83 kW / 12 kW
	Frecuencia	50/60 Hz	50 Hz
	Voltaje estándar	380-415V 3N	230V 1N
Dimensiones y peso	Ancho	895mm	895mm
	Fondo (con asa)	817mm (883mm)	817mm (883mm)
	⚠ Versión gas con boiler (P)	-	922mm (988mm)
	Altura (con bisagra)	846mm (877mm)	846mm (877mm)
	Peso neto (bruto)	~118,5Kg (145Kg)	~146Kg (162,5Kg)

Códigos y precios

HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
PureSteam calderín	Solid iWash	•	CPW-061-(E/G) R SW S	19073648	-	19088202 ⚠	-
		-	CPW-061-(E/G) R SW	19107352	-	19107353 ⚠	-
	Modo spray	•	CP-061-(E/G) R S	19096875		19096877 ⚠	
		-	CP-061-(E/G) R	19098464		19107350 ⚠	
DirectSteam inyección	Solid iWash	•	CW-061-(E/G) R SW S	19107357	-	19107356	-
		-	CW-061-(E/G) R SW	19076322	-	19088201	-
	Modo spray	•	C-061-(E/G) R S	19107354		19107355	
		-	C-061-(E/G) R	19074625		19088200	

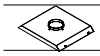
Opciones configurables

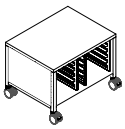
OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertida con bisagra a la izquierda	0103-0001	-
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para Modeloos con W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Bastidor para 5 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guías = 85mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Normativa y cumplimiento en materia de aguas - **British Standard Approved**	0112-0001	-

OPCIONES DE VOLTAJE	CÓD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0001	-
230V 1N 50/60Hz	0102-0002	-
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0003	-
230V 1N 60Hz	0102-0007	-
230V 2~ 50Hz	0102-0008	-
230V 2~ 60Hz	0102-0009	-

OPCIONES DE GAS	CÓD. CONFIG.	€
Butano-Propano LPG	0101-0001	-
Gas villa TG (Town gas)	0101-0002	-

Accesorios 061

EXTRACCIÓN	MODELO	CAMPANA DE CONDENSACIÓN	FILTRO DE CARBÓN ACTIVO	APERTURA IZQUIERDA (L)	ALTURA (mm)				CÓDIGO	€
	EXH-11	x	-	-	303	x	-	-	19085190	-
	EXH-11 L	x	-	x	303	x	-	-	19103220	-
	EXH-11-CA	x	x	-	363	x	-	-	19103393	-
	EXH-11-CA L	x	x	x	363	x	-	-	19104232	-
	FCA	Recambio del filtro de carbón activo para EXH-CA				x	-	-	19107067	-
	Kit EXT-11	Kit de extracción para campana EXH-11				x	-	-	19096417	-
	Kit CTG-11	Chimenea de evacuación de gases de combustión 061				-	x	x	19095581	-

SOPORTES	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	RUEDAS	PUERTAS	ALTURA (mm)				CÓDIGO	€
	SH-11-65	-	-	-	650	x	x	-	19082326	-
						-	-	x	19082327	
	SH-11-65 R	-	x	-	650	x	x	-	19083237	-
						-	-	x	19083234	
	SH-11-65 B	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	-	650	x	x	-	19082006	-
						-	-	x	19082005	
	SH-11-65 BR	2 x 6 GN1/1 (68mm)	x	-	650	x	x	-	19083238	-
						-	-	x	19083239	
	SH-11- 65 BCP	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	x	650	x	x	-	19079211	-
						-	-	x	19079233	
	SH-11-85	-	-	-	850	x	x	-	19103370	-
						-	-	x	19103413	
	SH-11-85 R	-	x	-	850	x	x	-	19103373	-
						-	-	x	19103415	
	SH-11-85 B	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	-	850	x	x	-	19103369	-
						-	-	x	19103442	
	SH-11-85 BR	2 x 6 GN1/1 (68mm)	x	-	850	x	x	-	19103381	-
						-	-	x	19103443	

BASTIDOR	MODELO	DESCRIPCIÓN				CÓDIGO	€
	GP-061	Kit bastidor para 5 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guías = 85mm)	x	x	x	19011982	-

ESTRUCTURAS	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)				CÓDIGO	€
	EB-061*	Rack móvil para 6 bandejas GN1/1 (62mm)	x	x	x	19011559	-
	EP-061*	Rack móvil para 18 platos Ø31 (64mm) * Necesario GE-11 y CP-11(-R)	x	x	x	19013353	-

CARROS	MODELO	DESCRIPCIÓN				CÓDIGO	€
	GE-11	Guía de estructura para EB-061 y EP-061	x	x	x	19011569	-
	CP-11	Carro porta-estructura para horno sobre SH-11-65	x	x	x	19013352	-
	CP-11-R	Carro porta-estructura regulable para horno sobre SH-11	x	x	x	19018752	-

ZÓCALO	MODELO	DESCRIPCIÓN				CÓDIGO	€
	Kit Z-11	Kit zócalo encimera	x	x	-	19087303	-
			-	-	x	19087305	-

KIT DE TRANSFORMACIÓN (GAS)	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit HU-061	Kit de transformación de gas G25,1 para iKORE 061	19103095	-

KIT ANCLAJE DOBLE CIERRE	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit DC	Kit anclaje doble cierre para apertura en dos pasos	19069736	-

x Incluido - No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

Solo para hornos eléctricos

Solo para hornos de gas

Solo para la hornos de gas con boiler: APW-061-G

CONCEPT

iKORE 101

PureSteam o DirectSteam



Información general

Versión

CAMPO	DATO	ELÉCTRICO (E)	GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja	10 GN1/1	10 GN1/1
	Separación entre guías	68mm	68mm
Alimentación (de serie)	Potencia eléctrica / gas	18,6 kW	0,83 kW / 18 kW
	Frecuencia	50/60 Hz	50 Hz
	Voltaje estándar	380-415V 3N	230V 1N
Dimensiones y peso	Ancho	895mm	895mm
	Fondo (con asa)	817mm (883mm)	817mm (883mm)
	⚠ Versión gas con boiler (P)	-	922mm (988mm)
	Altura (con bisagra)	1.117mm (1.149mm)	1.117mm (1.149mm)
	Peso neto (bruto)	~139Kg (174Kg)	~162Kg (197Kg)

Códigos y precios

HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
PureSteam calderín	Solid iWash	•	CPW-101-(E/G) R SW S	19072806	-	19088212 ⚠	-
		-	CPW-101-(E/G) R SW	19107359	-	19107360 ⚠	-
	Modo spray	•	CP-101-(E/G) R S	19096891	-	19096893 ⚠	-
		-	CP-101-(E/G) R	19098465	-	19107358 ⚠	-
DirectSteam inyección	Solid iWash	•	CW-101-(E/G) R SW S	19107363	-	19107364	-
		-	CW-101-(E/G) R SW	19073625	-	19088211	-
	Modo spray	•	C-101-(E/G) R S	19107361	-	19107362	-
		-	C-101-(E/G) R	19078439	-	19088210	-

Opciones configurables

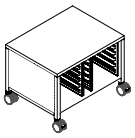
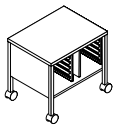
OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertida con bisagra a la izquierda	0103-0001	-
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para Modeloos con W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Bastidor para 8 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guías = 85mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Normativa y cumplimiento en materia de aguas - **British Standard Approved**	0112-0001	-

OPCIONES DE VOLTAJE	CÓD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0021	-
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0023	-
230V 1N 60Hz	0102-0027	-
230V 2~ 50Hz	0102-0028	-
230V 2~ 60Hz	0102-0029	-

OPCIONES DE GAS	CÓD. CONFIG.	€
Butano-Propano LPG	0101-0001	-
Gas villa TG (Town gas)	0101-0002	-

Accesorios 101

EXTRACCIÓN	MODELO	CAMPANA DE CONDENSACIÓN	FILTRO DE CARBÓN ACTIVO	APERTURA IZQUIERDA (L)	ALTURA (mm)				CÓDIGO	€
	EXH-11	x	-	-	303	x	-	-	19085190	-
	EXH-11 L	x	-	x	303	x	-	-	19103220	-
	EXH-11-CA	x	x	-	363	x	-	-	19103393	-
	EXH-11-CA L	x	x	x	363	x	-	-	19104232	-
	FCA	Recambio del filtro de carbón activo para EXH-CA				x	-	-	19107067	-
	Kit EXT-11	Kit de extracción para campana EXH-11				x	-	-	19096417	-
	Kit CTG-11	Chimenea de evacuación de gases de combustión 101				-	x	x	19095581	-

SOPORTES	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	RUEDAS	PUERTAS	ALTURA (mm)				CÓDIGO	€
	SH-11-65	-	-	-	650	x	x	-	19082326	-
						-	-	x	19082327	
	SH-11-65 R	-	x	-	650	x	x	-	19083237	-
						-	-	x	19083234	
	SH-11-65 B	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	-	650	x	x	-	19082006	-
						-	-	x	19082005	
	SH-11-65 BR	2 x 6 GN1/1 (68mm)	x	-	650	x	x	-	19083238	-
						-	-	x	19083239	
	SH-11- 65 BCP	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	x	650	x	x	-	19079211	-
						-	-	x	19079233	
	SH-11-85	-	-	-	850	x	x	-	19103370	-
						-	-	x	19103413	
	SH-11-85 R	-	x	-	850	x	x	-	19103373	-
						-	-	x	19103415	
	SH-11-85 B	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	-	850	x	x	-	19103369	-
						-	-	x	19103442	
	SH-11-85 BR	2 x 6 GN1/1 (68mm)	x	-	850	x	x	-	19103381	-
						-	-	x	19103443	

BASTIDOR	MODELO	DESCRIPCIÓN				CÓDIGO	€
	GP-101	Kit bastidor para 8 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guías = 85mm)	x	x	x	19011983	-

ESTRUCTURAS	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)				CÓDIGO	€
	EB-101*	Rack móvil para 10 bandejas GN1/1 (62mm)	x	x	x	19011561	-
	EP-101*	Rack móvil para 30 platos Ø31 (64mm) * Necesario GE-11 y CP-11(-R)	x	x	x	19013354	-

CARROS	MODELO	DESCRIPCIÓN				CÓDIGO	€
	GE-11	Guía de estructura para EB-101 y EP-101	x	x	x	19011569	-
	CP-11	Carro porta-estructura para horno sobre SH-11-65	x	x	x	19013352	-
	CP-11-R	Carro porta-estructura regulable para horno sobre SH-11	x	x	x	19018752	-

ZÓCALO	MODELO	DESCRIPCIÓN				CÓDIGO	€
	Kit Z-11	Kit zócalo encimera	x	x	-	19087303	-
			-	-	x	19087305	-

KIT DE TRANSFORMACIÓN (GAS)	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit HU-101	Kit de transformación de gas G25,1 para iKORE 101	19103096	-

KIT ANCLAJE DOBLE CIERRE	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit DC	Kit anclaje doble cierre para apertura en dos pasos	19069736	-

x Incluido - No incluido

Solo para hornos eléctricos
Solo para hornos de gas
Solo para la hornos de gas con boiler: APW-101-G

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

CONCEPT

iKORE 062

PureSteam o DirectSteam

FagorDial
2.8"



Información general

CAMPO	DATO	Versión ELÉCTRICO (E)	GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja	6 GN2/1	Versión no disponible
	Separación entre guías	68mm	-
Alimentación (de serie)	Potencia eléctrica / gas	22,2 kW	-
	Frecuencia	50/60 Hz	-
	Voltaje estándar	380-415V 3N	-
Dimensiones y peso	Ancho	1.134mm	-
	Fondo (con asa)	1.066mm (1.134mm)	-
	Altura (con bisagra)	846mm (877mm)	-
	Peso neto (bruto)	~190Kg (220Kg)	-

Códigos y precios

HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
PureSteam calderín	Solid iWash	•	CPW-062-E R SW S	19087480	-	-	-
		-	CPW-062-E R SW	19107366	-	-	-
	Modo spray	•	CP-062-E R S	19096879	-	-	-
		-	CP-062-E R	19107365	-	-	-
DirectSteam inyección	Solid iWash	•	CW-062-E R SW S	19107368	-	-	-
		-	CW-062-E R SW	19088207	-	-	-
	Modo spray	•	C-062-E R S	19107367	-	-	-
		-	C-062-E R	19088206	-	-	-

Opciones configurables

OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertida con bisagra a la izquierda	0103-0001	-
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para Modeloos con W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Bastidor para 5 bandejas BAKE 60/80 (Separación entre guías = 85mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Normativa y cumplimiento en materia de aguas - **British Standard Approved**	0112-0001	-

OPCIONES DE VOLTAJE	CÓD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0011	-
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0013	-

Accesorios 062

SOPORTES	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	RUEDAS	PUERTAS	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	SH-21-65	-	-	-	650	19084190	-
	SH-21-65 R	-	x	-	650	19084191	-
	SH-21-65 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	-	650	19083224	-
	SH-21-65 BR	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	x	-	650	19084192	-
	SH-21-65 BCP	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	x	650	19082394	-
	SH-21-85	-	-	-	850	19103382	-
	SH-21-85 R	-	x	-	850	19103383	-
	SH-21-85 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	-	850	19103384	-
	SH-21-85 BR	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	x	-	850	19103385	-

BASTIDOR	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	GP-062	Kit bastidor para 5 bandejas BAKE 60/80 (Separación entre guías = 85mm)	19095570	-

ESTRUCTURAS	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	CÓDIGO	€
	EB-062*	Rack móvil para 6 bandejas GN2/1 (62mm)	19095517	-
	EP-062*	Rack móvil para 28 platos Ø31 (75mm) *Necesario GE-21 y CP-21(-R)	19095518	-

CARROS	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	GE-21	Guia de estructura para EB-062 y EP-062	19011570	-
	CP-21	Carro porta-estructura para hornos sobre SH-21-65	19013355	-
	CP-21-R	Carro porta-estructura regulable para hornos sobre SH-21	19018751	-

ZÓCALO	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit Z-21	Kit zócalo encimera	19087306	-

KIT ANCLAJE DOBLE CIERRE	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit DC	Kit anclaje doble cierre para apertura en dos pasos	19069736	-

x Incluido - No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

CONCEPT

iKORE 102

PureSteam o DirectSteam



FagorDial
2.8"

Información general

CAMPO	DATO	Versión ELÉCTRICO (E)	Versión GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja	10 GN2/1 (20 GN1/1)	10 GN2/1 (20 GN1/1)
	Separación entre guías	68mm	68mm
Alimentación (de serie)	Potencia eléctrica / gas	33,6 kW	0,83 kW / 35 kW
	Frecuencia	50/60 Hz	50 Hz
	Voltaje estándar	380-415V 3N	230V 1N
Dimensiones y peso	Ancho	1.134 mm	1.134 mm
	Fondo (con asa)	1.066 mm (1.134 mm)	1.066 mm (1.134 mm)
	Altura (con bisagra)	1.117 mm (1.149 mm)	1.117 mm (1.149 mm)
	Peso neto (bruto)	~217Kg (258Kg)	~230Kg (265,5Kg)

Códigos y precios

HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
PureSteam calderín	Solid iWash	•	CPW-102-(E/G) R SW S	19079303	-	19088218	-
		-	CPW-102-(E/G) R SW	19107371	-	19107372	-
	Modo spray	•	CP-102-(E/G) R S	19096895	-	19096897	-
		-	CP-102-(E/G) R	19107369	-	19107370	-
DirectSteam inyección	Solid iWash	•	CW-102-(E/G) R SW S	19107455	-	19107456	-
		-	CW-102-(E/G) R SW	19079564	-	19088217	-
	Modo spray	•	C-102-(E/G) R S	19107348	-	19107349	-
		-	C-102-(E/G) R	19079594	-	19088216	-

Opciones configurables

OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Apertura	L	Apertura invertida con bisagra a la izquierda	0103-0001	-
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para Modeloos con W	0104-0002	-
Bake 60/40	GP	Bastidor para 8 bandejas BAKE 60/80 (Separación entre guías = 85mm)	0107-0001	-
REG4	REG4	Normativa y cumplimiento en materia de aguas - **British Standard Approved**	0112-0001	-

OPCIONES DE VOLTAJE	CÓD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0031	-
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0033	-
230V 1N 60Hz	0102-0037	-
230V 2~ 50Hz	0102-0038	-
230V 2~ 60Hz	0102-0039	-

OPCIONES DE GAS	CÓD. CONFIG.	€
Butano-Propano LPG	0101-0001	-
Gas villa TG (Town gas)	0101-0002	-

Accesorios 102

EXTRACCIÓN	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit CTG-12*	Chimenea de evacuación de gases de combustión 102 *Solo para hornos de gas	19095590	-

SOPORTES	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	RUEDAS	PUERTAS	ALTURA (mm)	CÓDIGO	€
	SH-21-65	-	-	-	650	19084190	-
	SH-21-65 R	-	x	-	650	19084191	-
	SH-21-65 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	-	650	19083224	-
	SH-21-65 BR	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	x	-	650	19084192	-
	SH-21-65 BCP	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	x	650	19082394	-
	SH-21-85	-	-	-	850	19103382	-
	SH-21-85 R	-	x	-	850	19103383	-
	SH-21-85 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	-	850	19103384	-
	SH-21-85 BR	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	x	-	850	19103385	-

BASTIDOR	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	GP-102	Kit bastidor para 8 bandejas BAKE 60/80 (Separación entre guías = 85mm)	19012134	-

ESTRUCTURAS	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	CÓDIGO	€
	EB-102*	Rack móvil para 10 bandejas GN2/1 (62mm)	19011562	-
	EP-102*	Rack móvil para 28 platos Ø31 (75mm) * Necesario GE-21 y CP-21(-R)	19013356	-

CARROS	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	GE-21	Guia de estructura para EB-102 y EP-102	19011570	-
	CP-21	Carro porta-estructura para hornos sobre SH-21-65	19013355	-
	CP-21-R	Carro porta-estructura regulable para hornos sobre SH-21	19018751	-

ZÓCALO	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit Z-21	Kit zócalo encimera	19087306	-

KIT DE TRANSFORMACIÓN (GAS)	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit HU-102	Kit de transformación de gas G25,1 para iKORE 102	19103097	-

KIT ANCLAJE DOBLE CIERRE	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit DC	Kit anclaje doble cierre para apertura en dos pasos	19069736	-

x Incluido - No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

CONCEPT

iKORE 201

PureSteam o DirectSteam



Información general

CAMPO	DATO	Versión ELÉCTRICO (E)	GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja del carro (T)*	20 GN1/1	20 GN1/1
	Separación entre guías	63mm	63mm
Alimentación (de serie)	Potencia eléctrica / gas	37,2 kW	1,55 kW / 36 kW
	Frecuencia	50/60 Hz	50 Hz
	Voltaje estándar	380-415V 3N	230V 1N
Dimensiones y peso	Ancho	935mm	935mm
	Fondo (con asa)	966mm (1.032mm)	966mm (1.032mm)
	Altura (con bisagra)	1.840mm (1.871mm)	1.840mm (1.871mm)
	Peso neto (bruto)	~272,5Kg (331,5Kg)	~309Kg (341,5Kg)

Códigos y precios

HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
PureSteam calderín	Solid iWash	•	CPW-201-(E/G) R SW S T	19078184	-	19088259	-
		-	CPW-201-(E/G) R SW T	19107458	-	19107459	-
	Modo spray	•	CP-201-(E/G) R S T	19096899	-	19096901	-
		-	CP-201-(E/G) R T	19098466	-	19107457	-
DirectSteam inyección	Solid iWash	•	CW-201-(E/G) R SW S T	19107462	-	19107463	-
		-	CW-201-(E/G) R SW T	19079085	-	19091665	-
	Modo spray	•	C-201-(E/G) R S T	19107460	-	19107461	-
		-	C-201-(E/G) R T	19079327	-	19088257	-

Opciones configurables

OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para Modeloos con W	0104-0002	-
REG4	REG4	Normativa y cumplimiento en materia de aguas - **British Standard Approved**	0112-0001	-

* Consultar para otras configuraciones de carro (T)

OPCIONES DE VOLTAJE	CÓD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0041	-
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0043	-
230V 1N 60Hz	0102-0047	-
230V 2~ 50Hz	0102-0048	-
230V 2~ 60Hz	0102-0049	-

OPCIONES DE GAS	CÓD. CONFIG.	€
Butano-Propano LPG	0101-0001	-
Gas villa TG (Town gas)	0101-0002	-

Accesorios 201

EXTRACCIÓN	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit CTG-21*	Chimenea de evacuación de gases de combustión 201 *Solo para hornos de gas	19095591	-

CARROS	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	CÓDIGO	€
	CEB-201	20 GN1/1 (63mm)	19011551	-
	CEB-201-69	18 GN1/1 (69mm)	19103883	-
	CEB-201-80	16 GN1/1 (80mm)	19107454	-
	CEB-201-85	15 GN1/1 (85mm)	19107590	-
	CBK-16	Carro para 16 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guías = 81mm)	19107596	-
	CBK-15	Carro para 15 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guias = 85mm)	19107668	-
	CEP-201	50 platos Ø31 (75mm)	19013357	-

LONA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	LTE-201	Lona para la protección y mantenimiento de calor de los alimentos. Para carros CEB y CEP	19011741	-

RAMPA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	RH-201	Rampa de nivelación para carros 201	19044716	-

AMARRE	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit A-20	Kit de piezas para amarrar el horno al suelo.	19012270	-

KIT ASA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit ASA	Kit soporte lateral para asa de carro	19087163	-

KIT DC	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit DC	Kit anclaje doble cierre para apertura en dos pasos mediante pie.	19114638	-

KIT DE TRANSFORMACIÓN (GAS)	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit HU-201	Kit de transformación de gas G25,1 para iKORE 201	19103098	-

x Incluido - No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

CONCEPT

iKORE 202

PureSteam o DirectSteam



Información general

Versión

CAMPO	DATO	ELÉCTRICO (E)	GAS NATURAL (G)
Capacidad (de serie)	Guías y tipo de bandeja del carro (T)*	20 GN2/1 (40 GN1/1)	20 GN2/1 (40 GN1/1)
	Separación entre guías	63mm	63mm
Alimentación (de serie)	Potencia eléctrica / gas	67,2 kW	1,55 kW / 65 kW
	Frecuencia	50/60 Hz	50 Hz
	Voltaje estándar	380-415V 3N	230V 1N
Dimensiones y peso	Ancho	1.165 mm	1.165 mm
	Fondo (con asa)	1.074 mm (1.140 mm)	1.074 mm (1.140 mm)
	Altura (con bisagra)	1.840 mm (1.871 mm)	1.840 mm (1.871 mm)
	Peso neto (bruto)	~338Kg (403,5Kg)	~357Kg (422,5Kg)

Códigos y precios

HUMEDAD	LAVADO	DUCHA	MODELO	CÓDIGO	€	CÓDIGO	€
PureSteam calderín	Solid iWash	•	CPW-202-(E/G) R SW S T	19075005	-	19088276	-
		-	CPW-202-(E/G) R SW T	19107465	-	19107466	-
	Modo spray	•	CP-202-(E/G) R S T	19096903	-	19096905	-
		-	CP-202-(E/G) R T	19098472	-	19107464	-
DirectSteam inyección	Solid iWash	•	CW-202-(E/G) R SW S T	19107469	-	19107480	-
		-	CW-202-(E/G) R SW T	19078517	-	19091669	-
	Modo spray	•	C-202-(E/G) R S T	19107467	-	19107468	-
		-	C-202-(E/G) R T	19078544	-	19088274	-

Opciones configurables

OPCIÓN	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CÓD. CONFIG.	€
Lavado	LW*	iWash Líquido *Solo para Modeloos con W	0104-0002	-
REG4	REG4	Normativa y cumplimiento en materia de aguas - **British Standard Approved**	0112-0001	-

* Consultar para otras configuraciones de carro (T)

OPCIONES DE VOLTAJE	CÓD. CONFIG.	€
230V 3~ 50/60Hz	0102-0051	-
Marine 440V 3~ 50/60Hz	0102-0053	-
230V 1N 60Hz	0102-0057	-
230V 2~ 50Hz	0102-0058	-
230V 2~ 60Hz	0102-0059	-

OPCIONES DE GAS	CÓD. CONFIG.	€
Butano-Propano LPG	0101-0001	-
Gas villa TG (Town gas)	0101-0002	-

Accesorios 202

EXTRACCIÓN	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit CTG-22*	Chimenea de evacuación de gases de combustión 202 iKORE *Solo para hornos de gas	19095592	-

CARROS	MODELO	GUÍAS (SEPARACIÓN)	CÓDIGO	€
	CEB-202	20 GN2/1 (63mm)	19011550	-
	CEB-202-69	18 GN2/1 (69mm)	19103884	-
	CEB-202-80	16 GN2/1 (80mm)	19107481	-
	CEB-202-85	15 GN2/1 (85mm)	19107588	-
	CBK-32	Carro para 32 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guías = 81mm)	19107620	-
	CBK-30	Carro para 30 bandejas BAKE 60/40 (Separación entre guias = 85mm)	19107669	-
	CEP-202- 90	90 platos Ø31 (75mm)	19081933	-
	CEP-202	100 platos Ø31 (75mm)	19011552	-

LONA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	LTE-202	Lona para la protección y mantenimiento de calor de los alimentos. Para carros CEB y CEP	19011742	-

RAMPA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	RH-202	Rampa de nivelación para carros 202	19034438	-

AMARRE	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit A-20	Kit de piezas para amarrar el horno al suelo.	19012270	-

KIT ASA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit ASA	Kit soporte lateral para asa de carro	19087163	-

KIT DC	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit DC	Kit anclaje doble cierre para apertura en dos pasos mediante pie.	19114638	-

KIT DE TRANSFORMACIÓN (GAS)	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit HU-202	Kit de transformación de gas G25,1 para iKORE 202	19103099	-

x Incluido - No incluido

Consultar más accesorios en la sección de otros accesorios.

Envasadoras al vacío



Características generales

Construcción:

- AISI 304
- Bombas Busch
- 2 planchas de relleno en policarbonato
- Protección contra el agua
- Barras de sellado sin cables con pistones neumáticos

Control:

- Microprocesador para controlar el porcentaje de vacío en la cámara
- Panel de control digital con display.
- Alarmas para el nivel de vacío configurado y cambio de aceite.
- Visualización de los ciclos totales de la máquina.
- Visor del nivel de aceite.

Funciones y programas:

- Inicio automático del ciclo de vacío,
- Pistón con doble posición (funcionamiento y reposo).
- Memoria de fácil programación para 10 programas.
- Posibilidad de realizar extra vacío de 60".
- Posibilidad de envasar líquidos.
- Programa H2O out para la deshumidificación de la bomba.
- Programa para envasado externo tanto en bolsas como en contenedores.
- Los Modeloos G, permiten envasar productos delicados/blandos.

Envasadora al vacío de sobremesa

POSICIÓN DE BARRA DE SELLADO	MODELO	CÓDIGO	LONGITUD DE BARRA (mm)	CAPACIDAD DE BOMBA (m3/h)	CÁMARA (mm)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
	SVS-1-310/8	19115426	310	8	332 x 335 x 170	600	395 x 490 x 374	-
	SVS-1-410/10	19115428	410	10	441 x 449 x 170	750	535 x 591 x 438	-
	SVS-1-410/20	19115429	410	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	-
	SVS-1-410/20 G	19115430	410	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	-
	SVS-2-410/20	19115431	410 + 410	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	-
	SVS-2-410/20 G	19115432	410 + 410	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	-

Envasadora al vacío de pie

POSICIÓN DE BARRA DE SELLADO	MODELO	CÓDIGO	LONGITUD DE BARRA (mm)	CAPACIDAD DE BOMBA (m3/h)	CÁMARA (mm)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
	SVP-2-455/25 G	19115434	455 + 455	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1035	-
	SVP-2-620/63 G	19115436	620 + 620	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1.050	-
	SVP-2-950/100 G	19115438	950 + 950	100	980 x 585 x 230	2500	1.100 x 800 x 1.070	-

G: Modelos con entrada de gas inerte

Accesorios para envasadoras al vacío

Carros para Modelos de sobremesa

CÓDIGO	COMPATIBLES	DESCRIPCIÓN	€
19076888	SVS-1-310/8	Carro con 4 ruedas 590x550x610h mm	-
19076889	SVS-1-410/10 SVS-1-410/20	Carro con 4 ruedas 690x730x610h mm	-

Estantes planos inclinados para el envasado de líquidos

CÓDIGO	COMPATIBLES	DESCRIPCIÓN	€
19076890	SVS-1-310/8	Estante plano inclinado de acero inoxidable para el envasado de líquidos	-
19076891	SVS-1-410/10 SVS-1-410/20	Estante plano inclinado de acero inoxidable para el envasado de líquidos	-
19076892	SVP-2-520/25	Estante plano inclinado de acero inoxidable para el envasado de líquidos	-
19076893	SVP-2-620/63	Estante plano inclinado de acero inoxidable para el envasado de líquidos	-
19076897		Embudo de acero inoxidable para líquidos	-

Tubo de aspiración para vácio en contenedores

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
19076894	Tubo de aspiración para vacío en contenedores externos	-

Válvula SYV para sondas al corazón

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
19076895	Válvula para sonda al corazón para cocción al vacío de inox.	-
19076896	Juego de juntas para la válvula (10 piezas)	-

Soluciones stacking



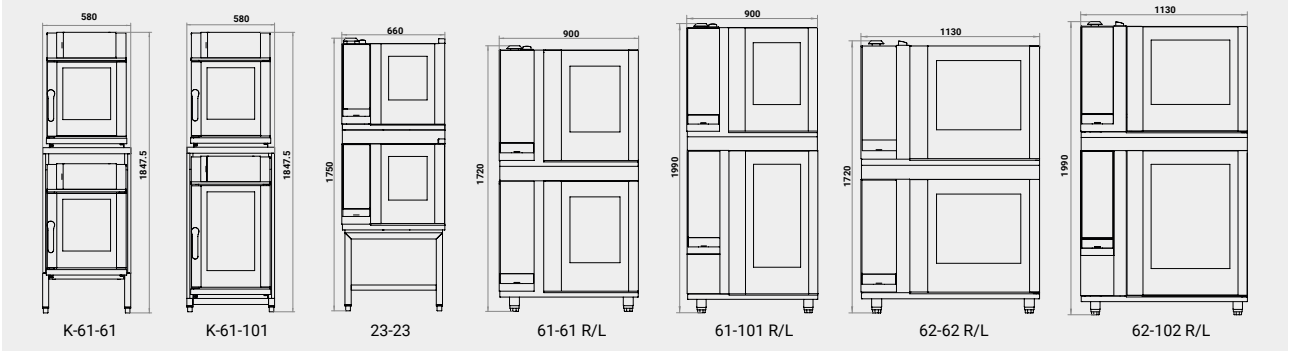
Características generales

- Los kits para hornos en columna se componen de un conjunto de elementos que permiten colocar dos hornos superpuestos.
- Este tipo de montaje se realiza con hornos de bandejas 1/1, de cualquiera de las tres gamas eléctricas.
- A la hora de hacer el pedido, deben especificarse los códigos de los dos hornos, así como el código del kit de elementos para realizar el montaje en columna.

Montado en fabrica
Kit envio

MODELO		DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
K-61-61		Kit stacking para 2 hornos iKORE Kompact 061	19107453	-
		Kit envio stacking para 2 hornos K 061-061 IKORE	19114363	-
K-61-101		Kit stacking para 1 horno iKORE Kompact 061 + 1 horno iKORE Kompact 101	19108677	-
		Kit envio stacking para 1 horno iKORE Kompact 061 + 1 horno iKORE Kompact 101	19114364	-
23-23		Kit stacking para 2 hornos iKORE 0623	19059364	-
		Kit envio stacking para 2 hornos iKORE 0623	19114359	-
61-61 R		Kit stacking para 2 hornos iKORE 061 puerta derecha	19087274	-
		Kit envio stacking para 2 hornos iKORE 061 puerta derecha	19114354	-
61-61 L		Kit stacking para 2 hornos iKORE 061 puerta izquierda	19087275	-
		Kit envio stacking para 2 hornos iKORE 061 puerta izquierda	19114355	-
61-101 R		Kit stacking para 1 horno iKORE 061 + 1 horno iKORE 101 puerta derecha	19087272	-
		Kit envio stacking para 1 horno iKORE 061 + 1 horno iKORE 101 puerta derecha	19114354	-
61-101 L		Kit stacking para 1 horno iKORE 061 + 1 horno iKORE 101 puerta izquierda	19087273	-
		Kit envio stacking para 1 horno iKORE 061 + 1 horno iKORE 101 puerta izquierda	19114355	-
62-62 R		Kit stacking para 2 hornos iKORE 062 puerta derecha	19087551	-
		Kit envio stacking para 2 hornos iKORE 062 puerta derecha	19114812	-
62-62 L		Kit stacking para 2 hornos iKORE 062 puerta izquierda	19088030	-
		Kit envio stacking para 2 hornos iKORE 062 puerta izquierda	19114813	-
62-102 R		Kit stacking para 1 horno iKORE 062 + 1 horno iKORE 102 puerta derecha	19088031	-
		Kit envio stacking para 1 horno iKORE 062 + 1 horno iKORE 102 puerta derecha	19114812	-
62-102 L		Kit stacking para 1 horno iKORE 062 + 1 horno iKORE 102 puerta izquierda	19088032	-
		Kit envio stacking para 1 horno iKORE 062 + 1 horno iKORE 102 puerta izquierda	19114813	-

Solo para hornos eléctricos



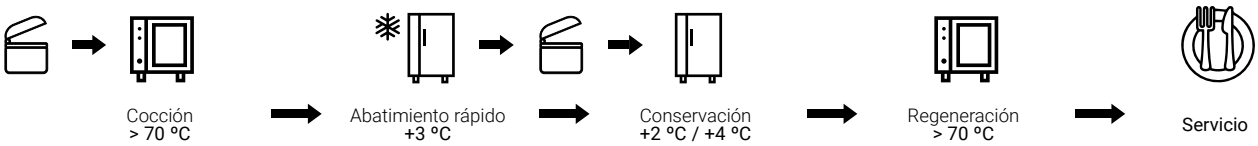
Soluciones Cook&Chill



Características generales

- El kit "Cook & Chill" se compone de un conjunto de elementos que permite colocar un horno sobre un abatidor.
- A la hora de hacer el pedido de una columna "Cook & Chill", deben especificarse el código del horno, el código del abatidor y el código del correspondiente kit de elementos para realizar el montaje en columna, o el código correspondiente para aquellos conjuntos más habituales.

Montado en fabrica
Kit envio



MODELO		DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
KIT C&C-0623		Kit montaje Cook&Chill para horno iKORE 0623 + Abatidor ABCO 0623	19087772	-
		Kit envio Cook&Chill para horno iKORE 0623 + Abatidor ABCO 0623	19114362	-
KIT C&C-061		Kit montaje Cook&Chill para horno iKORE 061 + Abatidor ABCO 061	19088139	-
		Kit envio Cook&Chill para horno iKORE 061 + Abatidor ABCO 061	19114360	-
KIT C&C-061 G		Kit montaje Cook&Chill para horno iKORE 061 de gas con boiler + Abatidor ABCO 061	19095521	-
		Kit envio Cook&Chill para horno iKORE 061 de gas con boiler + Abatidor ABCO 061	19114361	-



La importancia de utilizar abatidores de temperatura

Los abatidores de temperatura son máquinas diseñadas para bajar rápidamente la temperatura de los alimentos, de forma que puedan pasar de los 90 °C tras ser cocinados, a una temperatura de refrigeración de +3 °C en un tiempo no superior a 90 minutos, impidiendo de esta manera que las bacterias se multipliquen.

Nuestras diferentes gamas de abatidores mixtos, con ciclo de congelación incorporado, pueden hacer descender la temperatura del producto hasta alcanzar -18 °C en un tiempo de 4 horas, con lo que se consigue una congelación del alimento muy rápida, evitando, además del aumento de la flora bacteriana, la formación de macrocristales.

Nuestra selección Cook&Chill

El uso combinado de los hornos y abatidores te permite ser más eficiente, ya que te facilita programar el trabajo en la cocina.

El correcto uso de abatidores con hornos mixtos proporciona menores deshechos, ahorro de tiempo y un producto en su punto servido al momento.

Cook & Chill 0623
30-60 comidas al día



Horno + Abatidor

MODELO		CÓDIGO	€
APW-0623-E R S SW K		19079298	-
Kit A		19106481	-
Kit C&C-0623		19087772	-
ABCO-06 2/3 HC	50HZ	19087540	-
	60Hz	19097559	-

Solución C&C 0623

Cook & Chill 061
50-100 comidas al día

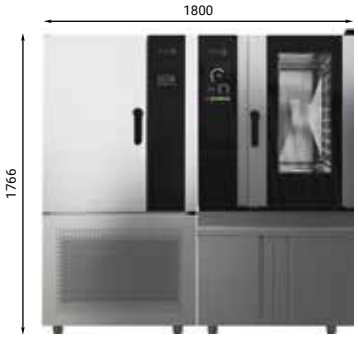


Horno + Abatidor

MODELO		CÓDIGO	€
APW-061-E R S SW K		19078616	-
Kit C&C-061		19088139	-
ABCO-061	50Hz	19105609	-
	60Hz	19111029	-

Solución C&C 061

Cook & Chill 101
80-150 comidas al día



Horno + Soporte + Abatidor

MODELO		CÓDIGO	€
APW-101-E R S SW K		19078668	-
SH-11-65 BCP		19079211	-
ABCO-101 HC	50Hz	19105605	-
	60Hz	19111030	-

Solución C&C 101

· Completa tu solución ideal con nuestras envasadoras y accesorios de horno: Campanas, carros y estructuras, bandejas...

· Consultar más Modelos de abatidores en la sección de refrigeración.

(*) Sin unidad condensadora.

Cook & Chill 102
150-250 comidas al día



Horno + Soporte + Abatidor

MODELO		CÓDIGO	€
APW-102-E R S SW K		19079785	-
Kit Z-21		19087306	-
SH-21-65 BCP		19082394	-
ABCO-102	50Hz	19091443	-
	60Hz	19091444	-

Solución C&C 102

Cook & Chill 201
150-250 comidas al día



Horno + Celula de abatimiento*

MODELO	CÓDIGO	€
APW-201-E R S SW T K	19079328	-
RBP-201 50/60Hz	19089779	-

Solución C&C 201

Cook & Chill 202
200-400 comidas al día



Horno + Celula de abatimiento*

MODELO	CÓDIGO	€
APW-202-E R S SW T K	19078839	-
RBM-202 50/60Hz	19089790	-

Solución C&C 202

· Completa tu solución ideal con nuestras envasadoras y accesorios de horno: Campanas, carros y estructuras, bandejas…
· Consultar más Modeloos de abatidores en la sección de refrigeración.
(*) Sin unidad condensadora.

Lavado de horno

Lavado solido SW

	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	**OVENCLEAN**: Cubo de pastillas detergente - 75 unidades		19086761	-
	Detergente para el desengrase y limpieza de hornos con sistema de limpieza iWash sólido (SW): - Limpieza potente: Disuelve y elimina las incrustaciones orgánicas más persistentes, como la grasa. - Fórmula ultra-concentrada: Asegura una limpieza profunda y confiable con pequeñas dosis. - Sin fosfatos ni sustancias peligrosas: Segura y respetuosa con el entorno, ideal para la industria alimentaria. - Compatible con Ovenbrite: el abrillantador complementario para un acabado perfecto.			
	**OVENBRITE**: Cubo de pastillas abrillantadoras - 75 unidades		19086763	-
	Pastillas abrillantadoras para hornos con sistema de limpieza iWash sólido (SW): - Efecto antical: Protección activa contra depósitos de cal. - Prolonga la vida útil: Sus ingredientes avanzados cuidan y preservan el funcionamiento del horno. - Resultados excepcionales: Una cámara de cocción completamente limpia, higiénica y brillante tras cada ciclo de limpieza, lista para cocinar en condiciones óptimas.			

Lavado liquido LW

	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	**DECAFORN**: Bidón detergente líquido de 10l (conexión externa)		19086053	-
	Detergente líquido desengrasante para hornos con sistema de limpieza iWash líquido (LW): - Formulación avanzada: desengrasado y eliminación de incrustaciones eficaz. - Rendimiento superior: acción potente con una pequeña dosis. - Protege las superficies: mantiene el acero inoxidable en perfecto estado sin riesgo de rayaduras ni opacidades.			
	**HIDROFORN**: Bidón abrillantador líquido de 10l (conexión externa)		19086054	-
	Abrillantador líquido hidrofugante y secante para hornos con sistema de limpieza iWash líquido (LW): - Alto rendimiento: actúa como abrillantador, secante, neutralizante y protector hidrofugante. - Eliminación de cal: elimina los depósitos calcáreos y previene su redeposición de partículas. - Brillo duradero: asegura un acabado brillante y libre de residuos. - Sin olores ni sabores: garantiza un proceso limpio y neutral, sin alterar los alimentos.			

Lavado básico (manual)

	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	**KOI PLUS**: Desengrasante - paquete de 4 botes x 6kg (modo spray)		19086765	-
	Botes de desengrasante para hornos con sistema de limpieza básico(sin W), para una aplicación manual.			

Tratamiento de agua

Sistemas de filtración por cartuchos:

Usar agua adecuadamente tratada en cada punto de restauración asegura reducir al mínimo las averías por agua y poder elaborar las recetas con la calidad que demandan los clientes. Los filtros para hornos garantizan la protección frente a los depósitos de cal, los efectos del cloro y las partículas contenidas en el agua, además de hacer frente a la corrosión. Este proporciona un ahorro en costes de reparación y ofrece una imagen de limpieza e higiene del horno a la altura del negocio.

Con la medición de dos parámetros: dureza y cloruros, podemos determinar qué filtro precisa el horno:

PARÁMETRO	RECOMENDACIÓN	PROTECCIÓN	FILTRO
Dureza del agua	**> 6 dH*: Filtro antical** * Aunque la dureza sea inferior a los 6 dHº siempre se recomienda el uso del filtro para prevenir problemas con el cloro y las partículas del agua de red.	- Retiene las partículas - Elimina el cloro - Evita formación de cal	Hornos hasta 6 x GN1/1 : **C500** (K-061, K-101, 0623, 061) Hornos desde 10 x GN1/1 : **C1100** (062, 101, 102, 201, 202)
Cloruros	**> 150 mg/l : Filtro antical + anticorrosión**	- Retiene las partículas - Elimina el cloro - Evita formación de cal - Evita la formación de yeso - Evita la corrosión	**X1100**

Filtración antical

	MÓDELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit C500	Kit primera instalación - Sistema de filtración de agua para hornos. Tratamiento antical, capacidad estándar. Incluye: Cabezal + cartucho C500 + caudalímetro + adaptador 3/8 - 3/4 para filtrar aguas con cal	19111541	-
	Kit C1100	Kit primera instalación - Sistema de filtración de agua para hornos. Tratamiento antical, gran capacidad. Incluye: Cabezal + cartucho C1100 + caudalímetro + adaptador 3/8 - 3/4 para filtrar aguas con cal	19111542	-
	C500	Cartucho de sustitución para kit filtro C500	19111544	-
	C1100	Cartucho de sustitución para kit filtro C1100	19111547	-

* El cartucho se deberá cambiar cuando el consumo de agua del horno haya llegado a la capacidad en litros del filtro, con un plazo máximo de recambio de un año.

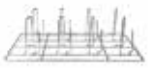
Filtración antical + anticorrosión

	MÓDELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit X1100	Kit primera instalación - Sistema de filtración de agua para hornos. Tratamiento antical y anticorrosión. Incluye: Cabezal + filtro X1100 + caudalímetro + adaptador 3/8 - 3/4 para filtrar aguas con cal y salinidad	19111543	-
	X1100	Cartucho de sustitución para kit filtro X1100	19111548	-

* El cartucho se deberá cambiar cuando el consumo de agua del horno haya llegado a la capacidad en litros del filtro, con un plazo máximo de recambio de un año.

OTROS ACCESORIOS

Bandejas Gastronorm

	MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES (WxL)	FONDO (mm)	CÓDIGO	€
Grid - AISI-304 1mm (EN631)						
	GRID 2/3	-	GN-2/3 (325x354 mm)	-	19058664	-
	GRID 1/1	-	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19115550	-
	GRID 2/1	-	GN-2/1 (650x530 mm)	-	19115551	-
Parrillas de asado para pollos y costillas						
	PO 1/1-8	8 pollos	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19115521	-
	CO 1/1	Costillas	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19115538	-
Colector de grasa						
	BRG 1/1	5l	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19107594	-
	BRG 2/1	10l	GN-2/1 (650x530 mm)	-	19107615	-
Bandejas para frituras						
	FRI 2/3	-	GN-2/3 (325x354 mm)	40	19058655	-
	FRI 1/1	-	GN-1/1 (325x530 mm)	40	19115537	-
Bandejas lisas						
	GN 2/3-20	1,70l	GN-2/3 (325x354 mm)	20	19058658	-
	GN 2/3-40	3,2l	GN-2/3 (325x354 mm)	40	19058659	-
	GN 1/1-20	2,50l	GN-1/1 (325x530 mm)	20	19115536	-
	GN 1/1-40	5,50l	GN-1/1 (325x530 mm)	40	19115553	-
	GN 1/1-65	9,50l	GN-1/1 (325x530 mm)	65	19115555	-
	GN 1/1-100	14,00l	GN-1/1 (325x530 mm)	100	19115556	-
	GN 2/1-20	3,00l	GN-2/1 (650x530 mm)	20	19115558	-
	GN 2/1-40	10,50l	GN-2/1 (650x530 mm)	40	19115559	
	GN 2/1-65	18,50l	GN-2/1 (650x530 mm)	65	19115560	-
	GN 2/1-100	28,00l	GN-2/1 (650x530 mm)	100	19115535	-
Bandejas perforadas						
	GNP 2/3-20	1,7l	GN-2/3 (325x354 mm)	20	19058660	-
	GNP 2/3-40	3,2l	GN-2/3 (325x354 mm)	40	19058661	-
	GNP 1/1-40	5,5l	GN-1/1 (325x530 mm)	40	19001677	-
	GNP 1/1-65	9,5l	GN-1/1 (325x530 mm)	65	19048496	-
	GNP 1/1-100	14l	GN-1/1 (325x530 mm)	100	19001676	-
	GNP 2/1-40	10,5l	GN-2/1 (650x530 mm)	40	19001680	-
	GNP 2/1-65	18,5l	GN-2/1 (650x530 mm)	65	19001681	-
	GNP 2/1-100	28l	GN-2/1 (650x530 mm)	100	19001679	-

	MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES (WxL)	FONDO (mm)	CÓDIGO	€
Bandejas de granito						
	TP 2/3-20	1,7l	GN-2/3 (325x354 mm)	20	19058663	-
	TP 2/3-40	3,2l	GN-2/3 (325x354 mm)	40	19059569	-
	TP 1/1-20	2,5l	GN-1/1 (325x530 mm)	20	19001978	-
	TP 1/1-40	5,5l	GN-1/1 (325x530 mm)	40	19001979	-
	TP 1/1-65	9,5l	GN-1/1 (325x530 mm)	65	19001980	-
	TP 2/1-20	3,5l	GN-2/1 (650x530 mm)	20	19001981	-
	TP 2/1-40	10,5l	GN-2/1 (650x530 mm)	40	19001982	-
	TP 2/1-65	18,50l	GN-2/1 (650x530 mm)	65	19001983	-
Bandejas pasteleras						
	BPA 2/3 Flat	-	GN-2/3 (325x354 mm)	-	19058657	-
	BPA 1/1 Flat	-	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19115540	-
	BPP 2/3 Perforada	-	GN-2/3 (325x354 mm)	-	19058656	-
	BPP 1/1 Perforada	-	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19115539	-
	BB 1/1 Baguettes	4 cavidades	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19107820	-
	BB 60/40 Baguettes	5 cavidades	BAKE 60/40 (600x400)	-	19107822	-
	BP 60/40 Perforada	-	BAKE 60/40 (600x400)	-	19111321	-
	BP 60/40 Flat	-	BAKE 60/40 (600x400)	-	19111322	-
Bandejas de molde						
	MT 2/3 6	6 huecos	GN-2/3 (325x354 mm)	10 Ø x 15H	19107800	-
	MT 1/1 11	11 huecos	GN-1/1 (325x530 mm)	10 Ø x 15H	19107811	-
Parrilla "grill" para asar o marcar						
	MG 2/3	-	GN-2/3 (325x354 mm)	-	19058654	-
	MG 1/1	-	GN-1/1 (325X530 mm)	-	19115522	-
	GRILL 1/1	-	GN-1/1 (325x530 mm)	(Perforado)	19115534	-
	FG 2/3	-	GN-2/3 (325x354 mm)	-	19115541	-
	FG 1/1	-	GN-1/1 (325X530 mm)	-	19115542	-

Accesorios de cocinado

Ahumador

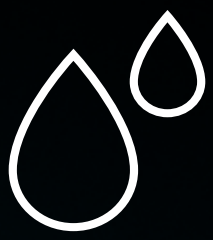
	MODELO	POTENCIA (W)	VOLTAJE	HZ	DIMENSIONES (MM)	CÓDIGO	€
	SMOKER	250	230V 1N	50/60	95 x 268 x 54	19059112	-

Sonda adicional externa

	MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit SV*	Kit sonda de control de temperatura externa SousVide para cocinar al vacío	19087745	-
	Kit ST*	Kit sonda de control de tempertura externa monopunto.	19087746	-
	Kit SS	Soporte externo para sondas ST y SV	19107627	-

***ADVANCE**: Posibilidad de usar hasta 3 sondas en un mismo cocinado: EZ sensor de temperatura multipunto interno + 2 Sondas externas (ST y SV)

***CONCEPT**: Posibilidad de trabajar con una sola sonda al mismo tiempo: EZ sensor de temperatura multipunto interno; o, una única sonda externa SousVide (SV).



LAVADO
DE VAJILLA

FagorKonnect
Foodservice

Conoce cómo FagorKonnect potencia la funcionalidad de los dispositivos, en especifico el lavado de vajilla.





Gráficas especificas pensadas para el análisis de lavado de vajilla:

Para realizar un análisis de equipos de lavado de vajilla enfocado en aspectos específicos como estados de los dispositivos, análisis de errores, y ciclos ejecutados por programa y por día, podrías utilizar gráficos intuitivos y específicos que resalten la información.



Información detallada visualizada en tiempo real:

Se mostrarán datos clave para monitorear equipos de lavado de vajilla y realizar acciones como configurar parámetros, encender o apagar el equipo o la configuración de red.

Visualizar y descargar el HACCP de un equipo en concreto:

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



Nueva generación de Lavado de vajilla.

iNOVA
GENERATION

Una tecnología de lavado innovadora para unos resultados únicos.



Lavado de vajilla

Pequeñas y medias producciones..... **177**
Lavautensilios..... **209**
Lavavajillas de arrastre..... **213**
Lavavajillas de cinta..... **231**
Cestas..... **243**

ESPECIFICACIONES DE LA CONEXIÓN DE AGUA:

pH: 6,5 ÷ 7.5	
Dureza total del agua:	5÷ 10 °fH
	3,5 ÷ 7 °eH
	2,8 ÷ 5,6 °dH
Impurezas: Ø < 0,08 mm	
Cloruros: ≤ 100 mg/l	
Cloro: 0 ÷ 0,5 mg/l	
Conductividad: 400 ÷ 2.000 µS/cm	

Los problemas de funcionamiento derivados de una instalación defectuosa que no cumpla las premisas indicadas no serán tenidas en cuenta como dentro de garantía.

STOCK Esto se aplica a modelos de 50 Hz.


18:10
START
FAGOR

Pequeñas y medias producciones

Introducción **179**
Lavavasos **183**
— Concept + ... **183**
— Concept **185**
Lavavajillas de apertura frontal **187**
— Advance **187**
— Concept + ... **189**
— Concept **191**
Lavavajillas de capota **195**
— Advance **195**
— Concept + ... **197**
— Concept **199**
Lavavajillas sanitarios **201**
— Lavavajillas de apertura frontal **201**
— Lavavajillas de capota **203**
Accesorios **205**
— Accesorios **205**
— Tratamiento del agua **207**



		CONCEPT | C	CONCEPT+ | P			ADVANCE | A
		PRESIÓN DE RED (2-4 BAR)	PRESIÓN DE RED (2-4 BAR)	BOMBA ACLARADO (1-4 BAR)		BOMBA ACLARADO (1-4 BAR)
Lavavasos (G)	400X400	WGC-400 (1)	WGP-400 (1)	WGP-401 (1)		
Lavavajillas de apertura frontal (U)	500X500	WUC-502 WUC-500 (1)	WUP-502	WUP-503	WUP-503 SN	WUA-503
Lavavajillas de capota (H)	500X500	WHC-502	WHP-502	WHP-503	WHP-503 SN	WHA-503

(1) Versión monofásica

Interfaz

ADVANCE | A

CONCEPT+ | P

FagorKonnect





Blanco
Máquina no preparada

Verde
Máquina preparada

Azúl
En progreso

- Pantalla de cristal líquido (TFT) en color retroiluminada de 2,8".
- Indicadores de estado codificados por colores.
- Visualización de los parámetros de funcionamiento, como la temperatura del tanque y la del calderín o la duración de ciclo.
- Indicadores de funcionamiento de resistencias de tanque y calderín.
- Autodiagnóstico y señalización de averías.
- Función de temporización para poder programar el encendido o apagado de la máquina a una hora determinada.
- Modo en ahorro de energía (stand-by): Reducción del consumo eléctrico cuando la máquina no está en funcionamiento.
- Programas seleccionables por el usuario según el uso del equipo (cristalería, vajilla y bar) y específicos por máquinas.
- Programas de autolimpieza para modelos con bomba de desagüe (B) y descalcificador (S).



Limpieza automática | **Vaciado** | **Autollenado** | **Regeneración inteligente de resinas**

- Menú técnico (mediante contraseña)
  - · Visualización de todas las entradas de la electrónica y actuar sobre las salidas para facilitar la detección rápida de problemas.
  - · Modificación de parámetros de funcionamiento de la máquina, como temperaturas de calentamiento, tiempos de lavado y aclarado, etc.
  - · Mantenimiento programado: puede editarse el tiempo que transcurre entre las advertencias de realizar el mantenimiento sobre la máquina, con la intención de reducir posibles roturas y mantener el rendimiento de la máquina.
- HACCP: descarga de la información HACCP.
- Conectividad (K) como opción (Wi-fi y Ethernet).
- Opción de sensorización (Z) que incluye:
  - · Control de dosificación de químicos (DA).
  - · Control del bajo nivel de productos químicos mediante sondas (L), disponibles como accesorio, con aviso en el panel de control.

Concept +
Teclado de membrana de 5 pulsadores.

Advance
Display táctil capacitivo. Pulsadores iluminados y el pulsador START multicolor que cambia de color según el estado de la máquina.

CONCEPT | C



- Interfaz electromecánica con tres o cuatro robustos pulsadores retroiluminados en función del tipo de máquina. Un pulsador para encendido y el resto para programas, la luz de los cuales indica el programa activo (parpadeante) o máquina preparada (fijo).
- Programas adicionales mediante pulsación prolongada de los botones:
  - · Aclarado en frío (C)
  - · Autolimpieza (en modelos con bomba desagüe- B)
  - · Vaciado (en modelos con bomba desagüe- B)
  - · Ciclo prolongado (lavavajillas de capota)
- Opción de visualizadores LED (T) de dos dígitos para indicar las temperaturas de lavado y aclarado, además de permitir mostrar estados y errores con códigos alfanuméricos. Incluyen también indicadores de funcionamiento de resistencias de tanque y calderín.

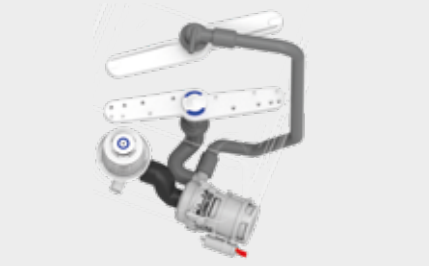
Modelo + T



Características comunes

Bombas de lavado de doble flujo con soft-start

- Bombas de lavado de doble flujo: una entrada y dos salidas, una para cada brazo, sin necesidad de dividir el flujo evitando la pérdida de potencia y disminuyendo el ruido.
- Soft-start: El ciclo comienza lentamente y aumenta gradualmente hasta alcanzar la velocidad máxima para evitar que se desprendan elementos livianos como cristalería y vajilla.



Brazos de lavado/aclarado. Duo-KLIP

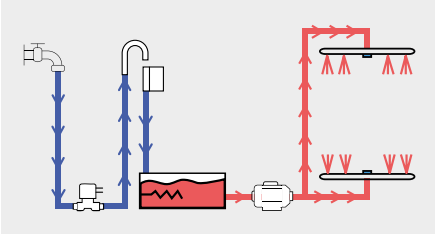
- Un brazo combinado de lavado y aclarado al mismo nivel, fabricado de material compuesto, en inoxidable como opción (X), evitando que ambos brazos se estorben mutuamente.
- Orificios de lavado y aclarado diseñados para poder llegar a los sitios más inaccesibles. Proyectan agua de modo preciso alcanzando consumos de agua inferiores, reduciendo el consumo de electricidad y de químicos.
- Enganche a presión clipado que facilita el montaje y desmontaje para su limpieza.



Características según modelo

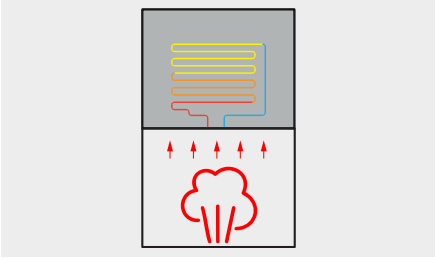
Bomba de aclarado y thermostop

- Aclarado incluso con presión de red baja (1 bar).
- La temperatura del agua en el calderín es constante durante todo el aclarado.
- Dispositivo antirretorno tipo A en cumplimiento con la norma EN 1717.
- Exacta dosificación de abrillantador con un flujo constante de agua.
- Thermostop: inicia el aclarado cuando se haya alcanzado la temperatura de aclarado necesaria para un resultado de lavado higiénico y un correcto secado de la vajilla.



Sistema de recuperación de energía (RC)

- Minimiza el vapor liberado para crear un ambiente de trabajo más cómodo mientras usa el calor de la unidad para calentar aún más el agua entrante y reducir los costos de energía.
- El proceso se realiza al finalizar el ciclo durante 40 segundos (configurable) incrementado la temperatura del agua entrante de 10ºC a 25ºC lo que recomienda una conexión de agua fría (15-25ºC).



Descalcificador inteligente (S)

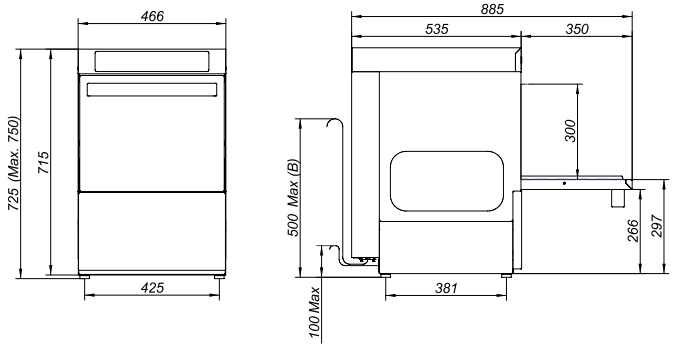
- Descalcificador integrado que proporciona agua blanda de forma continua. De este modo, el detergente y el abrillantador pueden desplegar de forma óptima todo su efecto y reducir considerablemente los depósitos de cal en la máquina.
- El usuario puede cargar fácilmente el depósito y un sensor avisa cuando es necesario rellenar el depósito de sal.
- Regeneración de resinas inteligente que garantizan un lavado ininterrumpido porque el proceso no se detiene para regenerar la resina. Realiza la regeneración de forma totalmente automática e invisible para el cliente. La calidad del agua es siempre constante.



Dimensiones

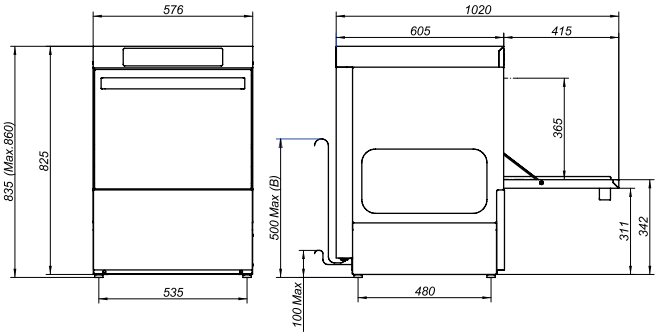
Lavavasos (G)

WGC-400/ WGP-400/ WGP-401

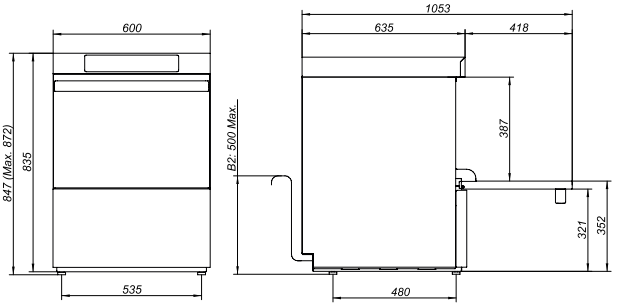


Lavavajillas de apertura frontal (U)

WUC-500/ WUC-502/ WUP-502/ WUP-503

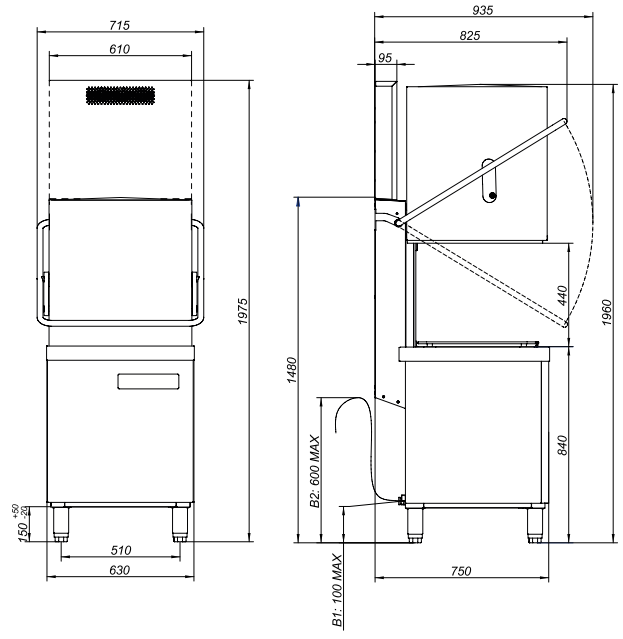


WUA-503

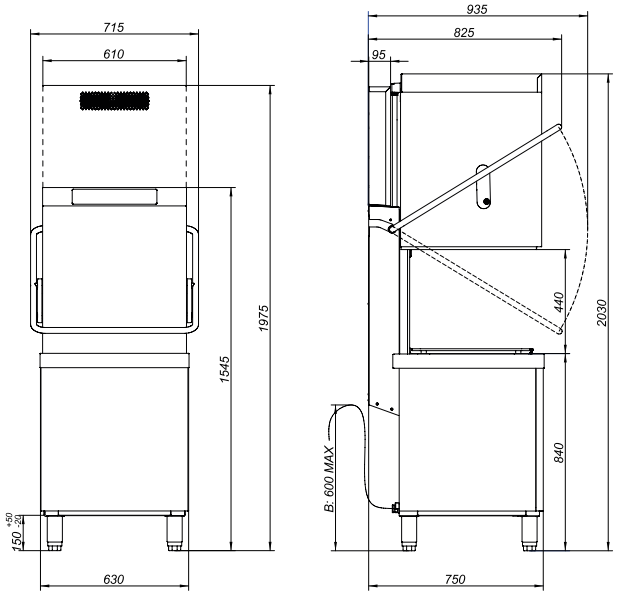


Lavavajillas de capota (H)

WHC-502 (RC)/ WHP-502 (RC)/ WHP-503 (RC)



WHA-503 (RC)



Lavavasos 400x400

FagorKonnect Foodservice



Características generales

- Pantalla de cristal líquido (TFT) en color retroiluminada de 2,8" y teclado de membrana de cinco pulsadores.
- Tanque embutido e inclinado para un desagüe completo.
- Guías de la cesta embutidas.
- Laterales de la cámara de lavado con doble pared parcial y la puerta de doble pared integral.
- Sistema de filtrado doble por etapas. Filtros de superficie de tanque en material compuesto de serie.
- Bomba de lavado de doble flujo con soft-start.
- Brazo superior e inferior de lavado/aclarado Duo-KLIP de material compuesto.
- Dosificador abrillantador hidráulico (para modelos con presión de red WGP-400) o peristáltico (para modelos con bomba aclarado WGP-401) de serie.
- Thermostop en modelos con bomba de aclarado (WGP-401).





Datos Técnicos

Productividad teórica máxima (1)		Cestas/h	40
Dimensiones (2)		mm	466x535x725
Peso neto		Kg	34
Capacidad del tanque		L	9
Capacidad del calderín		L	4
Potencia resistencia tanque		kW	0,8
Potencia resistencia calderín		kW	2,4
Potencia bomba lavado	50Hz	kW	0,29
	60Hz	kW	0,36
Potencia bomba de aclarado		kW	0,13
Potencia bomba desagüe		kW	0,04
Potencia total	50Hz	kW	3,49
	60Hz	kW	3,56
Amperios total	50Hz	A	15,17
	60Hz	A	15,48
Conexión		Sim/Alt	Simultáneo
Tensión		V	220-240 1N~
Presión del agua de alimentación mín.-máx. en modelos WGP-400		bar	2-4
Presión del agua de alimentación mín.-máx. en modelos WGP-400 S		bar	3-4
Presión del agua de alimentación mín.-máx. en modelos WGP-401		bar	1-4
Temperatura del agua de alimentación máx.		ºC	60
Temperatura del agua de alimentación máx. modelos S		ºC	25
Nivel de protección al agua		IPX	3

Programas

PROGRAMA	DESCRIPCIÓN	CONSUMO DE AGUA (L/ CICLO) (3)	DURACIÓN (S)	TEMPERATURA LAVADO (ºC)	TEMPERATURA ACLARADO (ºC)
Programas para CRISTALERÍA - de serie					
	Light	2,1	90	60	65
	Estándar	2,1	120	60	65
	Intensivo	2,1	180	60	65
	Aclarado en frío (4)	2,1	90	65	65
Programas adicionales					
Programas para VAJILLA					
Programas para BAR					

Códigos y precios

MODELO	CÓDIGO 50HZ	€	CÓDIGO 60HZ	€	BOMBA DE ACLARADO	DESCALCIFICADOR INTELIGENTE (S)	ACLARADO EN FRÍO (C) (5)	BOMBA DESAGÜE (B)	DOSIFICADOR DETERGENTE (D)
WGP-400	19109781	-	19110573	-					
WGP-400 B	19110484	-	19110574	-				x	
WGP-400 D	19110485	-	19110575	-					x
WGP-400 B D	19110486	-	19110576	-				x	x
WGP-400 C	19110487	-	19110577	-			x		
WGP-400 C B	19110488	-	19110578	-			x	x	
WGP-400 C D	19110489	-	19110579	-			x		x
WGP-400 C B D	19110490	-	19110580	-			x	x	x
WGP-400 S	19110491	-	19110581	-		x			
WGP-400 S B	19110492	-	19110582	-		x		x	
WGP-400 S D	19110493	-	19110583	-		x			x
WGP-400 S B D	19110494	-	19110584	-		x		x	x
WGP-401	19108942	-	19110586	-	x				
WGP-401 B	19110495	-	19110588	-	x			x	
WGP-401 D	19110496	-	19110589	-	x				x
WGP-401 B D	19110497	-	19110590	-	x			x	x
WGP-401 S	19108391	-	19110591	-	x	x			
WGP-401 S B	19110498	-	19110592	-	x	x		x	
WGP-401 S D	19110499	-	19110593	-	x	x			x
WGP-401 S B D	19110500	-	19110594	-	x	x		x	x

Opciones

DESCRIPCIÓN	ABREVIATURA	€
Doble pared (6)	P	-
Cesta redonda (+ soporte) 19110751 (+ 19110752) (7)	O	-
Cesta de varilla para cristalería 19107614 (8)	R	-
Conectividad	K	-
Sensorización (9)	Z	-
Clavija Reino Unido (tipo G) (10)	CI	-
Modelo Australia (11)	AU	-

Dotación estándar

	Cesta vasos 19082432	un	2
	Suplemento para platillos 19084452	un	1
	Cestillo cubiertos 19102721	un	1

(1) Alimentación con agua caliente a 50ºC.
(2) Altura regulable (+25/+0 mm).
(3) En los modelos con presión de red (WGP-400), el consumo puede variar en función de la presión del agua de alimentación. Consumo de agua por programa (2 bar): 2/ 2,2/ 2,5/ 2 l/ciclo.
(4) En máquinas con la opción de aclarado en frío (C) el segundo aclarado se realiza con agua fría mientras que, sin la opción, se aclara con agua fría mediante la desconexión de la resistencia de calderín.
(5) No compatible con modelos con descalcificador (S).
(6) Incrementa el ancho de la máquina en 20 mm, 10 mm a cada lado.
(7) Esta opción excluye las cestas vasos (19082432) y el suplemento para platillos (19084452) de la dotación estandar.
(8) Esta opción excluye la dotación estándar.
(9) De serie en modelos con descalcificador (S).
(10) Reducción de la potencia para limitar el consumo a 13A.
(11) Incluye clavija australiana (tipo I) y aprobación Watermark.

Lavavasos 400x400













Características generales

- Interfaz electromecánica con robustos pulsadores retroiluminados. Modelos "T" con visualizadores LED de dos dígitos.
- Tanque embutido e inclinado para un desagüe completo.
- Guías de la cesta embutidas.
- Laterales de la cámara de lavado con doble pared parcial y la puerta de doble pared integral.
- Sistema de filtrado doble por etapas. Filtros de superficie de tanque en material compuesto de serie.
- Bomba de lavado de doble flujo con soft-start.
- Brazo superior e inferior de lavado/aclarado Duo-KLIP de material compuesto.
- Aclarado con presión de red.
- Dosificador abrillantador hidráulico de serie.





Datos Técnicos

Productividad teórica máxima (1)		Cestas/h	30
Dimensiones (2)		mm	466x535x725
Peso neto		Kg	34
Capacidad del tanque		L	9
Capacidad del calderín		L	4
Potencia resistencia tanque		kW	0,8
Potencia resistencia calderín		kW	2,4
Potencia bomba lavado	50Hz	kW	0,29
	60Hz	kW	0,36
Potencia bomba desagüe		kW	0,04
Potencia total	50Hz	kW	3,49
	60Hz	kW	3,56
Amperios total	50Hz	A	15,17
	60 Hz	A	15,48
Conexión		Sim/Alt	Simultáneo
Tensión		V	220-240 1N~
Presión del agua de alimentación mín.-máx.		bar	2-4
Temperatura del agua de alimentación máx.		ºC	60
Nivel de protección al agua		IPX	3

Programas

PROGRAMA	DESCRIPCIÓN	CONSUMO DE AGUA (L/ CICLO) (3)	DURACIÓN (S)	TEMPERATURA LAVADO (ºC)	TEMPERATURA ACLARADO (ºC)
Programas estándares					
P1	Estándar	2	90	60	65
P2	Intensivo	2	120	60	65

Códigos y precios

MODELO	CÓDIGO 50HZ	€	CÓDIGO 60HZ	€	VISUALIZADORES LED (T)	ACLARADO EN FRÍO (C)	BOMBA DESAGÜE (B)	DOSIFICADOR DETERGENTE (D)
WGC-400	19106152	-	19110595	-				
WGC-400 B	19108044	-	19110596	-			x	
WGC-400 D	19109535	-	19110597	-				x
WGC-400 B D	19110501	-	19110598	-			x	x
WGC-400 C	19110504	-	19110603	-		x		
WGC-400 C B	19110505	-	19110604	-		x	x	
WGC-400 C D	19110506	-	19110605	-		x		x
WGC-400 C B D	19110507	-	19110606	-		x	x	x
WGC-400 T	19109534	-	19110599	-	x			
WGC-400 T B	19107969	-	19110600	-	x		x	
WGC-400 T D	19110502	-	19110601	-	x			x
WGC-400 T B D	19110503	-	19110602	-	x		x	x
WGC-400 T C	19110508	-	19110607	-	x	x		
WGC-400 T C B	19110509	-	19110608	-	x	x	x	
WGC-400 T C D	19110510	-	19110609	-	x	x		x
WGC-400 T C B D	19104296	-	19110610	-	x	x	x	x

Opciones

DESCRIPCIÓN	ABREVIATURA	€
Doble pared (4)	P	-
Cesta redonda (+ soporte) 19110751 (+ 19110752) (5)	O	-
Cesta de varilla para cristalería 19107614 (6)	R	-
Clavija Reino Unido (tipo G) (7)	CI	-
Modelo Australia (8)	AU	-

Dotación estándar

	Cesta vasos 19082432	un	2
	Suplemento para platillos 19084452	un	1
	Cestillo cubiertos 19102721	un	1

(1) Alimentación con agua caliente a 50ºC.
(2) Altura regulable (+25/+0 mm).
(3) Consumo para una presión del agua de alimentación de 2 bar. A presiones mayores el consumo incrementará.
(4) Incrementa el ancho de la máquina en 20 mm, 10mm a cada lado.
(5) Esta opción excluye las cestas vasos (19082432) y el suplemento para platillos (19084452) de la dotación estandar.
(6) Esta opción excluye la dotación estándar.
(7) Reducción de la potencia para limitar el consumo a 13A.
(8) Incluye clavija australiana (tipo I) y aprobación Watermark.

ADVANCE

Lavavajillas de apertura frontal 500x500

FagorKonnect Foodservice



Características generales

- Pantalla de cristal líquido (TFT) en color retroiluminada de 2,8" y display táctil capacitivo.
- Tanque, contrapuerta y las guías de la cesta embutidas y todas las aristas, incluso las verticales, redondeadas para facilitar el escurrimiento de las impurezas. No existan puntos donde se acumule la suciedad.
- Máquina construida con doble pared integral.
- Puerta de doble pared insonorizada y resistente al calor.
- Puerta contrabalanceada amortiguada.
- Resistencia del tanque higiénica.
- Sistema de filtrado triple por etapas. Filtro de superficie de tanque en acero inoxidable de serie y cesta para recoger desperdicios.
- Aislamiento en calderín.
- Bomba de lavado de doble flujo con soft-start.
- Brazo superior e inferior de lavado/aclarado Duo-KLIP de material compuesto.
- Bomba de aclarado, bomba de desagüe y dosificador abrillantador peristáltico de serie.
- Thermostop.
- Multipower de serie.





Datos Técnicos

Productividad teórica máxima (1)	Cestas/h	40
Dimensiones (2)	mm	600x635x847
Peso neto	Kg	60
Capacidad del tanque	L	14
Capacidad del calderín	L	7
Potencia resistencia tanque	kW	1
Potencia resistencia calderín	kW	5,6
Potencia bomba lavado	kW	0,68
Potencia bomba de aclarado	kW	0,13
Potencia bomba desagüe	kW	0,04
Potencia total	kW	Multipower
Amperios total	A	
Conexión	Sim/Alt	
Tensión	V	
Presión del agua de alimentación mín.-máx.	bar	1-4
Temperatura del agua de alimentación máx.	ºC	60
Temperatura del agua de alimentación máx. modelos S	ºC	25
Nivel de protección al agua	IPX	4

Programas

PROGRAMA	DESCRIPCIÓN	CONSUMO DE AGUA (L/ CICLO)	DURACIÓN (S)	TEMPERATURA LAVADO (ºC)	TEMPERATURA ACLARADO (ºC)
Programas para VAJILLA- de serie					
	Light	2,3	60	60	85
	Estándar	2,6	90	60	85
	Intensivo	3	180	60	85
	Cubertería	3	300	65	85
Programas adicionales					
Programas para CRISTALERÍA					(3)
Programas para BAR					

Multipower

TENSIÓN (V)	DE SERIE	TOTAL AMP. (A)	POT. TOTAL (kW)	CONEX. (Sim/Alt)	POT. TANQUE (kW)	POT. CALDERÍN (kW)	POT. BOMBA (kW)
220V-240V 1N~	**x**	**15,42**	**3,55**	**Sim**	**1**	**1,87**	**0,68**
220V-240V 1N~		19,48	4,48	Sim	1	2,8	0,68
220V-240V 1N~		23,54	5,41	Sim	1	3,73	0,68
380V-415V 3N~		15,42	7,28	Sim	1	5,6	0,68
220V-240V 3~		21,36	7,28	Sim	1	5,6	0,68

Códigos y precios

MODELO	CÓDIGO 50HZ	€	CÓDIGO 60HZ	€	BOMBA DE ACLARADO	DESCALCIFICADOR INTELIGENTE (S)	BOMBA DESAGÜE (B)	DOSIFICADOR DETERGENTE (D)
WUA-503	19110511	-	19110611	-	x		x	
WUA-503 D	19106122	-	19110612	-	x		x	x
WUA-503 S	19110512	-	19110613	-	x	x	x	
WUA-503 S D	19105092	-	19110614	-	x	x	x	x

Opciones

DESCRIPCIÓN	ABREVIATURA	€
Brazos de lavado y aclarado en inoxidable	X	-
Cesta de varilla para cristalería 19107616 (4)	R	-
Conectividad	K	-
Sensorización (5)	Z	-
Clavija Reino Unido (tipo G) (6)	CI	-
Modelo Australia (7)	AU	-

Dotación estándar

	Cesta vasos 19000484	un	1
	Cesta platos 19000487	un	1
	Cestillo cubiertos 19115284	un	1

(1) Alimentación con agua fría a 15ºC y máquina configurada a máxima potencia.
(2) Altura regulable (+25/+0 mm).
(3) El segundo aclarado se realiza con agua fría mediante la desconexión de la resistencia de calderín.
(4) Esta opción excluye la dotación estándar.
(5) De serie en modelos con descalcificador (S).
(6) Reducción de la potencia para limitar el consumo a 13A.
(7) Incluye clavija australiana (tipo I) y aprobación Watermark.

CONCEPT+

Lavavajillas de apertura frontal 500x500

FagorKonnect Foodservice



Características generales

- Pantalla de cristal líquido (TFT) en color retroiluminada de 2,8" y teclado de membrana de cinco pulsadores.
- Tanque embutido e inclinado para un desagüe completo.
- Guías de la cesta embutidas.
- Laterales de la cámara de lavado con doble pared parcial y la puerta de doble pared integral.
- Sistema de filtrado triple por etapas. Filtros de superficie de tanque en material compuesto de serie.
- Aislamiento en calderín.
- Bomba de lavado de doble flujo con soft-start.
- Brazo superior e inferior de lavado/aclarado Duo-KLIP de material compuesto.
- Dosificador abrillantador hidráulico (para modelos con presión de red- WUP-502) o peristáltico (para modelos con bomba aclarado- WUP-503) de serie.
- Thermostop en modelos con bomba de aclarado (WUP-503).
- Multipower de serie.





Datos Técnicos

Productividad teórica máxima (1)	Cestas/h	40
Dimensiones (2)	mm	576x605x835
Peso neto	Kg	55
Capacidad del tanque	L	20
Capacidad del calderín	L	7
Potencia resistencia tanque	kW	2,8
Potencia resistencia calderín	kW	5,6
Potencia bomba lavado	kW	0,68
Potencia bomba de aclarado	kW	0,13
Potencia bomba desagüe	kW	0,04
Potencia total	kW	Multipower
Amperios total	A	
Conexión	Sim/Alt	
Tensión	V	
Presión del agua de alimentación mín.-máx. en modelos WUP-502	bar	2-4
Presión del agua de alimentación mín.-máx. en modelos WUP-502 S	bar	3-4
Presión del agua de alimentación mín.-máx. en modelos WUP-503	bar	1-4
Temperatura del agua de alimentación máx.	ºC	60
Temperatura del agua de alimentación máx. modelos S	ºC	25
Nivel de protección al agua	IPX	3

Programas

PROGRAMA	DESCRIPCIÓN	CONSUMO DE AGUA (L/ CICLO) (3)	DURACIÓN (S)	TEMPERATURA LAVADO (ºC)	TEMPERATURA ACLARADO (ºC)
Programas para VAJILLA- de serie					
	Light	2,3	60	60	85
	Estándar	2,6	90	60	85
	Intensivo	3	180	60	85
	Cubertería	3	300	65	85
Programas adicionales					
Programas para CRISTALERÍA					(4)
Programas para BAR					

Multipower

TENSIÓN (V)	DE SERIE	TOTAL AMP. (A)	POT. TOTAL (kW)	CONEX. (Sim/Alt)	POT. TANQUE (kW)	POT. CALDERÍN (kW)	POT. BOMBA (kW)
220V-240V 1N~	**x**	**15,13**	**3,48**	**Alt**	**2,8**	**2,8**	**0,68**
220V-240V 1N~		19,19	4,41	Alt	2,8	3,73	0,68
380V-415V 3N~		15,13	6,28	Alt	2,8	5,6	0,68
220V-240V 3~		17,01	6,28	Alt	2,8	5,6	0,68

Códigos y precios

MODELO	CÓDIGO 50HZ	€	CÓDIGO 60HZ	€	BOMBA DE ACLARADO	DESCALCIFICADOR INTELIGENTE (S)	ACLARADO EN FRÍO (C) (5)	BOMBA DESAGÜE (B)	DOSIFICADOR DETERGENTE (D)
WUP-502	19107921	-	19110615	-					
WUP-502 B	19106121	-	19110616	-				x	
WUP-502 D	19109548	-	19110617	-					x
WUP-502 B D	19110513	-	19110618	-				x	x
WUP-502 C	19110514	-	19110619	-			x		
WUP-502 C B	19110515	-	19110620	-			x	x	
WUP-502 C D	19110516	-	19110621	-			x		x
WUP-502 C B D	19110517	-	19110622	-			x	x	x
WUP-502 S	19109549	-	19110623	-		x			
WUP-502 S B	19110518	-	19110624	-		x		x	
WUP-502 S D	19110519	-	19110625	-		x			x
WUP-502 S B D	19110520	-	19110626	-		x		x	x
WUP-503	19105005	-	19110627	-	x				
WUP-503 B	19107903	-	19110628	-	x			x	
WUP-503 D	19109550	-	19110629	-	x				x
WUP-503 B D	19104293	-	19110630	-	x			x	x
WUP-503 S	19109551	-	19110631	-	x	x			
WUP-503 S B	19107906	-	19110632	-	x	x		x	
WUP-503 S D	19110521	-	19110633	-	x	x			x
WUP-503 S B D	19105450	-	19110634	-	x	x		x	x

Opciones

DESCRIPCIÓN	ABREVIATURA	€
Brazos de lavado y aclarado en inoxidable (6)	X SF	-
Doble pared (7)	P	-
Cesta de varilla para cristalería 19107616 (8)	R	-
Conectividad	K	-
Sensorización (9)	Z	-
Clavija Reino Unido (tipo G) (10)	CI	-
Modelo Australia (11)	AU	-

Dotación estándar

	Cesta vasos 19000484	un	1
	Cesta platos 19000487	un	1
	Cestillo cubiertos 19115284	un	1

(1) Alimentación con agua fría a 15ºC y máquina configurada a máxima potencia.
(2) Altura regulable (+25/+0 mm).
(3) En los modelos con presión de red (WUP-502), el consumo puede variar en función de la presión del agua de alimentación. Consumo de agua por programa (2 bar): 2,2/ 2,4/ 2,7/ 2,7 l/ciclo.
(4) En máquinas con la opción de aclarado en frío (C) el segundo aclarado se realiza con agua fría mientras que, sin la opción, se aclara con agua fría mediante la desconexión de la resistencia de calderín.
(5) No compatible con modelos con descalcificador (S).
(6) Incluye filtros de superficie de tanque en acero inoxidable (SF).
(7) Incrementa el ancho de la máquina en 20 mm, 10 mm a cada lado.
(8) Esta opción excluye la dotación estándar.
(9) De serie en modelos con descalcificador (S).
(10) Reducción de la potencia para limitar el consumo a 13A.
(11) Incluye clavija australiana (tipo I) y aprobación Watermark.

CONCEPT

Lavavajillas de apertura frontal 500x500



Características generales

- Interfaz electromecánica con robustos pulsadores retroiluminados. Modelos "T" con visualizadores LED de dos dígitos.
- Tanque embutido e inclinado para un desagüe completo.
- Guías de la cesta embutidas.
- Laterales de la cámara de lavado con doble pared parcial y la puerta de doble pared integral.
- Sistema de filtrado triple por etapas. Filtros de superficie de tanque en material compuesto de serie.
- Bomba de lavado de doble flujo con soft-start.
- Brazo superior e inferior de lavado/aclarado Duo-KLIP de material compuesto.
- Aclarado con presión de red.
- Dosificador abrillantador hidráulico de serie.
- Multipower de serie.





Datos Técnicos

Productividad teórica máxima (1)	Cestas/h	40
Dimensiones (2)	mm	576x605x835
Peso neto	Kg	55
Capacidad del tanque	L	20
Capacidad del calderín	L	7
Potencia resistencia tanque	kW	2,8
Potencia resistencia calderín	kW	5,6
Potencia bomba lavado	kW	0,68
Potencia bomba de aclarado	kW	0,13
Potencia bomba desagüe	kW	0,04
Potencia total	kW	Multipower
Amperios total	A	
Conexión	Sim/Alt	
Tensión	V	
Presión del agua de alimentación mín.-máx.	bar	2-4
Temperatura del agua de alimentación máx.	ºC	60
Nivel de protección al agua	IPX	3

Programas

PROGRAMA	DESCRIPCIÓN	CONSUMO DE AGUA (L/ CICLO) (3)	DURACIÓN (S)	TEMPERATURA LAVADO (ºC)	TEMPERATURA ACLARADO (ºC)
Programas estándares					
P1	Light	2,2	60	60	85
P2	Estándar	2,2	90	60	85
P3	Intensivo	2,2	180	60	85

Multipower

TENSIÓN (V)	DE SERIE	TOTAL AMP. (A)	POT. TOTAL (kW)	CONEX. (Sim/Alt)	POT. TANQUE (kW)	POT. CALDERÍN (kW)	POT. BOMBA (kW)
220V-240V 1N~	**x**	**15,13**	**3,48**	**Alt**	**2,8**	**2,8**	**0,68**
220V-240V 1N~		19,19	4,41	Alt	2,8	3,73	0,68
380V-415V 3N~		15,13	6,28	Alt	2,8	5,6	0,68
220V-240V 3~		17,01	6,28	Alt	2,8	5,6	0,68

Códigos y precios

MODELO	CÓDIGO 50HZ	€	CÓDIGO 60HZ	€	VISUALIZADORES LED (T)	BOMBA DESAGÜE (B)	DOSIFICADOR DETERGENTE (D)
WUC-502	19105105	-	19110635	-			
WUC-502 B	19109544	-	19110636	-		x	
WUC-502 D	19109546	-	19110637	-			x
WUC-502 B D	19110522	-	19110638	-		x	x
WUC-502 T	19109545	-	19110639	-	x		
WUC-502 T B	19108785	-	19110640	-	x	x	
WUC-502 T D	19110523	-	19110641	-	x		x
WUC-502 T B D	19110524	-	19110642	-	x	x	x

Opciones

DESCRIPCIÓN	ABREVIATURA	€
Brazos de lavado y aclarado en inoxidable (4)	X SF	-
Doble pared (5)	P	-
Cesta de varilla para cristalería 19107616 (6)	R	-
Clavija Reino Unido (tipo G) (7)	CI	-
Modelo Australia (8)	AU	-

Dotación estándar

	Cesta vasos 19000484	un	1
	Cesta platos 19000487	un	1
	Cestillo cubiertos 19115284	un	1

(1) Alimentación con agua fría a 15ºC y máquina configurada a máxima potencia.
(2) Altura regulable (+25/+0 mm).
(3) Consumo para una presión del agua de alimentación de 2 bar. A presiones mayores el consumo incrementará.
(4) Incluye filtros de superficie de tanque en acero inoxidable (SF).
(5) Incrementa el ancho de la máquina en 20 mm, 10 mm a cada lado.
(6) Esta opción excluye la dotación estándar.
(7) Reducción de la potencia para limitar el consumo a 13A.
(8) Incluye clavija australiana (tipo I) y aprobación Watermark.

