



Página 190
Self cuba fría
Cold tank



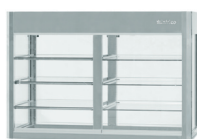
Página 191
Self placa fría
Cold board



Página 192
Vitrinas refrigeradas cuba fría
Refrigerated case cold tank



Página 193
Vitrinas refrigeradas placa fría
Refrigerated case cold plate



Página 194
Vitrinas refrigeradas de tres niveles
Three levels refrigerated case



Página 195
Self baño maría reserva neutra
Bain marie reserve neutre



Página 196
Self baño maría reserva caliente
Bain marie hot reserve



Página 197
Self vitrocerámica
Glass-ceramic hob self



Página 198
Self neutro
Neutral self



Página 199
Mesas calientes
Hot tables



Página 200
Elementos neutros
Neutral units



Página 202
Accesorios
Accessories



Página 206
Mesa gastrobuffet cuba fría
Gastrobuffet table cold tank



Página 207
Mesa gastrobuffet placa fría
Gastrobuffet table cold plate



Página 208
Mesa gastrobuffet baño maría
Gastrobuffet table bain marie



Página 209
Mesa gastrobuffet vitrocerámica
Glass-ceramic gastrobuffet table



Self-service

Self-service

06



Página 210
**Mesa gastrobuffet cuba
fría y baño maría ventilado**
*Gastrobuffet table cold tank
& bain marie ventilated*



Página 211
Mesa gastrobuffet vitrinas
*Gastrobuffet table with
air curtain display case*



Página 212
Mesa gastrobuffet neutra
Gastrobuffet neutral table



Página 213
Elementos auxiliares
Auxiliar units



Página 214
Decoración
Decoration



Página 207
Elementos encastrables
Drop-in



Página 222
**Carros calientes
de distribución**
Hot distribution trolleys



Decoración plastificada · Plasticized decoration



RAL 2003
Naranja
Orange



RAL 1018
Amarillo
Yellow



RAL 3003
Granate
Maroon



RAL 5017
Azul oscuro
Blue dark



RAL 6018
Verde oscuro
Green dark



RAL 9016
Blanco
White



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- El self-service de Infrico ha sido diseñado para permitir una composición para cada necesidad, permite el servicio de comidas en el menor espacio posible o la creación de zonas independientes en función del tipo de comida, para que el usuario pueda servirse libremente sin hacer colas
- La gama comprende elementos neutros, refrigerados y calientes, con posibilidad de ser ensamblados en función de las necesidades y del espacio disponible
- Los módulos constan de 4 largos: 750, 1125, 1500 y 2250 mm. El fondo en todos ellos es de 800 mm
- Construidos en acero inoxidable AISI 304
- Encimeras de 65 mm con bordes achaflanados
- Patas de acero inoxidable regulables en altura
- Posibilidad de colocar ruedas a todos los elementos
- Decoración en acero inoxidable de serie. Existe la posibilidad de otras decoraciones bajo presupuesto: plastificadas en diferentes colores o en madera
- Gas refrigerante R404A
- Control digital

TECHNICAL FEATURES

- Infrico self-service has been designed to allow a combination for every need, allowing food service in the least possible space or the creation of independent areas depending on the type of food, so the user can freely serve themselves without queuing
- The range includes neutral, chilled and hot units, which may be assembled according to needs and the space available
- The modules come in 4 widths: 750, 1125, 1500 and 2250 mm. All have a depth of 800 mm
- Made of AISI 304 stainless steel
- Worktops are 65 mm thick with chamfered edges
- Height adjustable stainless steel legs
- Possible to fit wheels to all the elements
- Decorated in AISI 304 stainless steel. Other decorations available to order: laminated in different colours or in wood
- R404A refrigerant gas
- Digital control



06 Self-service

Decoración madera · Wood decoration



PINO
Pine



NOGAL
Walnut



WENGE
Wenge



SSCFF4



SSCFF4



SSCFA3

Terminal de línea en módulo opcional en ambos lados/ Line terminal optional both sides

Con reserva neutra · With neutral reserve

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	↑ Cubeta Tank	☑ Reserva refrigerada	⚠ Tensión/Frecuencia Electrical [V/Hz]	❄ Potencia Power [W] (T ^{amb} -10°C)	💰 Precio Price [€]
SSCFA3	1125x800x900	3 GN	NO	230/50	286	2.090 €
SSCFA4	1500x800x900	4 GN	NO	230/50	286	2.308 €
SSCFA6	2250x800x900	6 GN	NO	230/50	577	3.025 €

Con reserva refrigerada · With refrigerated reserve

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	↑ Cubeta Tank	☑ Reserva refrigerada	⚠ Tensión/Frecuencia Electrical [V/Hz]	❄ Potencia Power [W] (T ^{amb} -10°C)	💰 Precio Price [€]
SSCFF4	1500x800x900	4 GN	SI	230/50	800	3.219 €
SSCFF6	2250x800x900	6 GN	SI	230/50	1048	3.891 €
SSKTL	Terminal de línea / Line terminal (1 ud)					169 €

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso
We reserve the right to change specifications without prior notice.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Construido en acero inox AISI 304, con aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC'S con densidad 40 kg/m³
- Cuba refrigerada con capacidad para 3, 4 o 6 bandejas GN 1/1 con profundidad máxima de 200 mm
- La reserva refrigerada esta dotada de guías para parrillas GN 1/1
- Regulación zona superior y reserva refrigerada, mediante control digital
- Desescarche automático en la reserva refrigerada
- Intervalo de temperatura en Cuba fría +2°C/+10°C
- Intervalo de temperatura en la reserva refrigerada 0°C/+6°C
- No se incluyen terminal de línea, soportes, cristales, correbandejas, zócalos ni cubetas

TECHNICAL FEATURES

- Made of stainless steel AISI 304, with CFC-free injected polyurethane insulation, 40 kg/m³ density
- Refrigerated tank with capacity for 3, 4 or 6 trays GN 1/1 with maximum depth of 200 mm
- The cold store has guides for GN 1/1 racks
- Digital controls for the upper section and cold store
- Automatic defrost for cold store
- Temperature range in cold tank +2°C/+10°C
- Temperature range in the cold store 0°C/+6°C
- Sides, glasses, supports, tray sliders, lower part decoration and trays are not included



SSPFA3



SSPFF4

Terminal de línea en módulo opcional en ambos lados/ Line terminal optional both sides

Con reserva neutra · With neutral reserve

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	↑ Cubeta Tank	↑ Reserva refrigerada	⚠ Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	❄️ Potencia Power (W) (T ³⁵ -10°C)	💰 Precio Price (€)
SSPFA3	1125x800x900	3 GN	NO	230/50	286	2.052 €
SSPFA4	1500x800x900	4 GN	NO	230/50	286	2.180 €
SSPFA6	2250x800x900	6 GN	NO	230/50	577	2.715 €

Con reserva refrigerada · With refrigerated reserve

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	↑ Cubeta Tank	↑ Reserva refrigerada	⚠ Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	❄️ Potencia Power (W) (T ³⁵ -10°C)	💰 Precio Price (€)
SSPFF4	1500x800x900	4 GN	SI	230/50	800	3.173 €
SSPFF6	2250x800x900	6 GN	SI	230/50	1048	3.563 €
SSKTL	Terminal de línea / Line terminal (1 ud)					169 €

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso
We reserve the right to change specifications without prior notice.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Construido en acero inox AISI 304, con aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC'S con densidad 40 kg/m³
- La reserva refrigerada esta dotada de guías para parrillas GN 1/1
- Placa fría contruida en acero AISI 304, con 30 mm de profundidad y ángulos redondeados sanitarios
- Desescarche automático en la reserva refrigerada
- Intervalo de temperatura en Placa fría -4°C/+4°C
- Intervalo de temperatura en la reserva refrigerada 0°C/+6°C
- No se incluyen terminal de línea, soportes, cristales, correbandejas, zócalos ni cubetas

TECHNICAL FEATURES

- Made of stainless steel AISI 304, with CFC-free injected polyurethane insulation, 40 kg/m³ density.
- The cold store has guides for GN 1/1 racks
- Cold plate made in AISI 304 stainless steel with 30 mm depth and sanitary rounded corners
- Automatic defrost for cold store
- Temperature range in cold board -4°C/+4°C
- Temperature range in the cold store 0°C/+6°C
- Sides, glasses, supports, tray sliders, lower part decoration and trays are not included

06 Self-service



SSCFFV4

Terminal de línea en módulo opcional en ambos lados/ Line terminal optional both sides



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Construido en acero inox AISI 304, con aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC 'S con densidad 40 kg/m³
- Cuba refrigerada con capacidad para 4 o 6 bandejas GN 1/1 con profundidad máxima de 200 mm, embutida con radios redondeados para facilitar la limpieza
- Puertas correderas por el lado del servicio y puertas abatibles en el lado del cliente.
- Vitrina con una dotación de 6 (4 GN) o 9 (6 GN) parrillas de alambre plastificado
- Funcionamiento con grupo frigorífico único, con dos circuitos independientes que permiten desconectar una de las zonas en las horas de poca actividad
- Refrigeración ventilada en la vitrina y en la reserva para mantener una temperatura uniforme
- Los modelos SSVCF disponen de fondo aislado en acero inoxidable AISI 304 que permite que sea instalada como elemento independiente en cualquier elemento neutro
- Desescarche automático
- Intervalo de temperatura en Cuba fría +2°C/10°C
- Intervalo de temperatura en la reserva refrigerada 0°C/+6°C
- Intervalo de temperatura en Vitrina +4°C/12°C
- No se incluyen correbandejas, zócalos, ni cubetas GN



TECHNICAL FEATURES

- Made of stainless steel AISI 304, with CFC-free injected polyurethane insulation, 40 kg/m³ density
- Refrigerated tank with capacity for 4 or 6 GN 1/1 trays with maximum depth of 200 mm, moulded with rounded edges to assist cleaning
- Sliding doors on the service side and folding doors on the customer side.
- Case includes 6 (4 GN) or 9 (6 GN) plastic-coated wire shelves
- Functions with a single refrigeration unit with two separate circuits, so that one area may be switched off during periods of low activity
- Ventilated refrigeration in the display cabinet and store to maintain a uniform temperature
- The SSVCF models have an insulated AISI 304 stainless steel base allowing installation as an independent element in any neutral unit
- Automatic defrost
- Temperature range in cold tank +2°C/10°C
- Temperature range in the cold store 0°C/+6°C
- Temperature range in display cabinet +4°C/12°C
- Tray sliders, skirting and GN trays are not included

Con reserva neutra · With neutral reserve

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	↑ Cubeta Tank	↑ Reserva refrigerada	⚠ Tensión/Frecuencia Electrical [V/Hz]	❄️ Potencia Power [W] (T ³⁴ -10°C)	💰 Precio Price [€]
 SSCFAV4	1500x800x1890	4 GN	NO	230/50	1048	4.632 €
 SSCFAV6	2250x800x1890	6 GN	NO	230/50	1425	5.786 €

Con reserva refrigerada · With refrigerated reserve

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	↑ Cubeta Tank	↑ Reserva refrigerada	⚠ Tensión/Frecuencia Electrical [V/Hz]	❄️ Potencia Power [W] (T ³⁴ -10°C)	💰 Precio Price [€]
 SSCFFV4	1500x800x1890	4 GN	SI	230/50	1208	5.543 €
 SSCFFV6	2250x800x1890	6 GN	SI	230/50	1425	6.457 €
SSKTL	Terminal de línea / Line terminal (1 ud)					169 €

Opcional · Optional

Estante de cristal / Glass shelf (1 ud)

40 €

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso
We reserve the right to change specifications without prior notice.



Estante cristal opcional / Glass shelf optional

SSPFFV4

Terminal de línea en módulo opcional en ambos lados/ Line terminal optional both sides

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Construido en acero inox AISI 304, con aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC 'S con densidad 40 kg/m³
- Placa fría contruida en acero AISI 304, con 30 mm de profundidad y ángulos redondeados sanitarios
- Puertas correderas por el lado del servicio y puertas abatibles en el lado del cliente.
- Vitrina con una dotación de 6 (4 GN) o 9 (6 GN) parrillas de alambre plastificado
- Funcionamiento con grupo frigorífico único, con dos circuitos independientes que permiten desconectar una de las zonas en las horas de poca actividad
- Refrigeración ventilada en la vitrina y en la reserva para mantener una temperatura uniforme
- Desescarche automático
- El intervalo de temperatura que se alcanza en la placa fría es de -4°C/+4°C
- Intervalo de temperatura en la reserva refrigerada 0°C/+6°C
- Intervalo de temperatura en Vitrina +4°C/12°C
- No se incluyen correbandejas, zócalos, ni cubetas GN

TECHNICAL FEATURES

- Made of stainless steel AISI 304, with CFC-free injected polyurethane insulation, 40 kg/m³ density
- Cold plate made in AISI 304 stainless steel with 30 mm depth and sanitary rounded corners
- Sliding doors on the service side and folding doors on the customer side.
- Case includes 6 (4 GN) or 9 (6 GN) plastic-coated wire shelves
- Functions with a single refrigeration unit with two separate circuits, so that one area may be switched off during periods of low activity
- Ventilated refrigeration in the display cabinet and store to maintain a uniform temperature
- Automatic defrost
- Temperature range reached in the cold plate is from -4°C/+4°C
- Temperature range in the cold store 0°C/+6°C
- Temperature range in display cabinet +4°C/12°C
- Tray sliders, skirting and GN trays are not included

06 Self-service

Con reserva neutra · With neutral reserve

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	☐ Cubeta Tank	☑ Reserva refrigerada	⚡ Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	❄️ Potencia Power (W) (T ³⁴ -10°C)	💰 Precio Price (€)
SSPFAV4	1500x800x1890	NO	NO	230/50	1048	4.503 €
SSPFAV6	2250x800x1890	NO	NO	230/50	1425	5.536 €

Con reserva refrigerada · With refrigerated reserve

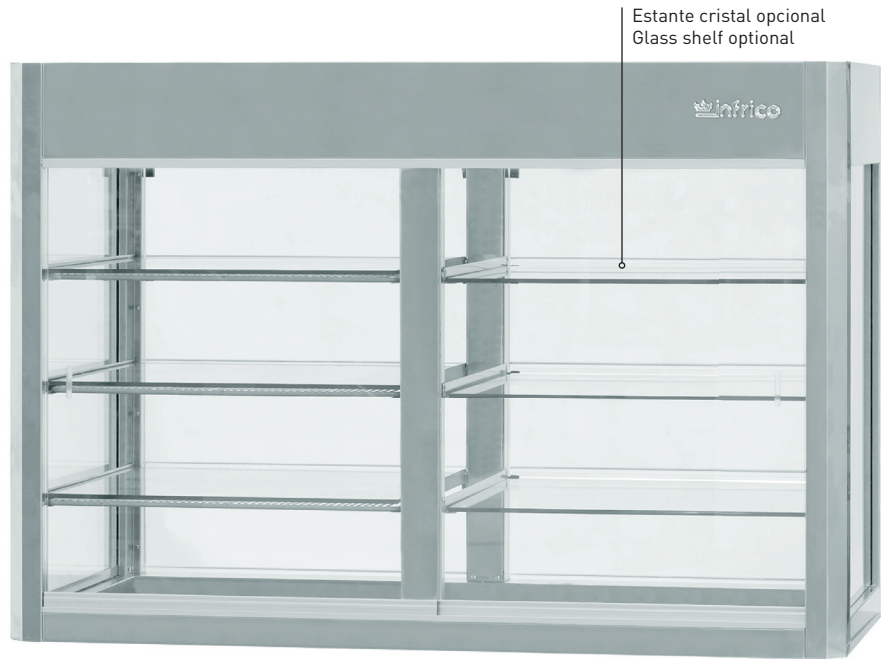
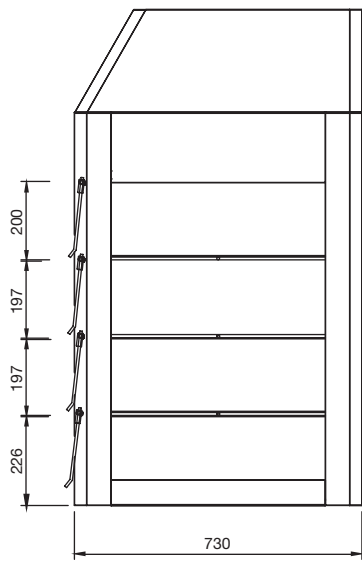
MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	☐ Cubeta Tank	☑ Reserva refrigerada	⚡ Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	❄️ Potencia Power (W) (T ³⁴ -10°C)	💰 Precio Price (€)
SSPFFV4	1500x800x1890	NO	SI	230/50	1208	5.497 €
SSPFFV6	2250x800x1890	NO	SI	230/50	1425	6.314 €

SSKTL Terminal de línea / Line terminal **169 €**

Opcional · Optional

Estante de cristal / Glass shelf (1 ud) **40 €**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso
We reserve the right to change specifications without prior notice.



SSVSFCG4

Tres niveles sin fondo · Three levels without depth

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	⚠ Tensión/Frecuencia Electrical [V/Hz]	❄️ Potencia Power [W] (T _{amb} -10°C)	💰 Precio Price [€]
SSVSFCG4	1450x730x1262	230/50	1048	2.834 €
SSVSFCG6	2200x730x1262	230/50	1425	3.554 €

Tres niveles con fondo · Three levels with depth

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	⚠️ Tensión/Frecuencia Electrical [V/Hz]	❄️ Potencia Power [W] (T _{amb} -10°C)	💰 Precio Price [€]
SSVFCG4	1450x730x1262	230/50	1048	3.127 €
SSVFCG6	2200x730x1262	230/50	1425	3.807 €

Opcional · Optional

Estante de cristal / Glass shelf (1 ud) **40 €**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso
We reserve the right to change specifications without prior notice.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Construido en acero inox AISI 304, con aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC 'S con densidad 40 kg/m³
- Puertas correderas por el lado del servicio y puertas abatibles en el lado del cliente.
- Vitrina con una dotación de 6 (4 GN) o 9 (6 GN) parrillas de alambre plastificado
- Refrigeración ventilada
- Desescarche automático
- Intervalo de temperatura en Vitrina +4°C/12°C