CONCEPT

Lavavajillas de apertura frontal 500x500



Características generales

- Interfaz electromecánica con robustos pulsadores retroiluminados. Modelos "T" con visualizadores LED de dos dígitos.
- Tanque embutido e inclinado para un desagüe completo.
- Guías de la cesta embutidas.
- Laterales de la cámara de lavado con doble pared parcial y la puerta de doble pared integral.
- Sistema de filtrado triple por etapas. Filtros de superficie de tanque en material compuesto de serie.
- Bomba de lavado de doble flujo con soft-start.
- Brazo superior e inferior de lavado/aclarado Duo-KLIP de material compuesto.
- Aclarado con presión de red.
- Dosificador abrillantador hidráulico de serie.





Datos Técnicos

Productividad teórica máxima (1)	Cestas/h	30
Dimensiones (2)	mm	576x605x835
Peso neto	Kg	55
Capacidad del tanque	L	20
Capacidad del calderín	L	7
Potencia resistencia tanque	kW	2,8
Potencia resistencia calderín	kW	2,8
Potencia bomba lavado	kW	0,68
Potencia bomba desagüe	kW	0,04
Potencia total	kW	3,48
Amperios total	A	16
Conexión	Sim/Alt	Alterno
Tensión	V	220-240 1N~
Presión del agua de alimentación mín.-máx.	bar	2-4
Temperatura del agua de alimentación máx.	ºC	60
Nivel de protección al agua	IPX	3

Programas

PROGRAMA	DESCRIPCIÓN	CONSUMO DE AGUA (L/ CICLO) (3)	DURACIÓN (S)	TEMPERATURA LAVADO (ºC)	TEMPERATURA ACLARADO (ºC)
Programas estándares					
P1	Estándar	2,2	90	60	85
P2	Intensivo	2,2	120	60	85

Códigos y precios

MODELO	CÓDIGO 50HZ	€	CÓDIGO 60HZ	€	VISUALIZADORES LED (T)	BOMBA DESAGÜE (B)	DOSIFICADOR DETERGENTE (D)
WUC-500	19104935	-	19110643	-			
WUC-500 B	19109540	-	19110644	-		x	
WUC-500 D	19109541	-	19110645	-			x
WUC-500 B D	19110525	-	19110646	-		x	x
WUC-500 T	19105590	-	19110647	-	x		
WUC-500 T B	19110526	-	19110648	-	x	x	
WUC-500 T D	19110527	-	19110649	-	x		x
WUC-500 T B D	19110528	-	19110650	-	x	x	x

Opciones

DESCRIPCIÓN	ABREVIATURA	€
Brazos de lavado y aclarado en inoxidable (4)	X	-
Doble pared (5)	P	-
Cesta de varilla para cristalería 19107616 (6)	R	-
Clavija Reino Unido (tipo G) (7)	CI	-
Modelo Australia (8)	AU	-

Dotación estándar

	Cesta vasos 19000484	un	1
	Cesta platos 19000487	un	1
	Cestillo cubiertos 19115284	un	1

(1) Alimentación con agua caliente a 50ºC.
(2) Altura regulable (+25/+0 mm).
(3) Consumo para una presión del agua de alimentación de 2 bar. A presiones mayores el consumo incrementará.
(4) Incluye filtros de superficie de tanque en acero inoxidable (SF).
(5) Incrementa el ancho de la máquina en 20 mm, 10 mm a cada lado.
(6) Esta opción excluye la dotación estándar.
(7) Reducción de la potencia para limitar el consumo a 13A.
(8) Incluye clavija australiana (tipo I) y aprobación Watermark.

Lavavajillas de capota 500x500

FagorKonnect Foodservice







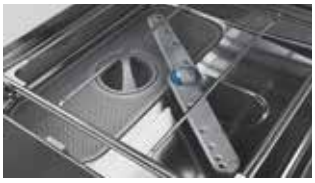


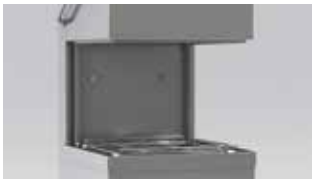




Características generales

- Pantalla de cristal líquido (TFT) en color retroiluminada de 2,8" y display táctil capacitivo.
- Tanque totalmente embutido y sin soldaduras ni aristas vivas.
- Capota de doble pared con aislamiento termoacústico y correderas metálicas que reducen el esfuerzo de elevación y el nivel de ruido.
- Visibilidad máxima gracias a la posición superior del panel de control.
- Sistema de filtrado triple por etapas. Filtro de superficie de tanque en material compuesto de serie y cesta para recoger desperdicios.
- Aislamiento en calderín.
- Bomba de lavado de doble flujo con soft-start.
- Brazo superior e inferior de lavado/aclarado Duo-KLIP de material compuesto.
- Bomba de aclarado, bomba de desagüe y dosificador abrillantador peristáltico de serie.
- Thermostop.
- Multipower de serie.





Datos Técnicos

Productividad teórica máxima (1)	Cestas/h	60
Dimensiones (2)	mm	630x750x1.545
Dimensiones con asa	mm	715x935
Altura con capota abierta	mm	2.030
Altura con recuperador de energía (RC)	mm	1.975
Peso neto	Kg	116
Peso neto con recuperador de energía (RC)	Kg	135
Capacidad del tanque	L	28
Capacidad del calderín	L	10
Potencia resistencia tanque	kW	2,1
Potencia resistencia calderín	kW	9
Potencia bomba lavado	kW	0,75
Potencia bomba de aclarado	kW	0,13
Potencia bomba desagüe	kW	0,1
Potencia total	kW	Multipower
Amperios total	A	
Conexión	Sim/Alt	
Tensión	V	
Presión del agua de alimentación mín.-máx.	bar	1-4
Temperatura del agua de alimentación máx.	ºC	60
Temperatura del agua de alimentación máx. modelos RC y S	ºC	25
Nivel de protección al agua	IPX	4

Programas

PROGRAMA	DESCRIPCIÓN	CONSUMO DE AGUA (L/ CICLO)	DURACIÓN (S) (3)	TEMPERATURA LAVADO (ºC)	TEMPERATURA ACLARADO (ºC)
Programas para VAJILLA- de serie					
	Light	2,3	60	60	85
	Estándar	2,6	90	60	85
	Intensivo	3	180	60	85
	Extendido	3	480	60	85
	Cubertería	3	300	65	85
Programas adicionales					
Programas para CRISTALERÍA					(4)
Programas para BAR					

Multipower

TENSIÓN (V)	DE SERIE	TOTAL AMP. (A)	POT. TOTAL (kW)	CONEX. (Sim/Alt)	POT. TANQUE (kW)	POT. CALDERÍN (kW)	POT. BOMBA (kW)
220V-240V 1N~		27,39	6,3	Sim	1,05	4,5	0,75
220V-240V 1N~		35,43	8,15	Sim	1,4	6	0,75
380V-415V 3N~	**x**	**19,35**	**11,85**	**Sim**	**2,1**	**9**	**0,75**
220V-240V 3~		31,12	11,85	Sim	2,1	9	0,75

Códigos y precios

MODELO	CÓDIGO 50HZ	€	CÓDIGO 60HZ	€	BOMBA DE ACLARADO	RECUPERADOR DE ENERGÍA (RC)	DESCALCIFICADOR INTELIGENTE (S)	BOMBA DESAGÜE (B)	DOSIFICADOR DETERGENTE (D)
WHA-503	19105006	-	19110651	-	X			X	
WHA-503 D	19108744	-	19110652	-	X			X	X
WHA-503 RC	19109461	-	19110653	-	X	X		X	
WHA-503 RC D	19110529	-	19110654	-	X	X		X	X
WHA-503 S	19109460	-	19110655	-	X		X	X	
WHA-503 S D	19105482	-	19110656	-	X		X	X	X
WHA-503 S RC	19107905	-	19110657	-	X	X	X	X	
WHA-503 S RC D	19110530	-	19110658	-	X	X	X	X	X

Opciones

DESCRIPCIÓN	ABREVIATURA	€
Brazos de lavado y aclarado en inoxidable	X	-
Filtro de superficie en acero inoxidable	SF	-
Cesta de varilla para cristalería 19107616 (5)	R	-
Conectividad	K	-
Sensorización (6)	Z	-
Modelo Australia (7)	AU	-
Marine (8)	400V-440V 3~	-

Dotación estándar

	Cesta vasos 19000484	un	1
	Cesta platos 19000487	un	1
	Cestillo cubiertos 19115284	un	1

(1) Alimentación con agua fría a 15ºC.
(2) Altura regulable (-20/+50 mm).
(3) En los modelos con sistema de recuperación de energía (RC), la duración del ciclo se alarga aproximadamente 30s.
(4) El segundo aclarado se realiza con agua fría mediante la desconexión de la resistencia de calderín.
(5) Esta opción excluye la dotación estándar.
(6) De serie en modelos con descalcificador (S) o sistema de recuperación de energía (RC).
(7) Incluye aprobación Watermark.
(8) Seleccionar la máquina con la frecuencia adecuada y posteriormente añadir la opción.

Lavavajillas de capota 500x500

FagorKonnect Foodservice













Características generales

- Pantalla de cristal líquido (TFT) en color retroiluminada de 2,8" y teclado de membrana de cinco pulsadores.
- Tanque totalmente embutido y sin soldaduras ni aristas vivas.
- Capota de simple pared, que se desliza suavemente sobre las correderas metálicas que reducen el esfuerzo de elevación y el nivel de ruido.
- Sistema de filtrado doble por etapas. Filtro de superficie de tanque en material compuesto de serie.
- Aislamiento en calderín.
- Bomba de lavado de doble flujo con soft-start.
- Brazo superior e inferior de lavado/aclarado Duo-KLIP de material compuesto.
- Dosificador abrillantador hidráulico (para modelos con presión de red- WHP-502) o peristáltico (para modelos con bomba aclarado- WHP-503) de serie.
- Thermostop en modelos con bomba de aclarado (WHP-503).
- Multipower de serie.





Datos Técnicos

Productividad teórica máxima (1)	Cestas/h	60
Dimensiones (2)	mm	630x750x1.480
Dimensiones con asa	mm	715x935
Altura con capota abierta	mm	1.960
Altura con recuperador de energía (RC)	mm	1.975
Peso neto	Kg	97
Peso neto con recuperador de energía (RC)	Kg	113
Capacidad del tanque	L	33
Capacidad del calderín en modelos WHP-502	L	9
Capacidad del calderín en modelos WHP-503	L	10
Potencia resistencia tanque	kW	4,5
Potencia resistencia calderín	kW	9
Potencia bomba lavado	kW	0,75
Potencia bomba de aclarado	kW	0,13
Potencia bomba desagüe	kW	0,1
Potencia total	kW	Multipower
Amperios total	A	
Conexión	Sim/Alt	
Tensión	V	
Presión del agua de alimentación mín.-máx. en modelos WHP-502	bar	2-4
Presión del agua de alimentación mín.-máx. en modelos WHP-502 S / S RC	bar	3-4
Presión del agua de alimentación mín.-máx. en modelos WHP-503	bar	1-4
Temperatura del agua de alimentación máx.	ºC	60
Temperatura del agua de alimentación máx. modelos RC y S	ºC	25
Nivel de protección al agua	IPX	4

Programas

PROGRAMA	DESCRIPCIÓN	CONSUMO DE AGUA (L/ CICLO) (3)	DURACIÓN (S) (4)	TEMPERATURA LAVADO (ºC)	TEMPERATURA ACLARADO (ºC)
Programas para VAJILLA- de serie					
	Light	2,3	60	60	85
	Estándar	2,6	90	60	85
	Intensivo	3	180	60	85
	Extendido	3	480	60	85
	Cubertería	3	300	65	85
Programas adicionales					
Programas para CRISTALERÍA					(5)
Programas para BAR					

Multipower

TENSIÓN (V)	DE SERIE	TOTAL AMP. (A)	POT. TOTAL (kW)	CONEX. (Sim/Alt)	POT. TANQUE (kW)	POT. CALDERÍN (kW)	POT. BOMBA (kW)
220V-240V 1N~		22,83	5,25	Alt	2,25	4,5	0,75
220V-240V 1N~		29,35	6,75	Alt	3	6	0,75
220V-240V 1N~		32,61	7,5	Sim	2,25	4,5	0,75
220V-240V 1N~		42,39	9,75	Sim	3	6	0,75
380V-415V 3N~		16,30	9,75	Alt	4,5	9	0,75
380V-415V 3N~	**x**	**22,83**	**14,25**	**Sim**	**4,5**	**9**	**0,75**
220V-240V 3~		25,85	9,75	Alt	4,5	9	0,75
220V-240V 3~		37,15	14,25	Sim	4,5	9	0,75

Códigos y precios

MODELO	CÓDIGO 50HZ	€	CÓDIGO 60HZ	€	BOMBA DE ACLARADO	RECUPERADOR DE ENERGÍA (RC)	DESCALCIFICADOR INTELIGENTE (S)	BOMBA DESAGÜE (B)	DOSIFICADOR DETERGENTE (D)
WHP-502	19104995	-	19110659	-					
WHP-502 B	19105442	-	19110660	-				x	
WHP-502 D	19109453	-	19110661	-					x
WHP-502 B D	19110531	-	19110662	-				x	x
WHP-502 RC	19109455	-	19110663	-		x			
WHP-502 RC B	19110532	-	19110664	-		x		x	
WHP-502 RC D	19110533	-	19110665	-		x			x
WHP-502 RC B D	19110534	-	19110666	-		x		x	x
WHP-502 S B	19109454	-	19110668	-			x	x	
WHP-502 S B D	19110537	-	19110670	-			x	x	x
WHP-502 S RC B	19110539	-	19110672	-		x	x	x	
WHP-502 S RC B D	19110541	-	19110674	-		x	x	x	x
WHP-503	19104996	-	19110675	-	x				
WHP-503 B	19108550	-	19110676	-	x			x	
WHP-503 D	19109456	-	19110677	-	x				x
WHP-503 B D	19110542	-	19110678	-	x			x	x
WHP-503 RC	19109459	-	19110679	-	x	x			
WHP-503 RC B	19110543	-	19110680	-	x	x		x	
WHP-503 RC D	19110544	-	19110681	-	x	x			x
WHP-503 RC B D	19110545	-	19110682	-	x	x		x	x
WHP-503 S B	19109457	-	19110684	-	x		x	x	
WHP-503 S B D	19110548	-	19110686	-	x		x	x	x
WHP-503 S RC B	19110550	-	19110688	-	x	x	x	x	
WHP-503 S RC B D	19110552	-	19110690	-	x	x	x	x	x

Opciones

DESCRIPCIÓN	ABREVIATURA	€
Brazos de lavado y aclarado en inoxidable	X	-
Filtro de superficie en acero inoxidable	SF	-
Doble pared	P	-
Cesta de varilla para cristalería 19107616 (6)	R	-
Conectividad	K	-
Sensorización (7)	Z	-
Modelo Australia (8)	AU	-
Marine (9)	400V-440V 3~	-

Dotación estándar

	Cesta vasos 19000484	un	1
	Cesta platos 19000487	un	1
	Cestillo cubiertos 19115284	un	1

(1) Alimentación con agua fría a 15ºC.
(2) Altura regulable (-20/+50 mm).
(3) En los modelos con presión de red (WHP-502), el consumo puede variar en función de la presión del agua de alimentación. Consumo de agua por programa (2 bar): 2,2/ 2,4/ 2,8/ 2,8/ 2,8 l/ciclo.
(4) En los modelos con sistema de recuperación de energía (RC), la duración del ciclo se alarga aproximadamente 30s.
(5) El segundo aclarado se realiza con agua fría mediante la desconexión de la resistencia de calderín.
(6) Esta opción excluye la dotación estándar.
(7) De serie en modelos con descalcificador (S) o sistema de recuperación de energía (RC).
(8) Incluye aprobación Watermark.
(9) Seleccionar la máquina con la frecuencia adecuada y posteriormente añadir la opción.

Lavavajillas de capota 500x500













Características generales

- Interfaz electromecánica con robustos pulsadores retroiluminados. Modelos "T" con visualizadores LED de dos dígitos.
- Tanque totalmente embutido y sin soldaduras ni aristas vivas.
- Capota de simple pared, que se desliza suavemente sobre las correderas metálicas que reducen el esfuerzo de elevación y el nivel de ruido.
- Sistema de filtrado doble por etapas. Filtro de superficie de tanque en material compuesto de serie.
- Bomba de lavado de doble flujo con soft-start.
- Brazo superior e inferior de lavado/aclarado Duo-KLIP de material compuesto.
- Aclarado con presión de red.
- Dosificador abrillantador hidráulico de serie.





Datos Técnicos

Productividad teórica máxima (1)	Cestas/h	40
Dimensiones (2)	mm	630x750x1.480
Dimensiones con asa	mm	715x935
Altura con capota abierta	mm	1.960
Altura con recuperador de energía (RC)	mm	1.975
Peso neto	Kg	97
Peso neto con recuperador de energía (RC)	Kg	113
Capacidad del tanque	L	33
Capacidad del calderín	L	9
Potencia resistencia tanque	kW	3
Potencia resistencia calderín	kW	6
Potencia bomba lavado	kW	0,75
Potencia bomba de aclarado	kW	0,13
Potencia bomba desagüe	kW	0,1
Potencia total	kW	Opciones de voltaje y potencia
Amperios total	A	
Conexión	Sim/Alt	
Tensión	V	
Presión del agua de alimentación mín.-máx.	bar	2-4
Temperatura del agua de alimentación máx.	ºC	60
Temperatura del agua de alimentación máx. modelos RC	ºC	25
Nivel de protección al agua	IPX	4

Programas

PROGRAMA	DESCRIPCIÓN	CONSUMO DE AGUA (L/ CICLO) (3)	DURACIÓN (S) (4)	TEMPERATURA LAVADO (ºC)	TEMPERATURA ACLARADO (ºC)
Programas estándares					
P1	Light	2,2	60	60	85
P2	Estándar	2,2	90	60	85
P3	Intensivo	2,2	180	60	85
	Extendido	2,2	480	60	85

Opciones de voltaje y potencia

TENSIÓN (V)	DE SERIE	TOTAL AMP. (A)	POT. TOTAL (kW)	CONEX. (Sim/Alt)	POT. TANQUE (kW)	POT. CALDERÍN (kW)	POT. BOMBA (kW)
380V-415V 3N~		11,96	6,75	Alt	3	6	0,75
380V-415V 3N~	**x**	**16,3**	**9,75**	**Sim**	**3**	**6**	**0,75**
220V-240V 3~		18,32	6,75	Alt	3	6	0,75
220V-240V 3~		25,85	9,75	Sim	3	6	0,75

Códigos y precios

MODELO	CÓDIGO 50HZ	€	CÓDIGO 60HZ	€	RECUPERADOR DE ENERGÍA (RC)	VISUALIZADORES LED (T)	BOMBA DESAGÜE (B)	DOSIFICADOR DETERGENTE (D)
WHC-502	19103824	-	19110691	-				
WHC-502 B	19109394	-	19110692	-			x	
WHC-502 D	19109401	-	19110693	-				x
WHC-502 B D	19110553	-	19110694	-			x	x
WHC-502 T	19105440	-	19110695	-		x		
WHC-502 T B	19110554	-	19110696	-		x	x	
WHC-502 T D	19110555	-	19110697	-		x		x
WHC-502 T B D	19110556	-	19110698	-		x	x	x
WHC-502 T RC	19109445	-	19110699	-	x	x		
WHC-502 T RC B	19110557	-	19110700	-	x	x	x	
WHC-502 T RC D	19110558	-	19110701	-	x	x		x
WHC-502 T RC B D	19110559	-	19110702	-	x	x	x	x

Opciones

DESCRIPCIÓN	ABREVIATURA	€
Brazos de lavado y aclarado en inoxidable	X	-
Filtro de superficie en acero inoxidable	SF	-
Doble pared	P	-
Cesta de varilla para cristalería 19107616 (5)	R	-
Modelo Australia (6)	AU	-

Dotación estándar

	Cesta vasos 19000484	un	1
	Cesta platos 19000487	un	1
	Cestillo cubiertos 19115284	un	1

(1) Alimentación con agua fría a 15ºC.
(2) Altura regulable (-20/+50 mm).
(3) Consumo para una presión del agua de alimentación de 2 bar. A presiones mayores el consumo incrementará.
(4) En los modelos con sistema de recuperación de energía (RC), la duración del ciclo se alarga aproximadamente 30s.
(5) Esta opción excluye la dotación estándar.
(6) Incluye aprobación Watermark.

Lavavajillas de apertura frontal 500x500

FagorKonnect Foodservice











Características generales

- Pantalla de cristal líquido (TFT) en color retroiluminada de 2,8" y teclado de membrana de cinco pulsadores.
- Tanque embutido e inclinado para un desagüe completo.
- Guías de la cesta embutidas.
- La máquina está construida con doble pared integral.
- Sistema de filtrado triple por etapas. Filtros de superficie de tanque en acero inoxidable de serie.
- Aislamiento en calderín.
- Bomba de lavado de doble flujo con soft-start.
- Brazo superior e inferior de lavado/aclarado Duo-KLIP de inoxidable.
- Bomba de aclarado y dosificador abrillantador peristáltico de serie.
- Thermostop.





Datos Técnicos

Productividad teórica máxima (1)	Cestas/h	40
Dimensiones (2)	mm	596x605x835
Peso neto	Kg	58
Capacidad del tanque	L	20
Capacidad del calderín	L	7
Potencia resistencia tanque	kW	4,5
Potencia resistencia calderín	kW	5,6
Potencia bomba lavado	kW	0,68
Potencia bomba de aclarado	kW	0,13
Potencia bomba desagüe	kW	0,04
Potencia total	kW	Opciones de voltaje y potencia
Amperios total	A	
Conexión	Sim/Alt	
Tensión	V	
Presión del agua de alimentación mín.-máx.	bar	1-4
Temperatura del agua de alimentación máx.	ºC	60
Nivel de protección al agua	IPX	3

Programas

PROGRAMA	DESCRIPCIÓN	CONSUMO DE AGUA (L/ CICLO)	DURACIÓN (S)	TEMPERATURA LAVADO (ºC)	TEMPERATURA ACLARADO (ºC)
Programas estándares					
	Light	2,1	60	60	85
	Estándar	2,3	90	60	85
A^{30}_{0}	Programa sanitario según UNE-EN ISO 15883-1/3, MODO A0=30.	2,3	automático	72	85
A^{60}_{0}	Programa sanitario según UNE-EN ISO 15883-1/3, MODO A0=60.	2,9	automático	72	85

Opciones de voltaje y potencia

TENSIÓN (V)	DE SERIE	TOTAL AMP. (A)	POT. TOTAL (kW)	CONEX. (Sim/Alt)	POT. TANQUE (kW)	POT. CALDERÍN (kW)	POT. BOMBA (kW)
380V-415V 3N~	**x**	**17,59**	**10,78**	**Sim**	**4,5**	**5,6**	**0,68**
220V-240V 3~		28,31	10,78	Sim	4,5	5,6	0,68

Códigos y precios

MODELO	CÓDIGO 50HZ	€	CÓDIGO 60HZ	€	BOMBA DE ACLARADO	BOMBA DESAGÜE (B)	DOSIFICADOR DETERGENTE (D)
WUP-503 SN	19105091	-	19110703	-	x		
WUP-503 SN B	19110560	-	19110704	-	x	x	
WUP-503 SN D	19110561	-	19110705	-	x		x
WUP-503 SN B D	19110562	-	19110706	-	x	x	x

Opciones

DESCRIPCIÓN	ABREVIATURA	€
Cesta de varilla para cristalería 19107616 (3)	R	-
Conectividad	K	-
Sensorización	Z	-
Modelo Australia (4)	AU	-

Dotación estándar

	Cesta vasos 19000484	un	1
	Cesta platos 19000487	un	1
	Cestillo cubiertos 19115284	un	1

(1) Alimentación con agua fría a 15ºC.
(2) Altura regulable (+25/+0 mm).
(3) Esta opción excluye la dotación estándar.
(4) Incluye aprobación Watermark.

Lavavajillas de capota 500x500

FagorKonnect Foodservice









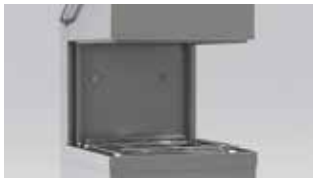




Características generales

- Pantalla de cristal líquido (TFT) en color retroiluminada de 2,8" y teclado de membrana de cinco pulsadores.
- Tanque totalmente embutido y sin soldaduras ni aristas vivas.
- Capota de doble pared con aislamiento termoacústico y correderas metálicas que reducen el esfuerzo de elevación y el nivel de ruido.
- Sistema de filtrado doble por etapas. Filtro de superficie de tanque en acero inoxidable de serie y cesta para recoger desperdicios.
- Aislamiento en calderín.
- Bomba de lavado de doble flujo con soft-start.
- Brazo superior e inferior de lavado/aclarado Duo-KLIP de inoxidable.
- Bomba de aclarado y dosificador abrillantador peristáltico de serie.
- Thermostop.





Datos Técnicos

Productividad teórica máxima (1)	Cestas/h	60
Dimensiones (2)	mm	630x750x1.480
Dimensiones con asa	mm	715x935
Altura con capota abierta	mm	1.960
Altura con recuperador de energía (RC)	mm	1.975
Peso neto	Kg	97
Peso neto con recuperador de energía (RC)	Kg	113
Capacidad del tanque	L	33
Capacidad del calderín	L	10
Potencia resistencia tanque	kW	4,5
Potencia resistencia calderín	kW	9
Potencia bomba lavado	kW	0,75
Potencia bomba de aclarado	kW	0,13
Potencia bomba desagüe	kW	0,1
Potencia total	kW	Opciones de voltaje y potencia
Amperios total	A	
Conexión	Sim/Alt	
Tensión	V	
Presión del agua de alimentación mín.-máx.	bar	1-4
Temperatura del agua de alimentación máx.	ºC	60
Temperatura del agua de alimentación máx. modelos RC	ºC	25
Nivel de protección al agua	IPX	4

Programas

PROGRAMA	DESCRIPCIÓN	CONSUMO DE AGUA (L/ CICLO)	DURACIÓN (S) (3)	TEMPERATURA LAVADO (ºC)	TEMPERATURA ACLARADO (ºC)
Programas estándares					
	Light	2,1	60	60	85
	Estándar	2,3	90	60	85
A^{30}_{0}	Programa sanitario según UNE-EN ISO 15883-1/3, MODO A0=30.	2,3	automático	74	85
A^{60}_{0}	Programa sanitario según UNE-EN ISO 15883-1/3, MODO A0=60.	2,9	automático	74	85

Opciones de voltaje y potencia

TENSIÓN (V)	DE SERIE	TOTAL AMP. (A)	POT. TOTAL (kW)	CONEX. (Sim/Alt)	POT. TANQUE (kW)	POT. CALDERÍN (kW)	POT. BOMBA (kW)
380V-415V 3N~	**x**	**22,83**	**14,25**	**Sim**	**4,5**	**9**	**0,75**
220V-240V 3~		37,15	14,25	Sim	4,5	9	0,75

Códigos y precios

MODELO	CÓDIGO 50HZ	€	CÓDIGO 60HZ	€	BOMBA DE ACLARADO	RECUPERADOR DE ENERGÍA (RC)	BOMBA DESAGÜE (B)	DOSIFICADOR DETERGENTE (D)
WHP-503 SN	19110563	-	19110707	-	x			
WHP-503 SN B	19110564	-	19110708	-	x		x	
WHP-503 SN D	19110565	-	19110709	-	x			x
WHP-503 SN B D	19110566	-	19110710	-	x		x	x
WHP-503 SN RC	19108549	-	19110711	-	x	x		
WHP-503 SN RC B	19110567	-	19110712	-	x	x	x	
WHP-503 SN RC D	19110568	-	19110713	-	x	x		x
WHP-503 SN RC B D	19110569	-	19110714	-	x	x	x	x

Opciones

DESCRIPCIÓN	ABREVIATURA	€
Cesta de varilla para cristalería 19107616 (4)	R	-
Conectividad	K	-
Sensorización (5)	Z	-
Modelo Australia (6)	AU	-
Marine (7)	400V-440V 3~	-

Dotación estándar

	Cesta vasos 19000484	un	1
	Cesta platos 19000487	un	1
	Cestillo cubiertos 19115284	un	1

(1) Alimentación con agua fría a 15ºC.
(2) Altura regulable (-20/+50 mm).
(3) En los modelos con sistema de recuperación de energía (RC), la duración del ciclo se alarga aproximadamente 30s.
(4) Esta opción excluye la dotación estándar.
(5) De serie en modelos con sistema de recuperación de energía (RC).
(6) Incluye aprobación Watermark.
(7) Seleccionar la máquina con la frecuencia adecuada y posteriormente añadir la opción.

Accesorios

Kit dispensador de detergente y bomba de desagüe

	MODELO	CÓDIGO	APLICA A	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (KW)	€
	WAD	19110571	Lavavasos, lavavjillas de apertura frontal y capota	Dosificador detergente peristáltico	-	-
	WAB-GU	19110572	Lavavasos y lavavajillas de apertura frontal	Kit bomba de desagüe 50/60 Hz	0,04	-
	WAB-H	19110082	Lavavajillas de capota	Kit bomba de desagüe 50/60 Hz	0,1	-

Kit sensor de bajo nivel de abrillantador/detergente

	MODELO	CÓDIGO	APLICA A	DESCRIPCIÓN	€
	WALS	19111334	Gama Concept + y Advance con opción de sensorización (Z).	Kit sensor de nivel de abrillantador/detergente (1 unidad)	-

Kit conectividad

	MODELO	CÓDIGO	APLICA A	DESCRIPCIÓN	€
FagorKonnect Foodservice	KIT FAGORKONNECT lavado vajilla	19110570	Gama Concept + y Advance	Wi-fi y Ethernet	-

Peanas

	MODELO	CÓDIGO	APLICA A	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES	€
	WAGB-S	19114017	Lavavasos		445x472x120	-
	WAGB-XL	19114025	Lavavasos	Capacidad para 2 cestas 400x400	465x470x505	-
	WAUB-XL	19105219	Lavavajillas de apertura frontal	Capacidad para 2 cestas 500x500	580x565x400	-

Fregaderos



Consultar en la sección de preparación estática.

Mesas para lavavajillas de capota

- Encimera fabricada en acero inoxidable con acabado satinado.
- Cuba soldada de:
  - · WHTWB: 450 x 450 x 250 mm.
  - · WHTWBB: 450 x 600 x 300 mm.
- No incluye grifo ducha, pero provisto de agujero para colocarlo.
- Agujero de desbarase de goma para tirar los desperdicios directamente a un cubo de basura (no incluido) enrasado a la encimera.
- Peto trasero de 100 x 15 mm.
- Posibilidad de instalar un lavavajillas de apertura frontal bajo mesas sin cuba y con peto (modelos WHTW-), sustituyendo el estante por un tirante incluido en dotación.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- Se suministra desmontado.

Mesas sin cuba y sin peto



DIMENSIONES (mm)	MODELO	CÓDIGO	€
700x625x850	WHTC-70	19104311	-
1.200x625x850	WHTC-120	19105486	-

Mesas sin cuba y con peto





DIMENSIONES	DERECHA MODELO	DERECHA CÓDIGO	€	IZQUIERDA MODELO	IZQUIERDA CÓDIGO	€
700x750x850	WHTW-70 R	19104313	-	WHTW-70 L	19104312	-
1.200x750x850	WHTW-120 R	19104315	-	WHTW-120 L	19104314	-

Mesas con cuba y peto





DIMENSIONES (mm)	DIMENSIÓN CUBA (mm)	DERECHA MODELO	DERECHA CÓDIGO	€	IZQUIERDA MODELO	IZQUIERDA CÓDIGO	€
700x750x850	450x450x250	WHTWB-70 R	19104319	-	WHTWB-70 L	19104318	-
1.200x750x850	450x450x250	WHTWB-120 R	19104321	-	WHTWB-120 L	19104320	-
1500x750x850	450x600x300	WHTWBB-150 R	19115147	-	WHTWBB-150 L	19115144	-

Mesas con cuba, agujero desbarase y peto





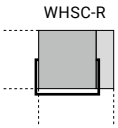
DIMENSIONES (mm)	DIMENSIÓN CUBA (MM)	DERECHA MODELO	DERECHA CÓDIGO	€	IZQUIERDA MODELO	IZQUIERDA CÓDIGO	€
1.200x750x850	450x450x250	WHTWBS-120 R	19104323	-	WHTWBS-120 L	19104322	-
1.500x750x850	450x450x250	WHTWBS-150 R	19104325	-	WHTWBS-150 L	19104324	-

Cierre lateral





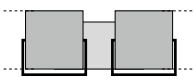
WHSC-R



DERECHA MODELO	DERECHA CÓDIGO	€	IZQUIERDA MODELO	IZQUIERDA CÓDIGO	€
WHSC-R	19104327	-	WHSC-L	19104326	-

Elemento union en serie de dos lavavajillas de capota





MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
WHTJ-14	19104316	140	-
WHTJ-62	19104317	640	-

Grifos



Consultar en la sección de preparación estática.

Tratamiento de agua

¿Por qué es importante la calidad del agua?

El agua desempeña un papel fundamental en todos los procesos de lavado de vajilla. El agua de mala calidad puede provocar depósitos de cal, manchas en los vasos y daños en los componentes internos.

Un tratamiento adecuado del agua garantiza unos resultados de lavado óptimos, una mayor vida útil del equipo y un menor consumo de detergente.

Métodos de tratamiento de aguas

DESCALCIFICACIÓN

El agua dura contiene minerales como calcio y magnesio que forman incrustaciones de cal en los elementos calefactores y en el interior de la máquina.

Un descalcificador elimina estos minerales mediante un proceso de intercambio iónico, sustituyéndolos por iones de sodio.

Principales ventajas:

- Evita la acumulación de cal en el interior del lavavajillas.
- Reduce los costes de mantenimiento.
- Mejora los resultados de lavado de platos y cubiertos.
- Prolonga la vida útil de la máquina.

Recomendado para: zonas con dureza del agua media-alta (por encima de 10 ºfH).

ÓSMOSIS INVERSA

Incluso el agua ablandada puede contener sales y minerales disueltos que pueden dejar marcas en los vasos o en las superficies de acero inoxidable.

Un sistema de ósmosis inversa (RO) utiliza una membrana semipermeable para eliminar hasta el 98 % de los sólidos disueltos, proporcionando agua pura y desmineralizada.

Principales ventajas:

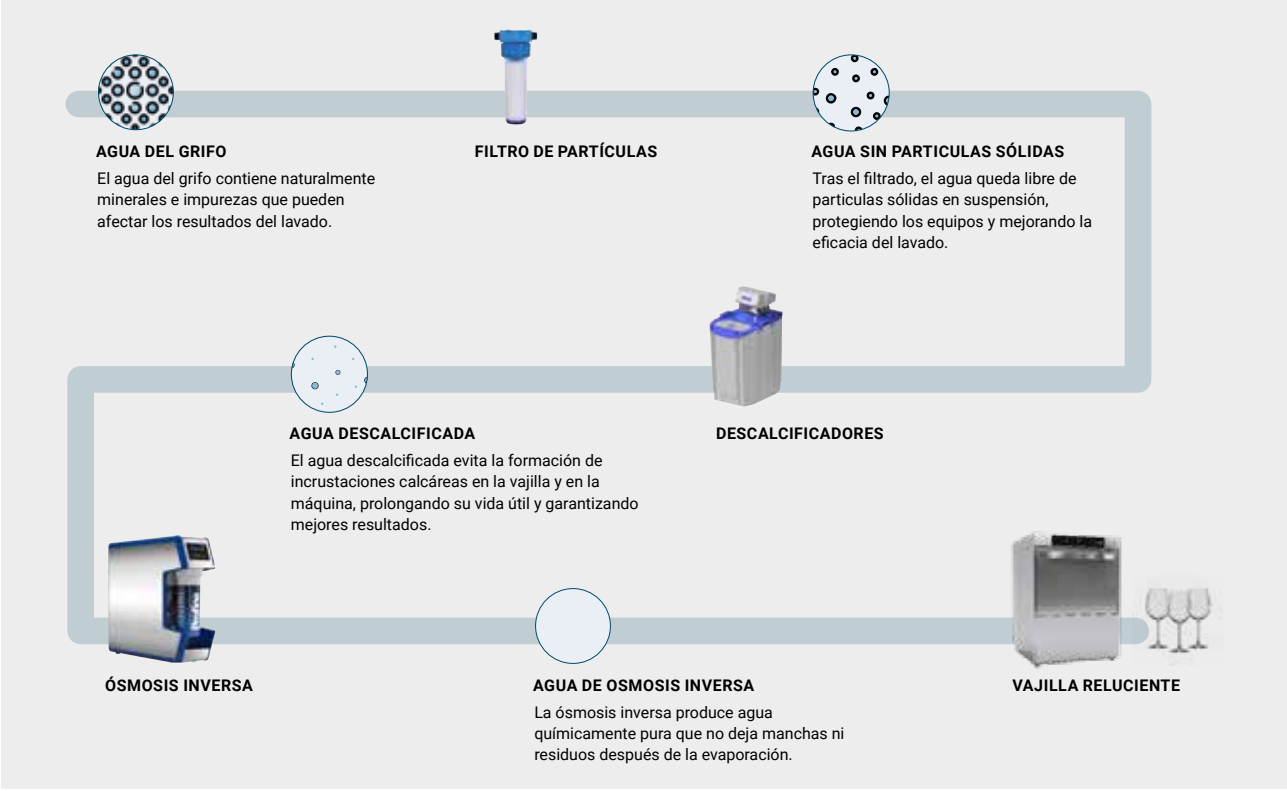
- Vasos perfectamente transparentes y cubiertos brillantes, sin necesidad de pulirlos manualmente.
- Reduce el uso de productos químicos y el tiempo de secado.
- Proporciona resultados de lavado uniformes y de máxima calidad.

Recomendado para: cuando se requieren resultados de primera calidad en la cristalería. Ideal para restaurantes, hoteles y bares de alta gama.

SISTEMAS COMBINADOS
(descalcificación + ósmosis inversa)

En muchas instalaciones profesionales, una configuración de descalcificador + ósmosis inversa ofrece el mejor equilibrio entre protección y rendimiento. El descalcificador trata previamente el agua entrante, lo que garantiza una mayor vida útil y una mayor eficiencia de las membranas de ósmosis inversa.

Recomendado para: zonas con dureza del agua -alta (por encima de 35 ºfH).



FILTRO DE PARTÍCULAS

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (MM)	€
	WWFS-9	19115356	Filtro de partículas de 9”- rosca ¾”	200x145x340	-

DESCALCIFICADORES MANUALES

- Instalación fácil y rápida.
- Regeneración según uso y dureza del agua.

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (MM)	€
	WWSM-12	19112841	SOFTENER 12L	Ø 190x500	-
	WWSM-16	19112842	SOFTENER 16L	Ø 190x600	-

DESCALCIFICADORES AUTOMÁTICOS



- Diseñado para ser fácil de usar con una programación intuitiva.
- Instalación rápida y mantenimiento mínimo.
- Sistema de regeneración automática que mantiene de forma constante la dureza del agua bajo control sin necesidad de intervención manual. Programación de las regeneraciones en modo volumétrico o cronométrico.
- Alarma de sal que ayuda al usuario a controlar la presencia de sal en la salmuera. Cuando se agota la sal en la salmuera, se activa una señal acústica y visual.

MODELO	VOLTAJE Y FRECUENCIA	CÓDIGO	DIMENSIONES (MM)	POTENCIA (W)	€
WWSAV-12	100-240V 1N 50/60HZ	19115354	285x405x595	4	-

ÓSMOSIS INVERSA



- Dispositivo compacto de ósmosis inversa fabricado en acero inoxidable.
- Diseñado para funcionar exclusivamente con agua potable. Para una dureza del agua superior a 10°fH, se recomienda instalar un descalcificador externo antes de la ósmosis inversa.
- Se puede instalar en posición vertical u horizontal.
- Asa integrada para facilitar el transporte.
- Pantalla inclinada de alta luminosidad para una mejor visibilidad.
- Alarmas para cambios de filtro, baja presión de entrada de agua, etc.
- Válido solo para lavavajillas con bomba de enjuague: WGP-401, WUA-503, WUP-503, WHA-503, WHP-503. No apto para máquinas con descalcificador integrado, ni recuperador de energía.

MODELO	VOLTAJE Y FRECUENCIA	CÓDIGO	DIMENSIONES (MM)	CAUDAL DE SERVICIO A 15ºC (L/H)	IPX	POTENCIA (W)	€
WWRO-120	*220-240V 1N 50/60Hz*	19115357	148X522X452	120	4	180	-

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	WWROPF-120	19115359	Pack (6 unidades) prefiltro de carbón	-



Lavautensilios

Lavautensilios..... **209**
Accesorios **212**

Lavautensilios



WLP-61 WLP-62 WLP-63 WLP-70 WLP-130

- Pantalla de LCD en color retroiluminada de 5".
- Tanque embutido e inclinado para un desagüe completo. La cámara de lavado está libre de tubos interiores, de aristas y huecos donde se pueda acumular suciedad. En el modelo WLP-61, el tanque esta soldado.
- La máquina está construida con doble pared integral.
- Puerta de doble pared insonorizada y resistente al calor.
- Puerta contrabalanceada, amortiguada, para facilitar las aperturas y cierres (excepto para el modelo WLP-61).
- Filtro de superficie de tanque en acero inoxidable, retiene la suciedad gruesa.
- Filtro cesta de polipropileno, excepto en modelos WLP-61, que está en una posición fácilmente accesible para que el operador pueda retirarlo y vaciarlo en pocos segundos.
- Filtro de aspiración en polipropileno de bomba que bloquea la suciedad más ligera, protegiendo la bomba de lavado. En el modelo WLP-61 doble filtro de aspiración.
- Bomba de lavado de doble flujo. 2 bombas en modelo WLP-130.
- Brazos de lavado inoxidables de "3 radios" inferiores y superiores. En el modelo WLP-61, "2 radios" en la parte inferior.
- Bomba de aclarado, bomba de desagüe, dosificador abrillantador peristáltico y dosificador de detergente peristáltico de serie.
- Una cesta de varilla como dotación estándar.

Datos Técnicos

DATOS TÉCNICOS		WLP-61	WLP-62	WLP-63	WLP-70	WLP-130
Productividad teórica máxima	Cestas/h	30	30	30	30	30
Dimensiones	mm	600x700x1.290	719x782x1.727	719x782x1.927	853x857x1.959	1.465x857x1.959
Altura con puerta abierta	mm	-	1.997	2.243	2.274	2.274
Altura con recuperador de energía (RC)	mm	-	1.956	2.156	2.187	2.187
Altura útil	mm	405	650	850	850	850
Peso neto	Kg	71	148	173	181	301
Peso neto con recuperador de energía (RC)	Kg	-	174	199	207	327
Capacidad del tanque	L	23	37	37	68	131
Capacidad del calderín	L	6	12	12	12	17
Potencia tanque	kW	2,1	3	3	8	10,5
Potencia calderín	kW	6	6	6	8	10,5
Potencia bomba lavado	kW	0,7	1,5	1,5	2,7	2,7x2
Potencia bomba de aclarado	kW	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2x2
Potencia bomba desagüe	kW	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Potencia total	kW	6,7	7,5	7,5	10,7	15,9
Protección fusible	A	16	16	16	25	32
Conexión	Sim/Alt	Alterno	Alterno	Alterno	Alterno	Alterno
Tensión	V	380 V-415 V / 3N~	380 V-415 V / 3N~	380 V-415 V / 3N~	380 V-415 V / 3N~	380 V-415 V / 3N~
Frequencia	Hz	50	50	50	50	50
Presión del agua de alimentación mín.-máx.	bar	1-6	1-6	1-6	1-6	1-6
Temperatura del agua de alimentación mín.-máx.	ºC	15-60	15-60	15-60	15-60	15-60
Temperatura del agua de alimentación mín.-máx. modelos RC	ºC	-	15-25	15-25	15-25	15-25
Nivel de protección al agua	IPX	4	4	4	4	4

Programas

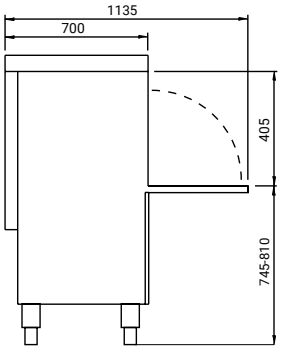
PROGRAMA	DESCRIPCIÓN	CONSUMO DE AGUA (L / CICLO)					DURACIÓN (S)	TEMPERATURA TANQUE (ºC)	TEMPERATURA CALDERÍN (ºC)
		WLP-61	WLP-62	WLP-63	WLP-70	WLP-130			
Programas estándares									
Professional 2	Light	2,4	3	3	4	6	120	55	80
Professional 4	Estandar	3	3,5	3,5	6	8	240	60	82
Professional 6	Intensivo	3,5	3,5	3,5	6	8	360	65	85
Programas especiales									
Prolong - Suciedad dificil, **Proeco** - Ciclo a baja temperatura, **Proplates** - Ciclo para platos, **Proactive 5** - Ollas y utensilios, **Proactive 7** - Ollas y utensilios									
Programas de autolimpieza									
Proself - Autolimpieza, **Proclean** - Autolimpieza y vaciado, **Prodrain** - Vaciado									

Códigos y precios

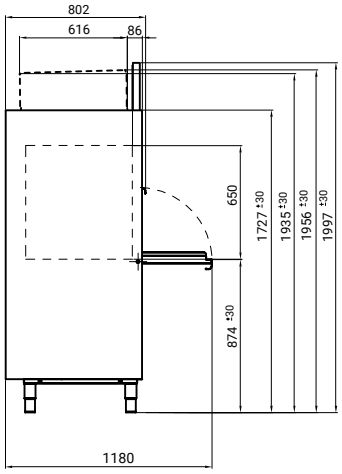
MODELO	CÓDIGO 50HZ	BOM. ACLARADO BOM. DESAGÜE DOS. DETERGENTE	RECUPERADOR DE ENERGÍA (RC)	€
WLP-61	19111090	X		-
WLP-62	19111092	X		-
WLP-62 RC	19111094	X	X	-
WLP-63	19111095	X		-
WLP-63 RC	19111096	X	X	-
WLP-70	19111097	X		-
WLP-70 RC	19111098	X	X	-
WLP-130	19111099	X		-
WLP-130 RC	19111100	X	X	-

Accesorios

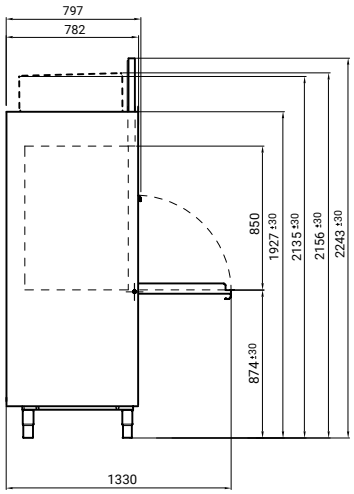
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (MM)	€
Cestas			
19023165	Cesta para WLP-61	500x600	-
19010251	Cesta para WLP-62 y WLP-63	560x630	-
19010252	Cesta para WLP-70	700x700	-
19011085	Cesta para WLP-130	1.320x700	-
Otros accesorios			
19010253	Soporte para manga pastelera	Ø 17	-
19010254	Armazón 8 bandejas, prof. máx. 40mm	500x500	-
19010255	Contenedor para utensilios	150x150	-



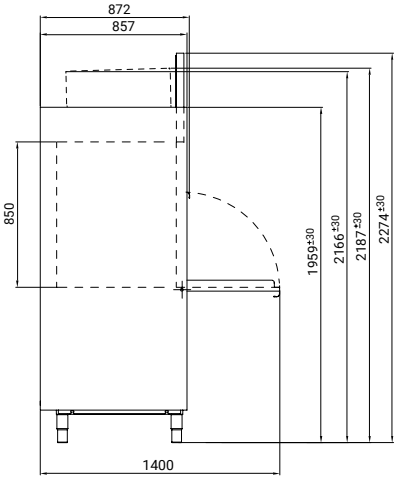
WLP-61



WLP-62 (RC)



WLP-63 (RC)



WLP-70 (RC) / WLP-130 (RC)



Lavavajillas de arrastre

Lavavajillas compactos **215**
Lavavajillas modulares **220**
Accesorios **226**

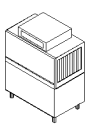
Arrastre | Lavavajillas compactos



Características generales

- Todos los componentes principales fabricados en acero inoxidable AISI-304 anti-corrosión: tanques, brazos de lavado y aclarado, toberas de aclarado, puertas, sistema de arrastre de cestas, calderín y tuberías metálicas.
- Puertas de doble pared con apertura ascendente.
- Bandejas filtro de la cuba en acero inoxidable AISI-304, de fácil acceso y extracción para su limpieza y acceso a la cuba.
- Filtro de seguridad para aspiración de bomba.
- Calderín de aclarado con aislamiento térmico.
- Fácil accesibilidad para la instalación. Electroválvula situada en un lateral (no hay que retirar paneles para conectar la máquina).
- Cuadro eléctrico previsto para conectar fácilmente dosificadores de detergentes líquidos y sólidos, abrillantador, micros de fin de carrera, seta de emergencia suplementaria.
- Brazos de lavado fácilmente desmontables en grupo, para su limpieza, con un tapón en cada rama que permite el acceso para limpiar su interior.
- Toberas de aclarado fácilmente desmontables y extraíbles.
- Sistema electrónico de regulación de velocidades mediante variador de frecuencia.
- Control electrónico de temperaturas configurable:
  · Lavado (50 ÷ 65 ºC)
  · Aclarado (70 ÷ 85 ºC)
- Aseguramiento del aclarado a 85 ºC.
- Regulador de presión para control de caudal.
- Seta de emergencia incorporada.
- Sistema de protección extra anti-atrapamiento en la entrada, montado en el suplemento antisalpicaduras AS-260 (opcional).
- Sistema de bloqueo de puerta abierta.
- Sistema de protección IPX4.
- Sistema de detección de bloqueo del carro de arrastre y función de retroceso automático.
- Sistema de lavado de gran potencia con 4 ramas de lavado superiores y 4 inferiores.
- 3 programas de lavado: profundo, medio y alta capacidad.
- Aclarado de doble efecto.
- Sistema economizador de energia: reduce el consumo deteniendo el funcionamiento de las bombas, y pasando el calentamiento de aclarado a modo “stand-by” (70 ºC).
- Autotimer que desactiva el motor de arrastre al cabo de un tiempo de inactividad prefijado (10 minutos).
- Sistema economizador de energía en el lavado: el lavado no arranca hasta detectar el paso de la cesta.
- Sistema economizador de aclarado. El aclarado finaliza cuando la cesta termina de pasar, ahorrando agua y energía.
- Se incluye micro de final de carrera.

Dotación:
- 2 cestas base, CT-10
- 2 cestas para platos, CP-16/18
- 1 cesta para vasos, CV-16/105
- 1 cesta para cubiertos, CT-10 R

	MODELO	HZ	CÓDIGO	ENTRADA (*)	AGUA RED	PROGRAMAS (CESTAS/H) PROFUNDO	MEDIO	ALTA CAPACIDAD	ZONAS INTERNAS (**)	CONSUMO DE AGUA (L/H)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
	CCO-120-L-HW	50	19048203	L	>50º	80	100	120	 LP + A	210	19.45	1,180 x 790 x 1,550	-
		60	19048571										
	CCO-120-R-HW	50	19048204	R									
		60	19048573										
	CCO-120-L-CW	50	19045325	L	<50º	80	100	120	 LP + A	210	28.45	1,180 x 790 x 1,550	-
		60	19048217										
	CCO-120-R-CW	50	19046527	R									
		60	19047158										

(*): Entrada de las cestas.
L: Entrada por la parte Izquierda de la máquina.
R: Entrada por la parte Derecha de la máquina.

(**): Zonas internas
LP: Lavado principal
A: Aclarado de doble efecto

CONCEPT

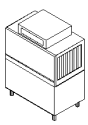
Arrastre | Lavavajillas compactos



Características generales

- Todos los componentes principales fabricados en acero inoxidable AISI-304 anti-corrosión: tanques, brazos de lavado y aclarado, toberas de aclarado, puertas, sistema de arrastre de cestas, calderín y tuberías metálicas.
- Puertas de doble pared con apertura ascendente.
- Bandejas filtro de la cuba en acero inoxidable AISI-304, de fácil acceso y extracción para su limpieza y acceso a la cuba.
- Filtro de seguridad para aspiración de bomba.
- Calderín de aclarado con aislamiento térmico.
- Fácil accesibilidad para la instalación. Electroválvula situada en un lateral (no hay que retirar paneles para conectar la máquina).
- Cuadro eléctrico previsto para conectar fácilmente dosificadores de detergentes líquidos y sólidos, abrillantador, micros de fin de carrera, seta de emergencia suplementaria.
- Brazos de lavado fácilmente desmontables en grupo, para su limpieza, con un tapón en cada rama que permite el acceso para limpiar su interior.
- Toberas de aclarado fácilmente desmontables y extraíbles.
- Sistema electrónico de regulación de velocidades mediante variador de frecuencia.
- Control electrónico de temperaturas configurable:
  · Lavado (50 ÷ 65 ºC)
  · Aclarado (70 ÷ 85 ºC)
- Aseguramiento del aclarado a 85 ºC.
- Regulador de presión para control de caudal.
- Seta de emergencia incorporada.
- Sistema de protección extra anti-atrapamiento en la entrada, montado en el suplemento antisalpicaduras AS-260 (opcional).
- Sistema de bloqueo de puerta abierta.
- Sistema de protección IPX4.
- Sistema de detección de bloqueo del carro de arrastre y función de retroceso automático.
- Sistema de lavado de gran potencia con 4 ramas de lavado superiores y 4 inferiores.
- 3 programas de lavado: profundo, medio y alta capacidad.
- Aclarado de doble efecto.
- Sistema economizador de energia: reduce el consumo deteniendo el funcionamiento de las bombas, y pasando el calentamiento de aclarado a modo “stand-by” (70 ºC).
- Autotimer que desactiva el motor de arrastre al cabo de un tiempo de inactividad prefijado (10 minutos).
- Sistema economizador de energía en el lavado: el lavado no arranca hasta detectar el paso de la cesta.
- Sistema economizador de aclarado. El aclarado finaliza cuando la cesta termina de pasar, ahorrando agua y energía.
- Se incluye micro de final de carrera.

Dotación:
- 2 cestas base, CT-10
- 2 cestas para platos CP-16/18
- 1 cesta para vasos CV-16/105
- 1 cesta para cubiertos CT-10 R

	MODELO	HZ	CÓDIGO	ENTRADA (*)	AGUA RED	PROGRAMAS (CESTAS/H) PROFUNDO	MEDIO	ALTA CAPACIDAD	ZONAS INTERNAS (**)	CONSUMO DE AGUA (L/H)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
	CCO-160-L-HW	50	19048233	L	>50º	100	130	160	 LP + A	240	22,45	1.180 x 790 x 1.550	-
		60	19048576										
	CCO-160-R-HW	50	19048255	R									
		60	19048579										
	CCO-160-L-CW	50	19048231	L	<50º	100	130	160	 LP + A	240	31,45	1.180 x 790 x 1.550	-
		60	19048575										
	CCO-160-R-CW	50	19048254	R									
		60	19048578										

(*): Entrada de las cestas.
L: Entrada por la parte Izquierda de la máquina.
R: Entrada por la parte Derecha de la máquina.

(**): Zonas internas
LP: Lavado principal
A: Aclarado de doble efecto

Arrastre | Lavavajillas compactos versión “eco” calentamiento a gas

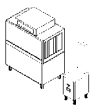
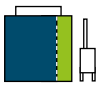
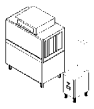
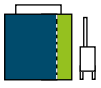
CCO-160-L-ECO + AS-260 + GWB-40



ECO TECHNOLOGY FOR A SUSTAINABLE FUTURE

Características generales

- Los lavavajillas de arrastre versión ECO están dotados de un generador externo de agua caliente, con calentamiento a gas, modelo GWB-40 (#).
- El generador sustituye en el lavavajillas al boiler eléctrico de aclarado, lo que conlleva un significativo ahorro de consumo eléctrico.
- Dada la potencia de calentamiento del generador, el lavavajillas está previsto para poder instalarse en instalaciones con acometida de agua fría.
- El lavavajillas está provisto de una motobomba para el envío de agua del generador hacia las toberas de aclarado.
- El lavavajillas incorpora un regulador de caudal para asegurar un consumo de agua constante.
- El primer llenado de la cuba de lavado del lavavajillas se realiza con el agua proveniente del generador, alcanzando rápidamente la temperatura de régimen.

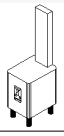
	MODELO	HZ.	CÓDIGO (#)	ENTRADA (*)	AGUA	PROGRAMAS (CESTAS/H)			ZONAS INTERNAS (**)	CONSUMO DE AGUA (L/H)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	POTENCIA A GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
					RED	PROFUNDO	MEDIO	ALTA CAPACIDAD						
	CCO-120-L-ECO	50	19046991	L	<50º	80	100	120	 LP + A-ECO	210	10,7	35	1.180 x 790 x 1.550	-
		60	19048572											
	CCO-120-R-ECO	50	19046990	R										
		60	19048574											
	CCO-160-L-ECO	50	19048253	L	<50º	100	130	160	 LP + A-ECO	240	10,7	35	1.180 x 790 x 1.550	-
		60	19048577											
	CCO-160-R-ECO	50	19048256	R										
		60	19048580											

(#) Nota:
El generador ya esta incluido en el precio del lavavajillas. En el pedido, al código de la máquina hay que añadir el código del generador GWB-40.

(*): Entrada de las cestas.
L: Entrada por la parte Izquierda de la máquina.
R: Entrada por la parte Derecha de la máquina.

(**): Zonas internas
LP: Lavado principal.
A -ECO: Aclarado de doble efecto.

Generador de agua caliente a gas GWB-40

	MODELO	HZ.	GAS	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
	GWB-40	50	LPG	19011596	GENERADOR DE AGUA CALIENTE A GAS Quemador de tiro forzado y válvula doble de seguridad. Control electrónico de temperatura y niveles de agua. Descalcificado automático. Vaciado automático de tanque.	35	432x548x770	-
			GN	19038585				
		60	LPG	19044808				
			GN	19044809				

Módulos complementarios para lavavajillas de arrastre compactos

AS-260



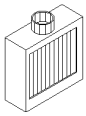
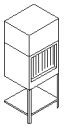
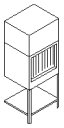
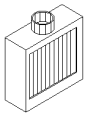
CRS-600



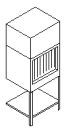
CDT-600



Opciones de montaje en fábrica bajo pedido

	MODELO	HZ	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
OPCIÓN A LA ENTRADA A SELECCIONAR ENTRE:							
	AS-260	-	19048568	SUPLEMENTO ANTISALPICADURAS PARA LA ENTRADA Con encaje para conexión de extractor de vahos. Dotado de cortinas separadoras Incluye elemento de protección extra anti-atrapamiento. Para colocarse al comienzo del túnel. Instalación recomendada. Este elemento no se puede instalar en un lavavajillas dotado de recuperador de energía (CRS)	-	L = 260 mm	-
	CRS-600	50/60	19048639	RECUPERADOR DE ENERGÍA Recomendado para lavavajillas con entrada de agua fría (CW) con temperaturas no superiores a 25 ºC. Aspira el vapor generado en el interior del túnel y envía el agua condensada a la cuba de la máquina, aumentando la temperatura del agua de 15/18 ºC a 35/40 ºC . Permite ahorrar hasta 3 kW-h. Su instalación no procede en máquinas con entrada de agua caliente, y tampoco en modelos ECO con calentamiento del agua del aclarado en el generador GWB-40. Módulo con sistema de arrastre incluido. Dotado de cortinas separadoras. Estante inferior. Este elemento no se puede instalar en un lavavajillas dotado de antisalpicaduras de entrada (AS-260).	0,75	600x790x1.930	-
OPCIÓN A LA SALIDA A SELECCIONAR ENTRE:							
	CDT-600	50/60	19046516	TÚNEL DE SECADO: Elemento suplementario con caja con resistencias de 9 kW y ventilador superior para el secado de la vajilla con motor de 0,55 kW. Módulo con sistema de arrastre incluido, para colocar al final de la máquina. Dotado de cortinas separadoras. Estante inferior. Este elemento no se puede instalar en un lavavajillas dotado de antisalpicaduras de salida (ASE-260). Se puede instalar como máximo un secado por máquina.	9,55	600x790x1.930	-
	ASE-260	-	19076633	SUPLEMENTO ANTISALPICADURAS PARA LA SALIDA: Con encaje para conexión de extractor de vahos. Dotado de cortinas separadoras Incluye elemento de protección extra anti-atrapamiento. Opcional en todos los lavavajillas de arrastre compactos o modulares. Este elemento no se puede instalar en un lavavajillas dotado de secado CDT.	-	L = 260 mm	-

Accesorios desmontados

	MODELO	HZ		CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (KW)	DIMENSIONE (mm)	€
	KIT CDT-600 MODULE L	50/60		19056095	TÚNEL DE SECADO: Módulo suplementario con caja con resistencias de 9 kW y ventilador superior para el secado de la vajilla con motor de 0,55 kW. Módulo con sistema de arrastre incluido, para colocar al final de la máquina. Dotado de cortinas separadoras. Estante inferior. Se puede instalar como máximo un secado por máquina.	9,55	600x790x1.930	-
	KIT CDT-600 MODULE R	50/60		19086106				

Transformaciones a otros voltajes

VOLTAJE	DESCRIPCIÓN	€
400- 440V 3~ (RC-C)	Transformación voltaje a 400- 440V 3~ barcos para lavavajillas de arrastre compactos	-
220-240V 3~ (RC)	Transformación voltaje a 220-240V 3~ para lavavajillas de arrastres	-

Packs para lavavajillas de arrastre compactos



CCO-120 PACK L CW



	COMPOSICIÓN		MODELO	CÓDIGO 50HZ
	Modelo	Codigo (1)		
Lavavajillas	CCO-120 L CW	19045325		
Anti-salp.	AS-260	19048568	CCO-120 PACK L CW	19068300
Túnel secado	CDT-600	19046516		
Lavavajillas	CCO-120 R CW	19046527		
Anti-salp.	AS-260	19048568	CCO-120 PACK R CW	19068304
Túnel secado	CDT-600	19046516		
Lavavajillas	CCO-160 L CW	19048231		
Anti-salp.	AS-260	19048568	CCO-160 PACK L CW	19068305
Túnel secado	CDT-600	19046516		
Lavavajillas	CCO-160 R CW	19048254		
Anti-salp.	AS-260	19048568	CCO-160 PACK R CW	19068306
Túnel secado	CDT-600	19046516		

MODELO	CÓDIGO (1)	ENTRADA	HZ	PRODUCCIÓN		AGUA	POTENCIA	DIMENSIONES	€
				Nº Velocidad	Cestas/h	Lit/ ciclo	MÁX (kW)	(mm)	
CCO-120 PACK L CW	19068300	L	50	3	120	210	38,00	2.040x790x1.930	-
CCO-120 PACK R CW	19068304	R	50	3	120	210	38,00	2.040x790x1.930	-
CCO-160 PACK L CW	19068305	L	50	3	160	240	41,00	2.040x790x1.930	-
CCO-160 PACK R CW	19068306	R	50	3	160	240	41,00	2.040x790x1.930	-

(1): Máquinas no preparadas para montar ni el cargador de cestas en ángulo ni curvas automatizadas de salida.
L: Entrada por la parte Izquierda de la máquina.
R: Entrada por la parte Derecha de la máquina.

CONCEPT

Arrastre | Lavavajillas modulares

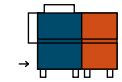
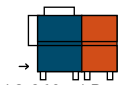
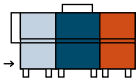
CCO--180-L



Características generales

- Todos los componentes principales fabricados en acero inoxidable AISI-304 anti-corrosión: tanques, brazos de lavado y aclarado, toberas de aclarado, puertas, sistema de arrastre de cestas, calderín y tuberías metálicas.
- Puertas de doble pared con apertura ascendente.
- Bandejas filtro de la cuba en acero inoxidable AISI-304, de fácil acceso y extracción para su limpieza y acceso a la cuba.
- Filtro de seguridad para aspiración de bomba.
- Calderín de aclarado con aislamiento térmico.
- Fácil accesibilidad para la instalación. Electroválvula situada en un lateral (no hay que retirar paneles para conectar la máquina).
- Cuadro eléctrico previsto para conectar fácilmente dosificadores de detergentes líquidos y sólidos, abrillantador, micros de fin de carrera, seta de emergencia suplementaria.
- Brazos de lavado fácilmente desmontables en grupo, para su limpieza, con un tapón en cada rama que permite el acceso para limpiar su interior.
- Toberas de aclarado fácilmente desmontables y extraíbles.
- Sistema electrónico de regulación de velocidades mediante variador de frecuencia.
- Control electrónico de temperaturas configurable:
  - Lavado (50 ÷ 65 ºC)
  - Aclarado (70 ÷ 85 ºC)
- Aseguramiento del aclarado a 85 ºC.
- Regulador de presión para control de caudal.
- Seta de emergencia incorporada.
- Sistema de protección extra anti-atrapamiento en la entrada, montado en el suplemento antisalpicaduras AS-260 de serie.
- Sistema de bloqueo de puerta abierta.
- Sistema de protección IPX4.
- Sistema de detección de bloqueo del carro de arrastre y función de retroceso automático.
- Módulo de prelavado con 3 ramas de lavado superiores y 3 inferiores.
- Módulos de lavado de gran potencia con 5 ramas de lavado superiores y 5 inferiores.
- 3 programas de lavado: intensivo (DIN10534), medio y alta capacidad.
- Preaclarado y aclarado, ambos de doble efecto, en modelos 180, 225 y 270.
- Preaclarado de triple efecto y aclarado de doble efecto en modelo 320.
- Sistema economizador de energia: reduce el consumo deteniendo el funcionamiento de las bombas, y pasando el calentamiento de aclarado a modo “stand-by” (70 ºC).
- Autotimer que desactiva el motor de arrastre al cabo de un tiempo de inactividad prefijado (10 minutos).
- Sistema economizador de energía en el lavado: el lavado no arranca hasta detectar el paso de la cesta.
- Sistema economizador de aclarado. El aclarado finaliza cuando la cesta termina de pasar, ahorrando agua y energía.
- Se incluye micro de final de carrera.

Dotación:
- 2 cestas base, CT-10
- 2 cestas para platos, CP-16/18
- 1 cesta para vasos, CV-16/105
- 1 cesta para cubiertos, CT-10 R

MODELO	HZ	CÓDIGO	ENTRADA (*)	AGUA RED	PROGRAMAS (CESTAS/H) INTENSIVO (DIN-10534)	MEDIO	ALTA CAPACIDAD	MÓDULOS COMPOSICIÓN (**)	CONSUMO DE AGUA (L/H)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
CCO-180-L-HW	50	19048582	L	>50º	90	135	180	 AS-260 + LP + DA	210	25,7	1.750 x 790 x 1.550	-
	60	19048583										
CCO-180-R-HW	50	19048587	R									
	60	19048588										
CCO-180-L-CW	50	19047209	L	<50º	90	135	180	 AS-260 + LP + DA	210	34,7	1.750 x 790 x 1.550	-
	60	19048581										
CCO-180-R-CW	50	19047164	R									
	60	19051473										
CCO-225-L-HW	50	19048595	L	>50º	125	175	225	 AS-260 + PL3+LP+DA	210	35,9	2.360 x 790 x 1.550	-
	60	19048596										
CCO-225-R-HW	50	19048212	R									
	60	19048600										
CCO-225-L-CW	50	19048119	L	<50º	125	175	225	 AS-260 + PL3+LP+DA	210	44,9	2.360 x 790 x 1.550	-
	60	19048594										
CCO-225-R-CW	50	19048120	R									
	60	19048599										

(*) Entrada de las cestas:
L: Entrada por la parte Izquierda de la máquina.
R: Entrada por la parte Derecha de la máquina.
(**) COMPOSICIÓN DE MÓDULOS: Los esquemas y composición indicados corresponden siempre a la versión de entrada por la izquierda

- AS-260 : Suplemento anti salpicaduras
- PL3: Prelavado con agua fría
- PL5: Primer Lavado con agua fría
- L5: Primer lavado con agua caliente
- LP: Lavado principal
- DA: Preaclarado y aclarado de doble efecto
- TA: Preaclarado de triple efecto y aclarado de doble efecto

Arrastre | Lavavajillas modulares

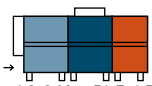
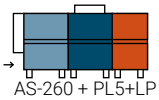
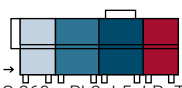
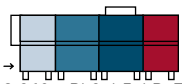
CCO-320-L



Características generales

- Todos los componentes principales fabricados en acero inoxidable AISI-304 anti-corrosión: tanques, brazos de lavado y aclarado, toberas de aclarado, puertas, sistema de arrastre de cestas, calderín y tuberías metálicas.
- Puertas de doble pared con apertura ascendente.
- Bandejas filtro de la cuba en acero inoxidable AISI-304, de fácil acceso y extracción para su limpieza y acceso a la cuba.
- Filtro de seguridad para aspiración de bomba.
- Calderín de aclarado con aislamiento térmico.
- Fácil accesibilidad para la instalación. Electroválvula situada en un lateral (no hay que retirar paneles para conectar la máquina).
- Cuadro eléctrico previsto para conectar fácilmente dosificadores de detergentes líquidos y sólidos, abrillantador, micros de fin de carrera, seta de emergencia suplementaria.
- Brazos de lavado fácilmente desmontables en grupo, para su limpieza, con un tapón en cada rama que permite el acceso para limpiar su interior.
- Toberas de aclarado fácilmente desmontables y extraíbles.
- Sistema electrónico de regulación de velocidades mediante variador de frecuencia.
- Control electrónico de temperaturas configurable:
  · Lavado (50 ÷ 65 ºC)
  · Aclarado (70 ÷ 85 ºC)
- Aseguramiento del aclarado a 85 ºC.
- Regulador de presión para control de caudal.
- Seta de emergencia incorporada.
- Sistema de protección extra anti-atrapamiento en la entrada, montado en el suplemento antisalpicaduras AS-260 de serie.
- Sistema de bloqueo de puerta abierta.
- Sistema de protección IPX4.
- Sistema de detección de bloqueo del carro de arrastre y función de retroceso automático.
- Módulo de prelavado con 3 ramas de lavado superiores y 3 inferiores.
- Módulos de lavado de gran potencia con 5 ramas de lavado superiores y 5 inferiores.
- 3 programas de lavado: intensivo (DIN10534), medio y alta capacidad.
- Preaclarado y aclarado, ambos de doble efecto, en modelos 180, 225 y 270.
- Preaclarado de triple efecto y aclarado de doble efecto en modelo 320.
- Sistema economizador de energia: reduce el consumo deteniendo el funcionamiento de las bombas, y pasando el calentamiento de aclarado a modo “stand-by” (70 ºC).
- Autotimer que desactiva el motor de arrastre al cabo de un tiempo de inactividad prefijado (10 minutos).
- Sistema economizador de energía en el lavado: el lavado no arranca hasta detectar el paso de la cesta.
- Sistema economizador de aclarado. El aclarado finaliza cuando la cesta termina de pasar, ahorrando agua y energía.
- Se incluye micro de final de carrera.

Dotación:
- 2 cestas base, CT-10
- 2 cestas para platos, CP-16/18
- 1 cesta para vasos, CV-16/105
- 1 cesta para cubiertos, CT-10 R

MODELO	HZ	CÓDIGO	ENTRADA (*)	AGUA RED	PROGRAMAS (CESTAS/H) INTENSIVO (DIN-10534)	MEDIO	ALTA CAPACIDAD	MÓDULOS COMPOSICIÓN (**)	CONSUMO DE AGUA (L/H)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	DIMENSIONES (MM)	€
CCO-270-L-HW	50	19048608	L	>50º	140	205	270	 AS-260 + PL5+LP +DA	240	39,9	2.660 x 790 x 1.550	-
	60	19048609										
CCO-270-R-HW	50	19048614	R									
	60	19048615										
CCO-270-L-CW	50	19048606	L	<50º	140	205	270	 AS-260 + PL5+LP +DA	240	48,9	2.660 x 790 x 1.550	-
	60	19048607										
CCO-270-R-CW	50	19048612	R									
	60	19048613										
CCO-320-L-HW	50	19048621	L	>50º	170	245	320	 AS-260 + PL3+L5+LP+TA	240	47,1	3.260 x 790 x 1.550	-
	60	19048622										
CCO-320-R-HW	50	19048630	R									
	60	19048631										
CCO-320-L-CW	50	19048618	L	<50º	170	245	320	 AS-260 + PL3+L5+LP+TA	240	56,1	3.260 x 790 x 1.550	-
	60	19048620										
CCO-320-R-CW	50	19048627	R									
	60	19048628										

(*) Entrada de las cestas:
L: Entrada por la parte Izquierda de la máquina.
R: Entrada por la parte Derecha de la máquina.

(**) Composición de módulos:
Los esquemas y composición indicados corresponden siempre a la versión de entrada por la izquierda

- AS-260 : Suplemento anti salpicaduras
- PL3: Prelavado con agua fría
- PL5: Primer Lavado con agua fría
- L5: Primer lavado con agua caliente
- LP: Lavado principal
- DA: Preaclarado y aclarado de doble efecto
- TA: Preaclarado de triple efecto y aclarado de doble efecto

CONCEPT

Arrastre | Lavavajillas modulares versión “eco” calentamiento a gas

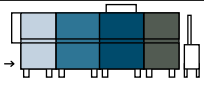
CCO-225-L-ECO + GWB-40

ECO TECHNOLOGY FOR A SUSTAINABLE FUTURE



Características específicas

- Los lavavajillas de arrastre versión ECO están dotados de un generador externo de agua caliente, con calentamiento a gas, modelo GWB-40 (#).
- El generador sustituye en el lavavajillas al boiler eléctrico de aclarado, lo que conlleva un significativo ahorro de consumo eléctrico.
- Dada la potencia de calentamiento del generador, el lavavajillas está previsto para poder instalarse en instalaciones con acometida de agua fría.
- El lavavajillas está provisto de una motobomba para el envío de agua del generador hacia las toberas de aclarado.
- El lavavajillas incorpora un regulador de caudal para asegurar un consumo de agua constante.
- El primer llenado de la cuba de lavado del lavavajillas se realiza con el agua proveniente tanto del generador como de la electroválvula de llenado.

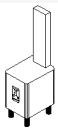
MODELO	HZ	CÓDIGO	ENTRADA (*)	AGUA RED	PROGRAMAS (CESTAS/H) INTENSIVO (DIN-10534)	MEDIO	ALTA CAPACIDAD	MÓDULOS COMPOSICIÓN (**)	CONSUMO DE AGUA (L/H)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	POTENCIA A GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
CCO-180-L-ECO	50	19048584	L	<50º	90	135	180	 AS-260 + LP + DA-ECO | GWB-40	210	19,7	35	1.750 x 790 x 1.550	-
	60	19048586											
CCO-180-R-ECO	50	19048591	R										
	60	19048593											
CCO-225-L-ECO	50	19048597	L	<50º	125	175	225	 AS-260+PL3+LP+DA-ECO | GWB-40	210	20,9	35	2.360 x 790 x 1.550	-
	60	19048598											
CCO-225-R-ECO	50	19048602	R										
	60	19048603											
CCO-270-L-ECO	50	19048610	L	<50º	140	205	270	 AS-260 + PL5+LP +DA-ECO | GWB-40	240	21,9	35	2.660 x 790 x 1.550	-
	60	19048611											
CCO-270-R-ECO	50	19048616	R										
	60	19048617											
CCO-320-L-ECO	50	19048624	L	<50º	170	245	320	 AS-260 + PL3+L5+LP+TA-ECO | GWB-40	240	29,1	35	3.260 x 790 x 1.550	-
	60	19048626											
CCO-320-R-ECO	50	19048633	R										
	60	19048636											

(#) Nota sobre códigos
El generador ya esta incluido en el precio del lavavajillas. En el pedido, al código de la máquina hay que añadir el código del generador GWB-40.

(*) Entrada de las cestas:
L: Entrada por la parte Izquierda de la máquina.
R: Entrada por la parte Derecha de la máquina.
(**) COMPOSICIÓN DE MÓDULOS
Los esquemas y composición indicados corresponden siempre a la versión de entrada por la izquierda.

- AS-260 - Suplemento anti salpicaduras
- PL3 - Prelavado con agua fría
- PL5 - Primer Lavado con agua fría
- L5 - Primer lavado con agua caliente
- LP - Lavado principal
- DA - ECO Aclarado y preaclarado de doble efecto
- TA - ECO Aclarado de doble efecto y preaclarado de triple efecto

Generador de agua caliente a gas GWB-40

	MODELO	HZ.	GAS	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
	GWB-40	50	LPG	19011596	GENERADOR DE AGUA CALIENTE A GAS Quemador de tiro forzado y válvula doble de seguridad. Control electrónico de temperatura y niveles de agua. Descalcificado automático. Vaciado automático de tanque.	35	432x548x770	-
			GN	19038585				
		60	LPG	19044808				
			GN	19044809				

Módulos complementarios para lavavajillas de arrastre modulares

CRS-700 L



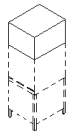
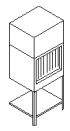
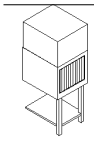
CDT-600



ASE-260

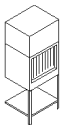
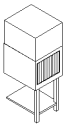


Opciones de montaje en fábrica bajo pedido

	MODELO	HZ	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
OPCIÓN A LA ENTRADA							
	(*) CRS-700-L CRS-700-R	50/60	19056031 19048641	RECUPERADOR DE ENERGÍA SUPERIOR Recomendado para lavavajillas con entrada de agua fría (CW) con temperaturas no superiores a 25 ºC. Aspira el vapor generado en el interior del túnel y envía el agua condensada a la cuba de la máquina, aumentando la temperatura del agua de 15/18 ºC a 35/40 ºC . Permite ahorrar hasta 3 kW-h. Se coloca en la parte alta del lavavajillas. No aumenta longitud. Su instalación no procede en máquinas con entrada de agua caliente, y tampoco en modelos ECO con calentamiento del agua del aclarado en el generador GWB-40.	0,55	600x790x500	-
OPCIONES A LA SALIDA A SELECCIONAR ENTRE							
	CDT-600	50/60	19046516	TÚNEL DE SECADO CORTO PARA MODELOS 180 Y 225: Módulo suplementario con caja con resistencias de 9 kW y ventilador superior para el secado de la vajilla con motor de 0,55 kW. Módulo con sistema de arrastre incluido, para colocar al final de la máquina. Dotado de cortinas separadoras. Estante inferior. Este elemento no se puede instalar en un lavavajillas dotado de antisalpicaduras de salida (ASE-260). Se puede instalar como máximo un secado por máquina.	9,55	600x790x1.930	-
	CDT-800	50/60	19047215	TÚNEL DE SECADO LARGO PARA MODELOS 270 Y 320: Módulo suplementario con caja con resistencias de 13,5 kW y ventilador superior para el secado de la vajilla con motor de 1,1 kW. Módulo con sistema de arrastre incluido, para colocar al final de la máquina. Dotado de cortinas separadoras. Se puede instalar como máximo un secado por máquina. Estante inferior. Este elemento no se puede instalar en un lavavajillas dotado de antisalpicaduras de salida (ASE-260).	14,6	800x790x1.930	-
	ASE-260	-	19076633	SUPLEMENTO ANTISALPICADURAS PARA SALIDA Con encaje para conexión de extractor de vahos. Dotado de cortinas separadoras. Incluye elemento de protección extra anti-atrapamiento. Opcional en todos los lavavajillas de arrastre compactos o modulares. Este elemento no se puede instalar en un lavavajillas dotado de secado CDT.	-	L = 260 mm	-

(*) Entrada de las cestas: L: Entrada por la parte Izquierda de la máquina. R: Entrada por la parte Derecha de la máquina.

Accesorios desmontados

	MODELO	HZ	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
	KIT CDT-600 MODULE L	50/60	 19056095	TÚNEL DE SECADO CORTO PARA MODELOS 180 Y 225 Módulo suplementario con caja con resistencias de 9 kW y ventilador superior para el secado de la vajilla con motor de 0,55 kW. Módulo con sistema de arrastre incluido, para colocar al final de la máquina. Dotado de cortinas separadoras. Estante inferior. Este elemento no se puede instalar en un lavavajillas dotado de antisalpicaduras de salida (ASE-260). Se puede instalar como máximo un secado por máquina.	9,55	600x790x1.930	-
	KIT CDT-600 MODULE R	50/60	 19086106				
	KIT CDT-800 MODULE L	50/60	 19056098	TÚNEL DE SECADO LARGO PARA MODELOS 270 Y 320 Módulo suplementario con caja con resistencias de 13,5 kW y ventilador superior para el secado de la vajilla con motor de 1,1 kW. Módulo con sistema de arrastre incluido, para colocar al final de la máquina. Dotado de cortinas separadoras. Estante inferior. Este elemento no se puede instalar en un lavavajillas dotado de antisalpicaduras de salida (ASE-260). Se puede instalar como máximo un secado por máquina.	14,6	800x790x1.930	-
	KIT CDT-800 MODULE R	50/60	 19086108				

Transformaciones a otros voltajes

VOLTAJE	DESCRIPCIÓN	€
400- 440V 3~ (RC-M)	Transformación voltaje a 400- 440V 3~ para barcos para lavavajillas de arrastre modulares	-
220-240V 3~ (RC)	Transformación voltaje a 220-240V 3~ para lavavajillas de arrastres	-



Composición de un tren de arrastre con módulos complementarios:
CCO-320-L + CDT-800 + CRS-700-L
El recuperador de energía CRS-700-L se sitúa en la parte superior y no aumenta la longitud de la máquina

Resumen de características de los diferentes módulos

Tabla de módulos que pueden formar parte de la composición de los trenes de arrastre modulares.

La composición de los diferentes modelos viene indicada en las páginas anteriores.

MÓDULO		COMPACTOS		MODULARES			
		CCO-120	CCO-160	CCO-180	CCO-225	CCO-270	CCO-320
Suplemento Anti-salpicadura + antiatrapamiento en la entrada	AS-260	°	°	•	•	•	•
Prelavado	PL3	-	-	-	•	-	•
Prelavado intenso	PL5	-	-	-	-	•	-
Primer lavado	L5	-	-	-	-	-	•
Lavado principal	LP	•	•	•	•	•	•
Aclarado de doble efecto	A	•	•	-	-	-	-
Aclarado de doble efecto ECO rinse	A-ECO	°	°	-	-	-	-
Preaclarado de doble efecto + Aclarado de doble efecto	DA	-	-	•	•	•	-
Preaclarado de doble efecto + Aclarado de doble efecto ECO rinse	DA-ECO	-	-	°	°	°	-
Preaclarado de triple efecto + Aclarado de doble efecto	TA	-	-	-	-	-	•
Preaclarado de triple efecto + Aclarado de doble efecto ECO rinse	DA / TA-ECO	-	-	-	-	-	°
Módulo de Secado 600	CDT-600	°	°	°	°	-	-
Módulo de Secado 800	CDT-800	-	-	-	-	°	°
Recuperador de energia para modelos compactos	CRS-600	°	°	-	-	-	-
Recuperador de energia para lavavajillas modulares	CRS-700	-	-	°	°	°	°
Suplemento anti-salpicadura en la salida	ASE-260	°	°	°	°	°	°

°: Estandard °: Opcional

Todos los aparatos modulares están dotados de serie en la entrada de un módulo antisalpicaduras AS-260, de 260 mm de longitud. Este módulo está preparado para conectar un extractor exterior. Opcionalmente se puede solicitar asimismo como suplemento para colocar a la salida de la máquina (ASE-260).

Los túneles de secado CDT se colocan a la salida del aparato, por lo que la longitud total se aumenta en 600 u 800 mm (según el modelo de túnel de secado instalado). En los modelos 270 y 320, el túnel de secado que se debe instalar es el largo CDT-800.

El recuperador de energía CRS-700 debe colocarse encima de los lavavajillas modulares, y la longitud total no se ve incrementada. Recomendado para lavavajillas con entrada de agua fría (CW) con temperaturas no superiores a 25 ºC. Su instalación no procede en máquinas con entrada de agua caliente, y tampoco en modelos ECO con calentamiento del agua del aclarado en el generador GWB-40.

Este accesorio tiene como misión recoger los vahos del interior del lavavajillas, y, tras un proceso de condensación, envía este agua (que se encuentra a alta temperatura) al sistema de aclarado, con lo que eleva la temperatura media en este proceso, requiriendo menos aporte de energía eléctrica y contribuyendo a un notable ahorro energético y económico (en torno a 3 kW-h)

Tabla resumen de características para lavavajillas de arrastre

		CCO-120	CCO-160	CCO-180	CCO-225	CCO-270	CCO-320
Velocidades		3	3	3	3	3	3
Producción	(cestas/h)						
Programa lavado profundo		80	100	-	-	-	-
Programa intensivo (DIN-10534)		-	-	90	125	140	170
Programa medio		100	130	135	175	225	245
Programa alta capacidad		120	160	180	225	270	320
PRELAVADO PL3,PL5							
Capacidad cuba	(l)	-	-	-	60	100	60
Potencia bomba	(kW)	-	-	-	1,2	2,2	1,2
LAVADO L5, LP							
Capacidad cuba	(l)	50	50	100	100	100	200
Temperatura	(ºC)	55-65	55-65	55-65	55-65	55-65	55-65
Potencia calentamiento	(kW)	9	9	12	12	12	18
Potencia bomba	(kW)	1,2	1,2	2,2	2,2	2,2	4,4
PREACLARADO DA, TA							
Capacidad cuba	(l)	-	-	15	15	15	15
Temperatura	(ºC)	-	-	70	70	70	70
Potencia calentamiento	(kW)			5	5	5	5
Potencia bomba	(kW)	-	-	0,26	0,26	0,26	0,26
ACLARADO							
Capacidad del calderin	(l)	21	21	21	21	21	21
Temperatura	(ºC)	80-85	80-85	80-85	80-85	80-85	80-85
Potencia calentamiento	(kW)						
CW		27	30	27	24	27	27
CW con recuperador		24	27	24	21	24	24
HW		18	21	18	15	18	18
ECO		-	-	-	-	-	-
Potencia bomba aclarado ECO rinse (kW)		0,26	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26
Consumo de agua ***1**							
	(l/h)	210	240	210	210	240	240
	(l/cesta)	1,75	1,5	1,17	0,93	0,89	0,75
CONEXIÓN ESTANDAR							
Tipo de conexión (de fábrica)		ALT.	ALT.	ALT.	SIM.	SIM.	SIM.
Voltaje ***2**		400 V /3N ~ / 50 - 60Hz					
Potencia total (kW)							
CW		28,5	31,5	34,7	44,9	48,9	56,1
CW con recuperador		26,2	29,2	32,3	42,5	46,5	53,7
HW		19,5	22,5	25,7	35,9	39,9	47,1
ECO		10,7	10,7	19,7	20,9	21,9	29,1
ECO gas booster (gas kW)		35	35	35	35	35	35
ANCHO (MM)							
Estándar		1.180	1.180	1.750	2.360	2.660	3.260
Con modulo de secado		1.780	1.780	2.360	2.360	3.460	4.060
Fondo (mm)		790	790	790	790	790	790
ALTO (MM) ***3**							
Estandar		1.550-1.610	1.550-1.610	1.550-1.610	1.550-1.610	1.550-1.610	1.550-1.610
Con secado		1.860-1.920	1.860-1.920	1.860-1.920	1.860-1.920	1.860-1.920	1.860-1.920
Con recuperador		1.960-2.020	1.960-2.020	1.960-2.020	1.960-2.020	1.960-2.020	1.960-2.020
Con puerta abierta		1.870-1.930	1.870-1.930	1.870-1.930	1.870-1.930	1.870-1.930	1.870-1.930
Altura de trabajo (mm)		850-900	850-900	850-900	850-900	850-900	850-900
Altura útil de entrada (mm)		390	390	390	390	390	390
Anchura útil de entrada (mm)		510	510	510	510	510	510
PESO (KG)							
Neto		211	211	259	381	434	556
Bruto		305	305	382	556	628	792
CONEXIÓN DE AGUA							
Presión de trabajo		2 - 4 bares					
Tipo de conexión		3/4" GAS					
Tª de agua caliente		50 °C - 60 °C					
Tª de agua fria		15 °C - 50 °C					

***1**- Información no vinculante. El consumo podría variar en función de las caracteristicas de la instalación
***2**- Tensión estándar: 400 V 3+N - Para otras tensiones u opciones, consultar a Fagor Professional
***3**- Las patas regulables permiten ajustar la altura elevando la máquina hasta 60 mm

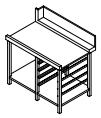
Mesas de prelavado para lavavajillas de arrastre

MFDB-1200 LM-R

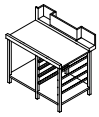


Características generales

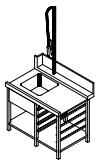
- Previstas para acoplar a los lavavajillas de arrastre, compactos y modulares.



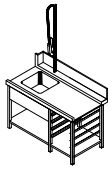
MLB-1200 LM-R



MLB-1200 ECO LM-R



MFDB-1200 LM-R



MFDB-1500 LM-R

MODELO	CÓDIGO	ENTRADA (*)	CARACTERÍSTICAS DOTACIÓN	DIMENSIONES (mm)	€
MLB-1200 LM-R	19006097	R	- Peto posterior - Estante inferior - Guías para cestas	1.200x800x900	-
MLB-1200 LM-L	19006096	L			
MLB-1200 ECO/LM-R	19006099	R	- Peto posterior - Estante inferior - Guías para cestas - Hueco para chimienea GWB-40	1.200x800x900	-
MLB-1200 ECO/LM-L	19006098	L			
MFDB-1200 LM-R	19006104	R	- Peto posterior - Fregadero - Grifo ducha - Estante inferior - Guías para cestas	1.200x800x900	-
MFDB-1200 LM-L	19006105	L			
MFDB-1500 LM-R	19006404	R	- Peto posterior - Fregadero - Grifo ducha - Estante inferior - Guías para cestas	1.500x800x900	-
MFDB-1500 LM-L	19006405	L			



(*) Entrada de las cestas:
L: Entrada por la parte Izquierda de la máquina.
R: Entrada por la parte Derecha de la máquina.

Mesas de desbarasado independientes



Características generales

- Construcción de acero inoxidable.
- Mesa central accesible desde ambos lados.
- Estante de 850 mm de altura con reborde en todo el perímetro.
- Hueco central para desperdicios con reborde de goma para proteger la vajilla de golpes, desmontable para su limpieza.
- Espacio inferior para papelera.
- Rejilla superior situada a 450 mm por encima del estante, con soporte tubular y barra central que permite colocar cestas inclinadas a ambos lados, con fácil acceso para colocar la vajilla.
- Pies regulables en altura.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES DEL ESTANTE (mm)	CAPACIDAD DEL ESTANTE (CESTAS)	DIMENSIONES (mm)	€
MD3C	19006410	1.530x600	3	1.600x800x1.642	-
MD4C	19006509	2.030x600	4	2.100x800x1.642	-

Mesas de desbarasado y prelavado para lavavajillas de arrastre

MFDP-1800 LM-L



Características generales

- Mesas con hueco para papelera.
- Fondo abierto o puerta.
- Mesas con encimera, con grifo de ducha flexible.
- Elevación trasera.
- Preparada para adaptarse a todos los modelos de lavavajillas extraíbles compactos y modulares.



MLH-1200 LM-R



MLP-1200 LM-R



MFDH-1200 LM-R



MFDP-1500 LM-R



MFDH-1800 LM-R



MFDP-1800 LM-R

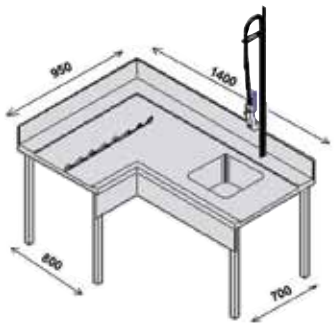
MODELO	CÓDIGO	ENTRADA (*)	ALOJAMIENTO PARA CUBO	CARACTERÍSTICAS	DIMENSIONES (mm)	€
MLH-1200 LM-R	19006100	R	ABIERTO	- Estante inferior	1.200x800x900	-
MLH-1200 LM-L	19006101	L				
MLP-1200 LM-R	19006102	R	PUERTA	- Estante inferior	1.200x800x900	-
MLP-1200 LM-L	19006103	L				
MFDH-1200 LM-R	19006106	R	ABIERTO	- Fregadero - Grifo ducha - Estante inferior	1.200x800x900	-
MFDH-1200 LM-L	19006107	L				
MFDP-1200 LM-R	19006108	R	PUERTA	- Fregadero - Grifo ducha - Estante inferior	1.200x800x900	-
MFDP-1200 LM-L	19006109	L				
MFDH-1500 LM-R	19006408	R	ABIERTO	- Fregadero - Grifo ducha - Estante inferior	1.500x800x900	-
MFDH-1500 LM-L	19006407	L				
MFDP-1500 LM-R	19006409	R	PUERTA	- Fregadero - Grifo ducha - Estante inferior	1.500x800x900	-
MFDP-1500 LM-L	19006406	L				
MFDH-1800 LM-R	19006506	R	ABIERTO	- Fregadero - Grifo ducha - Estante inferior - Guías para cestas	1.800x800x900	-
MFDH-1800 LM-L	19006507	L				
MFDP-1800 LM-R	19006508	R	PUERTA	- Fregadero - Grifo ducha - Estante inferior - Guías para cestas	1.800x800x900	-
MFDP-1800 LM-L	19006505	L				



(*) Entrada de las cestas:
L: Entrada por la parte Izquierda de la máquina.
R: Entrada por la parte Derecha de la máquina.

Mesas de prelavado con cargador en ángulo incorporado

MCFD-1000 R



Características generales

- Mesa en ángulo preparada para conectar el cargador de cestas al lavavajillas.
- Aprovecha el movimiento de arrastre del lavavajillas para introducir las cestas en el mismo.
- Peto posterior de 200 mm.
- Fregadero 450 x 450 mm.
- Grifo ducha flexible.
- Solicitar a fabrica la adecuación de la máquina para poder instalar la mesa.

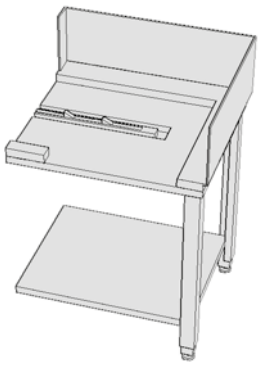
MODELO	CÓDIGO	ENTRADA (*)	CARACTERÍSTICAS DOTACIÓN	DIMENSIONES (mm)	€
MCFD-1000 R	19006350	R	- Peto posterior - Fregadero - Grifo ducha - Introductor	1.400x950x900	-
MCFD-1000 L	19006351	L			



(*) Entrada de las cestas:
L: Entrada por la parte Izquierda de la máquina.
R: Entrada por la parte Derecha de la máquina.

Cargadores de cestas en ángulo

E-90-R-CV



Características generales

- Elemento para acoplar en ángulo a la boca de entrada del lavavajillas de arrastre, e introducir los cestos automáticamente.
- Las uñas de arrastre son activadas por el mecanismo de arrastre del lavavajillas.
- Peto posterior de 250 mm
- Provisto de entrepaño inferior.
- Solicitar a fabrica la adecuación de la máquina para poder instalar el cargador.



MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	€
E-90-L	19004789	CARGADOR DE CESTAS POR LA IZQUIERDA Para modelos de arrastre CON antisalpicaduras en la entrada.	800x700x850	-
E-90-L-CV	19004792	CARGADOR DE CESTAS POR LA IZQUIERDA Para modelos de arrastre SIN antisalpicaduras en la entrada.	800x700x850	-
E-90-R	19004790	CARGADOR DE CESTAS POR LA DERECHA Para modelos de arrastre CON antisalpicaduras en la entrada.	800x700x850	-
E-90-R-CV	19004791	CARGADOR DE CESTAS POR LA DERECHA Para modelos de arrastre SIN antisalpicaduras en la entrada.	800x700x850	-
-	19003534	Mecanismo de arrastre cesta para instalar en un cargador hecho a medida.	-	-

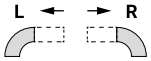
Curvas automatizadas de salida

180-L-TS

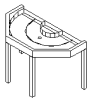
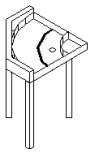


Características generales

- Construcción en acero inoxidable.
- Solicitar a fabrica la adecuación de la máquina para poder instalar la curva automatizada.



(*) Salida de las cestas. Es opuesto al modelo de arrastre pedido:
L: Salida por la parte Izquierda de la máquina.
R: Salida por la parte Derecha de la máquina.

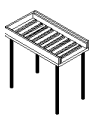
	MODELO	CÓDIGO	SALIDA (*)	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	€
	180-L-TS	19004788	L	CURVA AUTOMATIZADA 180º A IZDA. Para modelos SIN antisalpicaduras (ASE-260) en la salida.	778x1.442x850	-
	180-L	19004786	L	CURVA AUTOMATIZADA 180º A IZDA. Para modelos CON antisalpicaduras (ASE-260) en la salida	778x1.442x850	-
	180-R-TS	19004797	R	CURVA AUTOMATIZADA 180º A DCHA. Para modelos SIN antisalpicaduras (ASE-260) en la salida.	778x1.442x850	-
	180-R	19004787	R	CURVA AUTOMATIZADA 180º A DCHA. Para modelos CON antisalpicaduras (ASE-260) en la salida	778x1.442x850	-
	90-L-TS	19004795	L	CURVA AUTOMATIZADA 90º A IZDA. Para modelos SIN antisalpicaduras (ASE-260) en la salida.	778x778x850	-
	90-L	19004794	L	CURVA AUTOMATIZADA 90º A IZDA. Para modelos CON antisalpicaduras (ASE-260) en la salida	778x778x850	-
	90-R-TS	19004796	R	CURVA AUTOMATIZADA 90º A DCHA. Para modelos SIN antisalpicaduras (ASE-260) en la salida.	778x778x850	-
	90-R	19004793	R	CURVA AUTOMATIZADA 90º A DCHA. Para modelos CON antisalpicaduras (ASE-260) en la salida	778x778x850	-

Elementos de transporte a rodillos



Características generales

- Rodillos desmontables, fabricados en plásico ABS, de diámetro Ø 40 mm.
- Fácilmente limpiables.
- Orificio para desagüe con tapón incorporado.
- Patas ajustables en altura.
- Pueden ensamblarse a las curvas automatizada.
- Incluye fin de carrera para su conexionado al lavavavajillas.

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD (CESTAS)	DIMENSIONES (mm)	€
	MR2C	19004901	Mesa de rodillos	2	1.128x665x850	-
	MR3C	19005073	Mesa de rodillos	3	1.638x665x850	-
	MR4C	19004902	Mesa de rodillos	4	2.148x665x850	-





Lavavajillas de cinta

Lavavajillas de cinta **231**

Características comunes de la gama

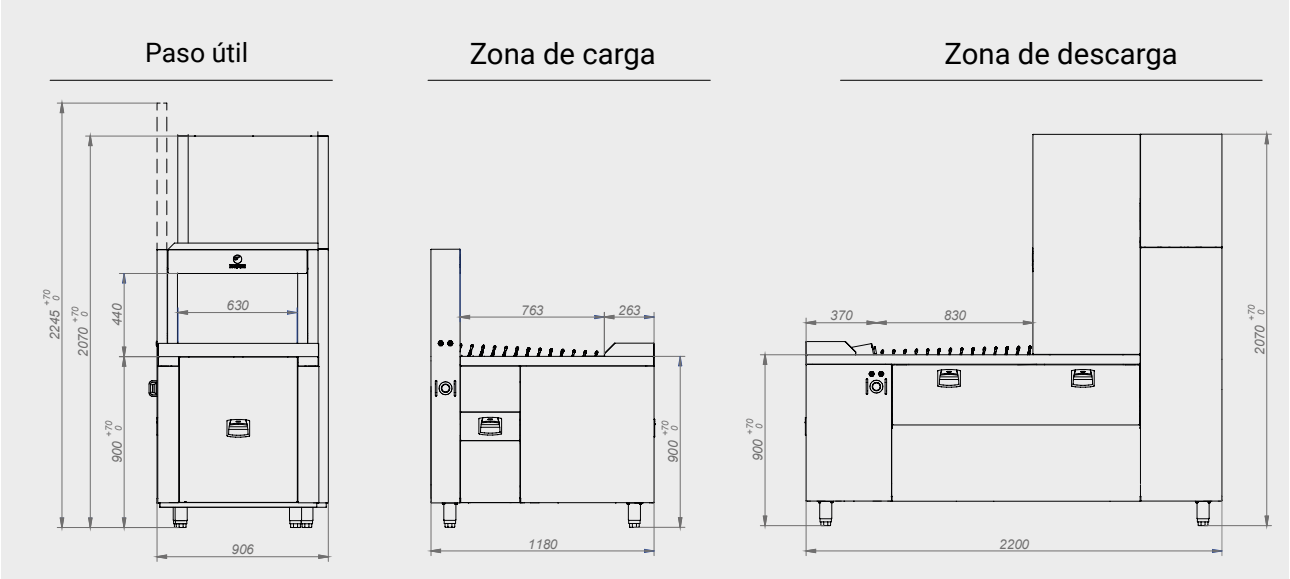


- Módulos de lavado sin tubos interiores.
- Fabricación de doble pared.
- Puertas de doble pared con aislamiento térmico y acústico.
- Puertas con contrapeso y tope de seguridad permiten un acceso completo sin restricciones al área de prelavado, lavado, preaclarado y aclarado.
- Construcción modular que permite dividir la máquina in situ en módulos más estrechos.
- Zonas de carga útiles de 763 mm y descarga de 830 mm a 900 mm de altura.
- Módulo de antisalpicaduras (AS) de 150 mm en la entrada de carga.
- Activación del proceso de lavado por fotocélula.
- Velocidad de arrastre de cinta controlada por un variador de frecuencia y micro de corte que, en caso de enganche, atasco o cualquier tipo de bloqueo, para la máquina sin causar ningún daño a la misma.
- Autotimer: al cabo de un tiempo de inactividad, se desactiva el motor de arrastre, reduciendo el consumo eléctrico.
- Modo de ahorro de energía (stand by): El dispositivo en ausencia prolongada de vajilla reduce el consumo eléctrico al bajar las consignas de temperatura del agua del calderín y tanque.
- Sistema automático de precalentamiento. Activación de las bombas de lavado y el secado previo a llegar a las temperaturas de consigna para calentar el ambiente y así conseguir una rápida puesta en régimen de la máquina.
- Zonas de lavado:
  · Tanque de 100 litros.
  · Sistema de lavado compuesto por 6 brazos superiores y 5 brazos inferiores.
- Ramas del árbol de prelavado y de lavado en acero inoxidable, desmontables para la limpieza.
- Triple nivel de filtrado en los módulos de lavado y prelavado.
- Fondo de cubas embutido, para garantizar un vaciado total y facilitar la limpieza.
- Calderines con aislamiento térmico.
- Brazos de aclarado de inoxidable, fácilmente extraíbles y con toberas de aclarado de alta eficiencia.
- Sistema de aspiración de vapor regulable que evita que los vapores salgan.
- Recuperador de energía de serie, ubicado en la parte superior de la máquina, que permite reducir la potencia instalada en 9kW.
- Secado (D) situado sobre la mesa de la zona de descarga y posibilidad de añadir dos secados extras (excepto en FCO-P3W4-RDD que solamente se puede añadir uno).
- Cortinas resistentes a las altas temperaturas y detergentes, que se instalan para evitar salpicaduras del agua y la contaminación entre módulos.
- Detección final de cinta con parada y autoarranque.
- Máquina protegida contra chorros de agua según categoría IPX5.

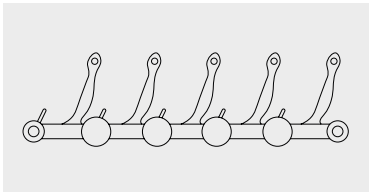
Interfaz



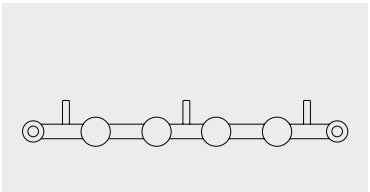
- Selector electromecánico que permite elegir entre 3 programas en función de la carga de trabajo o suciedad.
- Dos displays digitales para el control y la visualización de las temperaturas de tanque y calderín.
- Pulsador de desbloqueo que activa el retroceso del carro para ayudar a eliminar el atasco y otro pulsador para activar la cinta. Los pulsadores de bloqueo y activación de cinta tambien estan en la entrada y la salida.
- Pulsadores de emergencia en la entrada y en la salida incluidos.
- Interruptor general incluido.



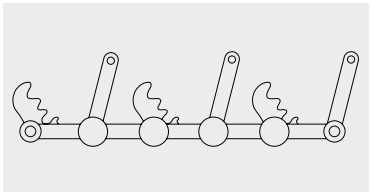
Cintas diponibles



Cinta estándar para platos
2 platos Ø 300mm por fila
Altura mínima detección 115mm



Cinta para menaje (ollas y contenedores)
Altura mínima detección 40mm

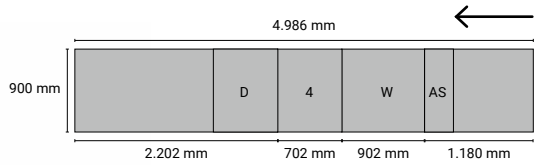


Cinta para bandejas isotérmicas
Altura mínima detección 115mm
GN1/1-65mm max.

Lavavajillas de cinta FCO-W4-RD

FCO-W4-RD R





Características específicas

- Selector electromecánico que permite elegir entre 3 programas y dos displays digitales para el control y visualización de temperaturas de tanque y calderín.
- Módulo de antisalpicaduras (AS).
- Lavado principal (W).
- Preaclarado / Aclarado (4)
  · Preaclarado: Compuesto por 2 brazos de preaclarado superiores, 1 inferior y 1 lateral.
  · Aclarado: Con una bomba de aclarado. Dispositivo antirretorno tipo A en cumplimiento con la norma EN 1717. Compuesto por 1 brazo de aclarado superior y 1 inferior. Utiliza un variador de frecuencia para el motor de aclarado, lo cual permite variar la cantidad de agua de aclarado adaptándolo automáticamente a la velocidad de transporte seleccionada.
- Recuperador de energía de serie (R).
- Un secado de serie (D) para un secado óptimo de vajilla cerámica. Posibilidad de añadir dos secados extras para secado de menaje plástico o de acero inoxidable.

Datos Técnicos

Altura (1)	mm	2.070
Altura con puerta abierta	mm	2.200
Paso útil (WxH)	mm	630x440
Presión agua de alimentación mín.-máx.	bar	1,5-4
Motor de tracción	kW	0,25

LAVADO		LAVADO PRINCIPAL W
Capacidad del tanque	lt	100
Potencia resistencia tanque	kW	18
Potencia bomba lavado	kW	2,6

PREACLARADO/ACLARADO (4)		PREACLARADO	ACLARADO
Capacidad del calderín	lt	-	20
Capacidad del tanque	lt	30	-
Potencia resistencia calderín	kW	-	18
Potencia resistencia tanque	kW	5	-
Potencia bomba preaclarado/aclarado	kW	0,26	0,15

SECADO		SECADO D
Potencia resistencia	kW	7,5
Potencia ventilador	kW	1,95

(1) Altura regulable (+70/+0 mm)

Programas

PROGRAMA	PRODUCCIÓN (PLATOS/H)	CONSUMO DE AGUA (L/H)	TEMPERATURA LAVADO (ºC)	TEMPERATURA ACLARADO (ºC)	POTENCIA TOTAL (KW)
					ENTRADA AGUA FRÍA CON RECUPERADOR DE ENERGÍA (RC) 15º-25º
					380-400V 3N Simultáneo
Programa intenso (DIN-10534)	1.575	190	65	85	53,8
Programa medio	2.325	210	65	85	53,8
Programa alta capacidad	3.100	230	65	85	53,8

Códigos y precios *

MODELO	CÓDIGO	HZ	DIRECCIÓN DE ENTRADA	€
FCO-W4-RD R	19073687	50	Derecha	-
	19108467	60		
FCO-W4-RD L	19075203	50	Izquierda	-
	19077932	60		

* El precio de la máquina no incluye la cinta, que debe ser pedida separadamente.

Cintas

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	€
19072468	CINTA PLATOS FCO-W4-RD	Cinta estándar para platos y cestas	-
19072498	CINTA MENAJE FCO-W4-RD	Cinta para menaje (ollas y contenedores)	-
19072497	CINTA BANDEJA ISOTERMICA FCO-W4-RD	Cinta para bandejas isotérmicas	-

Secado extra

CÓDIGO	MODELO	VOLTAJE Y FRECUENCIA (HZ)	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
19075207	FDM-700	400V 3N 50/60	Secado Extra	9,5	702x900x2.070	-

Un secado de serie (D) para un secado óptimo de vajilla cerámica. Posibilidad de añadir dos secados extras para secado de menaje plástico o de acero inoxidable.

Desmontaje

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	€
19075212	KIT DESMONTAJE MODULOS CINTA	Suplemento por desmontaje y envio de la máquinaria en varios bultos.	-

Transformaciones a otros voltajes

VOLTAJE	DESCRIPCIÓN	€
220-240V 3~ (FG)	Transformación voltaje a 220-240V 3~ para lavavajillas de cinta	-

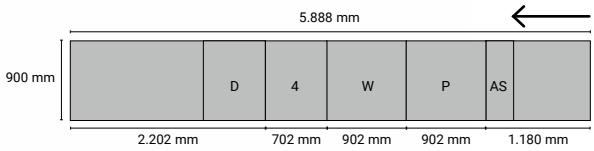
Dotación estándar

	Cesta vasos 19000484	un	2
	Cesta cubiertos 19087265	un	1
	Cesta para copas 19000488	un	2

Lavavajillas de cinta FCO-PW4-RD

FCO-PW4-RD R





Características específicas

- Selector electromecánico que permite elegir entre 3 programas y dos displays digitales para el control y visualización de temperaturas de tanque y calderín.
- Módulo de antisalpicaduras (AS).
- Prelavado (P): Compuesto por 6 brazos superiores y 5 brazos inferiores. Renovación continua del agua del prelavado con una cantidad constante de agua de preaclarado, canalizando el excedente a través de una bomba de recirculación.
- Lavado principal (W).
- Preaclarado / Aclarado (4)
  - · Preaclarado: Compuesto por 2 brazos de preaclarado superiores, 1 inferior y 1 lateral.
  - · Aclarado: Con una bomba de aclarado. Dispositivo antirretorno tipo A en cumplimiento con la norma EN 1717. Compuesto por 1 brazo de aclarado superior y 1 inferior. Utiliza un variador de frecuencia para el motor de aclarado, lo cual permite variar la cantidad de agua de aclarado adaptándolo automáticamente a la velocidad de transporte seleccionada.
- Recuperador de energía de serie (R).
- Un secado de serie (D) para un secado óptimo de vajilla cerámica. Posibilidad de añadir dos secados extras para secado de menaje plástico o de acero inoxidable.

Datos técnicos

Altura (1)	mm	2.070
Altura con puerta abierta	mm	2.200
Paso útil (WxH)	mm	630x440
Presión agua de alimentación mín.-máx.	bar	1,5-4
Motor de tracción	kW	0,25

PRELAVADO/LAVADO		PRELAVADO P	LAVADO PRINCIPAL W
Capacidad del tanque	lt	100	100
Potencia resistencia tanque	kW		15
Potencia bomba lavado	kW	2,6	2,6

PREACLARADO/ACLARADO (4)		PREACLARADO	ACLARADO
Capacidad del calderín	lt	-	20
Capacidad del tanque	lt	30	-
Potencia resistencia calderín	kW	-	18
Potencia resistencia tanque	kW	5	-
Potencia bomba preaclarado/aclarado	kW	0,26	0,15

SECADO		SECADO D
Potencia resistencia	kW	7,5
Potencia ventilador	kW	1,95

(1) Altura regulable (+70/+0 mm)

Programas

PROGRAMA	PRODUCCIÓN (PLATOS/H)	CONSUMO DE AGUA (L/H)	TEMPERATURA LAVADO (ºC)	TEMPERATURA ACLARADO (ºC)	POTENCIA TOTAL (KW)
					ENTRADA AGUA FRÍA CON RECUPERADOR DE ENERGÍA (RC) 15º-25º
					380-400V 3N Simultáneo
Programa intenso (DIN-10534)	2.490	190	65	85	53,4
Programa medio	3.520	210	65	85	53,4
Programa alta capacidad	4.600	230	65	85	53,4

Códigos y precios *

MODELO	CÓDIGO	HZ	DIRECCIÓN DE ENTRADA	€
FCO-PW4-RD R	19068360	50	Derecha	-
	19087160	60		
FCO-PW4-RD L	19068366	50	Izquierda	-
	19101265	60		

* El precio de la máquina no incluye la cinta, que debe ser pedida separadamente.

Cintas

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	€
19074856	CINTA PLATOS FCO-PW4-RD	Cinta estándar para platos y cestas	-
19072700	CINTA MENAJE FCO-PW4-RD	Cinta para menaje (ollas y contenedores)	-
19075209	CINTA BANDEJA ISOTERMICA FCO-PW4-RD	Cinta para bandejas isotérmicas	-

Secado extra

CÓDIGO	MODELO	VOLTAJE Y FRECUENCIA (HZ)	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
19075207	FDM-700	400V 3N 50/60	Secado Extra	9,5	702x900x2.070	-

Un secado de serie (D) para un secado óptimo de vajilla cerámica. Posibilidad de añadir dos secados extras para secado de menaje plástico o de acero inoxidable.

Desmontaje

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	€
19075212	KIT DESMONTAJE MODULOS CINTA	Suplemento por desmontaje y envio de la máquinaria en varios bultos.	-

Transformaciones a otros voltajes

VOLTAJE	DESCRIPCIÓN	€
220-240V 3~ (FG)	Transformación voltaje a 220-240V 3~ para lavavajillas de cinta	-

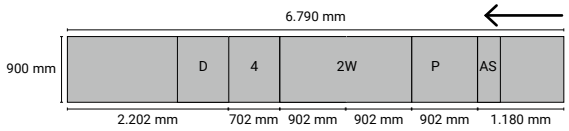
Dotación estándar

	Cesta vasos 19000484	un	2
	Cesta cubiertos 19087265	un	1
	Cesta para copas 19000488	un	2

CONCEPT

Lavavajillas de cinta FCO-P2W4-RD

FCO-P2W4-RD R





Características específicas

- Selector electromecánico que permite elegir entre 3 programas y dos displays digitales para el control y visualización de temperaturas de tanque y calderín.
- Módulo de antisalpicaduras (AS).
- Prelavado (P): Compuesto por 6 brazos superiores y 5 brazos inferiores. Renovación continua del agua del prelavado con una cantidad constante de agua de preaclarado, canalizando el excedente a través de una bomba de recirculación.
- Primer lavado y lavado principal (2W).
- Preaclarado / Aclarado (4)
  - · Preaclarado: Compuesto por 3 brazos de preaclarado superiores, 1 inferior y 2 laterales.
  - · Aclarado: Con una bomba de aclarado. Dispositivo antirretorno tipo A en cumplimiento con la norma EN 1717. Compuesto por 1 brazo de aclarado superior y 1 inferior. Utiliza un variador de frecuencia para el motor de aclarado, lo cual permite variar la cantidad de agua de aclarado adaptándolo automáticamente a la velocidad de transporte seleccionada.
- Recuperador de energía de serie (R).
- Un secado de serie (D) para un secado óptimo de vajilla cerámica. Posibilidad de añadir dos secados extras para secado de menaje plástico o de acero inoxidable.

Datos técnicos

Altura (1)	mm	2.070
Altura con puerta abierta	mm	2.200
Paso útil (WxH)	mm	630x440
Presión agua de alimentación mín.-máx.	bar	1,5-4
Motor de tracción	kW	0,25

LAVADO		PRELAVADO P	PRIMER LAVADO + LAVADO PRINCIPAL 2W
Capacidad del tanque	lt	100	100 + 100
Potencia resistencia tanque	kW		12 + 15
Potencia bomba lavado	kW	2,6	2,6 + 2,6

PREACLARADO/ACLARADO (4)		PREACLARADO	ACLARADO
Capacidad del calderín	lt	-	20
Capacidad del tanque	lt	30	-
Potencia resistencia calderín	kW	-	18
Potencia resistencia tanque	kW	5	-
Potencia bomba preaclarado/aclarado	kW	0,26	0,15

SECADO		SECADO D
Potencia resistencia	kW	7,5
Potencia ventilador	kW	1,95

(1) Altura regulable (+70/+0 mm)

Programas

PROGRAMA	PRODUCCIÓN (PLATOS/H)	CONSUMO DE AGUA (L/H)	TEMPERATURA LAVADO (ºC)	TEMPERATURA ACLARADO (ºC)	POTENCIA TOTAL (KW)
					ENTRADA AGUA FRÍA CON RECUPERADOR DE ENERGÍA (RC) 15º-25º
					380-400V 3N Simultáneo
Programa intenso (DIN-10534)	3.350	220	65	85	68
Programa medio	4.970	245	65	85	68
Programa alta capacidad	6.600	270	65	85	68

Códigos y precios *

MODEL	CODE	HZ	DIRECCIÓN DE ENTRADA	€
FCO-P2W4-RD R	19074752	50	Derecha	-
	19108478	60		
FCO-P2W4-RD L	19073649	50	Izquierda	-
	19108476	60		

* El precio de la máquina no incluye la cinta, que debe ser pedida separadamente.

Cintas

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	€
19073644	CINTA PLATOS FCO-P2W4-RD	Cinta estándar para platos y cestas	-
19072701	CINTA MENAJE FCO-P2W4-RD	Cinta para menaje (ollas y contenedores)	-
19075210	CINTA BANDEJA ISOTERMICA FCO-P2W4-RD	Cinta para bandejas isotérmicas	-

Secado extra

CÓDIGO	MODELO	VOLTAJE Y FRECUENCIA (HZ)	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
19075207	FDM-700	400V 3N 50/60	Secado Extra	9,5	702x900x2.070	-

Un secado de serie (D) para un secado óptimo de vajilla cerámica. Posibilidad de añadir dos secados extras para secado de menaje plástico o de acero inoxidable.

Desmontaje

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	€
19075212	KIT DESMONTAJE MODULOS CINTA	Suplemento por desmontaje y envio de la máquinaria en varios bultos.	-

Transformaciones a otros voltajes

VOLTAJE	DESCRIPCIÓN	€
220-240V 3~ (FG)	Transformación voltaje a 220-240V 3~ para lavavajillas de cinta	-

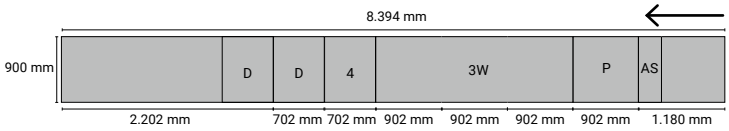
Dotación estándar

	Cesta vasos 19000484	un	2
	Cesta cubiertos 19087265	un	1
	Cesta para copas 19000488	un	2

CONCEPT

Lavavajillas de cinta FCO-P3W4-RDD

FCO-P3W4-RDD R





Características específicas

- Selector electromecánico que permite elegir entre 3 programas y dos displays digitales para el control y visualización de temperaturas de tanque y calderín.
- Módulo de antisalpicaduras (AS).
- Prelavado (P): Compuesto por 6 brazos superiores y 5 brazos inferiores. Renovación continua del agua del prelavado con una cantidad constante de agua de preaclarado, canalizando el excedente a través de una bomba de recirculación.
- Primer lavado, segundo lavado y lavado principal (3W)
- Preaclarado / Aclarado (4)
  - · Preaclarado: Compuesto por 3 brazos de preaclarado superiores, 1 inferior y 2 laterales.
  - · Aclarado: Con una bomba de aclarado. Dispositivo antirretorno tipo A en cumplimiento con la norma EN 1717. Compuesto por 1 brazo de aclarado superior y 1 inferior. Utiliza un variador de frecuencia para el motor de aclarado, lo cual permite variar la cantidad de agua de aclarado adaptándolo automáticamente a la velocidad de transporte seleccionada.
- Recuperador de energía de serie (R).
- Dos secados de serie (D) para un secado óptimo de vajilla cerámica. Posibilidad de añadir un secado extras para secado de menaje plástico o de acero inoxidable.

Datos Técnicos

Altura (1)	mm	2.070
Altura con puerta abierta	mm	2.200
Paso útil (WxH)	mm	630x440
Presión agua de alimentación mín.-máx.	bar	1,5-4
Motor de tracción	kW	0,25

LAVADO		PRELAVADO P	PRIMER LAVADO, SEGUNDO LAVADO Y LAVADO PRINCIPAL 3W
Capacidad del tanque	lt	100	100 + 100 + 100
Potencia resistencia tanque	kW		12 + 12 + 15
Potencia bomba lavado	kW	2,6	2,6 + 2,6 + 2,6

PREACLARADO/ACLARADO (4)		PREACLARADO	ACLARADO
Capacidad del calderín	lt	-	20
Capacidad del tanque	lt	30	-
Potencia resistencia calderín	kW	-	18
Potencia resistencia tanque	kW	5	-
Potencia bomba preaclarado/aclarado	kW	0,26	0,15

SECADO		SECADO DD
Potencia resistencia	kW	2x7,5
Potencia ventilador	kW	2x1,95

(1) Altura regulable (+70/+0 mm)

Programas

PROGRAMA	PRODUCCIÓN (PLATOS/H)	CONSUMO DE AGUA (L/H)	TEMPERATURA LAVADO (ºC)	TEMPERATURA ACLARADO (ºC)	POTENCIA TOTAL (KW)
					ENTRADA AGUA FRÍA CON RECUPERADOR DE ENERGÍA (RC) 15º-25º
					380-400V 3N 50Hz Simultáneo
Programa intenso (DIN-10534)	4.275	220	65	85	92,05
Programa medio	6.410	245	65	85	92,05
Programa alta capacidad	8.600	270	65	85	92,05

Códigos y precios *

MODELO	CÓDIGO	HZ	DIRECCIÓN DE ENTRADA	€
FCO-P3W4-RDD R	19111197	50	Derecha	-
	19111198	60		
FCO-P3W4-RDD L	19111088	50	Izquierda	-
	19111196	60		

* El precio de la máquina no incluye la cinta, que debe ser pedida separadamente.

Cintas

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	€
19111199	CINTA PLATOS FCO-P3W4-RDD	Cinta estándar para platos y cestas	-
19111202	CINTA MENAJE FCO-P3W4-RDD	Cinta para menaje (ollas y contenedores)	-
19111200	CINTA BANDEJA ISOTERMICA FCO-P3W4-RDD	Cinta para bandejas isotérmicas	-

Secado extra

CÓDIGO	MODELO	VOLTAJE Y FRECUENCIA (HZ)	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
19075207	FDM-700	400V 3N 50/60	Secado Extra	9,5	702x900x2.070	-

Dos secados de serie (DD) para un secado óptimo de vajilla cerámica. Posibilidad de añadir un secado extras para secado de menaje plástico o de acero inoxidable.

Desmontaje

CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	€
19075212	KIT DESMONTAJE MODULOS CINTA	Suplemento por desmontaje y envio de la máquinaria en varios bultos.	-

Transformaciones a otros voltajes

VOLTAJE	DESCRIPCIÓN	€
220-240V 3~ (FG)	Transformación voltaje a 220-240V 3~ para lavavajillas de cinta	-

Dotación estándar

	Cesta vasos 19000484	un	2
	Cesta cubiertos 19087265	un	1
	Cesta para copas 19000488	un	2



Cestas

Cestas para vajilla, cubiertos y bandejas **245**
Cestas para cristalería **246**

Cestas para vajilla, cubiertos y bandejas

	CÓDIGO	MODELO	DESCRIPCIÓN	Ø MÁX (mm)	CAPACIDAD PRODUCTO	DIMENSIONES (mm)	€
	19000487	CP-16/18	Cesta platos	Ø 230 Ø 320	16-18 8-9	500x500x110	-
	19004479	CP-12	Cesta platos hondos (75 mm)	Ø 230 Ø 320	12 6	500X500X140	-
	19000484	CT-10	Cesta vasos	-	-	500x500x110	-
	19087265	CT-10 R	Cesta cubiertos	-	-	500x500x110	-
	19000483	CB-7	Cesta bandejas autoservicio	-	7	500x500x110	-
	19082432	WRPG-40	Cesta vasos	-	-	400x400x110	-
	19110751	WRPGR-40	Cesta vasos redonda	-	-	ø 400x180	-
	19110752	WRHR-40	Soporte cesta redonda Ø 400	-	-	400x400x110	-
	19084452	WRWP-11	Suplemento para platillos	-	11	400x400x110	-
	19115284	CU-7	Cestillo cubiertos	-	15	105x105x130	-
	19102721	CU-GW	Cestillo cubiertos	-	9	ø 96x104	-

Cestas para cristalería

Cestas de varilla

	CÓDIGO	MODELO	DIVISORIOS	Ø MÁX (MM)	DIMENSIONES (MM)	€
	19107616	WRWG-50	5	92	500x500x190	-
	19107614	WRWG-40	4	92	400x400x183	-

Cestas de plástico



500x500x140

H max 100mm



500x500x190

H max 150mm



500x500x240

H max 200mm

	CAPACIDAD PRODUCTO	CÓDIGO	MODELO	€	CÓDIGO	MODELO	€	CÓDIGO	MODELO	€
ø max 110mm	16	19000488	CV-16/105	-	19000489	CV-16/155	-	19000490	CV-16/205	-
ø max 85mm	25	19000491	CV-25/105	-	19000492	CV-25/155	-	19000493	CV-25/205	-
ø max 73mm	36	19000494	CV-36/105	-	19000495	CV-36/155	-	19000496	CV-36/205	-

Carros y estanterías



Consultar carros en la sección de distribución y estanterías en preparación estática.




FRÍO COMERCIAL

Un compromiso por un mundo más sostenible.



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

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

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

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

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

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



Efiencia

Bajo impacto y un 65% menos de consumo.

Sostenibilidad

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

Rendimiento

Calidad y durabilidad como garantía de preservación de tus alimentos

Versatilidad

Amplia gama de soluciones para tu cocina.

Fagor
Konnect

Descubre detalladamente cómo FagorKonnect puede potenciar de manera especifica la funcionalidad de nuestros equipos de refrigeración.





Gráficas especificas pensadas para el análisis de refrigeración:

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

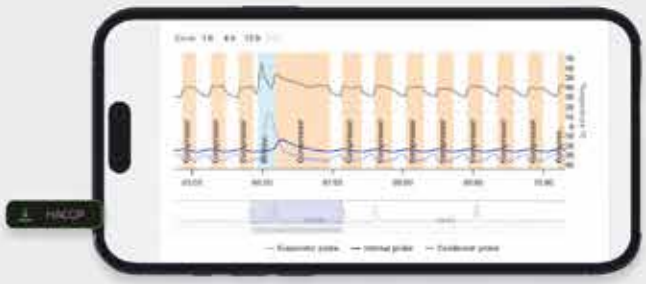


Información detallada visualizada en tiempo real:

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

Visualizar y descargar el HACCP de un equipo en concreto:

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




1.5
FAGOR

Frío Comercial

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

STOCK Esto se aplica a modelos de 50 Hz.


1.5

Armarios frigoríficos

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

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

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

iKOLD GENERATION

Eficiente. Rentable. Sostenible.





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









C	C	D	
CONCEPT	**ARMARIO SNACK**	**ARMARIO PASTELERÍA**	**ARMARIO PESCADO**
CUP-11G	CUP-11S	CUP-11B	CU-11F
23	18	20	7
GN 2/1	560 x 542	EN 60x40	EN 60x40
C	C	E	-
60	50	50	50
R600a / R290	R600a / R290	R290	R290
4	4	4	4
No	No	No	No
No	No	No	No
Capacitivo 3"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"









iKOLD GENERATION

Características

Control electrónico de fácil uso

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



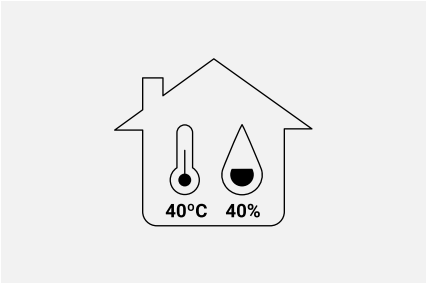
Función ECO

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



Clase Climática 5

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



Guías embutidas

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



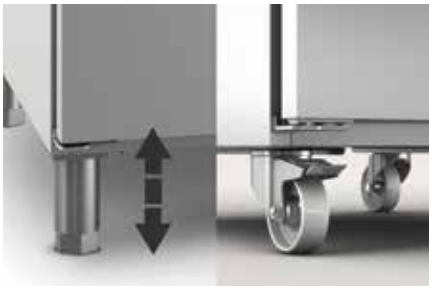
Iluminación LED interior

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



Máxima estabilidad

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



Cierre de puerta automático

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



Panel de control pivotante

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



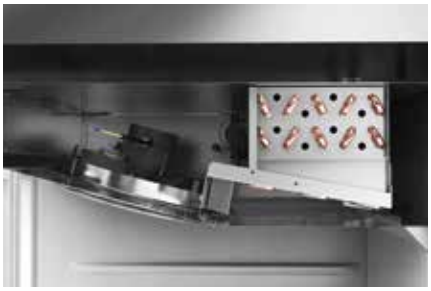
Cerradura de la puerta

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



Circuito de refrigeración óptimo

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



Multiflow

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



Aislamiento con mayor espesor

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



Apertura de puerta accesible

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



Junta de puerta extraíble

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



Asa integrada

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



Conectividad

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

Fagor Konnect

Fagor Konnect

Opción disponible en la gama ADVANCE (Conectividad K).



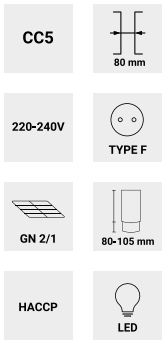
ADVANCE

GN 2/1 700

Fagor Konnect

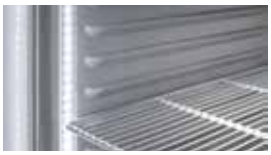


AUP-11G



Características generales

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





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

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C (3) Grupo Remoto Eléctrico (4) Conforme a la norma EN22041

Opciones

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

Accesorios estándar

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

Otros accesorios

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

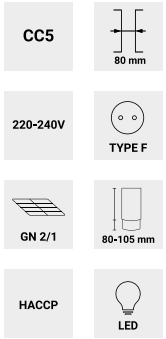
ADVANCE

GN 2/1 1400

Fagor Konnect

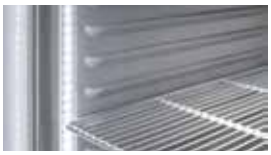


AUP-22G



Características generales

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





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

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C (3) Grupo Remoto Eléctrico (4) Conforme a la norma EN22041

Opciones

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

Accesorios estándar

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

Otros accesorios

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

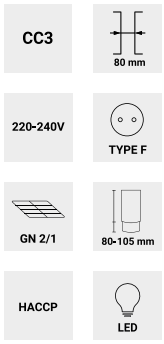
ADVANCE

GN 2/1 700 Expositor

Fagor Konnect



AUP-11G GD



Características generales

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





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

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C (3) Grupo Remoto Eléctrico (5) Conforme a la norma EN23953

Opciones

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

Accesorios estándar

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

Otros accesorios

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

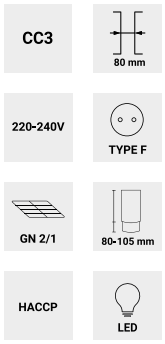
ADVANCE

GN 2/1 1400 Expositor

Fagor Konnect

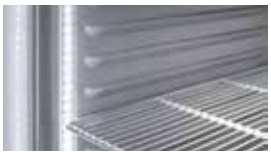


AUP-22G GD



Características generales

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





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

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C (3) Grupo Remoto Eléctrico (5) Conforme a la norma EN23953

Opciones

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

Accesorios estándar

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

Otros accesorios

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

CONCEPT

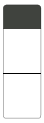
Monoblock GN 2/1 700



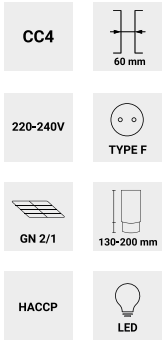
MUP-11G



11G

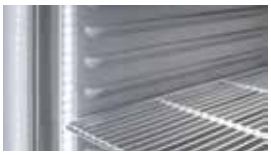


12G



Características generales

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





MODELO	DIMENSIONES (mm)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (kWh)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
MUP-11G	653 x 796 x 1.996	572	0 +8 ºC	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 ºC	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 ºC	Eléctrico	R290	0,364 (2)	0,328	D	2.686 (4)	50 Hz	19089430	-
					R290	0,381 (2)	0,369	-	-	60 Hz	19089431	-
MUN-12G	653 x 796 x 1.996	572	-18 -22 ºC	Eléctrico	R290	0,364 (2)	0,334	D	2.686 (4)	50 Hz	19089432	-
					R290	0,381 (2)	0,375	-	-	60 Hz	19089433	-

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

Opciones

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

Accesorios estándar

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

Otros accesorios

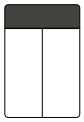
	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19048712	Barra para carne para armarios GN de 1 cuerpo	-

CONCEPT

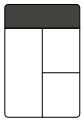
Monoblock GN 2/1 1400



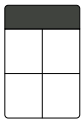
MUP-22G



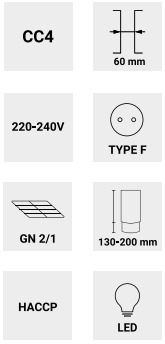
22G



23G

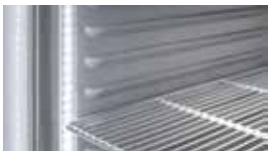


24G



Características generales

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





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

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

Opciones

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

Accesorios estándar

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

Otros accesorios

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

Monoblock GN 2/1 Expositor



MUP-22G GD

MUP-11G GD

CC3

60 mm

220-240V

TYPE F

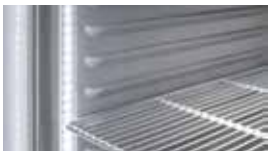
GN 2/1

130-200 mm

HACCP

Características generales

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





MODELO	DIMENSIONES (mm)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (kWh)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
MUP-11G GD	653 x 796 x 1.996	572	0 +8 ºC	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 ºC	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,19	B	1.570 (5)	50 Hz	19089441	-
					R-600a	0,437 (1)	0,207	-	-	60 Hz	19090328	-

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

Opciones

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

Accesorios estándar

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

Otros accesorios

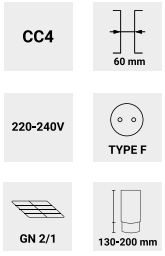
	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	11G	22G	€
	19048712	Barra para carne para armarios GN de 1 cuerpo	X		-
	19048713	Barra para carne para armarios GN de 2 cuerpos		X	-

CONCEPT

Monoblock GN 2/1 Doble temperatura



MUD-22G/M



Características generales

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





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

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

Opciones

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

Accesorios estándar

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

Otros accesorios

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

CONCEPT

GN 2/1 700



11G

12G

CUP-11G

CC4

80 mm

220-240V

TYPE F

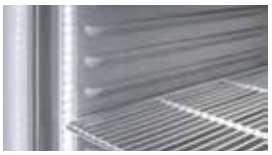
GN 2/1

130-200 mm

LED

Características generales

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





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

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C (3) Grupo Remoto Eléctrico (4) Conforme a la norma EN22041

Opciones

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

Accesorios estándar

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

Otros accesorios

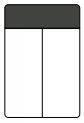
	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19048712	Barra para carne para armarios GN de 1 cuerpo	-

CONCEPT

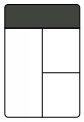
GN 2/1 1400



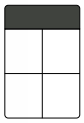
CUP-22G



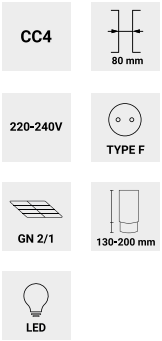
22G



23G

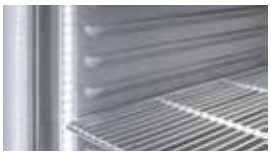


24G



Características generales

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





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

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C (3) Grupo Remoto Eléctrico (4) Conforme a la norma EN22041

Opciones

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

Accesorios estándar

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

Otros accesorios

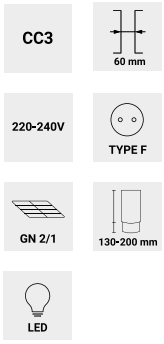
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
19048713	Barra para carne para armarios GN de 2 cuerpos	-

CONCEPT

GN 2/1 700 Expositor



CUP-11G GD



Características generales

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





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

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C (3) Grupo Remoto Eléctrico (5) Conforme a la norma EN23953

Opciones

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

Accesorios estándar

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

Otros accesorios

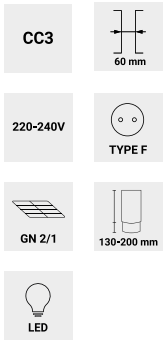
	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19048712	Barra para carne para armarios GN de 1 cuerpo	-

CONCEPT

GN 2/1 1400 Expositor



CUP-22G GD



Características generales

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





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

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C (3) Grupo Remoto Eléctrico (5) Conforme a la norma EN23953

Opciones

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

Accesorios estándar

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

Otros accesorios

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

CONCEPT

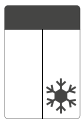
GN 2/1 1400 con compartimento para congelados



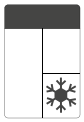
CUD-22G/M



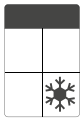
12G/N



22G/M



23G/N



24G/N







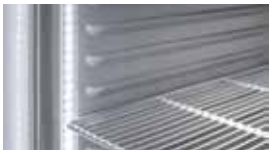






Características generales

- Interior y exterior construidos con acero inoxidable apto para uso alimentario para aplicaciones profesionales intensivas.
- CUD-22G/M:
  - Aislamiento de 60mm, guías interiores embutidoas, 2 módulos separados con equipos de refrigeración y control electrónicos independientes.
  - Equipado con rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga máxima de hasta 40 kg.
- CUD-XXG/N:
  - Aislamiento de 50 mm con sistema de cremalleras y guías para el soporte de rejillas.
  - Compartimento refrigerado equipado con 3 parrillas GN2/1.
  - Compartimento de congelación equipado con 3 cestillos 530X540 hechos con PVC sanitario.



22G/M



XXG/N

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

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

Opciones

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

Accesorios estándar

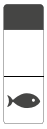
	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		22G/M	12G/N	23G/N	24G/N	€
	19097787	Rejilla epoxi GN 2/1	pc	6	1	4	4	-
	19010206	Guías soporte bandeja L=662 mm	pc	-	4	7	7	-
	19097770	530x540x100 Bandeja de plástico	pc	-	3	3	3	-

CONCEPT

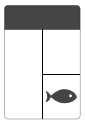
GN 2/1 700 con compartimento para pescados



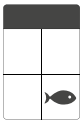
CUD-12G/F



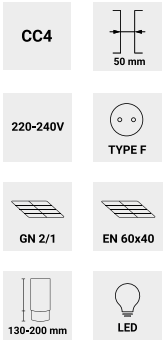
12G/F



23G/F



24G/F



Características generales

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





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

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

Opciones

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

Accesorios estándar

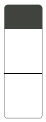
	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		12G/F	23G/F	24G/F	€
	19097787	Rejilla recubierta de epoxi GN 2/1	pc	1	4	4	-
	19010206	Guías soporte bandeja L=562 mm	pc	2	4	4	-
	19097759	530x460x100 Bandeja de plástico	pc	3	3	3	-
	19097774	Fondo perforado inoxidable	pc	3	3	3	-
	19010200	Guías soporte bandeja L=613 mm	pc	3	3	3	-

CONCEPT

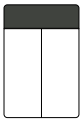
GN 2/1 1400 Doble temperatura



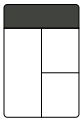
CUD-22G/2



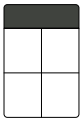
12G/2



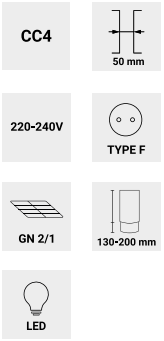
22G/2



23G/2



24G/2



Características generales

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





MODELO	DIMENSIONES (mm)	VOLUMEN (L)	COMPARTIMIENTO	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CUD-12G/2	693 x 826 x 2.008	596	+ / +	0 +8 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	Stop	R-600a	0,722 (1)	0,367	50 Hz	19089484	-
						R290	0,796 (1)	0,55	60 Hz	19090335	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opciones

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

Accesorios estándar

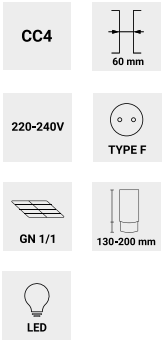
	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		12G/2	22G/2	23G/2	24G/2	€
	19097787	Rejilla epoxi GN 2/1	pc	2	6	6	6	-
	19010206	Guías soporte bandeja L=662 mm	pc	2	6	6	6	-

CONCEPT

GN 1/1 400



CUP-11G1/1 *CUP-11G1/1 GD*



Características generales

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





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

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C (4) Conforme a la norma EN22041 (5) Conforme a la norma EN23953

Opciones

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

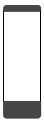
Accesorios estándar

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

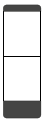
Snack 600



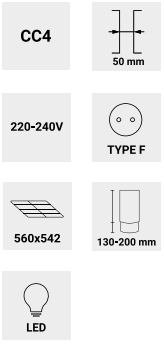
CUP-11S



11S



12S



Características generales

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





MODELO	DIMENSIONES (mm)	VOLU-MEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (kWh)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CUP-11S	693 x 739 x 2.067	506	0 +8 ºC	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 ºC	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 ºC	Eléctrico	R290	0,364 (2)	0,35	E	2.778 (4)	50 Hz	19089505	-
					R290	0,381 (2)	0,391	-	-	60 Hz	19089506	-
CUN-12S	693 x 739 x 2.067	506	-18 -22 ºC	Eléctrico	R290	0,364 (2)	0,356	E	2.778 (4)	50 Hz	19089507	-
					R290	0,381 (2)	0,397	-	-	60 Hz	19089508	-

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

Opciones

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

Accesorios estándar

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

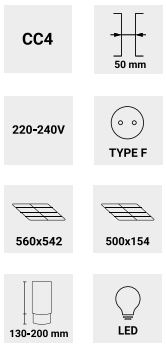
Otros accesorios

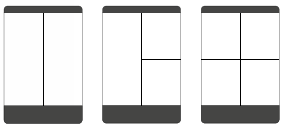
	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19048715	Barra para carne para armarios Snack	-

Snack 1200



CUP-22S





22S *23S* *24S*

Características generales

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





MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (kWh)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CUP-22S	1.388 x 739 x 2.067	1.109	0 +8 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	Eléctrico	R290	0,735 (2)	0,601	E	4.855 (4)	50 Hz	19089509	-
					R290	0,802 (2)	0,657	-	-	60 Hz	19089510	-
CUN-23S	1.388 x 739 x 2.067	1.109	-18 -22 ºC	Eléctrico	R290	0,735 (2)	0,607	E	4.855 (4)	50 Hz	19089511	-
					R290	0,802 (2)	0,663	-	-	60 Hz	19089512	-
CUN-24S	1.388 x 739 x 2.067	1.109	-18 -22 ºC	Eléctrico	R290	0,735 (2)	0,613	E	4.855 (4)	50 Hz	19089513	-
					R290	0,802 (2)	0,669	-	-	60 Hz	19089514	-

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

Opciones

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

Accesorios estándar

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

Otros accesorios

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19048715	Barra para carne para armarios Snack	-

Snack Expositores



CUP-22S GD

CUP-11S GD

CC4

50 mm

220-240V

TYPE F

560x542

130-200 mm

LED

Características generales

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





MODELO	DIMENSIONES (mm)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (kWh)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CUP-11S GD	693 x 739 x 2.067	506	0 +8 ºC	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 ºC	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,212	B	1.609 (5)	50 Hz	19089503	-
					R-600a	0,437 (1)	0,229	-	-	60 Hz	19089504	-

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

Opciones

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

Accesorios estándar

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

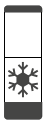
Otros accesorios

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19048715	Barra para carne para armarios Snack	-

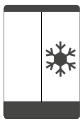
Snack con compartimento para congelados



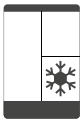
CUD-12S/N



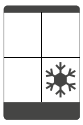
12S/N



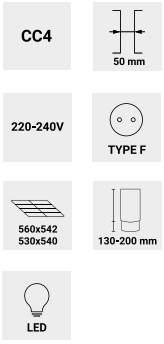
22S/M



23S/N



24S/N



Características generales

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





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

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

Opciones

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

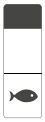
Accesorios estándar

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

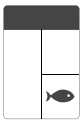
Snack con compartimento para pescados



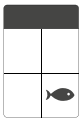
CUD-12S/F



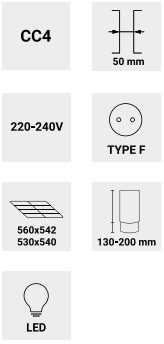
12S/F



23S/F



24S/F



Características generales

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





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

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

Opciones

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

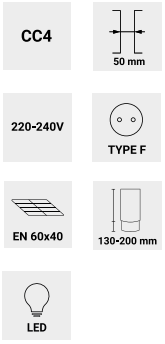
Accesorios estándar

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

Pastelería EN60x40



CUP-11B



Características generales

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





MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (kWh)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CUP-11B	760 x 729 x 2.006	574	0 +8 ºC	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 ºC	Eléctrico	R290	0,364 (2)	0,348	D	2.716 (4)	50 Hz	19115377	-
					R290	0,381 (2)	0,369	-	-	60 Hz	19115378	-

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

Opciones

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

Accesorios estándar

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

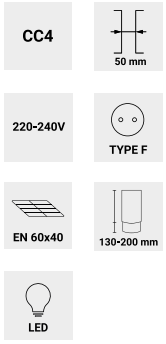
Otros accesorios

	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19097776	Rejilla epoxi 560x542	-

Pescado EN60x40



CU-11F



Características generales

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





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

(2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C

Opciones

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

Accesorios estándar

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

Accessorios

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

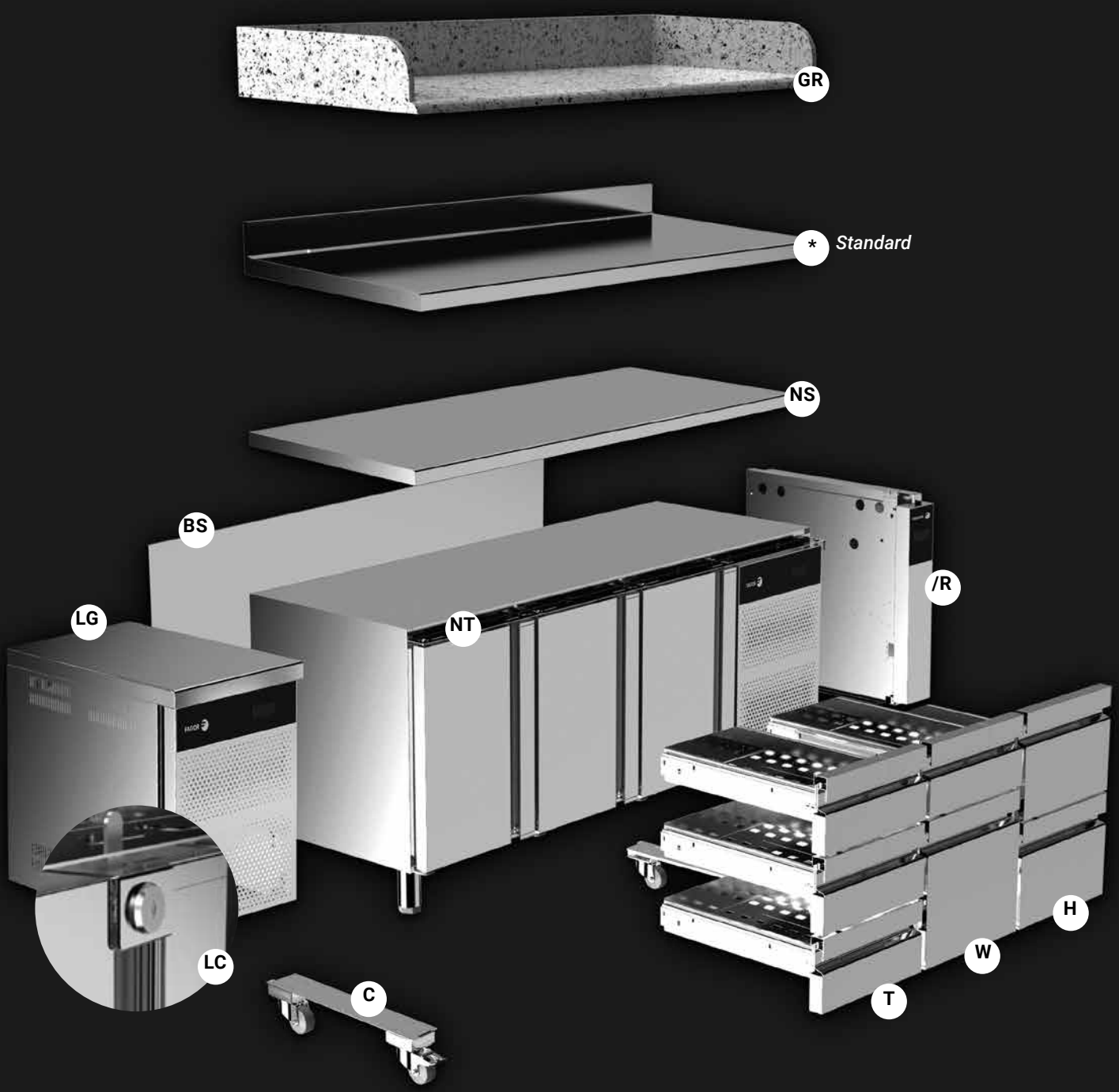

FAGOR
18.0

Mesas Frigoríficas

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

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

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



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

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

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

Eficiencia y calidad adaptadas a las necesidades del profesional.



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

iKOLD GENERATION

Características

Control electrónico de fácil uso

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



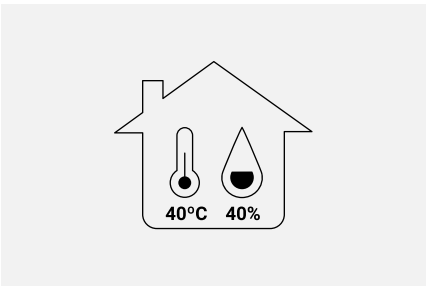
Función ECO

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



Clase Climática 5

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



Equipos encastrables

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



Junta de puerta extraíble

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



Asa integrada

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



Sistema de guías y cremalleras

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



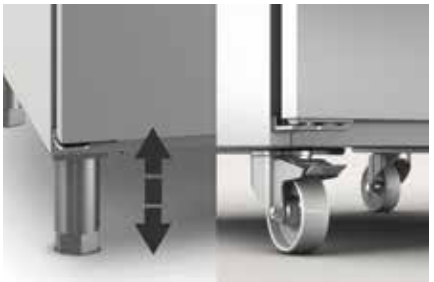
Cajones de apertura telescópica

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



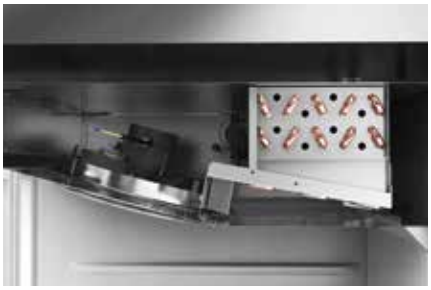
Máxima estabilidad

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



Circuito de refrigeración óptimo

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



Multiflow

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



Cerradura de la puerta

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



Cierre de puerta automático

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



Aislamiento con mayor espesor

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



Panel de control batiente

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



Connectividad

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

Fagor Konnect

ADVANCE

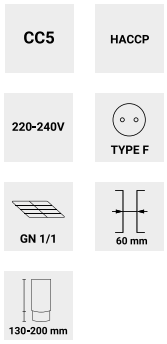
700 GN 1/1



ACP-3G



2G *3G* *4G*



Fagor Konnect

Características generales

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



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
ACP-2G	1.340 x 700 x 850	302	0 +8 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	Gas caliente (3)	R290	0,364 (2)	0,307	D	2.026 (4)	50 Hz	19089531	-
					R290	0,326 (2)	0,699	-	-	60 Hz	19089532	-
ACN-3G	1.790 x 700 x 850	446	-18 -22 ºC	Gas caliente (3)	R290	0,364 (2)	0,316	D	2.662 (4)	50 Hz	19089533	-
					R290	0,326 (2)	0,708	-	-	60 Hz	19089534	-
ACN-4G	2.240 x 700 x 850	590	-18 -22 ºC	Gas caliente (3)	R290	0,364 (2)	0,325	D	2.989 (4)	50 Hz	19089055	-
					R290	0,364 (2)	0,325	-	-	60 Hz	19096650	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C (3) Grupo remoto eléctrico (4) Conforme a la norma EN22041

Opciones

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

Accesorios estándar

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

Otros accesorios

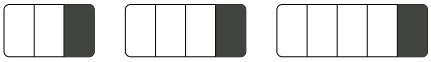
	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19096243	Kit cajones 1/2+1/2 GN	-
	19096245	Kit cajones 1/3+1/3+1/3 GN	-
	19096244	Kit cajones 1/3+2/3 GN	-

ADVANCE

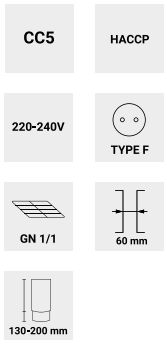
700 GN 1/1 con cajones



ACP-3G HHD



2G *3G* *4G*



Características generales

Fagor Konnect

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



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
ACP-2G HD	1.340 x 700 x 850	302	0 +8 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	584 (4)	50 Hz	19089549	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	-	-	60 Hz	19090358	-

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

Opciones

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

ADVANCE

700 GN 1/1 Central

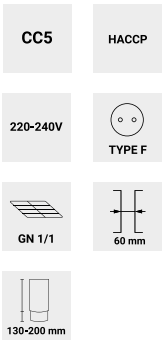
Fagor Konnect



ACP-3G/C



2G *3G* *4G*



Características generales

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



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
ACP-2G/C	1.340 x 768 x 850	302	0 +8 ºC	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 ºC	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 ºC	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	50 Hz	19089540	-
					R-600a	0,36 (1)	0,17	60 Hz	19090349	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opciones

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

Accesorios estándar

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

ADVANCE

700 GN 1/1 Mesa expositora

Fagor Konnect



ACP-3G GD

CC5 | HACCP | 220-240V | TYPE F | GN 1/1 | 60 mm | 130-200 mm

2G *3G* *4G*

Características generales

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



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
ACP-2G GD	1.340 x 700 x 850	302	0 +8 ºC	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 ºC	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 ºC	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,17	D	949 (5)	50 Hz	19089537	-
					R-600a	0,36 (1)	0,185	-	-	60 Hz	19090346	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opciones

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

Accesorios estándar

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

Otros accesorios

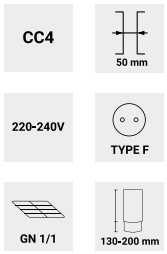
	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19096243	Kit cajones 1/2+1/2 GN	-
	19096245	Kit cajones 1/3+1/3+1/3 GN	-
	19096244	Kit cajones 1/3+2/3 GN	-

CONCEPT

700 GN 1/1



CCP-3G



Características generales

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





2G *3G* *4G*

MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CCP-2G	1.342 x 700 x 850	274	0 +8 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	Eléctrico	R290	0,364 (2)	0,317	D	2.121 (4)	50 Hz	19089561	-
					R290	0,381 (2)	0,387	-	-	60 Hz	19089562	-
CCN-3G	1.792 x 700 x 850	428	-18 -22 ºC	Eléctrico	R290	0,364 (2)	0,326	E	2.880 (4)	50 Hz	19089563	-
					R290	0,381 (2)	0,396	-	-	60 Hz	19089564	-

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

Opciones

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

Accesorios estándar

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

Otros accesorios

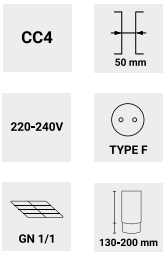
	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19010993	Kit cajones 1/2+1/2 GN	-
	19015952	Kit cajones 1/2+1/2 lado grupo	-
	19036401	Kit cajones 1/2+1/2 lado grupo LG	-
	19015954	Kit cajones 1/3+1/3+1/3	-
	19015953	Kit cajones 1/3+2/3	-

CONCEPT

700 GN 1/1 con cajones



CCP-3G HHD



Características generales

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





2G *3G* *4G*

MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CCP-2G HD	1.342 x 700 x 850	274	0 +8 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1.245 (4)	50 Hz	19089573	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090367	-
CCP-4G HHHD	2.242 x 700 x 850	581	0 +8 ºC	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 ºC	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1.245 (4)	50 Hz	19089575	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090369	-

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

Opciones

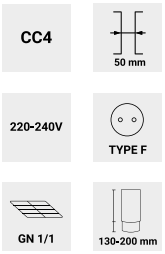
			CCP-2G HD (€)	CCP-2G HH (€)	CCP-3G HDD (€)	CCP-3G HHD (€)	CCP-3G HHH (€)	CCP-4G HDDD (€)	CCP-4G HHDD (€)	CCP-4G HHHD (€)	CCP-4G HHHH (€)
Apertura panorámica	PO		-	-	o	-	-	o	o	-	-
Grupo izquierda	LG		o	o	o	o	o	o	o	o	o
Sin encimera	NT		o	o	o	o	o	o	o	o	o
Sin peto	NS		o	o	o	o	o	o	o	o	o
Clavija tipo G	CI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

CONCEPT

700 GN 1/1 con fregadero



CCP-3G/S



Características generales

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





MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CCP-2G/S	1.342 x 700 x 850	274	0 +8 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	Eléctrico	R290	0,364 (2)	0,317	D	2.121 (4)	50 Hz	19106963	-
					R290	0,381 (2)	0,387	-	-	60 Hz	19110986	-
CCN-3G/S	1.792 x 700 x 850	428	-18 -22 ºC	Eléctrico	R290	0,364 (2)	0,326	E	2.880 (4)	50 Hz	19106020	-
					R290	0,381 (2)	0,396	-	-	60 Hz	19110987	-

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

Opciones

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

Accesorios estándar

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

Otros accesorios

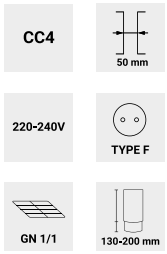
	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19010993	Kit cajones 1/2+1/2 GN	-
	19015952	Kit cajones 1/2+1/2 lado grupo	-
	19036401	Kit cajones 1/2+1/2 lado grupo LG	-
	19015954	Kit cajones 1/3+1/3+1/3	-
	19015953	Kit cajones 1/3+2/3	-

CONCEPT

700 GN 1/1 Central



CCP-3G/C





Características generales

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



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

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opciones

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

Accesorios estándar

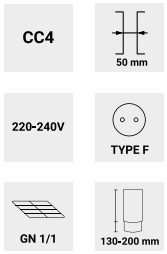
	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		2G	3G	4G	€
	19097778	GN 1/1 Parrilla epoxi	pc	2	3	4	-
	19010200	Guías soporte bandeja L=613 mm	pc	4	6	8	-

CONCEPT

700 GN 1/1 Mesa remota

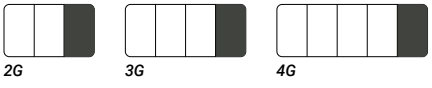


CCP-3G/R



Características generales

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





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

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C (6) Consultar al fabricante

Opciones

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

Accesorios estándar

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

Otros accesorios

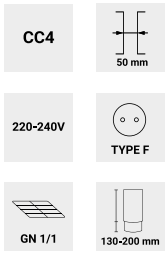
	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19010993	Kit cajones 1/2+1/2 GN	-
	19015952	Kit cajones 1/2+1/2 lado grupo	-
	19015954	Kit cajones 1/3+1/3+1/3	-
	19015953	Kit cajones 1/3+2/3	-

CONCEPT

700 GN 1/1 Mesa remota con cajones

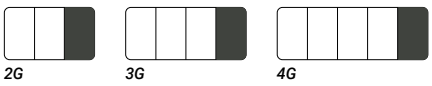


CCP-3G/R HHD



Características generales

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





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

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C (6) Consultar al fabricante

Opciones

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

CONCEPT

700 GN 1/1 Expositora



CCP-3G GD



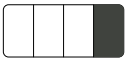








2G



3G



4G

Características generales

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



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCAR-CHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CCP-2G GD	1.342 x 700 x 850	274	0 +8 ºC	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 ºC	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 ºC	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,23	C	1.808 (5)	50 Hz	19089587	-
					R-600a	0,437 (1)	0,247	-	-	60 Hz	19090372	-

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

Opciones

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

Accesorios estándar

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

Otros accesorios

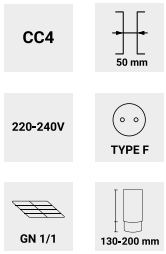
	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19010993	Kit cajones 1/2+1/2 GN	-
	19015952	Kit cajones 1/2+1/2 lado grupo	-
	19036401	Kit cajones 1/2+1/2 lado grupo LG	-
	19015954	Kit cajones 1/3+1/3+1/3	-
	19015953	Kit cajones 1/3+2/3	-

CONCEPT

700 GN 1/1 Expositora remota



CCP-3G/R GD





2G *3G* *4G*

Características generales

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



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

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

Opciones

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

Accesorios estándar

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

Otros accesorios

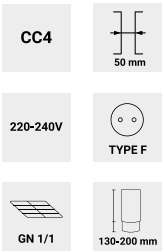
	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19010993	Kit cajones 1/2+1/2 GN	-
	19015952	Kit cajones 1/2+1/2 lado grupo	-
	19015954	Kit cajones 1/3+1/3+1/3	-
	19015953	Kit cajones 1/3+2/3	-

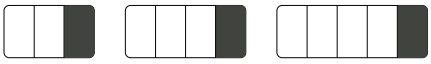
CONCEPT

700 GN 1/1 Base refrigerada



CCPB-3G





2G *3G* *4G*

Características generales

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



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CCPB-2G	1.342 x 700 x 584	177	0 +8 ºC	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 ºC	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 ºC	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1.245 (4)	50 Hz	19089601	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19089602	-

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

Opciones

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

Accesorios estándar

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

Otros accesorios

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

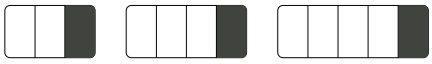
CONCEPT

700 GN 1/1 Base refrigerada con cajones

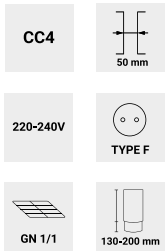


CCPB-3G W

CCPB-3G T



2G *3G* *4G*



Características generales

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



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

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

Opciones

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

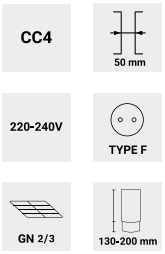
CONCEPT

Base refrigerada 700



CCP7-3G W

CCP7-2G W2



Características generales

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



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

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

Opciones

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

Accesorios estándar

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

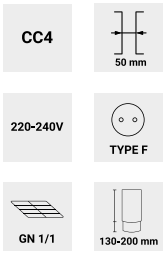
CONCEPT

Base refrigerada 900



CCP9-3G W

CCP9-2G W2



Características generales

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



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

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

Opciones

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

Accesorios estándar

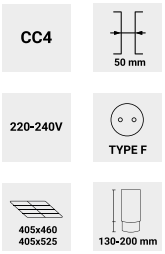
	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		2G	3G	€
	19097778	GN 1/1 Parrilla epoxi	pc	2	3	-
	19033557	Guías soporte bandeja L=649 mm	pc	4	6	-

CONCEPT

600 Snack



CCP-3S



Características generales

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



2S *3S* *4S*



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CCP-2S	1.492 x 600 x 850	268	0 +8 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	Eléctrico	R290	0,364 (2)	0,319	D	2.121 (4)	50 Hz	19089634	-
					R290	0,381 (2)	0,389	-	-	60 Hz	19089635	-
CCN-3S	2.017 x 600 x 850	416	-18 -22 ºC	Eléctrico	R290	0,364 (2)	0,329	E	2.880 (4)	50 Hz	19089636	-
					R290	0,381 (2)	0,399	-	-	60 Hz	19089637	-

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

Opciones

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

Accesorios estándar

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

Otros accesorios

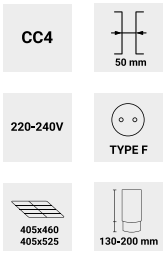
	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19004925	Kit cajones 1/2+1/2 GN	-
	19004921	Kit cajones 1/2+1/2 lado del grupo	-
	19004930	Kit cajones 1/2+1/2 lado grupo LG	-
	19004927	Kit cajones 1/3+2/3	-
	19004923	Kit cajones 1/3+1/3+1/3	-

CONCEPT

600 Snack con cajones

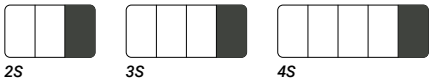


CCP-3S HHD



Características generales

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





MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESE-SCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CCP-2S HD	1.492 x 600 x 850	268	0 +8 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	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 HHHD	2.542 x 600 x 850	564	0 +8 ºC	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 ºC	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1.245 (4)	50 Hz	19089648	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090387	-

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

Opciones

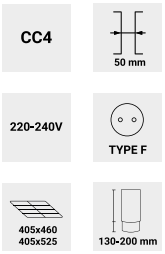
			CCP-2S HD (€)	CCP-2S HH (€)	CCP-3S HDD (€)	CCP-3S HHD (€)	CCP-3S HHH (€)	CCP-4S HDDD (€)	CCP-4S HHDD (€)	CCP-4S HHHD (€)	CCP-4S HHHH (€)
Apertura panorámica	PO		-	-	o	-	-	o	o	-	-
Grupo izquierda	LG		o	o	o	o	o	o	o	o	o
Sin encimera	NT		o	o	o	o	o	o	o	o	o
Sin peto	NS		o	o	o	o	o	o	o	o	o
Clavija tipo G	CI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

CONCEPT

600 Snack remota



CCP-3S/R



Características generales

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



2S *3S* *4S*



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

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -30°C/ Cond. 45°C (6) Consultar al fabricante

Opciones

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

Accesorios estándar

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

Otros accesorios

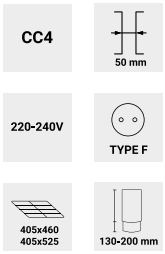
	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19004925	Kit cajones 1/2+1/2 GN	-
	19004921	Kit cajones 1/2+1/2 lado grupo	-
	19004927	Kit cajones 1/3+2/3	-
	19004923	Kit cajones 1/3+1/3+1/3	-

CONCEPT

600 Snack remoto con cajones



CCP-3S/R HHD





2S *3S* *4S*

Características generales

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



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

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opciones

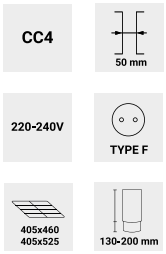
			CCP-2S/R HD (€)	CCP-2S/R HH (€)	CCP-3S/R HDD (€)	CCP-3S/R HHD (€)	CCP-3S/R HHH (€)	CCP-4S/R HDDD (€)	CCP-4S/R HHDD (€)	CCP-4S/R HHHD (€)	CCP-4S/R HHHH (€)
Apertura panorámica	PO		-	-	o	-	-	o	o	-	-
Sin encimera	NT		o	o	o	o	o	o	o	o	o
Sin peto	NS		o	o	o	o	o	o	o	o	o
Clavija tipo G	CI		o	o	o	o	o	o	o	o	o
Respaldo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

CONCEPT

600 Snack expositora



CCP-3S GD





2S *3S* *4S*

Características generales

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



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCAR-CHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CCP-2S GD	1.492 x 600 x 850	268	0 +8 ºC	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 ºC	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 ºC	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,232	D	1.808 (5)	50 Hz	19089661	-
					R-600a	0,437 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19090390	-

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

Opciones

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

Accesorios estándar

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

Otros accesorios

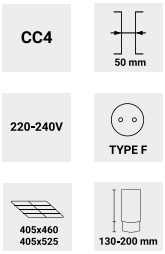
	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19004925	Kit cajones 1/2+1/2 GN	-
	19004921	Kit cajones 1/2+1/2 lado grupo	-
	19004930	Kit cajones 1/2+1/2 lado grupo LG	-
	19004927	Kit cajones 1/3+2/3	-
	19004923	Kit cajones 1/3+1/3+1/3	-

CONCEPT

600 Snack remota expositora



CCP-3S/R GD





2S *3S* *4S*

General characteristics

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



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

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C / Cond. 45°C (6) Consultar al fabricante

Opciones

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

Accesorios estándar

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

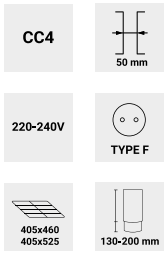
Otros accesorios

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

600 Snack con fregadero



CCP-3S/S



Características generales

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



2S *3S* *4S*



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCAR-CHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CCP-2S/S	1.492 x 600 x 850	268	0 +8 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	Eléctrico	R290	0,364 (2)	0,319	D	2.121 (4)	50 Hz	19106964	-
					R290	0,381 (2)	0,389	-	-	60 Hz	19111008	-
CCN-3S/S	2.017 x 600 x 850	416	-18 -22 ºC	Eléctrico	R290	0,364 (2)	0,329	E	2.880 (4)	50 Hz	19106965	-
					R290	0,381 (2)	0,399	-	-	60 Hz	19111010	-

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

Opciones

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

Accesorios estándar

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

Otros accesorios

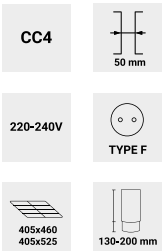
	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19004925	Kit cajones 1/2+1/2 GN	-
	19004921	Kit cajones 1/2+1/2 lado grupo	-
	19004930	Kit cajones 1/2+1/2 lado grupo LG	-
	19004927	Kit cajones 1/3+2/3	-
	19004923	Kit cajones 1/3+1/3+1/3	-

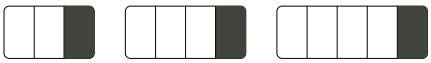
CONCEPT

800 Pastelería EN60x40



CCP-3B





2B *3B* *4B*

Características generales

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



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCAR-CHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CCP-2B	1.492 x 800 x 850	417	0 +8 ºC	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 ºC	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 ºC	Stop	R290	0,593 (1)	0,387	E	2442 (4)	50 Hz	19102618	-
					R290	0,593 (1)	0,387	-	-	60 Hz	19103515	-

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

Opciones

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

Accesorios estándar

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

Accessorios

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


FAGOR
ADVANCE


20
FAGOR
20

Mesas de preparación

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

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

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

Características

Amplia gama

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





Multiflow

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



Función ECO

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



Asa integrada

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



Junta de puerta extraíble

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







Control electrónico fácil de usar

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



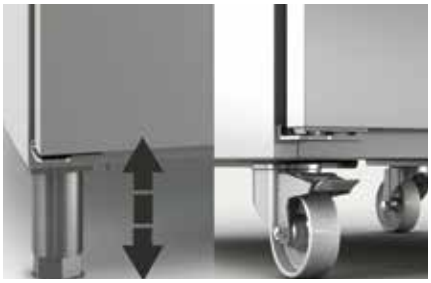
Cajones de apertura telescópica

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



Máxima estabilidad

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



Sistema de guías y cremalleras

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



MESAS DE PIZZA CONFIGURABLES

700 GN 1/1



CC4 | 220-240V | TYPE F | GN 1/1 | 130-200 mm

CCP-3G GR



2G *3G* *4G*

Características generales

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



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESE-SCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CCP-2G GR	1.342 x 700 x 850	274	0 +8 ºC	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 ºC	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 ºC	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1.245 (4)	50 Hz	19089670	-
					R-600a	0,437 (1)	0,241	-	-	60 Hz	19090405	-

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

Opciones

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

Accesorios estándar

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

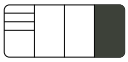
MESAS DE PIZZA CONFIGURABLES

800 EN 60x40

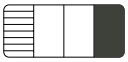


CCP-3B GR D4

CC4 | 220-240V | TYPE F | EN 60X40 | 130-200 mm



2B GR D4



2B GR D7



3B GR D4



3B GR D7

Características generales

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



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

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

Opciones

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

Accesorios estándar

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

Vitrinas de ingredientes para mesas 700 GN 1/1



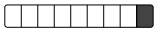
SP-3G



SPT-3G



2G



3G



4G

CC4

220-240V

TYPE F

GN 150 mm

Características generales

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



MODELO	DIMENSIONES (mm)	CONTENEDORES	CANTIDAD	TEMPERATURA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
Cubierta de vidrio templado										
SP-2G	1.340 x 336 x 450	GN1/4	5	+2 +8 ºC	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 ºC	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 ºC	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089673	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090410	-
Caja con tapa de acero inoxidable										
SPT-2G	1.340 x 336 x 250	GN1/4	5	+2 +8 ºC	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 ºC	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 ºC	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	19089678	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19090425	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opciones

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

Otros accesorios

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

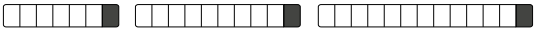
Vitrinas de ingredientes para mesas EN 60x40



SP-3B



SPT-3B



2B *3B* *4B*

CC4

220-240V

TYPE F

GN 150 mm

Características generales

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



MODELO	DIMENSIONES (mm)	CONTENEDORES	CANTIDAD	TEMPERATURA	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
Cubierta de vidrio templado										
SP-2B	1.496 x 336 x 450	GN1/4	6	+2 +8 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	R-600a	0,361 (1)	0,169	50 Hz	19096959	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19111045	-
Caja con tapa de acero inoxidable										
SPT-2B	1.496 x 336 x 250	GN1/4	6	+2 +8 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	R-600a	0,361 (1)	0,169	50 Hz	19096983	-
					R290	0,299 (1)	0,17	60 Hz	19111046	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opciones

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

Otros accesorios

	CODIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19104386	Cuba GN 1/4 profundidad 100 mm	-
	19106427	Cuba GN 1/4 profundidad 150 mm	-
	19104389	Cuba GN1/3 profundidad 100 mm	-
	19106426	Cuba GN 1/3 profundidad 150 mm	-

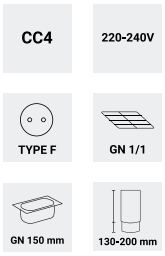
700 GN 1/1 para Pizza



CPZ-3G



2G *3G*





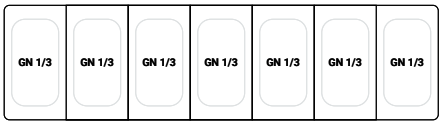
Características generales

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

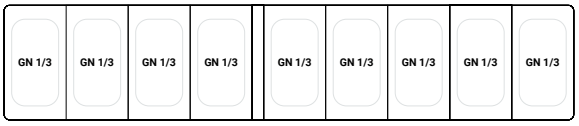
MODELO	DIMENSIONES (MM)	CONTENEDO-RES	CANTIDAD	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCAR-CHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CPZ-2G	1.350 x 708 x 850	GN1/3	7	290	0 +8 ºC	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	50 Hz	19089683	-
							R290	0,398 (1)	0,308	60 Hz	19089684	-
CPZ-3G	1.800 x 708 x 850	GN1/3	9	445	0 +8 ºC	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 ºC	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 ºC	Stop	R290	0,796 (1)	0,522	50 Hz	19096515	-
							R290	0,641 (1)	0,484	60 Hz	19111055	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

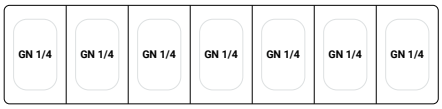
Disposición del contenedor



CPZ-2G GN 1/3



CPZ-3G GN 1/3



CPZ-2G GN 1/4



CPZ-3G GN 1/4

Opciones

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

Accesorios estándar

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

Otros accesorios

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

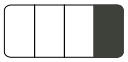
800 EN60x40 para Pizza



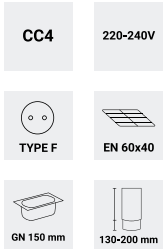
CPZ-3B



2G



3G



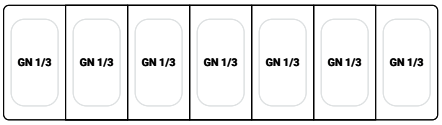


Características generales

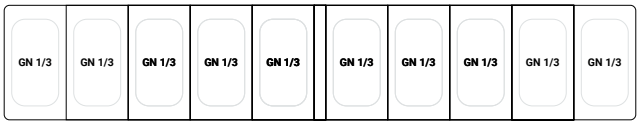
- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, destacando por un diseño muy robusto y perfectos acabados. Ideal para usar como estación de preparación de pizza.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia de 50 mm con unidad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

MODELO	DIMENSIONES (MM)	CONTENEDORES	CANTIDAD	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CPZ-2B	1.495 x 808 x 1.055	GN1/3	7	470	0 +8 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	Stop	R290	0,796 (1)	0,522	50 Hz	19102565	-
							R290	0,796 (1)	0,522	60 Hz	19111057	-

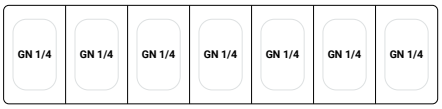
Disposición del contenedor



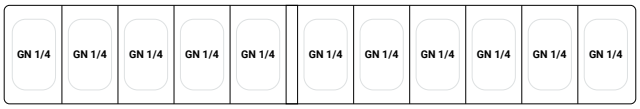
CPZ-2B GN 1/3



CPZ-3B GN 1/3



CPZ-2B GN 1/4



CPZ-3B GN 1/4

Opciones

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

Accesorios estándar

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

Otros accesorios

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

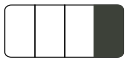
Mesas de Pizza Compactas



CPZC-3G



2G



3G

CC4

220-240V



TYPE F



EN 60x40



GN 150 mm



130-200 mm

Características generales

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



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

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opciones

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

Accesorios estándar

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

Otros accesorios

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

Saladette encimera solida



RPS-3G

RPS-2G

CC4

220-240V

TYPE F

GN 1/1

Características generales

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



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

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

Opciones

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

Accesorios estándar

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

Saladette encimera de Polietileno



RPS-3GP

RPS-2GP

CC4

220-240V

TYPE F

GN 1/1

GN 100 mm

Características generales

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



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

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opciones

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

Accesorios estándar

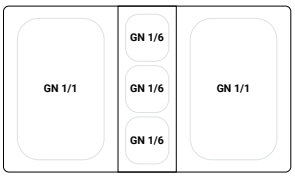
	CODIGO	DESCRIPCIÓN	2G	3G	€
	19104363	Parrilla epoxi para saladette GN1/1	2	3	-
	19014778	Guías soporte bandeja L=562 mm	2	3	-

Otros accesorios

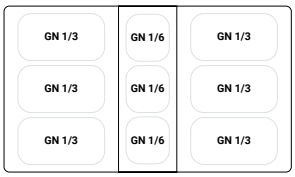
	CODIGO	DESCRIPCIÓN	€
Contenedor GN			
	19104382	Cuba GN 1/6 profundidad 65 mm	-
	19104383	Cuba GN 1/6 profundidad 100 mm	-
	19104384	Cuba GN 1/4 profundidad 40 mm	-
	19104385	Cuba GN 1/4 profundidad 65 mm	-
	19104386	Cuba GN 1/4 profundidad 100 mm	-
	19106427	Cuba GN 1/4 profundidad 150 mm	-
	19104387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

Disposición del contenedor

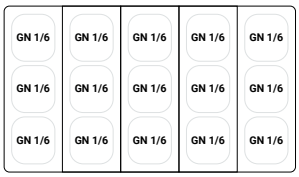
RPS-2GP



GN 1/1 + GN 1/6

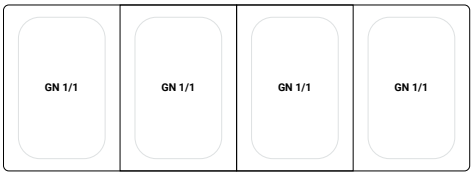


GN 1/3 + GN 1/6

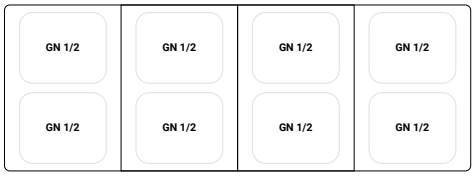


GN 1/6

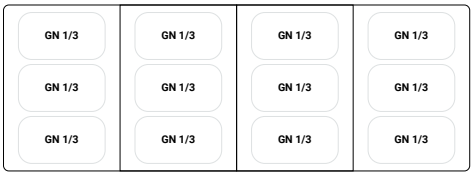
RPS-3GP



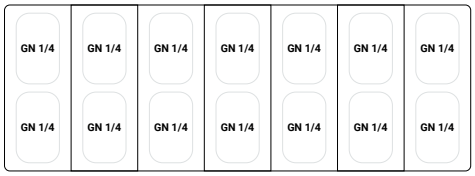
GN 1/1



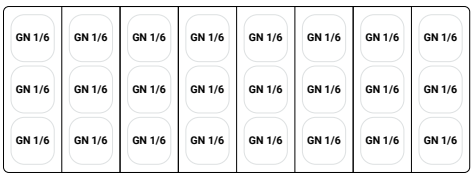
GN 1/2



GN 1/3



GN 1/4



GN 1/6

Saladette con encimera para pizza



RPS-3GZ

RPS-2GZ

CC4

220-240V

TYPE F

GN 1/1

GN 100 mm

Características generales

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



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

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Disposición del contenedor



RPS-2GZ



RPS-3GZ

Opciones

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

Accesorios estándar

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

Otros accesorios

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

Saladette con encimera para Sandwich



RPS-3GS

RPS-2GS

CC4

220-240V

TYPE F

GN 1/1

GN 100 mm

Características generales

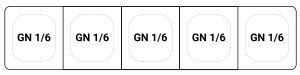
- Especialmente fabricado en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas.
- Encimera de granito de 30 mm de alta resistencia con un espacio abierto adecuado para contenedores GN 1/6.
- Cajones de acero inoxidable con fondo perforado y guías deslizantes telescópicas, con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



MODELOO	DIMENSIONES (mm)	CONTENEDO-RES	CANTIDAD	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA	DESE-SCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
RPS-2GS	894 x 700 x 1.140	GN1/6	5	155	+2 +8 ºC	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 ºC	Stop	R290	0,369 (1)	0,267	50/60 Hz	19105617	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Disposición del contenedor



RPS-2GS



RPS-3GS

Opciones

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

Accesorios estándar

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

Otros accesorios

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

Saladette Compacto para Pizza



RPS-3G GR

RPS-2G D6 GR

CC4 | 220-240V | TYPE F | GN 1/1 | GN 100 mm

Características generales

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



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

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

Opciones

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

Accesorios estándar

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

Accessorios

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DÓNDE SE USA	€
Kits orientación de puertas					
	KDO-4-R	19098305	Kit orientación de puertas derecha	Todas las mesas de preparación	-
	KDO-4-L	19098304	Kit orientación de puertas izquierda	Todas las mesas de preparación	-
Kit cajones					
	KR-CG-1/2+1/2	19010993	Kit cajones 1/2+1/2	Mesas de preparación GN 1/1	-
	KR-CG-1/2+1/2 G	19015952	Kit cajones 1/2+1/2 lado grupo	Mesas de preparación GN 1/1	-
	KR-CG-1/2+1/2 LG	19036401	Kit cajones 1/2+1/2 lado grupo LG	Mesas de preparación GN 1/1	-
	KR-CG-1/3+1/3+1/3	19015954	Kit cajones 1/3+1/3+1/3	Mesas de preparación GN 1/1	-
	KR-CG-1/3+2/3	19015953	Kit cajones1/3+2/3	Mesas de preparación GN 1/1	-
	KR-SA-1/2+1/2	19106089	Kit cajones 1/2+1/2	Saladettes	-


FAGOR

Abatidores de temperatura

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

Abatidores de temperatura

¿Por qué usar un abatidor?