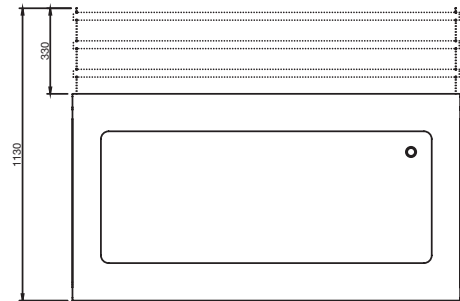
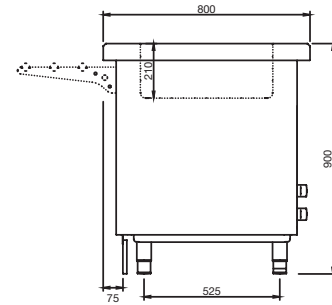
TECHNICAL FEATURES

- Made of stainless steel AISI 304, with CFC-free injected polyurethane insulation, 40 kg/m³ density
- Sliding doors on the service side and folding doors on the customer side
- Case includes 6 (4 GN) or 9 (6 GN) plastic-coated wire shelves
- Ventilated refrigeration
- Automatic defrost
- Temperature range in display cabinet +4°C/12°C



SSBMN4

Terminal de línea en módulo opcional en ambos lados/ Line terminal optional both sides



Con reserva neutra · With neutral reserve

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑	↖	⊞	⊞	⚠	⏻	💰
	Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	Cubeta Tank	Reserva neutra	Tensión/Frecuencia Electrical [V/Hz]	Potencia Power [W]	Precio Price [€]	
SSBMA2	850x800x900	2 GN	SI	230/50	1000	1.737 €	
SSBMA3	1125x800x900	3 GN	SI	230/50	2000	2.003 €	
SSBMA4	1500x800x900	4 GN	SI	230/50	3000	2.258 €	
SSBMA6	2250x800x900	6 GN	SI	400/III/50	4000	3.006 €	

Con reserva neutra puerta corredera · With neutral reserve sliding doors

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑	↖	⊞	⊞	⚠	⏻	💰
	Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	Cubeta Tank	Reserva neutra	Tensión/Frecuencia Electrical [V/Hz]	Potencia Power [W]	Precio Price [€]	
SSBMN3	1125x800x900	3 GN	SI	230/50	2000	2.189 €	
SSBMN4	1500x800x900	4 GN	SI	230/50	3000	2.510 €	
SSBMN6	2250x800x900	6 GN	SI	400/III/50	4000	3.414 €	
SSKTL	Terminal de línea / Line terminal (1 ud)					169 €	

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso
We reserve the right to change specifications without prior notice.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Construido en acero inox AISI 304
- Cuba embutida de una sola pieza con cantos redondeados para facilitar su limpieza y asegurar su higiene, con capacidad para 2,3,4 o 6 bandejas GN 1/1 de profundidad máxima 200 mm
- Sistema de calentamiento indirecto por resistencias ocultas
- La regulación y control de la temperatura del baño maría se realiza mediante un control digital, con una temperatura de trabajo de 30°C a 90°C
- La reserva cuenta con puertas correderas
- No se incluyen correbandejas, zócalos, ni cubetas GN

TECHNICAL FEATURES



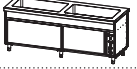
- Made of AISI 304 stainless steel
- Tray moulded of a single part with rounded edges to assist cleaning and ensure hygiene, with capacity for 2, 3, 4 or 6 GN 1/1 trays with a maximum 200 mm depth
- Indirect heating system by means of hidden elements
- The bain marie temperature is regulated and controlled by means of a digital control, with an operating temperature of 30°C to 90°C
- The store has sliding doors
- Tray sliders, skirting and GN trays are not included



SSBMC4

Terminal de línea en módulo opcional en ambos lados/ Line terminal optional both sides

Reserva caliente · Hot reserve

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	☐ Cubeta Tank	☑ Reserva caliente	⚡ Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	⏻ Potencia Power (W)	💰 Precio Price (€)
 SSBMC3	1125x800x900	3 GN	SI	230/50	3020	2.382 €
 SSBMC4	1500x800x900	4 GN	SI	400/III/50	4020	2.756 €
 SSBMC6	2250x800x900	6 GN	SI	400/III/50	5020	3.598 €
SSKTL	Terminal de línea / Line terminal (1 ud)					169 €

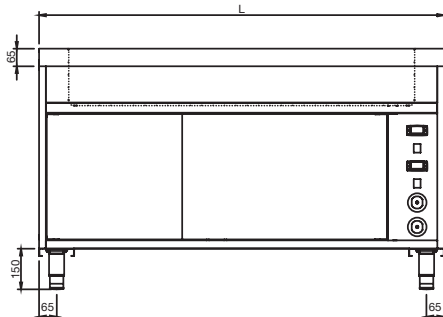
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso
We reserve the right to change specifications without prior notice.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Construido en acero inox AISI 304
- Cuba embutida de una sola pieza con cantos redondeados para facilitar su limpieza y asegurar su higiene, con capacidad para 3, 4 o 6 bandejas GN 1/1 de profundidad máxima 200 mm
- Sistema de calentamiento indirecto por resistencias ocultas
- La regulación y control de la temperatura del baño maría se realiza mediante un control digital, con una temperatura de trabajo de 30°C a 90°C
- La temperatura de la reserva se controla con un termostato independiente, con una temperatura de trabajo de 30°C a 90°C
- La reserva inferior caliente se equipa con un sistema de aire forzado por ventilación para una distribución homogénea de la temperatura
- La reserva cuenta con puertas correderas
- No se incluyen correbandejas, zócalos, ni cubetas GN

TECHNICAL FEATURES

- Made of AISI 304 stainless steel
- Tray moulded of a single part with rounded edges to assist cleaning and ensure hygiene, with capacity for 3, 4 or 6 GN 1/1 trays with a maximum 200 mm depth
- Indirect heating system by means of hidden elements
- The bain marie temperature is regulated and controlled by means of a digital control, with an operating temperature of 30°C to 90°C
- The store temperature is controlled by means of a separate thermostat, with an operating temperature of 30°C to 90°C
- The lower hot store is equipped with a forced air ventilation system for a uniform temperature distribution
- The store has sliding doors
- Tray sliders, skirting and GN trays are not included





(Decoración inox de série)

SSDP1125 (Decoración plastificada opcional)

SSVCA3

Terminal de línea en módulo opcional en ambos lados/ Line terminal optional both sides

Con reserva neutra · With neutral reserve

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	Reserva neutra	Reserva caliente	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia Power (W)	€ Precio Price (€)
SSVCA2	850x800x900	SI	NO	230/50	900	2.460 €
SSVCA3	1125x800x900	SI	NO	230/50	1350	2.883 €
SSVCA4	1500x800x900	SI	NO	230/50	1800	3.791 €

Con reserva neutra puerta corredera · With neutral reserve sliding doors

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	Reserva neutra	Reserva caliente	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia Power (W)	€ Precio Price (€)
SSSVCN3	1125x800x900	SI	NO	230/50	1350	3.093 €
SSSVCN4	1500x800x900	SI	NO	230/50	1800	4.061 €

Con reserva caliente · With hot reserve

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	Reserva neutra	Reserva caliente	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Potencia Power (W)	€ Precio Price (€)
SSVCC3	1125x800x900	NO	SI	230/50	2370	3.311 €
SSVCC4	1500x800x900	NO	SI	230/50	2820	4.278 €
SSKTL	Terminal de línea / Line terminal (1 ud)					169 €

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso
We reserve the right to change specifications without prior notice.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Construido en acero inox AISI 304
- Vitrocerámica SCHOTT
- La temperatura de la reserva se controla con un termostato independiente, con una temperatura de trabajo de 30°C a 90°C
- La reserva inferior caliente se equipa con un sistema de aire forzado por ventilación para una distribución homogénea de la temperatura
- La reserva cuenta con puertas correderas
- Temperatura máxima 130°C
- Mandos independientes para cada zona
- Soporte de montaje a través de muelles para compensar dilataciones
- No se incluyen correbandejas, zócalos, ni cubetas GN

TECHNICAL FEATURES

- Made of AISI 304 stainless steel
- SCHOTT glass-ceramic hob
- The store temperature is controlled by means of a separate thermostat, with an operating temperature of 30°C to 90°C
- The lower hot store is equipped with a forced air ventilation system for a uniform temperature distribution
- The store has sliding doors
- 130°C maximum temperature
- Independents control for each area
- Mounting support through springs to compensate dilatations
- Tray sliders, skirting and GN trays are not included

06 Self-service



SSNEA2

Terminal de línea en módulo opcional en ambos lados/ Line terminal optional both sides



SSNEN4



SSNEN4 (Vista frontal)

Neutro · Neutral

MODELOS MODELS	→	↗	↑	€ Precio Price (€)
		Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)		
	SSNEA2	750x800x900		837 €
	SSNEA3	1125x800x900		1.065 €
	SSNEA4	1500x800x900		1.217 €
	SSNEA6	2250x800x900		1.675 €

Neutro puerta corredera · Neutral sliding doors

MODELOS MODELS	→	↗	↑	€ Precio Price (€)
		Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)		
	SSNEN3	1125x800x900		1.233 €
	SSNEN4	1500x800x900		1.439 €
	SSNEN6	2250x800x900		1.983 €
SSKTL	Terminal de línea / Line terminal (1 ud)			169 €

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso
We reserve the right to change specifications without prior notice.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior e interior en acero inox AISI 304
- Las mesas neutras con puertas o sin puertas correderas, disponen de estantes intermedios regulables en altura
- No se incluyen correbandejas, zócalos, ni cubetas GN