1. Higiene y seguridad

Todos los productos alimenticios orgánicos frescos contienen una carga bacteriana natural que, en condiciones ambientales favorables (temperatura y humedad), se multiplica produciendo efectos nocivos para la salud del consumidor.
Entre +65°C y +3°C: en este rango de temperatura, la multiplicación bacteriana se acelera exponencialmente.
El abatimiento significa bajar la temperatura del producto de +90°C a +3°C en menos de 90 minutos pasando por el rango crítico de temperatura tan rápido que desactiva los efectos de las bacterias dañinas.
El abatimiento del producto cocinado no sólo previene la proliferación bacteriana sino que también prolonga el tiempo de conservación del producto, evitando la pérdida de sabor y aroma.
La calidad del alimento no se ve afectada, ampliando el tiempo de almacenamiento del producto.

2. Agiliza el trabajo

Los abatidores permiten preparar una gran cantidad de producto y, una vez abatido, se puede consumir en un plazo de 5-7 días, mientras que la duración del producto congelado puede extenderse a varios meses, manteniendo las condiciones organolépticas del alimento.
La preservación de la calidad del producto, permite planificar anticipadamente el trabajo de cocina, mejorando la compra de materias primas, así como la carga de trabajo con ventajas en términos de higiene y variedad del menú.

3. Ahorra tiempo

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

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

4. Calidad

La rápida reducción de la temperatura permite conservar el contenido de humedad de los alimentos y evitar la proliferación bacteriana normal.
La congelación por abatimiento favorece la formación de microcristales intercelulares (figura 2), que mantienen las características de compactabilidad, sabor y frescura de los alimentos a lo largo del tiempo.
Los abatidores FAGOR también son excepcionales a la hora de conservar alimentos frescos y crudos, como pescados, crustáceos, verduras, pan y productos semielaborados como pasta fresca y salsas.

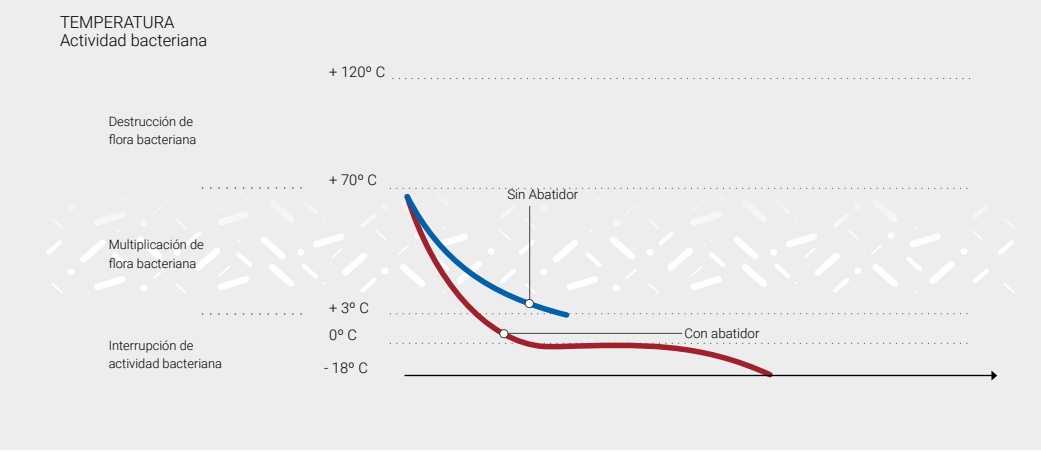
5. Aplicaciones

Este sistema de agilización del trabajo en cocina resulta muy ventajoso para todo tipo de restauración y especialmente para comedores, hospitales y restaurantes, así como para ocasiones especiales como grandes banquetes.
También permite a todo tipo de restaurantes y empresas de catering ofrecer sus platos bien presentados y listos para comer.

6. Ventajas adicionales

Los abatidores optimizan la gestión del stock mediante:

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



Abatimiento de refrigeración

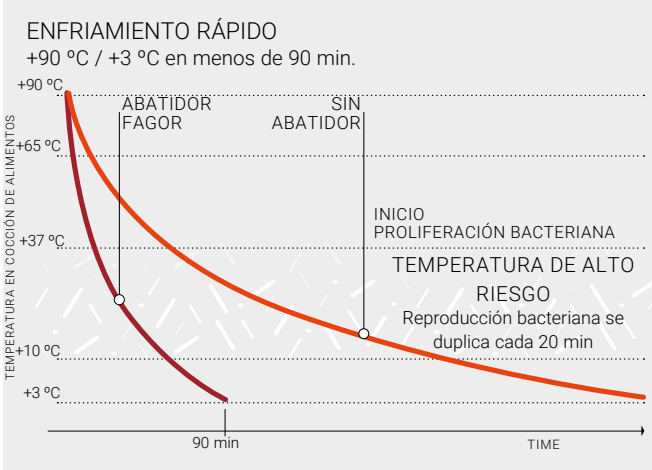
Ciclo suave (Estándar) - 90'
El ciclo adecuado para alimentos de pequeño tamaño, ligeros y finos.

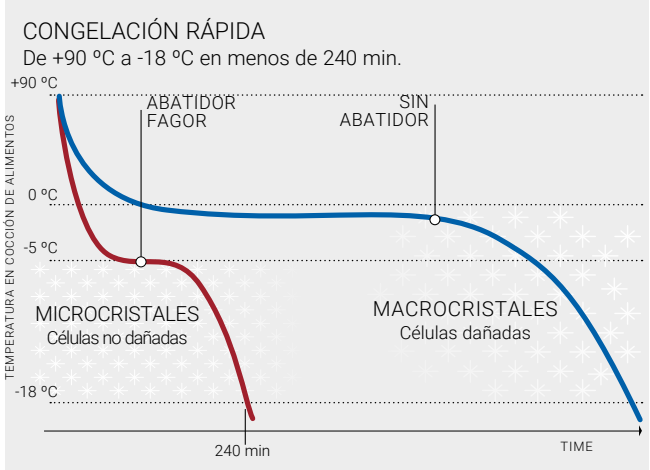
Ciclo fuerte (Intensivo) - 90'
Es adecuado para productos de alta densidad o tamaño grueso, así como para preparar comida envasada.

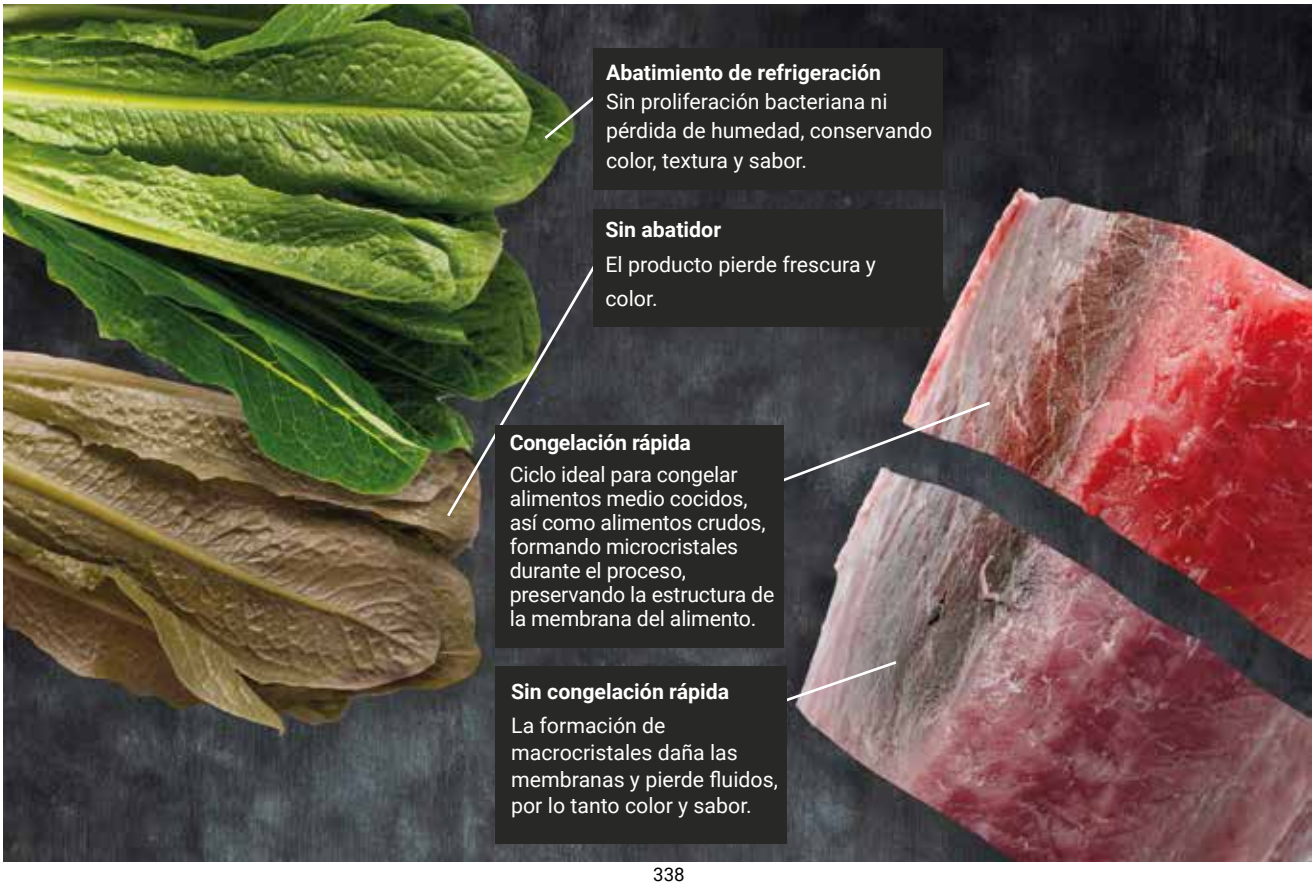
Abatimiento de congelación

Ciclo suave (Estándar) - 240'
Este ciclo congela el alimento de forma muy homogénea, por lo que es adecuado para comidas que no deben sufrir saltos bruscos de temperatura, o que están confeccionadas con distintos ingredientes.

Ciclo fuerte (Intensivo) - 240'
Es el ciclo ideal para congelar comidas semi-acabadas o platos semipreparados. También es el adecuado para alimentos crudos. Permite mantener stock de productos congelados durante mucho tiempo, para usarlo en el transcurso del año.







Características





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

Control electrónico





Cierre de puerta automático

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



Protector del evaporador batiente

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







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





Rejilla multiusos

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



Sonda pincho

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



Abatidores de temperatura



TYPE F

ABC-102 *ABC-101 HC* *ABC-051 HC* *ABC-031 HC*

Características generales

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



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

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Opciones

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

CONCEPT

Abatidores de temperatura

TYPE F



CBC-101 HC *CBC-81 HC* *CBC-51 HC* *CBC-31 HC*

Características generales

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



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

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Opciones

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

Abatidores Cook & Chill



TYPE F

ABCO-102 *ABCO-101 HC* *ABCO-061 HC* *ABCO-0623 HC*

Características generales

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



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

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Opciones

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



Células de abatimiento 20 GN 1/1



RBP-201

TYPE F



Características generales

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

Cámaras de refrigeración

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

Unidad de condensación

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

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Accesorios

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

Células de abatimiento 20 GN 2/1



RBP-202

TYPE F



Características generales

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

Cámaras de refrigeración

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

Unidad de condensación

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

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Accesorios

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



Línea de bar

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

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

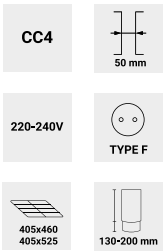
Cualquier otra variante u opción no reflejada en esta lista deberá ser consultada a Fagor Professional.

Frente mostradores



CBCP-3S

CBCP-3S GD





2S *3S* *4S*

Características generales

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



MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
CBCP-2S	1.492 x 600 x 1.045	355	0 +8 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,232	C	1.932 (5)	50 Hz	19089701	-
					R-600a	0,437 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19090402	-

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

Opciones

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

Accesorios estándar

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

Otros accesorios

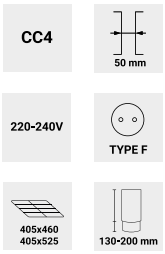
	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
	19004924	Kit de cajones 1/2+2/3 GN	-

Frente mostradores remotas



CBCP-3S/R

CBCP-3S/R GD





2S *3S* *4S*

Características generales

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



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

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opciones

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

Accesorios estándar

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

Otros accesorios

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

Serie BBC



RBBC-3

RBBC-2

CC4

50 mm

220-240V

TYPE F

Características generales

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

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

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

Opciones

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

Accesorios estándar

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

BOTELLEROS

Serie BBC expositor



RBBC-3 GD

RBBC-2 GD

CC4

50 mm

220-240V

TYPE F

Características generales

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

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

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

Opciones

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

Accesorios estándar

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

Serie ERM



ERM-2

ERM-2 SS

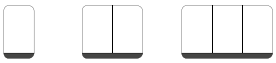
CC4

220-240V

TYPE F

Características generales

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



ERM-1 *ERM-2* *ERM-3*

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

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

Opciones

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

Accesorios estándar

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

Botelleros



TLC-5

TLC-3

CC4

220-240V

TYPE F

Características generales

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



TLC-2 *TLC-3* *TLC-4* *TLC-5*

MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
TLC-2 SS	1.014 x 560 x 850	223	-1 +6 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	R-600a	0,292 (1)	0,207	50 Hz	19089725	-
				R-600a	0,359 (1)	0,213	60 Hz	19090282	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opciones

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

Armarios refrigeradores profesionales



UP-651 SS *UP-451* *UP-251 SS*

CC4

220-240V

TYPE F

Características generales

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

MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
Exterior de epoxi blanco												
UP-251	626 x 600 x 850	125	0 +8 ºC	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 ºC	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 ºC	Stop	R-600a	0,292 (1)	0,186	D	954 (4)	50 Hz	19089737	-
						0,437 (1)	0,221	-	-	60 Hz	19076161	-
Exterior de acero inoxidable												
UP-251 SS	626 x 600 x 850	125	0 +8 ºC	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 ºC	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 ºC	Stop	R-600a	0,292 (1)	0,186	D	954 (4)	50 Hz	19089731	-
						0,437 (1)	0,221	-	-	60 Hz	19096458	-

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

Opciones

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

Accesorios estándar

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

Refrigeradores expositores



UP-651 GD *UP-451 GD* *UP-251 GD*

CC4

220-240V

TYPE F

Características generales

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

MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CONSUMO ANUAL (KWH)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
Exterior de epoxi blanco												
UP-251 GD	626 x 600 x 850	125	+2 +8 ºC	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 ºC	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 ºC	Stop	R-600a	0,292 (1)	0,193	B	1.095 (5)	50 Hz	19089743	-
						0,437 (1)	0,221	-	-	60 Hz	19110955	-
Exterior de acero inoxidable												
UP-251 SS GD	626 x 600 x 850	125	+2 +8 ºC	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 ºC	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 ºC	Stop	R-600a	0,292 (1)	0,193	B	1.095 (5)	50 Hz	19100116	-
						0,437 (1)	0,221	-	-	60 Hz	19091184	-

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

Opciones

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

Accesorios estándar

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

Congeladores



UN-651 SS *UN-451* *UN-251 SS*

CC4

220-240V

TYPE F

Características generales

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

MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (ºC)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
Exterior epoxi blanco									
UN-251	626 x 600 x 850	125	-22 -15 ºC	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 ºC	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 ºC	R290	0,199 (2)	0,145	50 Hz	19089740	-
				R290	0,197 (2)	0,221	60 Hz	19076164	-
Exterior de acero inoxidable									
UN-251 SS	626 x 600 x 850	125	-22 -15 ºC	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 ºC	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 ºC	R290	0,199 (2)	0,145	50 Hz	19089734	-
				R290	0,197 (2)	0,221	60 Hz	19096455	-

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Opciones

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

Congeladores expositores



UN-651 GD *UN-451 GD* *UN-251 GD*

CC4

220-240V

TYPE F

Características generales

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

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

(5) Conforme a la norma EN23953

Opciones

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

Snack



ST-139P



ST-175C

CC4

220-240V

TYPE F

Características generales

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

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

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opciones

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

VITRINAS

Sushi



SS-139C



SS-175C

CC4

220-240V

TYPE F

Características generales

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

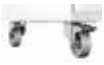
MODELO	DIMENSIONES (MM)	TEMPERATURA (ºC)	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
Vitrina con tapa de cristal curvado								
SS-139C	1.380 x 415 x 278	-4 +1 ºC	R-600a	0,169 (1)	0,105	50 Hz	19089753	-
			R290	0,299 (1)	0,174	60 Hz	19090417	-
SS-175C	1.730 x 415 x 270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

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opciones

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

Accesorios

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





Vinotecas y cavas de maduración

—Vinotecas **365**
—Cavas de maduración **372**

La vinoteca para cada necesidad

Cuántas botellas caben ?

Te aconsejamos utilizar este tipo de estante para...

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

Capacidad
09 botellas/ estante



x2 / x2
DIS-20

Capacidad
08 botellas/ estante

Vinos tranquilos y/o de baja graduación



x1 / x2
DIS-0-180

Capacidad
08 botellas/ estante



x1 / x2
DIS-0-90

Capacidad
43 botellas/ estante

Champán, cavas, espumosos y vinos de alta graduación



x1 / x1
DIS-90

Capacidad
43 botellas/ estante

Base



Altura cava

2300 / 2600
mm





DIM-20-23	DIM-20-26
Capacidad botellas/ bloque	Capacidad botellas/ bloque
09 estantes/ bloque	**11** estantes/ bloque

DIM-20-23
DIM-20-26

Capacidad
07 botellas/ estante

Vinotecas centrales



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

CC5

220-240V

LED

Características generales

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



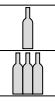
MODELO	DIMENSIONES (mm)	TEMPERATURA	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
H = 2.300 mm Vinoteca									
FWC-2301-T1-C-L-W-GRE TR	862 x 632 x 2.300	+4 +18 ºC	Eléctrico	R290	0,74 (6)	1,335	50 Hz	19092285	-
					0,74 (6)	1,402	60 Hz	19092286	-
FWC-2301-T1-C-L-W-BLA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

(6) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

Opciones

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

Accesorios

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

Vinotecas centrales



FWC-2302-T2-C-LR-W-GRE TR *FWC-2302-T1-C-L-W-BLA TR*

CC5

220-240V

LED

Características generales

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



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

(6) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

Opciones

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

Accesorios

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

Vinotecas murales



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

CC5

220-240V

LED

Características generales

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



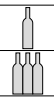
MODELO	DIMENSIONES (mm)	TEMPERATURA	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (kW)	POTENCIA ELÉCTRICA(kW)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
H = 2.300 mm Vinoteca									
FWC-2301-T1-W-L-W-GRE TR	862 x 632 x 2.300	+4 +18 ºC	Eléctrico	R290	0,74 (6)	1,275	50 Hz	19092321	-
					0,74 (6)	1,342	60 Hz	19092322	-
FWC-2301-T1-W-L-W-BLA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

(6) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

Opciones

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

Accesorios

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

Vinotecas murales



FWC-2602-T2-W-LR-W-GRE TR *FWC-2602-T1-W-L-W-BLA TR*

CC5

220-240V

LED

Características generales

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



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

(6) Evap. -10°C/ Cond. 55°C

Opciones

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

Accesorios

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

Vinotecas



RWC-600 *RWC-300* *RWC-180*

CC4

220-240V

TYPE F

LED

UV

Características generales

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

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

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opciones

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

Accesorios estándar

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

CONCEPT

Cavas de maduración



FMA-1650 S *FMA-1650* *FMA-900*

CC3 | 220-240V | TYPE F | LED | UV | HACCP

Características generales

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

inn bcc innovation basque culinary center

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

MODELO	DIMENSIONES (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (ºC)	DESESCARCHE	GAS	POTENCIA FRIGORÍFICA (KW)	POTENCIA ELÉCTRICA (KW)	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
Acabado exterior de acero inoxidable										
FMA-900	600 x 620 x 925	149	+1 +20 ºC	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 ºC	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 ºC	Stop	R-600a	0,358 (1)	0,355	50 Hz	19115391	-
					R-600a	0,437 (1)	0,362	60 Hz	19115393	-
Acabado exterior recubierto de negro										
FMA-900 B	600 x 620 x 925	149	+1 +20 ºC	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 ºC	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 ºC	Stop	R-600a	0,358 (1)	0,355	50 Hz	19115392	-
					R-600a	0,437 (1)	0,362	60 Hz	19115394	-

Opciones

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

Accesorios estándar

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

Otros accesorios

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


FAGOR

Fabricadores de hielo

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

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

CON DEPÓSITO INTEGRADO

Fabricadores de cubitos macizos



EFIM-30

L

S

K

TYPE F

Características generales

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

MODELO	SISTEMA DE CONDENSACIÓN	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD DEL TANQUE (Kg)	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	Nº CUBOS POR CICLO	GAS	POTENCIA (W)	CONEXIÓN ELÉCTRICA	FRECUENCIA	CÓDIGO	€
Cubos en forma de L (14 gr)											
EFIM-20 L	Aire	350 x 475 x 595	6	22	18	R290	862	220-240V	50 Hz	19107214	-
EFIM-20 L	Agua	350 x 475 x 595	6	23	18	R290	862	220-240V	50 Hz	19107215	-
Cubos en forma de S (22 gr)											
EFIM-30 S	Aire	435 x 605 x 695	15	33	24	R290	837	220-240V	50 Hz	19107216	-
EFIM-30 S	Agua	435 x605 x 695	15	37	24	R290	837	220-240V	50 Hz	19107217	-
EFIM-40 S	Aire	435 x 605 x 695	15	40	24	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107218	-
EFIM-40 S	Agua	435 x 605 x 695	15	44	24	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107219	-
EFIM-60 S	Aire	515 x 645 x 840	30	52	36	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107220	-
EFIM-60 S	Agua	515 x 645 x 840	30	53	36	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107221	-
EFIM-80 S	Aire	645 x 645 x 870	40	79	48	R290	1.967	220-240V	50 Hz	19107222	-
EFIM-80 S	Agua	645 x 645 x 870	40	81	48	R290	1.967	220-240V	50 Hz	19107223	-
EFIM-130 S	Aire	930 x 565 x 915	60	113	72	R290	2.292	220-240V	50 Hz	19107224	-
EFIM-130 S	Agua	930 x 565 x 915	60	121	72	R290	2.292	220-240V	50 Hz	19107235	-
Cubos en forma de K (40 gr)											
EFIM-30 K	Aire	435 x 605 x 695	15	33	24	R290	975	220-240V	50 Hz	19107225	-
EFIM-30 K	Agua	435 x605 x 695	15	37	24	R290	975	220-240V	50 Hz	19107226	-
EFIM-40 K	Aire	435 x 605 x 695	15	40	24	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107227	-
EFIM-40 K	Agua	435 x 605 x 695	15	44	24	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107228	-
EFIM-60 K	Aire	515 x 645 x 840	30	52	36	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107229	-
EFIM-60 K	Agua	515 x 645 x 840	30	53	36	R290	1.266	220-240V	50 Hz	19107230	-
EFIM-80 K	Aire	645 x 645 x 870	40	79	48	R290	1.967	220-240V	50 Hz	19107231	-
EFIM-80 K	Agua	645 x 645 x 870	40	81	48	R290	1.967	220-240V	50 Hz	19107232	-
EFIM-130 K	Aire	930 x 565x 915	60	113	72	R290	2.292	220-240V	50 Hz	19107233	-
EFIM-130 K	Agua	930 x 565 x 915	60	121	72	R290	2.292	220-240V	50 Hz	19107234	-

Opciones

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

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

Accesorios estándar

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

Fabricadores de cubitos macizos



EMFIM-150

S

K

TYPE F

Características generales

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

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

Tanques compatibles

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

MODELO CAPACIDAD	S-400 390 KG CODIGO	€	S-500 480 KG CODIGO	€	S CART 300 + 112 KG CODIGO	€	S2CART 617 + 224 KG CODIGO	€
EMFIM-150	19096225	-	19031802	-	19082382	-	19082384	-
MFIM-400	19096225	-	19031802	-	-	-	-	-

Opciones

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

Accesorios estándar

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

CON DEPÓSITO INTEGRADO

Fabricadores de hielo en dados



EFICE-50

HD

D

TYPE F

Características generales

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

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

Opciones

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

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

Accesorios estándar

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

Fabricadores de hielo en dados



HD

D

TYPE F

Características generales

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

EFICE-300

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

Tanques compatibles

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



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

Opciones

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

Accesorios estándar

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

CON DEPÓSITO INTEGRADO

Fabricadores de hielo granular



EGIM-85

G

TYPE F

Características generales

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

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

Opciones

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

Accesorios estándar

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

MODULAR

Fabricadores de hielo granular



EMGIM-200

G

TYPE F

Características generales

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

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

Tanques compatibles

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

MODELO CAPACIDAD	S-400 390 KG CODIGO	€	S-500 480 KG CODIGO	€	S CART 300 + 112 KG CODIGO	€	S2CART 617 + 224 KG CODIGO	€
EMGIM-150	19096224	-	19031844	-	19082380	-	19082383	-
EMGIM-200	19096224	-	19031844	-	19082380	-	19082383	-
EMGIM-400	19096224	-	19031844	-	19082380	-	19082383	-
EMGIM-500	19096224	-	19031844	-	19082380	-	19082383	-

Opciones

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

Accesorios estándar

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

Fabricadores de hielo nugget



ENGIM-300

N

TYPE F

Características generales

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

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

Tanques compatibles

MODELO/CAPACIDAD	S-130/ 160 KG CODIGO	€	S-160/ 180 KG CODIGO	€	S-220/ 230 KG CODIGO	€	S-350/ 340 KG CODIGO	€
ENGIM-300	19082414	-	-	-	19031843	-	19082374	-

MODELO/CAPACIDAD	S-400/ 390 KG CODIGO	€	S-500/ 480 KG CODIGO	€	S CART/ 300 + 112 KG CODIGO	€	S2CART/ 617 + 224 KG CODIGO	€
ENGIM-300	19096224	-	19031844	-	19082380	-	19082383	-

Opciones

		ENGIM-300 (€)
Versión 60 Hz	60Hz	O
Clavija tipo G	CI	O

Accesorios estándar

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

Fabricadores de hielo en escamas



FLAKE-1000

F

TYPE F

Características generales

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

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

Tanques compatibles

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

Opciones

		FLAKE-1000 (€)
Versión 60 Hz	60Hz	O

Accesorios estándar

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

CON DEPÓSITO INTEGRADO

Fabricadores de cubitos huecos



EFIM-60 C

C

TYPE F

Características generales

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

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

Opciones

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

Accesorios estándar

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

Despósitos para fabricadores modulares (Silos)



S-160



S-CART 300

Características generales

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

Características específicas: Depósitos con carro

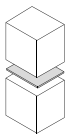
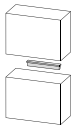
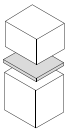
- Ergonómico, fácil de mover sin apenas esfuerzo.
- Dispone de sistema de frenado y desagüe.
- Hecho en polietileno sanitario, sin rugosidades para facilitar la limpieza.
- Incluye tapa para que el polvo no contamine el hielo.
- Se pueden incluir cestas para repartir el hielo rápidamente y sin esfuerzo.

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

Accesorios estándar

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

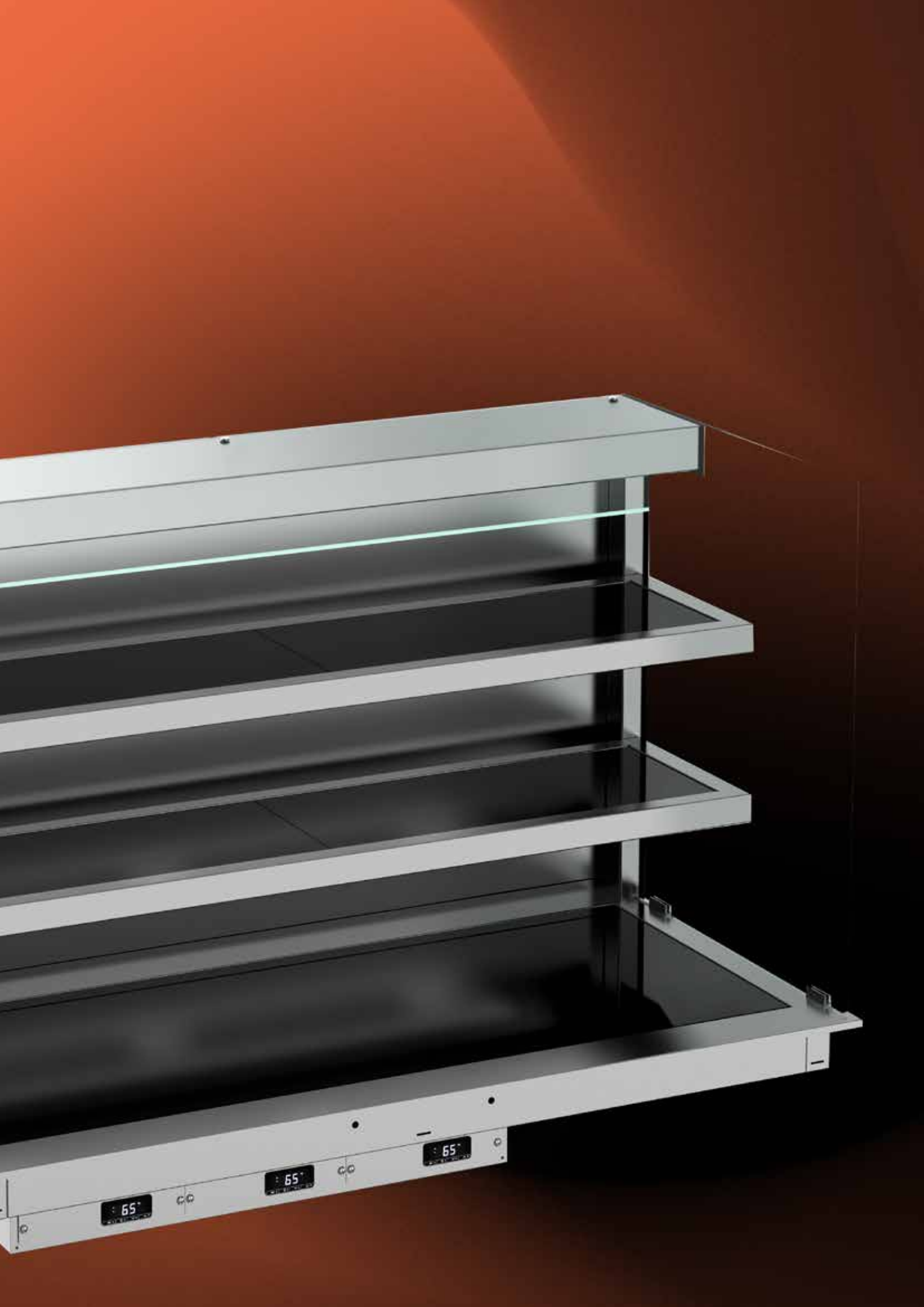
Accesorios

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





DISTRIBUCIÓN


65°
65°
65°

Drop-in

Elementos refrigerados **389**
Elementos calientes..... **391**
Pantallas **394**
Cristales **395**
Vitrinas cúbicas refrigeradas **396**
Vitrinas cúbicas calientes **398**
Reservas **399**
Dispensadores..... **400**
Accesorios..... **400**
Códigos remotos **401**

Elementos refrigerados

TYPE F

Características generales

- Fabricados en acero inoxidable con acabado satinado.
- Aristas internas redondeadas en las cubas para facilitar su limpieza y asegurar una higiene máxima.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, permitiendo un importante ahorro de energía al reducir las pérdidas de frío.
- Panel de control con termostato digital, protegido por el perímetro de la estructura, evitando rozaduras o golpes en los elementos de uso diario.
- Estructura con una superficie de apoyo de 13 mm de espesor para su encastre sobre la encimera, favoreciendo la limpieza y la estética.
- Sistema de evaporación automático del agua de desescarche como accesorio.
- 220-240V 1N~.

PLACAS Y CUBAS ESTÁTICAS

- Especialmente diseñada para mantener, exponer y servir alimentos fríos (p. ej. frutas, ensaladas, etc.) y bebidas frías (p. ej. botellas o latas altas, etc.) asegurando el manteniendo del producto expuesto a las temperaturas óptimas durante el tiempo de servicio.
- Sistema de refrigeración mediante serpentín de cobre expansionado localizado en su base y tambien en los laterales en cuba de altura 160mm para mejorar el rendimiento del sistema.
- Cuba exposición producto fresco con cúpula especialmente diseñada para mantener la temperatura y exponer productos frescos (p. ej. carne, pescado, marisco, etc.) a fin de que éstos sean seleccionados por un comensal y preparados por un chef en estaciones de tipo show-cooking.
- Temperaturas de trabajo: -10ºC/ +5ºC (cuba altura 160 mm: 0ºC/ +8ºC).


DDCSP6-4


DDCS2P6-4


DDCSB6-80-4


DDCSB6-160-4


DDCE6-80-2

	MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	PROFUNDIDAD DE CUBA (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€
PLACA 1 NIVEL												
	DDCSP6-2	R290	50/60	19105747	790x610x476	765x585	-	2	145	4	Incluido	-
	DDCSP6-3	R290	50/60	19105748	1.115x610x476	1.090x585	-	3	215	4	Incluido	-
	DDCSP6-4	R290	50/60	19105749	1.440x610x476	1.415x585	-	4	225	4	Incluido	-
	DDCSP6-5	R290	50/60	19105750	1.765x610x476	1.740x585	-	5	305	4	Incluido	-
	DDCSP6-6	R290	50/60	19105751	2.090x610x476	2.065x585	-	6	330	4	Incluido	-
PLACA 2 NIVELES												
	DDCS2P6-3	R290	50/60	19105757	1.115x610x546	1.090x585	-	3	215	4	Incluido	-
	DDCS2P6-4	R290	50/60	19105758	1.440x610x546	1.415x585	-	4	225	4	Incluido	-
	DDCS2P6-5	R290	50/60	19105759	1.765x610x546	1.740x585	-	5	305	4	Incluido	-
CUBA ALTURA 80mm												
	DDCSB6-80-3	R290	50/60	19105763	1.115x610x521	1.090x585	80	3	215	4	Incluido	-
	DDCSB6-80-4	R290	50/60	19105764	1.440x610x521	1.415x585	80	4	225	4	Incluido	-
	DDCSB6-80-5	R290	50/60	19105765	1.765x610x521	1.740x585	80	5	305	4	Incluido	-
CUBA ALTURA 160mm												
	DDCSB6-160-2	R290	50/60	19105769	790x610x632	765x585	160	2	135	4	Incluido	-
	DDCSB6-160-3	R290	50/60	19105770	1.115x610x632	1.090x585	160	3	215	4	Incluido	-
	DDCSB6-160-4	R290	50/60	19105771	1.440x610x632	1.415x585	160	4	220	4	Incluido	-
	DDCSB6-160-5	R290	50/60	19105772	1.765x610x632	1.740x585	160	5	305	4	Incluido	-
	DDCSB6-160-6	R290	50/60	19105773	2.090x610x632	2.065x585	160	6	310	4	Incluido	-
CUBA EXPOSICIÓN PRODUCTO FRESCO												
	DDCE6-80-1	R290	50/60	19105779	487x621x817	440x585	80	1	140	4	Incluido	-
	DDCE6-80-2	R290	50/60	19105780	812x621x817	765x585	80	2	145	4	Incluido	-

Consultar versiones remotas al final del capítulo.

PLACA BAJO ENCIMERA

- Especialmente diseñada para ser instalada bajo una encimera, asegurando el manteniendo del producto previamente refrigerado a las temperaturas óptimas durante el tiempo de servicio.
- Sistema de refrigeración de la placa mediante serpentín de cobre expansionado localizado en su base.
- Temperaturas de trabajo: -25ºC/ -10ºC.



FPBCF-4

	MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€
	FPBCF-2	R290	50/60	19092125	611x590x477	2	205	4	Incluido	-
	FPBCF-3	R290	50/60	19092126	936x590x477	3	270	4	Incluido	-
	FPBCF-4	R290	50	19092127	1261x590x477	4	390	4	Incluido	-
			60	19092128						
	FPBCF-5	R290	50	19106275	1586x590x477	5	455	4	Incluido	-
		R455a	60	19108585			515			
	FPBCF-6	R290	50	19106276	1911x590x477	6	470	4	Incluido	-
		R455a	60	19108586			555			

Consultar versiones remotas al final del capítulo.

CUBA VENTILADA

- Especialmente diseñada para mantener, exponer y servir alimentos fríos (p. ej. postres, yogures, entrantes fríos presentados en platos, ramequines o GN1/1-100mm etc.) asegurando el manteniendo del producto expuesto a las temperaturas óptimas durante el tiempo de servicio.
- Sistema de refrigeración ventilado que crea un caudal de aire frío constante, generado por los ventiladores del módulo de evaporación que permiten una mayor rapidez en alcanzar la temperatura de trabajo así como una mejor distribución del frío en la cuba.
- Sistema de desescarche automático minimizando la carga de trabajo del compresor y, por tanto, generando ahorros energéticos.
- Temperaturas de trabajo: 0ºC/ +4ºC.



FCRV7-4

	MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	PROFUNDIDAD DE CUBA (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€
	FCRV7-2	R290	50/60	19091732	790x720x677	765x690	35- 82-120	2	235	4	Incluido	-
	FCRV7-3	R290	50/60	19091733	1115x720x677	1090x690	35- 82-120	3	375	4	Incluido	-
	FCRV7-4	R290	50/60	19091734	1440x720x677	1415x690	35- 82-120	4	380	4	Incluido	-
	FCRV7-5	R290	50	19091735	1765x720x677	1740x690	35- 82-120	5	485	4	Incluido	-
			60	19091736								
	FCRV7-6	R290	50	19091737	2090x720x677	2065x690	35- 82-120	6	510	4	Incluido	-
			60	19091738								

Consultar versiones remotas al final del capítulo.

CUBA MANTENIMIENTO DE CONGELADOS

- Especialmente diseñada para la exposición y mantenimiento de alimentos congelados, especialmente helados envasados o a granel, asegurando el manteniendo del producto expuesto a las temperaturas óptimas durante el tiempo de servicio.
- No está diseñada para mantener producto congelado durante un periodo de tiempo más allá de un servicio de comidas estándar (duración máxima de 3 a 4 horas)
- Temperaturas de trabajo: -20ºC/ -14ºC.



DDCF6-4

	MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	PROFUNDIDAD DE CUBA (mm)	CAPACIDAD 360X165	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€
	DDCF6-4	R290	50/60	19106273	835x610x678	810x585	235	4	185	4	Incluido	-
	ICLP	-	-	19081905	270x110x145	260x100	LAVAPORCIONADOR					-

Consultar versiones remotas al final del capítulo.

Elementos calientes

TYPE F

Características generales

- Fabricados en acero inoxidable con acabado satinado.
- Aristas internas redondeadas en las cubas para facilitar su limpieza y asegurar una higiene máxima.
- Panel de control con termostato digital, protegido por el perímetro de la estructura, evitando rozaduras o golpes en los elementos de uso diario.
- Estructura con una superficie de apoyo de 13 mm de espesor para su encastre sobre la encimera, favoreciendo la limpieza y la estética.
- Pantalla con luz y calor disponible como accesorio para mejorar el mantenimiento de temperatura y aumentar el tiempo de conservación en la superficie del alimento.
- 220-240V 1N~ 50/60Hz.

PLACA CALIENTE

- Especialmente diseñada para mantener, exponer y servir alimentos calientes (p. ej. entrantes calientes, sándwiches, pizza, etc. presentados en platos o recipientes GN 1/1 poco profundos) asegurando el manteniendo del producto expuesto a las temperaturas óptimas durante el tiempo de servicio.
- Sistema de calentamiento mediante resistencias de silicona adheridas en la parte inferior de la placa.
- Temperaturas de trabajo: +30ºC/ +100ºC.

Placa vitrocerámica

- Cristal vitrocerámico resistente de 4 mm de espesor.



PV6-4



PV6-4-W

	CERÁMICO NEGRO			CERÁMICO BLANCO						
	MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)
	PV6-2	19043198	-	PV6-2-W	19043203	-	790x610x147	765x585	2	905
	PV6-3	19043199	-	PV6-3-W	19043204	-	1.115x610x147	1.090x585	3	1.355
	PV6-4	19043201	-	PV6-4-W	19043205	-	1.440x610x147	1.415x585	4	1.805
	PV6-5	19043202	-	PV6-5-W	19043206	-	1.765x610x147	1.740x585	5	2.255
	PV6-6	19047666	-	PV6-6-W	19047667	-	2.090x610x147	2.065x585	6	2.710

Placa cristal templado

- Cristal templado resistente de 6 mm de espesor.
- No recomendado para depositar recipientes a temperaturas superiores a 180ºC.



DDHTP6-4

	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	COLOR	POTENCIA (W)	€
	DDHTP6-2	19105742	790x610x147	765x585	2	Negro	905	-
	DDHTP6-3	19105743	1.115x610x147	1.090x585	3	Negro	1.355	-
	DDHTP6-4	19105744	1.440x610x147	1.415x585	4	Negro	1.805	-
	DDHTP6-5	19105745	1.765x610x147	1.740x585	5	Negro	2.255	-
	DDHTP6-6	19105746	2.090x610x147	2.065x585	6	Negro	2.710	-

Placa vitrocerámica sin marco

- Cristal vitrocerámico resistente de 4 mm de espesor.
- Encastre enrasado a nivel de la encimera, maximizando la limpieza y la continuidad estética.



PVE11-4

	CERÁMICO NEGRO			CERÁMICO BLANCO						
	MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)
	PVE11-3	19081564	-	PVE11-3-W	19081565	-	975x530x137	987x536	3	1.355
	PVE11-4	19081566	-	PVE11-4-W	19081567	-	1.300x530x137	1.312x536	4	1.805
	PVE11-5	19081568	-	PVE11-5-W	19081569	-	1.625x530x137	1.631x536	5	2.255

PLACA EXPOSITORA PAELLAS

- Especialmente diseñada para mantener, exponer y servir alimentos calientes presentados en paelleras, asegurando el manteniendo del producto expuesto a las temperaturas óptimas durante el tiempo de servicio.
- Cristal vitrocerámico resistente de 4 mm de espesor.
- Incluye una pantalla con luz y calor mediante lámparas halógenas, para mejorar el mantenimiento de temperatura y aumentar el tiempo de conservación en la superficie del alimento.



PVEP- R-530

	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	COLOR	POTENCIA (W)	€
	PVEP-R-530	19106530	Ø 630x604	Ø 605	Negro	935	-

PLACA CALIENTE BAJO ENCIMERA

- Especialmente diseñada para ser instalada bajo una encimera, asegurando el mantenimiento del producto previamente calentado a las temperaturas óptimas durante el tiempo de servicio.
- Sistema de calentamiento mediante resistencias de silicona adheridas en la parte inferior de la placa.
- Temperaturas de trabajo: +30ºC/ +100ºC.



PBCC-4

	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	€
	PBCC-3	19078508	936x590x147	3	1.355	-
	PBCC-4	19078509	1.261x590x147	4	1.805	-
	PBCC-5	19078510	1.586x590x147	5	2.255	-

CUBA BAÑO MARIA

- Adecuado para recipientes GN 1/1, o sus subdivisiones, con una profundidad máxima de 150 mm.

Baño maria seco estático

- Especialmente diseñada para mantener, exponer y servir alimentos líquidos calientes (p. ej. sopa, caldo, estofado, etc.).
- Sistema de calor estático mediante batería de resistencias en el fondo de la cuba.
- Temperaturas de trabajo: +30ºC/ +100ºC.



DDHS6-4

	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	€
	DDHS6-3	19105718	1.115x610x348	1.090x585	3	1.805	-
	DDHS6-4	19105719	1.440x610x348	1.415x585	4	2.405	-
	DDHS6-5	19105720	1.765x610x348	1.740x585	5	3.030	-

Baño maria seco ventilado

- Especialmente diseñada para mantener, exponer y servir alimentos calientes (p. ej. sopa, estofado, pasta, arroz, salsas, carnes, pescados, etc.) presentados en recipientes GN profundos asegurando el manteniendo del producto expuesto a las temperaturas óptimas durante el tiempo de servicio.
- Sistema de calor ventilado mediante baterías de resistencias con un ventilador que crea un circuito de aire caliente dentro de la cuba permitiendo una puesta en régimen rápida de temperatura.
- Temperaturas de trabajo: +30ºC/ +100ºC.



DDHV7-4

	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	€
	DDHV7-3	19105721	1.115x720x348	1.090x690	3	1.250	-
	DDHV7-4	19105722	1.440x720x348	1.415x690	4	1.250	-
	DDHV7-5	19105723	1.765x720x348	1.740x690	5	2.050	-
	DDHV7-6	19105724	2.090x720x348	2.065x690	6	2.050	-

Baño maría agua

- Especialmente diseñada para mantener, exponer y servir alimentos calientes (p. ej. sopa, estofado, pasta, arroz, salsas, carnes, pescados, etc.) presentados en recipientes GN profundos asegurando el manteniendo del producto expuesto a las temperaturas óptimas durante el tiempo de servicio.
- Calentamiento del agua mediante resistencias de silicona adheridas en la parte inferior de la cuba.
- El sistema baño maría agua consigue la mejor uniformidad en la distribución de calor sobre la superficie de las cubetas.
- Llenado automático: control automático de nivel para el llenado de la cuba.
- Llenado manual: Llenado de la cuba mediante un grifo de paso de 1/2".
- CMMMA6-1: Llenado de la cuba manual con baldes, sin grifo.
- Temperaturas de trabajo: +30ºC/ +90ºC.



CBMAA6-4

	LLENADO AUTOMÁTICO				LLENADO MANUAL						
	MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (W)	€	MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (W)	€	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1
	-	-	-	-	CBMMA6-1	19051982	1.010	-	465x610x302	440x585	1
	CBMAA6-1	19051980	1.025	-	CBMA6-1	19043193	1.010	-	515x610x302	490x585	1
	CBMAA6-2	19047656	1.525	-	CBMA6-2	19043194	1.510	-	790x610x302	765x585	2
	CBMAA6-3	19047657	2.025	-	CBMA6-3	19043195	2.005	-	1.115x610x302	1.090x585	3
	CBMAA6-4	19047658	2.525	-	CBMA6-4	19043196	2.510	-	1.440x610x302	1.415x585	4
	CBMAA6-5	19047659	3.045	-	CBMA6-5	19043197	3.030	-	1.765x610x302	1.740x585	5
	CBMAA6-6	19047660	3.570	-	CBMA6-6	19047649	3.555	-	2.090x610x302	2.065x585	6

TRINCHANTE

- Especialmente diseñado para mantener, exponer, trinchar y servir alimentos calientes (p. ej. carne asada, roast beef, jamón, pavo, etc.) en estaciones de tipo show-cooking, asegurando el manteniendo del producto expuesto a las temperaturas óptimas durante el tiempo de servicio.
- Fuentes de calor en la parte inferior (base con cuba baño maría agua) y superior (lámpara calor cerámico halógena infrarroja) del trinchante.
- Base para colocar el producto de acero inoxidable, con rejilla perforada, fácil de limpiar.
- Llenado automático: control automático de nivel para el llenado de la cuba.
- Llenado manual: Llenado de la cuba mediante un grifo de paso de 1/2".
- Temperaturas de trabajo: +30ºC/ +90ºC.



TRCBMA6-1



TRCBMA6-2

	LLENADO AUTOMÁTICO				LLENADO MANUAL						
	MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (W)	€	MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (W)	€	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1
	TRCBMAA6-1	19079250	1.300	-	TRCBMA6-1	19079228	1.285	-	515x610x1.005	490x585	1
	TRCBMAA6-2	19079251	2.575	-	TRCBMA6-2	19079229	2.560	-	790x610x1.005	765x585	2

OLLA SOPERA

- Especialmente diseñada para mantener, exponer y servir alimentos líquidos calientes (p. ej. sopa, caldo, estofado, etc.) asegurando el manteniendo del producto a las temperaturas óptimas durante el tiempo de servicio.
- Sistema de calor baño maría mediante una resistencia circular que envuelve la cuba. No se requiere desagüe.
- Potenciómetro para regular la temperatura de la resistencia al nivel deseado



OS1-10

	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD (L)	POTENCIA (W)	€
	OS1-10	19083985	Ø 295X315	Ø 276	10L	475	-

Pantallas

Características generales

- Especialmente diseñada para mejorar la higiene de los alimentos expuestos durante el servicio, gracias a su función anti-alientos.
- Fabricada en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta, en tubo redondo de Ø 51 mm o rectangular de 60 x 30 mm.
- Los soportes se instalan fácilmente sobre la encimera de Los elementos mediante pletinas roscadas.

Pantallas neutras, con iluminación y de calor.



DDFN



ISPCCS-R-2



DDFL-4



DDFC-R-4



DDFHT-R-4

- Pantallas neutras con soporte tubular.
- Pantallas de iluminación y calor con soporte tubular y pantalla horizontal a 35mm de distancia para facilitar las operaciones de limpieza.
- Incluyen mordazas para el anclaje fácil de cristales tipo ICC tanto curvos como rectos a una o dos caras.
- Pantallas con iluminación: iluminación mediante LED de alta luminosidad. A instalar sobre los elementos técnicos neutros o refrigerados.
- Pantallas con calor halógeno: Iluminación y calor mediante lámparas halógenas protegidas, integradas extremo a extremo.
- Pantallas calor cerámico: Iluminación y calor mediante lámparas halógenas protegidas y elementos cerámicos alternados. Los elementos cerámicos proveen un calor más intenso y concentrado.
- Los cristales ICC no están incluidos y deben pedirse por separado.

				FORMA CRISTAL										
				SOPORTE	Redondo						Rectangular			
CAPACIDAD GN 1/1	ALTURA (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	POTENCIA (W)	VOLTAJE Y FRECUENCIA	MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€
PANTALLAS NEUTRAS													
1 Nivel	426				DDFN	19113462	-	ISPCC-R	19043291	-	ISPCT-R	19087364	-
2 Niveles	676							ISPCCS-R-2	19113463	-			
PANTALLA CON ILUMINACIÓN													
2	426	720	15	100-240V 1N~ 50/60Hz	DDFL-2	19113412	-	DDFL-R-2	19113431	-	DDFLT-R-2	19113447	-
3	426	1.045	25		DDFL-3	19113413	-	DDFL-R-3	19113432	-	DDFLT-R-3	19113448	-
4	426	1.370	35		DDFL-4	19113414	-	DDFL-R-4	19113433	-	DDFLT-R-4	19113449	-
5	426	1.695	45		DDFL-5	19113415	-	DDFL-R-5	19113434	-	DDFLT-R-5	19113450	-
6	426	2.020	55		DDFL-6	19113416	-	DDFL-R-6	19113435		DDFLT-R-6	19113451	-
PANTALLA CALOR HALÓGENO													
2	426	720	600	220-240V 1N~ 50/60Hz	DDFH-2	19113417	-	DDFH-R-2	19113436	-	DDFHT-R-2	19113452	-
3	426	1.045	900		DDFH-3	19113418	-	DDFH-R-3	19113437	-	DDFHT-R-3	19113453	-
4	426	1.370	1.200		DDFH-4	19113420	-	DDFH-R-4	19113438	-	DDFHT-R-4	19113454	-
5	426	1.695	1.500		DDFH-5	19113422	-	DDFH-R-5	19113439	-	DDFHT-R-5	19113455	-
6	426	2.020	1.500		DDFH-6	19113423	-	DDFH-R-6	19113441	-	DDFHT-R-6	19113456	-
PANTALLA CON CALOR CERÁMICO													
2	426	720	650	220-240V 1N~ 50/60Hz	DDFC-2	19113425	-	DDFC-R-2	19113442	-	DDFCT-R-2	19113457	-
3	426	1.050	1.050		DDFC-3	19113426	-	DDFC-R-3	19113443	-	DDFCT-R-3	19113458	-
4	426	1.370	1.450		DDFC-4	19113427	-	DDFC-R-4	19113444	-	DDFCT-R-4	19113459	-
5	426	1.695	1.850		DDFC-5	19113428	-	DDFC-R-5	19113445	-	DDFCT-R-5	19113460	-
6	426	2.020	1.850		DDFC-6	19113429	-	DDFC-R-6	19113446	-	DDFCT-R-6	19113461	-

Soportes para cristales de protección verticales

- Especialmente diseñada como elemento de protección de los clientes en show-cooking o zonas de exposición con servicio asistido.
- Los cristales frontales de protección IDFG no están incluidos y deben pedirse por separado.



ISPCF-L-R



ISPCF-C-R

MODELO	SOPORTE	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	€
ISPCF-L-R		19043361	69x72x423	Conjunto de dos (2) soportes laterales	-
ISPCF-C-R		19043362	98x70x423	Un (1) soporte central	-

Cristales

Características generales

- Cristales templados.
- Su instalación protege a los alimentos expuestos de los alientos y al comensal de los vahos.
- La sujeción se realiza fácilmente mediante sistema de mordazas incluidas en la pantalla.

ICC-4-1C



ICC-R-4-1C

ICC-T-4-1C

ICC-4-2C



ICC-R-4-2C



ICCS-FP-4



ICCS-R-FP-4



ICCS-T-FP-4

CAPACIDAD GN 1/1	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
CRISTAL FRONTAL												
2	ICC-2-1C	19043272	675x500x108	-	ICC-R-2-1C	19043293	675x433x123	-	ICC-T-2-1C	19087365	675x520x6	-
3	ICC-3-1C	19043273	1.000x500x108	-	ICC-R-3-1C	19043295	1.000x433x123	-	ICC-T-3-1C	19087366	1.000x520x6	-
4	ICC-4-1C	19043274	1.325x500x108	-	ICC-R-4-1C	19043296	1.325x433x123	-	ICC-T-4-1C	19087367	1.325x520x6	-
5	ICC-5-1C	19043275	1.650x500x108	-	ICC-R-5-1C	19043297	1.650x433x123	-	ICC-T-5-1C	19087368	1.650x520x6	-
6	ICC-6-1C	19047838	1.975x500x108	-	ICC-R-6-1C	19047843	1.975x433x123	-	ICC-T-6-1C	19087363	1.975x520x6	-
CRISTAL CENTRAL												
2	ICC-2-2C	19046893	675x570x108	-	ICC-R-2-2C	19043298	675x585x123	-	-	-	-	-
3	ICC-3-2C	19046894	1.000x570x108	-	ICC-R-3-2C	19043301	1.000x585x123	-	-	-	-	-
4	ICC-4-2C	19046895	1.325x570x108	-	ICC-R-4-2C	19043302	1.325x585x123	-	-	-	-	-
5	ICC-5-2C	19046896	1.650x570x108	-	ICC-R-5-2C	19043303	1.650x585x123	-	-	-	-	-
6	ICC-6-2C	19047839	1.975x570x108	-	ICC-R-6-2C	19047844	1.975x585x123	-	-	-	-	-
CRISTAL FRONTAL CERRADO												
2	ICC-FP-2	19051996	675x515x420	-	ICC-R-FP-2	19052001	675x433x420	-	ICC-T-FP-2	19087369	675x486x525	-
3	ICC-FP-3	19051997	1.000x515x420	-	ICC-R-FP-3	19052002	1.000x433x420	-	ICC-T-FP-3	19087370	1.000x486x525	-
4	ICC-FP-4	19051998	1.325x515x420	-	ICC-R-FP-4	19052003	1.325x433x420	-	ICC-T-FP-4	19087371	1.325x486x525	-
5	ICC-FP-5	19051999	1.650x515x420	-	ICC-R-FP-5	19052004	1.650x433x420	-	ICC-T-FP-5	19087372	1.650x486x525	-
6	ICC-FP-6	19052000	1.975x515x420	-	ICC-R-FP-6	19052005	1.975x433x420	-	ICC-T-FP-6	19087373	1.975x486x525	-

Cristales de protección verticales para soportes neutros

- Cristal especialmente diseñado para proteger al comensal de un contacto no deseado.
- Cristal frontal recto templado a incorporar en los soportes para cristales frontales de protección.

IDFG-4

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	€
IDFG-2	19043312	675x395x6	2	-
IDFG-3	19043314	1.000x395x6	3	-
IDFG-4	19043315	1.325x395x6	4	-
IDFG-5	19043316	1.650x395x6	5	-
IDFG-6	19047848	1.975x395x6	6	-

Vitrinas cúbicas refrigeradas

TYPE F

Características generales

- Especialmente diseñada para mantener, exponer y servir alimentos fríos (p. ej. postres, frutas, yogures, entrantes fríos presentados en platos o ramequines, etc.) y bebidas frías (p. ej. botellas o latas altas, etc.) asegurando el manteniendo del producto expuesto a las temperaturas óptimas durante servicios de duración prolongada, hasta 24 horas.
- Fabricada en acero inoxidable con acabado satinado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, permitiendo un importante ahorro de energía al reducir las pérdidas de frío.
- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la cuba ventilada y encender al ilumuninación de la vitrina.
- Sistema de desescarche automático minimizando la carga de trabajo del compresor y, por tanto, generando ahorros energéticos.
- Tira de LED en la parte superior de la vitrina.
- 220-240V 1N~.

VITRINAS CÚBICAS REFRIGERADAS CON CUBA VENTILADA

- Cuba refrigerada ventilada con base ajustable para presentar cubetas de distintas alturas. Nivel de exposición liso y zona de drenaje ligeramente inclinada.
- Sistema de refrigeración ventilado mediante ventiladores electrónicos y evaporadores de gran superficie.
- Estructura con una superficie de apoyo de 13 mm de espesor para su encastre sobre la encimera, favoreciendo la limpieza y la estética.
- Cubeta evaporación, con sistema inteligente de evaporación del agua de desescarche, como accesorio.
- Estantes de cristal templado fácilmente extraibles y regulables en altura.
- Cortina textil: los alimentos previamente refrigerados se mantienen fríos por una duración limitada de 3-4 horas cuando la vitrina esté abierta en lado cliente.
- Clapets frontales: clapets de plástico para acceder al alimento de cada estante.
- Cerrada: cristal frontal templado con fijación mediante soportes mordaza de aluminio anodizado que permite abatir el cristal para su limpieza.
- Panel de control con termostato digital, protegido por el perímetro de la estructura, evitando rozaduras o golpes en los elementos de uso diario.
- Clase climática: 3M2 en modelos con cortina téxtil (CT) y 3M1 en modelos con clapets (CP) y cerrada (CL).
- Temperaturas de trabajo: +4ºC/ +10ºC.



DDRVC7-H-CT-3-4



DDRVC7-S-CL-3-4



DDRVC7-W-CP-3-4



DDRVC7-S-CL-2-4



Lado cliente: **CORTINA (CT)**

	MODELO	CÓDIGO	GAS	HZ	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	GRUPO FRÍO	€
3 NIVELES	LADO SERVICIO: PUERTAS BATIENTES (H)									
	DDRVC7-H-CT-3-2	19106279	R290	50	790x720x1488	765x690	2	665	Incluido	-
		19108588		60						-
	DDRVC7-H-CT-3-3	19106280	R290	50	1115x720x1488	1090x690	3	970	Incluido	-
		19108589	R455a	60				1005		-
	DDRVC7-H-CT-3-4	19106281	R290	50	1440x720x1488	1415x690	4	1200	Incluido	-
		19108590	R455a	60				1380		-
	LADO SERVICIO: PUERTAS CORREDERAS (S)									
	DDRVC7-S-CT-3-3	19106288	R290	50	1115x720x1476	1090x690	3	665	Incluido	-
		19108597	R455a	60				1005		-
	DDRVC7-S-CT-3-4	19106289	R290	50	1440x720x1476	1415x690	4	1200	Incluido	-
		19108598	R455a	60				1380		-
	LADO SERVICIO: MURAL (W)									
	DDRVC7-W-CT-3-2	19106296	R290	50	790x720x1488	765x690	2	545	Incluido	-
		19108605	R290	60						-
	DDRVC7-W-CT-3-3	19106297	R290	50	1115x720x1488	1090x690	3	810	Incluido	-
		19108606	R455a	60				1005		-
	DDRVC7-W-CT-3-4	19106298	R290	50	1440x720x1488	1415x690	4	1000	Incluido	-
		19108607	R455a	60				1380		-

Consultar versiones remotas al final del capítulo.



Lado cliente: **CLAPETS (CP)**

	MODELO	CÓDIGO	GAS	HZ	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	GRUPO FRÍO	€
3 NIVELES	LADO SERVICIO: PUERTAS BATIENTES (H)									
	DDRVC7-H-CP-3-2	19106282	R290	50/60	790x720x1488	765x690	2	665	Incluido	-
	DDRVC7-H-CP-3-3	19106283	R290	50	1115x720x1488	1090x690	3	970	Incluido	-
		19108592	R455a	60				1005		-
	DDRVC7-H-CP-3-4	19106284	R290	50	1440x720x1488	1415x690	4	1200	Incluido	-
		19108593	R455a	60				1380		-
	LADO SERVICIO: PUERTAS CORREDERAS (S)									
	DDRVC7-S-CP-3-3	19106290	R290	50	1115x720x1476	1090x690	3	665	Incluido	-
		19108599	R455a	60				1005		-
	DDRVC7-S-CP-3-4	19106291	R290	50	1440x720x1476	1415x690	4	1200	Incluido	-
		19108600	R455a	60				1380		-
	DDRVC7-S-CP-3-5	19106292	R290	50	1765x720x1476	1740x690	5	1250	Incluido	-
		19108601	R455a	60				1260		-
	LADO SERVICIO: MURAL (W)									
	DDRVC7-W-CP-3-2	19106299	R290	50	790x720x1488	765x690	2	545	Incluido	-
		19108608	R290	60						-
	DDRVC7-W-CP-3-3	19106300	R290	50	1115x720x1488	1090x690	3	810	Incluido	-
		19108609	R455a	60				1005		-
	DDRVC7-W-CP-3-4	19106301	R290	50	1440x720x1488	1415x690	4	1000	Incluido	-
		19108610	R455a	60				1380		-



Lado cliente: **CERRADA (CL)**

	MODELO	CÓDIGO	GAS	HZ	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	GRUPO FRÍO	€
3 NIVELES	LADO SERVICIO: PUERTAS BATIENTES (H)									
	DDRVC7-H-CL-3-2	19106285	R290	50/60	790x720x1488	765x690	2	410	Incluido	-
	DDRVC7-H-CL-3-3	19106286	R290	50/60	1115x720x1488	1090x690	3	470	Incluido	-
	DDRVC7-H-CL-3-4	19106287	R290	50	1440x720x1488	1415x690	4	650	Incluido	-
		19108596		60						-
	LADO SERVICIO: PUERTAS CORREDERAS (S)									
	DDRVC7-S-CL-3-3	19106293	R290	50/60	1115x720x1476	1090x690	3	470	Incluido	-
	DDRVC7-S-CL-3-4	19106294	R290	50	1440x720x1476	1415x690	4	650	Incluido	-
		19108603		60						-
	DDRVC7-S-CL-3-5	19106295	R290	50	1765x720x1476	1740x690	5	725	Incluido	-
		19108604		60						-
2 NIVELES	LADO SERVICIO: PUERTAS CORREDERAS (S)									-
	DDRVC7-S-CL-2-3	19106302	R290	50/60	1115x720x1276	1090x690	3	390	Incluido	-
	DDRVC7-S-CL-2-4	19106303	R290	50/60	1440x720x1276	1415x690	4	550	Incluido	-
	DDRVC7-S-CL-2-5	19106304	R290	50	1765x720x1276	1740x690	5	675	Incluido	-
		19108613		60						-

VITRINAS CÚBICAS REFRIGERADAS VENTILADAS INDEPENDIENTES

- Sistema de refrigeración ventilado mediante ventiladores electrónicos y evaporadores de gran superficie.
- Cubeta evaporación, con sistema inteligente de evaporación del agua de desescarche, como dotación estándar.
- Puertas correderas en la parte posterior para el fácil acceso a la reposición de producto.
- Clapets frontales de plástico para acceder al alimento de cada estante.
- Estantes de acero inoxidable, sin posibilidad de regulación en altura.
- Modelos DDRVCO: base abierta, que pueden instalarse sobre cualquier placa/cuba refrigerada estática mediante herrajes suministrados.
- Modelos DDRVCC: base lisa aislada, para poder instalarse como elemento independiente sobre cualquier superficie lisa.
- Clase climática: 3M1.
- Temperaturas de trabajo: +2ºC/ +10ºC.



DDRVCO6-S-CP-4



DDRVCC6-S-CP-4

BASE ABIERTA			BASE LISA AISLADA								
MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€	GAS	HZ	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	GRUPO FRIO
DDRVCO6-S-CP-3	19106305	-	DDRVCC6-S-CP-3	19106308	-	R290	50	1106x600x1188	3	910	Incluido
	19108614	-		19108617	-		60			850	
DDRVCO6-S-CP-4	19106306	-	DDRVCC6-S-CP-4	19106309	-	R290	50	1431x600x1188	4	1045	Incluido
	19108615	-		19108618	-	R455a	60			1305	
DDRVCO6-S-CP-5	19106307	-	DDRVCC6-S-CP-5	19106413	-	R290	50	1756x600x1188	5	1340	Incluido
	19108616	-		19108619	-	R455a	60			1650	

Consultar versiones remotas al final del capítulo.

Vitrinas cúbicas calientes

TYPE F

Características generales

- Especialmente diseñada para mantener, exponer y servir alimentos calientes (p. ej. entrantes calientes, sándwiches, pizza, etc. presentados en platos o recipientes GN 1/1 poco profundos) asegurando el manteniendo del producto expuesto a las temperaturas óptimas durante el tiempo de servicio.
- Estructura fabricada en acero inoxidable con acabado satinado.
- Placa y estantes lisos en cristal vitrocerámico resistente negro de 4 mm de espesor.
- Sistema de calentamiento del cristal vitrocerámico mediante resistencias de silicona en la parte inferior de la placa y de los estantes (excepto modelo lado cliente cerrado).
- Pantallas de luz y calor mediante halógenos situadas sobre la placa y el estante(s) vitrocerámico(s).
- Dos (2) o (3) termostatos electrónicos independientes, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la placa y en el/los estante(s) vitrocerámico(s), de forma separada.
- Puertas correderas en la parte posterior para el fácil acceso a la reposición de producto.
- Lado cliente cerrada: cristal frontal templado con fijación mediante soportes mordaza de aluminio anodizado que permite abatir el cristal para su limpieza.
- Estructura con una superficie de apoyo de 13 mm de espesor para su encastre sobre la encimera, favoreciendo la limpieza y la estética.
- Temperaturas de trabajo: +30ºC/ +100ºC en modelos con lado cliente abierto y +30ºC/+80ºC en modelos con lado cliente cerrado.



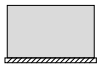
DDHVC7-S-3-4



DDHVC7-W-3-4



DDHVC7-S-CL-2-4

	MODELO	VOLTAJE Y FRECUENCIA (HZ)	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	LADO CLIENTE	POTENCIA (W	€
3 NIVELES	LADO SERVICIO: PUERTAS CORREDERAS								
	DDHVC7-S-3-3	220-240V 1N~ 50/60Hz	19106311	1.115x720x952	1.090x690	3	Abierta	3.620	-
	DDHVC7-S-3-4	380-415V 3N~ 50/60Hz	19106312	1.440x720x952	1.415x690	4	Abierta	4.970	-
	DDHVC7-S-3-5	380-415V 3N~ 50/60Hz	19106313	1.765x720x952	1.740x690	5	Abierta	6.320	-
	LADO SERVICIO: MURAL								
	DDHVC7-W-3-3	220-240V 1N~ 50/60Hz	19106314	1.115x720x952	1.090x690	3	Abierta	3.620	-
	DDHVC7-W-3-4	380-415V 3N~ 50/60Hz	19106315	1.440x720x952	1.415x690	4	Abierta	4.970	-
	DDHVC7-W-3-5	380-415V 3N~ 50/60Hz	19106316	1.765x720x952	1.740x690	5	Abierta	6.320	-
2 NIVELES	LADO SERVICIO: PUERTAS CORREDERAS								
	DDHVC7-S-CL-2-3	220-240V 1N~ 50/60Hz	19106317	1.115x720x742	1.090x690	3	Cerrada	1.965	-
	DDHVC7-S-CL-2-4	220-240V 1N~ 50/60Hz	19106318	1.440x720x742	1.415x690	4	Cerrada	2.710	-
	DDHVC7-S-CL-2-5	220-240V 1N~ 50/60Hz	19106319	1.765x720x742	1.740x690	5	Cerrada	3.465	-

Reservas

TYPE F

Características generales

- Especialmente diseñadas para su encastre bajo encimera como reservas para el mantenimiento de productos refrigerados o calientes.
- Fabricadas en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Reservas refrigeradas:
  - · Con puertas batientes o cajones, para albergar cubetas o parrillas GN 1/1.
  - · Evaporador con tiro de aire forzado y burlete magnético extraíble, para facilitar su limpieza y maximizar la higiene.
  - · Sistema de evaporación automático del agua de desescarche como accesorio.
  - · Temperaturas de trabajo: +0ºC/ +6ºC.
- Reservas calientes:
  - · Con puertas correderas y calefacción interior por aire forzado.
  - · Temperaturas de trabajo: +30ºC/ +90ºC.
- 220-240V 1N~ 50/60Hz.



DDRC4-21 DD



TMH4-714 SE

MODELO	GAS REFRIGERANTE	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN	Nº DE PUERTAS	Nº DE CAJONES	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€
RESERVA REFRIGERADA										
DDRC4-21 DD	R290	19105795	1.370x676x450	GN 1/1	2	-	155	4	Incluido	-
DDRC4-31 DDD	R290	19105796	1.763x676x450	GN 1/1	3	-	160	4	Incluido	-
DDRC5-21 DD	R290	19105797	1.370x676x586	GN 1/1	2	-	165	4	Incluido	-
DDRC5-31 DDD	R290	19105798	1.763x676x586	GN 1/1	3	-	275	4	Incluido	-
DDRC5-21 HH	R290	19105799	1.370x676x586	GN 1/1	-	4	165	4	Incluido	-
DDRC5-31 HHH	R290	19105800	1.763x676x586	GN 1/1	-	6	275	4	Incluido	-



Consultar versiones remotas al final del capítulo.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	POTENCIA (W)	€
RESERVA CALIENTE				
TMH4-712 SE	19105725	1.196x685x450	1.450	-
TMH4-714 SE	19105726	1.395x685x450	1450	-
TMH4-716 SE	19105727	1.596x685x450	1.450	-
TMH4-718 SE	19105728	1.796x685x450	2.470	-
TMH4-720 SE	19105729	1.996x685x450	2.470	-
TMH6-712 SE	19105730	1.196x685x610	1.450	-
TMH6-714 SE	19105731	1.396x685x610	1.450	-
TMH6-716 SE	19105732	1.596x685x610	2.470	-
TMH6-718 SE	19105733	1.796x685x610	2.470	-
TMH6-720 SE	19105734	1.996x685x610	2.870	-
ACCESORIOS COMUNES				
KPSR	19056083	Conjunto de 4 patas (altura 150mm)		-



Dispensadores

Características generales

TYPE F

- Especialmente diseñados para almacenar y servir platos neutros y calientes y cestas de vajilla.
- Fabricados en acero inoxidable.
- Sistema especial de resortes que mantienen los platos y cestas a un nivel constante.
- Fáciles de colocar y extraer.


IDPN-28


IDPC-28 + ITDP-28


IDCN-55

	MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIÁMETRO ENCASTRE (mm)	Ø PLATOS (mm)	CAPACIDAD PLATOS	CARGA MÁXIMA (KG)	POTENCIA (W)	€
DISPENSADOR DE PLATOS NEUTROS										
	IDPN-28	-	19046408	391x730	Ø375	de 180 a 280	40/45	45	-	-
	IDPN-34	-	19043371	451x730	Ø434	de 240 a 340	40/45	45	-	-
DISPENSADOR DE PLATOS CALIENTES										
	IDPC-28	50/60	19043372	420x730	Ø407	de 180 a 280	40/45	45	480	-
	IDPC-34	50/60	19043373	480x730	Ø466	de 240 a 340	40/45	45	480	-

	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DISPENSADOR	Ø PLATOS (mm)	€
TAPA PARA DISPENSADOR DE PLATOS						
	ITDP-28	19043374	Ø400x60	IDPC-28 - IDPN-28	de 180 a 280	-
	ITDP-34	19043375	Ø400x60	IDPC-34 - IDPN-34	de 240 a 340	-

	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CESTAS (mm)	CAPACIDAD CESTAS (ALTURA 110 mm)	CARGA MÁXIMA (KG)	€
DISPENSADOR DE CESTAS DE VAJILLA								
	IDCN-55	19043376	600x640x710	535x610	500 x 500	5/6	120	-

Accesorios


DDAES


EV-KIT-450


OF-PAN

PAL-DROPIN


IPCTI/C

	MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (W)	€
KIT CUBETA DE EVAPORACIÓN DEL AGUA DE DESESCARCHE							
	DDAES	50/60	19105737	274x74x74	Frio estático y reservas frías	100	-
	EV-KIT-450	50/60	19046595	400x170x65	Cubas ventiladas, vitrinas cerradas (CL) y vitrinas con cortina téxtil (CT) o clapets (CP) de 2-3 GN 1/1	450	-
	EV-KIT-900	50/60	19046596	400x170x65	Vitrinas con cortina téxtil (CT) o clapets (CP) de 4-5 GN 1/1	900	-
CUBETA DE DESBORDE DEL AGUA DE DESESCARCHE							
	OF-PAN		19046598	GN 1/1 (65 mm de alto)	Todos los elementos refrigerados drop-in		-
ÚTIL PARA LEVANTAR ELEMENTOS TÉCNICOS							
	PAL-DROPIN		19046641	-	Todos los elementos drop-in		-
KIT TERMÓMETRO DIGITAL PARA COLOCACIÓN EN LAS PANTALLAS							
	IPCIC	50/60	19053060	132x84x70	Interruptor	1	-
	DDATC	50/60	19105738	132x84x70	Termómetro frío	1	-
	DDATCS	50/60	19105739	132x84x70	Termómetro frío + interruptor	1	-
	DDATH	50/60	19105740	132x84x70	Termómetro caliente	1	-
	DDATHS	50/60	19105741	132x84x70	Termómetro caliente + interruptor	1	-

Códigos remotos

Placas y cubas estáticas

MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDAD GN 1/1	€
PLACA 1 NIVEL				
DDCSP6-2-R	19105752	50/60	2	-
DDCSP6-3-R	19105753	50/60	3	-
DDCSP6-4-R	19105754	50/60	4	-
DDCSP6-5-R	19105755	50/60	5	-
DDCSP6-6-R	19105756	50/60	6	-
PLACA 2 NIVELES				
DDCS2P6-3-R	19105971	50/60	3	-
DDCS2P6-4-R	19105761	50/60	4	-
DDCS2P6-5-R	19105762	50/60	5	-
CUBA ALTURA 80mm				
DDCSB6-80-3-R	19105766	50/60	3	-
DDCSB6-80-4-R	19105767	50/60	4	-
DDCSB6-80-5-R	19105768	50/60	5	-
CUBA ALTURA 160mm				
DDCSB6-160-2-R	19105774	50/60	2	-
DDCSB6-160-3-R	19105775	50/60	3	-
DDCSB6-160-4-R	19105776	50/60	4	-
DDCSB6-160-5-R	19105777	50/60	5	-
DDCSB6-160-6-R	19105778	50/60	6	-
CUBA EXPOSICIÓN PRODUCTO FRESCO				
DDCE6-80-1-R	19105781	50/60	1	-
DDCE6-80-2-R	19105782	50/60	2	-

Placa bajo encimera

MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDAD GN 1/1	€
FPBCF-2-R	19092133	50/60	2	-
FPBCF-3-R	19092134	50/60	3	-
FPBCF-4-R	19092135	50/60	4	-
FPBCF-5-R	19092136	50/60	5	-
FPBCF-6-R	19092137	50/60	6	-

Cuba ventilada

MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDAD GN 1/1	€
FCRV7-2-R	19091739	50/60	2	-
FCRV7-3-R	19091740	50/60	3	-
FCRV7-4-R	19091741	50/60	4	-
FCRV7-5-R	19091742	50/60	5	-
FCRV7-6-R	19091743	50/60	6	-

Cuba mantenimiento de congelados

MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDAD 360X165	€
DDCF6-4-R	19106274	50/60	4	-

Opciones

	DESCRIPCIÓN	ABREVIATURA	€
	Enchufe tipo G	CI	-



Vitrinas cúbicas refrigeradas con cuba ventilada

Lado cliente: **CORTINA TÉXTIL (CT)**

	MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDAD GN 1/1	€
3 NIVELES	LADO SERVICIO: PUERTAS BATIENTES (H)				
	DDRVC7-H-CT-3-2-R	19107534	50/60	2	-
	DDRVC7-H-CT-3-3-R	19107535	50/60	3	-
	DDRVC7-H-CT-3-4-R	19107536	50/60	4	-
	LADO SERVICIO: PUERTAS CORREDERAS (S)				
	DDRVC7-S-CT-3-3-R	19107537	50/60	3	-
	DDRVC7-S-CT-3-4-R	19107538	50/60	4	-
	LADO SERVICIO: MURAL (W)				
	DDRVC7-W-CT-3-2-R	19107539	50/60	2	-
	DDRVC7-W-CT-3-3-R	19107541	50/60	3	-
	DDRVC7-W-CT-3-4-R	19107542	50/60	4	-

Lado cliente: **CLAPETS (CP)**

	MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDAD GN 1/1	€
3 NIVELES	LADO SERVICIO: PUERTAS BATIENTES (H)				
	DDRVC7-H-CP-3-2-R	19107543	50/60	2	-
	DDRVC7-H-CP-3-3-R	19107544	50/60	3	-
	DDRVC7-H-CP-3-4-R	19107545	50/60	4	-
	LADO SERVICIO: PUERTAS CORREDERAS (S)				
	DDRVC7-S-CP-3-3-R	19107546	50/60	3	-
	DDRVC7-S-CP-3-4-R	19107547	50/60	4	-
	DDRVC7-S-CP-3-5-R	19107548	50/60	5	-
	LADO SERVICIO: MURAL (W)				
	DDRVC7-W-CP-3-2-R	19107549	50/60	2	-
	DDRVC7-W-CP-3-3-R	19107550	50/60	3	-
	DDRVC7-W-CP-3-4-R	19107551	50/60	4	-

Lado cliente: **CERRADA (CL)**

	MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDAD GN 1/1	€
3 NIVELES	LADO SERVICIO: PUERTAS BATIENTES (H)				
	DDRVC7-H-CL-3-2-R	19107552	50/60	2	-
	DDRVC7-H-CL-3-3-R	19107553	50/60	3	-
	DDRVC7-H-CL-3-4-R	19107554	50/60	4	-
	LADO SERVICIO: PUERTAS CORREDERAS (S)				
	DDRVC7-S-CL-3-3-R	19107555	50/60	3	-
	DDRVC7-S-CL-3-4-R	19107556	50/60	4	-
	DDRVC7-S-CL-3-5-R	19107557	50/60	5	-
2 NIVELES	LADO SERVICIO: PUERTAS CORREDERAS (S)				
	DDRVC7-S-CL-2-3-R	19107558	50/60	3	-
	DDRVC7-S-CL-2-4-R	19107559	50/60	4	-
	DDRVC7-S-CL-2-5-R	19107560	50/60	5	-

Reserva refrigerada

MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDAD GN	Nº DE PUERTAS	Nº DE CAJONES	€
DDRC4-21 DD-R	19105801	50/60	GN 1/1	2		-
DDRC4-31 DDD-R	19105802	50/60	GN 1/1	3		-
DDRC5-21 DD-R	19105803	50/60	GN 1/1	2		-
DDRC5-31 DDD-R	19105804	50/60	GN 1/1	3		-
DDRC5-21 HH-R	19105805	50/60	GN 1/1		4	-
DDRC5-31 HHH-R	19105806	50/60	GN 1/1		6	-




SELF
SUITE

Self Service

Self Suite **403**
— Dispensadores **405**
— Elementos neutros **407**
— Muebles refrigerados **409**
— Muebles calientes **411**
— Vitrinas cúbicas refrigeradas ventiladas 3 niveles **413**
— Vitrinas cúbicas calientes **415**
Pantallas con estante y cristal protector vertical **415**
Pantallas y cristales **415**
Accesorios **416**
Opciones **418**

Dispensadores

Características generales

- Dispensadores especialmente diseñados para almacenar y distribuir bandejas de autoservicio, cubiertos, pan y/o vasos
- Fabricados en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Dispensadores sobre base.
- Encimera a 400 mm de altura, en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor con acabado satinado.
- Paneles de fibra de densidad media (MDF) hidrófugos.
- Decoración de la fachada con panel laminado a escoger entre 16 colores básicos. Cuatro (4) lados decorados.
- Decoración de la fachada a 150 mm del suelo.



SS-77



D-R-313



D-R-613/2



DV-R-62



DVCP-R-6

	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD BANDEJAS	CAPACIDAD CUBIERTOS	CAPACIDAD PANECILLOS	CAPACIDAD VASOS (Ø80 mm // Ø75mm)	SOPORTE	€
BASE DISPENSADORA DE BANDEJAS										
	SS-77	18001483	798x780x400	2 Columnas	160	-	-	-	-	-
	SS-147	18001484	1.450x780x400	4 Columnas	320	-	-	-	-	-
DISPENSADOR DE BANDEJAS Y CUBIERTOS SOBRE BASE										
	D-R-313	18003180	798x780x1.514	3 GN 1/3 -150mm	160	150	-	-	Rectangular	-
	D-R-613	18003190	1.450x780x1.514	6 GN 1/3 -150mm	320	300	-	-	Rectangular	-
DISPENSADOR DE BANDEJAS, CUBIERTOS Y PAN SOBRE BASE										
	D-R-313/2	18003191	798x780x1.514	3 GN 1/3 - 150mm + 1 GN 2/1- 200mm	160	150	120	-	Rectangular	-
	D-R-613/2	18003192	1.450x780x1.514	6 GN 1/3 - 150mm + 2 GN 2/1- 200mm	320	300	240	-	Rectangular	-
DISPENSADOR DE VASOS SOBRE BASE										
	DV-R-6	18003193	798x780x1.569	6 niveles de vasos	-	-	-	324/360	Rectangular	-
	DV-R-62	18003196	1.450x780x1.569	2x6 niveles de vasos	-	-	-	648/720	Rectangular	-
DISPENSADOR DE BANDEJAS. CUBIERTOS, PAN Y VASOS SOBRE BASE										
	DVCP-R-6	18003199	1.450x780x1.569	3 GN 1/3 - 150 mm + 1 GN 2/1 - 200 mm + 6 niveles de vasos	160	150	120	324/360	Rectangular	-



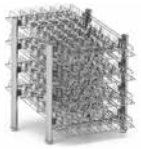
DC-R-2



DP-R-1



DCP-R



DV-R-4 SB

	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD CUBIERTOS	CAPACIDAD PANECILLOS	CAPACIDAD VASOS (Ø80 mm // Ø75mm)	SOPORTE	€
DISPENSADOR DE CUBIERTOS SOBRE ELEMENTO NEUTRO									
	DC-R-1	19071811	696x345x536	3 GN 1/3 - 150 mm	150	-	-	Rectangular	-
	DC-R-2	19071812	696x345x658	6 GN 1/3 - 150 mm	300	-	-	Rectangular	-
DISPENSADOR DE PAN SOBRE ELEMENTO NEUTRO									
	DP-R-1	19071813	696x667x600	1 GN 2/1 - 200 mm	-	120	-	Rectangular	-
	DP-R-2	19071814	696x667x725	2 GN 2/1 - 200 mm	-	240	-	Rectangular	-
DISPENSADOR DE CUBIERTOS Y PAN SOBRE ELEMENTO NEUTRO									
	DCP-R	19071815	696x667x658	3 GN 1/3 - 150 mm + 1 GN 2/1 - 200 mm	150	120	-	Rectangular	-
DISPENSADOR DE VASOS SOBRE ELEMENTO NEUTRO									
	DV-R-4 SB	19071816	696x745x829	4 niveles de vasos	-	-	216/240	Rectangular	-

Elementos neutros

Características generales

- Fabricados en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Encimera a 900 mm de altura, en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor con acabado satinado.
- Correbandejas a 800 mm de altura, compuesto por tres (3) tubos de acero inoxidable de sección redonda de Ø 30 mm.
- Junta de silicona entre las encimeras de los muebles para asegurar una unión precisa y estanca.
- Paneles de fibra de densidad media (MDF) hidrófugos.
- Decoración de la fachada con panel laminado a escoger entre 16 colores básicos.
- Decoración de la fachada a 150 mm del suelo.
- Los zócalos, las decoraciones finales de línea o cualquier otro accesorio deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.



SM-4



SA-I-45



SA-E-90

	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD GN 1/1	€
MUEBLE NEUTRO						
	SM-450	18001494	450x850x900	Cerrado sin reserva neutra	-	-
	SM-2	18001495	950x850x900	Vano / Reserva neutra	2	-
	SM-3	18001496	1.375x850x900	Vano / Reserva neutra	3	-
	SM-4	18001497	1.600x850x900	Vano / Reserva neutra	4	-
	SM-5	18001498	1.985x850x900	Vano / Reserva neutra	5	-
	SM-6	18001499	2.335x850x900	Vano / Reserva neutra	6	-
	SM-3-P	18001500	1.375x850x900	Reserva neutra con 2 puertas correderas y 1 estante opcional	3	-
	SM-4-P	18001501	1.600x850x900	Reserva neutra con 2 puertas correderas y 1 estante opcional	4	-
	SM-5-P	18001502	1.985x850x900	Reserva neutra con 2 puertas correderas y 1 estante opcional	5	-
	SM-6-P	18001503	2.335x850x900	Reserva neutra con 2 puertas correderas y 1 estante opcional	6	-
MUEBLE DE ÁNGULO						
	SA-I-90	18001504	1.141x1.141x900	Ángulo interno de 90°. Vano / Reserva neutra	-	-
	SA-I-45	18001505	850x850x900	Ángulo interno de 45°. Vano / Reserva neutra	-	-
	SA-E-90	18001506	935x935x900	Ángulo externo de 90°. Sin reserva neutra	-	-
	SA-E-45	18001507	850x850x900	Ángulo externo de 45°. Sin reserva neutra	-	-



SMC-12-D



SMC-8-F



DAC-95



DPAN-95

	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	€
MUEBLE DE CAJA REGISTRADORA					
	SMC-12-D	18001514	1.375x850x900	Mueble de caja registradora con brazo a la derecha	-
	SMC-12-I	18001516	1.375x850x900	Mueble de caja registradora con brazo a la izquierda	-
	SMC-6-D	18001519	605x850x900	Mueble de caja registradora sin brazos (caja a la derecha)	-
	SMC-6-I	18001520	605x850x900	Mueble de caja registradora sin brazos (caja a la izquierda)	-
	SMC-8-F	18001521	800x850x900	Mueble de caja registradora sin brazos (cara al público)	-

	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (MM)	DESCRIPCIÓN	€
ELEMENTO DE FACHADA					
	F-5	18001720	550x215x900	Elemento Fachada = 550 mm	-

	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD PLATOS (Ø280MM)	CAPACIDAD VASOS (Ø80// Ø75MM)	CARGA MAX (KG)	POTENCIA (W)	€
DISPENSADOR DE PLATOS A NIVEL CONSTANTE									
	DAN-95	18001508	950x850x900	2 columnas de platos - neutros	80-90	-	45 por columna	-	-
	DAC-95	18001509	950x850x900	2 columnas de platos - calientes	80-90	-	45 por columna	960	-
DISPENSADOR DE CESTAS DE VAJILLA A NIVEL CONSTANTE									
	DPAN-95	18001510	950x850x900	5/6 cestos de vasos	-	200 // 265	120	-	-

Muebles refrigerados

Características generales

- Muebles refrigerados especialmente diseñados para mantener, exponer y distribuir alimentos fríos durante el servicio.
- Armazón del mueble fabricado en acero inoxidable con una estructura sólida y robusta.
- Encimera a 900 mm de altura, en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor con acabado satinado.
- Correbandejas a 800 mm de altura, compuesto por tres (3) tubos de acero inoxidable de sección redonda de Ø 30 mm.
- Junta de silicona entre las encimeras de los muebles para asegurar una unión precisa y estanca.
- Paneles de fibra de densidad media (MDF) hidrófugos.
- Decoración de la fachada con panel laminado a escoger entre 16 colores básicos.
- Decoración de la fachada a 150 mm del suelo.
- Sistema de refrigeración del mueble frío estático mediante serpentín de cobre expansionado localizado en la base de la cuba.
- Sistema de refrigeración del mueble frío ventilado con caudal de aire frío constante, generado por ventiladores en el módulo de evaporación.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Termostato electrónico, con visor digital.
- Componentes electrónicos accesibles en un único punto de fácil acceso.
- Caja de registro conteniendo todas las conexiones eléctricas. Proporciona un acceso centralizado a todos los elementos técnicos alimentados eléctricamente.
- Los zócalos, las decoraciones finales de línea o cualquier otro accesorio deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.



DSCSP-CR-4

	MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	PROFUNDIDAD CUBA (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	RESERVA	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€
MUEBLE CON PLACA REFRIGERADA ESTÁTICA												
	DSCSP-SR-3	R290	50/60	18007711	1.375x850x900	-	3	Vano / Reserva neutra	215	4	Incluido	-
	DSCSP-SR-4	R290	50/60	18007712	1.600x850x900	-	4	Vano / Reserva neutra	225	4	Incluido	-
	DSCSP-SR-5	R290	50/60	18007713	1.985x850x900	-	5	Vano / Reserva neutra	305	4	Incluido	-
	DSCSP-SR-6	R290	50/60	18007714	2.335x850x900	-	6	Vano / Reserva neutra	330	4	Incluido	-
	DSCSP-CR-3	R290	50/60	18007715	1.375x850x900	-	3	Reserva refrigerada 1 GN2/1	380	4	Incluido	-
	DSCSP-CR-4	R290	50/60	18007716	1.600x850x900	-	4	Reserva refrigerada 1 GN2/1	390	4	Incluido	-
	DSCSP-CR-5	R290	50/60	18007717	1.985x850x900	-	5	Reserva refrigerada 2 GN2/1	575	4	Incluido	-
	DSCSP-CR-6	R290	50/60	18007718	2.335x850x900	-	6	Reserva refrigerada 2 GN2/1	600	4	Incluido	-



FSCV-SR-4



FSCR-4 + SP-70



FSCV-4 + SP-70

	MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	PROFUNDIDAD CUBA (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	RESERVA	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€
MUEBLE CON CUBA REFRIGERADA VENTILADA												
	FSCV-SR-3	R290	50/60	18004636	1.375x850x900	35- 82-120	3	Vano / Reserva neutra	375	4	Incluido	-
	FSCV-SR-4	R290	50/60	18004637	1.600x850x900	35- 82-120	4	Vano / Reserva neutra	380	4	Incluido	-
	FSCV-SR-5	R290	50	18004638	1.985x850x900	35- 82-120	5	Vano / Reserva neutra	485	4	Incluido	-
	FSCV-SR-6	R290	50	18004639	2.335x850x900	35- 82-120	6	Vano / Reserva neutra	510	4	Incluido	-
	FSCV-CR-3	R290	50/60	18004640	1.375x850x900	35- 82-120	3	Reserva refrigerada 1 GN2/1	525	4	Incluido	-
	FSCV-CR-4	R290	50/60	18004641	1.600x850x900	35- 82-120	4	Reserva refrigerada 1 GN2/1	530	4	Incluido	-
	FSCV-CR-5	R290	50	18004642	1.985x850x900	35- 82-120	5	Reserva refrigerada 2 GN2/1	695	4	Incluido	-
	FSCV-CR-6	R290	50	18004643	2.335x850x900	35- 82-120	6	Reserva refrigerada 2 GN2/1	720	4	Incluido	-
MUEBLE ISLA CON CUBA REFRIGERADA ESTÁTICA												
	FSCR-3	R290	50/60	18004684	1.265x875x900	80	3	-	215	4	Incluido	-
	FSCR-4	R290	50/60	18004685	1.590x875x900	80	4	-	225	4	Incluido	-
	FSCR-5	R290	50/60	18004686	1.975x875x900	80	5	-	305	4	Incluido	-
	FSCR-6	R290	50/60	18004687	2.325x875x900	80	6	-	330	4	Incluido	-
MUEBLE ISLA CON CUBA REFRIGERADA VENTILADA												
	FSCV-3	R290	50/60	18004688	1.265x875x900	35- 82-120	3	-	375	4	Incluido	-
	FSCV-4	R290	50/60	18004689	1.590x875x900	35- 82-120	4	-	380	4	Incluido	-
	FSCV-5	R290	50	18004690	1.975x875x900	35- 82-120	5	-	485	4	Incluido	-
	FSCV-6	R290	50	18004691	2.325x875x900	35- 82-120	6	-	510	4	Incluido	-

Muebles calientes

Características generales

- Muebles calientes especialmente diseñados para mantener, exponer y servir alimentos calientes durante el servicio.
- Armazón del mueble fabricado en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Encimera a 900 mm de altura, en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor con acabado satinado.
- Correbandejas a 800 mm de altura, compuesto por tres (3) tubos de acero inoxidable de sección redonda de Ø 30 mm.
- Junta de silicona entre las encimeras de los muebles para asegurar una unión precisa y estanca.
- Paneles de fibra de densidad media (MDF) hidrófugos.
- Decoración de la fachada con panel laminado a escoger entre 16 colores vitaminados básicos.
- Decoración de la fachada a 150 mm del suelo.
- Sistema de calentamiento de los muebles con placa vitrocerámica mediante resistencias de silicona adheridas en la parte inferior de la placa.
- Sistema de calor del mueble baño maría agua mediante resistencias de silicona adheridas en la parte inferior de la cuba.
- Sistema de calor del mueble baño maría seco mediante resistencias con ventiladores que crean un circuito de aire caliente dentro de la cuba.
- Termostato electrónico, con visor digital.
- Componentes electrónicos accesibles en un único punto, de fácil acceso.
- Caja de registro conteniendo todas las conexiones eléctricas. Proporciona un acceso centralizado a todos los elementos técnicos alimentados eléctricamente.
- Los zócalos, las decoraciones finales de línea o cualquier otro accesorio deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.



SV-SR-4

	MODELO	VOLTAJE Y FRECUENCIA (HZ)	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	RESERVA	POTENCIA (W)	€
MUEBLE CALIENTE CON PLACA VITROCERÁMICA								
	SV-SR-2	230V 1N 50/60	18001658	950x850x900	2	Vano / Reserva neutra	905	-
	SV-SR-3	230V 1N 50/60	18001610	1.375x850x900	3	Vano / Reserva neutra	1.355	-
	SV-SR-4	230V 1N 50/60	18001611	1.600x850x900	4	Vano / Reserva neutra	1.805	-
	SV-SR-5	230V 1N 50/60	18001612	1.985x850x900	5	Vano / Reserva neutra	2.255	-
	SV-SR-6	230V 1N 50/60	18001613	2.335x850x900	6	Vano / Reserva neutra	2.710	-
	SV-CR-3	230V 1N 50/60	18001614	1.375x850x900	3	Reserva caliente	2.805	-
	SV-CR-4	230V 1N 50/60	18001615	1.600x850x900	4	Reserva caliente	3.255	-
	SV-CR-5	400V 3N 50/60	18001616	1.985x850x900	5	Reserva caliente	4.275	-
	SV-CR-6	400V 3N 50/60	18001617	2.335x850x900	6	Reserva caliente	5.710	-



SBM-SR-4



DSHV-SR-4



SV-4 + SP-70

	MODELO	VOLTAJE Y FRECUENCIA (HZ)	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	PROFUNDIDAD CUBA (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	RESERVA	POTENCIA (W)	€
MUEBLE CALIENTE BAÑO MARÍA AGUA									
	SBM-SR-2	230V 1N 50/60	18001618	950x850x900	190	2	Vano / Reserva neutra	1.510	-
	SBM-SR-3	230V 1N 50/60	18001619	1.375x850x900	190	3	Vano / Reserva neutra	2.005	-
	SBM-SR-4	230V 1N 50/60	18001620	1.600x850x900	190	4	Vano / Reserva neutra	2.510	-
	SBM-SR-5	230V 1N 50/60	18001621	1.985x850x900	190	5	Vano / Reserva neutra	3.030	-
	SBM-SR-6	230V 1N 50/60	18001622	2.335x850x900	190	6	Vano / Reserva neutra	3.555	-
	SBM-CR-3	230V 1N 50/60	18001623	1.375x850x900	190	3	Reserva caliente	2.905	-
	SBM-CR-4	230V 1N 50/60	18001624	1.600x850x900	190	4	Reserva caliente	3.360	-
	SBM-CR-5	400V 3N 50/60	18001625	1.985x850x900	190	5	Reserva caliente	4.480	-
	SBM-CR-6	400V 3N 50/60	18001626	2.335x850x900	190	6	Reserva caliente	5.245	-
MUEBLE CALIENTE BAÑO MARÍA CALOR SECO									
	DSHV-SR-3	230V 1N 50/60	18007737	1.375x850x900	234	3	Vano / Reserva neutra	1.250	-
	DSHV-SR-4	230V 1N 50/60	18007738	1.600x850x900	234	4	Vano / Reserva neutra	1.250	-
	DSHV-SR-5	230V 1N 50/60	18007739	1.985x850x900	234	5	Vano / Reserva neutra	2.050	-
	DSHV-SR-6	230V 1N 50/60	18007741	2.335x850x900	234	6	Vano / Reserva neutra	2.050	-
	DSHV-CR-3	230V 1N 50/60	18007742	1.375x850x900	234	3	Reserva caliente	2.100	-
	DSHV-CR-4	230V 1N 50/60	18007743	1.600x850x900	234	4	Reserva caliente	2.100	-
	DSHV-CR-5	230V 1N 50/60	18007744	1.985x850x900	234	5	Reserva caliente	3.500	-
	DSHV-CR-6	400V 3N 50/60	18007745	2.335x850x900	234	6	Reserva caliente	3.740	-
MUEBLE ISLA CALIENTE CON PLACA VITROCERÁMICA									
	SV-3	230V 1N 50/60	18001643	1.265x875x900	-	3	-	1.355	-
	SV-4	230V 1N 50/60	18001644	1.590x875x900	-	4	-	1.805	-
	SV-5	230V 1N 50/60	18001645	1.975x850x900	-	5	-	2.255	-
	SV-6	230V 1N 50/60	18001646	2.325x875x900	-	6	-	2.710	-

Vitrinas cúbicas refrigeradas ventiladas 3 niveles

Características generales

- Vitrinas refrigeradas especialmente diseñadas para mantener, exponer y distribuir alimentos fríos durante el servicio.
- Armazón del mueble fabricado en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Encimera a 900 mm de altura, en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor con acabado satinado.
- Correbandejas a 800 mm de altura, compuesto por tres (3) tubos de acero inoxidable de sección redonda de Ø 30 mm.
- Junta de silicona entre las encimeras de los muebles para asegurar una unión precisa y estanca.
- Paneles de fibra de densidad media (MDF) hidrófugos.
- Decoración de la fachada con panel laminado a escoger entre 16 colores vitaminados básicos.
- Decoración de la fachada a 150 mm del suelo.
- Sistema de refrigeración de la vitrina ventilada generado por ventiladores del módulo de evaporación situado en la parte inferior de la vitrina.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Estantes en cristal templado de 8 mm de espesor.
- Puertas en la parte posterior de la vitrina para el fácil acceso a la reposición de producto.
- Termostato electrónico, con visor digital.
- Componentes electrónicos accesibles en un único punto, de fácil acceso.
- Caja de registro conteniendo todas las conexiones eléctricas. Proporciona un acceso centralizado a todos los elementos técnicos alimentados eléctricamente.
- Los zócalos, las decoraciones finales de línea o cualquier otro accesorio suministrados desmontados.



DSRVC-H-SR-CT-3-4



DSRVC-S-CR-CT-3-4

Lado cliente: **CORTINA TÉXTIL (CT)**

MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	RESERVA	LADO CLIENTE	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€
LADO SERVICIO: PUERTAS BATIENTES (H)											
DSRVC-H-SR-CT-3-3	R290	50	18007719	1.375x850x1.722	3	Vano / Reserva	Cortina téxtil	970	3M2	Incluido	-
DSRVC-H-SR-CT-3-4	R290	50	18007721	1.600x850x1.722	4	Vano / Reserva	Cortina téxtil	1.200	3M2	Incluido	-
DSRVC-H-CR-CT-3-3	R290	50	18007724	1.375x850x1.722	3	Refrigerada 1 GN2/1	Cortina téxtil	1.120	3M2	Incluido	-
DSRVC-H-CR-CT-3-4	R290	50	18007725	1.600x850x1.722	4	Refrigerada 1 GN2/1	Cortina téxtil	1.350	3M2	Incluido	-
LADO SERVICIO: PUERTAS CORREDERAS (S)											
DSRVC-S-SR-CT-3-3	R290	50	18007728	1.375x850x1.710	3	Vano / Reserva	Cortina téxtil	665	3M2	Incluido	-
DSRVC-S-SR-CT-3-4	R290	50	18007729	1.600x850x1.710	4	Vano / Reserva	Cortina téxtil	1.200	3M2	Incluido	-
DSRVC-S-CR-CT-3-3	R290	50	18007732	1.375x850x1.710	3	Refrigerada 1 GN2/1	Cortina téxtil	815	3M2	Incluido	-
DSRVC-S-CR-CT-3-4	R290	50	18007733	1.600x850x1.710	4	Refrigerada 1 GN2/1	Cortina téxtil	1.350	3M2	Incluido	-

Lado cliente: **CLAPETS (CP)**

MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	RESERVA	LADO CLIENTE	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€
LADO SERVICIO: PUERTAS BATIENTES (H)											
DSRVC-H-SR-CP-3-3	R290	50	18007722	1.375x850x1.722	3	Vano / Reserva	Clapets	970	3M1	Incluido	-
DSRVC-H-SR-CP-3-4	R290	50	18007723	1.600x850x1.722	4	Vano / Reserva	Clapets	1.200	3M1	Incluido	-
DSRVC-H-CR-CP-3-3	R290	50	18007726	1.375x850x1.722	3	Refrigerada 1 GN2/1	Clapets	1.120	3M1	Incluido	-
DSRVC-H-CR-CP-3-4	R290	50	18007727	1.600x850x1.722	4	Refrigerada 1 GN2/1	Clapets	1.350	3M1	Incluido	-
LADO SERVICIO: PUERTAS CORREDERAS (S)											
DSRVC-S-SR-CP-3-3	R290	50	18007730	1.375x850x1.710	3	Vano / Reserva	Clapets	665	3M1	Incluido	-
DSRVC-S-SR-CP-3-4	R290	50	18007731	1.600x850x1.710	4	Vano / Reserva	Clapets	1.200	3M1	Incluido	-
DSRVC-S-CR-CP-3-3	R290	50	18007734	1.375x850x1.710	3	Refrigerada 1 GN2/1	Clapets	815	3M1	Incluido	-
DSRVC-S-CR-CP-3-4	R290	50	18007736	1.600x850x1.710	4	Refrigerada 1 GN2/1	Clapets	1.350	3M1	Incluido	-

Vitrinas cúbicas calientes

Características generales

- Vitrinas calientes especialmente diseñadas para mantener, exponer y servir alimentos calientes durante el servicio.
- Armazón del mueble fabricado en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Encimera a 900 mm de altura, en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor con acabado satinado.
- Correbandejas a 800 mm de altura, compuesto por tres (3) tubos de acero inoxidable de sección redonda de Ø 30 mm.
- Junta de silicona entre las encimeras de los muebles para asegurar una unión precisa y estanca.
- Paneles de fibra de densidad media (MDF) hidrófugos.
- Decoración de la fachada con panel laminado a escoger entre 16 colores vitaminados básicos.
- Decoración de la fachada a 150 mm del suelo.
- Sistema de calentamiento la vitrina vitrocerámica mediante resistencias de silicona en la parte inferior de la placa y de los estantes.
- Puertas correderas en la parte posterior de la vitrina para el fácil acceso a la reposición de producto. Abierta en el lado del cliente.
- Pantallas de luz y calor mediante halógenos situadas sobre la placa y los estantes vitrocerámicos.
- Trés (3) termostatos electrónicos independientes, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la placa y en los estantes vitrocerámicos, de forma separada.
- Componentes electrónicos accesibles en un único punto, de fácil acceso.
- Caja de registro conteniendo todas las conexiones eléctricas. Proporciona un acceso centralizado a todos los elementos técnicos alimentados eléctricamente.
- Los zócalos, las decoraciones finales de línea o cualquier otro accesorio deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.



DSHVC-S-SR-3-4



DSHVC-S-CR-3-4

	MODELO	VOLTAJE Y FRECUENCIA (HZ)	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	RESERVA	LADO SERVICIO	POTENCIA (W)	€
MUEBLE CON VITRINA CÚBICA VITROCERÁMICA									
	DSHVC-S-SR-3-3	400V 3N 50/60	18007746	1.375x850x1.717	3	Vano / Reserva neutra	Abierta	3.620	-
	DSHVC-S-SR-3-4	400V 3N 50/60	18007747	1.600x850x1.717	4	Vano / Reserva neutra	Abierta	4.970	-
	DSHVC-S-SR-3-5	400V 3N 50/60	18007748	1.925x850x1.717	5	Vano / Reserva neutra	Abierta	6.320	-
	DSHVC-S-CR-3-3	400V 3N 50/60	18007749	1.375x850x1.717	3	Reserva caliente	Abierta	5.070	-
	DSHVC-S-CR-3-4	400V 3N 50/60	18007750	1.600x850x1.717	4	Reserva caliente	Abierta	6.420	-
	DSHVC-S-CR-3-5	400V 3N 50/60	18007751	1.925x850x1.717	5	Reserva caliente	Abierta	8.790	-

Pantallas con estante y cristal protector vertical

Características Generales

- Pantallas especialmente diseñadas para mejorar la higiene de los productos y para garantizar la protección del comensal.
- Estante de acero inoxidable.
- Soportes verticales fabricados en acero inoxidable, en tubo rectangular.
- Distancia de 35 mm entre el soporte y la pantalla para facilitar las operaciones de limpieza.
- Los soportes se instalan fácilmente sobre la encimera mediante pletinas roscadas.
- Fácil sujeción de cristales a la pantalla mediante sistema de mordazas incluidas.



DSFS-R-4



DSFLS-R-4



DSFHS-R-4



DSFCS-R-4

	MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	FUNCIÓN	TIPO	SOPORTE	POTENCIA (W)	€
PANTALLA NEUTRA CON ESTANTE DE ACERO INOXIDABLE Y CRISTAL DE PROTECCIÓN FRONTAL										
	DSFS-R-2	-	19106268	764x540x446	2	Neutra	Estante inox	Rectangular	-	-
	DSFS-R-3	-	19106269	1.089x540x446	3	Neutra	Estante inox	Rectangular	-	-
	DSFS-R-4	-	19106270	1.414x540x446	4	Neutra	Estante inox	Rectangular	-	-
	DSFS-R-5	-	19106271	1.739x540x446	5	Neutra	Estante inox	Rectangular	-	-
	DSFS-R-6	-	19106272	2.064x540x446	6	Neutra	Estante inox	Rectangular	-	-
PANTALLA ILUMINACIÓN CON ESTANTE ACERO INOXIDABLE Y CRISTAL DE PROTECCIÓN FRONTAL										
	DSFLS-R-2	50/60	19106253	764x540x446	2	Iluminación	Estante inox	Rectangular	15	-
	DSFLS-R-3	50/60	19106254	1.089x540x446	3	Iluminación	Estante inox	Rectangular	25	-
	DSFLS-R-4	50/60	19106255	1.414x540x446	4	Iluminación	Estante inox	Rectangular	35	-
	DSFLS-R-5	50/60	19106256	1.739x540x446	5	Iluminación	Estante inox	Rectangular	45	-
	DSFLS-R-6	50/60	19106257	2.064x540x446	6	Iluminación	Estante inox	Rectangular	55	-
PANTALLA CALOR HALÓGENO CON ESTANTE DE ACERO INOXIDABLE Y CRISTAL DE PROTECCIÓN FRONTAL										
	DSFHS-R-2	50/60	19106258	764x540x446	2	Luz y calor	Estante inox	Rectangular	600	-
	DSFHS-R-3	50/60	19106259	1.089x540x446	3	Luz y calor	Estante inox	Rectangular	900	-
	DSFHS-R-4	50/60	19106260	1.414x540x446	4	Luz y calor	Estante inox	Rectangular	1.200	-
	DSFHS-R-5	50/60	19106261	1.739x540x446	5	Luz y calor	Estante inox	Rectangular	1.500	-
	DSFHS-R-6	50/60	19106262	2.064x540x446	6	Luz y calor	Estante inox	Rectangular	1.500	-
PANTALLA CALOR CERÁMICO CON ESTANTE DE ACERO INOXIDABLE Y CRISTAL DE PROTECCIÓN FRONTAL										
	DSFCS-R-2	50/60	19106263	764x540x446	2	Luz y calor cerámico	Estante inox	Rectangular	650	-
	DSFCS-R-3	50/60	19106264	1.089x540x446	3	Luz y calor cerámico	Estante inox	Rectangular	1.050	-
	DSFCS-R-4	50/60	19106265	1.414x540x446	4	Luz y calor cerámico	Estante inox	Rectangular	1.450	-
	DSFCS-R-5	50/60	19106266	1.739x540x446	5	Luz y calor cerámico	Estante inox	Rectangular	1.850	-
	DSFCS-R-6	50/60	19106267	2.064x540x446	6	Luz y calor cerámico	Estante inox	Rectangular	1.850	-

Pantallas y cristales

Consultar opciones de pantallas y cristales en la sección del Drop in.



Accesorios


ESN-4

ES-I-90


CJL-2


ITDP-28

Accesorios para elementos neutros

	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	€
ACCESORIOS MUEBLES NEUTROS					
	ESN-2	19037886	644x670	Estante intermedio regulable en altura para SM-2	-
	ESN-3	19037883	1.068x670	Estante intermedio regulable en altura para SM-3	-
	ESN-4	19037884	1.294x670	Estante intermedio regulable en altura para SM-4	-
	ESN-5	19037885	1.679x670	Estante intermedio regulable en altura para SM-5	-
	ESN-6	19042746	2.029x670	Estante intermedio regulable en altura para SM-6	-
	ESN-3-P	19070426	1.068x670	Estante intermedio regulable en altura para SM-3-P	-
	ESN-4-P	19070427	1.294x670	Estante intermedio regulable en altura para SM-4-P	-
	ESN-5-P	19070428	1.679x670	Estante intermedio regulable en altura para SM-5-P	-
	ESN-6-P	19070429	2.029x670	Estante intermedio regulable en altura para SM-6-P	-
ACCESORIOS MUEBLES EN ÁNGULO					
	ES-I-45	19037895	578x530	Estante intermedio regulable en altura para SA-I-45	-
	ES-I-90	19037894	1.162x591	Estante intermedio regulable en altura para SA-I-90	-
ACCESORIOS MUEBLES DE CAJA REGISTRADORA					
	CJL-1	19046593	311x401x111	Cajón con cerradura para SMC-6-D, SMC-6-I, SMC-8-F	-
	CJL-2	19046594	311x401x111	Cajón con cerradura para SMC-12-D, SMC-12-I, SMC-16	-
ACCESORIOS DISPENSADORES DE PLATOS					
	ITDP-28	19043374	Ø 400x60	Tapa para dispensadores de platos con Ø 280 mm	-


EV-KIT-450

Accesorios para elementos refrigerados

	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (W)	€
ACCESORIOS PARA MUEBLES, ISLAS Y VITRINAS REFRIGERADOS						
	ESF-3	19046585	534x670	Estante intermedio regulable en altura para 3 GN 1/1	-	-
	ESF-4	19046586	759x670	Estante intermedio regulable en altura para 4 GN 1/1	-	-
	ESF-5/6	19046587	1.144x670	Estante intermedio regulable en altura para 5 o 6 GN 1/1	-	-
	SP-70	19043113	680x250x170	Estante portaplatos para islas	-	-
CUBETAS DE EVAPORACIÓN						
	EV-KIT-450	19046595	400x170x65	Frio estático, cubas ventiladas y vitrinas con cortina téxtil (CT) o clapets (CP) de 3 GN 1/1	450	-
	EV-KIT-900	19046596	400x170x65	Vitrinas con cortina téxtil (CT) o clapets (CP) de 4 GN 1/1	900	-

Accesorios para elementos calientes

	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	€
ACCESORIOS MUEBLES CALIENTES					
	ESC-2	19046588	412x670	Estante intermedio regulable en altura para 2 GN 1/1	-
	ESC-3	19046589	837x670	Estante intermedio regulable en altura para 3 GN 1/1	-
	ESC-4	19046590	1.062x670	Estante intermedio regulable en altura para 4 GN 1/1	-
	ESC-5	19046591	1.447x670	Estante intermedio regulable en altura para 5 GN 1/1	-
	ESC-6	19046592	1.797x670	Estante intermedio regulable en altura para 6 GN 1/1	-
	SP-70	19043113	680x250x170	Estante portaplatos para islas	-



Z-3GN



DDATCS



DBFLI

	MODELO	CÓDIGO	APLICA A	€
	Z-SS-77-ISL	19046603	Base dispensadora 798 mm	-
	Z-SS-147-ISL	19046604	Base dispensadora 1450 mm	-
	Z-SM-450	19046605	SM-450	-
	Z-SM-450-LW	19046606	SM-450	-
	Z-SM-450-L2W	19046607	SM-450	-
	Z-SA-I-90	19046630	Ángulo interno de 90°. Vano	-
	Z-SA-I-45	19046631	Ángulo interno de 45°. Vano	-
	Z-SA-E-90	19046632	Ángulo externo de 90°. Sin reserva neutra	-
	Z-SA-E-45	19046633	Ángulo externo de 45°. Sin reserva neutra	-
	Z-F-5	19046608	F-5	-
	Z-F-5-LW	19046609	F-5	-
	Z-SMC-12 L2W	19070149	SMC-12-D, SMC-12-I	-
	Z-SMC-12 LWS	19070290	SMC-12-D, SMC-12-I	-
	Z-SMC-8	19046638	SMC-8-F	-
	Z-SMC-8-LW	19046639	SMC-8-F	-
	Z-SMC-8-L2W	19046640	SMC-8-F	-
	Z-SMC-6	19046634	SMC-6-D, SMC-6-I	-
	Z-SMC-6-ISL	19070293	SMC-6-D, SMC-6-I	-
	Z-2GN	19046611	Mueble 950 mm	-

MODELO	CÓDIGO	APLICA A	€
Z-2GN-LW	19046612	Mueble 950 mm	-
Z-2GN-L2W	19046613	Mueble 950 mm	-
Z-3GN	19046614	Mueble 1.375 mm	-
Z-3GN-LW	19046615	Mueble 1.375 mm	-
Z-3GN-L2W	19046616	Mueble 1.375 mm	-
Z-4GN	19046617	Mueble 1.600 mm	-
Z-4GN-LW	19046618	Mueble 1.600 mm	-
Z-4GN-L2W	19046619	Mueble 1.600 mm	-
Z-5GN	19046620	Mueble 1.985 mm	-
Z-5GN-LW	19046621	Mueble 1.985 mm	-
Z-5GN-L2W	19046622	Mueble 1.985 mm	-
Z-6GN	19046623	Mueble 2.335 mm	-
Z-6GN-LW	19046624	Mueble 2.335 mm	-
Z-6GN-L2W	19046625	Mueble 2.335 mm	-
Z-3GN-ISL	19046626	Mueble isla 1.265 mm	-
Z-4GN-ISL	19046627	Mueble isla 1.590 mm	-
Z-5GN-ISL	19046628	Mueble isla 1.975 mm	-
Z-6GN-ISL	19046629	Mueble isla 2.325 mm	-

MODELO	DESCRIPCIÓN
-	Zócalo en el lado del cliente del elemento.
LW	Zócalo en el lado del cliente y en un (1) lateral del elemento.
L2W	Zócalo en el lado del cliente y en dos (2) laterales del elemento.
ISL	Zócalo en los cuatro (4) lados del elemento.
LWS	Zócalo en el lado cliente y en un (1) lateral estrecho.

MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (W)	€
KIT TERMÓMETRO DIGITAL PARA COLOCACIÓN EN LAS PANTALLAS						
IPCIC	50/60	19053060	132x84x70	Interruptor	1	-
DDATC	50/60	19105738	132x84x70	Termómetro frío	1	-
DDATCS	50/60	19105739	132x84x70	Termómetro frío + interruptor	1	-
DDATH	50/60	19105740	132x84x70	Termómetro caliente	1	-
DDATHS	50/60	19105741	132x84x70	Termómetro caliente + interruptor	1	-

	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
DECORACIÓN FINAL DE LÍNEA				
	DBFLI	19080942	Decoración color básico fin de linea izquierdo	-
	DBFLD	19080943	Decoración color básico fin de linea derecho	-

Opciones

Decoración de fachadas

- ODF0020_BF Fachada decorada con papel laminado en color. A escoger entre 16 colores vitaminados básicos:

BF3091 Cristal blanco
BF7927 Folkestone
BF7912 Tempestad
BF2253 Diamante negro
BF7940 Espectro amarillo
BF3210 Levante
BF1238 Carnaval
BF6907 Amarena
BF4177 Lima
BF8755 Limón
BF6901 Verde vibrante
BF0187 Cachemira
BF5347 Maui
BF1326 Capri
BF5127 Mónaco
BF0157 Tahiti





Ruedas



Llenado automático para baño maría

- OBM0010 Llenado automático con detector de nivel para elementos baño maría.



Carros de distribución

Carros neutros 419
— Carros de servicio 421
— Carros con guías 422
— Carros para bandejas autoservicio 423
— Carros portaplatos 424
— Carros de emplatar 425
— Carros de transporte 426
— Contenedor para desperdicios 426
— Cubos de acero inoxidable 426
Carros de mantenimiento de temperatura 427
— Carros calientes con control de humedad 427
— Carros calientes para distribución 428
— Carros refrigerados para distribución 429

Carros de servicio



TS-2-610



TS-3-610



TS-4-610

Características Generales

- Fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado.
- Estante insonorizado, robusto y sin aristas cortantes, gracias a la embutición y al plegado perimetral especial.
- Cuatro (4) ruedas giratorias antisonoras de Ø125 mm, dos (2) con freno, equipadas con paragolpes de goma no marcante.
- Capacidad para soportar 70 kg por estante, con un máximo de 200 kg por carro (datos válidos para cargas repartidas).
- Se suministra montado.

	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES ESTANTE (mm)	€
2 ESTANTES					
	TS-2-58	19092937	895x595x975	800x500	-
	TS-2-59	19092938	995x595x975	900x500	-
	TS-2-610	19092939	1.095x695x975	1.000x600	-
3 ESTANTES					
	TS-3-58	19092943	895x595x975	800x500	-
	TS-3-59	19092944	995x595x975	900x500	-
	TS-3-610	19092945	1.095x695x975	1.000x600	-
4 ESTANTES					
	TS-4-59	19092949	995x595x1.270	900x500	-
	TS-4-610	19092950	1.095x695x1.270	1.000x600	-

Accesorios para carros de servicio

- Fabricado en acero inoxidable.
- Fácil de colocar en todos los carros de servicio estándares TS.



TAC



TAG

ANCHO CARRO 595mm			ANCHO CARRO 695mm			
MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€	DESCRIPCIÓN
TAG5	19092951	-	TAG6	19097562	-	Soporte para bolsa de basura
TAC5	19092952	-	TAC6	19097563	-	Soporte con 4 cestillos para cubiertos. Incluye cestillos y bandeja de acero inoxidable

Carros con guías

Características Generales

- Fabricado íntegramente en acero inoxidable con acabado satinado.
- Guías fabricadas con perfil en "U", para evitar caídas durante la extracción de los cubetas. Especialmente diseñadas un tope en cada uno de los extremos, para evitar el desplazamiento de las cubetas durante el transporte.
- Cuatro (4) ruedas giratorias antisonoras de Ø125 mm, dos (2) con freno, dotadas con parachoques de goma.

Carros GN

- Cubetas gastronorm no incluidas.
- 75 mm de separación entre guías.

CARRO MONTADO			CARRO DESMONTADO					
MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€	DIMENSIONES (mm)	TAMAÑO CUBETAS	Nº GUÍAS
TTT11-17	19106191	-	TTTD11-17	19092953	-	455x640x1.700	GN 1/1	18
TTT21-17	19106192	-	TTTD21-17	19092954	-	660x760x1.700	GN 2/1	18
TTT11-9	19106193	-	TTTD11-9	19092957	-	455x640x900	GN 1/1	8
TTT21-9	19106194	-	TTTD21-9	19092958	-	660x760x900	GN 2/1	8



TTT11-17



TTT11-9

Carros GN encastrables

- Diseñado especialmente para el encaje de varios carros, cuando éstos no se utilizan, minimizando el espacio de estocaje.
- Cubetas gastronorm no incluidas.
- 75 mm de separación entre guías.
- Se suministra montado.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	TAMAÑO CUBETAS	Nº GUÍAS	€
TTTF21-17	19092956	660x760x1.720	GN 2/1	18	-



TTTF21-17

Carros pastelería

- Bandejas de pastelería no incluidas.
- 85 mm de separación entre guías.

CARRO MONTADO			CARRO DESMONTADO				
MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€	DIMENSIONES (mm)	Nº GUÍAS
TTT64-17	19106195	-	TTTD64-17	19092955	-	530x700x1.720	16
TTT64-9	19106196	-	TTTD64-9	19092959	-	530x700x990	8



TTT64-17



TTT64-9

Carros bandejas isotérmicas Euronorm

- Bandejas isotérmicas euronorm no incluidas.
- 140mm de separación entre guías.

CARRO MONTADO			CARRO DESMONTADO				
MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€	DIMENSIONES (mm)	Nº GUÍAS
TTT53-10	19106197	-	TTTD53-10	19097621	-	505x640x1.720	10
TTT53-20	19106198	-	TTTD53-20	19097623	-	915x640x1.720	20



TTT53-20



TTT53-10

Carros para cestas de vajilla

- Diseñado especialmente para el estocaje y transporte de cestas de lavavajillas estándar de 500x500 mm.
- Cestas no incluidas.
- 203 mm de separación entre guías.

CARRO MONTADO			CARRO DESMONTADO				
MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€	DIMENSIONES (mm)	Nº GUÍAS
TT55-17	19106199	-	TTD55-17	19092960	-	631x640x1.720	7



TT55-17

Fundas para carros con guías

- Funda de PVC transparente con 200 micras de espesor.
- Cierre de cremallera.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES CARROS (mm)	DESCRIPCIÓN	€
PC11-17	19092965	455x640x1.700	Funda de PVC para TTT11(D)-17	-
PC21-17	19092966	660x760x1.700	Funda de PVC para TTT21(D)-17	-
PC64-17	19092967	530x700x1.720	Funda de PVC para TTT64 (D)-17	-
PC55-17	19092968	631x640x1.720	Funda de PVC para TT55 (D)-17	-

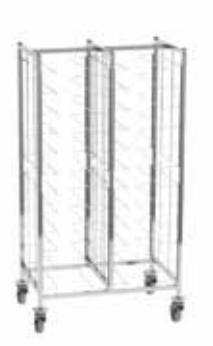


PC55-17

Carros para bandejas autoservicio

Características Generales

- Fabricado en acero inoxidable.
- Carga máxima por nivel de 5 kg.
- Cuatro (4) ruedas giratorias antisonoras de Ø125 mm, dos (2) con freno, dotadas con parachoques de goma.
- Permiten almacenar bandejas de 450 x 350 mm, 480 x 370 mm, GN 1/1, 350 x 270 mm u otras bandejas con dimensiones máximas de 530 x 370 mm.
- 115 mm de separación entre guías.
- **Se suministra montado.**



TTSA2-24



TTSA1-12

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	Nº GUÍAS	€
TTSA1-12	19106210	530x640x1.720	12	-
TTSA2-24	19092963	963x640x1.720	12 + 12	-

Carros portaplatos

Carros de inoxidable

- Fabricado en acero inoxidable.
- Estructura robusta con tubo de Ø25 mm y chapa de 1,2 mm de espesor, con varilla soldada en cada extremo, para poder soportar grandes cargas.
- Estantes inclinados hacia el interior para evitar la caída de los platos.
- Cuatro (4) ruedas giratorias antisonoras de Ø125 mm, dos (2) con freno, equipadas con paragolpes de goma no marcante.
- **Se suministra montado.**



TTD-150



TTD-300

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	TIPO	CAPACIDAD PLATOS	Ø MAXIMO PLATOS (mm)	€
TTD-150	19089283	1.125x570x825	Simple	150	320	-
TTD-300	19089284	1.125x783x825	Doble	300	320/260	-

Accesorios para carros portaplatos

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
PCD-150	19092969	Funda de PVC para TTD-150	-
PCD-300	19092970	Funda de PVC para TTD-300	-
TASR	19089285	Varillas separadoras de pilas de platos	-



PCD-150



TASR



PCD-300

Carros en polietileno

- Fabricación en polietileno alimentario resistente al desgaste, no marcante y de lavado sencillo.
- Paredes laterales y posteriores gruesas, protegen eficazmente los platos contra los golpes durante los desplazamientos.
- Columnas separadoras extraíbles y fáciles de ajustar, sin necesidad de herramientas. Las diferentes modularidades permiten almacenar platos de diferentes diámetros (de 180 a 320 mm).
- Seis (6) bloques separadores para organización de los platos. 45 a 60 platos en cada columna. Capacidad de 180-480 platos.
- Funda protectora translucida que protege la vajilla almacenada en dotación estándar.
- Facilitan el estocaje, transporte y descarga de platos de una forma rápida y ergonómica.
- Rápido acceso a las columnas de platos con las dos manos.
- Cuatro (4) ruedas giratorias antisonoras, dos (2) con freno.
- Color negro.



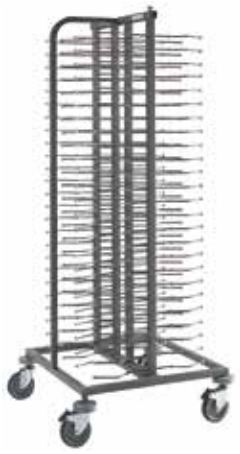
TTDP-710

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
TTDP-710	19095153	1.100x710x800	-

Carros de emplatar

Características Generales

- Especialmente diseñado para almacenar y servir una gran cantidad de platos en un espacio muy reducido.
- Fabricado en acero con tratamiento antioxidante y acabado epoxi de color gris.
- Estructura robusta totalmente soldada.
- Tubo en la parte media para facilitar el traslado y dotarlo de máxima rigidez.
- Cuatro (4) ruedas giratorias antisonoras de Ø125 mm, dos (2) con freno, equipadas con paragolpes de goma no marcante.
- Diseño ajustable a las medidas del plato deseado, hasta un máximo de Ø330 mm.
- Capacidad máxima: 100 platos.
- Separación entre niveles: 60 mm.
- Funda de plástico higiénico (PCP-100) que protege y mantiene limpio el carro como accesorio.
- **Se suministra montado.**



TTP-100

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD PLATOS	€
TTP-100	19089286	750x750x1.768	100	-

Fundas para carros de emplatar

- Funda de PVC transparente con 200 micras de espesor.
- Cierre de cremallera.

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
PCP-100	19092972	Funda de PVC para TTP-100	-



PCP-100

Portaplatos mural

- Especialmente diseñado para el servicio de platos en cocinas profesionales de producción media.
- Fabricado en acero con tratamiento antioxidante y acabado epoxi de color gris.
- Estructura totalmente soldada.
- Tamaño reducido para una fácil ubicación en la pared.
- Diseño ajustable a las medidas del plato deseado, hasta un máximo de Ø330 mm.
- Capacidad: 14 platos.
- **Se suministra montado.**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD PLATOS	€
WP-14	19089287	300x250x880	14	-



WP-14

Carros de transporte

Carro reforzado grandes cargas

- Diseñado para el transporte de grandes cargas (hasta 300 kg).
- Fabricado íntegramente en acero inoxidable
- Cuatro (4) ruedas de Ø125 mm, dos (2) de ellas con freno.
- Parachoques de goma especial, no marcante, en las cuatro esquinas.
- **Se suministra montado.**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES ESTANTE (mm)	€
TTLL-610	19089280	1.070x663x910	1.000x600	-



TTLL-610

Carro para cestas de vajilla

- Diseñado para el estocaje y transporte de cestas de vajilla de 500x500 mm.
- Fabricados íntegramente en acero inoxidable.
- Carga máxima de 80 kg.
- Cuatro (4) ruedas giratorias antisonoras de Ø125 mm, dos (2) de ellas con freno.
- Parachoques de goma especial, no marcante, en las cuatro esquinas.
- Cestas no incluidas.
- **Se suministra montado.**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	TIPO	€
TT55-1	19089281	587x587x200	Sin asa	-
TTH55-1	19089282	587x627x900	Con asa	-



TTH55-1 TT55-1

Fundas para carros para cestas de vajilla

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
PC55-1	19092971	Funda de PVC para TT-55-1 y TTH55-1	-



PC55-1

Contenedor para desperdicios

- Especialmente diseñado para su utilización en restaurantes fast food, self-service, bufets, etc.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Rampa que facilita la caída de los residuos al cubo.
- Capacidad para cubos de dimensiones máximas de Ø500 x 690 mm (cubo no incluido).
- **Se suministra montado.**

	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
	FF-66	19092964	668x585x1.175	-



FF-66

Cubos de acero inoxidable

- Fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Fondo embutido con radios sanitarios para facilitar su limpieza.
- Cuatro (4) ruedas giratorias antisonoras de Ø50 mm, sin freno.
- Se puedan colocar debajo de mesas de trabajo u obradores.

	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD (L)	ACCIONAMIENTO MANUAL		€	ACCIONAMIENTO CON PEDAL		€
			MODELO	CÓDIGO		MODELO	CÓDIGO	
	Ø 390x610	50	BSS-50	19095236	-	-	-	-
	Ø 460x695	90	BSS-100	19095156	-	BSS-100 P	19095154	-



Carros calientes con control de humedad

TYPE F



Características Generales

- Cada elemento del carro, ha sido analizado y probado cuidadosamente para ofrecer el máximo rendimiento de temperatura en el interior, teniendo presentes las necesidades más importantes que son: facilidad de uso, mínimo mantenimiento y facilitar las tareas de limpieza.
- Panel de mandos electrónico, intuitivo y moderno.
- Paredes y puerta construidas en doble pared, están aisladas con poliuretano de alta densidad que le confiere una gran robustez y firmeza.
- Guías embutidas Monoblock con amplios radios que garantizan la máxima higiene.
- Eficiente sistema de producción de calor compuesto por resistencia y ventilador.
- Reserva de agua embutida con esquinas redondeadas. El calor se produce mediante una resistencia de silicona de alto rendimiento.
- Sistema de humedad con una regulación de 4 niveles en función de los productos a mantener en el interior, también se puede apagar y anular totalmente el sistema de humedad, reduciendo el consumo energético.
- La puerta con apertura 270° ofrece a los usuarios máxima libertad de movimientos y seguridad durante el uso diario, incrementando el bienestar y confort en las operación de trabajo.
- La contrapuerta es totalmente lisa sin elementos que impidan realizar una limpieza profunda.
- Sin pérdidas de calor. Burlete fijado al marco de la estructura. Puede sustituirse fácilmente sin la necesidad de útiles.
- Todo el perímetro está cubierto con un paragolpes, fabricado en material resistente y no marcante.
- Ruedas pivotantes, 2 de ellas con freno.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304.
- Sistema de calor diseñado para alcanzar la temperatura de trabajo en un tiempo muy reducido.
- Teclado electrónico de membrana y display digital.
- Cierre ergonómico con cerradura.
- Diseño moderno, elegante y muy robusto.
- Temperatura de trabajo 30 °C a 90 °C.
- Almacenamiento de cubetas GN 2/1 y GN 1/1 con profundidad hasta 65 mm.
- Dotación de estantes de varilla y recipientes Gastronorm no incluida.

	MODELO	VOLTAJE	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	PUERTAS	NIVELES GN-2/1 (SEPARACIÓN 70 mm)	POTENCIA (W)	€
	CCHF-10	230 V-1+N - 50/60 Hz	19044546	790x935x1.215	1	10	2.000	-
	CCHF-20	230 V-1+N - 50/60 Hz	19044549	790x935x1.855	1	20	2.000	-
	CCHF-40	230 V-1+N - 50/60 Hz	19044551	1.525x935x1.885	2	40	3.000	-

Options

			CCHF-10 (€)	CCHF-20 (€)	CCHF-40 (€)
Clavija inglesa	CI		O	O	O

Carros calientes para distribución

TYPE F



ICCB-6 ICCB-6-3C CCF-10 CCF-20 CCF-40

Características Generales

- Carro caliente especialmente diseñado para mantener la temperatura, transportar y servir alimentos calientes previamente preparados.
- El servicio de la comida puede realizarse colocando la comida en fuentes o platos mediante estantes de varilla o bien en recipientes Gastronorm.
- Carros construidos en acero inoxidable.
- Doble pared con aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC con una densidad de 40 kg/m3. Con este aislamiento se consigue una menor pérdida de calor y un importante ahorro de energía.
- Calefacción mediante resistencias y aire forzado.
- Termostato de control de 0 °C a 90 °C
- Bisagras dotadas con mecanismo de cierre automático; cuando la puerta está en una posición menor a un ángulo de 90° se cierra totalmente, evitando pérdida de temperatura y consiguiendo un ahorro de energía.
- Cierre provisto de llaves.
- Estantes de varilla y recipientes Gastronorm no incluidos.
- Voltaje y frecuencia: 220-240V 1N 50/60 Hz.

MODELOS ICCB
- Modelo ICCB-6: Separación entre guías de 70mm.
- Modelo ICCB-6-3: 3 cajones con capacidad GN 1/1 – 65 mm.
- Dotados de 4 ruedas giratorias insonorizadas, de Ø 75 mm, 2 de ellas con freno.

MODELOS CCF
- Separación entre guías de 60mm.
- Dotados de 4 ruedas giratorias insonorizadas, de Ø 160 mm, 2 de ellas con freno, con parachoques de goma especial no marcante en toda la base del carro.
- Asas horizontales en cada costado para su óptimo desplazamiento.
- Incorporan cubeta, con sistema anti-olas, donde se deposita agua para la creación de humedad.

	MODELO	CÓDIGO	CAJONES	PUERTAS	NIVELES	DIMENSIONES (mm)	POTENCIA (W)	€
	ICCB-6	19043639	0	1	6 GN1/1	685x670x730	850	-
	ICCB-6-3C	19043641	3	0	3 GN1/1	685x670x730	850	-
	CCF-10	19036263	0	1	10 GN2/1	799x876x1.190	2000	-
	CCF-20	19036264	0	1	20 GN2/1	799x876x1.640	2000	-
	CCF-40	19036265	0	2	40 GN2/1	1.489x876x1.640	3500	-

Opciones

		ICCB-6 (€)	ICCB-6-3C (€)	CCF-10 (€)	CCF-20 (€)	CCF-40 (€)
Clavija inglesa	CI	O	O	O	O	O

Carros refrigerados para distribución

TYPE F

60 mm



ECFF-20 HC



ECFF-40 HC

Características Generales

- Carros diseñados para complementar o sustituir el cuarto frío.
- Ideales para el mantenimiento y servicio de comidas frías previamente preparadas.
- Temperatura de trabajo de +2 °C a +8 °C (clase climática 4).
- Control de temperatura y ciclo de desescarche realizado mediante control electrónico de lectura digital.
- Armarios de doble pared con aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC con una densidad de 40 kg/m3.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable.
- Separación entre guías de 60mm.
- Bisagras dotadas con mecanismo de cierre automático. Cuando la puerta está en una posición menor a un ángulo de 90° se cierra totalmente, evitando la pérdida del frío.
- Cierre provisto de llaves.
- Dotados de 4 ruedas giratorias de Ø 125 mm insonorizadas, 2 de ellas con freno, con parachoques de goma en cada esquina.
- Voltaje: 220-240V 1N.

	MODELO	GAS	FRECUENCIA	CÓDIGO	PUER-TAS	NIVELES	POTENCIA FRIGORÍFICA (W)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
	ECFF-20 HC	R-290	50/60	19099008	1	17	369	249	826x866x1.875	-
	ECFF-40 HC	R-290	50/60	19099009	2	40	593	332	1.516x864x1.775	-

Opciones

			ECFF-20 HC (€)	ECFF-40 HC (€)
Clavija inglesa	CI		O	O

Accesorios estándar

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN		ECFF-20 HC (€)	ECFF-40 HC (€)	€
19097787	Rejilla epoxi GN 2/1	pc	5	10	-







PREPARACIÓN ESTÁTICA


60 65
FAGOR

Fregaderos, lavamanos, grifería profesional

Fregaderos **435**
— Gama 500 ..... **435**
— Gama 600 ..... **437**
— Gama 700 ..... **439**
— Gran capacidad **441**
— Con aro desbarasado **442**
— De preparación de alimentos **443**
— Vertedero **443**
— Accesorios **444**
— Opciones **445**
Lavamanos murales y de pie **446**
Grifería profesional **447**
— Grifos con ducha **447**
— Grifos manuales con caño **450**
— Grifos electrónicos con caño **451**
— Grifos extensibles **451**
— Accesorios **452**

Gama 500



SK-510 WD B1 D1R

Ver opciones

Fregaderos

- Encimera fabricada totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con 0,8 mm de espesor y salva-aguas perimetral.
- Encimera de profundidad 500 mm con fregadero, peto posterior de 30 mm y canto frontal de 30 mm en punto redondo.
- Cubas embutidas con protección insonorizante.
- Válvula de desagüe y tubo rebosadero en cada cuba.

Fregaderos con bastidor

- Bastidor fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 30 x 30 mm.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (0 mm / + 20 mm).
- **Se suministra montado.**





MODELO	DIMENSIONES (mm)			DIMENSIÓN CUBA (mm)	FREGADERO T	€	FREGADERO CON BASTIDOR L	€
SK-510	1.000x500		B1 D1R	340x365x150	19092980	-	19092984	-
			B1 D1L	340x365x150	19092981	-	19092985	-
SK-513	1.350x500		B2 D1R	340x365x150	19092982	-	19092986	-
			B2 D1L	340x365x150	19092983	-	19092987	-

Fregaderos con bastidor, puerta y espacio para lavavajillas



- Diseñado para incorporar un lavavajillas.
- Bastidor fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Base inferior reforzada mediante omegas que garantiza una excelente estabilidad.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 30 x 30 mm.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (0 mm/ + 20 mm).
- Trasera abierta para el acceso a las instalaciones.
- **Se suministra montado (excepto fregadero).**
- **Opción cerradura en puerta.**

MODELO	DIMENSIONES (mm)		DIMENSIÓN CUBA (mm)	CON BASTIDOR Y PUERTA WD	€
SK-510	1.000x500	 B1 D1R	340x365x150	19092988	-
		 B1 D1L	340x365x150	19092989	-
SK-513	1.350x500	 B2 D1R	340x365x150	19092990	-
		 B2 D1L	340x365x150	19092991	-

Accesorios

Soportes murales para fregaderos Gama 500

- Fabricado en acero inoxidable.
- Compatible con fregaderos de gama 500.
- Juego de dos (2) cartelas (izquierda + derecha).



MODELO	CÓDIGO	€
S-5	19092487	-



Gama 600



SK-620 S B2 D2RL

Ver opciones

Fregaderos

- Encimera fabricada totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con 1 mm de espesor y salva-aguas perimetral.
- Encimera de profundidad 600 mm con fregadero, peto posterior de 100 x 15 mm de altura y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Cubas embutidas con protección insonorizante.
- Válvula de desagüe y tubo rebosadero en cada cuba.

Fregaderos con bastidor

- Diseñado para incorporar un estante inferior (accesorio).
- Bastidor fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra desmontado.**
- **Opción envío montado.**







MODELO	DIMENSIONES (mm)		DIMENSIÓN CUBA (mm)	FREGADERO T	€	FREGADERO CON BASTIDOR L	€	FREGADERO CON BASTIDOR Y ESTANTE S	€
SK-66	600x600	B1	500x400x250	19092992	-	19093008	-	19093024	-
SK-610	1.000x600	B1 D1R	400x400x250	19092993	-	19093009	-	19093025	-
		B1 D1L	400x400x250	19092994	-	19093010	-	19093026	-
		B2	400x400x250	19092995	-	19093011	-	19093027	-
SK-612	1.200x600	B1 D1R	500x400x250	19092996	-	19093012	-	19093028	-
		B1 D1L	500x400x250	19092997	-	19093013	-	19093029	-
		B2	500x400x250	19092998	-	19093014	-	19093030	-
SK-614	1.400x600	B2 D1R	400x400x250	19092999	-	19093015	-	19093031	-
		B2 D1L	400x400x250	19093000	-	19093016	-	19093032	-
		B1 D1R	500x400x250	19093001	-	19093017	-	19093033	-
		B1 D1L	500x400x250	19093002	-	19093018	-	19093034	-
SK-616	1.600x600	B2 D1R	500x400x250	19093003	-	19093019	-	19093035	-
		B2 D1L	500x400x250	19093004	-	19093020	-	19093036	-
SK-618	1.800x600	B2 D1R	500x400x250	19093005	-	19093021	-	19093037	-
		B2 D1L	500x400x250	19093006	-	19093022	-	19093038	-
SK-620	2.000x600	B2 D2RL	500x400x250	19093007	-	19093023	-	19093039	-

Fregaderos con bastidor y puerta

- Bastidor fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Base inferior reforzada mediante omegas que garantiza una excelente estabilidad.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Trasera abierta para el acceso a las instalaciones.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra montado.**
- **Opción cerradura en puerta.**



MODELO	DIMENSIONES (mm)		DIMENSIÓN CUBA (mm)	FREGADERO CON BASTIDOR Y PUERTAS D	TIPO DE PUERTAS	€
SK-66	600x600	B1	500x400x250	19093040	Batiente	-
SK-610	1.000x600	B1 D1R	400x400x250	19093041	Correderas	-
		B1 D1L	400x400x250	19093042	Correderas	-
		B2	400x400x250	19093043	Correderas	-
SK-612	1.200x600	B1 D1R	500x400x250	19093044	Correderas	-
		B1 D1L	500x400x250	19093045	Correderas	-
		B2	500x400x250	19093046	Correderas	-
SK-614	1.400x600	B2 D1R	400x400x250	19093047	Correderas	-
		B2 D1L	400x400x250	19093048	Correderas	-
		B1 D1R	500x400x250	19093049	Correderas	-
		B1 D1L	500x400x250	19093050	Correderas	-
SK-616	1.600x600	B2 D1R	500x400x250	19093051	Correderas	-
		B2 D1L	500x400x250	19093052	Correderas	-
SK-618	1.800x600	B2 D1R	500x400x250	19093053	Correderas	-
		B2 D1L	500x400x250	19093054	Correderas	-
SK-620	2.000x600	B2 D2RL	500x400x250	19093055	Correderas	-

Fregaderos con bastidor, puerta y espacio para lavavajillas

Diseñado para incorporar un lavavajillas y un estante inferior (accesorio).

- Bastidor fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra desmontado.**
- **Los modelos con puertas se suministran montados (excepto fregaderos).**
- **Opción envío montado.**
- **Opción cerradura en puerta.**









MODELO	DIMENSIONES (mm)		DIMENSIÓN CUBA (mm)	FREGADERO CON BASTIDOR WL	€	FREGADERO CON BASTIDOR Y ESTANTI WS	€	CON BASTIDOR Y PUERTAS WD	TIPO DE PUERTAS	€
SK-612	1.200x600	B1 D1R	500x400x250	19093056	-	19093062	-	19093068	Batiente	-
		B1 D1L	400x400x250	19093057	-	19093063	-	19093069	Batiente	-
SK-614	1.400x600	B1 D1R	400x400x250	19093058	-	19093064	-	19093070	Batiente	-
		B1 D1L	400x400x250	19093059	-	19093065	-	19093071	Batiente	-
SK-618	1.800x600	B1 D1R	500x400x250	19093060	-	19093066	-	19093072	Correderas	-
		B1 D1L	500x400x250	19093061	-	19093067	-	19093073	Correderas	-

Gama 700



SK-716 S B2 D1L

Ver opciones

Fregaderos

- Encimera fabricada totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con 1 mm de espesor y salva-aguas perimetral.
- Encimera de profundidad 700 mm con fregadero, peto posterior de 100 x 15 mm de altura y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Cubas embutidas con protección insonorizante.
- Válvula de desagüe y tubo rebosadero en cada cuba.

Fregaderos con bastidor

- Diseñado para incorporar un estante inferior (accesorio).
- Bastidor fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra desmontado.**
- **Opción envío montado.**







MODELO	DIMENSIONES (mm)		DIMENSIONES CUBA (mm)	FREGADERO T	€	CON BASTIDOR L	€	CON BASTIDOR Y ESTANTE S	€
SK-77	700x700	B1	500x500x300	19093074	-	19093092	-	19093110	-
SK-710	1.000x700	B1 D1R	400x500x300	19093075	-	19093093	-	19093111	-
		B1 D1L	400x500x300	19093076	-	19093094	-	19093112	-
		B2	400x500x300	19093077	-	19093095	-	19093113	-
SK-712	1.200x700	B1 D1R	500x500x300	19093078	-	19093096	-	19093114	-
		B1 D1L	500x500x300	19093079	-	19093097	-	19093115	-
		B2	500x500x300	19093080	-	19093098	-	19093116	-
SK-714	1.400x700	B1 D1R	600x500x300	19093081	-	19093099	-	19093117	-
		B1 D1L	600x500x300	19093082	-	19093100	-	19093118	-
		B2	600x500x300	19093083	-	19093101	-	19093119	-
SK-716	1.600x700	B2 D1R	500x500x300	19093084	-	19093102	-	19093120	-
		B2 D1L	500x500x300	19093085	-	19093103	-	19093121	-
SK-718	1.800x700	B2 D1R	500x500x300	19093086	-	19093104	-	19093122	-
		B2 D1L	500x500x300	19093087	-	19093105	-	19093123	-
		B3	500x500x300	19093088	-	19093106	-	19093124	-
SK-720	2.000x700	B2 D1R	600x500x300	19093089	-	19093107	-	19093125	-
		B2 D1L	600x500x300	19093090	-	19093108	-	19093126	-

Fregaderos con bastidor y puertas

- Bastidor fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Base inferior reforzada mediante omegas que garantiza una excelente estabilidad.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Trasera abierta para el acceso a las instalaciones.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra montado.**
- **Opción cerradura en puerta.**



MODELO	DIMENSIONES (mm)		DIMENSIONES CUBA (mm)	FREGADERO CON BASTIDOR Y PUERTAS D	TIPO DE PUERTAS	€
SK-77	700x700	B1	500x500x300	19093128	Batiente	-
SK-710	1.000x700	B1 D1R	400x500x300	19093129	Correderas	-
		B1 D1L	400x500x300	19093130	Correderas	-
		B2	400x500x300	19093131	Correderas	-
SK-712	1.200x700	B1 D1R	500x500x300	19093132	Correderas	-
		B1 D1L	500x500x300	19093133	Correderas	-
		B2	500x500x300	19093134	Correderas	-
SK-714	1.400x700	B1 D1R	600x500x300	19093135	Correderas	-
		B1 D1L	600x500x300	19093136	Correderas	-
		B2	600x500x300	19093137	Correderas	-
SK-716	1.600x700	B2 D1R	500x500x300	19093138	Correderas	-
		B2 D1L	500x500x300	19093139	Correderas	-
SK-718	1.800x700	B2 D1R	500x500x300	19093140	Correderas	-
		B2 D1L	500x500x300	19093141	Correderas	-
		B3	500x500x300	19093142	Correderas	-
SK-720	2.000x700	B2 D1R	600x500x300	19093143	Correderas	-
		B2 D1L	600x500x300	19093144	Correderas	-

Fregaderos con bastidor, puerta y espacio para lavavajillas

- Diseñado para incorporar un lavavajillas y un estante inferior (accesorio).
- Bastidor fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- Se suministra desmontado.
- Los modelos con puertas se suministran montados (excepto fregaderos).
- **Se suministra montado.**
- **Opción cerradura en puerta.**









MODELO	DIMENSIONES (mm)		DIMENSIONES CUBA (mm)	FREGADERO CON BASTIDOR WL	€	CON BASTIDOR Y ESTANTE WS	€	CON BASTIDOR Y PUERTAS WD	TIPO DE PUERTAS	€
SK-712	1.200x700	B1 D1R	500x500x300	19093145	-	19093151	-	19093157	Batiente	-
		B1 D1L	500x500x300	19093146	-	19093152	-	19093158	Batiente	-
SK-714	1.400x700	B1 D1R	600x500x300	19093147	-	19093153	-	19093159	Batiente	-
		B1 D1L	600x500x300	19093148	-	19093154	-	19093160	Batiente	-
SK-718	1.800x700	B2 D1R	500x500x300	19093149	-	19093155	-	19093161	Correderas	-
		B2 D1L	500x500x300	19093150	-	19093156	-	19093162	Correderas	-

Gran capacidad



SKBB-714 L B1

Ver opciones

Fregaderos

- Encimera fabricada totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con 1 mm de espesor y salva-aguas perimetral.
- Encimera de profundidad 700 mm con fregadero, peto posterior de 100 x 15 mm de altura y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Cubas embutidas con protección insonorizante.
- Válvula de desagüe y tubo rebosadero en cada cuba.

Fregaderos con bastidor

- Diseñado para incorporar un estante inferior (accesorio).
- Bastidor fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra desmontado.**
- **Opción envío montado.**

Fregaderos con bastidor y puertas

- Bastidor fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Base inferior reforzada mediante omegas que garantiza una excelente estabilidad.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Trasera abierta para el acceso a las instalaciones.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra montado.**
- **Opción cerradura en puerta.**






MODELO	DIMENSIONES (mm)		DIMENSIONES CUBA (mm)	FREGADERO T	€	CON BASTIDOR L	€	CON BASTIDOR Y ESTANTE S	€	CON BASTIDOR Y PUERTAS D	€
SKBB-710	1.000x700	B1	800x500x400	19093163	-	19093169	-	19093175	-	19093181	-
SKBB-712	1.200x700	B1	955x510x380	19093164	-	19093170	-	19093176	-	19093182	-
SKBB-714	1.400x700	B1	1.280x510x380	19093165	-	19093171	-	19093177	-	19093183	-
SKBB-718	1.800x700	B2	800x500x400	19093167	-	19093173	-	19093179	-	19093185	-

Accesorios

Escurridor deslizante

- Especialmente diseñado para ser instalado sobre fregaderos de gran capacidad para ayudar a escurrir.
- Fabricado en acero inoxidable.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SG-35	19092488	400x500	-



Con aro desbarasado



SK-614 L B1 S1L

Ver opciones

Fregaderos

- Encimera fabricada totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con 1 mm de espesor y salva-aguas perimetral.
- Encimera con peto posterior de 100 x 15 mm de altura y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Cubas embutidas con protección insonorizante.
- Válvula de desagüe y tubo rebosadero en cada cuba.
- Agujero de desbarase con aro de goma para tirar los desperdicios directamente a un cubo de basura (no incluido) situado bajo la encimera.

Fregaderos con bastidor

- Bastidor fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra desmontado.**
- **Opción envío montado.**

Gama 600





MODELO	DIMENSIONES (mm)			DIMENSIONES CUBA (mm)	FREGADERO T	€	CON BASTIDOR L	€	CON BASTIDOR Y ESPACIO PARA LAVAVAJILLAS WL	€
SK-614	1.400x600		B1 S1L	500x400x250	19093187	-	19093191	-	-	-
			B1 S1R	500x400x250	19093188	-	19093192	-	-	-
SK-618	1.800x600		B1 D1R S1L	500x400x250	19093189	-	19093193	-	19093195	-
			B1 D1L S1R	500x400x250	19093190	-	19093194	-	19093196	-

Gama 700





MODELO	DIMENSIONES (mm)			DIMENSIONES CUBA (mm)	FREGADERO T	€	CON BASTIDOR L	€	CON BASTIDOR Y ESPACIO PARA LAVAVAJILLAS WL	€
SK-714	1.400x700		B1 S1L	500x500x300	19093197	-	19093201	-	-	-
			B1 S1R	500x500x300	19093198	-	19093202	-	-	-
SK-718	1.800x700		B1 D1R S1L	500x500x300	19093199	-	19093203	-	19093205	-
			B1 D1L S1R	500x500x300	19093200	-	19093204	-	19093206	-

De preparación de alimentos



SKMFP-714 L

Ver opciones

Fregaderos

- Encimera fabricada totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con 1 mm de espesor y salva-aguas perimetral, especialmente diseñada para la limpieza de alimentos frescos.
- Encimera de profundidad 700 mm, peto posterior de 100 x 15 mm de altura y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Agujero de desbarase para tirar los desperdicios directamente a un cubo de basura (accesorio no incluido) situado bajo la encimera.
- Modelo SKVEP: cuba de gran capacidad con válvula de desagüe, tubo rebosadero y protección insonorizante, con posibilidad de superponer cubetas GN 1/3, 1/2, 1/1, 2/3. Tabla de corte de polietileno de 20 mm de grosor.
- Modelo SKMFP: bandeja perforada para escurrir o descongelar con rebaje en acabado en punta de diamante y desagüe centrado. Tabla de corte de polietileno de 20 mm de grosor.

Fregaderos con bastidor

- Diseñado para incorporar un estante inferior (accesorio).
- Bastidor fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra desmontado.**
- **Opción envío montado.**





Gama 700

DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES CUBA (mm)	MODELO	FREGADERO	€	MODELO	FREGADERO CON BASTIDOR	€
Mesa preparación de verduras	1.400x700	1.140x320x170	SKVEP-714 T	19093207	-	SKVEP-714 L	19093209	-
Mesa preparación de carne y pescado	1.400x700	1.140x320x30	SKMFP-714 T	19093208	-	SKMFP-714 L	19093210	-

Vertedero



SKDU-66 F

- Encimera fabricada totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 aguas perimetral, especialmente diseñada para el llenado y vaciado de ollas grandes.
- Encimera con peto posterior de 100 x 15 mm de altura y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Cubas embutidas con protección insonorizante.
- Válvula de desagüe y tubo rebosadero en cada cuba.
- Rejilla móvil para el apoyo de grandes recipientes, incluida.
- Bastidor fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Altura de los bastidores de 555 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra montado.**

DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES CUBA (mm)	MODELO	CÓDIGO	€
600x600x555	500x400x250	SKDU-66 F	19093211	-
700x700x555	500x500x300	SKDU-77 F	19093212	-

Accesorios

Peto lateral postizo para fregaderos

- Especialmente diseñado para ser montado fácilmente sobre cualquier fregadero.
- Fabricado en acero inoxidable AISI-304 18/10.



GAMA	MODELO	CÓDIGO	LADO	€
600	TPB-6 R	19092813	Derecha	-
	TPB-6 L	19092814	Izquierda	-
700	TPB-7 R	19092815	Derecha	-
	TPB-7 L	19092816	Izquierda	-

Fondo perforado para fregaderos

- Especialmente diseñado ser montado en el fondo de las cubas para facilitar la limpieza de los alimentos.
- Fabricado en acero inoxidable AISI-304 18/10.



DIMENSIONES CUBA (mm)	POSICIÓN AGUJERO	MODELO	CÓDIGO	€
400x400	Derecha/ Izquierda	SKFPB-44	19092977	-
500x400	Derecha	SKFPB-54 R	19092780	-
	Izquierda	SKFPB-54 L	19092489	-
500x500	Derecha/ Izquierda	SKFPB-55	19092782	-
600x500	Derecha	SKFPB-65 R	19092784	-
	Izquierda	SKFPB-65 L	19092783	-

Estantes

- Fabricado en acero inoxidable acabado satinado.
- Reforzado mediante omegas para conferir mayor robustez al mueble.
- El montaje del estante se realiza mediante la fijación de cuatro (4) tornillos.



Ver opciones

DIMENSIONES (mm)	MODELO	GAMA 600	€	MODELO	GAMA 700	€
PARA BASTIDORES						
600	NS-66	19094220	-	-	-	-
700	-	-	-	NS-77	19094240	-
1.000	NS-610	19094224	-	NS-710	19094243	-
1.200	NS-612	19094226	-	NS-712	19094245	-
1.400	NS-614	19094228	-	NS-714	19094247	-
1.600	NS-616	19094230	-	NS-716	19094249	-
1.800	NS-618	19094232	-	NS-718	19094251	-
2.000	NS-620	19094234	-	NS-720	19094253	-
PARA BASTIDORES CON ESPACIO PARA LAVAVAJILLAS						
1.200	NS-66	19094220	-	NS-76	19094206	-
1.400	NS-66	19094220	-	NS-77	19094240	-
1.800	NS-612	19094226	-	NS-712	19094245	-

Soporte para fregaderos

- Fabricado en acero inoxidable.
- Compatible con encimeras de trabajo y fregaderos de gama 600/700 excepto fregaderos de 600 x 600 mm y de gran capacidad.
- Precio por unidad.



DESCRIPCIÓN	MODELO	CÓDIGO	€ / Unid
Soporte mural	C-6	19092785	-
Soporte con pata	CP-6	19092786	-

Tapa para aro desbarase

- Especialmente diseñada para ser colocada sobre el aro de desbarase para el cubrimiento del mismo.



MODELO	CÓDIGO	€
RL-232	19092820	-

Opciones

Opción envío montado.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
A	0201-0001	Hasta 1.200 mm	-
A	0201-0002	Hasta 2.000 mm	-
A	0201-0003	Hasta 2.800 mm	-

Opción altura mueble.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
H9	0202-0001	900 mm (-10/+50)	-

Opción omegas de refuerzo en acero inoxidable.

ABREVIATURA UN (1) ESTANTE	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SS	0205-0006	Hasta 1.200 mm	-
SS	0205-0007	Hasta 1.600 mm	-
SS	0205-0008	Hasta 2.000 mm	-

Opción cerradura en puerta.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
CR	0206-0001	Una (1) cerradura	-

Opción agujero para grifo Ø 33 mm.

ABREVIATURA	CÓDIGO		DESCRIPCIÓN	€
33R1	0208-0001		Un (1) agujero a la derecha	-
33L1	0208-0002		Un (1) agujero a la izquierda	-
33C1	0208-0003		Un (1) agujero en el centro	-
33B1	0208-0004		Un (1) agujero entre dos (2) cubas	-
33R2	0208-0005		Dos (2) agujeros a la derecha	-
33L2	0208-0006		Dos (2) agujeros a la izquierda	-
33C2	0208-0007		Dos (2) agujeros en el centro	-
33B2	0208-0008		Dos (2) agujeros entre tres (3) cubas	-
33R3	0208-0009		Tres (3) agujeros a la derecha	-
33L3	0208-0010		Tres (3) agujeros a la izquierda	-
33C3	0208-0011		Tres (3) agujeros en el centro	-

Nota: En el bastidor con espacio para lavavajillas el agujero no podrá ir entre el escurridor y la cuba.

Lavamanos murales y de pie



HWW-44



HWF-44

- Fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Cuba embutida y esquinas totalmente soldadas.
- Totalmente equipados, listos para instalar.
- Dotación estándar:
  · Mezclador y llaves para la regulación de caudal de agua fría y caliente.
  · Tubos flexibles de 1/2” para agua a alta presión.
  · Válvula de desagüe.
- En lavamanos de pie: Puerta frontal registrable.

Caño giratorio

- Pulsador de fácil accionamiento y caño giratorio.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES CUBA (mm)	DISPENSADOR DE JABÓN	NÚMERO DE PULSADORES	€
LAVAMANOS MURALES						
HWW-33	19092821	350x315x173	Ø 225x105	No	-	-
HWW-44	19092822	400x400x173	Ø 360x130	No	-	-
HWW-44-D	19092823	400x400x173	Ø 360x130	Si	-	-
LAVAMANOS DE PIE						
HWF-44	19092826	400x440x850	Ø 360x130	No	1	-
HWF-44-D	19092827	400x440x850	Ø 360x130	Si	1	-

Grifo electrónico

- Grifo electrónico con conexión eléctrica a 230V 1N 50/60 Hz.

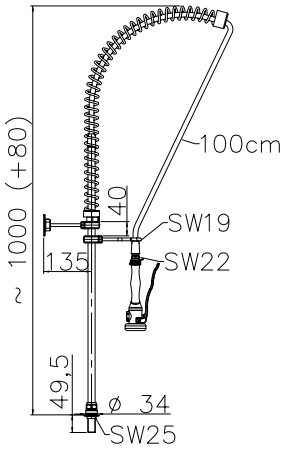
MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES CUBA (mm)	DISPENSADOR DE JABÓN	€
LAVAMANOS MURALES					
HWW-44-E	19092824	400x400x173	Ø 360x130	No	-
HWW-44-E-D	19092825	400x400x173	Ø 360x130	Si	-
LAVAMANOS DE PIE					
HWF-44-E	19092828	400x440x850	Ø 360x130	No	-
HWF-44-E-D	19092829	400x440x850	Ø 360x130	Si	-

Grifos con ducha

Altura 1200 mm

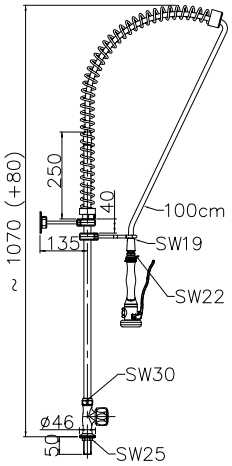
- Grifo con ducha de alta calidad, duradero y ergonómico. Diseñado para su uso intensivo en cocinas profesionales.
- Fabricado en latón cromado de alta densidad, con muelles de acero y tubo flexible con recubrimiento de protección en plástico transparente resistente a la alta temperatura y presión del agua.
- Columna de soporte en acero inoxidable AISI-304 18/10, para una protección duradera contra la corrosión.
- Ducha ergonómica con mango en plástico anticalórico, regulación de caudal, con anillo-clip para su uso en continuo y válvula anti retorno.
- Latiguillos flexibles para la conexión a la red y todos los accesorios necesarios para su instalación.
- Aireadores para reducir el caudal a pedir por separado (consultar accesorios)





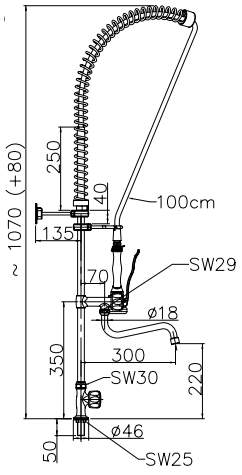
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FPD-11	19095041	Grifo ducha agua directa	-





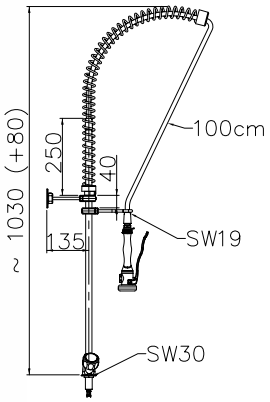
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FPTH-11	19095042	Grifo ducha un agua	-



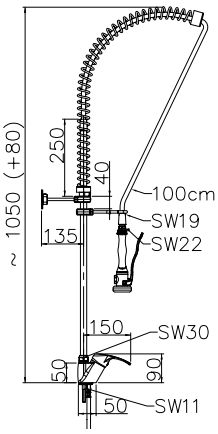


MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FPTH-11-MS	19095043	Grifo ducha un agua con grifo	-

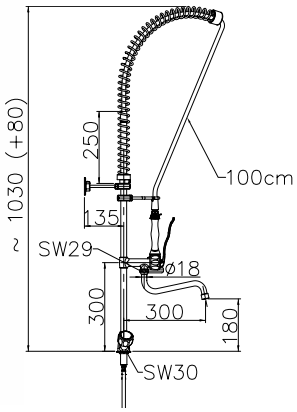




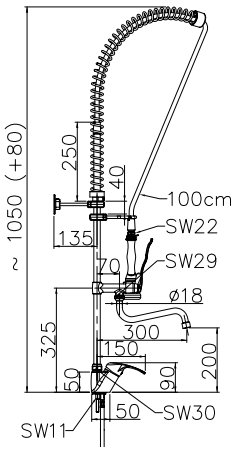
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FPTH-21	19095044	Grifo ducha dos aguas	-

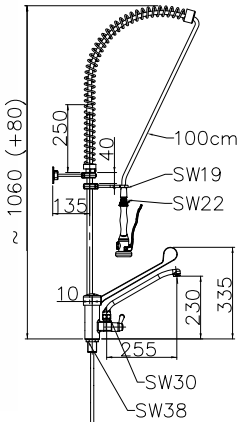
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FPSL-21	19095045	Grifo ducha dos aguas con monomando	-

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FPTH-21-MS	19095046	Grifo ducha dos aguas con grifo	-

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FPSL-21-MS	19095047	Grifo ducha dos aguas con monomando y grifo	-

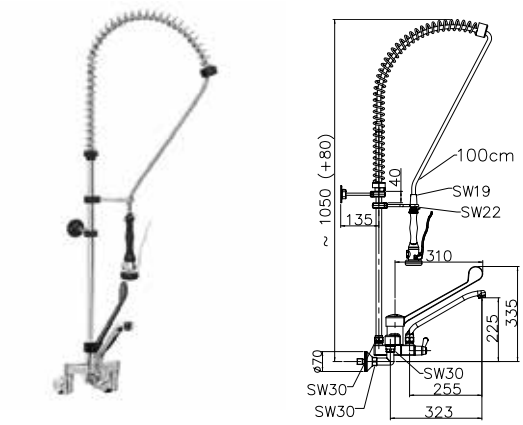



MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FPCL-21	19095048	Grifo ducha gerontológico y grifo	-

Altura 1200 mm



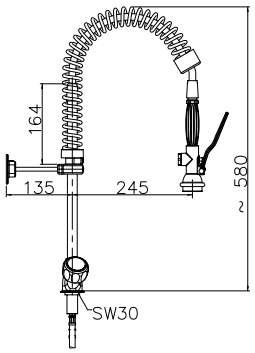
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FPSL-22W-MS	19095049	Grifo ducha pared con grifo	-



MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FPCL-22W	19095060	Grifo ducha gerontológico a pared	-

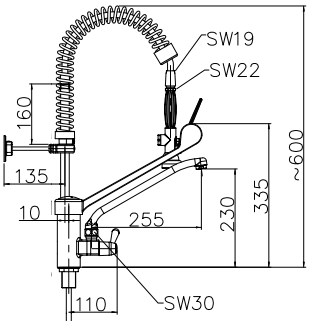
Altura 600 mm





MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FP6TH-21	19095061	Grifo ducha dos aguas altura 600 mm	-



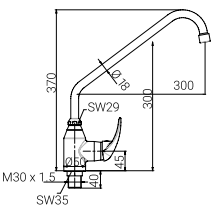


MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FP6CL-21	19095062	Grifo ducha dos aguas con grifo gerontológico altura 600 mm	-

Grifos manuales con caño

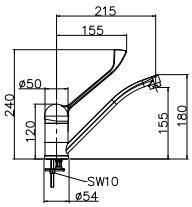
- Grifo manual con caño de alta calidad. Diseñado para su uso intensivo en cocinas profesionales.
- Fabricado en latón cromado de alta densidad.
- El diseño ergonómico de las manetas facilita la apertura, regulación y cierre del caudal de agua.
- Latiguillos flexibles para la conexión a la red y todos los accesorios necesarios para su instalación.
- Aireadores para reducir el caudal a pedir por separado (consultar accesorios)





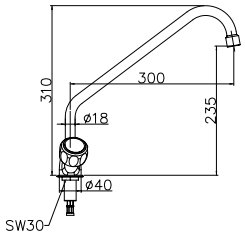
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FMSL-123	19115239	Grifo mezclador monomando caño alto	-





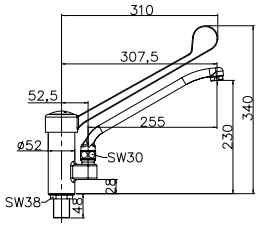
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FMCL-112	19095064	Grifo mezclador monomando alto, caño bajo	-





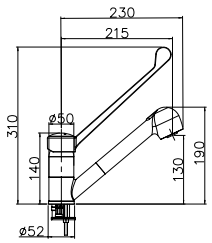
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FMTH-123	19095065	Grifo mezclador con pomos	-





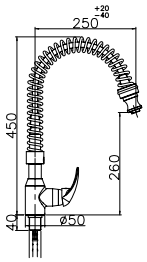
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FMCL-123	19095066	Grifo mezclador codo gerontológico	-





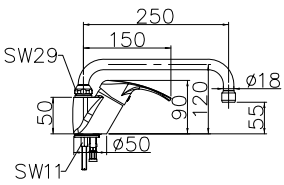
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FMCL-112R	19095067	Grifo mezclador monomando caño extraíble	-





MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FSMSL-122	19095068	Grifo mezclador monomando con espiral	-

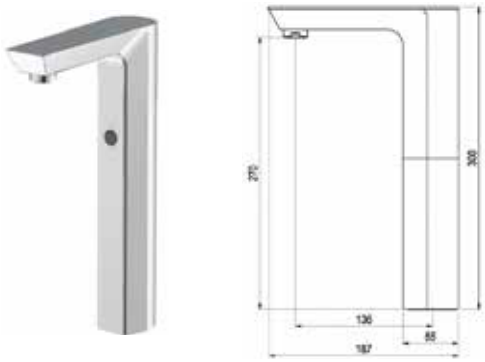




MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FMSL-112	19095070	Grifo mezclador monomando caño bajo	-

Grifos electrónicos con caño

- Grifo electrónico de funcionamiento automático con actuación mediante sensores de rayos infrarrojos para la apertura y cierre sin contacto manual. Diseñado para su uso intensivo en cocinas profesionales.
- Garantizan una total higiene y mayor comodidad en su uso, sin necesidad de pedales o pulsadores.
- Cuerpo de latón y cromado de alta calidad y dureza.
- Cierre automático de la electroválvula en caso de corte eléctrico o de pila agotada.
- Latiguillos flexibles para la conexión a la red y todos los accesorios necesarios para su instalación.
- Válvula mezcladora no incluida.
- Aireadores para reducir el caudal a pedir por separado (consultar accesorios).





MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FE-121	19095073	Grifo electrónico de caño alto a red eléctrica	-

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FE-111	19095074	Grifo electrónico a red eléctrica	-
FE-111 B	19095075	Grifo electrónico con pilas	-

Grifos extensibles

- Grifo extensible diseñado para su uso intensivo en restauración, industria cárnica, pescaderías, colectividades, catering, etc.
- Estructura y soportes construidos totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Equipados con manguera para uso alimentario resistente a la temperatura.
- Manguera retráctil con sistema de bloqueo que permite mantener la longitud deseada sin esfuerzo.
- Instalación en pared.
- Aireadores para reducir el caudal a pedir por separado (consultar accesorios).

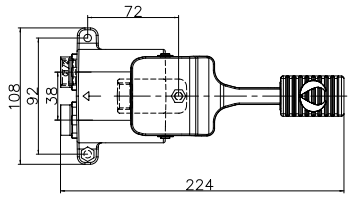
MODELO	CÓDIGO	LONGITUD MANGUERA (m)	€
WOR-10	19101240	10	-
WOR-15	19101242	15	-



Accesorios

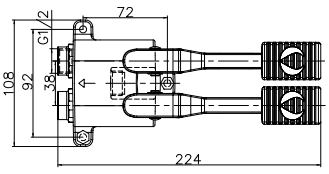
Pulsadores a pedal





MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FM-1	19095076	Pulsador a pedal dos aguas, simple	-

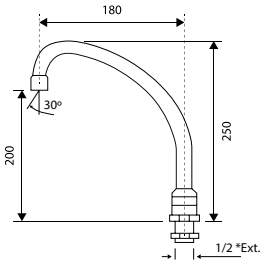




MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FM-2	19095077	Pulsador a pedal dos aguas, doble	-

Otros accesorios





MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FM-111	19095078	Grifo giratorio caño alto	-



MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
FPS-100	19095082	Manguera flexible de acero inoxidable con recubrimiento de plástico resistente a las altas presiones y temperaturas. Longitud de 1.000 mm. Conexión 1/2" G	-





MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
MV	19095552	Válvula mezcladora con regulador y válvulas antirretorno	-

Aireadores para grifos

A instalar sobre los grifos para reducir el caudal.

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CAUDAL (L/MIN)	€
FFR1	19115225	FPD-11, FPTH-11, FPTH-21, FPSL-21, FP6TH-21, FMCL-112R, WOR-10, WOR-15	3,8	-
FFR2	19115226	FPTH-11-MS, FPTH-21-MS, FPSL-21-MS, FPCL-21, FPSL-22W-MS, FPCL-22W, FP6CL-21	3,8	-
FFR3	19115227	FMSL-123, FMCL-112, FMTH-123, FMCL-123, FSMSL-122, FMSL-112	3,8	-
FFR4	19115228	FE-121, FE-111, FE-111 B	1,32	-



Mesas de trabajo y armarios

Mesas de trabajo **453**
— Mesas murales..... **455**
— Mesas centrales..... **457**
— Mesas murales con cuba **459**
— Mesas altura 600 mm..... **461**
— Encimeras..... **463**
— Mesas murales con cajones **465**
— Mesas angulares..... **465**
— Mesas para desperdicios **466**
— Mesas para reciclado **466**
— Estantes de sobremesa..... **467**
— Accesorios **468**
— Opciones **471**
Armarios..... **472**
— Armarios de pared **472**
— Armarios altos..... **473**

Mesas murales

Opción customización en longitud.



TWDDR3R-614

Ver opciones

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado y reforzada mediante omegas.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra desmontado (excepto modelos con puertas).**
- **Opción envío montado.**
- **Opción cerradura en puerta.**

Gama 500






DIMENSIONES (mm)	CON MARCO REFUERZO	€	CON UN (1) ESTANTE	€	CON DOS (2) ESTANTES	€	CON PUERTAS	TIPO DE PUERTA	€
	TWLR-5		TWS1-5		TWS2-5		TWD-5		
600x500x850	19093246	-	19093257	-	19093268	-	-	-	-
800x500x850	19093247	-	19093258	-	19093269	-	19093279	Batientes	-
1.000x500x850	19093248	-	19093259	-	19093270	-	19093280	Correderas	-
1.200x500x850	19093249	-	19093260	-	19093271	-	19093281	Correderas	-
1.400x500x850	19093250	-	19093261	-	19093272	-	19093282	Correderas	-
1.500x500x850	19093251	-	19093262	-	19093273	-	-	-	-
1.600x500x850	19093252	-	19093263	-	19093274	-	19093283	Correderas	-
1.800x500x850	19093253	-	19093264	-	19093275	-	19093284	Correderas	-
2.000x500x850	19093254	-	19093265	-	19093276	-	19093285	Correderas	-
2.200x500x850	19093255	-	19093266	-	19093277	-	-	-	-
2.400x500x850	19093256	-	19093267	-	19093278	-	-	-	-

Gama 600








DIMENSIONES (mm)	CON MARCO REFUERZO	€	CON UN (1) ESTANTE	€	CON DOS (2) ESTANTES	€	CON PUERTAS	TIPO DE PUERTA	€	PUERTAS CORREDERAS Y CAJONES		€
										A LA DERECHA	A LA IZQUIERDA	
	TWLR-6		TWS1-6		TWS2-6		TWD-6			TWDDR3R-6	TWDDR3L	
600x600x850	19093364	-	19093383	-	19093402	-	-	-	-	-	-	-
700x600x850	19093365	-	19093384	-	19093403	-	-	-	-	-	-	-
800x600x850	19093366	-	19093385	-	19093404	-	19093421	Batiente	-	-	-	-
900x600x850	19093367	-	19093386	-	19093405	-	-	-	-	-	-	-
1.000x600x850	19093368	-	19093387	-	19093406	-	19093422	Correderas	-	-	-	-
1.100x600x850	19093369	-	19093388	-	19093407	-	-	-	-	-	-	-
1.200x600x850	19093370	-	19093389	-	19093408	-	19093423	Correderas	-	-	-	-
1.300x600x850	19093371	-	19093390	-	19093409	-	-	-	-	-	-	-
1.400x600x850	19093372	-	19093391	-	19093410	-	19093424	Correderas	-	19093590	19093596	-
1.500x600x850	19093373	-	19093392	-	19093411	-	-	-	-	-	-	-
1.600x600x850	19093374	-	19093393	-	19093412	-	19093425	Correderas	-	19093591	19093597	-
1.700x600x850	19093375	-	19093394	-	19093413	-	-	-	-	-	-	-
1.800x600x850	19093376	-	19093395	-	19093414	-	19093426	Correderas	-	19093592	19093598	-
1.900x600x850	19093377	-	19093396	-	19093415	-	-	-	-	-	-	-
2.000x600x850	19093378	-	19093397	-	19093416	-	19093427	Correderas	-	19093593	19093599	-
2.200x600x850	19093379	-	19093398	-	19093417	-	19093428	Correderas	-	19093594	19093600	-
2.400x600x850	19093380	-	19093399	-	19093418	-	19093429	Correderas	-	19093595	19093601	-
2.600x600x850	19093381	-	19093400	-	19093419	-	19093430	Correderas	-	-	-	-
2.800x600x850	19093382	-	19093401	-	19093420	-	19093431	Correderas	-	-	-	-

Gama 700

DIMENSIONES (mm)	CON MARCO REFUERZO	€	CON UN (1) ESTANTE	€	CON DOS (2) ESTANTES	€	CON PUERTAS	TIPO DE PUERTA	€	PUERTAS CORREDERAS Y CAJONES		€
										A LA DERECHA	A LA IZQUIERDA	
	TWLR-7		TWS1-7		TWS2-7		TWD-7			TWDDR3R-7	TWDDR3L-7	
600x700x850	19093510	-	19093529	-	19093548	-	-	-	-	-	-	-
700x700x850	19093511	-	19093530	-	19093549	-	-	-	-	-	-	-
800x700x850	19093512	-	19093531	-	19093550	-	19093567	Batiente	-	-	-	-
900x700x850	19093513	-	19093532	-	19093551	-	-	-	-	-	-	-
1.000x700x850	19093514	-	19093533	-	19093552	-	19093568	Correderas	-	-	-	-
1.100x700x850	19093515	-	19093534	-	19093553	-	-	-	-	-	-	-
1.200x700x850	19093516	-	19093535	-	19093554	-	19093569	Correderas	-	-	-	-
1.300x700x850	19093517	-	19093536	-	19093555	-	-	-	-	-	-	-
1.400x700x850	19093518	-	19093537	-	19093556	-	19093570	Correderas	-	19093614	19093620	-
1.500x700x850	19093519	-	19093538	-	19093557	-	-	-	-	-	-	-
1.600x700x850	19093520	-	19093539	-	19093558	-	19093571	Correderas	-	19093615	19093621	-
1.700x700x850	19093521	-	19093540	-	19093559	-	-	-	-	-	-	-
1.800x700x850	19093522	-	19093541	-	19093560	-	19093572	Correderas	-	19093616	19093622	-
1.900x700x850	19093523	-	19093542	-	19093561	-	-	-	-	-	-	-
2.000x700x850	19093524	-	19093543	-	19093562	-	19093573	Correderas	-	19093617	19093623	-
2.200x700x850	19093525	-	19093544	-	19093563	-	19093574	Correderas	-	19093618	19093624	-
2.400x700x850	19093526	-	19093545	-	19093564	-	19093575	Correderas	-	19093619	19093625	-
2.600x700x850	19093527	-	19093546	-	19093565	-	19093576	Correderas	-	-	-	-
2.800x700x850	19093528	-	19093547	-	19093566	-	19093577	Correderas	-	-	-	-

Mesas centrales

Opción customización en longitud.



TCDDR3R-614

Ver opciones

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado y reforzada mediante omegas.
- Cantos frontales de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra desmontado (excepto modelos con puertas).**
- **Opción envío montado.**
- **Opción cerradura en puerta.**

Gama 500





DIMENSIONES (mm)	CON MARCO REFUERZO TCLR-5	€	CON UN (1) ESTANTE TCS1-5	€	CON DOS (2) ESTANTES TCS2-5	€
600x500x850	19093213	-	19093224	-	19093235	-
800x500x850	19093214	-	19093225	-	19093236	-
1.000x500x850	19093215	-	19093226	-	19093237	-
1.200x500x850	19093216	-	19093227	-	19093238	-
1.400x500x850	19093217	-	19093228	-	19093239	-
1.500x500x850	19093218	-	19093229	-	19093240	-
1.600x500x850	19093219	-	19093230	-	19093241	-
1.800x500x850	19093220	-	19093231	-	19093242	-
2.000x500x850	19093221	-	19093232	-	19093243	-
2.200x500x850	19093222	-	19093233	-	19093244	-
2.400x500x850	19093223	-	19093234	-	19093245	-

Gama 600









DIMENSIONES (mm)	CON MARCO REFUERZO	€	CON UN (1) ESTANTE	€	CON DOS (2) ESTANTES	€	CON PUERTAS	€	PUERTAS PASANTES	€	TIPO DE PUERTAS	PUERTAS CORREDERAS Y CAJONES		€
	TCLR-6		TCS1-6		TCS2-6		TCD-6		TCDP-6			A LA DERECHA TCDDR3R-6	A LA IZQUIERDA TCDDR3L-6	
600x600x850	19093286	-	19093305	-	19093324	-	-	-	-	-	-	-	-	-
700x600x850	19093287	-	19093306	-	19093325	-	-	-	-	-	-	-	-	-
800x600x850	19093288	-	19093307	-	19093326	-	19093343	-	-	-	Batientes	-	-	-
900x600x850	19093289	-	19093308	-	19093327	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.000x600x850	19093290	-	19093309	-	19093328	-	19093344	-	19093354	-	Correderas	-	-	-
1.100x600x850	19093291	-	19093310	-	19093329	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.200x600x850	19093292	-	19093311	-	19093330	-	19093345	-	19093355	-	Correderas	-	-	-
1.300x600x850	19093293	-	19093312	-	19093331	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.400x600x850	19093294	-	19093313	-	19093332	-	19093346	-	19093356	-	Correderas	19093578	19093584	-
1.500x600x850	19093295	-	19093314	-	19093333	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.600x600x850	19093296	-	19093315	-	19093334	-	19093347	-	19093357	-	Correderas	19093579	19093585	-
1.700x600x850	19093297	-	19093316	-	19093335	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.800x600x850	19093298	-	19093317	-	19093336	-	19093348	-	19093358	-	Correderas	19093580	19093586	-
1.900x600x850	19093299	-	19093318	-	19093337	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2.000x600x850	19093300	-	19093319	-	19093338	-	19093349	-	19093359	-	Correderas	19093581	19093587	-
2.200x600x850	19093301	-	19093320	-	19093339	-	19093350	-	19093360	-	Correderas	19093582	19093588	-
2.400x600x850	19093302	-	19093321	-	19093340	-	19093351	-	19093361	-	Correderas	19093583	19093589	-
2.600x600x850	19093303	-	19093322	-	19093341	-	19093352	-	19093362	-	Correderas	-	-	-
2.800x600x850	19093304	-	19093323	-	19093342	-	19093353	-	19093363	-	Correderas	-	-	-

Gama 700

DIMENSIONES (mm)	CON MARCO REFUERZO	€	CON UN (1) ESTANTE	€	CON DOS (2) ESTANTES	€	CON PUERTAS	€	PUERTAS PASANTES	€	TIPO DE PUERTAS	PUERTAS CORREDERAS Y CAJONES		€
	TCLR-7		TCS1-7		TCS2-7		TCD-7		TCDP-7			A LA DERECHA TCDDR3R-7	A LA IZQUIERDA TCDDR3L-7	
600x700x850	19093432	-	19093451	-	19093470	-	-	-	-	-	-	-	-	-
700x700x850	19093433	-	19093452	-	19093471	-	-	-	-	-	-	-	-	-
800x700x850	19093434	-	19093453	-	19093472	-	19093489	-	-	-	Batientes	-	-	-
900x700x850	19093435	-	19093454	-	19093473	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.000x700x850	19093436	-	19093455	-	19093474	-	19093490	-	19093500	-	Correderas	-	-	-
1.100x700x850	19093437	-	19093456	-	19093475	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.200x700x850	19093438	-	19093457	-	19093476	-	19093491	-	19093501	-	Correderas	-	-	-
1.300x700x850	19093439	-	19093458	-	19093477	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.400x700x850	19093440	-	19093459	-	19093478	-	19093492	-	19093502	-	Correderas	19093602	19093608	-
1.500x700x850	19093441	-	19093460	-	19093479	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.600x700x850	19093442	-	19093461	-	19093480	-	19093493	-	19093503	-	Correderas	19093603	19093609	-
1.700x700x850	19093443	-	19093462	-	19093481	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.800x700x850	19093444	-	19093463	-	19093482	-	19093494	-	19093504	-	Correderas	19093604	19093610	-
1.900x700x850	19093445	-	19093464	-	19093483	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2.000x700x850	19093446	-	19093465	-	19093484	-	19093495	-	19093505	-	Correderas	19093605	19093611	-
2.200x700x850	19093447	-	19093466	-	19093485	-	19093496	-	19093506	-	Correderas	19093606	19093612	-
2.400x700x850	19093448	-	19093467	-	19093486	-	19093497	-	19093507	-	Correderas	19093607	19093613	-
2.600x700x850	19093449	-	19093468	-	19093487	-	19093498	-	19093508	-	Correderas	-	-	-
2.800x700x850	19093450	-	19093469	-	19093488	-	19093499	-	19093509	-	Correderas	-	-	-

Mesas murales con cuba

Opción customización en longitud.



TWDDR3R-B1L-614

Ver opciones

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado y reforzada mediante omegas.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Cuba soldada de 500 x 400 x 250 mm.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra desmontado (excepto modelos con puertas).**
- **Opción envío montado.**
- **Opción cerradura en puerta.**

Gama 600








	CON MARCO REFUERZO						CON UN (1) ESTANTE					
DIMENSIONES (mm)	CUBA A DCHA. TWLR-B1R-6	€	CUBA A IZDA. TWLR-B1L-6	€	CUBA EN CENTRO TWLR-B1C-6	€	CUBA A DCHA. TWS1-B1R-6	€	CUBA A IZDA. TWS1-B1L-6	€	CUBA EN CENTRO TWS1-B1C-6	€
1.000x600x850	19093626	-	19093637	-	-	-	19093678	-	19093689	-	-	-
1.200x600x850	19093627	-	19093638	-	-	-	19093679	-	19093690	-	-	-
1.400x600x850	19093628	-	19093639	-	-	-	19093680	-	19093691	-	-	-
1.500x600x850	19093629	-	19093640	-	19093648	-	19093681	-	19093692	-	19093700	-
1.600x600x850	19093630	-	19093641	-	19093649	-	19093682	-	19093693	-	19093701	-
1.800x600x850	19093631	-	19093642	-	19093650	-	19093683	-	19093694	-	19093702	-
2.000x600x850	19093632	-	19093643	-	19093651	-	19093684	-	19093695	-	19093703	-
2.200x600x850	19093633	-	19093644	-	-	-	19093685	-	19093696	-	-	-
2.400x600x850	19093634	-	19093645	-	-	-	19093686	-	19093697	-	-	-
2.600x600x850	19093635	-	19093646	-	-	-	19093687	-	19093698	-	-	-
2.800x600x850	19093636	-	19093647	-	-	-	19093688	-	19093699	-	-	-







	CON PUERTAS CORREDERAS						CON PUERTAS CORREDERAS Y CAJONES			
DIMENSIONES (mm)	CUBA A DCHA. TWD-B1R-6	€	CUBA A IZDA. TWD-B1L-6	€	CUBA EN CENTRO TWD-B1C-6	€	CUBA A DCHA. TWDDR3L-B1R-6	€	CUBA A IZDA. TWDDR3R-B1L-6	€
1.000x600x850	19093730	-	19093740	-	-	-	-	-	-	-
1.200x600x850	19093731	-	19093741	-	-	-	-	-	-	-
1.400x600x850	19093732	-	19093742	-	-	-	19093776	-	19093782	-
1.600x600x850	19093733	-	19093743	-	19093750	-	19093777	-	19093783	-
1.800x600x850	19093734	-	19093744	-	19093751	-	19093778	-	19093784	-
2.000x600x850	19093735	-	19093745	-	19093752	-	19093779	-	19093785	-
2.200x600x850	19093736	-	19093746	-	-	-	19093780	-	19093786	-
2.400x600x850	19093737	-	19093747	-	-	-	19093781	-	19093787	-
2.600x600x850	19093738	-	19093748	-	-	-	-	-	-	-
2.800x600x850	19093739	-	19093749	-	-	-	-	-	-	-



Gama 700








	CON MARCO REFUERZO						CON UN (1) ESTANTE					
DIMENSIONES (mm)	CUBA A DCHA. TWLR-B1R-7	€	CUBA A IZDA. TWLR-B1L-7	€	CUBA EN CENTRO TWLR-B1C-7	€	CUBA A DCHA. TWS1-B1R-7	€	CUBA A IZDA. TWS1-B1L-7	€	CUBA EN CENTRO TWS1-B1C-7	€
1.000x700x850	19093652	-	19093663	-	-	-	19093704	-	19093715	-	-	-
1.200x700x850	19093653	-	19093664	-	-	-	19093705	-	19093716	-	-	-
1.400x700x850	19093654	-	19093665	-	-	-	19093706	-	19093717	-	-	-
1.500x700x850	19093655	-	19093666	-	19093674	-	19093707	-	19093718	-	19093726	-
1.600x700x850	19093656	-	19093667	-	19093675	-	19093708	-	19093719	-	19093727	-
1.800x700x850	19093657	-	19093668	-	19093676	-	19093709	-	19093720	-	19093728	-
2.000x700x850	19093658	-	19093669	-	19093677	-	19093710	-	19093721	-	19093729	-
2.200x700x850	19093659	-	19093670	-	-	-	19093711	-	19093722	-	-	-
2.400x700x850	19093660	-	19093671	-	-	-	19093712	-	19093723	-	-	-
2.600x700x850	19093661	-	19093672	-	-	-	19093713	-	19093724	-	-	-
2.800x700x850	19093662	-	19093673	-	-	-	19093714	-	19093725	-	-	-







	CON PUERTAS CORREDERAS						CON PUERTAS CORREDERAS Y CAJONES			
DIMENSIONES (mm)	CUBA A DCHA. TWD-B1R-7	€	CUBA A IZDA. TWD-B1L-7	€	CUBA EN CENTRO TWD-B1C-7	€	CUBA A DCHA. TWDDR3L-B1R-7	€	CUBA A IZDA. TWDDR3R-B1L-7	€
1.000x700x850	19093753	-	19093763	-	-	-	-	-	-	-
1.200x700x850	19093754	-	19093764	-	-	-	-	-	-	-
1.400x700x850	19093755	-	19093765	-	-	-	19093788	-	19093794	-
1.600x700x850	19093756	-	19093766	-	19093773	-	19093789	-	19093795	-
1.800x700x850	19093757	-	19093767	-	19093774	-	19093790	-	19093796	-
2.000x700x850	19093758	-	19093768	-	19093775	-	19093791	-	19093797	-
2.200x700x850	19093759	-	19093769	-	-	-	19093792	-	19093798	-
2.400x700x850	19093760	-	19093770	-	-	-	19093793	-	19093799	-
2.600x700x850	19093761	-	19093771	-	-	-	-	-	-	-
2.800x700x850	19093762	-	19093772	-	-	-	-	-	-	-

Mesas altura 600 mm

Opción customización en longitud.



T6CS1-614

Ver opciones

- Diseñada para el soporte de aparatos de cocción y situar la altura de trabajo a 850-900 mm.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado y reforzada mediante omegas.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Altura de los bastidores de 600 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra desmontado.**
- **Opción envío montado.**

Gama 600






	MESA MURAL				MESA CENTRAL			
DIMENSIONES (mm)	CON MARCO REFUERZO T6WLR-6	€	CON UN (1) ESTANTE T6WS1-6	€	CON MARCO REFUERZO T6CLR-6	€	CON UN (1) ESTANTE T6CS1-6	€
600x600x600	19093996	-	19094015	-	19093958	-	19093977	-
700x600x600	19093997	-	19094016	-	19093959	-	19093978	-
800x600x600	19093998	-	19094017	-	19093960	-	19093979	-
900x600x600	19093999	-	19094018	-	19093961	-	19093980	-
1.000x600x600	19094000	-	19094019	-	19093962	-	19093981	-
1.100x600x600	19094001	-	19094020	-	19093963	-	19093982	-
1.200x600x600	19094002	-	19094021	-	19093964	-	19093983	-
1.300x600x600	19094003	-	19094022	-	19093965	-	19093984	-
1.400x600x600	19094004	-	19094023	-	19093966	-	19093985	-
1.500x600x600	19094005	-	19094024	-	19093967	-	19093986	-
1.600x600x600	19094006	-	19094025	-	19093968	-	19093987	-
1.700x600x600	19094007	-	19094026	-	19093969	-	19093988	-
1.800x600x600	19094008	-	19094027	-	19093970	-	19093989	-
1.900x600x600	19094009	-	19094028	-	19093971	-	19093990	-
2.000x600x600	19094010	-	19094029	-	19093972	-	19093991	-
2.200x600x600	19094011	-	19094030	-	19093973	-	19093992	-
2.400x600x600	19094012	-	19094031	-	19093974	-	19093993	-
2.600x600x600	19094013	-	19094032	-	19093975	-	19093994	-
2.800x600x600	19094014	-	19094033	-	19093976	-	19093995	-



Gama 700






	MESA MURAL				MESA CENTRAL			
DIMENSIONES (mm)	CON MARCO REFUERZO T6WLR-7	€	CON UN (1) ESTANTE T6WS1-7	€	CON MARCO REFUERZO T6CLR-7	€	CON UN (1) ESTANTE T6CS1-7	€
600x700x600	19094072	-	19094091	-	19094034	-	19094053	-
700x700x600	19094073	-	19094092	-	19094035	-	19094054	-
800x700x600	19094074	-	19094093	-	19094036	-	19094055	-
900x700x600	19094075	-	19094094	-	19094037	-	19094056	-
1.000x700x600	19094076	-	19094095	-	19094038	-	19094057	-
1.100x700x600	19094077	-	19094096	-	19094039	-	19094058	-
1.200x700x600	19094078	-	19094097	-	19094040	-	19094059	-
1.300x700x600	19094079	-	19094098	-	19094041	-	19094060	-
1.400x700x600	19094080	-	19094099	-	19094042	-	19094061	-
1.500x700x600	19094081	-	19094100	-	19094043	-	19094062	-
1.600x700x600	19094082	-	19094101	-	19094044	-	19094063	-
1.700x700x600	19094083	-	19094102	-	19094045	-	19094064	-
1.800x700x600	19094084	-	19094103	-	19094046	-	19094065	-
1.900x700x600	19094085	-	19094104	-	19094047	-	19094066	-
2.000x700x600	19094086	-	19094105	-	19094048	-	19094067	-
2.200x700x600	19094087	-	19094106	-	19094049	-	19094068	-
2.400x700x600	19094088	-	19094107	-	19094050	-	19094069	-
2.600x700x600	19094089	-	19094108	-	19094051	-	19094070	-
2.800x700x600	19094090	-	19094109	-	19094052	-	19094071	-

Encimeras

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado y reforzada mediante omegas.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Diseñadas para ser montadas sobre soportes murales.



TTC-714

Ver opciones

Encimeras lisas

Opción customización en longitud.

Gama 600




DIMENSIONES (mm)	MURAL TTW-6	€	CENTRAL TTC-6	€
600x600	19093823	-	19093800	-
700x600	19093824	-	19093801	-
800x600	19093825	-	19093802	-
900x600	19093826	-	19093803	-
1.000x600	19093827	-	19093804	-
1.100x600	19093828	-	19093805	-
1.200x600	19093829	-	19093806	-
1.300x600	19093830	-	19093807	-
1.400x600	19093831	-	19093808	-
1.500x600	19093832	-	19093809	-
1.600x600	19093833	-	19093810	-
1.700x600	19093834	-	19093811	-
1.800x600	19093835	-	19093812	-
1.900x600	19093836	-	19093813	-
2.000x600	19093837	-	19093814	-
2.100x600	19093838	-	19093815	-
2.200x600	19093839	-	19093816	-
2.300x600	19093840	-	19093817	-
2.400x600	19093841	-	19093818	-
2.500x600	19093842	-	19093819	-
2.600x600	19093843	-	19093820	-
2.700x600	19093844	-	19093821	-
2.800x600	19093845	-	19093822	-

Gama 700




DIMENSIONES (mm)	MURAL TTW-7	€	CENTRAL TTC-7	€
600x700	19093869	-	19093846	-
700x700	19093870	-	19093847	-
800x700	19093871	-	19093848	-
900x700	19093872	-	19093849	-
1.000x700	19093873	-	19093850	-
1.100x700	19093874	-	19093851	-
1.200x700	19093875	-	19093852	-
1.300x700	19093876	-	19093853	-
1.400x700	19093877	-	19093854	-
1.500x700	19093878	-	19093855	-
1.600x700	19093879	-	19093856	-
1.700x700	19093880	-	19093857	-
1.800x700	19093881	-	19093858	-
1.900x700	19093882	-	19093859	-
2.000x700	19093883	-	19093860	-
2.100x700	19093884	-	19093861	-
2.200x700	19093885	-	19093862	-
2.300x700	19093886	-	19093863	-
2.400x700	19093887	-	19093864	-
2.500x700	19093888	-	19093865	-
2.600x700	19093889	-	19093866	-
2.700x700	19093890	-	19093867	-
2.800x700	19093891	-	19093868	-



TTW-B1C-614

Ver opciones

Encimeras con cuba

- Cuba soldada de 500 x 400 x 250 mm.

Opción customización en longitud.

Gama 600





DIMENSIONES (mm)	CUBA A DCHA. TTW-B1R-6	€	CUBA A IZDA. TTW-B1L-6	€	CUBA EN CENTRO TTW-B1C-6	€
1.000x600	19093892	-	19093903	-	19093914	-
1.200x600	19093893	-	19093904	-	19093915	-
1.400x600	19093894	-	19093905	-	19093916	-
1.500x600	19093895	-	19093906	-	19093917	-
1.600x600	19093896	-	19093907	-	19093918	-
1.800x600	19093897	-	19093908	-	19093919	-
2.000x600	19093898	-	19093909	-	19093920	-
2.200x600	19093899	-	19093910	-	19093921	-
2.400x600	19093900	-	19093911	-	19093922	-
2.600x600	19093901	-	19093912	-	19093923	-
2.800x600	19093902	-	19093913	-	19093924	-

Gama 700

DIMENSIONES (mm)	CUBA A DCHA. TTW-B1R-7	€	CUBA A IZDA. TTW-B1L-7	€	CUBA EN CENTRO TTW-B1C-7	€
1.000x700	19093925	-	19093936	-	19093947	-
1.200x700	19093926	-	19093937	-	19093948	-
1.400x700	19093927	-	19093938	-	19093949	-
1.500x700	19093928	-	19093939	-	19093950	-
1.600x700	19093929	-	19093940	-	19093951	-
1.800x700	19093930	-	19093941	-	19093952	-
2.000x700	19093931	-	19093942	-	19093953	-
2.200x700	19093932	-	19093943	-	19093954	-
2.400x700	19093933	-	19093944	-	19093955	-
2.600x700	19093934	-	19093945	-	19093956	-
2.800x700	19093935	-	19093946	-	19093957	-



Soportes murales

- Fabricado en acero inoxidable
- Compatible con encimeras de trabajo y fregaderos de gama 600/700, excepto fregaderos de 600 x 600 mm y de gran capacidad.

DESCRIPCIÓN	MODELO	CÓDIGO	€/ UNIT
Soporte mural	C-6	19092785	-
Soporte con pata	CP-6	19092786	-

Mesas murales con cajones

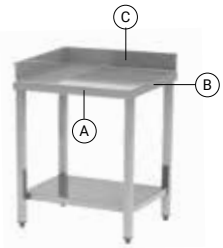


Ver opciones

- Estructura cerrada con módulo con tres (3) cajones.
- Base inferior reforzada mediante omegas garantizando una excelente estabilidad.
- Cajones extraíbles dotados de guías telescópicas con freno.
- Medida útil del cajón 304 x 435 x 105 mm.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra montado.**

GAMA	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAJONES	€
600	TWDR3-65	19094112	500x600x850	3	-
700	TWDR3-75	19094113	500x700x850	3	-

Mesas angulares



Ver opciones

Con estantes

- Estante fabricado en acero inoxidable acabado satinado y reforzado mediante omegas.
- El montaje del estante se realiza mediante la fijación de cuatro (4) tornillos.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- Modelo con cuba (T90WS1-B1): cuba soldada de 400 x 400 x 250
- **Se suministra desmontado.**
- **Opción envío montado.**
- Opción agujero para grifo Ø 33 mm realizado en lado C solamente.

DIMENSIONES (mm)		MODELO	CON UN (1) ESTANTE	€	MODELO	CON CUBA Y UN (1) ESTANTE	€	MODELO	CON DOS (2) ESTANTES	€
A	B									
600	600	T90WS1-66	19094114	-	T90WS1-B1-66	19115414	-	T90WS2-66	19094118	-
700	700	T90WS1-77	19094115	-	T90WS1-B1-77	19115415	-	T90WS2-77	19094119	-
600	700	T90WS1-67	19094116	-	T90WS1-B1-67	19115416	-	T90WS2-67	19094120	-
700	600	T90WS1-76	19094117	-	T90WS1-B1-76	19115417	-	T90WS2-76	19094121	-



Ver opciones

Con puerta

- Estructura cerrada con puertas.
- Base inferior reforzada mediante omegas garantizando una excelente estabilidad.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra montado.**
- **Opción cerradura en puerta.**

GAMA	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
600	T90WD-6	19094122	1.000x1.000x600x850	-
700	T90WD-7	19094123	1.000x1.000x700x850	-

Mesas para desperdicios



Ver opciones

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado y reforzada mediante omegas.
- Agujero de desbarase con aro de goma para tirar los desperdicios directamente a un cubo de basura (no incluido) de diámetro máximo 460 mm.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra montado.**

GAMA	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
600	TWD-R-67	19094110	700x600x850	-
700	TWD-R-77	19094111	700x700x850	-

Mesas para reciclado

- Diseñada para la clasificación de residuos.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado y reforzada mediante omegas.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Agujeros de Ø195 mm para la colocación de aros de goma.
- Aros de goma (no incluidos) para tirar los desperdicios directamente a un cubo de basura (no incluido) de diámetro máximo 460 mm.
- Altura de los bastidores de 850 mm con patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra desmontado.**
- **Opción envío montado.**



Ver opciones



Ver opciones

Mural

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	AGUJEROS	€
ADULTOS				
TWLR-R-612	19094126	1.200x600x850	2	-
TWLR-R-617	19094127	1.700x600x850	3	-
NIÑOS kids				
TWLR-R-K-612	19094260	1.200x600x700	2	-
TWLR-R-K-617	19094261	1.700x600x700	3	-

Central

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	AGUJEROS	€
ADULTOS				
TCLR-R-612	19094124	1.200x600x850	2	-
TCLR-R-617	19094125	1.700x600x850	3	-
NIÑOS kids				
TCLR-R-K-612	19094258	1.200x600x700	2	-
TCLR-R-K-617	19094259	1.700x600x700	3	-



Aro de goma

- Aro de goma desmontable de Ø162 mm interior que facilita la identificación del contenedor.
- Fácil de limpiar y desinfectar.

MODELO	CÓDIGO	COLOR	€
R-Y232	19092787	Amarillo	-
R-B232	19092788	Azul	-
R-R232	19092789	Rojo	-
R-G232	19092790	Verde	-

Estantes de sobremesa

Opción customización en longitud.



F2H-313

Ver opciones

- Fabricado en acero acabado satinado.
- Fácil instalación mediante la realización de pequeños agujeros en la mesa donde van colocados los soportes de unión.
- Es posible acoplarlos a todo tipo de mesas de trabajo.
- **Se suministra desmontado.**

Simple

TAMAÑO MESA (mm)	DIMENSIONES (mm)	NEUTRO F1N-3	€	Hz	VOLTAJE	LUZ Y CALOR HALÓGENO F1H-3	POTENCIA (W)	€	CALOR CERÁMICO F1C-3	POTENCIA (W)	€
1.000	700x350x400	19094128	-	50/60	230V 1N	-	-	-	-	-	-
1.200	900x350x400	19094129	-	50/60	230V 1N	19094138	600	-	19094147	500	-
1.400	1.100x350x400	19094130	-	50/60	230V 1N	19094139	600	-	19094148	500	-
1.600	1.300x350x400	19094131	-	50/60	230V 1N	19094140	900	-	19094149	750	-
1.800	1.500x350x400	19094132	-	50/60	230V 1N	19094141	900	-	19094150	750	-
2.000	1.700x350x400	19094133	-	50/60	230V 1N	19094142	1.200	-	19094151	1.000	-
2.200	1.900x350x400	19094134	-	50/60	230V 1N	19094143	1.200	-	19094152	1.000	-
2400	2.100x350x400	19094135	-	50/60	230V 1N	19094144	1.500	-	19094153	1.250	-
2.600	2.300x350x400	19094136	-	50/60	230V 1N	19094145	1.500	-	19094154	1.250	-
2.800	2.500x350x400	19094137	-	50/60	230V 1N	19094146	1.800	-	19094155	1.500	-

Doble

TAMAÑO MESA (mm)	DIMENSIONES (mm)	NEUTRO F2N-3	€	Hz	VOLTAJE	LUZ Y CALOR HALÓGENO F2H-3	POTENCIA (W)	€	CALOR CERÁMICO F2C-3	POTENCIA (W)	€
1.000	700x350x700	19094156	-	-	-	-	-		-	-	-
1.200	900x350x700	19094157	-	50/60	230V 1N	19094166	1.200		19094175	1.000	-
1.400	1.100x350x700	19094158	-	50/60	230V 1N	19094167	1.200		19094176	1.000	-
1.600	1.300x350x700	19094159	-	50/60	230V 1N	19094168	1.800		19094177	1.500	-
1.800	1.500x350x700	19094160	-	50/60	230V 1N	19094169	1.800		19094178	1.500	-
2.000	1.700x350x700	19094161	-	50/60	230V 1N	19094170	2.400		19094179	2.000	-
2.200	1.900x350x700	19094162	-	50/60	230V 1N	19094171	2.400		19094180	2.000	-
2.400	2.100x350x700	19094163	-	50/60	230V 1N	19094172	3.000		19094181	2.500	-
2.600	2.300x350x700	19094164	-	50/60	230V 1N	19094173	3.000		19094182	2.500	-
2.800	2.500x350x700	19094165	-	50/60	230V 1N	19094174	3.600		19094183	3.000	-

Pantalla de calor



DIMENSIONES (mm)	Hz	VOLTAJE	MODELO	LUZ Y CALOR HALÓGENO	POTEN-CIA (W)	€	MODELO	CALOR CERÁMICO	POTENCIA (W)	€
800x150x60	50/60	230V 1N	H-8	19092791	600	-	C-8	19092795	500	-
1.200x150x60	50/60	230V 1N	H-12	19092792	900	-	C-12	19092796	750	-
1.600x150x60	50/60	230V 1N	H-16	19092793	1.200	-	C-16	19092797	1.000	-
2.000x150x60	50/60	230V 1N	H-20	19092794	1.500	-	C-20	19092798	1.250	-

Accesorios



Kit cajón con guías telescópicas

- Fabricado en acero inoxidable.
- Cajón extraíble dotado de guías telescópicas con freno.
- Facilidad de montaje sin necesidad de soldaduras.
- A instalar en mesas, excepto en la gama de 500.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
DR1	19092799	460x450x150	-



Módulo cajonera

- Fabricado en acero inoxidable.
- Cajón extraíble dotado de guías telescópicas con freno.
- Facilidad de montaje sin necesidad de soldaduras.
- A instalar en mesas con estante, excepto en la gama de 500.

GAMA	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAJONES	€
600	DR2-64	19092800	465x510x600	2	-
	DR3-64	19092801	465x510x600	3	-
700	DR2-74	19092802	465x610x600	2	-
	DR3-74	19092803	465x610x600	3	-



Módulo cajón gran capacidad

- Especialmente diseñado para ser usado como tolva de pan, colocar bolsas de desperdicios u otras aplicaciones.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Cajón extraíble dotado de guías telescópicas con freno.
- Facilidad de montaje sin necesidad de soldaduras.
- A instalar en mesas con estante, excepto en la gama de 500.

GAMA	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
600	DR1-64	19092804	465x510x600	-
700	DR1-74	19092805	465x610x600	-



Módulo tolva para basura

- Especialmente diseñado para ser usado como tolva de basura.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Apertura con tapa abatible.
- Facilidad de montaje sin necesidad de soldaduras.
- A instalar en mesas con estante, excepto en la gama de 500.

CAPACIDAD	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
600	WH-6	19106211	400x510x600	-
700	WH-7	19106212	400x610x600	-



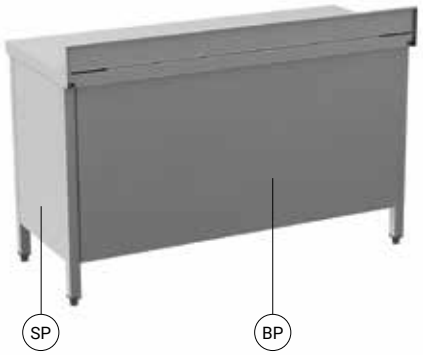
Módulo cuerpo de guías

- Fabricado en acero inoxidable.
- Facilidad de montaje sin necesidad de soldaduras.
- Ocho (8) pares de guías con una separación de 70 mm.
- A instalar en mesas con estante, excepto en la gama de 500.

CAPACIDAD	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
1xGN 1/1	GS-35	19092806	380x560x590	-
600x400	GS-46	19092807	660x436x596	-

Plafón lateral

- Diseñado para proteger zonas de paso y dividir zonas de almacenaje.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Facilidad de montaje sin necesidad de soldaduras.
- A instalar en mesas con estante.



GAMA	MODELO	CÓDIGO	€
500	SP-5	19092808	-
600	SP-6	19092809	-
700	SP-7	19092810	-

Plafón trasero

Opción customización en longitud.

Ver opciones

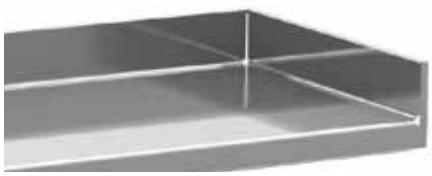
- Diseñado para proteger zonas de paso y dividir zonas de almacenaje.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Facilidad de montaje sin necesidad de soldaduras.
- A instalar en mesas con estante.

MODELO	TAMAÑO MESA (mm)	CÓDIGO	€
BP-6	600	19094184	-
BP-7	700	19094185	-
BP-8	800	19094186	-
BP-9	900	19094187	-
BP-10	1.000	19094188	-
BP-11	1.100	19094189	-
BP-12	1.200	19094190	-
BP-13	1.300	19094191	-
BP-14	1.400	19094192	-
BP-15	1.500	19094193	-

MODELO	TAMAÑO MESA (mm)	CÓDIGO	€
BP-16	1.600	19094194	-
BP-17	1.700	19094195	-
BP-18	1.800	19094196	-
BP-19	1.900	19094197	-
BP-20	2.000	19094198	-
BP-22	2.200	19094199	-
BP-24	2.400	19094200	-
BP-26	2.600	19094201	-
BP-28	2.800	19094202	-

Peto lateral postizo para mesas

- Especialmente diseñado para ser montado fácilmente sobre cualquier mesa.
- Fabricado en acero inoxidable AISI-304 18/10.



GAMA	MODELO	CÓDIGO	POSICIÓN	€
500	TPB-5 R	19092811	Derecha	-
	TPB-5 L	19092812	Izquierda	-
600	TPB-6 R	19092813	Derecha	-
	TPB-6 L	19092814	Izquierda	-
700	TPB-7 R	19092815	Derecha	-
	TPB-7 L	19092816	Izquierda	-

Estantes

Opción customización en longitud.

- Fabricado en acero inoxidable acabado satinado.
- Reforzado mediante omegas para conferir mayor robustez al mueble.
- Mejor utilización del espacio al poder ser añadidos y montados posteriormente.
- El montaje del estante se realiza mediante la fijación de cuatro (4) tornillos.



NS-614

Ver opciones

TAMAÑO MESA (mm)	CÓDIGO (GAMA 500)	€	CÓDIGO (GAMA 600)	€	CÓDIGO (GAMA 700)	€
	NS-5		NS-6		NS-7	
600	19094209	-	19094220	-	19094239	-
700	-	--	19094221	-	19094240	-
800	19094210	-	19094222	-	19094241	-
900	-	-	19094223	-	19094242	-
1.000	19094211	-	19094224	-	19094243	-
1.100	-	-	19094225	-	19094244	-
1.200	19094212	-	19094226	-	19094245	-
1.300	-	-	19094227	-	19094246	-
1.400	19094213	-	19094228	-	19094247	-
1.500	19094214	-	19094229	-	19094248	-
1.600	19094215	-	19094230	-	19094249	-
1.700	-	-	19094231	-	19094250	-
1.800	19094216	-	19094232	-	19094251	-
1.900	-	-	19094233	-	19094252	-
2.000	19094217	-	19094234	-	19094253	-
2.200	19094218	-	19094235	-	19094254	-
2.400	19094219	-	19094236	-	19094255	-
2.600	-	-	19094237	-	19094256	-
2.800	-	-	19094238	-	19094257	-

Tapa para aro desbarase

- Especialmente diseñada para ser colocada sobre el aro de desbarase para el cubrimiento del mismo.



MODELO	CÓDIGO	€
RL-232	19092820	-

Kit ruedas

- Ruedas de Ø125 mm.
- Se montan en las patas cuadradas de 40 x 40 mm.



MODELO	CÓDIGO	N.º RUEDAS	LONGITUD MESA	€
CK-4	19092817	4	<= 2.000 mm	-
CK-5	19092818	5	mesas angulares con puerta	-
CK-6	19092819	6	> 2.000 mm	-

Opciones

Opción envío montado.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
A	0201-0001	Hasta 1.200 mm	-
A	0201-0002	Hasta 2.000 mm	-
A	0201-0003	Hasta 2.800 mm	-

Opción altura mueble.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
H9	0202-0001	900 mm (-10/+50)	-

Nota: aplicable a fregaderos de ancho 600 y 700 mm.

Opción customización en longitud.

Opción customización en longitud.

Indicar medida de longitud deseada, precio y código del modelo inmediatamente superior.

Opción espesor 1,5 mm en encimeras.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
1,5	0204-0001	Hasta 1.200 mm	-
1,5	0204-0002	Hasta 2.000 mm	-
1,5	0204-0003	Hasta 2.800 mm	-

Opción omegas de refuerzo en acero inoxidable.

DIMENSIONES (mm)	ABREVIATURA	ENCIMERA	€	ABREVIATURA	UN (1) ESTANTE	€	ABREVIATURA	ENCIMERA Y UN (1) ESTANTE	€	ABREVIATURA	ENCIMERA Y DOS (2) ESTANTES	€
Hasta 1.200 mm	ST	0205-0001	-	SS	0205-0006	-	STS	0205-0011	-	ST2S	0205-0016	-
Hasta 1.600 mm	ST	0205-0002	-	SS	0205-0007	-	STS	0205-0012	-	ST2S	0205-0017	-
Hasta 2.000 mm	ST	0205-0003	-	SS	0205-0008	-	STS	0205-0013	-	ST2S	0205-0018	-
Hasta 2.400 mm	ST	0205-0004	-	SS	0205-0009	-	STS	0205-0014	-	ST2S	0205-0019	-
Hasta 2.800 mm	ST	0205-0005	-	SS	0205-0010	-	STS	0205-0015	-	ST2S	0205-0020	-

Opción cerradura en puerta.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
CR	0206-0001	Una (1) cerradura	-
CR	0206-0002	Dos (2) cerraduras	-
CR	0206-0004	Cuatro (4) cerraduras	-

Opción peto lateral plegado y soldado en encimera.

ABREVIATURA	CÓDIGO	LADO	€
SPR	0207-0001	Derecha	-
SPL	0207-0002	Izquierda	-
SPRL	0207-0003 *	Derecha + Izquierda	-

* Longitud máxima hasta 2600 mm.

Opción agujero para grifo Ø 33 mm.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
33R1	0208-0001	Un (1) agujero a la derecha	-
33L1	0208-0002	Un (1) agujero a la izquierda	-
33C1	0208-0003	Un (1) agujero en el centro	-

Opción un (1) agujero desbarase con aro de goma negro en encimera.

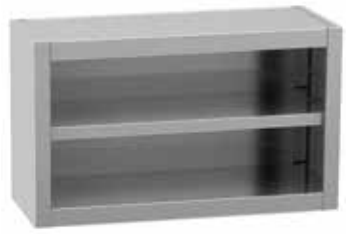
ABREVIATURA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
RR	0209-0001	Un (1) agujero con aro a la derecha	-
RL	0209-0002	Un (1) agujero con aro a la izquierda	-
RC	0209-0003	Un (1) agujero con aro en el centro	-
RCR	0209-0004	Un (1) agujero con aro en el centro derecha. A partir de encimeras de 2200 mm.	-
RCL	0209-0005	Un (1) agujero con aro en el centro izquierda. A partir de encimeras de 2200 mm.	-
R	0209-0006	Un (1) agujero con aro customizado.	-

Armarios de pared



- Armario diseñado para optimizar el espacio disponible en la cocina profesional.
- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Sencillo sistema de anclaje a la pared, todos los accesorios para su fijación incluidos.
- Estante intermedio regulable en altura.
- **Se suministra montado**

Abierto



MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
CWS1-410	19092847	1.000x400x600	-
CWS1-412	19092848	1.200x400x600	-
CWS1-414	19092849	1.400x400x600	-
CWS1-416	19092850	1.600x400x600	-
CWS1-418	19092851	1.800x400x600	-

Puertas batientes



MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	N.º PUERTAS	€
CWHD-45	19092845	500x400x600	1	-
CWHD-410	19092846	1.000x400x600	2	-

Puertas correderas



MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
CWD-410	19092852	1.000x400x600	-
CWD-412	19092853	1.200x400x600	-
CWD-414	19092854	1.400x400x600	-
CWD-416	19092855	1.600x400x600	-
CWD-418	19092856	1.800x400x600	-

Armario angular con puerta



- Modelo para unir armarios de pared en esquinas con ángulo de 90º.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
C90WD-4	19092859	700x400x600	-

Puertas correderas con escurreplatos



- Modelo con capacidad para almacenar 36 platos de diámetro máx. 280 mm.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
CWDD-410	19092857	1.000x400x600	-
CWDD-412	19092858	1.200x400x600	-

Soporte cubetas



- Fabricada en acero inoxidable.
- Soporte para cubetas a colocar debajo de los armarios (cubetas no incluidas).

MODELO	CÓDIGO	€
GNS-4	19092860	-

PARA ARMARIOS LONGITUD (mm)	CANTIDAD DE SOPORTES A SOLICITAR
500	2
1.000	5
1.200	6
1.400	7
1.600	8
1.800	9

Armarios altos

Armarios de pie

- Especialmente diseñado para optimizar el espacio disponible en la cocina profesional.
- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Tres (3) estantes intermedios de acero inoxidable con omegas de refuerzo. El estante central es fijo, los otros dos son regulables en altura.
- Cerradura con llave incluida.
- **Se suministra montado.**

Con puertas batientes



MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	N.º PUERTAS	€
CSHD-66	19092862	600x600x1.900	1	-
CSHD-610	19092863	1.000x600x1.900	2	-

Con puertas correderas



MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
CSD-612	19092864	1.200x600x1.900	-
CSD-614	19092865	1.400x600x1.900	-
CSD-616	19092866	1.600x600x1.900	-

Armarios de limpieza

- Especialmente diseñado para organizar y clasificar los productos de limpieza, preservándolos ocultos de la zona de trabajo.
- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Tres (3) estantes intermedios de acero inoxidable y espacio para la organización y clasificación de los utensilios de limpieza.
- Cerradura con llave incluida.



MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	N.º PUERTAS	€
CCHD-66	19092874	600x600x1.900	1	-
CCHD-610	19092875	1.000x600x1.900	2	-



Techo inclinado

- Accesorio para evitar la acumulación de polvo y suciedad en la parte superior del armario.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Fácil instalación sobre los armarios de pie.

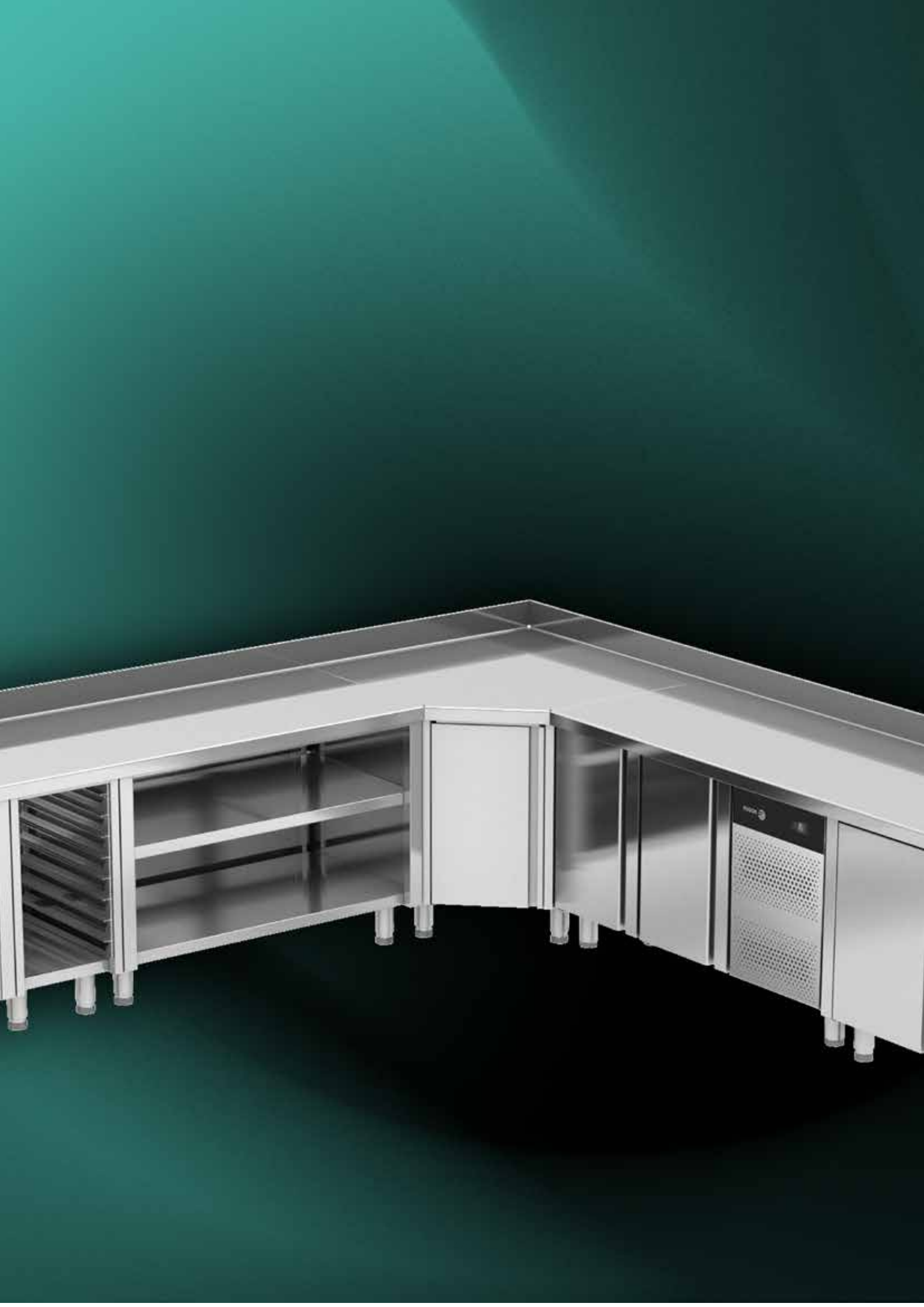
DIMENSIONES (mm)	MODELO	CÓDIGO	€
600x600x200	CSHDIP-66	19092867	-
1.000x600x200	CSHDIP-610	19092868	-
1.200x600x200	CSDIP-612	19092871	-
1.400x600x200	CSDIP-614	19092872	-
1.600x600x200	CSDIP-616	19092873	-



Soporte utensilios

- Fabricado en tubo de acero inoxidable AISI 304 18/10 de Ø8 mm.
- Pletinas soldadas con agujeros para su sujeción a pared (tacos y tornillos incluidos).

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
UH-6	19092861	600x40x40	-



Composición de muebles neutros y calientes

— Muebles con estantes **477**
— Muebles con puertas correderas. **478**
— Muebles con puertas batientes.... **479**
— Muebles con cajones..... **480**
— Muebles con puertas correderas y cajones..... **480**
— Muebles calientes..... **483**
— Muebles con cuerpos de guías..... **484**
— Muebles altura 600 mm..... **485**
— Muebles angulares **486**
— Muebles para desperdicios..... **486**
— Muebles fregaderos **487**
— Encimeras..... **489**
— Muebles para reciclado..... **491**
— Accesorios..... **492**
— Opciones **493**

Muebles con estantes

Opción customización en longitud.



TMWS1-614

Ver opciones

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Mueble modular con estructura cerrada fabricado en acero inoxidable totalmente integrable con el resto de elementos neutros y calientes, mediante encimera común o independiente.
- Base inferior reforzada mediante omegas garantizando una excelente estabilidad.
- Muebles de altura 850 mm provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra montado.**

Gama 600







DIMENSIONES (mm)	MURAL	€	CENTRAL	€	SIN ENCIMERA	€	PASANTE	€	PASANTE SIN ENCIMERA	€
	TMWS1-6		TMCS1-6		TMS1-6 SE		TMPS1-6		TMPS1-6 SE	
600x600x850	19094353	-	19094363	-	19094373	-	19094313	-	19094323	-
800x600x850	19094354	-	19094364	-	19094374	-	19094314	-	19094324	-
1.000x600x850	19094355	-	19094365	-	19094375	-	19094315	-	19094325	-
1.200x600x850	19094356	-	19094366	-	19094376	-	19094316	-	19094326	-
1.400x600x850	19094357	-	19094367	-	19094377	-	19094317	-	19094327	-
1.600x600x850	19094358	-	19094368	-	19094378	-	19094318	-	19094328	-
1.800x600x850	19094359	-	19094369	-	19094379	-	19094319	-	19094329	-
2.000x600x850	19094360	-	19094370	-	19094380	-	19094320	-	19094330	-
2.200x600x850	19094361	-	19094371	-	19094381	-	19094321	-	19094331	-
2.400x600x850	19094362	-	19094372	-	19094382	-	19094322	-	19094332	-

Gama 700

DIMENSIONES (mm)	MURAL	€	CENTRAL	€	SIN ENCIMERA	€	PASANTE	€	PASANTE SIN ENCIMERA	€
	TMWS1-7		TMCS1-7		TMS1-7 SE		TMPS1-7		TMPS1-7 SE	
600x700x850	19094383	-	19094393	-	19094403	-	19094333	-	19094343	-
800x700x850	19094384	-	19094394	-	19094404	-	19094334	-	19094344	-
1.000x700x850	19094385	-	19094395	-	19094405	-	19094335	-	19094345	-
1.200x700x850	19094386	-	19094396	-	19094406	-	19094336	-	19094346	-
1.400x700x850	19094387	-	19094397	-	19094407	-	19094337	-	19094347	-
1.600x700x850	19094388	-	19094398	-	19094408	-	19094338	-	19094348	-
1.800x700x850	19094389	-	19094399	-	19094409	-	19094339	-	19094349	-
2.000x700x850	19094390	-	19094400	-	19094410	-	19094340	-	19094350	-
2.200x700x850	19094391	-	19094401	-	19094411	-	19094341	-	19094351	-
2.400x700x850	19094392	-	19094402	-	19094412	-	19094342	-	19094352	-

Muebles con puertas correderas

Opción customización en longitud.



TMWD-614

Ver opciones

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Mueble modular con estructura cerrada fabricado en acero inoxidable totalmente integrable con el resto de elementos neutros y calientes, mediante encimera común o independiente.
- Base inferior reforzada mediante omegas garantizando una excelente estabilidad.
- Muebles de altura 850 mm provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra montado.**
- **Opción cerradura en puerta.**

Gama 600



DIMENSIONES (mm)	MURAL TMWD-6	€	CENTRAL TMCD-6	€	SIN ENCIMERA TMD-6 SE	€	PARA ENCIMERAS CON CUBA TMD-6 OB SE	€	PASANTE TMDP-6	€	PASANTE SIN ENCIMERA TMDP-6 SE	€
1.000x600x850	19094437	-	19094443	-	19094449	-	19094455	-	19094413	-	19094419	-
1.200x600x850	19094438	-	19094444	-	19094450	-	19094456	-	19094414	-	19094420	-
1.400x600x850	19094439	-	19094445	-	19094451	-	19094457	-	19094415	-	19094421	-
1.600x600x850	19094440	-	19094446	-	19094452	-	19094458	-	19094416	-	19094422	-
1.800x600x850	19094441	-	19094447	-	19094453	-	19094459	-	19094417	-	19094423	-
2.000x600x850	19094442	-	19094448	-	19094454	-	19094460	-	19094418	-	19094424	-

Gama 700

DIMENSIONES (mm)	MURAL TMWD-7	€	CENTRAL TMCD-7	€	SIN ENCIMERA TMD-7 SE	€	PARA ENCIMERAS CON CUBA TMD-7 OB SE	€	PASANTE TMDP-7	€	PASANTE SIN ENCIMERA TMDP-7 SE	€
1.000x700x850	19094461	-	19094467	-	19094473	-	19094479	-	19094425	-	19094431	-
1.200x700x850	19094462	-	19094468	-	19094474	-	19094480	-	19094426	-	19094432	-
1.400x700x850	19094463	-	19094469	-	19094475	-	19094481	-	19094427	-	19094433	-
1.600x700x850	19094464	-	19094470	-	19094476	-	19094482	-	19094428	-	19094434	-
1.800x700x850	19094465	-	19094471	-	19094477	-	19094483	-	19094429	-	19094435	-
2.000x700x850	19094466	-	19094472	-	19094478	-	19094484	-	19094430	-	19094436	-

Muebles con puertas batientes



TMWHD-68

Ver opciones

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Mueble modular con estructura cerrada fabricado en acero inoxidable totalmente integrable con el resto de elementos neutros y calientes, mediante encimera común o independiente.
- Base inferior reforzada mediante omegas garantizando una excelente estabilidad.
- Muebles de altura 850 mm provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra montado.**
- **Opción cerradura en puerta.**








Gama 600

DIMENSIONES (mm)	MURAL TMWHD-6	€	CENTRAL TMCHD-6	€	SIN ENCIMERA TMHD-6 SE	€	PARA ENCIMERAS CON CUBA TMHD-6 OB SE	€	PASANTE TMCHDP-6	€	PASANTE SIN ENCIMERA TMHDP-6 SE	€
400x600x850	19094497	-	19094501	-	19094505	-	-	-	19094527	-	19094531	-
600x600x850	19094498	-	19094502	-	19094506	-	19094509	-	19094528	-	19094532	-
800x600x850	19094499	-	19094503	-	19094507	-	19094510	-	19094529	-	19094533	-
1.000x600x850	19094500	-	19094504	-	19094508	-	19094511	-	19094530	-	19094534	-

Gama 700

DIMENSIONES (mm)	MURAL TMWHD-7	€	CENTRAL TMCHD-7	€	SIN ENCIMERA TMHD-7 SE	€	PARA ENCIMERAS CON CUBA TMHD-7 OB SE	€	PASANTE TMCHDP-7	€	PASANTE SIN ENCIMERA TMHDP-7 SE	€
400x700x850	19094512	-	19094516	-	19094520	-	-	-	19094535	-	19094539	-
600x700x850	19094513	-	19094517	-	19094521	-	19094524	-	19094536	-	19094540	-
800x700x850	19094514	-	19094518	-	19094522	-	19094525	-	19094537	-	19094541	-
1.000x700x850	19094515	-	19094519	-	19094523	-	19094526	-	19094538	-	19094542	-

Muebles con cajones o tolva



TMWDR3-64



TMWDR1-66



TMWWH-66

Ver opciones

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Mueble modular con estructura cerrada fabricado en acero inoxidable totalmente integrable con el resto de elementos neutros y calientes, mediante encimera común o independiente.
- Base inferior reforzada mediante omegas garantizando una excelente estabilidad.
- Muebles de altura 850 mm provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra montado.**

Muebles de 3 cajones

- Mueble con tres (3) cajones.
- Cajones extraíbles dotados de guías telescópicas con freno.
- Medida útil del cajón 304 x 435 x 105 mm.







GAMA	DIMENSIONES (mm)	MODELO	MURAL	€	MODELO	CENTRAL	€	MODELO	SIN ENCIMERA	€
600	400x600x850	TMWDR3-64	19094485	-	TMCDR3-64	19094486	-	TMDR3-64 SE	19094487	-
700	400x700x850	TMWDR3-74	19094488	-	TMCDR3-74	19094489	-	TMDR3-74 SE	19094490	-

Muebles con cajón gran capacidad

- Especialmente diseñado para ser usado como tolva de pan, colocar bolsas de desperdicios u otras aplicaciones.
- Cajón extraíble dotado de cuatro (4) guías telescópicas con freno.







GAMA	DIMENSIONES (mm)	MODELO	MURAL	€	MODELO	CENTRAL	€	MODELO	SIN ENCIMERA	€
600	600x600x850	TMWDR1-66	19094491	-	TMCDR1-66	19094492	-	TMDR1-66 SE	19094493	-
700	600x700x850	TMWDR1-76	19094494	-	TMCDR1-76	19094495	-	TMDR1-76 SE	19094496	-

Muebles con tolva

- Especialmente diseñado para ser usado como tolva de pan, colocar bolsas de desperdicios u otras aplicaciones.
- Apertura con tapa abatible.







GAMA	DIMENSIONES (mm)	MODELO	MURAL	€	MODELO	CENTRAL	€	MODELO	SIN ENCIMERA	€
600	600x600x850	TMWWH-66	19106416	-	TMCWH-66	19106418	-	TMWH-66 SE	19106421	-
700	600x700x850	TMWWH-76	19106417	-	TMCWH-76	19106420	-	TMWH-76 SE	19106422	-

Muebles con puertas correderas y cajones

Opción customización en longitud.



TMWDDR3R-614



TMWDDR3L-614

Ver opciones

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Mueble modular con estructura cerrada fabricado en acero inoxidable totalmente integrable con el resto de elementos neutros y calientes, mediante encimera común o independiente.
- Base inferior reforzada mediante omegas garantizando una excelente estabilidad.
- Muebles de altura 850 mm provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- Estante intermedio liso fabricado en acero inoxidable, regulable en altura y reforzado mediante omegas.
- Módulo con tres (3) cajones incluido.
- Cajones extraíbles dotados de guías telescópicas con freno.
- Medida útil del cajón 304 x 435 x 105 mm.
- **Se suministra montado**.
- **Opción cerradura en puerta.**

Cajones a mano derecha

Gama 600







DIMENSIONES (mm)	MURAL	€	CENTRAL	€	SIN ENCIMERA	€
	TMWDDR3R-6		TMCDDR3R-6		TMDDR3R-6 SE	
1.400x600x850	19094579	-	19094585	-	19094591	-
1.600x600x850	19094580	-	19094586	-	19094592	-
1.800x600x850	19094581	-	19094587	-	19094593	-
2.000x600x850	19094582	-	19094588	-	19094594	-
2.200x600x850	19094583	-	19094589	-	19094595	-
2.400x600x850	19094584	-	19094590	-	19094596	-

Gama 700

DIMENSIONES (mm)	MURAL	€	CENTRAL	€	SIN ENCIMERA	€
	TMWDDR3R-7		TMCDDR3R-7		TMDDR3R-7 SE	
1.400x700x850	19094597	-	19094603	-	19094609	-
1.600x700x850	19094598	-	19094604	-	19094610	-
1.800x700x850	19094599	-	19094605	-	19094611	-
2.000x700x850	19094600	-	19094606	-	19094612	-
2.200x700x850	19094601	-	19094607	-	19094613	-
2.400x700x850	19094602	-	19094608	-	19094614	-



Cajones a mano izquierda

Gama 600







DIMENSIONES (mm)	MURAL	€	CENTRAL	€	SIN ENCIMERA	€
	TMWDDR3L-6		TMCDDR3L-6		TMDDR3L-6 SE	
1.400x600x850	19094543	-	19094549	-	19094555	-
1.600x600x850	19094544	-	19094550	-	19094556	-
1.800x600x850	19094545	-	19094551	-	19094557	-
2.000x600x850	19094546	-	19094552	-	19094558	-
2.200x600x850	19094547	-	19094553	-	19094559	-
2.400x600x850	19094548	-	19094554	-	19094560	-

Gama 700

DIMENSIONES (mm)	MURAL	€	CENTRAL	€	SIN ENCIMERA	€
	TMWDDR3L-7		TMCDDR3L-7		TMDDR3L-7 SE	
1.400x700x850	19094561	-	19094567	-	19094573	-
1.600x700x850	19094562	-	19094568	-	19094574	-
1.800x700x850	19094563	-	19094569	-	19094575	-
2.000x700x850	19094564	-	19094570	-	19094576	-
2.200x700x850	19094565	-	19094571	-	19094577	-
2.400x700x850	19094566	-	19094572	-	19094578	-

Muebles calientes

TYPE F



TMWH-614

Ver opciones

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Mueble modular con estructura cerrada fabricado en acero inoxidable totalmente integrable con el resto de elementos neutros, mediante encimera común o independiente.
- Base inferior reforzada mediante omegas garantizando una excelente estabilidad.
- Muebles de altura 850 mm provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- Calefacción interior por aire forzado. Calentamiento rápido gracias al sistema de resistencia-ventilador que produce una circulación eficiente del aire caliente en el interior.
- Aislamiento con lana de roca.
- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la reserva caliente.
- Temperatura de trabajo en la reserva caliente: desde +30 ºC a +90 ºC.
- **Se suministra montado**.
- **Opción cerradura en puerta**.

Gama 600





DIMENSIONES (mm)	Hz	VOLTAJE	POTENCIA (W)	MURAL TMWH-6	€	CENTRAL TMCH-6	€	SIN ENCIMERA TMH-6 SE	€
1.200x600x850	50/60	230V 1N	1.565	19094681	-	19094645	-	19094649	-
1.400x600x850	50/60	230V 1N	1.565	19094682	-	19094646	-	19094650	-
1.600x600x850	50/60	230V 1N	2.600	19094683	-	19094647	-	19094651	-
1.800x600x850	50/60	230V 1N	2.600	19094684	-	19094648	-	19094652	-




DIMENSIONES (mm)	Hz	VOLTAJE	POTENCIA (W)	PASANTE TMPH-6	€	PASANTE SIN ENCIMERA TMPH-6 SE	€
1200x600x850	50/60	230V 1N	1565	19094663	-	19094667	-
1400x600x850	50/60	230V 1N	2600	19094664	-	19094668	-
1600x600x850	50/60	230V 1N	2600	19094665	-	19094669	-
1800x600x850	50/60	230V 1N	3000	19094666	-	19094670	-

Gama 700





DIMENSIONES (mm)	Hz	VOLTAJE	POTENCIA (W)	MURAL TMWH-7	€	CENTRAL TMCH-7	€	SIN ENCIMERA TMH-7 SE	€
1.200x700x850	50/60	230V 1N	1.565	19094685	-	19094653	-	19094658	-
1.400x700x850	50/60	230V 1N	1.565	19094686	-	19094654	-	19094659	-
1.600x700x850	50/60	230V 1N	2.600	19094687	-	19094655	-	19094660	-
1.800x700x850	50/60	230V 1N	2.600	19094688	-	19094656	-	19094661	-
2.000x700x850	50/60	230V 1N	3.000	19094689	-	19094657	-	19094662	-




DIMENSIONES (mm)	Hz	VOLTAJE	POTENCIA (W)	PASANTE TMPH-7	€	PASANTE SIN ENCIMERA TMPH-7 SE	€
1.200x700x850	50/60	230V 1N	2.600	19094671	-	19094676	-
1.400x700x850	50/60	230V 1N	2.600	19094672	-	19094677	-
1.600x700x850	50/60	230V 1N	2.600	19094673	-	19094678	-
1.800x700x850	50/60	230V 1N	3.000	19094674	-	19094679	-
2.000x700x850	50/60	230V 1N	3.000	19094675	-	19094680	-

Muebles con cuerpo de guías



TMC-78 GN

Ver opciones

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado y reforzada mediante omegas.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Mueble modular con estructura cerrada fabricado en acero inoxidable totalmente integrable con el resto de elementos neutros y calientes, mediante encimera común o independiente.
- Diseñados para almacenar parrillas o cubetas.
- Base inferior reforzada mediante omegas garantizando una excelente estabilidad.
- Muebles de altura 850 mm provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra montado.**

Gama 600

CAPACIDAD	DIMENSIONES (MM)	MODELO	MURAL	€	MODELO	CENTRAL	€	MODELO	SIN ENCIMERA	€
1xGN 1/1	400x600x850	TMW-64 GN	19094627	-	TMC-64 GN	19094629	-	TM-64 GN SE	19094631	-
2xGN 1/1	800x600x850	TMW-68 GN	19094628	-	TMC-68 GN	19094630	-	TM-68 GN SE	19094632	-

Gama 700

CAPACIDAD	DIMENSIONES (MM)	MODELO	MURAL	€	MODELO	CENTRAL	€	MODELO	SIN ENCIMERA	€
1xGN 1/1	400x700x850	TMW-74 GN	19094633	-	TMC-74 GN	19094637	-	TM-74 GN SE	19094641	-
1x600x400	500x700x850	TMW-75 P	19094634	-	TMC-75 P	19094638	-	TM-75 P SE	19094642	-
2xGN 1/1	800x700x850	TMW-78 GN	19094635	-	TMC-78 GN	19094639	-	TM-78 GN SE	19094643	-
2x600x400	1.000x700x850	TMW-710 P	19094636	-	TMC-710 P	19094640	-	TM-710 P SE	19094644	-

Muebles altura 600 mm



TM6W-612

Opción customización en longitud.



TM6WHD-68

Ver opciones

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Mueble modular con estructura cerrada fabricado en acero inoxidable totalmente integrable con el resto de elementos neutros de altura 600mm, mediante encimera común o independiente.
- Base inferior reforzada mediante omegas que garantiza una excelente estabilidad.
- Diseñada para el soporte de aparatos de cocción y situar la altura de trabajo a 850-900 mm, provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10mm/ + 50mm).
- **Se suministra montado.**
- **Opción cerradura en puerta (muebles con puertas batientes).**

Muebles abiertos







DIMENSIONES (mm)	MURAL TM6W-6 | TM6W-7	€	CENTRAL TM6C-6 | TM6C-7	€	SIN ENCIMERA TM6-6 SE | TM6-7 SE	€
GAMA 600						
600x600x600	19094690	-	19094696	-	19094702	-
800x600x600	19094691	-	19094697	-	19094703	-
1.000x600x600	19094692	-	19094698	-	19094704	-
1.200x600x600	19094693	-	19094699	-	19094705	-
1.400x600x600	19094694	-	19094700	-	19094706	-
1.600x600x600	19094695	-	19094701	-	19094707	-
GAMA 700						
600x700x600	19094708	-	19094714	-	19094720	-
800x700x600	19094709	-	19094715	-	19094721	-
1.000x700x600	19094710	-	19094716	-	19094722	-
1.200x700x600	19094711	-	19094717	-	19094723	-
1.400x700x600	19094712	-	19094718	-	19094724	-
1.600x700x600	19094713	-	19094719	-	19094725	-

Muebles con puertas batientes







DIMENSIONES (mm)	MURAL TM6WHD-6 | TM6WHD-7	€	CENTRAL TM6CHD-6 | TM6CHD-7	€	SIN ENCIMERA TM6HD-6 SE | TM6HD-7 SE	€
GAMA 600						
400x600x600	19094726	-	19094730	-	19094734	-
600x600x600	19094727	-	19094731	-	19094735	-
800x600x600	19094728	-	19094732	-	19094736	-
1.000x600x600	19094729	-	19094733	-	19094737	-
GAMA 700						
400x700x600	19094738	-	19094742	-	19094746	-
600x700x600	19094739	-	19094743	-	19094747	-
800x700x600	19094740	-	19094744	-	19094748	-
1.000x700x600	19094741	-	19094745	-	19094749	-

Muebles angulares



TM90W-6 R



Ver opciones

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado y reforzada mediante omegas.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Mueble modular con estructura cerrada fabricado en acero inoxidable totalmente integrable con el resto de elementos neutros y calientes, mediante encimera independiente.
- Diseñadas para optimizar el espacio en las esquinas manteniendo una línea homogénea junto a muebles neutros y calientes.
- Base inferior reforzada mediante omegas garantizando una excelente estabilidad.
- Muebles de altura 850 mm provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra montado.**
- **Opción cerradura en puerta.**

Muebles angulares cerrados

- Especialmente diseñado con un módulo de acople de una (1) puerta batiente para facilitar la unión a otra encimera.
- Requiere encimera con vuelo de 500 mm sobre el módulo de acople.
- Esquinas rectas.

Gama 600

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	POSICIÓN	€
TM90W-6 R	19094621	1.100x600x850	Derecha	-
TM90W-6 L	19094622	1.100x600x850	Izquierda	-

Gama 700

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	POSICIÓN	€
TM90W-7 R	19094623	1.200x700x850	Derecha	-
TM90W-7 L	19094624	1.200x700x850	Izquierda	-

Muebles angulares con puerta

Gama 600

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
TM90WD-6	19094625	1.000x1.000x600x850	-

Gama 700

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
TM90WD-7	19094626	1.000x1.000x700x850	-

Muebles para desperdicios

Ver opciones

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Mueble modular con estructura cerrada fabricado en acero inoxidable totalmente integrable con el resto de elementos neutros y calientes, mediante encimera común o independiente.
- Muebles de altura 850 mm provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- Agujero de desbarase con aro de goma para tirar los desperdicios directamente a un cubo de basura (no incluido) de diámetro máximo 360 mm.
- **Se suministra montado.**







GAMA	DIMENSIONES (mm)	MODELO	MURAL	€
600	600x600x850	TMWD-R-66	19094615	-
700	600x700x850	TMWD-R-76	19094618	-

MODELO	CENTRAL	€
TMCD-R-66	19094616	-
TMCD-R-76	19094619	-

MODELO	SIN ENCIMERA	€
TMD-R-66 SE	19094617	-
TMD-R-76 SE	19094620	-

Muebles fregaderos

Ver opciones

- Mueble modular con estructura cerrada fabricado en acero inoxidable totalmente integrable con el resto de elementos neutros, mediante encimera independiente.
- Base inferior reforzada mediante omegas garantizando una excelente estabilidad.
- Muebles de altura 850 mm provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- Encimeras fabricadas totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con 1 mm de espesor con salva-aguas perimetral.
- Cubas embutidas con protección insonorizante.
- Válvula de desagüe y tubo rebosadero en cada cuba.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- **Se suministra montado.**
- **Opción cerradura en puerta.**





Gama 600

MODELO	DIMENSIONES (mm)		DIMENSIONES CUBA (mm)	MUEBLES CON PUERTAS D	TIPO DE PUERTA	€	MUEBLES CON PUERTAS Y ESPACIO PARA LAVAVAJILLAS WD	TIPO DE PUERTA	€
SKM-66	600x600	B1	500x400x250	19094750	Batiente	-	-	-	-
SKM-610	1.000x600	B1 D1R	400x400x250	19094751	Correderas	-	-	-	-
		B1 D1L	400x400x250	19094752	Correderas	-	-	-	-
		B2	400x400x250	19094753	Correderas	-	-	-	-
SKM-612	1.200x600	B1 D1R	500x400x250	19094754	Correderas	-	19094766	Batientes	-
		B1 D1L	500x400x250	19094755	Correderas	-	19094767	Batientes	-
		B2	500x400x250	19094756	Correderas	-	-	-	-
SKM-614	1.400x600	B2 D1R	400x400x250	19094757	Correderas	-	-	-	-
		B2 D1L	400x400x250	19094758	Correderas	-	-	-	-
		B1 D1R	500x400x250	19094759	Correderas	-	19094768	Batientes	-
		B1 D1L	500x400x250	19094760	Correderas	-	19094769	Batientes	-
SKM-616	1.600x600	B2 D1R	500x400x250	19094761	Correderas	-	-	-	-
		B2 D1L	500x400x250	19094762	Correderas	-	-	-	-
SKM-618	1.800x600	B2 D1R	500x400x250	19094763	Correderas	-	19094770	Correderas	-
		B2 D1L	500x400x250	19094764	Correderas	-	19094771	Correderas	-
SKM-620	2.000x600	B2 D2RL	500x400x250	19094765	Correderas	-	-	-	-







Gama 700

MODELO	DIMENSIONES (mm)		DIMENSIONES CUBA (mm)	MUEBLES CON PUERTAS D	TIPO DE PUERTA	€	MUEBLES CON PUERTAS Y ESPACIO PARA LAVAVAJILLAS WD	TIPO DE PUERTA	€
SKM-77	700x700	B1	500x500x300	19094772	Batiente	-	-	-	-
SKM-710	1.000x700	B1 D1R	400x500x300	19094773	Correderas	-	-	-	-
		B1 D1L	400x500x300	19094774	Correderas	-	-	-	-
		B2	400x500x300	19094775	Correderas	-	-	-	-
SKM-712	1.200x700	B1 D1R	500x500x300	19094776	Correderas	-	19094789	Batientes	-
		B1 D1L	500x500x300	19094777	Correderas	-	19094790	Batientes	-
		B2	500x500x300	19094778	Correderas	-	-	-	-
SKM-714	1.400x700	B1 D1R	600x500x300	19094779	Correderas	-	19094791	Batientes	-
		B1 D1L	600x500x300	19094780	Correderas	-	19094792	Batientes	-
		B2	600x500x300	19094781	Correderas	-	-	-	-
SKM-716	1.600x700	B2 D1R	500x500x300	19094782	Correderas	-	-	-	-
		B2 D1L	500x500x300	19094783	Correderas	-	-	-	-
SKM-718	1.800x700	B2 D1R	500x500x300	19094784	Correderas	-	19094793	Correderas	-
		B2 D1L	500x500x300	19094785	Correderas	-	19094794	Correderas	-
		B3	500x500x300	19094786	Correderas	-	-	-	-
SKM-720	2.000x700	B2 D1R	600x500x300	19094787	Correderas	-	-	-	-
		B2 D1L	600x500x300	19094788	Correderas	-	-	-	-

Encimeras

Opción customización en longitud.

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Diseñadas para ser montadas sobre composiciones de muebles neutros y calientes sin encimera.

Ver opciones

Encimeras lisas

Gama 600




DIMENSIONES (mm)	MURAL MTTW-6	€	CENTRAL MTTC-6	€
600x600	19094903	-	19094880	-
700x600	19094904	-	19094881	-
800x600	19094905	-	19094882	-
900x600	19094906	-	19094883	-
1.000x600	19094907	-	19094884	-
1.100x600	19094908	-	19094885	-
1.200x600	19094909	-	19094886	-
1.300x600	19094910	-	19094887	-
1.400x600	19094911	-	19094888	-
1.500x600	19094912	-	19094889	-
1.600x600	19094913	-	19094890	-
1.700x600	19094914	-	19094891	-
1.800x600	19094915	-	19094892	-
1.900x600	19094916	-	19094893	-
2.000x600	19094917	-	19094894	-
2.100x600	19094918	-	19094895	-
2.200x600	19094919	-	19094896	-
2.300x600	19094920	-	19094897	-
2.400x600	19094921	-	19094898	-
2.500x600	19094922	-	19094899	-
2.600x600	19094923	-	19094900	-
2.700x600	19094924	-	19094901	-
2.800x600	19094925	-	19094902	-

Gama 700




DIMENSIONES (mm)	MURAL MTTW-7	€	CENTRAL MTTC-7	€
600x700	19094949	-	19094926	-
700x700	19094950	-	19094927	-
800x700	19094951	-	19094928	-
900x700	19094952	-	19094929	-
1.000x700	19094953	-	19094930	-
1.100x700	19094954	-	19094931	-
1.200x700	19094955	-	19094932	-
1.300x700	19094956	-	19094933	-
1.400x700	19094957	-	19094934	-
1.500x700	19094958	-	19094935	-
1.600x700	19094959	-	19094936	-
1.700x700	19094960	-	19094937	-
1.800x700	19094961	-	19094938	-
1.900x700	19094962	-	19094939	-
2.000x700	19094963	-	19094940	-
2.100x700	19094964	-	19094941	-
2.200x700	19094965	-	19094942	-
2.300x700	19094966	-	19094943	-
2.400x700	19094967	-	19094944	-
2.500x700	19094968	-	19094945	-
2.600x700	19094969	-	19094946	-
2.700x700	19094970	-	19094947	-
2.800x700	19094971	-	19094948	-

Encimera lisa central doble



Gama 1200

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
MTTC-1214	19094795	1.400x1.200	-
MTTC-1216	19094796	1.600x1.200	-
MTTC-1218	19094797	1.800x1.200	-
MTTC-1220	19094798	2.000x1.200	-
MTTC-1222	19094799	2.200x1.200	-
MTTC-1224	19094800	2.400x1.200	-
MTTC-1226	19094801	2.600x1.200	-
MTTC-1228	19094802	2.800x1.200	-

Gama 1300

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
MTTC-1314	19094803	1.400x1.300	-
MTTC-1316	19094804	1.600x1.300	-
MTTC-1318	19094805	1.800x1.300	-
MTTC-1320	19094806	2.000x1.300	-
MTTC-1322	19094807	2.200x1.300	-
MTTC-1324	19094808	2.400x1.300	-
MTTC-1326	19094809	2.600x1.300	-
MTTC-1328	19094810	2.800x1.300	-

Encimeras con cuba

- Cuba soldada de 500 x 400 x 250 mm.