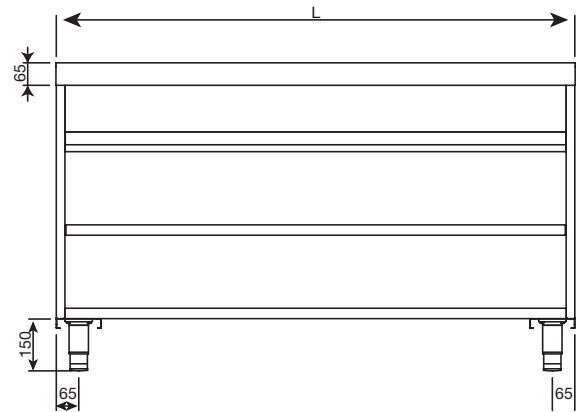
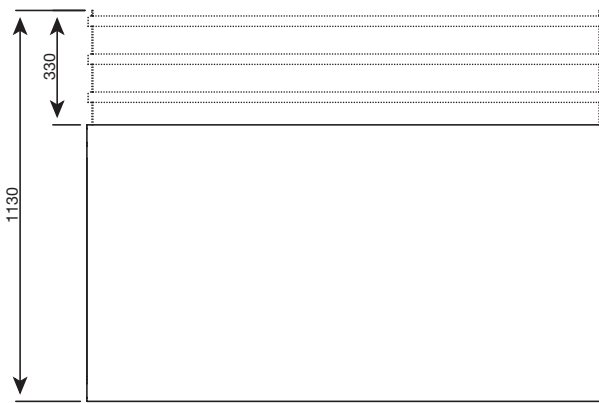
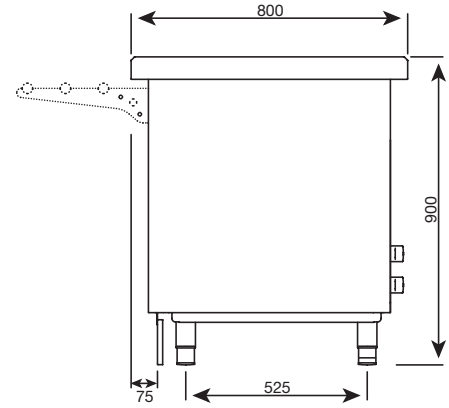
TECHNICAL FEATURES

- AISI 304 stainless steel exterior and interior
- The neutral counters, with or without sliding doors, have height-adjustable central shelves
- Tray sliders, skirting and GN trays are not included



SSNEC4

Terminal de línea de serie en mesas calientes /
Line terminal included in the hot tables



06 Self-service

Mesas calientes · Hot tables

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	🔥 Reserva caliente	⚡ Tensión/Frecuencia Electrical [V/Hz]	⏻ Potencia Power [W]	💰 Precio Price [€]
SSNEC3	1125x800x900	SI	230/50	1020	1.763 €
SSNEC4	1500x800x900	SI	230/50	1020	1.969 €
SSNEC6	2250x800x900	SI	230/50	1020	2.512 €

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso
We reserve the right to change specifications without prior notice.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior e interior en acero inox AISI 304
- En los modelos con reserva caliente ventilada y puertas correderas, la temperatura de la reserva se controla con un termostato independiente, con una temperatura de trabajo de 30°C a 90°C
- La reserva inferior caliente se equipa con un sistema de aire forzado por ventilación para una distribución homogénea de la temperatura
- No se incluyen correbandejas ni cubetas GN

TECHNICAL FEATURES

- AISI 304 stainless steel exterior and interior
- In the models with a ventilated hot store and sliding doors, the store temperature is controlled by means of a separate thermostat, with an operating temperature of 30°C to 90°C
- The lower hot store is equipped with a forced air ventilation system for a uniform temperature distribution
- Tray sliders and GN trays are not included



SSAA90







SSCI





SSPN620



Self angular ·

MODELOS MODELS		→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	€ Precio Price (€)
	SSAA90	1608x800x900	1.108 €
	SSAC90	1608x800x900	1.089 €
	SSAA45	888x800x900	796 €
	SSAC45	888x800x900	798 €

Self caja ·

MODELOS MODELS		→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	€ Precio Price (€)
	SSCD	1125x800x900	967 €
	SSCI	1125x800x900	967 €

Self bandeja cubiertos y tova de pan ·

MODELOS MODELS		→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	€ Precio Price (€)
	Panera SSPN620	620x700x1500	1.012 €
	Panera SSPN	620x650x450	478 €

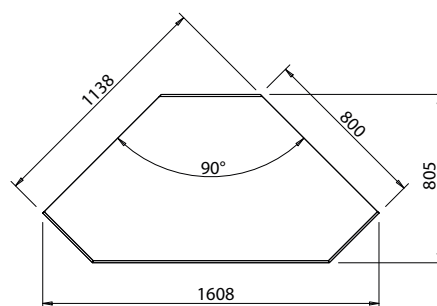
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.
We reserve the right to change specifications without prior notice.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

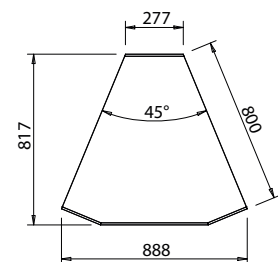
- Exterior e interior en acero inox AISI 304
- Los muebles en ángulo permiten formar ángulos internos y externos de 90° y 45°
- Adaptados para acoplar dos elementos dispuestos en ángulo manteniendo la continuidad del correbandejas
- Muebles caja diseñados para soportar e instalar una caja registradora, dotados de un cajón de apoyo. Dos modelos, mueble caja a derecha o izquierda
- Elementos de distribución, dispensadores de bandejas, cubiertos, vasos, cestas de vasos, pan, etc

TECHNICAL FEATURES

- AISI 304 stainless steel exterior and interior
- The corner units allow internal and external angles of 90° and 45° to be formed
- Adapted to connect two elements arranged in an angle, maintaining the continuity of the tray slider
- Cash counters designed for installation and support of a cash register, fitted with a support drawer. Two models, with cash counter unit to the right or left
- Distribution elements, tray, cutlery and glass dispensers, glasses and bread baskets, etc



SSAA90/SSAC90



SSAA45/SSAC45











SSDPNA2



CBA12P

Self para carro dispensador de platos, vasos y bandejas ·

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	🏷️ Precio Price (€)
 Platos SSDPNA2	750x800x900	1.756 €
 Platos SSDPC2	750x800x900	2.494 €
 Indp. SSABA1	600x160x900	911 €
 Indp. SSABA3	1125x800x900	806 €
 Indp. SSABA4	1500x800x900	1.089 €
 Vasos SSEST620	620x700x1360	1.043 €
 Bandejas CBA12P	510x633x1787	892 €
 Bandejas CBA24P	925x633x1787	1.142 €

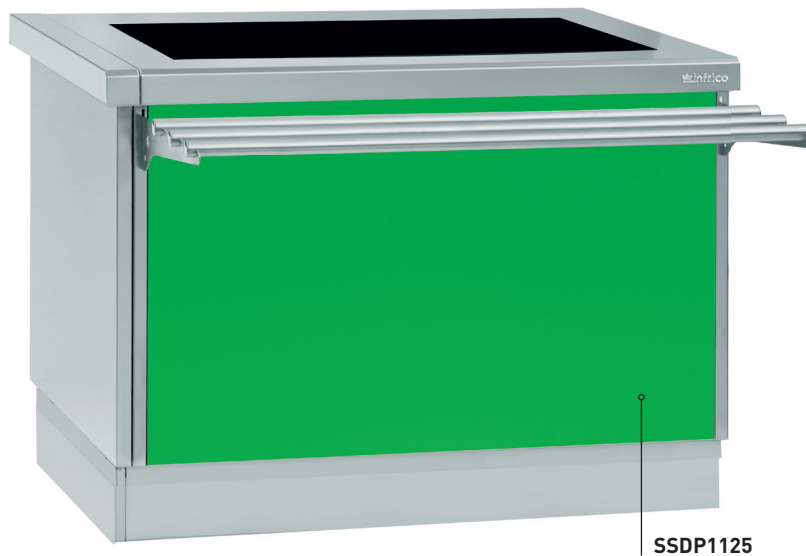
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso
We reserve the right to change specifications without prior notice.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior e interior en acero inox AISI 304
- Elementos de distribución, dispensadores de bandejas, cubiertos, vasos, cestas de vasos, pan, etc
- Dispensador de platos de 230 a 280 mm ø (Capacidad aproximada de platos 60x2)

TECHNICAL FEATURES

- AISI 304 stainless steel exterior and interior
- Distribution elements, tray, cutlery and glass dispensers, glasses and bread baskets, etc
- Dish dispenser of 230 to 280 mm ø (60x2 dish capacity)



SSCB1125



SSKSLP

Guías correbandejas · Linear tray guides

MODELOS MODELS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	→ ↗ ↑	€
		Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	Precio Price (€)
SSCB600	Correbandejas lineal 600 mm	600x390x100	159 €
SSCB750	Correbandejas lineal 750 mm	750x390x100	165 €
SSCB850	Correbandejas lineal 850 mm	850x390x100	171 €
SSCB1125	Correbandejas lineal 1125 mm	1125x390x100	179 €
SSCB1500	Correbandejas lineal 1500 mm	1500x390x100	206 €
SSCB2250	Correbandejas lineal 2250 mm	2250x390x100	253 €
SSCBAA90	Correbandejas angular ext. 90°	2030x390x100	338 €
SSCBAA45	Correbandejas angular ext. 45°	1110x390x100	302 €
SSKSLP	Soporte laterales platos	560x395x260	158 €