Gama 600





DIMENSIONES (mm)	CUBA A DERECHA MTTW-B1R-6	€	CUBA A IZQUIERDA MTTW-B1L-6	€	CUBA EN CENTRO MTTW-B1C-6	€
1.000x600	19094972	-	19094983	-	19094994	-
1.200x600	19094973	-	19094984	-	19094995	-
1.400x600	19094974	-	19094985	-	19094996	-
1.500x600	19094975	-	19094986	-	19094997	-
1.600x600	19094976	-	19094987	-	19094998	-
1.800x600	19094977	-	19094988	-	19094999	-
2.000x600	19094978	-	19094989	-	19095000	-
2.200x600	19094979	-	19094990	-	19095001	-
2.400x600	19094980	-	19094991	-	19095002	-
2.600x600	19094981	-	19094992	-	19095003	-
2.800x600	19094982	-	19094993	-	19095004	-

Gama 700

DIMENSIONES (mm)	CUBA A DERECHA MTTW-B1R-7	€	CUBA A IZQUIERDA MTTW-B1L-7	€	CUBA EN CENTRO MTTW-B1C-7	€
1.000x700	19095005	-	19095016	-	19095027	-
1.200x700	19095006	-	19095017	-	19095028	-
1.400x700	19095007	-	19095018	-	19095029	-
1.500x700	19095008	-	19095019	-	19095030	-
1.600x700	19095009	-	19095020	-	19095031	-
1.800x700	19095010	-	19095021	-	19095032	-
2.000x700	19095011	-	19095022	-	19095033	-
2.200x700	19095012	-	19095023	-	19095034	-
2.400x700	19095013	-	19095024	-	19095035	-
2.600x700	19095014	-	19095025	-	19095036	-
2.800x700	19095015	-	19095026	-	19095037	-

Omegas de refuerzo para mesas frigoríficas

- Fabricada en acero inoxidable.
- A instalar sobre mesas frigoríficas sin encimera para su alineamiento en composiciones modulares.

MODELO	CÓDIGO	APLICA A	€
R-ACP	19095383	Mesas frigoríficas GN ACP	-
R-CCP-G	19095384	Mesas frigoríficas GN CCP	-
R-CCP-S	19095385	Mesas frigoríficas Snack CCP	-

PARA MESAS FRIGORÍFICAS LONGITUD (mm)	CANTIDAD
<2.000	3
>=2.000	4

Muebles para reciclado





Ver opciones

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Mueble con estructura cerrada fabricado en acero inoxidable.
- Muebles de altura 850 mm provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10 mm/ + 50 mm).
- Diseñada para la clasificación de residuos.
- Agujeros de Ø195 mm para la colocación de aros de goma.
- Aros de gomas (no incluidos) para tirar los desperdicios directamente a cubos de basura (no incluidos) de diámetro máximo 360 mm.
- **Se suministra montado.**





Mural

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	AGUJEROS	€
TMW-R-612	19094813	1.200x600x850	2	-
TMW-R-618	19094814	1.800x600x850	3	-
kids				
TMW-R-K-612	19094817	1.200x600x700	2	-
TMW-R-K-618	19094818	1.800x600x700	3	-

Central

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	AGUJEROS	€
ADULTOS				
TMC-R-612	19094811	1.200x600x850	2	-
TMC-R-618	19094812	1.800x600x850	3	-
NIÑOS kids				
TMC-R-K-612	19094815	1.200x600x700	2	-
TMC-R-K-618	19094816	1.800x600x700	3	-



Aro de goma

- Aro de goma desmontable de Ø162 mm interior que facilita la identificación del contenedor.
- Fácil de limpiar y desinfectar.

MODELO	CÓDIGO	COLOR	€
R-Y232	19092787	Amarillo	-
R-B232	19092788	Azul	-
R-R232	19092789	Rojo	-
R-G232	19092790	Verde	-

Accesorios

Tapa para aro desbarase

- Especialmente diseñada para ser colocada sobre el aro de desbarase para el cubrimiento del mismo.



MODELO	CÓDIGO	€
RL-232	19092820	-

Kit ruedas

- Ruedas de Ø125 mm.





MODELO	CÓDIGO	N.º RUEDAS	LONGITUD MESA	€
CMK-4	19092830	4	<= 2.000 mm	-
CMK-5	19092831	5	Muebles angulares cerrados	-
CMK-6	19092832	6	> 2.000 mm	-

Zócalos

- Fabricado en acero inoxidable y fácil instalación.

Para muebles neutros y calientes

Opción customización en longitud.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
PF-4	19094819	400	-
PF-5	19094820	500	-
PF-6	19094821	600	-
PF-8	19094822	800	-
PF-10	19094823	1.000	-
PF-12	19094824	1.200	-
PF-14	19094825	1.400	-
PF-16	19094826	1.600	-
PF-18	19094827	1.800	-
PF-20	19094828	2.000	-
PF-22	19092779	2.200	-
PF-24	19095040	2.400	-
SF-6	19092843	lateral 600 mm	-
SF-7	19092844	lateral 700 mm	-
PF-90WD	19095380	Muebles angulares cerrados	-
PF-90W	19095381	Muebles angulares con puerta- encimera derecha o izquerda	-

Para mesas refrigeradas Concept

MODELO	CÓDIGO	APLICA A	€
PF-CC-2G	19092833	Mesas frigoríficas Concept GN 2 puertas	-
PF-CC-3G	19092834	Mesas frigoríficas Concept GN 3 puertas	-
PF-CC-4G	19092835	Mesas frigoríficas Concept GN 4 puertas	-
PF-CC-2G R	19092836	Mesas frigoríficas Concept GN 2 puertas remotas	-
PF-CC-3G R	19092837	Mesas frigoríficas Concept GN 3 puertas remotas	-
PF-CC-4G R	19092838	Mesas frigoríficas Concept GN 4 puertas remotas	-
PF-CC-2S	19107247	Mesas frigoríficas Concept Snack 2 puertas	-
PF-CC-3S	19092839	Mesas frigoríficas Concept Snack 3 puertas	-
PF-CC-4S	19092840	Mesas frigoríficas Concept Snack 4 puertas	-
PF-CC-2S R	19092841	Mesas frigoríficas Concept Snack 2 puertas remotas	-
PF-CC-3S R	19092842	Mesas frigoríficas Concept Snack 3 puertas remotas	-
PF-CC-4S R	19107248	Mesas frigoríficas Concept Snack 4 puertas remotas	-
SF-G	19107249	Zócalo lateral mesas frigoríficas Concept GN	-
SF-S	19107251	Zócalo lateral mesas frigoríficas Concept Snack	-

Para mesas refrigeradas Advance

MODELO	CÓDIGO	APLICA A	€
PF-AC-2G	19095562	Mesas refrigeradas Advance GN 2 puertas	-
PF-AC-3G	19095563	Mesas refrigeradas Advance GN 3 puertas	-
PF-AC-4G	19095564	Mesas refrigeradas Advance GN 4 puertas	-
SF-A	19107252	Zócalo lateral mesas frigoríficas Advance GN	-

Opciones

Opción customización en longitud.

Opción customización en longitud.

Indicar medida de longitud deseada, precio y código del modelo inmediatamente superior.

Opción espesor 1,5 mm en encimeras.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
1,5	0204-0001	Hasta 1.200 mm	-
1,5	0204-0002	Hasta 2.000 mm	-
1,5	0204-0003	Hasta 2.800 mm	-

Opción omegas de refuerzo en acero inoxidable.

DIMENSIONES (mm)	ABREVIATURA	ENCIMERA	€	ABREVIATURA	UN (1) ESTANTE	€	ABREVIATURA	ENCIMERA Y UN (1) ESTANTE	€	ABREVIATURA	ENCIMERA Y DOS (2) ESTANTES	€
Hasta 1.200 mm	ST	0205-0001	-	SS	0205-0006	-	STS	0205-0011	-	ST2S	0205-0016	-
Hasta 1.600 mm	ST	0205-0002	-	SS	0205-0007	-	STS	0205-0012	-	ST2S	0205-0017	-
Hasta 2.000 mm	ST	0205-0003	-	SS	0205-0008	-	STS	0205-0013	-	ST2S	0205-0018	-
Hasta 2.400 mm	ST	0205-0004	-	SS	0205-0009	-	STS	0205-0014	-	ST2S	0205-0019	-

Opción cerradura en puerta.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
CR	0206-0001	Una (1) cerradura	-
CR	0206-0002	Dos (2) cerraduras	-
CR	0206-0004	Cuatro (4) cerraduras	-

Opción peto lateral plegado y soldado en encimera.

ABREVIATURA	CÓDIGO	LADO	€
SPR	0207-0001	Derecha	-
SPL	0207-0002	Izquierda	-
SPRL	0207-0003 *	Derecha + Izquierda	-

* Longitud máxima hasta 2.600 mm.

Opción agujero para grifo Ø 33 mm.

ABREVIATURA	CÓDIGO		DESCRIPCIÓN	€
33R1	0208-0001		Un (1) agujero a la derecha	-
33L1	0208-0002		Un (1) agujero a la izquierda	-
33C1	0208-0003		Un (1) agujero en el centro	-
33B1	0208-0004		Un (1) agujero entre dos (2) cubas	-
33R2	0208-0005		Dos (2) agujeros a la derecha	-
33L2	0208-0006		Dos (2) agujeros a la izquierda	-

ABREVIATURA	CÓDIGO		DESCRIPCIÓN	€
33C2	0208-0007		Dos (2) agujeros en el centro	-
33B2	0208-0008		Dos (2) agujeros entre tres (3) cubas	-
33R3	0208-0009		Tres (3) agujeros a la derecha	-
33L3	0208-0010		Tres (3) agujeros a la izquierda	-
33C3	0208-0011		Tres (3) agujeros en el centro	-

Opción un (1) agujero desbarase con aro de goma negro en encimera.

ABREVIATURA	CÓDIGO		DESCRIPCIÓN	€
RC	0209-0003		Un (1) agujero con aro en el centro	-
R	0209-0006		Un (1) agujero con aro customizado	-

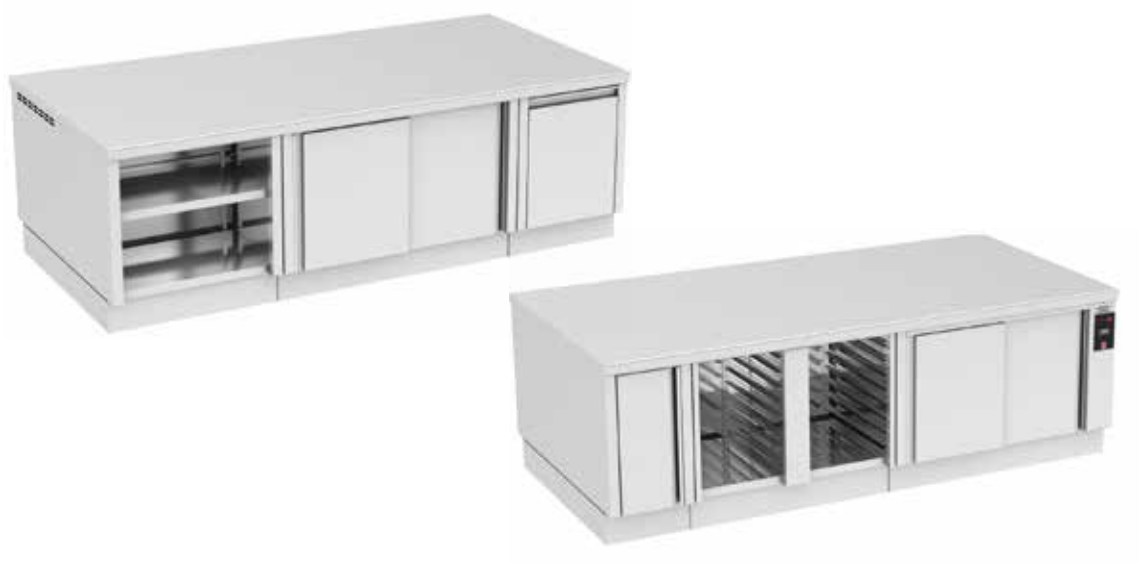
Ejemplos de composición

Composición mural angular con integración de mesa refrigerada:



Nº	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	CANTIDAD
1	MTTW-726	19094969	Encimera lisa mural	2.600x700	1
2	TMDR3-74 SE	19094490	Mueble de 3 cajones sin encimera	400x700x850	1
3	TMHD-76 SE	19094521	Mueble con puertas batientes sin encimera	600x700x850	1
4	TM-74 GN SE	19094641	Mueble con un 1 cuerpo de guías GN 1/1 sin encimera	400x700x850	1
5	TMS1-712 SE	19094406	Mueble con estante sin encimera	1.200x700x850	1
6	TM90WD-7	19094626	Mueble angular con puerta	1.000x1.000x700x850	1
7	MTTW-B1R-724	19095013	Encimera con cuba a derecha	2.400x700	1
		-	L= 2.342 mm		
	33C1	0208-0003	Un (1) agujero para grifo Ø 33 mm en el centro		
8	CCP-2G NT	19089829	Mesa frigorífica Concept GN 2 puertas sin encimera	1.342x700x850	1
9	R-CCP-G	19095384	Omegas de refuerzo para mesas frigoríficas Concept	-	3
10	TMHD-710 OB SE	19094526	Mueble con puertas batientes para encimeras con cuba	1.000x700x850	1

Composición central doble con integración de mueble caliente:

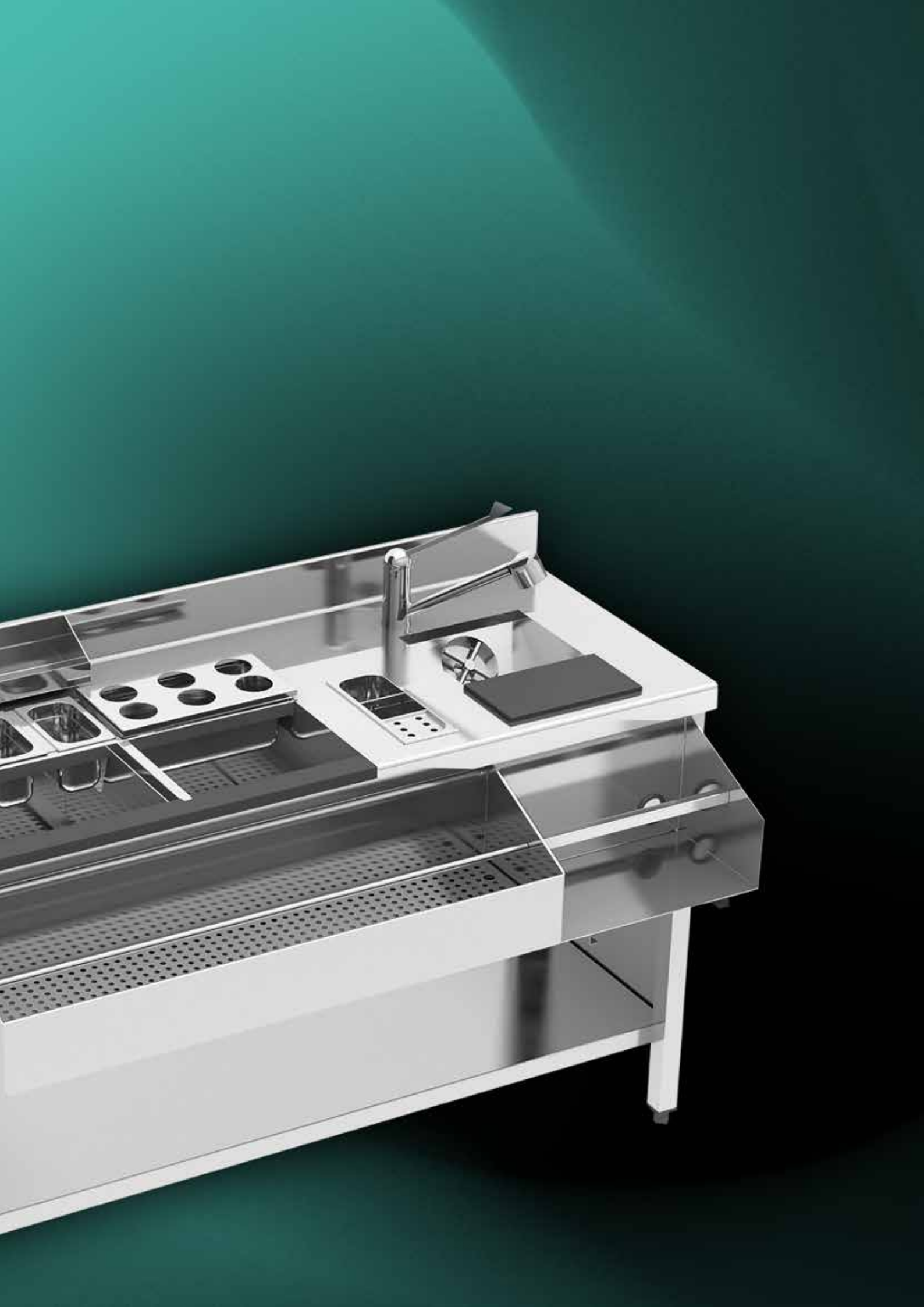


Nº	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	CANTIDAD
1	MTTC-1326	19094809	Encimera lisa central doble	2.600x1.300	1
2	TMS1-68 SE	19094374	Mueble con estante sin encimera	800x600x850	1
3	TMD-612 SE	19094450	Mueble con puertas correderas sin encimera	1.200x600x850	1
4	TMDR1-66 SE	19094493	Mueble con cajón gran capacidad sin encimera	600x600x850	1
5	TMHD-74 SE	19094520	Mueble con puertas batientes sin encimera	400x700x850	1
6	TM-710 P SE	19094644	Mueble con 2 cuerpos de guías 600x400 sin encimera	1.000x700x850	1
7	TMH-712 SE	19094658	Mueble caliente sin encimera	1.200x700x850	1
8	PF-8	19094822	Zócalo	800	1
9	PF-12	19094824	Zócalo	1.200	2
10	PF-6	19094821	Zócalo	600	1
11	PF-4	19094819	Zócalo	400	1
12	PF-10	19094823	Zócalo	1.000	1
13	SF-6	19092843	Zócalo lateral	600	2
14	SF-7	19092844	Zócalo lateral	700	2

Composición mural angular con integración de mueble caliente:



Nº	MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	CANTIDAD
1	MTTW-723	19094966	Encimera lisa mural	2.300x700x850	1
	R	0209-0006	Un (1) agujero customizado		1
2	TMD-712 SE	19094474	Mueble con puertas correderas sin encimera	1.200x700x850	1
3	TMD-R-76 SE	19094620	Mueble para desperdicios sin encimera	600x700x850	1
4	TM90W-7 R	19094623	Mueble angular cerrado con encimera a derecha	1.200x700x850	1
5	TMWH-720	19094689	Mueble caliente	2.000x700x850	1



Muebles para bar

Muebles cafeteros y contramostrador ... **499**
— Muebles cafeteros ... **499**
— Muebles contramostrador ... **499**
Estaciones de coctelería ... **500**
— Accesorios ... **502**
Opciones ... **502**

Muebles cafeteros



TFS1-615 WH

Ver opciones

- Especialmente diseñado para alojar una máquina de café en la zona de barra de bares, restaurantes o comercios.
- Gama a complementar con muebles contramostradores y mesas refrigeradas frente mostrador para configurar una línea para cada espacio y necesidad.
- Cajones extraíbles dotados de guías telescópicas con freno.
- Tolva de recogida de los posos del café, provista de tope de goma amortiguador del ruido de apertura y utilización.
- Trasera en acero inoxidable parcialmente abierta para la instalación de la cafetera.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado y reforzada mediante omegas.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- **Se suministra montado.**

DIMENSIONES (mm)	POSICIÓN TOLVA	MODELO	SIN AGUJERO EN ENCIMERA	€	MODELO	CON AGUJERO EN ENCIMERA	€	MODELO	SIN ENCIMERA	€
1000x600x1050	Derecha	TFS1-610 R	19094266	-	TFS1-610 R WH	19094267	-	TFS1-610 R SE	19094268	-
1000x600x1050	Izquierda	TFS1-610 L	19094269	-	TFS1-610 L WH	19094270	-	TFS1-610 L SE	19094271	-
1500x600x1050	Centro	TFS1-615	19094272	-	TFS1-615 WH	19094273	-	TFS1-615 SE	19094274	-
2000x600x1050	Centro	TFS1-620	19094275	-	TFS1-620 WH	19094276	-	TFS1-620 SE	19094277	-
2500x600x1050	Centro	TFS1-625	19094278	-	TFS1-625 WH	19094279	-	TFS1-625 SE	19094280	-

Muebles contramostrador

Opción customización en longitud.



TBBS1-315

Ver opciones

- Especialmente diseñado para almacenar pequeña maquinaria, menaje, complementos y accesorios la zona de barra de bares, restaurantes o comercios.
- Gama a complementar con muebles cafeteros y mesas refrigeradas frente mostrador para configurar una línea para cada espacio y necesidad.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado y reforzada mediante omegas.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- **Se suministra montado.**

Gama 350

	CON UN (1) ESTANTE				CON DOS (2) ESTANTES			
DIMENSIONES (mm)	CON ENCIMERA TBBS1-3	€	SIN ENCIMERA TBBS1-3 SE	€	CON ENCIMERA TBBS2-3	€	SIN ENCIMERA TBBS2-3 SE	€
1.000x350x1.050	19094281	-	19094285	-	19094289	-	19094293	-
1.500x350x1.050	19094282	-	19094286	-	19094290	-	19094294	-
2.000x350x1.050	19094283	-	19094287	-	19094291	-	19094295	-
2.500x350x1.050	19094284	-	19094288	-	19094292	-	19094296	-

Gama 600

	CON UN (1) ESTANTE				CON DOS (2) ESTANTES			
DIMENSIONES (mm)	CON ENCIMERA TBBS1-6	€	SIN ENCIMERA TBBS1-6 SE	€	CON ENCIMERA TBBS2-6	€	SIN ENCIMERA TBBS2-6 SE	€
1.000x600x1.050	19094297	-	19094301	-	19094305	-	19094309	-
1.500x600x1.050	19094298	-	19094302	-	19094306	-	19094310	-
2.000x600x1.050	19094299	-	19094303	-	19094307	-	19094311	-
2.500x600x1.050	19094300	-	19094304	-	19094308	-	19094312	-

Cocteleros individuales



Ver opciones

CKS1-12 BR1

Mesa con cuba de hielos

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado.
- Cuba con aislamiento térmico y desagüe incorporado.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Modelo con marco refuerzo: Tres (3) travesaños en la parte inferior, como refuerzo, dos (2) en los laterales y uno (1) en la parte trasera.

  Existe la posibilidad de colocar el travesaño de la parte trasera en posición central.
- Modelo con estante: Estante fabricado en acero inoxidable acabado satinado y reforzado mediante omegas. El montaje del estante se realiza mediante la fijación de cuatro (4) tornillos.
- Muebles de altura 900 mm provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).

- Se suministra montado.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	TIPO	CARRIL DE BOTELLAS	ESTANTE PARA BLENDER	€
CKLR-12 BR1	19094866	1.200x610x900	Marco refuerzo	Simple	No	-
CKS1-12 BR1	19094867	1.200x610x900	Con estante	Simple	No	-



CKS1-S-12 BR2 BS

Mesa con cuba de hielos y fregadero

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado.
- Cuba con aislamiento térmico y desagüe incorporado.
- Fregadero de 275x250x150 mm con desagüe incorporado.
- Grifo mezclador monomando incluido.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Modelo con marco refuerzo: Tres (3) travesaños en la parte inferior, como refuerzo, dos (2) en los laterales y uno (1) en la parte trasera.
- Existe la posibilidad de colocar el travesaño de la parte trasera en posición central.
- Modelo con estante: Estante fabricado en acero inoxidable acabado satinado y reforzado mediante omegas. El montaje del estante se realiza mediante la fijación de cuatro (4) tornillos.
- Muebles de altura 900 mm provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).

- Se suministra montado.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	TIPO	CARRIL DE BOTELLAS	ESTANTE PARA BLENDER	€
CKLR-S-12 BR1	19094869	1.200x610x900	Marco refuerzo	Simple	No	-
CKS1-S-12 BR1	19094870	1.200x610x900	Con estante	Simple	No	-
CKLR-S-12 BR1 BS	19107493	1.200x720x900	Marco refuerzo	Simple	Si	-
CKS1-S-12 BR1 BS	19107490	1.200x720x900	Con estante	Simple	Si	-
CKLR-S-12 BR2 BS	19094872	1.200x720x900	Marco refuerzo	Doble	Si	-
CKS1-S-12 BR2 BS	19094871	1.200x720x900	Con estante	Doble	Si	-
CKLR-S-15 BR1 BS	19107495	1.500x720x900	Marco refuerzo	Simple	Si	-
CKS1-S-15 BR1 BS	19107494	1.500x720x900	Con estante	Simple	Si	-
CKLR-S-15 BR2 BS	19094874	1.500x720x900	Marco refuerzo	Doble	Si	-
CKS1-S-15 BR2 BS	19094873	1.500x720x900	Con estante	Doble	Si	-



CKM-S-DW-15 BR2 BS

Mueble con cuba de hielos y fregadero

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado.
- Cuba con aislamiento térmico y desagüe incorporado.
- Fregadero de 275x250x150 mm con desagüe incorporado.
- Grifo mezclador monomando incluido.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Mueble con estructura cerrada fabricado en acero inoxidable.
- Base inferior reforzada mediante omegas garantizando una excelente estabilidad.
- Muebles de altura 900 mm provistos de patas inoxidables de altura regulable (-10 mm / + 50 mm).
- **Se suministra montado.**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CARRIL DE BOTELLAS	ESTANTE PARA BLENDER	LAVAPORCIONADOR	€
CKM-S-DW-15 BR2 BS	19094878	1.500x720x900	Doble	Si	Si	-



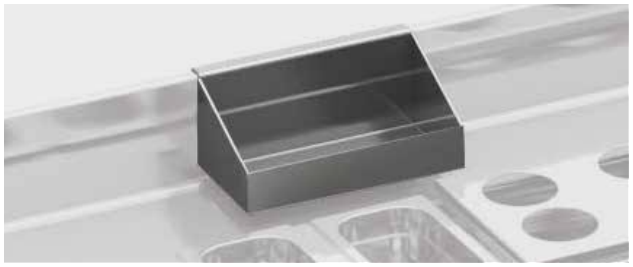
CKRF-S-DW-15 BR2 BS

Mueble con cuba de hielos, fregadero y reserva refrigerada

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado.
- Cuba con aislamiento térmico y desagüe incorporado.
- Fregadero de 275x250x150 mm con desagüe incorporado.
- Grifo mezclador monomando incluido.
- Peto trasero de 100 x 15 mm y canto frontal de 50 mm en punto redondo totalmente soldado.
- Patas traseras retranqueadas 40 mm para salvar radios sanitarios en los suelos.
- Reserva refrigerada con cajones en la parte inferior, diseñada para albergar botellas.
- Cajoneras refrigeradas de acero inoxidable, desmontables sobre guías inoxidables telescópicas con sistema auto cierre.
- Sistema modular de varillas que permite una organización óptima en cajones.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3, permitiendo un importante ahorro de energía al reducir las pérdidas de frío.
- Burlete magnético extraíble, para facilitar su limpieza y maximizar la higiene, garantiza el aislamiento de la reserva.
- Unidad condensadora incluida y fácilmente extraíble.
- Sistema de evaporación del agua de desescarche de serie.
- Componentes electrónicos de serie accesibles en un único punto, de fácil acceso, para facilitar las operaciones de mantenimiento.
- Rejilla de aspiración fabricadas en acero inoxidable en la zona de servicio.
- Evaporador con tiro de aire forzado.
- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la reserva fría.
- Temperatura de trabajo en la reserva fría (en condiciones de clase climática IV): desde 0 ºC a +4 ºC.
- **Se suministra montado.**

MODELO	GAS REFRIGERANTE	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CARRIL DE BOTELLAS	ESTANTE PARA BLENDER	LAVAPORCIONADOR	POTENCIA (W)	€
CKRF-S-15 BR2 BS	R290	50/60	19094877	1.500x720x900	Doble	Si	No	255	-
CKRF-S-DW-15 BR2 BS	R290	50/60	19094879	1.500x720x900	Doble	Si	Si	255	-

Accesorios





Estante para jiggers

- Especialmente diseñado para almacenar jiggers. El estante se puede colgar en el peto trasero o en la cuba de la estación de coctelería.

MODELO	CÓDIGO	€
SS-3	19092975	-

Soporte para botellas

- Especialmente diseñado para almacenar botellas dentro de una cubeta GN 1/3 (no incluida).

MODELO	CÓDIGO	€
SB-13	19092976	-

Opciones

Opción customización en longitud.

Opción customización en longitud.

Indicar medida de longitud deseada, precio y código del modelo inmediatamente superior.

Opción espesor 1,5 mm en encimeras.

ABREVIATURA	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
1,5	0204-0001	Hasta 1.200 mm	-
1,5	0204-0002	Hasta 2.000 mm	-
1,5	0204-0003	Hasta 2.800 mm	-

Nota: aplicable a muebles cafeteros y contramostradores.

Opción peto lateral plegado y soldado en encimera.

ABREVIATURA	CÓDIGO	LADO	€
SPR	0207-0001	Derecha	-
SPL	0207-0002	Izquierda	-
SPRL	0207-0003	Derecha + Izquierda	-

Nota: aplicable a muebles cafeteros y contramostradores.

Opción omegas de refuerzo en acero inoxidable.

DIMENSIONES (mm)	ABREVIATURA UN (1) ESTANTE	CÓDIGO	€	ABREVIATURA ENCIMERA Y UN (1) ESTANTE	CÓDIGO	€
Hasta 1.200 mm	SS	0205-0006	-	STS	0205-0011	-
Hasta 1.600 mm	SS	0205-0007	-	STS	0205-0012	-
Hasta 2.000 mm	SS	0205-0008	-	STS	0205-0013	-
Hasta 2.800 mm	SS	0205-0010	-	STS	0205-0015	-



Estanterías

Estanterías murales **505**
Estanterías de pie ranuradas **508**
Estanterías de polietileno **509**

Estanterías murales



Estanterías lisas soldadas

- Fabricada en acero inoxidable totalmente soldada.
- Cartelas a pared con taladros (tornillos y tacos para su fijación incluidos).

Opción customización en longitud.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SW-26	19094831	600x250x150	-
SW-28	19094832	800x250x150	-
SW-210	19094833	1.000x250x150	-
SW-212	19094834	1.200x250x150	-
SW-214	19094835	1.400x250x150	-
SW-215	19094836	1.500x250x150	-
SW-216	19094837	1.600x250x150	-
SW-218	19094838	1.800x250x150	-
SW-220	19094839	2.000x250x150	-
SW-46	19094840	600x400x250	-
SW-48	19094841	800x400x250	-
SW-410	19094842	1.000x400x250	-
SW-412	19094843	1.200x400x250	-
SW-414	19094844	1.400x400x250	-
SW-415	19094845	1.500x400x250	-
SW-416	19094846	1.600x400x250	-
SW-418	19094847	1.800x400x250	-
SW-420	19094848	2.000x400x250	-



Estanterías lisas con cartelas

- Fabricada en acero inoxidable.
- Cartelas a pared con taladros (tornillos y tacos para su fijación incluidos).
- Montaje rápido y sencillo.

Opción customización en longitud.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SWD-36	19094857	600x300x200	-
SWD-38	19094858	800x300x200	-
SWD-310	19094859	1.000x300x200	-
SWD-312	19094860	1.200x300x200	-
SWD-314	19094861	1.400x300x200	-
SWD-315	19094862	1.500x300x200	-
SWD-316	19094863	1.600x300x200	-
SWD-318	19094864	1.800x300x200	-
SWD-320	19094865	2.000x300x200	-

Estanterías escurreplatos



- Fabricada en acero inoxidable totalmente soldada.
- Parrillas en acero inoxidable desmontables para facilitar su limpieza.
- Cartelas a pared con taladros (tornillos y tacos para su fijación incluidos).
- Para platos con diámetro máximo de 250 mm.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SD-37	19092876	780x300x200	-
SD-314	19092877	1.535x300x200	-

Estanterías para microondas

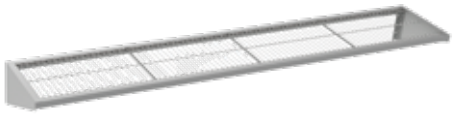


- Especialmente diseñada para alojar el horno microondas u otros aparatos pequeños.
- Fabricada en acero inoxidable.
- Cartelas a pared con taladros (tornillos y tacos para su fijación incluidos).
- Agujero pasacables de Ø60 mm.
- Montaje rápido y sencillo.
- Se suministra desmontada.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SMW-46	19092882	600x400x230	-
SMW-57	19092883	700x550x280	-
SMW-48	19092884	800x400x230	-



Estanterías para campanas



- Fabricada en acero inoxidable totalmente soldada.
- Parrillas en acero inoxidable desmontables GN 1/1 para facilitar su limpieza.
- Cartelas a pared con taladros (tornillos y tacos para su fijación incluidos).

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SH-45	19092878	595x390x200	-
SH-411	19092879	1.125x390x200	-
SH-416	19092880	1.655x390x200	-
SH-421	19092881	2.185x390x200	-

Estanterías tubulares

Opción customización en longitud.



- Fabricada en acero inoxidable totalmente soldada.
- Cartelas a pared con taladros (tornillos y tacos para su fijación incluidos).
- Los modelos de 1800 y 2000mm de largo tienen una cartela central soldada.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SP-46	19094849	600x400x250	-
SP-48	19094850	800x400x250	-
SP-410	19094851	1.000x400x250	-
SP-412	19094852	1.200x400x250	-
SP-414	19094853	1.400x400x250	-
SP-416	19094854	1.600x400x250	-
SP-418	19094855	1.800x400x250	-
SP-420	19094856	2.000x400x250	-

Estanterías inclinadas para cestas

- Fabricada en acero inoxidable totalmente soldada.
- Cartelas a pared con taladros (tornillos y tacos para su fijación incluidos).
- Desagüe de Ø16 mm.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SWW-511	19092901	1.100x505x231	-
SWW-516	19092902	1.600x505x231	-

Estanterías de pared ranuradas

- Fabricada en acero inoxidable.



Cremallera vertical

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€/UNIT
SAS-6	19092885	600	-
SAS-10	19092886	1.000	-
SAS-15	19092887	1.500	-

Estante recto

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SPF-210	19092888	1.000x250	-
SPF-212	19092889	1.200x250	-
SPF-214	19092890	1.400x250	-
SPF-216	19092891	1.600x250	-
SPF-410	19092892	1.000x400	-
SPF-412	19092893	1.200x400	-
SPF-414	19092894	1.400x400	-
SPF-416	19092895	1.600x400	-

Estante inclinado

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	NÚMERO DE CUBETAS	TAMAÑO CUBETAS	€
SI-210	19092896	1.000x250	4	GN 1/6	-
SI-410	19092897	1.000x400	4	GN 1/3	-



Barra para colgar

- Fabricada en acero inoxidable totalmente soldada.
- Tubo de Ø30 mm.
- Pletinas soldadas con taladros (tornillos y tacos para su fijación incluidos).

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
UH-10	19092898	1.000x150	-
UH-15	19092899	1.500x150	-
UH-20	19092900	2.000x150	-

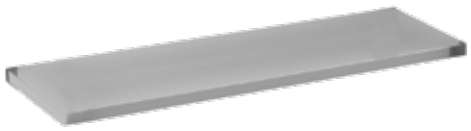
Estanterías de pie ranuradas



Pies ranurados

- Fabricada en acero inoxidable.
- Altura de los estantes regulable cada 150 mm.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€/ CONJUNTO 4 PIES
SF-17	19092935	1.700	-
SF-20	19092936	2.000	-



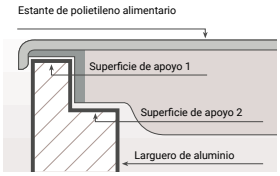
Estantes lisos de inoxidable

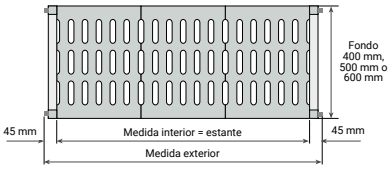
- Fabricada en acero inoxidable.
- Fijación de los estantes a los pies ranurados mediante tornillería incluida.

	ESPESOR 1 mm						ESPESOR 1,5 mm					
DIMENSIONES (mm)	SIN OMEGAS DE REFUERZO	CARGA MÁXIMA(KG)/ ESTANTE	€	CON OMEGAS DE REFUERZO	CARGA MÁXIMA(KG)/ ESTANTE	€	SIN OMEGAS DE REFUERZO	CARGA MÁXIMA(KG)/ ESTANTE	€	CON OMEGAS DE REFUERZO	CARGA MÁXIMA(KG)/ ESTANTE	€
	SS10			SS10R			SS15			SS15R		
800x400	19092903	210	-	19092911	260	-	19092919	280	-	19092927	330	-
1.000x400	19092904	160	-	19092912	210	-	19092920	230	-	19092928	280	-
1.200x400	19092905	110	-	19092913	160	-	19092921	130	-	19092929	180	-
1.400x400	19092906	85	-	19092914	135	-	19092922	105	-	19092930	155	-
800x500	19092907	205	-	19092915	255	-	19092923	280	-	19092931	330	-
1.000x500	19092908	155	-	19092916	205	-	19092924	230	-	19092932	280	-
1.200x500	19092909	105	-	19092917	155	-	19092925	130	-	19092933	180	-
1.400x500	19092910	80	-	19092918	130	-	19092926	105	-	19092934	155	-



Estanterías de polietileno

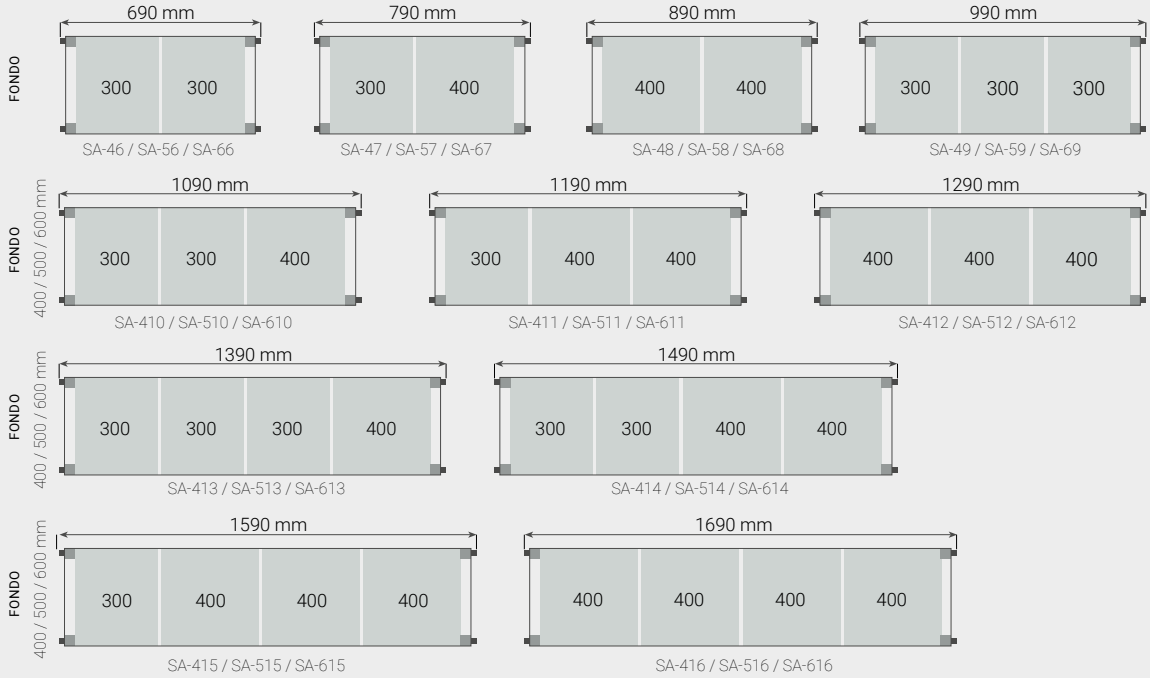






- Estanterías con estructura en aluminio anodizado y estantes con parrillas de polietileno alimentario, especialmente diseñadas para ser instaladas en cámaras frigoríficas.
- Los estantes de polietileno se apoyan en el soporte de aluminio por dos aristas, lo que les da una perfecta colocación y mayor solidez.
- Existen 3 medidas de fondo de estantes, de 400, 500 y 600mm.
- La altura de los soportes es de 1750 mm. También existen soportes de 2000 mm de altura para aplicaciones concretas.

Dimensiones exteriores de las estanterías independientes incluyendo un soporte a cada lado de los estantes.



Los 11 largos diferentes de los estantes permiten, además del montaje independiente con 2 soportes, múltiples combinaciones mediante la colocación de estantes por ambos lados de los soportes. Ver tablas de conjuntos.



Estantes de aluminio y polietileno

- Estante con parrilla de polietileno alimentario especialmente diseñado para su uso en cámaras frigoríficas, conforme a los requerimientos sanitarios.
- Se apoyan en el soporte de aluminio por dos aristas, para una perfecta colocación y mayor solidez.
- Fácilmente retirables. Es posible lavarlos en un lavavajillas convencional.
- Parrillas y largueros incluidos.

Ancho 400 mm

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SA-46	19091192	600x400	-
SA-47	19091196	700x400	-
SA-48	19091197	800x400	-
SA-49	19091198	900x400	-
SA-410	19091199	1.000x400	-
SA-411	19091350	1.100x400	-
SA-412	19091351	1.200x400	-
SA-413	19091352	1.300x400	-
SA-414	19091353	1.400x400	-
SA-415	19091354	1.500x400	-
SA-416	19091355	1.600x400	-

Ancho 500 mm

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SA-56	19091356	600x500	-
SA-57	19091358	700x500	-
SA-58	19091359	800x500	-
SA-59	19091360	900x500	-
SA-510	19091361	1.000x500	-
SA-511	19091362	1.100x500	-
SA-512	19091363	1.200x500	-
SA-513	19091365	1.300x500	-
SA-514	19091366	1.400x500	-
SA-515	19091367	1.500x500	-
SA-516	19091368	1.600x500	-

Ancho 600 mm

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SA-66	19106115	600x600	-
SA-67	19106116	700x600	-
SA-68	19106117	800x600	-
SA-69	19106118	900x600	-
SA-610	19106119	1.000x600	-
SA-611	19106160	1.100x600	-
SA-612	19106161	1.200x600	-
SA-613	19106162	1.300x600	-
SA-614	19106163	1.400x600	-
SA-615	19106164	1.500x600	-
SA-616	19106165	1.600x600	-

Soportes de aluminio

- Fabricado en aluminio anodizado.
- Agujeros cada 150 mm, para poder modificar la medida de los estándar o incrementar el número de estantes mediante (4 por estante).
- Pies de altura regulable que permiten salvar posibles desniveles de los suelos.
- Pasadores incluidos.



MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	NIVELES	€
ANCHO 400 mm				
AF17-43	19091369	1.750x400	3	-
AF17-44	19091370	1.750x400	4	-
AF17-45	19091371	1.750x400	5	-
AF20-45	19091372	2.000x400	5	-
AF20-46	19091373	2.000x400	6	-
ANCHO 500 mm				
AF17-53	19091374	1.750x500	3	-
AF17-54	19091375	1.750x500	4	-
AF17-55	19091376	1.750x500	5	-
AF20-55	19091377	2.000x500	5	-
AF20-56	19091378	2.000x500	6	-
ANCHO 600 mm				
AF17-63	19106166	1.750x600	3	-
AF17-64	19106167	1.750x600	4	-
AF17-65	19106168	1.750x600	5	-
AF20-65	19106169	2.000x600	5	-
AF20-66	19106170	2.000x600	6	-

Soportes móviles

- Dos (2) ruedas giratorias inoxidables de poliamida de Ø125 mm, una de ellas con freno. Para formar una estantería móvil, aparte de los estantes necesarios, se precisan dos (2) soportes móviles.
- Sólo se incluyen los soportes. Los estantes deben solicitarse aparte.



MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	NIVELES	€
ANCHO 400 mm				
KMA17-44	19091380	1.750x400	4	-
KMA17-45	19091381	1.750x400	5	-
ANCHO 500 mm				
KMA17-54	19091382	1.750x500	4	-
KMA17-55	19091383	1.750x500	5	-
ANCHO 600 mm				
KMA17-64	19106171	1.750x600	4	-
KMA17-65	19106172	1.750x600	5	-



Bancadas

- Diseñada especialmente para almacenar cajas en cámaras frigoríficas.
- Estructura robusta de acero inoxidable.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
KSA2-1-510	19091391	1.085x500x250	-
KSA2-1-512	19091392	1.285x500x250	-
KSA2-1-516	19091393	1.685x500x250	-



Parrillas

- Parrilla de polietileno alimentario para estantes.
- Los estantes completos incluyen su dotación de parrillas correspondientes por lo que pueden suministrarse como accesorios.
- Fáciles de colocar. Es posible lavarlos en un lavavajillas convencional.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
SP-43	19091384	300x400	-
SP-44	19091385	400x400	-
SP-53	19091386	300x500	-
SP-54	19091388	400x500	-
SP-63	19106173	300x600	-
SP-64	19106174	400x600	-

Ganchos para ángulo

- Diseñado para facilitar el montaje de las estanterías formando ángulos, ahorrando soportes y aprovechando el máximo espacio.
- Dos (2) ganchos por estante.
- Precio por unidad.



MODELO	CÓDIGO	€
HK	19091389	-

Pasadores

- Diseñado para ampliar el número de estantes previstos en las medidas estándares..
- Se suministran como accesorio ya que los soportes incluyen los pasadores para cada estante. Se requieren cuatro (4) pasadores por estante.
- Precio por unidad.



MODELO	CÓDIGO	€
AS	19091390	-



Largueros

- Se suministran como accesorio ya que están incluidos en cada estante.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
CA-6	19091394	600	-
CA-7	19091395	700	-
CA-8	19091396	800	-
CA-9	19091397	900	-
CA-10	19091398	1.000	-
CA-11	19091399	1.100	-
CA-12	19091400	1.200	-
CA-13	19091401	1.300	-
CA-14	19091402	1.400	-
CA-15	19091403	1.500	-
CA-16	19091404	1.600	-

Cálculo de conjuntos

Cómo calcular conjuntos de estanterías

Para más facilidad, se pueden pedir las estanterías de aluminio y polietileno por conjuntos. A continuación, se indica como calcular el conjunto deseado:

¿La estantería es lineal o de ángulo?

- Las estanterías lineales tienen soportes en cada extremo.
- Las estanterías en ángulo llevan un soporte en uno de los extremos y en el otro extremo se suministran con dos ganchos por estante, para apoyarse en los largueros de otra estantería.

¿Qué fondo tendrá la estantería?

- Hay dos medidas de fondo: 400 o 500 mm.

¿Cuántos niveles se necesitan?

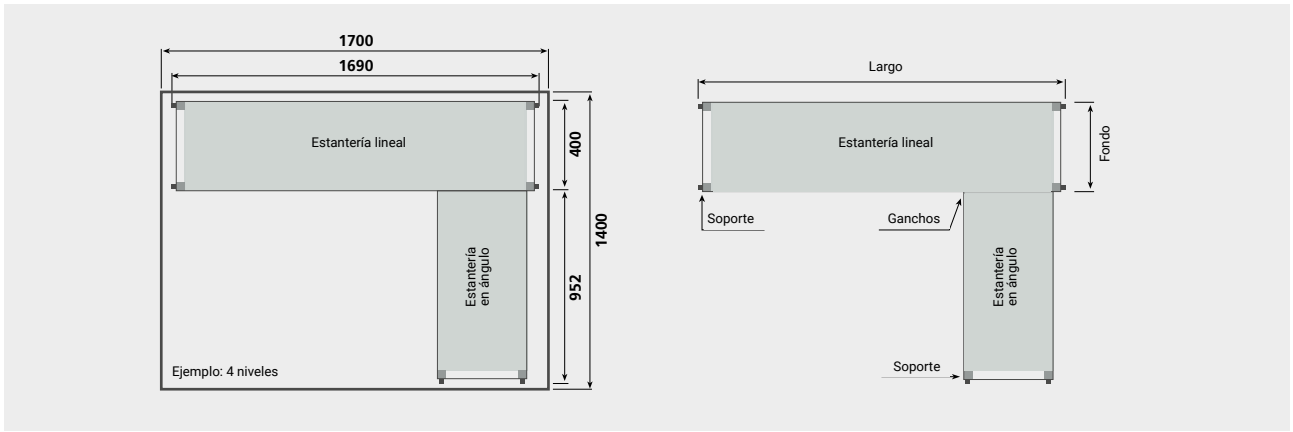
- Hay conjuntos estándares con 3, 4 o 5 niveles.
- Niveles adicionales se pueden pedir.

¿Qué largo tendrá la estantería?

- En las tablas de las siguientes páginas debe buscar el conjunto correcto para las medidas del local donde se va a colocar la estantería.
- Cuando se está calculando el largo de las estanterías en ángulo, hay que recordar restar del largo total la medida del fondo de la estantería en la que se apoyará.

En el ejemplo siguiente se tendría que pedir:

- Conjunto número 99 (Lineal, fondo 400 mm, 4 niveles, 1.690 mm de largo.)
- Conjunto número 582 (Ángulo, fondo 400 mm, 4 niveles, 952 mm de largo.)



- La altura estándar de los soportes de los conjuntos es de 1.750 mm. Para alturas diferentes, ver el desglose del conjunto elegido y sustituir los soportes “AF17” por soportes altos “AF20” ajustando el precio del conjunto acorde con los precios de los soportes elegidos.
- Se puede añadir niveles adicionales a las estanterías, hasta un total máximo de 11 niveles en los soportes estándares, pidiendo por separado los estantes, los pasadores y los ganchos de ángulo necesarios.
- Los soportes estándares tipo “AF17” se pueden sustituir por soportes móviles “KMA17”, siempre cambiando los precios.

Estantería lineal 400 mm

LARGO TOTAL DE LA ESTANTERÍA (mm)	3 NIVELES		4 NIVELES		5 NIVELES	
	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€
1.390	17	-	96	-	175	-
1.490	18	-	97	-	176	-
1.590	19	-	98	-	177	-
1.690	20	-	99	-	178	-
1.726	21	-	100	-	179	-
1.826	22	-	101	-	180	-
1.926	23	-	102	-	181	-

Estantería en ángulo 400 mm

LARGO TOTAL DE LA ESTANTERÍA (mm)	3 NIVELES		4 NIVELES		5 NIVELES	
	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€
652	500	-	579	-	658	-
752	501	-	580	-	659	-
852	502	-	581	-	660	-
952	503	-	582	-	661	-
1.052	504	-	583	-	662	-
1.152	505	-	584	-	663	-
1.252	506	-	585	-	664	-



Estantería lineal 400 mm

LARGO TOTAL DE LA ESTANTERÍA (mm)	3 NIVELES		4 NIVELES		5 NIVELES	
	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€
690	10	-	89	-	168	-
790	11	-	90	-	169	-
890	12	-	91	-	170	-
990	13	-	92	-	171	-
1.090	14	-	93	-	172	-
1.190	15	-	94	-	173	-
1.290	16	-	95	-	174	-
1.390	17	-	96	-	175	-
1.490	18	-	97	-	176	-
1.590	19	-	98	-	177	-
1.690	20	-	99	-	178	-
1.726	21	-	100	-	179	-
1.826	22	-	101	-	180	-
1.926	23	-	102	-	181	-
2.026	24	-	103	-	182	-
2.126	25	-	104	-	183	-
2.226	26	-	105	-	184	-
2.326	27	-	106	-	185	-
2.426	28	-	107	-	186	-
2.526	29	-	108	-	187	-
2.626	30	-	109	-	188	-
2.726	31	-	110	-	189	-
2.826	32	-	111	-	190	-
2.926	33	-	112	-	191	-
3.026	34	-	113	-	192	-
3.126	35	-	114	-	193	-
3.226	36	-	115	-	194	-
3.326	37	-	116	-	195	-
3.362	38	-	117	-	196	-
3.462	39	-	118	-	197	-
3.562	40	-	119	-	198	-
3.662	41	-	120	-	199	-
3.762	42	-	121	-	200	-
3.862	43	-	122	-	201	-
3.962	44	-	123	-	202	-
4.062	45	-	124	-	203	-
4.162	46	-	125	-	204	-
4.262	47	-	126	-	205	-
4.362	48	-	127	-	206	-
4.462	49	-	128	-	207	-
4.562	50	-	129	-	208	-
4.662	51	-	130	-	209	-
4.762	52	-	131	-	210	-
4.862	53	-	132	-	211	-
4.962	54	-	133	-	212	-
4.998	55	-	134	-	213	-
5.098	56	-	135	-	214	-
5.198	57	-	136	-	215	-
5.298	58	-	137	-	216	-
5.398	59	-	138	-	217	-
5.498	60	-	139	-	218	-
5.598	61	-	140	-	219	-
5.698	62	-	141	-	220	-
5.798	63	-	142	-	221	-



Estantería lineal 500 mm

3 NIVELES		4 NIVELES		5 NIVELES	
CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€
247	-	326	-	405	-
248	-	327	-	406	-
249	-	328	-	407	-
250	-	329	-	408	-
251	-	330	-	409	-
252	-	331	-	410	-
253	-	332	-	411	-
254	-	333	-	412	-
255	-	334	-	413	-
256	-	335	-	414	-
257	-	336	-	415	-
258	-	337	-	416	-
259	-	338	-	417	-
260	-	339	-	418	-
261	-	340	-	419	-
262	-	341	-	420	-
263	-	342	-	421	-
264	-	343	-	422	-
265	-	344	-	423	-
266	-	345	-	424	-
267	-	346	-	425	-
268	-	347	-	426	-
269	-	348	-	427	-
270	-	349	-	428	-
271	-	350	-	429	-
272	-	351	-	430	-
273	-	352	-	431	-
274	-	353	-	432	-
275	-	354	-	433	-
276	-	355	-	434	-
277	-	356	-	435	-
278	-	357	-	436	-
279	-	358	-	437	-
280	-	359	-	438	-
281	-	360	-	439	-
282	-	361	-	440	-
283	-	362	-	441	-
284	-	363	-	442	-
285	-	364	-	443	-
286	-	365	-	444	-
287	-	366	-	445	-
288	-	367	-	446	-
289	-	368	-	447	-
290	-	369	-	448	-
291	-	370	-	449	-
292	-	371	-	450	-
293	-	372	-	451	-
294	-	373	-	452	-
295	-	374	-	453	-
296	-	375	-	454	-
297	-	376	-	455	-
298	-	377	-	456	-
299	-	378	-	457	-
300	-	379	-	458	-



Estantería lineal 600 mm

3 NIVELES		4 NIVELES		5 NIVELES	
CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€
1.010	-	1.089	-	1.168	-
1.011	-	1.090	-	1.169	-
1.012	-	1.091	-	1.170	-
1.013	-	1.092	-	1.171	-
1.014	-	1.093	-	1.172	-
1.015	-	1.094	-	1.173	-
1.016	-	1.095	-	1.174	-
1.017	-	1.096	-	1.175	-
1.018	-	1.097	-	1.176	-
1.019	-	1.098	-	1.177	-
1.020	-	1.099	-	1.178	-
1.021	-	1.000	-	1.179	-
1.022	-	1.101	-	1.180	-
1.023	-	1.102	-	1.181	-
1.024	-	1.103	-	1.182	-
1.025	-	1.104	-	1.183	-
1.026	-	1.105	-	1.184	-
1.027	-	1.106	-	1.185	-
1.028	-	1.107	-	1.186	-
1.029	-	1.108	-	1.187	-
1.030	-	1.109	-	1.188	-
1.031	-	1.110	-	1.189	-
1.032	-	1.111	-	1.190	-
1.033	-	1.112	-	1.191	-
1.034	-	1.113	-	1.192	-
1.035	-	1.114	-	1.193	-
1.036	-	1.115	-	1.194	-
1.037	-	1.116	-	1.195	-
1.038	-	1.117	-	1.196	-
1.039	-	1.118	-	1.197	-
1.040	-	1.119	-	1.198	-
1.041	-	1.120	-	1.199	-
1.042	-	1.121	-	1.200	-
1.043	-	1.122	-	1.201	-
1.044	-	1.123	-	1.202	-
1.045	-	1.124	-	1.203	-
1.046	-	1.125	-	1.204	-
1.047	-	1.126	-	1.205	-
1.048	-	1.127	-	1.206	-
1.049	-	1.128	-	1.207	-
1.050	-	1.129	-	1.208	-
1.051	-	1.130	-	1.209	-
1.052	-	1.131	-	1.210	-
1.053	-	1.132	-	1.211	-
1.054	-	1.133	-	1.212	-
1.055	-	1.134	-	1.213	-
1.056	-	1.135	-	1.214	-
1.057	-	1.136	-	1.215	-
1.058	-	1.137	-	1.216	-
1.059	-	1.138	-	1.217	-
1.060	-	1.139	-	1.218	-
1.061	-	1.140	-	1.219	-
1.062	-	1.141	-	1.220	-
1.063	-	1.142	-	1.221	-



Estantería de ángulo 400 mm

LARGO TOTAL DE LA ESTANTERÍA (mm)	3 NIVELES		4 NIVELES		5 NIVELES	
	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€
652	500		579	-	658	-
752	501	-	580	-	659	-
852	502	-	581	-	660	-
952	503	-	582	-	661	-
1.052	504	-	583	-	662	-
1.152	505	-	584	-	663	-
1.252	506	-	585	-	664	-
1.352	507	-	586	-	665	-
1.452	508	-	587	-	666	-
1.552	509	-	588	-	667	-
1.652	510	-	589	-	668	-
1.688	511	-	590	-	669	-
1.788	512	-	591	-	670	-
1.888	513	-	592	-	671	-
1.988	514	-	593	-	672	-
2.088	515	-	594	-	673	-
2.188	516	-	595	-	674	-
2.288	517	-	596	-	675	-
2.388	518	-	597	-	676	-
2.488	519	-	598	-	677	-
2.588	520	-	599	-	678	-
2.688	521	-	600	-	679	-
2.788	522	-	601	-	680	-
2.888	523	-	602	-	681	-
2.988	524	-	603	-	682	-
3.088	525	-	604	-	683	-
3.188	526	-	605	-	684	-
3.288	527	-	606	-	685	-
3.324	528	-	607	-	686	-
3.424	529	-	608	-	687	-
3.524	530	-	609	-	688	-
3.624	531	-	610	-	689	-
3.724	532	-	611	-	690	-
3.824	533	-	612	-	691	-
3.924	534	-	613	-	692	-
4.024	535	-	614	-	693	-
4.124	536	-	615	-	694	-
4.224	537	-	616	-	695	-
4.324	538	-	617	-	696	-
4.424	539	-	618	-	697	-
4.524	540	-	619	-	698	-
4.624	541	-	620	-	699	-
4.724	542	-	621	-	700	-
4.824	543	-	622	-	701	-
4.924	544	-	623	-	702	-
4.960	545	-	624	-	703	-
5.060	546	-	625	-	704	-
5.160	547	-	626	-	705	-
5.260	548	-	627	-	706	-
5.360	549	-	628	-	707	-
5.460	550	-	629	-	708	-
5.569	551	-	630	-	709	-
5.660	552	-	631	-	710	-
5.760	553	-	632	-	711	-



Estantería de ángulo 500 mm

3 NIVELES		4 NIVELES		5 NIVELES	
CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€
737	-	816	-	895	-
738	-	817	-	896	-
739	-	818	-	897	-
740	-	819	-	898	-
741	-	820	-	899	-
742	-	821	-	900	-
743	-	822	-	901	-
744	-	823	-	902	-
745	-	824	-	903	-
746	-	825	-	904	-
747	-	826	-	905	-
748	-	827	-	906	-
749	-	828	-	907	-
750	-	829	-	908	-
751	-	830	-	909	-
752	-	831	-	910	-
753	-	832	-	911	-
754	-	833	-	912	-
755	-	834	-	913	-
756	-	835	-	914	-
757	-	836	-	915	-
758	-	837	-	916	-
759	-	838	-	917	-
760	-	839	-	918	-
761	-	840	-	919	-
762	-	841	-	920	-
763	-	842	-	921	-
764	-	843	-	922	-
765	-	844	-	923	-
766	-	845	-	924	-
767	-	846	-	925	-
768	-	847	-	926	-
769	-	848	-	927	-
770	-	849	-	928	-
771	-	850	-	929	-
772	-	851	-	930	-
773	-	852	-	931	-
774	-	853	-	932	-
775	-	854	-	933	-
776	-	855	-	934	-
777	-	856	-	935	-
778	-	857	-	936	-
779	-	858	-	937	-
780	-	859	-	938	-
781	-	860	-	939	-
782	-	861	-	940	-
783	-	862	-	941	-
784	-	863	-	942	-
785	-	864	-	943	-
786	-	865	-	944	-
787	-	866	-	945	-
788	-	867	-	946	-
789	-	868	-	947	-
790	-	869	-	948	-



Estantería de ángulo 600 mm

3 NIVELES		4 NIVELES		5 NIVELES	
CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€	CONJUNTO N.º	€
1.500	-	1.579	-	1.658	-
1.501	-	1.580	-	1.659	-
1.502	-	1.581	-	1.660	-
1.503	-	1.582	-	1.661	-
1.504	-	1.583	-	1.662	-
1.505	-	1.584	-	1.663	-
1.506	-	1.585	-	1.664	-
1.507	-	1.586	-	1.665	-
1.508	-	1.587	-	1.666	-
1.509	-	1.588	-	1.667	-
1.510	-	1.589	-	1.668	-
1.511	-	1.590	-	1.669	-
1.512	-	1.591	-	1.670	-
1.513	-	1.592	-	1.671	-
1.514	-	1.593	-	1.672	-
1.515	-	1.594	-	1.673	-
1.516	-	1.595	-	1.674	-
1.517	-	1.596	-	1.675	-
1.518	-	1.597	-	1.676	-
1.519	-	1.598	-	1.677	-
1.520	-	1.599	-	1.678	-
1.521	-	1.600	-	1.679	-
1.522	-	1.601	-	1.680	-
1.523	-	1.602	-	1.681	-
1.524	-	1.603	-	1.682	-
1.525	-	1.604	-	1.683	-
1.526	-	1.605	-	1.684	-
1.527	-	1.606	-	1.685	-
1.528	-	1.607	-	1.686	-
1.529	-	1.608	-	1.687	-
1.530	-	1.609	-	1.688	-
1.531	-	1.610	-	1.689	-
1.532	-	1.611	-	1.690	-
1.533	-	1.612	-	1.691	-
1.534	-	1.613	-	1.692	-
1.535	-	1.614	-	1.693	-
1.536	-	1.615	-	1.694	-
1.537	-	1.616	-	1.695	-
1.538	-	1.617	-	1.696	-
1.539	-	1.618	-	1.697	-
1.540	-	1.619	-	1.698	-
1.541	-	1.620	-	1.699	-
1.542	-	1.621	-	1.700	-
1.543	-	1.622	-	1.701	-
1.544	-	1.623	-	1.702	-
1.545	-	1.624	-	1.703	-
1.546	-	1.625	-	1.704	-
1.547	-	1.626	-	1.705	-
1.548	-	1.627	-	1.706	-
1.549	-	1.628	-	1.707	-
1.550	-	1.629	-	1.708	-
1.551	-	1.630	-	1.709	-
1.552	-	1.631	-	1.710	-
1.553	-	1.632	-	1.711	-

Estantería lineal 400 mm

3 NIVELES		4 NIVELES		5 NIVELES	
CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA	CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA	CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA
10	2 AF17-43 + 3 SA-46	89	2 AF17-44 + 4 SA-46	168	2 AF17-45 + 5 SA-46
11	2 AF17-43 + 3 SA-47	90	2 AF17-44 + 4 SA-47	169	2 AF17-45 + 5 SA-47
12	2 AF17-43 + 3 SA-48	91	2 AF17-44 + 4 SA-48	170	2 AF17-45 + 5 SA-48
13	2 AF17-43 + 3 SA-49	92	2 AF17-44 + 4 SA-49	171	2 AF17-45 + 5 SA-49
14	2 AF17-43 + 3 SA-410	93	2 AF17-44 + 4 SA-410	172	2 AF17-45 + 5 SA-410
15	2 AF17-43 + 3 SA-411	94	2 AF17-44 + 4 SA-411	173	2 AF17-45 + 5 SA-411
16	2 AF17-43 + 3 SA-412	95	2 AF17-44 + 4 SA-412	174	2 AF17-45 + 5 SA-412
17	2 AF17-43 + 3 SA-413	96	2 AF17-44 + 4 SA-413	175	2 AF17-45 + 5 SA-413
18	2 AF17-43 + 3 SA-414	97	2 AF17-44 + 4 SA-414	176	2 AF17-45 + 5 SA-414
19	2 AF17-43 + 3 SA-415	98	2 AF17-44 + 4 SA-415	177	2 AF17-45 + 5 SA-415
20	2 AF17-43 + 3 SA-416	99	2 AF17-44 + 4 SA-416	178	2 AF17-45 + 5 SA-416
21	3 AF17-43 + 6 SA-48	100	3 AF17-44 + 8 SA-48	179	3 AF17-45 + 10 SA-48
22	3 AF17-43 + 3 SA-49 + 3 SA-48	101	3 AF17-44 + 4 SA-49 + 4 SA-48	180	3 AF17-45 + 5 SA-49 + 5 SA-48
23	3 AF17-43 + 6 SA-49	102	3 AF17-44 + 8 SA-49	181	3 AF17-45 + 10 SA-49
24	3 AF17-43 + 3 SA-49 + 3 SA-410	103	3 AF17-44 + 4 SA-49 + 4 SA-410	182	3 AF17-45 + 5 SA-49 + 5 SA-410
25	3 AF17-43 + 6 SA-410	104	3 AF17-44 + 8 SA-410	183	3 AF17-45 + 10 SA-410
26	3 AF17-43 + 3 SA-410 + 3 SA-411	105	3 AF17-44 + 4 SA-410 + 4 SA-411	184	3 AF17-45 + 5 SA-410 + 5 SA-411
27	3 AF17-43 + 6 SA-411	106	3 AF17-44 + 8 SA-411	185	3 AF17-45 + 10 SA-411
28	3 AF17-43 + 3 SA-411 + 3 SA-412	107	3 AF17-44 + 4 SA-411 + 4 SA-412	186	3 AF17-45 + 5 SA-411 + 5 SA-412
29	3 AF17-43 + 6 SA-412	108	3 AF17-44 + 8 SA-412	187	3 AF17-45 + 10 SA-412
30	3 AF17-43 + 3 SA-412 + 3 SA-413	109	3 AF17-44 + 4 SA-412 + 4 SA-413	188	3 AF17-45 + 5 SA-412 + 5 SA-413
31	3 AF17-43 + 6 SA-413	110	3 AF17-44 + 8 SA-413	189	3 AF17-45 + 10 SA-413
32	3 AF17-43 + 3 SA-413 + 3 SA-414	111	3 AF17-44 + 4 SA-413 + 4 SA-414	190	3 AF17-45 + 5 SA-413 + 5 SA-414
33	3 AF17-43 + 6 SA-414	112	3 AF17-44 + 8 SA-414	191	3 AF17-45 + 10 SA-414
34	3 AF17-43 + 3 SA-414 + 3 SA-415	113	3 AF17-44 + 4 SA-414 + 4 SA-415	192	3 AF17-45 + 5 SA-414 + 5 SA-415
35	3 AF17-43 + 6 SA-415	114	3 AF17-44 + 8 SA-415	193	3 AF17-45 + 10 SA-415
36	3 AF17-43 + 3 SA-415 + 3 SA-416	115	3 AF17-44 + 4 SA-415 + 4 SA-416	194	3 AF17-45 + 5 SA-415 + 5 SA-416
37	3 AF17-43 + 6 SA-416	116	3 AF17-44 + 8 SA-416	195	3 AF17-45 + 10 SA-416
38	4 AF17-43 + 3 SA-410 + 6 SA-411	117	4 AF17-44 + 4 SA-410 + 8 SA-411	196	4 AF17-45 + 5 SA-410 + 10 SA-411
39	4 AF17-43 + 9 SA-411	118	4 AF17-44 + 12 SA-411	197	4 AF17-45 + 15 SA-411
40	4 AF17-43 + 6 SA-411 + 3 SA-412	119	4 AF17-44 + 8 SA-411 + 4 SA-412	198	4 AF17-45 + 10 SA-411 + 5 SA-412
41	4 AF17-43 + 3 SA-411 + 6 SA-412	120	4 AF17-44 + 4 SA-411 + 8 SA-412	199	4 AF17-45 + 5 SA-411 + 10 SA-412
42	4 AF17-43 + 9 SA-412	121	4 AF17-44 + 12 SA-412	200	4 AF17-45 + 15 SA-412
43	4 AF17-43 + 6 SA-412 + 3 SA-413	122	4 AF17-44 + 8 SA-412 + 4 SA-413	201	4 AF17-45 + 10 SA-412 + 5 SA-413
44	4 AF17-43 + 3 SA-412 + 6 SA-413	123	4 AF17-44 + 4 SA-412 + 8 SA-413	202	4 AF17-45 + 5 SA-412 + 10 SA-413
45	4 AF17-43 + 9 SA-413	124	4 AF17-44 + 12 SA-413	203	4 AF17-45 + 15 SA-413
46	4 AF17-43 + 6 SA-413 + 3 SA-414	125	4 AF17-44 + 8 SA-413 + 4 SA-414	204	4 AF17-45 + 10 SA-413 + 5 SA-414
47	4 AF17-43 + 3 SA-413 + 6 SA-414	126	4 AF17-44 + 4 SA-413 + 8 SA-414	205	4 AF17-45 + 5 SA-413 + 10 SA-414
48	4 AF17-43 + 9 SA-414	127	4 AF17-44 + 12 SA-414	206	4 AF17-45 + 15 SA-414
49	4 AF17-43 + 6 SA-414 + 3 SA-415	128	4 AF17-44 + 8 SA-414 + 4 SA-415	207	4 AF17-45 + 10 SA-414 + 5 SA-415
50	4 AF17-43 + 3 SA-414 + 6 SA-415	129	4 AF17-44 + 4 SA-414 + 8 SA-415	208	4 AF17-45 + 5 SA-414 + 10 SA-415
51	4 AF17-43 + 9 SA-415	130	4 AF17-44 + 12 SA-415	209	4 AF17-45 + 15 SA-415
52	4 AF17-43 + 6 SA-415 + 3 SA-416	131	4 AF17-44 + 8 SA-415 + 4 SA-416	210	4 AF17-45 + 10 SA-415 + 5 SA-416
53	4 AF17-43 + 3 SA-415 + 6 SA-416	132	4 AF17-44 + 4 SA-415 + 8 SA-416	211	4 AF17-45 + 5 SA-415 + 10 SA-416
54	4 AF17-43 + 9 SA-416	133	4 AF17-44 + 12 SA-416	212	4 AF17-45 + 15 SA-416
55	5 AF17-43 + 12 SA-412	134	5 AF17-44 + 16 SA-412	213	5 AF17-45 + 20 SA-412
56	5 AF17-43 + 9 SA-412 + 3 SA-413	135	5 AF17-44 + 12 SA-412 + 4 SA-413	214	5 AF17-45 + 15 SA-412 + 5 SA-413
57	5 AF17-43 + 6 SA-412 + 6 SA-413	136	5 AF17-44 + 8 SA-412 + 8 SA-413	215	5 AF17-45 + 10 SA-412 + 10 SA-413
58	5 AF17-43 + 3 SA-412 + 9 SA-413	137	5 AF17-44 + 4 SA-412 + 12 SA-413	216	5 AF17-45 + 5 SA-412 + 15 SA-413
59	5 AF17-43 + 12 SA-413	138	5 AF17-44 + 16 SA-413	217	5 AF17-45 + 20 SA-413
60	5 AF17-43 + 9 SA-413 + 3 SA-414	139	5 AF17-44 + 12 SA-413 + 4 SA-414	218	5 AF17-45 + 15 SA-413 + 5 SA-414
61	5 AF17-43 + 6 SA-413 + 6 SA-414	140	5 AF17-44 + 8 SA-413 + 8 SA-414	219	5 AF17-45 + 10 SA-413 + 10 SA-414
62	5 AF17-43 + 3 SA-413 + 9 SA-414	141	5 AF17-44 + 4 SA-413 + 12 SA-414	220	5 AF17-45 + 5 SA-413 + 15 SA-414
63	5 AF17-43 + 12 SA-414	142	5 AF17-44 + 16 SA-414	221	5 AF17-45 + 20 SA-414

Estantería lineal 500 mm

3 NIVELES		4 NIVELES		5 NIVELES	
CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA	CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA	CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA
247	2 AF17-53 + 3 SA-56	326	2 AF17-54 + 4 SA-56	405	2 AF17-55 + 5 SA-56
248	2 AF17-53 + 3 SA-57	327	2 AF17-54 + 4 SA-57	406	2 AF17-55 + 5 SA-57
249	2 AF17-53 + 3 SA-58	328	2 AF17-54 + 4 SA-58	407	2 AF17-55 + 5 SA-58
250	2 AF17-53 + 3 SA-59	329	2 AF17-54 + 4 SA-59	408	2 AF17-55 + 5 SA-59
251	2 AF17-53 + 3 SA-510	330	2 AF17-54 + 4 SA-510	409	2 AF17-55 + 5 SA-510
252	2 AF17-53 + 3 SA-511	331	2 AF17-54 + 4 SA-511	410	2 AF17-55 + 5 SA-511
253	2 AF17-53 + 3 SA-512	332	2 AF17-54 + 4 SA-512	411	2 AF17-55 + 5 SA-512
254	2 AF17-53 + 3 SA-513	333	2 AF17-54 + 4 SA-513	412	2 AF17-55 + 5 SA-513
255	2 AF17-53 + 3 SA-514	334	2 AF17-54 + 4 SA-514	413	2 AF17-55 + 5 SA-514
256	2 AF17-53 + 3 SA-515	335	2 AF17-54 + 4 SA-515	414	2 AF17-55 + 5 SA-515
257	2 AF17-53 + 3 SA-516	336	2 AF17-54 + 4 SA-516	415	2 AF17-55 + 5 SA-516
258	3 AF17-53 + 6 SA-58	337	3 AF17-54 + 8 SA-58	416	3 AF17-55 + 10 SA-58
259	3 AF17-53 + 3 SA-59 + 3 SA-58	338	3 AF17-54 + 4 SA-59 + 4 SA-58	417	3 AF17-55 + 5 SA-59 + 5 SA-58
260	3 AF17-53 + 6 SA-59	339	3 AF17-54 + 8 SA-59	418	3 AF17-55 + 10 SA-59
261	3 AF17-53 + 3 SA-59 + 3 SA-510	340	3 AF17-54 + 4 SA-59 + 4 SA-510	419	3 AF17-55 + 5 SA-59 + 5 SA-510
262	3 AF17-53 + 6 SA-510	341	3 AF17-54 + 8 SA-510	420	3 AF17-55 + 10 SA-510
263	3 AF17-53 + 3 SA-510 + 3 SA-511	342	3 AF17-54 + 4 SA-510 + 4 SA-511	421	3 AF17-55 + 5 SA-510 + 5 SA-511
264	3 AF17-53 + 6 SA-511	343	3 AF17-54 + 8 SA-511	422	3 AF17-55 + 10 SA-511
265	3 AF17-53 + 3 SA-511 + 3 SA-512	344	3 AF17-54 + 4 SA-511 + 4 SA-512	423	3 AF17-55 + 5 SA-511 + 5 SA-512
266	3 AF17-53 + 6 SA-512	345	3 AF17-54 + 8 SA-512	424	3 AF17-55 + 10 SA-512
267	3 AF17-53 + 3 SA-512 + 3 SA-513	346	3 AF17-54 + 4 SA-512 + 4 SA-513	425	3 AF17-55 + 5 SA-512 + 5 SA-513
268	3 AF17-53 + 6 SA-513	347	3 AF17-54 + 8 SA-513	426	3 AF17-55 + 10 SA-513
269	3 AF17-53 + 3 SA-513 + 3 SA-514	348	3 AF17-54 + 4 SA-513 + 4 SA-514	427	3 AF17-55 + 5 SA-513 + 5 SA-514
270	3 AF17-53 + 6 SA-514	349	3 AF17-54 + 8 SA-514	428	3 AF17-55 + 10 SA-514
271	3 AF17-53 + 3 SA-514 + 3 SA-515	350	3 AF17-54 + 4 SA-514 + 4 SA-515	429	3 AF17-55 + 5 SA-514 + 5 SA-515
272	3 AF17-53 + 6 SA-515	351	3 AF17-54 + 8 SA-515	430	3 AF17-55 + 10 SA-515
273	3 AF17-53 + 3 SA-515 + 3 SA-516	352	3 AF17-54 + 4 SA-515 + 4 SA-516	431	3 AF17-55 + 5 SA-515 + 5 SA-516
274	3 AF17-53 + 6 SA-516	353	3 AF17-54 + 8 SA-516	432	3 AF17-55 + 10 SA-516
275	4 AF17-53 + 3 SA-510 + 6 SA-511	354	4 AF17-54 + 4 SA-510 + 8 SA-511	433	4 AF17-55 + 5 SA-510 + 10 SA-511
276	4 AF17-53 + 9 SA-511	355	4 AF17-54 + 12 SA-511	434	4 AF17-55 + 15 SA-511
277	4 AF17-53 + 6 SA-511 + 3 SA-512	356	4 AF17-54 + 8 SA-511 + 4 SA-512	435	4 AF17-55 + 10 SA-511 + 5 SA-512
278	4 AF17-53 + 3 SA-511 + 6 SA-512	357	4 AF17-54 + 4 SA-511 + 8 SA-512	436	4 AF17-55 + 5 SA-511 + 10 SA-512
279	4 AF17-53 + 9 SA-512	358	4 AF17-54 + 12 SA-512	437	4 AF17-55 + 15 SA-512
280	4 AF17-53 + 6 SA-512 + 3 SA-513	359	4 AF17-54 + 8 SA-512 + 4 SA-513	438	4 AF17-55 + 10 SA-512 + 5 SA-513
281	4 AF17-53 + 3 SA-512 + 6 SA-513	360	4 AF17-54 + 4 SA-512 + 8 SA-513	439	4 AF17-55 + 5 SA-512 + 10 SA-513
282	4 AF17-53 + 9 SA-513	361	4 AF17-54 + 12 SA-513	440	4 AF17-55 + 15 SA-513
283	4 AF17-53 + 6 SA-513 + 3 SA-514	362	4 AF17-54 + 8 SA-513 + 4 SA-514	441	4 AF17-55 + 10 SA-513 + 5 SA-514
284	4 AF17-53 + 3 SA-513 + 6 SA-514	363	4 AF17-54 + 4 SA-513 + 8 SA-514	442	4 AF17-55 + 5 SA-513 + 10 SA-514
285	4 AF17-53 + 9 SA-514	364	4 AF17-54 + 12 SA-514	443	4 AF17-55 + 15 SA-514
286	4 AF17-53 + 6 SA-514 + 3 SA-515	365	4 AF17-54 + 8 SA-514 + 4 SA-515	444	4 AF17-55 + 10 SA-514 + 5 SA-515
287	4 AF17-53 + 3 SA-514 + 6 SA-515	366	4 AF17-54 + 4 SA-514 + 8 SA-515	445	4 AF17-55 + 5 SA-514 + 10 SA-515
288	4 AF17-53 + 9 SA-515	367	4 AF17-54 + 12 SA-515	446	4 AF17-55 + 15 SA-515
289	4 AF17-53 + 6 SA-515 + 3 SA-516	368	4 AF17-54 + 8 SA-515 + 4 SA-516	447	4 AF17-55 + 10 SA-515 + 5 SA-516
290	4 AF17-53 + 3 SA-515 + 6 SA-516	369	4 AF17-54 + 4 SA-515 + 8 SA-516	448	4 AF17-55 + 5 SA-515 + 10 SA-516
291	4 AF17-53 + 9 SA-516	370	4 AF17-54 + 12 SA-516	449	4 AF17-55 + 15 SA-516
292	5 AF17-53 + 12 SA-512	371	5 AF17-54 + 16 SA-512	450	5 AF17-55 + 20 SA-512
293	5 AF17-53 + 9 SA-512 + 3 SA-513	372	5 AF17-54 + 12 SA-512 + 4 SA-513	451	5 AF17-55 + 15 SA-512 + 5 SA-513
294	5 AF17-53 + 6 SA-512 + 6 SA-513	373	5 AF17-54 + 8 SA-512 + 8 SA-513	452	5 AF17-55 + 10 SA-512 + 10 SA-513
295	5 AF17-53 + 3 SA-512 + 9 SA-513	374	5 AF17-54 + 4 SA-512 + 12 SA-513	453	5 AF17-55 + 5 SA-512 + 15 SA-513
296	5 AF17-53 + 12 SA-513	375	5 AF17-54 + 16 SA-513	454	5 AF17-55 + 20 SA-513
297	5 AF17-53 + 9 SA-513 + 3 SA-514	376	5 AF17-54 + 12 SA-513 + 4 SA-514	455	5 AF17-55 + 15 SA-513 + 5 SA-514
298	5 AF17-53 + 6 SA-513 + 6 SA-514	377	5 AF17-54 + 8 SA-513 + 8 SA-514	456	5 AF17-55 + 10 SA-513 + 10 SA-514
299	5 AF17-53 + 3 SA-513 + 9 SA-514	378	5 AF17-54 + 4 SA-513 + 12 SA-514	457	5 AF17-55 + 5 SA-513 + 15 SA-514
300	5 AF17-53 + 12 SA-514	379	5 AF17-54 + 16 SA-514	458	5 AF17-55 + 20 SA-514