Zócalos · Inferior bases

MODELOS MODELS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	→ ↗ ↑	€
		Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	Precio Price (€)
SSZC600	Zócalo módulo 600	600x130x45	75 €
SSZC750	Zócalo módulo 750	750x130x45	81 €
SSZC850	Zócalo módulo 850	850x130x45	87 €
SSZC1125	Zócalo módulo 1125	1125x130x45	94 €
SSZC1500	Zócalo módulo 1500	1500x130x45	112 €
SSZC2250	Zócalo módulo 2250	2250x130x45	137 €
SSZCAA90	Zócalo ángulo abierto 90°	1400x130x45	122 €
SSZCAC90	Zócalo ángulo cerrado 90°	610x130x45	90 €
SSZCAA45	Zócalo ángulo abierto 45°	830x130x45	99 €
SSZCAC45	Zócalo ángulo cerrado 45°	345x130x45	82 €
SSZCCI	Zócalo módulo caja izquierdo	1145x130x150	113 €
SSZCCD	Zócalo módulo caja derecho	1145x130x150	113 €
SSZCL	Zócalo lateral	645x130x150	77 €

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso /
We reserve the right to change specifications without prior notice



SSZC1125

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Correbandejas lineales compatibles con los módulos 600, 750, 850, 1125, 1500 y 2250
- Fabricado en tubo de acero inox de 30 mm de diámetro
- Correbandejas angular a 45° y 90° compatible con los muebles en ángulo

TECHNICAL FEATURES

- Linear tray guides compatible with the 600, 750, 850, 1125, 1500 and 2250 mm modules
- Made of stainless steel tube, 30 mm diameter
- 45° and 90° corner tray slider, compatible with corner units




Estantes de cristal - Glass shelves

MODELOS MODELS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	 Precio / Price [€]
SSEC1	Estructura cristales 1 altura para L 850/1125/1500	184 €
SSEC2	Estructura cristales 2 alturas para L 850/1125/1500	262 €
SSEC12250	Estructura cristales 1 altura para L 2250	298 €
SSEC22250	Estructura cristales 2 alturas para L 2250	435 €
SSVS750	Vidrio 1 curva para módulo 750	145 €
SSVS850	Vidrio 1 curva para módulo 850	147 €
SSVS1125	Vidrio 1 curva para módulo 1125	151 €
SSVS1500	Vidrio 1 curva para módulo 1500	164 €
SSVD1125	Vidrio 2 curvas para módulo 1125	170 €
SSVD1500	Vidrio 2 curvas para módulo 1500	189 €
SSVF1125	Vidrio frontal para módulo 1125	44 €
SSVF1500	Vidrio frontal para módulo 1500	54 €



SSEC2

Estantes en acero inox - Steel shelves

MODELOS MODELS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	 Precio / Price [€]
SSEI2	Estante acero inox para modulo 850	62 €
SSEI3	Estante acero inox para modulo 1125	84 €
SSEI4	Estante acero inox para modulo 1500	103 €



SSVD1500

**Elementos iluminación y placa luz infrarrojos -
Lighting and infrared**

MODELOS MODELS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	 Precio / Price [€]
SSKI750	Pantalla de iluminación para modulos 750	312 €
SSKI850	Pantalla de iluminación para modulos 850	322 €
SSKI1125	Pantalla de iluminación para modulos 1125	340 €
SSKI1500	Pantalla de iluminación para modulos 1500	378 €
SSKIR750	Pantalla de infrarrojos para modulos 750	282 €
SSKIR850	Pantalla de infrarrojos para modulos 850	300 €
SSKIR1125	Pantalla de infrarrojos para modulos 1125	326 €
SSKIR1500	Pantalla de infrarrojos para modulos 1500	380 €



SSKTL

Terminal de línea y ruedas - Lateral line terminal

MODELOS MODELS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	 Precio / Price [€]
SSKR	Kit ruedas (4 ruedas)	121 €
SSKTL	Terminal de línea (1 ud)	169 €

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso /
We reserve the right to change specifications without prior notice



Decoración inox de série

**PINO**
Pine**NOGAL**
Walnut**WENGE**
Wenge**Decoración madera · Wood decoration**

MODELOS MODELS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	Precio / Price [€]
SSDM750	Decoración madera módulo 750	148 €
SSDM850	Decoración madera módulo 850	150 €
SSDM1125	Decoración madera módulo 1125	158 €
SSDM1500	Decoración madera módulo 1500	169 €
SSDM2250	Decoración madera módulo 2250	190 €
SSDMAA90	Decoración madera ángulo abierto 90	172 €
SSDMAA45	Decoración madera ángulo abierto 45	159 €
SSDMAC90	Decoración madera ángulo cerrado 90	148 €
SSDMAC45	Decoración madera ángulo cerrado 45	139 €
SSDMKTL	Decoración madera lateral	220 €

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso /
We reserve the right to change specifications without prior notice



RAL 2003
Naranja
Orange



RAL 1018
Amarillo
Yellow



RAL 3003
Granate
Maroon



RAL 5017
Azul oscuro
Blue dark



RAL 6018
Verde oscuro
Green dark



RAL 9016
Blanco
White

Decoración plastificada · Plastized decoration












MODELOS MODELS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	 Precio / Price [€]
SSDP750	Decoración plastificada módulo 750	Sin incremento
SSDP850	Decoración plastificada módulo 850	Sin incremento
SSDP1125	Decoración plastificada módulo 1125	Sin incremento
SSDP1500	Decoración plastificada módulo 1500	Sin incremento
SSDP2250	Decoración plastificada módulo 2250	Sin incremento
SSDPAA90	Decoración plastificada ángulo abierto 90	Sin incremento
SSDPAA45	Decoración plastificada ángulo abierto 45	Sin incremento
SSDPAC90	Decoración plastificada ángulo cerrado 90	Sin incremento
SSDPAC45	Decoración plastificada ángulo cerrado 45	Sin incremento
SSDPKTL	Decoración plastificada lateral	Sin incremento

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso /
We reserve the right to change specifications without prior notice



MB80CF4*

Cuba fría · Cold tank

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	🍽️ Cubeta Tank	🍽️ Estante para platos Dishes shelf	⚡ Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	❄️ Potencia Power (W) (T ³⁰ -10°C)	💰 Precio Price (€)
 MB80CF2	1100x830x900	2	1	230/50	286	3.081 €
 MB80CF3	1400x830x900	3	1	230/50	286	3.313 €
 MB80CF4	1700x830x900	4	1	230/50	286	3.720 €
 MB80CF5	2025x830x900	5	1	230/50	577	4.010 €
 MB100CF2	1100x1000x900	2	1	230/50	286	3.114 €
 MB100CF3	1400x1000x900	3	1	230/50	286	3.344 €
 MB100CF4	1700x1000x900	4	1	230/50	286	3.774 €
 MB100CF5	2025x1000x900	5	1	230/50	577	4.072 €
	Cuba para helados · Ice cream tank					
 MB80CH4	1100x830x900	4	1	230/50	800	3.177 €
 MB100CH4	1100x1000x900	4	1	230/50	800	3.210 €

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso
We reserve the right to change specifications without prior notice.

*(Encimera de serie blanco Nata. Por cambio de encimera incremento PVP [Consultar] / Nata white standar top. To change the top increase price [To consult] (Se incluyen soportes superiores y cristales / Its include upper mounts and glasses)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Permite mantener y servir la comida a la temperatura correcta de servicio
- Cuba refrigerada con capacidad para 2, 3, 4 o 5 bandejas GN 1/1 con profundidad máxima de 200 mm
- Cuba helado con capacidad para 4 bandejas 5 L. profundidad máxima 150 mm
- Regulación zona superior mediante control digital.
- Encimeras y estante para platos en COMPAC
- Zócalo desmontable incorporado en todos los modelos
- Patas regulables en altura
- Juego de ruedas en todos los modelos
- Intervalo de temperatura en Cuba fría +2°C / +10°C
- Intervalo de temperatura en Cuba helados -12°C/ -18°C

TECHNICAL FEATURES

- It allows to maintain and to serve the food to the correct temperature on watch
- Refrigerated tank with capacity for 2, 3, 4 or 5 trays GN 1/1 with maximum depth of 200 mm
- Ice cream tank with capacity for 4 (5 liter) trays with maximum depth 150 mm
- Digital controls for the upper section
- Shelf and worktop for dishes made in COMPAC
- Removable inferior base for all models
- Adjustable legs
- Casters kit for all models
- Temperature range in cold tank +2°C /+10°C
- Temperature range in ice cream tank -12°C / -18°C



MB100PF4*

06 Self-service

Placa fría · Cold plate

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	📏 Estante para platos Dishes shelf	⚡ Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	❄️ Potencia Power (W) (T ³⁴ -10°C)	💰 Precio Price (€)
MB80PF3	1400x830x900	1	230/50	577	3.107 €
MB80PF4	1700x830x900	1	230/50	800	3.484 €
MB80PF5	2025x830x900	1	230/50	800	3.768 €
MB100PF3	1400x1000x900	1	230/50	577	3.142 €
MB100PF4	1700x1000x900	1	230/50	800	3.521 €
MB100PF5	2025x1000x900	1	230/50	800	3.815 €