Estantería lineal 600 mm

3 NIVELES		4 NIVELES		5 NIVELES	
CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA	CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA	CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA
1.010	2 AF17-63 + 3 SA-66	1.089	2 AF17-64 + 4 SA-66	1.168	2 AF17-65 + 5 SA-66
1.011	2 AF17-63 + 3 SA-67	1.090	2 AF17-64 + 4 SA-67	1.169	2 AF17-65 + 5 SA-67
1.012	2 AF17-63 + 3 SA-68	1.091	2 AF17-64 + 4 SA-68	1.170	2 AF17-65 + 5 SA-68
1.013	2 AF17-63 + 3 SA-69	1.092	2 AF17-64 + 4 SA-69	1.171	2 AF17-65 + 5 SA-69
1.014	2 AF17-63 + 3 SA-610	1.093	2 AF17-64 + 4 SA-610	1.172	2 AF17-65 + 5 SA-610
1.015	2 AF17-63 + 3 SA-611	1.094	2 AF17-64 + 4 SA-611	1.173	2 AF17-65 + 5 SA-611
1.016	2 AF17-63 + 3 SA-612	1.095	2 AF17-64 + 4 SA-612	1.174	2 AF17-65 + 5 SA-612
1.017	2 AF17-63 + 3 SA-613	1.096	2 AF17-64 + 4 SA-613	1.175	2 AF17-65 + 5 SA-613
1.018	2 AF17-63 + 3 SA-614	1.097	2 AF17-64 + 4 SA-614	1.176	2 AF17-65 + 5 SA-614
1.019	2 AF17-63 + 3 SA-615	1.098	2 AF17-64 + 4 SA-615	1.177	2 AF17-65 + 5 SA-615
1.020	2 AF17-63 + 3 SA-616	1.099	2 AF17-64 + 4 SA-616	1.178	2 AF17-65 + 5 SA-616
1.021	3 AF17-63 + 6 SA-68	1.100	3 AF17-64 + 8 SA-68	1.179	3 AF17-65 + 10 SA-68
1.022	3 AF17-63 + 3 SA-69 + 3 SA-68	1.101	3 AF17-64 + 4 SA-69 + 4 SA-68	1.180	3 AF17-65 + 5 SA-69 + 5 SA-68
1.023	3 AF17-63 + 6 SA-69	1.102	3 AF17-64 + 8 SA-69	1.181	3 AF17-65 + 10 SA-69
1.024	3 AF17-63 + 3 SA-69 + 3 SA-610	1.103	3 AF17-64 + 4 SA-69 + 4 SA-610	1.182	3 AF17-65 + 5 SA-69 + 5 SA-610
1.025	3 AF17-63 + 6 SA-610	1.104	3 AF17-64 + 8 SA-610	1.183	3 AF17-65 + 10 SA-610
1.026	3 AF17-63 + 3 SA-610 + 3 SA-611	1.105	3 AF17-64 + 4 SA-610 + 4 SA-611	1.184	3 AF17-65 + 5 SA-610 + 5 SA-611
1.027	3 AF17-63 + 6 SA-611	1.106	3 AF17-64 + 8 SA-611	1.185	3 AF17-65 + 10 SA-611
1.028	3 AF17-63 + 3 SA-611 + 3 SA-612	1.107	3 AF17-64 + 4 SA-611 + 4 SA-612	1.186	3 AF17-65 + 5 SA-611 + 5 SA-612
1.029	3 AF17-63 + 6 SA-612	1.108	3 AF17-64 + 8 SA-612	1.187	3 AF17-65 + 10 SA-612
1.030	3 AF17-63 + 3 SA-612 + 3 SA-613	1.109	3 AF17-64 + 4 SA-612 + 4 SA-613	1.188	3 AF17-65 + 5 SA-612 + 5 SA-613
1.031	3 AF17-63 + 6 SA-613	1.110	3 AF17-64 + 8 SA-613	1.189	3 AF17-65 + 10 SA-613
1.032	3 AF17-63 + 3 SA-613 + 3 SA-614	1.111	3 AF17-64 + 4 SA-613 + 4 SA-614	1.190	3 AF17-65 + 5 SA-613 + 5 SA-614
1.033	3 AF17-63 + 6 SA-614	1.112	3 AF17-64 + 8 SA-614	1.191	3 AF17-65 + 10 SA-614
1.034	3 AF17-63 + 3 SA-614 + 3 SA-615	1.113	3 AF17-64 + 4 SA-614 + 4 SA-615	1.192	3 AF17-65 + 5 SA-614 + 5 SA-615
1.035	3 AF17-63 + 6 SA-615	1.114	3 AF17-64 + 8 SA-615	1.193	3 AF17-65 + 10 SA-615
1.036	3 AF17-63 + 3 SA-615 + 3 SA-616	1.115	3 AF17-64 + 4 SA-615 + 4 SA-616	1.194	3 AF17-65 + 5 SA-615 + 5 SA-616
1.037	3 AF17-63 + 6 SA-616	1.116	3 AF17-64 + 8 SA-616	1.195	3 AF17-65 + 10 SA-616
1.038	4 AF17-63 + 3 SA-610 + 6 SA-611	1.117	4 AF17-64 + 4 SA-610 + 8 SA-611	1.196	4 AF17-65 + 5 SA-610 + 10 SA-611
1.039	4 AF17-63 + 9 SA-611	1.118	4 AF17-64 + 12 SA-611	1.197	4 AF17-65 + 15 SA-611
1.040	4 AF17-63 + 6 SA-611 + 3 SA-612	1.119	4 AF17-64 + 8 SA-611 + 4 SA-612	1.198	4 AF17-65 + 10 SA-611 + 5 SA-612
1.041	4 AF17-63 + 3 SA-611 + 6 SA-612	1.120	4 AF17-64 + 4 SA-611 + 8 SA-612	1.199	4 AF17-65 + 5 SA-611 + 10 SA-612
1.042	4 AF17-63 + 9 SA-612	1.121	4 AF17-64 + 12 SA-612	1.200	4 AF17-65 + 15 SA-612
1.043	4 AF17-63 + 6 SA-612 + 3 SA-613	1.122	4 AF17-64 + 8 SA-612 + 4 SA-613	1.201	4 AF17-65 + 10 SA-612 + 5 SA-613
1.044	4 AF17-63 + 3 SA-612 + 6 SA-613	1.123	4 AF17-64 + 4 SA-612 + 8 SA-613	1.202	4 AF17-65 + 5 SA-612 + 10 SA-613
1.045	4 AF17-63 + 9 SA-613	1.124	4 AF17-64 + 12 SA-613	1.203	4 AF17-65 + 15 SA-613
1.046	4 AF17-63 + 6 SA-613 + 3 SA-614	1.125	4 AF17-64 + 8 SA-613 + 4 SA-614	1.204	4 AF17-65 + 10 SA-613 + 5 SA-614
1.047	4 AF17-63 + 3 SA-613 + 6 SA-614	1.126	4 AF17-64 + 4 SA-613 + 8 SA-614	1.205	4 AF17-65 + 5 SA-613 + 10 SA-614
1.048	4 AF17-63 + 9 SA-614	1.127	4 AF17-64 + 12 SA-614	1.206	4 AF17-65 + 15 SA-614
1.049	4 AF17-63 + 6 SA-614 + 3 SA-615	1.128	4 AF17-64 + 8 SA-614 + 4 SA-615	1.207	4 AF17-65 + 10 SA-614 + 5 SA-615
1.050	4 AF17-63 + 3 SA-614 + 6 SA-615	1.129	4 AF17-64 + 4 SA-614 + 8 SA-615	1.208	4 AF17-65 + 5 SA-614 + 10 SA-615
1.051	4 AF17-63 + 9 SA-615	1.130	4 AF17-64 + 12 SA-615	1.209	4 AF17-65 + 15 SA-615
1.052	4 AF17-63 + 6 SA-615 + 3 SA-616	1.131	4 AF17-64 + 8 SA-615 + 4 SA-616	1.210	4 AF17-65 + 10 SA-615 + 5 SA-616
1.053	4 AF17-63 + 3 SA-615 + 6 SA-616	1.132	4 AF17-64 + 4 SA-615 + 8 SA-616	1.211	4 AF17-65 + 5 SA-615 + 10 SA-616
1.054	4 AF17-63 + 9 SA-616	1.133	4 AF17-64 + 12 SA-616	1.212	4 AF17-65 + 15 SA-616
1.055	5 AF17-63 + 12 SA-612	1.134	5 AF17-64 + 16 SA-612	1.213	5 AF17-65 + 20 SA-612
1.056	5 AF17-63 + 9 SA-612 + 3 SA-613	1.135	5 AF17-64 + 12 SA-612 + 4 SA-613	1.214	5 AF17-65 + 15 SA-612 + 5 SA-613
1.057	5 AF17-63 + 6 SA-612 + 6 SA-613	1.136	5 AF17-64 + 8 SA-612 + 8 SA-613	1.215	5 AF17-65 + 10 SA-612 + 10 SA-613
1.058	5 AF17-63 + 3 SA-612 + 9 SA-613	1.137	5 AF17-64 + 4 SA-612 + 12 SA-613	1.216	5 AF17-65 + 5 SA-612 + 15 SA-613
1.059	5 AF17-63 + 12 SA-613	1.138	5 AF17-64 + 16 SA-613	1.217	5 AF17-65 + 20 SA-613
1.060	5 AF17-63 + 9 SA-613 + 3 SA-614	1.139	5 AF17-64 + 12 SA-613 + 4 SA-614	1.218	5 AF17-65 + 15 SA-613 + 5 SA-614
1.061	5 AF17-63 + 6 SA-613 + 6 SA-614	1.140	5 AF17-64 + 8 SA-613 + 8 SA-614	1.219	5 AF17-65 + 10 SA-613 + 10 SA-614
1.062	5 AF17-63 + 3 SA-613 + 9 SA-614	1.141	5 AF17-64 + 4 SA-613 + 12 SA-614	1.220	5 AF17-65 + 5 SA-613 + 15 SA-614
1.063	5 AF17-63 + 12 SA-614	1.142	5 AF17-64 + 16 SA-614	1.221	5 AF17-65 + 20 SA-614

Estantería de ángulo 400 mm

3 NIVELES		4 NIVELES		5 NIVELES	
CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA	CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA	CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA
500	1 AF17-43 + 3 SA-46 + 6 HK	579	1 AF17-44 + 4 SA-46 + 8 HK	658	1 AF17-45 + 5 SA-46 + 10 HK
501	1 AF17-43 + 3 SA-47 + 6 HK	580	1 AF17-44 + 4 SA-47 + 8 HK	659	1 AF17-45 + 5 SA-47 + 10 HK
502	1 AF17-43 + 3 SA-48 + 6 HK	581	1 AF17-44 + 4 SA-48 + 8 HK	660	1 AF17-45 + 5 SA-48 + 10 HK
503	1 AF17-43 + 3 SA-49 + 6 HK	582	1 AF17-44 + 4 SA-49 + 8 HK	661	1 AF17-45 + 5 SA-49 + 10 HK
504	1 AF17-43 + 3 SA-410 + 6 HK	583	1 AF17-44 + 4 SA-410 + 8 HK	662	1 AF17-45 + 5 SA-410 + 10 HK
505	1 AF17-43 + 3 SA-411 + 6 HK	584	1 AF17-44 + 4 SA-411 + 8 HK	663	1 AF17-45 + 5 SA-411 + 10 HK
506	1 AF17-43 + 3 SA-412 + 6 HK	585	1 AF17-44 + 4 SA-412 + 8 HK	664	1 AF17-45 + 5 SA-412 + 10 HK
507	1 AF17-43 + 3 SA-413 + 6 HK	586	1 AF17-44 + 4 SA-413 + 8 HK	665	1 AF17-45 + 5 SA-413 + 10 HK
508	1 AF17-43 + 3 SA-414 + 6 HK	587	1 AF17-44 + 4 SA-414 + 8 HK	666	1 AF17-45 + 5 SA-414 + 10 HK
509	1 AF17-43 + 3 SA-415 + 6 HK	588	1 AF17-44 + 4 SA-415 + 8 HK	667	1 AF17-45 + 5 SA-415 + 10 HK
510	1 AF17-43 + 3 SA-416 + 6 HK	589	1 AF17-44 + 4 SA-416 + 8 HK	668	1 AF17-45 + 5 SA-416 + 10 HK
511	2 AF17-43 + 6 SA-48 + 6 HK	590	2 AF17-44 + 8 SA-48 + 8 HK	669	2 AF17-45 + 10 SA-48 + 10 HK
512	2 AF17-43 + 3 SA-49 + 3 SA-48 + 6 HK	591	2 AF17-44 + 4 SA-49 + 4 SA-48 + 8 HK	670	2 AF17-45 + 5 SA-49 + 5 SA-48 + 10 HK
513	2 AF17-43 + 6 SA-49 + 6 HK	592	2 AF17-44 + 8 SA-49 + 8 HK	671	2 AF17-45 + 10 SA-49 + 10 HK
514	2 AF17-43 + 3 SA-49 + 3 SA-410 + 6 HK	593	2 AF17-44 + 4 SA-49 + 4 SA-410 + 8 HK	672	2 AF17-45 + 5 SA-49 + 5 SA-410 + 10 HK
515	2 AF17-43 + 6 SA-410 + 6 HK	594	2 AF17-44 + 8 SA-410 + 8 HK	673	2 AF17-45 + 10 SA-410 + 10 HK
516	2 AF17-43 + 3 SA-410 + 3 SA-411 + 6 HK	595	2 AF17-44 + 4 SA-410 + 4 SA-411 + 8 HK	674	2 AF17-45 + 5 SA-410 + 5 SA-411 + 10 HK
517	2 AF17-43 + 6 SA-411 + 6 HK	596	2 AF17-44 + 8 SA-411 + 8 HK	675	2 AF17-45 + 10 SA-411 + 10 HK
518	2 AF17-43 + 3 SA-411 + 3 SA-412 + 6 HK	597	2 AF17-44 + 4 SA-411 + 4 SA-412 + 8 HK	676	2 AF17-45 + 5 SA-411 + 5 SA-412 + 10 HK
519	2 AF17-43 + 6 SA-412 + 6 HK	598	2 AF17-44 + 8 SA-412 + 8 HK	677	2 AF17-45 + 10 SA-412 + 10 HK
520	2 AF17-43 + 3 SA-412 + 3 SA-413 + 6 HK	599	2 AF17-44 + 4 SA-412 + 4 SA-413 + 8 HK	678	2 AF17-45 + 5 SA-412 + 5 SA-413 + 10 HK
521	2 AF17-43 + 6 SA-413 + 6 HK	600	2 AF17-44 + 8 SA-413 + 8 HK	679	2 AF17-45 + 10 SA-413 + 10 HK
522	2 AF17-43 + 3 SA-413 + 3 SA-414 + 6 HK	601	2 AF17-44 + 4 SA-413 + 4 SA-414 + 8 HK	680	2 AF17-45 + 5 SA-413 + 5 SA-414 + 10 HK
523	2 AF17-43 + 6 SA-414 + 6 HK	602	2 AF17-44 + 8 SA-414 + 8 HK	681	2 AF17-45 + 10 SA-414 + 10 HK
524	2 AF17-43 + 3 SA-414 + 3 SA-415 + 6 HK	603	2 AF17-44 + 4 SA-414 + 4 SA-415 + 8 HK	682	2 AF17-45 + 5 SA-414 + 5 SA-415 + 10 HK
525	2 AF17-43 + 6 SA-415 + 6 HK	604	2 AF17-44 + 8 SA-415 + 8 HK	683	2 AF17-45 + 10 SA-415 + 10 HK
526	2 AF17-43 + 3 SA-415 + 3 SA-416 + 6 HK	605	2 AF17-44 + 4 SA-415 + 4 SA-416 + 8 HK	684	2 AF17-45 + 5 SA-415 + 5 SA-416 + 10 HK
527	2 AF17-43 + 6 SA-416 + 6 HK	606	2 AF17-44 + 8 SA-416 + 8 HK	685	2 AF17-45 + 10 SA-416 + 10 HK
528	3 AF17-43 + 3 SA-410 + 6 SA-411 + 6 HK	607	3 AF17-44 + 4 SA-410 + 8 SA-411 + 8 HK	686	3 AF17-45 + 5 SA-410 + 10 SA-411 + 10 HK
529	3 AF17-43 + 9 SA-411 + 6 HK	608	3 AF17-44 + 12 SA-411 + 8 HK	687	3 AF17-45 + 15 SA-411 + 10 HK
530	3 AF17-43 + 6 SA-411 + 3 SA-412 + 6 HK	609	3 AF17-44 + 8 SA-411 + 4 SA-412 + 8 HK	688	3 AF17-45 + 10 SA-411 + 5 SA-412 + 10 HK
531	3 AF17-43 + 3 SA-411 + 6 SA-412 + 6 HK	610	3 AF17-44 + 4 SA-411 + 8 SA-412 + 8 HK	689	3 AF17-45 + 5 SA-411 + 10 SA-412 + 10 HK
532	3 AF17-43 + 9 SA-412 + 6 HK	611	3 AF17-44 + 12 SA-412 + 8 HK	690	3 AF17-45 + 15 SA-412 + 10 HK
533	3 AF17-43 + 6 SA-412 + 3 SA-413 + 6 HK	612	3 AF17-44 + 8 SA-412 + 4 SA-413 + 8 HK	691	3 AF17-45 + 10 SA-412 + 5 SA-413 + 10 HK
534	3 AF17-43 + 3 SA-412 + 6 SA-413 + 6 HK	613	3 AF17-44 + 4 SA-412 + 8 SA-413 + 8 HK	692	3 AF17-45 + 5 SA-412 + 10 SA-413 + 10 HK
535	3 AF17-43 + 9 SA-413 + 6 HK	614	3 AF17-44 + 12 SA-413 + 8 HK	693	3 AF17-45 + 15 SA-413 + 10 HK
536	3 AF17-43 + 6 SA-413 + 3 SA-414 + 6 HK	615	3 AF17-44 + 8 SA-413 + 4 SA-414 + 8 HK	694	3 AF17-45 + 10 SA-413 + 5 SA-414 + 10 HK
537	3 AF17-43 + 3 SA-413 + 6 SA-414 + 6 HK	616	3 AF17-44 + 4 SA-413 + 8 SA-414 + 8 HK	695	3 AF17-45 + 5 SA-413 + 10 SA-414 + 10 HK
538	3 AF17-43 + 9 SA-414 + 6 HK	617	3 AF17-44 + 12 SA-414 + 8 HK	696	3 AF17-45 + 15 SA-414 + 10 HK
539	3 AF17-43 + 6 SA-414 + 3 SA-415 + 6 HK	618	3 AF17-44 + 8 SA-414 + 4 SA-415 + 8 HK	697	3 AF17-45 + 10 SA-414 + 5 SA-415 + 10 HK
540	3 AF17-43 + 3 SA-414 + 6 SA-415 + 6 HK	619	3 AF17-44 + 4 SA-414 + 8 SA-415 + 8 HK	698	3 AF17-45 + 5 SA-414 + 10 SA-415 + 10 HK
541	3 AF17-43 + 9 SA-415 + 6 HK	620	3 AF17-44 + 12 SA-415 + 8 HK	699	3 AF17-45 + 15 SA-415 + 10 HK
542	3 AF17-43 + 6 SA-415 + 3 SA-416 + 6 HK	621	3 AF17-44 + 8 SA-415 + 4 SA-416 + 8 HK	700	3 AF17-45 + 10 SA-415 + 5 SA-416 + 10 HK
543	3 AF17-43 + 3 SA-415 + 6 SA-416 + 6 HK	622	3 AF17-44 + 4 SA-415 + 8 SA-416 + 8 HK	701	3 AF17-45 + 5 SA-415 + 10 SA-416 + 10 HK
544	3 AF17-43 + 9 SA-416 + 6 HK	623	3 AF17-44 + 12 SA-416 + 8 HK	702	3 AF17-45 + 15 SA-416 + 10 HK
545	4 AF17-43 + 12 SA-412 + 6 HK	624	4 AF17-44 + 16 SA-412 + 8 HK	703	4 AF17-45 + 20 SA-412 + 10 HK
546	4 AF17-43 + 9 SA-412 + 3 SA-413 + 6 HK	625	4 AF17-44 + 12 SA-412 + 4 SA-413 + 8 HK	704	4 AF17-45 + 15 SA-412 + 5 SA-413 + 10 HK
547	4 AF17-43 + 6 SA-412 + 6 SA-413 + 6 HK	626	4 AF17-44 + 8 SA-412 + 8 SA-413 + 8 HK	705	4 AF17-45 + 10 SA-412 + 10 SA-413 + 10 HK
548	4 AF17-43 + 3 SA-412 + 9 SA-413 + 6 HK	627	4 AF17-44 + 4 SA-412 + 12 SA-413 + 8 HK	706	4 AF17-45 + 5 SA-412 + 15 SA-413 + 10 HK
549	4 AF17-43 + 12 SA-413 + 6 HK	628	4 AF17-44 + 16 SA-413 + 8 HK	707	4 AF17-45 + 20 SA-413 + 10 HK
550	4 AF17-43 + 9 SA-413 + 3 SA-414 + 6 HK	629	4 AF17-44 + 12 SA-413 + 4 SA-414 + 8 HK	708	4 AF17-45 + 15 SA-413 + 5 SA-414 + 10 HK
551	4 AF17-43 + 6 SA-413 + 6 SA-414 + 6 HK	630	4 AF17-44 + 8 SA-413 + 8 SA-414 + 8 HK	709	4 AF17-45 + 10 SA-413 + 10 SA-414 + 10 HK
552	4 AF17-43 + 3 SA-413 + 9 SA-414 + 6 HK	631	4 AF17-44 + 4 SA-413 + 12 SA-414 + 8 HK	710	4 AF17-45 + 5 SA-413 + 15 SA-414 + 10 HK
553	4 AF17-43 + 12 SA-414 + 6 HK	632	4 AF17-44 + 16 SA-414 + 8 HK	711	4 AF17-45 + 20 SA-414 + 10 HK

Estantería de ángulo 500 mm

3 NIVELES		4 NIVELES		5 NIVELES	
CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA	CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA	CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA
737	1 AF17-53 + 3 SA-56 + 6 HK	816	1 AF17-54 + 4 SA-56 + 8 HK	895	1 AF17-55 + 5 SA-56 + 10 HK
738	1 AF17-53 + 3 SA-57 + 6 HK	817	1 AF17-54 + 4 SA-57 + 8 HK	896	1 AF17-55 + 5 SA-57 + 10 HK
739	1 AF17-53 + 3 SA-58 + 6 HK	818	1 AF17-54 + 4 SA-58 + 8 HK	897	1 AF17-55 + 5 SA-58 + 10 HK
740	1 AF17-53 + 3 SA-59 + 6 HK	819	1 AF17-54 + 4 SA-59 + 8 HK	898	1 AF17-55 + 5 SA-59 + 10 HK
741	1 AF17-53 + 3 SA-510 + 6 HK	820	1 AF17-54 + 4 SA-510 + 8 HK	899	1 AF17-55 + 5 SA-510 + 10 HK
742	1 AF17-53 + 3 SA-511 + 6 HK	821	1 AF17-54 + 4 SA-511 + 8 HK	900	1 AF17-55 + 5 SA-511 + 10 HK
743	1 AF17-53 + 3 SA-512 + 6 HK	822	1 AF17-54 + 4 SA-512 + 8 HK	901	1 AF17-55 + 5 SA-512 + 10 HK
744	1 AF17-53 + 3 SA-513 + 6 HK	823	1 AF17-54 + 4 SA-513 + 8 HK	902	1 AF17-55 + 5 SA-513 + 10 HK
745	1 AF17-53 + 3 SA-514 + 6 HK	824	1 AF17-54 + 4 SA-514 + 8 HK	903	1 AF17-55 + 5 SA-514 + 10 HK
746	1 AF17-53 + 3 SA-515 + 6 HK	825	1 AF17-54 + 4 SA-515 + 8 HK	904	1 AF17-55 + 5 SA-515 + 10 HK
747	1 AF17-53 + 3 SA-516 + 6 HK	826	1 AF17-54 + 4 SA-516 + 8 HK	905	1 AF17-55 + 5 SA-516 + 10 HK
748	2 AF17-53 + 6 SA-58 + 6 HK	827	2 AF17-54 + 8 SA-58 + 8 HK	906	2 AF17-55 + 10 SA-58 + 10 HK
749	2 AF17-53 + 3 SA-59 + 3 SA-58 + 6 HK	828	2 AF17-54 + 4 SA-59 + 4 SA-58 + 8 HK	907	2 AF17-55 + 5 SA-59 + 5 SA-58 + 10 HK
750	2 AF17-53 + 6 SA-59 + 6 HK	829	2 AF17-54 + 8 SA-59 + 8 HK	908	2 AF17-55 + 10 SA-59 + 10 HK
751	2 AF17-53 + 3 SA-59 + 3 SA-510 + 6 HK	830	2 AF17-54 + 4 SA-59 + 4 SA-510 + 8 HK	909	2 AF17-55 + 5 SA-59 + 5 SA-510 + 10 HK
752	2 AF17-53 + 6 SA-510 + 6 HK	831	2 AF17-54 + 8 SA-510 + 8 HK	910	2 AF17-55 + 10 SA-510 + 10 HK
753	2 AF17-53 + 3 SA-510 + 3 SA-511 + 6 HK	832	2 AF17-54 + 4 SA-510 + 4 SA-511 + 8 HK	911	2 AF17-55 + 5 SA-510 + 5 SA-511 + 10 HK
754	2 AF17-53 + 6 SA-511 + 6 HK	833	2 AF17-54 + 8 SA-511 + 8 HK	912	2 AF17-55 + 10 SA-511 + 10 HK
755	2 AF17-53 + 3 SA-511 + 3 SA-512 + 6 HK	834	2 AF17-54 + 4 SA-511 + 4 SA-512 + 8 HK	913	2 AF17-55 + 5 SA-511 + 5 SA-512 + 10 HK
756	2 AF17-53 + 6 SA-512 + 6 HK	835	2 AF17-54 + 8 SA-512 + 8 HK	914	2 AF17-55 + 10 SA-512 + 10 HK
757	2 AF17-53 + 3 SA-512 + 3 SA-513 + 6 HK	836	2 AF17-54 + 4 SA-512 + 4 SA-513 + 8 HK	915	2 AF17-55 + 5 SA-512 + 5 SA-513 + 10 HK
758	2 AF17-53 + 6 SA-513 + 6 HK	837	2 AF17-54 + 8 SA-513 + 8 HK	916	2 AF17-55 + 10 SA-513 + 10 HK
759	2 AF17-53 + 3 SA-513 + 3 SA-514 + 6 HK	838	2 AF17-54 + 4 SA-513 + 4 SA-514 + 8 HK	917	2 AF17-55 + 5 SA-513 + 5 SA-514 + 10 HK
760	2 AF17-53 + 6 SA-514 + 6 HK	839	2 AF17-54 + 8 SA-514 + 8 HK	918	2 AF17-55 + 10 SA-514 + 10 HK
761	2 AF17-53 + 3 SA-514 + 3 SA-515 + 6 HK	840	2 AF17-54 + 4 SA-514 + 4 SA-515 + 8 HK	919	2 AF17-55 + 5 SA-514 + 5 SA-515 + 10 HK
762	2 AF17-53 + 6 SA-515 + 6 HK	841	2 AF17-54 + 8 SA-515 + 8 HK	920	2 AF17-55 + 10 SA-515 + 10 HK
763	2 AF17-53 + 3 SA-515 + 3 SA-516 + 6 HK	842	2 AF17-54 + 4 SA-515 + 4 SA-516 + 8 HK	921	2 AF17-55 + 5 SA-515 + 5 SA-516 + 10 HK
764	2 AF17-53 + 6 SA-516 + 6 HK	843	2 AF17-54 + 8 SA-516 + 8 HK	922	2 AF17-55 + 10 SA-516 + 10 HK
765	3 AF17-53 + 3 SA-510 + 6 SA-511 + 6 HK	844	3 AF17-54 + 4 SA-510 + 8 SA-511 + 8 HK	923	3 AF17-55 + 5 SA-510 + 10 SA-511 + 10 HK
766	3 AF17-53 + 9 SA-511 + 6 HK	845	3 AF17-54 + 12 SA-511 + 8 HK	924	3 AF17-55 + 15 SA-511 + 10 HK
767	3 AF17-53 + 6 SA-511 + 3 SA-512 + 6 HK	846	3 AF17-54 + 8 SA-511 + 4 SA-512 + 8 HK	925	3 AF17-55 + 10 SA-511 + 5 SA-512 + 10 HK
768	3 AF17-53 + 3 SA-511 + 6 SA-512 + 6 HK	847	3 AF17-54 + 4 SA-511 + 8 SA-512 + 8 HK	926	3 AF17-55 + 5 SA-511 + 10 SA-512 + 10 HK
769	3 AF17-53 + 9 SA-512 + 6 HK	848	3 AF17-54 + 12 SA-512 + 8 HK	927	3 AF17-55 + 15 SA-512 + 10 HK
770	3 AF17-53 + 6 SA-512 + 3 SA-513 + 6 HK	849	3 AF17-54 + 8 SA-512 + 4 SA-513 + 8 HK	928	3 AF17-55 + 10 SA-512 + 5 SA-513 + 10 HK
771	3 AF17-53 + 3 SA-512 + 6 SA-513 + 6 HK	850	3 AF17-54 + 4 SA-512 + 8 SA-513 + 8 HK	929	3 AF17-55 + 5 SA-512 + 10 SA-513 + 10 HK
772	3 AF17-53 + 9 SA-513 + 6 HK	851	3 AF17-54 + 12 SA-513 + 8 HK	930	3 AF17-55 + 15 SA-513 + 10 HK
773	3 AF17-53 + 6 SA-513 + 3 SA-514 + 6 HK	852	3 AF17-54 + 8 SA-513 + 4 SA-514 + 8 HK	931	3 AF17-55 + 10 SA-513 + 5 SA-514 + 10 HK
774	3 AF17-53 + 3 SA-513 + 6 SA-514 + 6 HK	853	3 AF17-54 + 4 SA-513 + 8 SA-514 + 8 HK	932	3 AF17-55 + 5 SA-513 + 10 SA-514 + 10 HK
775	3 AF17-53 + 9 SA-514 + 6 HK	854	3 AF17-54 + 12 SA-514 + 8 HK	933	3 AF17-55 + 15 SA-514 + 10 HK
776	3 AF17-53 + 6 SA-514 + 3 SA-515 + 6 HK	855	3 AF17-54 + 8 SA-514 + 4 SA-515 + 8 HK	934	3 AF17-55 + 10 SA-514 + 5 SA-515 + 10 HK
777	3 AF17-53 + 3 SA-514 + 6 SA-515 + 6 HK	856	3 AF17-54 + 4 SA-514 + 8 SA-515 + 8 HK	935	3 AF17-55 + 5 SA-514 + 10 SA-515 + 10 HK
778	3 AF17-53 + 9 SA-515 + 6 HK	857	3 AF17-54 + 12 SA-515 + 8 HK	936	3 AF17-55 + 15 SA-515 + 10 HK
779	3 AF17-53 + 6 SA-515 + 3 SA-516 + 6 HK	858	3 AF17-54 + 8 SA-515 + 4 SA-516 + 8 HK	937	3 AF17-55 + 10 SA-515 + 5 SA-516 + 10 HK
780	3 AF17-53 + 3 SA-515 + 6 SA-516 + 6 HK	859	3 AF17-54 + 4 SA-515 + 8 SA-516 + 8 HK	938	3 AF17-55 + 5 SA-515 + 10 SA-516 + 10 HK
781	3 AF17-53 + 9 SA-516 + 6 HK	860	3 AF17-54 + 12 SA-516 + 8 HK	939	3 AF17-55 + 15 SA-516 + 10 HK
782	4 AF17-53 + 12 SA-512 + 6 HK	861	4 AF17-54 + 16 SA-512 + 8 HK	940	4 AF17-55 + 20 SA-512 + 10 HK
783	4 AF17-53 + 9 SA-512 + 3 SA-513 + 6 HK	862	4 AF17-54 + 12 SA-512 + 4 SA-513 + 8 HK	941	4 AF17-55 + 15 SA-512 + 5 SA-513 + 10 HK
784	4 AF17-53 + 6 SA-512 + 6 SA-513 + 6 HK	863	4 AF17-54 + 8 SA-512 + 8 SA-513 + 8 HK	942	4 AF17-55 + 10 SA-512 + 10 SA-513 + 10 HK
785	4 AF17-53 + 3 SA-512 + 9 SA-513 + 6 HK	864	4 AF17-54 + 4 SA-512 + 12 SA-513 + 8 HK	943	4 AF17-55 + 5 SA-512 + 15 SA-513 + 10 HK
786	4 AF17-53 + 12 SA-513 + 6 HK	865	4 AF17-54 + 16 SA-513 + 8 HK	944	4 AF17-55 + 20 SA-513 + 10 HK
787	4 AF17-53 + 9 SA-513 + 3 SA-514 + 6 HK	866	4 AF17-54 + 12 SA-513 + 4 SA-514 + 8 HK	945	4 AF17-55 + 15 SA-513 + 5 SA-514 + 10 HK
788	4 AF17-53 + 6 SA-513 + 6 SA-514 + 6 HK	867	4 AF17-54 + 8 SA-513 + 8 SA-514 + 8 HK	946	4 AF17-55 + 10 SA-513 + 10 SA-514 + 10 HK
789	4 AF17-53 + 3 SA-513 + 9 SA-514 + 6 HK	868	4 AF17-54 + 4 SA-513 + 12 SA-514 + 8 HK	947	4 AF17-55 + 5 SA-513 + 15 SA-514 + 10 HK
790	4 AF17-53 + 12 SA-514 + 6 HK	869	4 AF17-54 + 16 SA-514 + 8 HK	948	4 AF17-55 + 20 SA-514 + 10 HK

Estantería de ángulo 600 mm

3 NIVELES		4 NIVELES		5 NIVELES	
CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA	CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA	CONJUNTO N°	DESGLOSE DE ELEMENTOS DE ESTANTERÍA
1.500	1 AF17-63 + 3 SA-66 + 6 HK	1.579	1 AF17-64 + 4 SA-66 + 8 HK	1.658	1 AF17-65 + 5 SA-66 + 10 HK
1.501	1 AF17-63 + 3 SA-67 + 6 HK	1.580	1 AF17-64 + 4 SA-67 + 8 HK	1.659	1 AF17-65 + 5 SA-67 + 10 HK
1.502	1 AF17-63 + 3 SA-68 + 6 HK	1.581	1 AF17-64 + 4 SA-68 + 8 HK	1.660	1 AF17-65 + 5 SA-68 + 10 HK
1.503	1 AF17-63 + 3 SA-69 + 6 HK	1.582	1 AF17-64 + 4 SA-69 + 8 HK	1.661	1 AF17-65 + 5 SA-69 + 10 HK
1.504	1 AF17-63 + 3 SA-610 + 6 HK	1.583	1 AF17-64 + 4 SA-610 + 8 HK	1.662	1 AF17-65 + 5 SA-610 + 10 HK
1.505	1 AF17-63 + 3 SA-611 + 6 HK	1.584	1 AF17-64 + 4 SA-611 + 8 HK	1.663	1 AF17-65 + 5 SA-611 + 10 HK
1.506	1 AF17-63 + 3 SA-612 + 6 HK	1.585	1 AF17-64 + 4 SA-612 + 8 HK	1.664	1 AF17-65 + 5 SA-612 + 10 HK
1.507	1 AF17-63 + 3 SA-613 + 6 HK	1.586	1 AF17-64 + 4 SA-613 + 8 HK	1.665	1 AF17-65 + 5 SA-613 + 10 HK
1.508	1 AF17-63 + 3 SA-614 + 6 HK	1.587	1 AF17-64 + 4 SA-614 + 8 HK	1.666	1 AF17-65 + 5 SA-614 + 10 HK
1.509	1 AF17-63 + 3 SA-615 + 6 HK	1.588	1 AF17-64 + 4 SA-615 + 8 HK	1.667	1 AF17-65 + 5 SA-615 + 10 HK
1.510	1 AF17-63 + 3 SA-616 + 6 HK	1.589	1 AF17-64 + 4 SA-616 + 8 HK	1.668	1 AF17-65 + 5 SA-616 + 10 HK
1.511	2 AF17-63 + 6 SA-68 + 6 HK	1.590	2 AF17-64 + 8 SA-68 + 8 HK	1.669	2 AF17-65 + 10 SA-68 + 10 HK
1.512	2 AF17-63 + 3 SA-69 + 3 SA-68 + 6 HK	1.591	2 AF17-64 + 4 SA-69 + 4 SA-68 + 8 HK	1.670	2 AF17-65 + 5 SA-69 + 5 SA-68 + 10 HK
1.513	2 AF17-63 + 6 SA-69 + 6 HK	1.592	2 AF17-64 + 8 SA-69 + 8 HK	1.671	2 AF17-65 + 10 SA-69 + 10 HK
1.514	2 AF17-63 + 3 SA-69 + 3 SA-610 + 6 HK	1.593	2 AF17-64 + 4 SA-69 + 4 SA-610 + 8 HK	1.672	2 AF17-65 + 5 SA-69 + 5 SA-610 + 10 HK
1.515	2 AF17-63 + 6 SA-610 + 6 HK	1.594	2 AF17-64 + 8 SA-610 + 8 HK	1.673	2 AF17-65 + 10 SA-610 + 10 HK
1.516	2 AF17-63 + 3 SA-610 + 3 SA-611 + 6 HK	1.595	2 AF17-64 + 4 SA-610 + 4 SA-611 + 8 HK	1.674	2 AF17-65 + 5 SA-610 + 5 SA-611 + 10 HK
1.517	2 AF17-63 + 6 SA-611 + 6 HK	1.596	2 AF17-64 + 8 SA-611 + 8 HK	1.675	2 AF17-65 + 10 SA-611 + 10 HK
1.518	2 AF17-63 + 3 SA-611 + 3 SA-612 + 6 HK	1.597	2 AF17-64 + 4 SA-611 + 4 SA-612 + 8 HK	1.676	2 AF17-65 + 5 SA-611 + 5 SA-612 + 10 HK
1.519	2 AF17-63 + 6 SA-612 + 6 HK	1.598	2 AF17-64 + 8 SA-612 + 8 HK	1.677	2 AF17-65 + 10 SA-612 + 10 HK
1.520	2 AF17-63 + 3 SA-612 + 3 SA-613 + 6 HK	1.599	2 AF17-64 + 4 SA-612 + 4 SA-613 + 8 HK	1.678	2 AF17-65 + 5 SA-612 + 5 SA-613 + 10 HK
1.521	2 AF17-63 + 6 SA-613 + 6 HK	1.600	2 AF17-64 + 8 SA-613 + 8 HK	1.679	2 AF17-65 + 10 SA-613 + 10 HK
1.522	2 AF17-63 + 3 SA-613 + 3 SA-614 + 6 HK	1.601	2 AF17-64 + 4 SA-613 + 4 SA-614 + 8 HK	1.680	2 AF17-65 + 5 SA-613 + 5 SA-614 + 10 HK
1.523	2 AF17-63 + 6 SA-614 + 6 HK	1.602	2 AF17-64 + 8 SA-614 + 8 HK	1.681	2 AF17-65 + 10 SA-614 + 10 HK
1.524	2 AF17-63 + 3 SA-614 + 3 SA-615 + 6 HK	1.603	2 AF17-64 + 4 SA-614 + 4 SA-615 + 8 HK	1.682	2 AF17-65 + 5 SA-614 + 5 SA-615 + 10 HK
1.525	2 AF17-63 + 6 SA-615 + 6 HK	1.604	2 AF17-64 + 8 SA-615 + 8 HK	1.683	2 AF17-65 + 10 SA-615 + 10 HK
1.526	2 AF17-63 + 3 SA-615 + 3 SA-616 + 6 HK	1.605	2 AF17-64 + 4 SA-615 + 4 SA-616 + 8 HK	1.684	2 AF17-65 + 5 SA-615 + 5 SA-616 + 10 HK
1.527	2 AF17-63 + 6 SA-616 + 6 HK	1.606	2 AF17-64 + 8 SA-616 + 8 HK	1.685	2 AF17-65 + 10 SA-616 + 10 HK
1.528	3 AF17-63 + 3 SA-610 + 6 SA-611 + 6 HK	1.607	3 AF17-64 + 4 SA-610 + 8 SA-611 + 8 HK	1.686	3 AF17-65 + 5 SA-610 + 10 SA-611 + 10 HK
1.529	3 AF17-63 + 9 SA-611 + 6 HK	1.608	3 AF17-64 + 12 SA-611 + 8 HK	1.687	3 AF17-65 + 15 SA-611 + 10 HK
1.530	3 AF17-63 + 6 SA-611 + 3 SA-612 + 6 HK	1.609	3 AF17-64 + 8 SA-611 + 4 SA-612 + 8 HK	1.688	3 AF17-65 + 10 SA-611 + 5 SA-612 + 10 HK
1.531	3 AF17-63 + 3 SA-611 + 6 SA-612 + 6 HK	1.610	3 AF17-64 + 4 SA-611 + 8 SA-612 + 8 HK	1.689	3 AF17-65 + 5 SA-611 + 10 SA-612 + 10 HK
1.532	3 AF17-63 + 9 SA-612 + 6 HK	1.611	3 AF17-64 + 12 SA-612 + 8 HK	1.690	3 AF17-65 + 15 SA-612 + 10 HK
1.533	3 AF17-63 + 6 SA-612 + 3 SA-613 + 6 HK	1.612	3 AF17-64 + 8 SA-612 + 4 SA-613 + 8 HK	1.691	3 AF17-65 + 10 SA-612 + 5 SA-613 + 10 HK
1.534	3 AF17-63 + 3 SA-612 + 6 SA-613 + 6 HK	1.613	3 AF17-64 + 4 SA-612 + 8 SA-613 + 8 HK	1.692	3 AF17-65 + 5 SA-612 + 10 SA-613 + 10 HK
1.535	3 AF17-63 + 9 SA-613 + 6 HK	1.614	3 AF17-64 + 12 SA-613 + 8 HK	1.693	3 AF17-65 + 15 SA-613 + 10 HK
1.536	3 AF17-63 + 6 SA-613 + 3 SA-614 + 6 HK	1.615	3 AF17-64 + 8 SA-613 + 4 SA-614 + 8 HK	1.694	3 AF17-65 + 10 SA-613 + 5 SA-614 + 10 HK
1.537	3 AF17-63 + 3 SA-613 + 6 SA-614 + 6 HK	1.616	3 AF17-64 + 4 SA-613 + 8 SA-614 + 8 HK	1.695	3 AF17-65 + 5 SA-613 + 10 SA-614 + 10 HK
1.538	3 AF17-63 + 9 SA-614 + 6 HK	1.617	3 AF17-64 + 12 SA-614 + 8 HK	1.696	3 AF17-65 + 15 SA-614 + 10 HK
1.539	3 AF17-63 + 6 SA-614 + 3 SA-615 + 6 HK	1.618	3 AF17-64 + 8 SA-614 + 4 SA-615 + 8 HK	1.697	3 AF17-65 + 10 SA-614 + 5 SA-615 + 10 HK
1.540	3 AF17-63 + 3 SA-614 + 6 SA-615 + 6 HK	1.619	3 AF17-64 + 4 SA-614 + 8 SA-615 + 8 HK	1.698	3 AF17-65 + 5 SA-614 + 10 SA-615 + 10 HK
1.541	3 AF17-63 + 9 SA-615 + 6 HK	1.620	3 AF17-64 + 12 SA-615 + 8 HK	1.699	3 AF17-65 + 15 SA-615 + 10 HK
1.542	3 AF17-63 + 6 SA-615 + 3 SA-616 + 6 HK	1.621	3 AF17-64 + 8 SA-615 + 4 SA-616 + 8 HK	1.700	3 AF17-65 + 10 SA-615 + 5 SA-616 + 10 HK
1.543	3 AF17-63 + 3 SA-615 + 6 SA-616 + 6 HK	1.622	3 AF17-64 + 4 SA-615 + 8 SA-616 + 8 HK	1.701	3 AF17-65 + 5 SA-615 + 10 SA-616 + 10 HK
1.544	3 AF17-63 + 9 SA-616 + 6 HK	1.623	3 AF17-64 + 12 SA-616 + 8 HK	1.702	3 AF17-65 + 15 SA-616 + 10 HK
1.545	4 AF17-63 + 12 SA-612 + 6 HK	1.624	4 AF17-64 + 16 SA-612 + 8 HK	1.703	4 AF17-65 + 20 SA-612 + 10 HK
1.546	4 AF17-63 + 9 SA-612 + 3 SA-613 + 6 HK	1.625	4 AF17-64 + 12 SA-612 + 4 SA-613 + 8 HK	1.704	4 AF17-65 + 15 SA-612 + 5 SA-613 + 10 HK
1.547	4 AF17-63 + 6 SA-612 + 6 SA-613 + 6 HK	1.626	4 AF17-64 + 8 SA-612 + 8 SA-613 + 8 HK	1.705	4 AF17-65 + 10 SA-612 + 10 SA-613 + 10 HK
1.548	4 AF17-63 + 3 SA-612 + 9 SA-613 + 6 HK	1.627	4 AF17-64 + 4 SA-612 + 12 SA-613 + 8 HK	1.706	4 AF17-65 + 5 SA-612 + 15 SA-613 + 10 HK
1.549	4 AF17-63 + 12 SA-613 + 6 HK	1.628	4 AF17-64 + 16 SA-613 + 8 HK	1.707	4 AF17-65 + 20 SA-613 + 10 HK
1.550	4 AF17-63 + 9 SA-613 + 3 SA-614 + 6 HK	1.629	4 AF17-64 + 12 SA-613 + 4 SA-614 + 8 HK	1.708	4 AF17-65 + 15 SA-613 + 5 SA-614 + 10 HK
1.551	4 AF17-63 + 6 SA-613 + 6 SA-614 + 6 HK	1.630	4 AF17-64 + 8 SA-613 + 8 SA-614 + 8 HK	1.709	4 AF17-65 + 10 SA-613 + 10 SA-614 + 10 HK
1.552	4 AF17-63 + 3 SA-613 + 9 SA-614 + 6 HK	1.631	4 AF17-64 + 4 SA-613 + 12 SA-614 + 8 HK	1.710	4 AF17-65 + 5 SA-613 + 15 SA-614 + 10 HK
1.553	4 AF17-63 + 12 SA-614 + 6 HK	1.632	4 AF17-64 + 16 SA-614 + 8 HK	1.711	4 AF17-65 + 20 SA-614 + 10 HK



EXTRACCIÓN



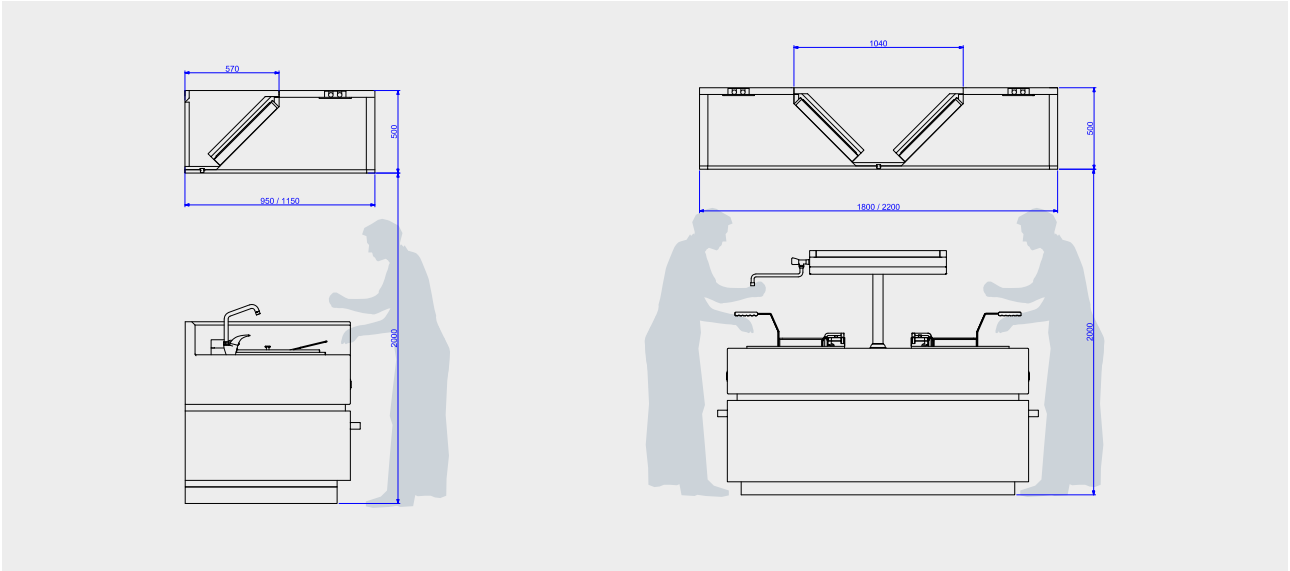
Campanas de extracción

Campanas para cocción 525
— Con plenum centrales 527
— Con plenum murales 528
— Compensadas centrales 529
— Compensadas murales 530
Campanas invertidas 531
— Con plenum murales 532
Campanas para vahos 533
Campanas para buffet 535
— Con plenum 536
— Compensadas 536

Campanas para cocción



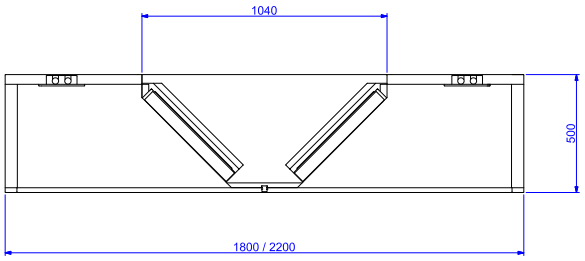
- Campana extractora especialmente diseñada para ser instalada en cocinas profesionales de altas prestaciones para aspirar vahos, olores, grasas y calores generados en los procesos de cocinado y procesamiento de alimentos.
- Fabricada en acero inoxidable con acabado satinado.
- Partes accesibles y aristas en chapa doblada para facilitar la limpieza y evitar cortes en su manipulación.
- Capacidad de extracción maximizada gracias al diseño de la envolvente y el perfil de la campana.
- Modelos superiores a 2,20 metros (excepto el modelo de 2,5 m que va en una pieza) se suministran en varias piezas con un kit de unión oculto, de fácil montaje.
- Estructura herméticamente cerrada, sólida y robusta, eliminando el riesgo de goteo de grasas y escape de humos al exterior.
- Sistema de drenaje de grasas guiado. Depósito de recogida y tapón de vaciado metálico para su evacuación.
- Incluye filtros de lamas en acero inoxidable de 490x490x50 mm.
- Plenum interior equipado con trampillas de regulación de caudal individuales para cada filtro.
- Modelos disponibles con sistema de aportación de aire compensado integrado en la campana para evitar que el flujo de aire caiga sobre los chefs. Dos unidades de ventilación exteriores, una para extracción de aire interior y otra para aportación de aire exterior.




STAY WILD
FAGOR

Con plenum centrales





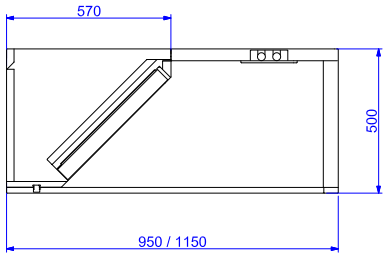
		FONDO 1800 mm			FONDO 2200 mm		
LONGITUD (mm)	Nº DE FILTROS	MODELO EHBPC	CÓDIGO	€	MODELO EHBPC	CÓDIGO	€
1200	4	120180	19083377	-	120220	19084046	-
1200	4	120180-L	19083378	-	120220-L	19084047	-
1500	4	150180	19083379	-	150220	19083443	-
1500	4	150180-L	19083380	-	150220-L	19083444	-
1700	6	170180	19083381	-	170220	19083445	-
1700	6	170180-L	19083382	-	170220-L	19083446	-
2000	6	200180	19083383	-	200220	19084048	-
2000	6	200180-L	19083384	-	200220-L	19084049	-
2200	8	220180	19083385	-	220220	19084050	-
2200	8	220180-L	19083386	-	220220-L	19084051	-
2400	8	240180	19083387	-	240220	19083451	-
2400	8	240180-L	19083388	-	240220-L	19083452	-
2500	8	250180	19083389	-	250220	19083453	-
2500	8	250180-L	19083390	-	250220-L	19083454	-
2700	8	270180	19083391	-	270220	19083455	-
2700	8	270180-L	19083392	-	270220-L	19083456	-
2900	10	290180	19083393	-	290220	19083457	-
2900	10	290180-L	19083394	-	290220-L	19083458	-
3000	8	300180	19083395	-	300220	19083459	-
3000	8	300180-L	19083396	-	300220-L	19083460	-
3200	10	320180	19083397	-	320220	19083461	-
3200	10	320180-L	19083398	-	320220-L	19083462	-
3400	12	340180	19083399	-	340220	19083463	-
3400	12	340180-L	19083400	-	340220-L	19083464	-
3500	10	350180	19083401	-	350220	19083465	-
3500	10	350180-L	19083402	-	350220-L	19083466	-
3600	12	360180	19083403	-	360220	19084052	-
3600	12	360180-L	19083404	-	360220-L	19084053	-
3700	12	370180	19083405	-	370220	19083469	-
3700	12	370180-L	19083406	-	370220-L	19083470	-
3900	14	390180	19083407	-	390220	19083471	-
3900	14	390180-L	19083408	-	390220-L	19083472	-

		FONDO 1800 mm			FONDO 2200 mm		
LONGITUD (mm)	Nº DE FILTROS	MODELO EHBPC	CÓDIGO	€	MODELO EHBPC	CÓDIGO	€
4000	12	400180	19083409	-	400220	19083473	-
4000	12	400180-L	19083410	-	400220-L	19083474	-
4200	14	420180	19083411	-	420220	19083475	-
4200	14	420180-L	19083412	-	420220-L	19083476	-
4400	16	440180	19083413	-	440220	19083477	-
4400	16	440180-L	19083414	-	440220-L	19083478	-
4500	14	450180	19083415	-	450220	19083479	-
4500	14	450180-L	19083416	-	450220-L	19083480	-
4600	16	460180	19083417	-	460220	19084054	-
4600	16	460180-L	19083418	-	460220-L	19084055	-
4700	16	470180	19083419	-	470220	19083483	-
4700	16	470180-L	19083420	-	470220-L	19083484	-
4900	16	490180	19083421	-	490220	19083485	-
4900	16	490180-L	19083422	-	490220-L	19083486	-
5000	16	500180	19083423	-	500220	19083487	-
5000	16	500180-L	19083424	-	500220-L	19083488	-
5100	18	510180	19083425	-	510220	19083489	-
5100	18	510180-L	19083426	-	510220-L	19083490	-
5200	16	520180	19083427	-	520220	19084056	-
5200	16	520180-L	19083428	-	520220-L	19084057	-
5400	18	540180	19083429	-	540220	19084058	-
5400	18	540180-L	19083430	-	540220-L	19084059	-
5500	16	550180	19083431	-	550220	19084060	-
5500	16	550180-L	19083432	-	550220-L	19084061	-
5600	20	560180	19083433	-	560220	19084062	-
5600	20	560180-L	19083434	-	560220-L	19084063	-
5700	18	570180	19083435	-	570220	19084064	-
5700	18	570180-L	19083436	-	570220-L	19084065	-
5900	20	590180	19083437	-	590220	19084066	-
5900	20	590180-L	19083438	-	590220-L	19084067	-
6000	18	600180	19083439	-	600220	19084068	-
6000	18	600180-L	19083440	-	600220-L	19084069	-

- -L: Con iluminación Led

Con plenum murales





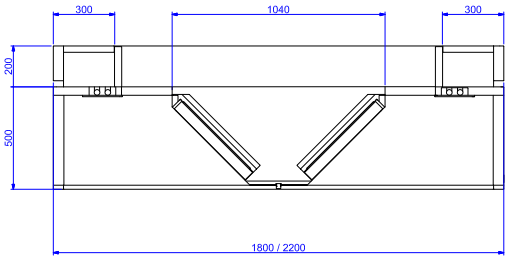
		FONDO 950 mm			FONDO 1150 mm		
LONGITUD (mm)	Nº DE FILTROS	MODELO EHBPW	CÓDIGO	€	MODELO EHBPW	CÓDIGO	€
1200	2	120950	19082439	-	120115	19083313	-
1200	2	120950-L	19083250	-	120115-L	19083314	-
1500	2	150950	19083216	-	150115	19084016	-
1500	2	150950-L	19083217	-	150115-L	19084017	-
1700	3	170950	19083218	-	170115	19084018	-
1700	3	170950-L	19083219	-	170115-L	19084019	-
2000	3	200950	19083255	-	200115	19083319	-
2000	3	200950-L	19083256	-	200115-L	19083320	-
2200	4	220950	19083257	-	220115	19083321	-
2200	4	220950-L	19083258	-	220115-L	19083322	-
2400	4	240950	19083259	-	240115	19083323	-
2400	4	240950-L	19083260	-	240115-L	19083324	-
2500	4	250950	19083990	-	250115	19084020	-
2500	4	250950-L	19083991	-	250115-L	19084021	-
2700	4	270950	19083992	-	270115	19084022	-
2700	4	270950-L	19083993	-	270115-L	19084023	-
2900	5	290950	19083994	-	290115	19084024	-
2900	5	290950-L	19083995	-	290115-L	19084025	-
3000	4	300950	19083267	-	300115	19083331	-
3000	4	300950-L	19083268	-	300115-L	19083332	-
3200	5	320950	19083269	-	320115	19083333	-
3200	5	320950-L	19083270	-	320115-L	19083334	-
3400	6	340950	19083271	-	340115	19083335	-
3400	6	340950-L	19083272	-	340115-L	19083336	-
3500	5	350950	19083996	-	350115	19084026	-
3500	5	350950-L	19083997	-	350115-L	19084027	-
3600	6	360950	19083275	-	360115	19083339	-
3600	6	360950-L	19083276	-	360115-L	19083340	-
3700	6	370950	19083998	-	370115	19084028	-
3700	6	370950-L	19083999	-	370115-L	19084029	-
3900	7	390950	19084000	-	390115	19084030	-
3900	7	390950-L	19084001	-	390115-L	19084031	-

		FONDO 950 mm			FONDO 1150 mm		
LONGITUD (mm)	Nº DE FILTROS	MODELO EHBPW	CÓDIGO	€	MODELO EHBPW	CÓDIGO	€
4000	6	400950	19083281	-	400115	19083345	-
4000	6	400950-L	19083282	-	400115-L	19083346	-
4200	7	420950	19083283	-	420115	19083347	-
4200	7	420950-L	19083284	-	420115-L	19083348	-
4400	8	440950	19083285	-	440115	19083349	-
4400	8	440950-L	19083286	-	440115-L	19083350	-
4500	7	450950	19084002	-	450115	19084032	-
4500	7	450950-L	19084003	-	450115-L	19084033	-
4600	8	460950	19083289	-	460115	19083353	-
4600	8	460950-L	19083290	-	460115-L	19083354	-
4700	8	470950	19084004	-	470115	19084034	-
4700	8	470950-L	19084005	-	470115-L	19084035	-
4900	8	490950	19084006	-	490115	19084036	-
4900	8	490950-L	19084007	-	490115-L	19084037	-
5000	8	500950	19083295	-	500115	19083359	-
5000	8	500950-L	19083296	-	500115-L	19083360	-
5100	9	510950	19084008	-	510115	19084038	-
5100	9	510950-L	19084009	-	510115-L	19084039	-
5200	8	520950	19083299	-	520115	19083363	-
5200	8	520950-L	19083300	-	520115-L	19083364	-
5400	9	540950	19083301	-	540115	19083365	-
5400	9	540950-L	19083302	-	540115-L	19083366	-
5500	8	550950	19084010	-	550115	19084040	-
5500	8	550950-L	19084011	-	550115-L	19084041	-
5600	10	560950	19083305	-	560115	19083369	-
5600	10	560950-L	19083306	-	560115-L	19083370	-
5700	9	570950	19084012	-	570115	19084042	-
5700	9	570950-L	19084013	-	570115-L	19084043	-
5900	10	590950	19084014	-	590115	19084044	-
5900	10	590950-L	19084015	-	590115-L	19084045	-
6000	9	600950	19083311	-	600115	19083375	-
6000	9	600950-L	19083312	-	600115-L	19083376	-

• -L: Con iluminación Led

Compensadas centrales





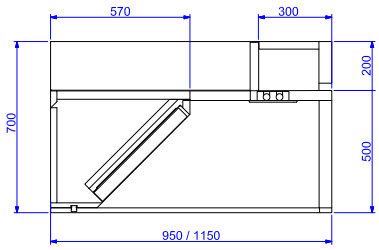
		FONDO 1800 mm			FONDO 2200 mm		
LONGITUD (mm)	Nº DE FILTROS	MODELO EHBCOC	CÓDIGO	€	MODELO EHBCOC	CÓDIGO	€
1200	4	120180	19083633	-	120220	19083697	-
1200	4	120180-L	19083634	-	120220-L	19083698	-
1500	4	150180	19083635	-	150220	19083699	-
1500	4	150180-L	19083636	-	150220-L	19083700	-
1700	6	170180	19083637	-	170220	19083701	-
1700	6	170180-L	19083638	-	170220-L	19083702	-
2000	6	200180	19083639	-	200220	19083703	-
2000	6	200180-L	19083640	-	200220-L	19083704	-
2200	8	220180	19083641	-	220220	19083705	-
2200	8	220180-L	19083642	-	220220-L	19083706	-
2400	8	240180	19083643	-	240220	19083707	-
2400	8	240180-L	19083644	-	240220-L	19083708	-
2500	8	250180	19083645	-	250220	19083709	-
2500	8	250180-L	19083646	-	250220-L	19083710	-
2700	8	270180	19083647	-	270220	19083711	-
2700	8	270180-L	19083648	-	270220-L	19083712	-
2900	10	290180	19083649	-	290220	19083713	-
2900	10	290180-L	19083650	-	290220-L	19083714	-
3000	8	300180	19083651	-	300220	19083715	-
3000	8	300180-L	19083652	-	300220-L	19083716	-
3200	10	320180	19083653	-	320220	19083717	-
3200	10	320180-L	19083654	-	320220-L	19083718	-
3400	12	340180	19083655	-	340220	19083719	-
3400	12	340180-L	19083656	-	340220-L	19083720	-
3500	10	350180	19083657	-	350220	19083721	-
3500	10	350180-L	19083658	-	350220-L	19083722	-
3600	12	360180	19083659	-	360220	19083723	-
3600	12	360180-L	19083660	-	360220-L	19083724	-
3700	12	370180	19083661	-	370220	19083725	-
3700	12	370180-L	19083662	-	370220-L	19083726	-
3900	14	390180	19083663	-	390220	19083727	-
3900	14	390180-L	19083664	-	390220-L	19083728	-

		FONDO 1800 mm			FONDO 2200 mm		
LONGITUD (mm)	Nº DE FILTROS	MODELO EHBCOC	CÓDIGO	€	MODELO EHBCOC	CÓDIGO	€
4000	12	400180	19083665	-	400220	19083729	-
4000	12	400180-L	19083666	-	400220-L	19083730	-
4200	14	420180	19083667	-	420220	19083731	-
4200	14	420180-L	19083668	-	420220-L	19083732	-
4400	16	440180	19083669	-	440220	19083733	-
4400	16	440180-L	19083670	-	440220-L	19083734	-
4500	14	450180	19083671	-	450220	19083735	-
4500	14	450180-L	19083672	-	450220-L	19083736	-
4600	16	460180	19083673	-	460220	19083737	-
4600	16	460180-L	19083674	-	460220-L	19083738	-
4700	16	470180	19083675	-	470220	19083739	-
4700	16	470180-L	19083676	-	470220-L	19083740	-
4900	16	490180	19083677	-	490220	19083741	-
4900	16	490180-L	19083678	-	490220-L	19083742	-
5000	16	500180	19083679	-	500220	19083743	-
5000	16	500180-L	19083680	-	500220-L	19083744	-
5100	18	510180	19083681	-	510220	19083745	-
5100	18	510180-L	19083682	-	510220-L	19083746	-
5200	16	520180	19083683	-	520220	19083747	-
5200	16	520180-L	19083684	-	520220-L	19083748	-
5400	18	540180	19083685	-	540220	19083749	-
5400	18	540180-L	19083686	-	540220-L	19083750	-
5500	16	550180	19083687	-	550220	19083751	-
5500	16	550180-L	19083688	-	550220-L	19083752	-
5600	20	560180	19083689	-	560220	19083753	-
5600	20	560180-L	19083690	-	560220-L	19083754	-
5700	18	570180	19083691	-	570220	19083755	-
5700	18	570180-L	19083692	-	570220-L	19083756	-
5900	20	590180	19083693	-	590220	19083757	-
5900	20	590180-L	19083694	-	590220-L	19083758	-
6000	18	600180	19083695	-	600220	19083759	-
6000	18	600180-L	19083696	-	600220-L	19083760	-

• -L: Con iluminación Led

Compensadas murales





		FONDO 950 mm			FONDO 1150 mm		
LONGITUD (mm)	Nº DE FILTROS	MODELO EHBCOW	CÓDIGO	€	MODELO EHBCOW	CÓDIGO	€
1200	2	120950	19083505	-	120115	19083569	-
1200	2	120950-L	19083506	-	120115-L	19083570	-
1500	2	150950	19084070	-	150115	19084100	-
1500	2	150950-L	19084071	-	150115-L	19084101	-
1700	3	170950	19084072	-	170115	19084102	-
1700	3	170950-L	19084073	-	170115-L	19084103	-
2000	3	200950	19083511	-	200115	19083575	-
2000	3	200950-L	19083512	-	200115-L	19083576	-
2200	4	220950	19083513	-	220115	19083577	-
2200	4	220950-L	19083514	-	220115-L	19083578	-
2400	4	240950	19083515	-	240115	19083579	-
2400	4	240950-L	19083516	-	240115-L	19083580	-
2500	4	250950	19084074	-	250115	19084104	-
2500	4	250950-L	19084075	-	250115-L	19084105	-
2700	4	270950	19084076	-	270115	19084106	-
2700	4	270950-L	19084077	-	270115-L	19084107	-
2900	5	290950	19084078	-	290115	19084108	-
2900	5	290950-L	19084079	-	290115-L	19084109	-
3000	4	300950	19083523	-	300115	19083587	-
3000	4	300950-L	19083524	-	300115-L	19083588	-
3200	5	320950	19083525	-	320115	19083589	-
3200	5	320950-L	19083526	-	320115-L	19083590	-
3400	6	340950	19083527	-	340115	19083591	-
3400	6	340950-L	19083528	-	340115-L	19083592	-
3500	5	350950	19084080	-	350115	19084110	-
3500	5	350950-L	19084081	-	350115-L	19084111	-
3600	6	360950	19083531	-	360115	19083595	-
3600	6	360950-L	19083532	-	360115-L	19083596	-
3700	6	370950	19084082	-	370115	19084112	-
3700	6	370950-L	19084083	-	370115-L	19084113	-
3900	7	390950	19084084	-	390115	19084114	-
3900	7	390950-L	19084085	-	390115-L	19084115	-

		FONDO 950 mm			FONDO 1150 mm		
LONGITUD (mm)	Nº DE FILTROS	MODELO EHBCOW	CÓDIGO	€	MODELO EHBCOW	CÓDIGO	€
4000	6	400950	19083537	-	400115	19083601	-
4000	6	400950-L	19083538	-	400115-L	19083602	-
4200	7	420950	19083539	-	420115	19083603	-
4200	7	420950-L	19083540	-	420115-L	19083604	-
4400	8	440950	19083541	-	440115	19083605	-
4400	8	440950-L	19083542	-	440115-L	19083606	-
4500	7	450950	19084086	-	450115	19084116	-
4500	7	450950-L	19084087	-	450115-L	19084117	-
4600	8	460950	19083545	-	460115	19083609	-
4600	8	460950-L	19083546	-	460115-L	19083610	-
4700	8	470950	19084088	-	470115	19084118	-
4700	8	470950-L	19084089	-	470115-L	19084119	-
4900	8	490950	19084090	-	490115	19084120	-
4900	8	490950-L	19084091	-	490115-L	19084121	-
5000	8	500950	19083551	-	500115	19083615	-
5000	8	500950-L	19083552	-	500115-L	19083616	-
5100	9	510950	19084092	-	510115	19084122	-
5100	9	510950-L	19084093	-	510115-L	19084123	-
5200	8	520950	19083555	-	520115	19083619	-
5200	8	520950-L	19083556	-	520115-L	19083620	-
5400	9	540950	19083557	-	540115	19083621	-
5400	9	540950-L	19083558	-	540115-L	19083622	-
5500	8	550950	19084094	-	550115	19084124	-
5500	8	550950-L	19084095	-	550115-L	19084125	-
5600	10	560950	19083561	-	560115	19083625	-
5600	10	560950-L	19083562	-	560115-L	19083626	-
5700	9	570950	19084096	-	570115	19084126	-
5700	9	570950-L	19084097	-	570115-L	19084127	-
5900	10	590950	19084098	-	590115	19084128	-
5900	10	590950-L	19084099	-	590115-L	19084129	-
6000	9	600950	19083567	-	600115	19083631	-
6000	9	600950-L	19083568	-	600115-L	19083632	-

• -L: Con iluminación Led

Campanas invertidas

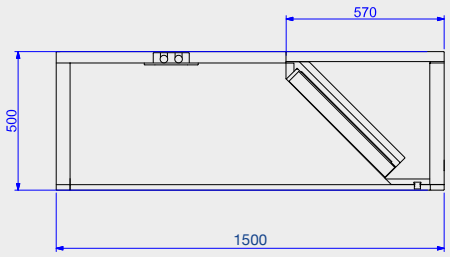


- Campana extractora especialmente diseñada para ser instalada en cocinas profesionales con horno de altas prestaciones para aspirar vahos, olores, grasas y calores generados en los procesos de cocinado y procesamiento de alimentos.
- Extracción invertida ideal para su colocación junto con hornos, debido a la disposición de los filtros en la parte frontal que facilitan la absorción de los vapores que genera el horno en su cocción y quedan expuestos al abrir la puerta. También recomendables para superficies de cocción de gran profundidad o cocciones a alta temperatura.
- Fabricada en acero inoxidable con acabado satinado.
- Partes accesibles y aristas en chapa doblada para facilitar la limpieza y evitar cortes en su manipulación.
- Capacidad de extracción maximizada gracias al diseño de la envolvente y el perfil de la campana.
- Modelos superiores a 2,20 metros (excepto el modelo de 2,5 m que va en una pieza) se suministran en varias piezas con un kit de unión oculto, de fácil montaje.
- Estructura herméticamente cerrada, sólida y robusta, eliminando el riesgo de goteo de grasas y escape de humos al exterior.
- Sistema de drenaje de grasas guiado. Depósito de recogida y tapón de vaciado metálico para su evacuación.
- Incluye filtros de lamas en acero inoxidable de 490x490x50 mm.
- Plenum interior equipado con trampillas de regulación de caudal individuales para cada filtro.



Con plenum murales





Fondo 1500 mm

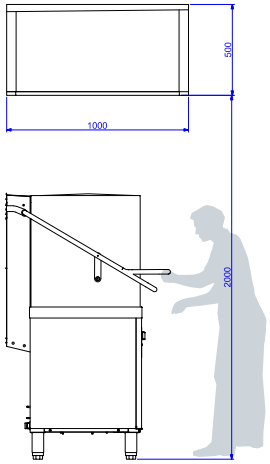
MODELO	CÓDIGO	LONGITUD (mm)	NÚMERO DE FILTROS	€
EHBINVPW120150	19095446	1200	2	-
EHBINVPW120150-L	19095447	1200	2	-
EHBINVPW150150	19095448	1500	2	-
EHBINVPW150150-L	19095449	1500	2	-
EHBINVPW170150	19095450	1700	3	-
EHBINVPW170150-L	19095451	1700	3	-
EHBINVPW200150	19095452	2000	3	-
EHBINVPW200150-L	19095453	2000	3	-
EHBINVPW220150	19095454	2200	4	-
EHBINVPW220150-L	19095455	2200	4	-
EHBINVPW240150	19095456	2400	4	-
EHBINVPW240150-L	19095457	2400	4	-
EHBINVPW250150	19095458	2500	4	-
EHBINVPW250150-L	19095459	2500	4	-
EHBINVPW270150	19095460	2700	4	-
EHBINVPW270150-L	19095461	2700	4	-
EHBINVPW290150	19095462	2900	5	-
EHBINVPW290150-L	19095463	2900	5	-
EHBINVPW300150	19095464	3000	4	-
EHBINVPW300150-L	19095465	3000	4	-
EHBINVPW320150	19095466	3200	5	-
EHBINVPW320150-L	19095467	3200	5	-
EHBINVPW340150	19095468	3400	6	-
EHBINVPW340150-L	19095469	3400	6	-
EHBINVPW350150	19095470	3500	5	-
EHBINVPW350150-L	19095471	3500	5	-
EHBINVPW360150	19095472	3600	6	-
EHBINVPW360150-L	19095473	3600	6	-
EHBINVPW370150	19095474	3700	6	-
EHBINVPW370150-L	19095475	3700	6	-
EHBINVPW390150	19095476	3900	7	-
EHBINVPW390150-L	19095477	3900	7	-

MODELO	CÓDIGO	LONGITUD (mm)	NÚMERO DE FILTROS	€
EHBINVPW400150	19095478	4000	6	-
EHBINVPW400150-L	19095479	4000	6	-
EHBINVPW420150	19095480	4200	7	-
EHBINVPW420150-L	19095481	4200	7	-
EHBINVPW440150	19095482	4400	8	-
EHBINVPW440150-L	19095483	4400	8	-
EHBINVPW450150	19095484	4500	7	-
EHBINVPW450150-L	19095485	4500	7	-
EHBINVPW460150	19095486	4600	8	-
EHBINVPW460150-L	19095487	4600	8	-
EHBINVPW470150	19095488	4700	8	-
EHBINVPW470150-L	19095489	4700	8	-
EHBINVPW490150	19095490	4900	8	-
EHBINVPW490150-L	19095491	4900	8	-
EHBINVPW500150	19095492	5000	8	-
EHBINVPW500150-L	19095493	5000	8	-
EHBINVPW510150	19095494	5100	9	-
EHBINVPW510150-L	19095495	5100	9	-
EHBINVPW520150	19095496	5200	8	-
EHBINVPW520150-L	19095497	5200	8	-
EHBINVPW540150	19095498	5400	9	-
EHBINVPW540150-L	19095499	5400	9	-
EHBINVPW550150	19095500	5500	8	-
EHBINVPW550150-L	19095501	5500	8	-
EHBINVPW560150	19095502	5600	10	-
EHBINVPW560150-L	19095503	5600	10	-
EHBINVPW570150	19095504	5700	9	-
EHBINVPW570150-L	19095505	5700	9	-
EHBINVPW590150	19095506	5900	10	-
EHBINVPW590150-L	19095507	5900	10	-
EHBINVPW600150	19095508	6000	9	-
EHBINVPW600150-L	19095509	6000	9	-

- -L: Con iluminación Led

Campanas para vahos





- Campana extractora especialmente diseñada para ser instalada en cocinas profesionales de altas prestaciones para aspirar vahos y calores generados en los procesos de lavado de vajilla.
- Fabricada en acero inoxidable con acabado satinado.
- Partes accesibles y aristas en chapa doblada para facilitar la limpieza y evitar cortes en su manipulación.
- Capacidad de extracción maximizada gracias al diseño de la envolvente y el perfil de la campana.
- Modelos superiores a 2,20 metros (excepto el modelo de 2,5 m que va en una pieza) se suministran en varias piezas con un kit de unión oculto, de fácil montaje.
- Estructura herméticamente cerrada, sólida y robusta, eliminando el riesgo de escape de humos al exterior.
- Techo interior con ligera inclinación para facilitar el guiado de los condensados.

Fondo 1000 mm

MODELO	CÓDIGO	LONGITUD (mm)	€
EHBVW100100	19083825	1000	-
EHBVW120100	19083826	1200	-
EHBVW150100	19083827	1500	-
EHBVW170100	19083828	1700	-
EHBVW200100	19083829	2000	-
EHBVW220100	19083830	2200	-
EHBVW240100	19083831	2400	-
EHBVW250100	19083832	2500	-
EHBVW270100	19083833	2700	-
EHBVW290100	19083834	2900	-
EHBVW300100	19083835	3000	-
EHBVW320100	19083836	3200	-
EHBVW340100	19083837	3400	-
EHBVW360100	19083838	3600	-
EHBVW370100	19083839	3700	-
EHBVW390100	19083840	3900	-

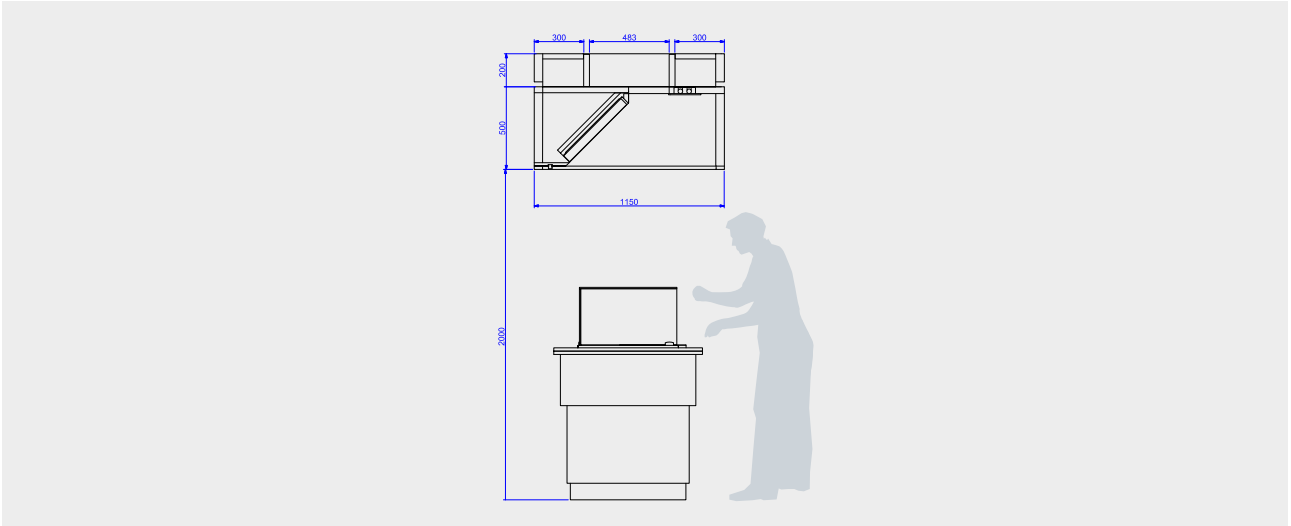
MODELO	CÓDIGO	LONGITUD (mm)	€
EHBVW400100	19083841	4000	-
EHBVW420100	19083842	4200	-
EHBVW440100	19083843	4400	-
EHBVW450100	19083844	4500	-
EHBVW460100	19083845	4600	-
EHBVW470100	19083846	4700	-
EHBVW490100	19083847	4900	-
EHBVW500100	19083848	5000	-
EHBVW510100	19083849	5100	-
EHBVW520100	19083850	5200	-
EHBVW540100	19083851	5400	-
EHBVW550100	19083852	5500	-
EHBVW560100	19083853	5600	-
EHBVW570100	19083854	5700	-
EHBVW590100	19083855	5900	-
EHBVW600100	19083856	6000	-



Campanas para buffet

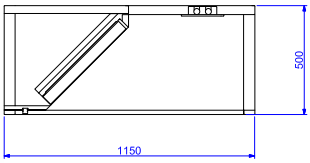


- Campana extractora especialmente diseñada para ser instalada en áreas de buffet para aspirar vahos, olores, grasas y calores generados en los procesos de cocinado en estaciones de tipo show cooking.
- Fabricada en acero inoxidable con acabado satinado.
- Partes accesibles y aristas en chapa doblada para facilitar la limpieza y evitar cortes en su manipulación.
- Capacidad de extracción maximizada gracias al diseño de la envolvente y el perfil de la campana.
- Modelos superiores a 2,20 metros (excepto el modelo de 2,5 m que va en una pieza) se suministran en varias piezas con un kit de unión oculto, de fácil montaje.
- Estructura herméticamente cerrada, sólida y robusta, eliminando el riesgo de goteo de grasas y escape de humos al exterior.
- Sistema de drenaje de grasas guiado. Depósito de recogida y tapón de vaciado metálico para su evacuación.
- Incluye filtros de lamas en acero inoxidable de 490x490x50 mm.
- Plenum interior equipado con trampillas de regulación de caudal individuales para cada filtro.
- Modelos disponibles con sistema de aportación de aire compensado integrado en la campana para evitar que el flujo de aire caiga sobre los chefs. Dos unidades de ventilación exteriores, una para extracción de aire interior y otra para aportación de aire exterior.

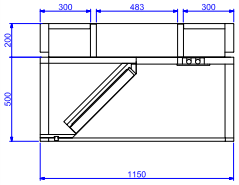


Con plenum y compensadas









Fondo 1150 mm

		CON PLENUM			COMPENSADAS		
LONGITUD (mm)	Nº DE FILTROS	MODELO EHBPB	CÓDIGO	€	MODELO EHBCOB	CÓDIGO	€
1200	2	120115	19083857	-	120115	19083921	-
1200	2	120115-L	19083858	-	120115-L	19083922	-
1500	2	150115	19084130	-	150115	19084160	-
1500	2	150115-L	19084131	-	150115-L	19084161	-
1700	3	170115	19084132	-	170115	19084162	-
1700	3	170115-L	19084133	-	170115-L	19084163	-
2000	3	200115	19083863	-	200115	19083927	-
2000	3	200115-L	19083864	-	200115-L	19083928	-
2200	4	220115	19083865	-	220115	19083929	-
2200	4	220115-L	19083866	-	220115-L	19083930	-
2400	4	240115	19083867	-	240115	19083931	-
2400	4	240115-L	19083868	-	240115-L	19083932	-
2500	4	250115	19084134	-	250115	19084164	-
2500	4	250115-L	19084135	-	250115-L	19084165	-
2700	4	270115	19084136	-	270115	19084166	-
2700	4	270115-L	19084137	-	270115-L	19084167	-
2900	5	290115	19084138	-	290115	19084168	-
2900	5	290115-L	19084139	-	290115-L	19084169	-
3000	4	300115	19083875	-	300115	19083939	-
3000	4	300115-L	19083876	-	300115-L	19083940	-
3200	5	320115	19083877	-	320115	19083941	-
3200	5	320115-L	19083878	-	320115-L	19083942	-
3400	6	340115	19083879	-	340115	19083943	-
3400	6	340115-L	19083880	-	340115-L	19083944	-
3500	5	350115	19084140	-	350115	19084170	-
3500	5	350115-L	19084141	-	350115-L	19084171	-
3600	6	360115	19083883	-	360115	19083947	-
3600	6	360115-L	19083884	-	360115-L	19083948	-
3700	6	370115	19084142	-	370115	19084172	-
3700	6	370115-L	19084143	-	370115-L	19084173	-
3900	7	390115	19084144	-	390115	19084174	-
3900	7	390115-L	19084145	-	390115-L	19084175	-

		CON PLENUM			COMPENSADAS		
LONGITUD (mm)	Nº DE FILTROS	MODELO EHBPB	CÓDIGO	€	MODELO EHBCOB	CÓDIGO	€
4000	6	400115	19083889	-	400115	19083953	-
4000	6	400115-L	19083890	-	400115-L	19083954	-
4200	7	420115	19083891	-	420115	19083955	-
4200	7	420115-L	19083892	-	420115-L	19083956	-
4400	8	440115	19083893	-	440115	19083957	-
4400	8	440115-L	19083894	-	440115-L	19083958	-
4500	7	450115	19084146	-	450115	19084176	-
4500	7	450115-L	19084147	-	450115-L	19084177	-
4600	8	460115	19083897	-	460115	19083961	-
4600	8	460115-L	19083898	-	460115-L	19083962	-
4700	8	470115	19084148	-	470115	19084178	-
4700	8	470115-L	19084149	-	470115-L	19084179	-
4900	8	490115	19084150	-	490115	19084180	-
4900	8	490115-L	19084151	-	490115-L	19084181	-
5000	8	500115	19083903	-	500115	19083967	-
5000	8	500115-L	19083904	-	500115-L	19083968	-
5100	9	510115	19084152	-	510115	19084182	-
5100	9	510115-L	19084153	-	510115-L	19084183	-
5200	8	520115	19083907	-	520115	19083971	-
5200	8	520115-L	19083908	-	520115-L	19083972	-
5400	9	540115	19083909	-	540115	19083973	-
5400	9	540115-L	19083910	-	540115-L	19083974	-
5500	8	550115	19084154	-	550115	19084184	-
5500	8	550115-L	19084155	-	550115-L	19084185	-
5600	10	560115	19083913	-	560115	19083977	-
5600	10	560115-L	19083914	-	560115-L	19083978	-
5700	9	570115	19084156	-	570115	19084186	-
5700	9	570115-L	19084157	-	570115-L	19084187	-
5900	10	590115	19084158	-	590115	19084188	-
5900	10	590115-L	19084159	-	590115-L	19084189	-
6000	9	600115	19083919	-	600115	19083983	-
6000	9	600115-L	19083920	-	600115-L	19083984	-

- -L: Con iluminación Led

Anexos

Condiciones generales de venta

01.

Contenido del presente documento

Las descripciones de los productos contenidos en esta lista procuran responder a las características más importantes de las máquinas.

Las revisiones de los procesos de fabricación pueden obligar a modificar algunos valores y especificaciones. Por ello, los datos técnicos contenidos en esta LISTA DE PRECIOS son valores indicativos, así como las fotografías y cualquier dibujo o esquema que se incluya.

Onnera Group S.Coop. se reserva el derecho a introducir sin previo aviso en sus aparatos las modificaciones que crea necesarias, sin que ello perjudique las características principales de los mismos.

Cualquier dato o valor que se considere trascendental a la hora de realizar un pedido deberá ser previamente verificado por el comprador, contactando con Onnera Group S.Coop..

Los códigos de artículo y los precios están sujetos a cambios sin previo aviso.

Esta LISTA DE PRECIOS anula y sustituye a todas las anteriores.

02.

Precios

Los precios de la presente LISTA DE PRECIOS son precios de venta al público (P.V.P.) y figuran en EUROS (€).

Sobre los precios de esta LISTA y en los importes resultantes correspondientes a presupuestos se cargarán los tipos impositivos que señale la ley en vigor.

Los precios no incluyen el transporte, descarga, manipulación ni la instalación o puesta en marcha de los equipos.

En el caso en que el montaje, instalación o puesta en marcha fueran realizados por nuestro Servicio de Asistencia Técnica, su importe se cargará al margen de estos precios.

03.

Embalaje

En los precios indicados en esta LISTA se encuentra incluido el embalaje estándar F.O.B. desde nuestros almacenes.

Cualquier otro tipo de embalaje tendrá un sobrecoste, y deberá ser consultado previamente a Onnera Group S.Coop..

04.

Plazos

Los plazos de entrega son orientativos, sujetos a las cargas de producción de Onnera Group S.Coop., y procurarán darse con la mayor precisión posible; pero no son contractuales.

El cliente no tendrá derecho a indemnizaciones por daño y perjuicio o a imponer penalizaciones en el caso de entrega fuera de plazo.

No se podrán cancelar pedidos salvo que ello haya sido acordado por escrito previamente con el fabricante.

05.

Garantía

Los aparatos que integran la presente LISTA DE PRECIOS están garantizados por un año a partir de la fecha de factura, según los siguientes criterios:

- 12 meses en piezas defectuosas imputables a fabricación.

- Las ampliaciones de garantía se cargarán independientemente.

Onnera Group S.Coop. no sustituirá ningún componente ni realizará ninguna reparación en garantía si el defecto es debido a accidente, mal uso, negligencia, instalación incorrecta o cualquier otra causa no atribuible a la empresa.

Onnera Group S.Coop. no se hará cargo de la reparación o sustitución de ningún material ajeno a sus fabricados.

06.

Modificaciones, cancelaciones y devoluciones

Un pedido se considera aceptado si en el plazo de 24 horas a partir de la recepción no hay contraorden al respecto. Una vez transcurrido este plazo no se admitirán modificaciones o cancelaciones.

6.1 Los pedidos no pueden ser cancelados una vez que han sido aceptados y confirmados por escrito, en especial aquellos pedidos de fabricados a medida (por ejemplo, lavavajillas de arrastre o de cinta, bloques de cocción suspendidos...).

6.2 Onnera Group S.Coop. podrá aceptar excepcionalmente la devolución de mercancía, previa autorización de la Dirección Comercial. Para ello será obligatorio realizar una petición de devolución por escrito.

Todos los gastos que hayan corrido a cargo de Onnera Group S.Coop. hasta ese momento serán asumidos por el cliente. Será condición indispensable para la aceptación de la devolución que el producto se encuentre en las mismas condiciones que en el momento de su envío desde nuestros almacenes de origen y en su embalaje original.

Cualquier otra mercancía que Onnera Group S.Coop. acepte como devolución y que no cumpla estos requisitos (excluyendo los productos defectuosos atribuibles a su fabricación), estará sujeta a un de incremento sobre el precio facturado.

07.

Transporte

Salvo acuerdo contrario, la mercancía viaja siempre por cuenta y riesgo del comprador. Desde el momento en que la mercancía se ha cargado en el camión, la manipulación y descarga son responsabilidad del comprador.

La mercancía se carga bajo cobertura del seguro. El cliente debe verificar el estado de la mercancía a la recepción de la misma, para poder reclamar en caso de daños antes de las 24 horas siguientes a la entrega de la mercancía.

Las reclamaciones relacionadas con el transporte deben ser tramitadas en las 24 horas siguientes a la recepción de la mercancía.

Cualquier reclamación no relacionada con el transporte debe realizarse en un plazo de 5 días a partir de la recepción del material.

08.

Pagos

Los pagos se realizarán en los plazos definidos en el contrato o pedido original, independientemente de que el transporte, recepción, instalación o puesta en marcha hayan sido aplazados o cancelados, por razones no atribuibles a Onnera Group S.Coop..

Factores de conversión

LONGITUD Y SUPERFICIE		
UNIDAD	FACTOR	UNIDAD
cm	0.3937	pulgada
mm	0.0394	pulgada
pulgada	2.54	cm
pulgada	25.40	mm
m	32.808	pie
pie	0.3048	m
m	10.936	yarda
yarda	0.9144	m
dm^2	15.50	pulgada^2
pulgada^2	0.0645	dm^2

POTENCIA Y TRABAJO		
UNIDAD	FACTOR	UNIDAD
kcal/h	1/860	kW
kW	860	kcal/h
kcal/h	4	BTU
BTU	0.25	kcal/h
cal	4.186	J
J	0.2389	cal
kcal	1.000	cal
Th	1.000	kcal
kW	13.406	H.P.
H.P.	0.746	kW
kW	1.36	C.V.
C.V.	0.7357	kW

VOLUMEN		
UNIDAD	FACTOR	UNIDAD
galón	3.785	litro
litro	0.2642	gálón
m^3	35.31	pie^3
pie^3	0.0283	m^3
pulgada^3	16.39	cm^3
cm^3	0.061	pulgada^3
litro	61	pulgada^3
pulgada^3	0.0164	litro

PESO		
Unidad	Factor	Unidad
lb	453.6	g
g	1/453.6	lb
lb	0.4536	kg
kg	22.045	lb

PRESIÓN		
UNIDAD	FACTOR	UNIDAD
kg/cm^2	14.22	lb/pulgada^2
lb/pulgada^2	0.07	kg/cm^2
kg/cm^2	0.9807	bar
bar	1.020	kg/cm^2
Pa	10 5	bar
bar	10 5	Pa

TEMPERATURAS Y CALOR
ºC = (5/9) x (ºF - 32)
ºF = (9/5) x ºC +32
ºK = 273 ºC
Thermia 1000 kcal



FAGOR PROFESSIONAL

ONNERA GROUP

HUMANITY AT WORK MONDRAGON

SILVER 2020 ecovadis Sustainability Rating

ISO 9001

AENOR Gestión Ambiental GA-2006/0166

AENOR ER Empresa Registrada ER 022/1/91

CE

ACTIVELY SUPPORTING FCSI FOODSERVICE CONSULTANTS SOCIETY INTERNATIONAL

Onnera Group S. Coop. Santxolopetegi auzoa, 22 20560 Oñati, Gipuzkoa (İspanya) T. (+34) 943 71 80 30 **www.fagorprofessional.com**