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso
We reserve the right to change specifications without prior notice.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Permite mantener y servir la comida a la temperatura correcta de servicio
- Placa fría realizada sobre la propia encimera de COMPAC
- Regulación zona superior mediante control digital
- Encimeras y estante para platos en COMPAC
- Zócalo desmontable incorporado en todos los modelos
- Patas regulables en altura
- Juego de ruedas en todos los modelos
- Intervalo de temperatura en Placa fría -4°C/+4°C

TECHNICAL FEATURES









- It allows to maintain and to serve the food to the correct temperature on watch
- Cold plate made on COMPAC worktop
- Digital controls for the upper section
- Shelf for dishes and worktop made in COMPAC
- Removable inferior base for all models
- Adjustable legs
- Casters kit for all models
- Temperature range in cold plate -4°C/+4°C

*[Encimera de serie blanco Nata. Por cambio de encimera incremento PVP [Consultar] / Nata white standar top. To change the top increase price [To consult] (Se incluyen soportes superiores y cristales / Its include upper mounts and glasses)



MB80BM4*

Baño maría · Bain marie

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	🪣 Cubeta Tank	🍽️ Estante para platos Dishes shelf	⚡ Tensión/Frecuencia Electrical [V/Hz]	🔌 Potencia Power [W]	💰 Precio Price [€]
 MB80BM2	1100x830x900	2	2	230/50	1000	2.872 €
 MB80BM3	1400x830x900	3	2	230/50	2000	3.441 €
 MB80BM4	1700x830x900	4	2	230/50	3000	3.968 €
 MB80BM5	2025x830x900	5	2	400/III/50	4000	4.324 €
 MB100BM2	1100x1000x900	2	2	230/50	1000	2.905 €
 MB100BM3	1400x1000x900	3	2	230/50	2000	3.476 €
 MB100BM4	1700x1000x900	4	2	230/50	3000	4.005 €
 MB100BM5	2025x1000x900	5	2	400/III/50	4000	4.360 €

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso
We reserve the right to change specifications without prior notice.

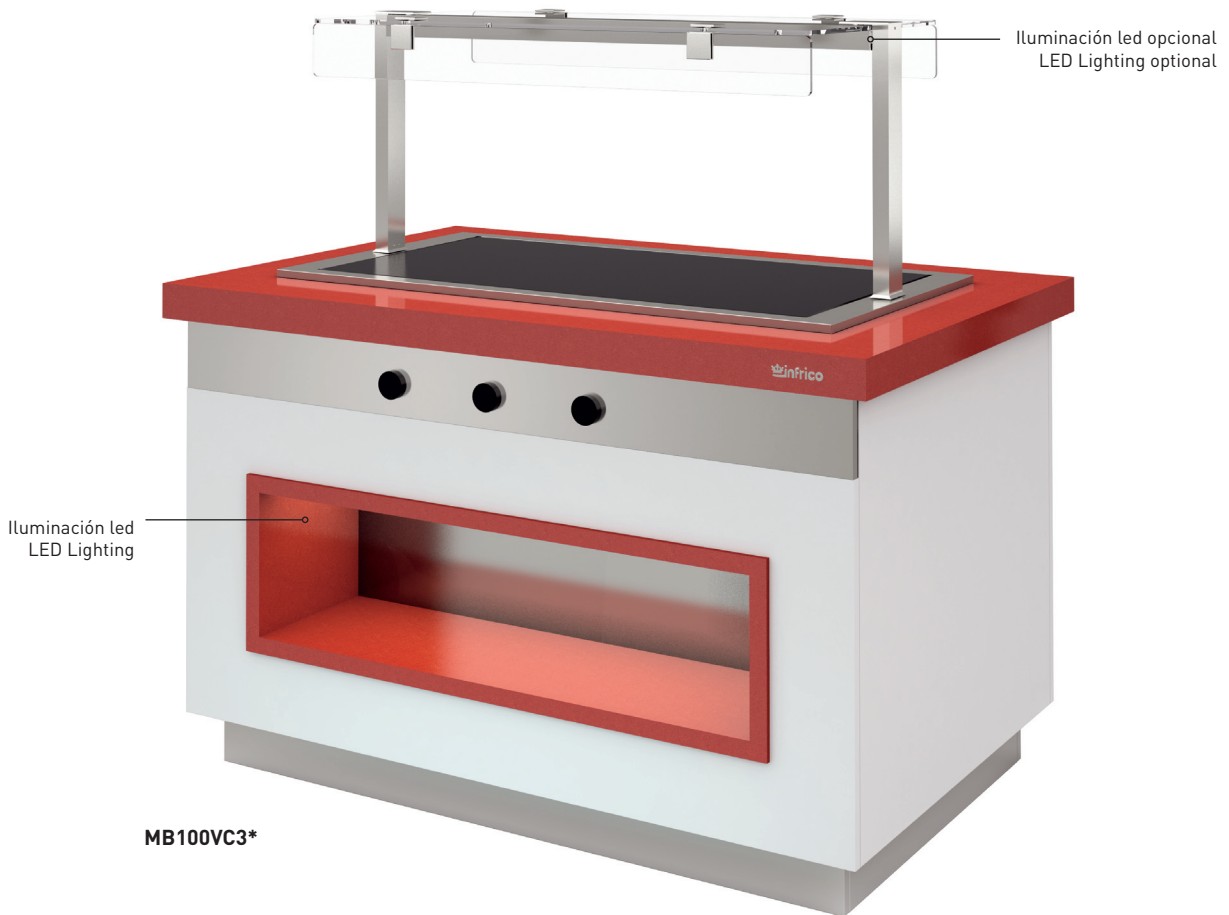
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Permite mantener y servir la comida a la temperatura correcta de servicio
- Cuba embutida de una sola pieza con cantos redondeados para facilitar su limpieza y asegurar su higiene, con capacidad para 2, 3, 4 o 5 bandejas GN 1/1 de profundidad máxima 200 mm
- Sistema de calentamiento indirecto por resistencias ocultas
- La regulación y control de la temperatura del baño maría se realiza mediante un control digital, con una temperatura de trabajo de 30°C a 90°C
- Encimeras y estante para platos en COMPAC
- Zócalo desmontable incorporado en todos los modelos
- Patas regulables en altura
- Juego de ruedas en todos los modelos

TECHNICAL FEATURES

- It allows to maintain and to serve the food to the correct temperature on watch
- Tray moulded of a single part with rounded edges to assist cleaning and ensure hygiene, with capacity for 2, 3, 4 or 5 GN 1/1 trays with a maximum 200 mm depth
- Indirect heating system by means of hidden elements
- The bain marie temperature is regulated and controlled by means of a digital control, with an operating temperature of 30°C to 90°C
- Shelf and worktop for dishes made in COMPAC
- Removable inferior base for all models
- Adjustable legs
- Casters kit for all models





*[Encimera de serie blanco Nata. Por cambio de encimera incremento PVP [Consultar] / Nata white standar top. To change the top increase price [To consult] (Se incluyen soportes superiores y cristales / Its include upper mounts and glasses)



MB100VC3*

06 Self-service

Vitrocerámica · Glass-ceramic

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	🍽️ Estante para platos Dishes shelf	⚡ Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	⚡ Potencia Power (W)	💰 Precio Price (€)
 MB80VC3	1400x830x900	2	230/50	1350	3.974 €
 MB80VC4	1700x830x900	2	230/50	1800	4.992 €
 MB100VC3	1400x1000x900	2	230/50	1350	4.007 €
 MB100VC4	1700x1000x900	2	230/50	1800	5.025 €

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso
We reserve the right to change specifications without prior notice.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Permite mantener y servir la comida a la temperatura correcta de servicio
- Vitrocerámica SCHOTT
- Temperatura máxima 130°C
- Mandos independientes para cada zona
- Soporte de montaje a través de muelles para compensar dilataciones
- Encimeras y estante para platos en COMPAC
- Zócalo desmontable incorporado en todos los modelos
- Patas regulables en altura
- Juego de ruedas en todos los modelos

TECHNICAL FEATURES

- It allows to maintain and to serve the food to the correct temperature on watch
- SCHOTT glass-ceramic hob
- 130°C maximum temperature
- Independents control for each area
- Mounting support through springs to compensate dilatations
- Shelf and worktop for dishes made in COMPAC
- Removable inferior base for all models
- Adjustable legs
- Casters kit for all models

*[Encimera de serie blanco Nata. Por cambio de encimera incremento PVP [Consultar] / Nata white standar top. To change the top increase price [To consult] (Se incluyen soportes superiores y cristales / Its include upper mounts and glasses)







MB80BMV4*







MB100CFV3*

Baño maría ventilado - Bain marie ventilated

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	↕ Cubeta Tank	⚡ Tensión/Frecuencia Electrical [V/Hz]	⏻ Potencia Power [W]	💰 Precio Price [€]
 MB80BMV3	1400x830x900	3	230/50	1020	3.007 €
 MB80BMV4	1700x830x900	4	230/50	2020	3.452 €
 MB100BMV3	1400x1000x900	3	230/50	1020	3.041 €
 MB100BMV4	1700x1000x900	4	230/50	2020	3.489 €

Cuba fría ventilada - Cold tank ventilated

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	↕ Cubeta Tank	⚡ Tensión/Frecuencia Electrical [V/Hz]	❄️ Potencia Power [W] [T ³ -10°C]	💰 Precio Price [€]
 MB80CFV3	1400x830x900	3	230/50	577	3.606 €
 MB80CFV4	1700x830x900	4	230/50	800	4.025 €
 MB100CFV3	1400x1000x900	3	230/50	577	3.638 €
 MB100CFV4	1700x1000x900	4	230/50	800	4.059 €

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso
We reserve the right to change specifications without prior notice.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Permite mantener y servir la comida a la temperatura correcta de servicio
- Cuba con capacidad para 3 o 4 bandejas GN 1/1 de profundidad máxima 200 mm (BMV) y 150 mm (CFV)
- Sistema de calentamiento indirecto por resistencias ocultas
- La regulación y control de la temperatura del baño maría se realiza mediante un control digital, con una temperatura de trabajo de 30°C a 90°C
- Encimeras y estante para platos en COMPAC
- Zócalo desmontable incorporado en todos los modelos
- Patas regulables en altura
- Juego de ruedas en todos los modelos
- Intervalo de temperatura en cuba fría +2°C/+10°C





TECHNICAL FEATURES

- It allows to maintain and to serve the food to the correct temperature on watch
- Tray capacity for 3 or 4 GN 1/1 trays with a maximum 200 mm depth (BMV) and 150 depth (CFV)
- Indirect heating system by means of hidden elements
- The bain marie temperature is regulated and controlled by means of a digital control, with an operating temperature of 30°C to 90°C
- Shelf and worktop for dishes made in COMPAC
- Removable inferior base for all models
- Adjustable legs
- Casters kit for all models
- Temperature range in cold tank +2°C/+10°C





*[Encimera de serie blanco Nata. Por cambio de encimera incremento PVP [Consultar] / Nata white standar top. To change the top increase price [To consult] [Se incluyen soportes superiores y cristales / Its include upper mounts and glasses]



Vitrina mural con cortina · Multi-deck with fitted nigh-curtain

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxExH (mm)	↖ Cubeta Tank	⚡ Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	❄️ Potencia Power (W) (T ³⁴ -10°C)	💰 Precio Price (€)
 MB80VMC3	1400x830x1750	3	230/50	1285	4.669 €
 MB80VMC4	1700x830x1750	4	230/50	1840	5.427 €
 MB100VMC3	1400x1000x1750	3	230/50	1285	4.704 €
 MB100VMC4	1700x1000x1750	4	230/50	1840	5.464 €

Vitrina abatible vidrio delantero · Multi-deck with hinged doors and frontal glass

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxExH (mm)	↖ Cubeta Tank	⚡ Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	❄️ Potencia Power (W) (T ³⁴ -10°C)	💰 Precio Price (€)
 MB80VAV3	1400x830x1750	3	230/50	1048	4.806 €
 MB80VAV4	1700x830x1750	4	230/50	1285	5.425 €
 MB100VAV3	1400x1000x1750	3	230/50	1048	4.841 €
 MB100VAV4	1700x1000x1750	4	230/50	1285	5.461 €

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso
We reserve the right to change specifications without prior notice.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Elementos refrigerados para la conservación y exposición de productos fríos o bebidas
- Construido en acero inox AISI 304, con aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC 'S con densidad 40 kg/m³
- Cuba refrigerada con capacidad para 3 o 4 bandejas GN 1/1 con profundidad máxima de 150 mm
- Vitrina con una dotación de 3 estantes
- Refrigeración ventilada en la vitrina para mantener una temperatura uniforme
- Regulación mediante control digital
- Desescarche automático
- Gas refrigerante R404a
- Intervalo de temperatura en Vitrina: +4°C/12°C
- Encimeras y estante para platos en COMPAC
- Zócalo desmontable incorporado en todos los modelos
- Patas regulables en altura
- Juego de ruedas en todos los modelos

TECHNICAL FEATURES








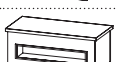
- Refrigerated elements for storing and displaying cold products or drinks
- Made of stainless steel AISI 304, with CFC-free injected polyurethane insulation, 40 kg/m³ density
- Refrigerated tank with capacity for 3 or 4 GN 1/1 trays with maximum depth of 150 mm
- 3-shelf display cabinet
- Ventilated refrigeration in the display cabinet to maintain a uniform temperature
- Digital controls
- Automatic defrost
- R404a refrigeration gas
- Temperature range in display cabinet: +4°C/12°C
- Shelf and worktop for dishes made in COMPAC
- Removable inferior base for all models
- Adjustable legs
- Casters kit for all models

*[Encimera de serie blanco Nata. Por cambio de encimera incremento PVP [Consultar] / Nata white standar top. To change the top increase price [To consult] (Se incluyen soportes superiores y cristales / Its include upper mounts and glasses)

NUEVO
NEW

MB80NE4*

Neutro · Neutral

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	€ Precio Price (€)
 MB80NE2	1100x830x900	1.750 €
 MB80NE3	1400x830x900	2.108 €
 MB80NE4	1700x830x900	2.334 €
 MB80NE5	2025x830x900	2.584 €
 MB100NE2	1100x1000x900	1.782 €
 MB100NE3	1400x1000x900	2.142 €
 MB100NE4	1700x1000x900	2.368 €
 MB100NE5	2025x1000x900	2.620 €

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso
We reserve the right to change specifications without prior notice.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



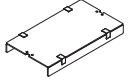
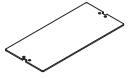
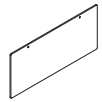
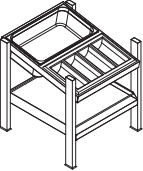
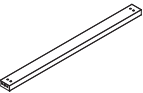

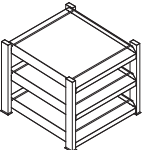
- Encimeras y estante para platos en compac
- Zócalo desmontable incorporado en todos los modelos
- Patas regulables
- Juego de ruedas en todos los modelos
- Iluminación LED en estante para platos

TECHNICAL FEATURES

- Shelf and worktop for dishes made in compac
- Removable inferior base for all models
- Adjustable legs
- Casters kit for all models
- LED lighting in shelves for dishes

*[Encimera de serie blanco Nata. Por cambio de encimera incremento PVP [Consultar] / Nata white standar top. To change the top increase price [To consult]
[Se incluyen soportes superiores y cristales / Its include upper mounts and glasses]



	MODELLOS MODELS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PRECIO PRICE
	EEEC1	Estructura cristales 1 altura	198 €
	EEEC2	Estructura cristales 2 alturas	379 €
	EEVS750	Conjunto vidrio 750	282 €
	EEVS1125	Conjunto vidrio 1125	299 €
	EEVS1500	Conjunto vidrio 1500	319 €
	EEVS2025	Conjunto vidrio 2025	341 €
	EEVE750	Estante vidrio 750	114 €
	EEVE1125	Estante vidrio 1125	125 €
	EEVE1500	Estante vidrio 1500	139 €
	EEVE2025	Estante vidrio 2025	159 €
	EEVF750	Vidrio frontal 750	111 €
	EEVF1125	Vidrio frontal 1125	121 €
	EEVF1500	Vidrio frontal 1500	136 €
	EEVF2025	Vidrio frontal 2025	156 €
	EEPN	Cubertero / Panera	602 €
	EEKI750	Pantalla iluminación para módulo 750	242 €
	EEKI1125	Pantalla iluminación para módulo 1125	257 €
	EEKI1500	Pantalla iluminación para módulo 1500	292 €
	EEKI2025	Pantalla iluminación para módulo 2025	329 €
	EEKIR750	Pantalla infrarrojos para módulo 750	238 €
	EEKIR1125	Pantalla infrarrojos para módulo 1125	327 €
	EEKIR1500	Pantalla infrarrojos para módulo 1500	403 €
	EEKIR2025	Pantalla infrarrojos para módulo 2025	495 €
	EEEST	Porta-vasos	782 €

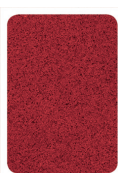
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice



Encimeras COMPAC - COMPAC Worktops



Orange



Passion



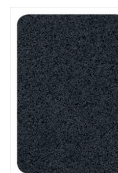
Apple



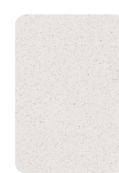
Coco



Fucsia



Nero

Nata
Standard

FONDO 830 mm	INCREMENTO PRECIO CAMBIO ENCIMERAS COMPAC	TOTAL
MB80-2GN	Largo 1100 mm / 1100 mm Large	492 €
MB80-3GN	Largo 1400 mm / 1400 mm Large	540 €
MB80-4GN	Largo 1700 mm / 1700 mm Large	590 €
MB80-5GN	Largo 2025 mm / 2025 mm Large	640 €
FONDO 1000 mm	INCREMENTO PRECIO ENCIMERAS COMPAC	TOTAL
MB100-2GN	Largo 1100 mm / 1100 mm Large	507 €
MB100-3GN	Largo 1400 mm / 1400 mm Large	556 €
MB100-4GN	Largo 1700 mm / 1700 mm Large	608 €
MB100-5GN	Largo 2025 mm / 2025 mm Large	660 €
INCREMENTO PRECIO ESTANTE PARA PLATOS COMPAC		TOTAL
MB80-100-2GN-EST	Largo 1100 mm / 1100 mm Large	240 €
MB80-100-3GN-EST	Largo 1400 mm / 1400 mm Large	257 €
MB80-100-4GN-EST	Largo 1700 mm / 1700 mm Large	270 €
MB80-100-5GN-EST	Largo 2025 mm / 2025 mm Large	290 €

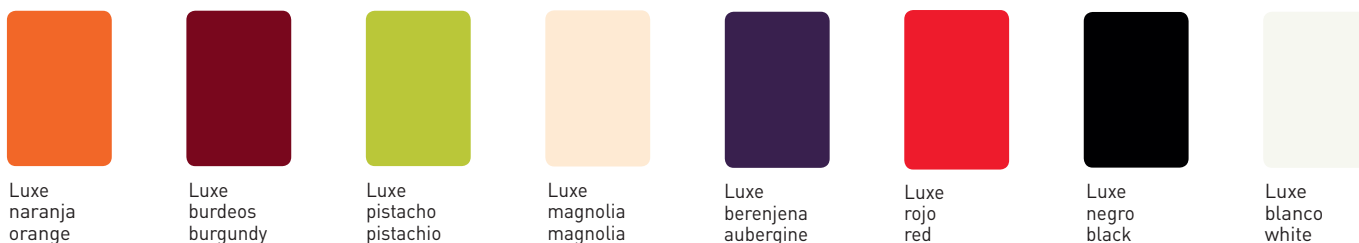
**Ejemplo: Mueble gastrobuffet + Incremento encimera + Incremento estante platos
(MB100VC3) + (MB100-3GN) + (MB100-3GN-EST) x 2 Ud
FOTO EJEMPLOS ARRIBA = PVP (4.007) + PVP (540) + PVP (257x2) = PVP 5.061 €**



Frontales · Frontals



LISOS · SMOOTH (Decoración sin incremento)



Luxe naranja
orange

Luxe burdeos
burgundy

Luxe pistacho
pistachio

Luxe magnolia
magnolia

Luxe berenjena
aubergine

Luxe rojo
red

Luxe negro
black

Luxe blanco
white

VETEADOS · VEININGS (Decoración sin incremento)



Cuzco cobre
STANDARD

Onda magnolia

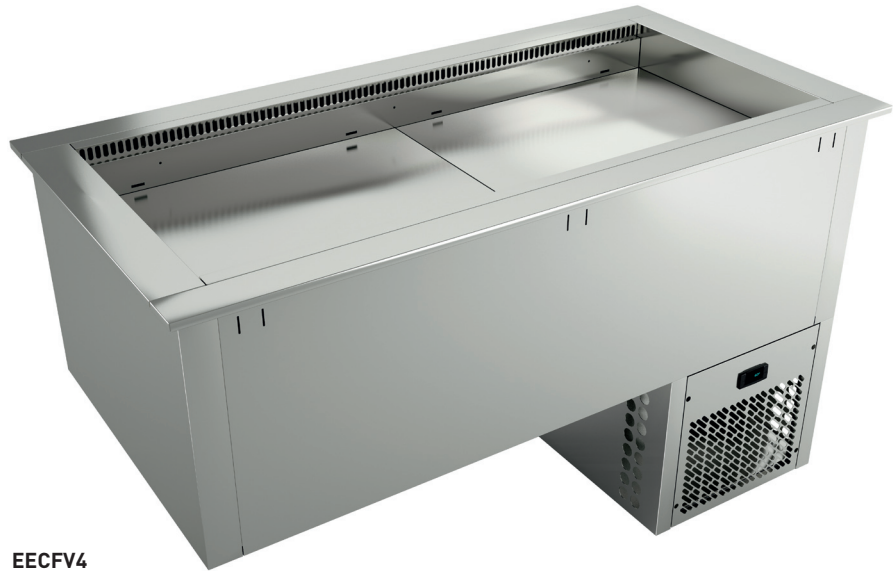
Textil plata

FRONTALES

Sin incremento / Without supplement




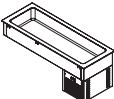


EECF4


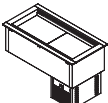


EECFV4

Cuba fría · Cold tank

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	↖ Cubeta Tray	⚠ Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	❄️ Potencia Power (W) (T ³⁵ -10°C)	↔️ Medidas de encastre LxF (mm)	💰 Precio Price (€)
 EECF2	815x650x645	2	230/50	286	780x615	1.290 €
 EECF3	1135x650x645	3	230/50	286	1100x615	1.437 €
 EECF4	1455x650x645	4	230/50	286	1420x615	1.603 €
 EECF5	1775x650x645	5	230/50	577	1740x615	1.866 €

Cuba fría ventilada · Ventilated cold tank

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	↖ Cubeta Tray	⚠ Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	❄️ Potencia Power (W) (T ³⁵ -10°C)	↔️ Medidas de encastre LxF (mm)	💰 Precio Price (€)
 EECFV3	1155x745x865	3	230/50	577	1100x690	1.853 €
 EECFV4	1475x745x865	4	230/50	800	1420x690	2.089 €

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso
We reserve the right to change specifications without prior notice.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Elementos refrigerados para la conservación y exposición de productos fríos o bebidas
- Construido en acero inox AISI 304, con aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC'S con densidad 40 kg/m³
- Cuba refrigerada con capacidad para 2, 3, 4 o 5 bandejas GN 1/1 con profundidad máxima de 200 mm (CF) y 150 mm (CFV)
- Regulación mediante control digital.
- Desescarche automático en modelo ventilado
- Gas refrigerante R404a
- Intervalo de temperatura en Cuba fría +2°C/10°C


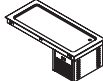
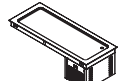
TECHNICAL FEATURES

- Refrigerated elements for storing and displaying cold products or drinks
- Made of stainless steel AISI 304, with CFC-free injected polyurethane insulation, 40 kg/m³ density
- Refrigerated tank with capacity for 2, 3, 4 or 5 trays GN 1/1 with maximum depth of 200 mm (CF) and 150 mm (CFV)
- Digital controls
- Automatic defrost for ventilated model
- R404a refrigerant gas
- Temperature range in cold tank +2°C/10°C



EEPF3

Placa fría · Cold tray

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	↖ Cubeta Tray	⚠ Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	❄️ Potencia Power (W) (T [°] -10°C)	↔️ Medidas de encastre LxF (mm)	💰 Precio Price (€)
 EEPF3	1135x650x490	NO	230/50	286	1100x615	1.311 €
 EEPF4	1455x650x490	NO	230/50	286	1420x615	1.396 €
 EEPF5	1755x650x490	NO	230/50	577	1740x615	1.462 €



Cuba para helados · Ice cream tank

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	↖ Cubeta Tray	⚠ Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	❄️ Potencia Power (W) (T [°] -30°C)	↔️ Medidas de encastre LxF (mm)	💰 Precio Price (€)
 EECH4	815x530x595	4	220/50	258	780x495	1.476 €

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso
We reserve the right to change specifications without prior notice.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Elementos refrigerados para la conservación y exposición de productos fríos o bebidas
- Construido en acero inox AISI 304, con aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC'S con densidad 40 kg/m³
- Cuba helados con capacidad para 4 bandejas helados profundidad máxima de 150 mm
- Regulación mediante control digital
- Gas refrigerante R404a
- Intervalo de temperatura en Placa fría -4°C/+4°C
- Intervalo de temperatura en Cuba helados -12°C/-18°C

TECHNICAL FEATURES

- Refrigerated elements for storing and displaying cold products or drinks
- Made of stainless steel AISI 304, with CFC-free injected polyurethane insulation, 40 kg/m³ density
- Ice cream tank with capacity for 4 ice cream trays with maximum depth of 150 mm.
- Digital controls
- R404a refrigerant gas
- Temperature range in cold plate -4°C/+4°C
- Temperature range in ice cream tank -12°C / -18°C


06 Self-service

Iluminación led
LED Lighting



EEVMC3*

Vitrina mural con cortina · Multi-deck with fitted night-curtain

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	🗑️ Cubeta Tank	⚠️ Tensión/Frecuencia Electrical [V/Hz]	❄️ Potencia Power [W] [T [°] -10°C]	📏 Medidas de encastre LxP (mm)	💰 Precio Price [€]
 EEVMC3	1135x765x1634	3	230/50	1285	1100x690	3.626 €
 EEVMC4	1455x765x1634	4	230/50	1840	1420x690	4.296 €

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso
We reserve the right to change specifications without prior notice.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Elementos refrigerados para la conservación y exposición de productos fríos o bebidas
- Construido en acero inox AISI 304, con aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC'S con densidad 40 kg/m³
- Cuba refrigerada con capacidad para 3 o 4 bandejas GN 1/1 con profundidad máxima de 150 mm
- Vitrina con una dotación de 3 estantes
- Cortina nocturna para ahorro energético
- Refrigeración ventilada en la vitrina para mantener una temperatura uniforme
- Regulación mediante control digital
- Desescarche automático
- Gas refrigerante R404a
- Intervalo de temperatura en Vitrina: +4°C/12°C

TECHNICAL FEATURES

- Refrigerated elements for storing and displaying cold products or drinks
- Made of stainless steel AISI 304, with CFC-free injected polyurethane insulation, 40 kg/m³ density
- Refrigerated tank with capacity for 3 or 4 GN 1/1 trays with maximum depth of 150 mm
- 3-shelf display cabinet
- Night cover for energy saving
- Ventilated refrigeration in the display cabinet to maintain a uniform temperature
- Digital controls
- Automatic defrost
- R404a refrigeration gas
- Temperature range in display cabinet: +4°C/12°C

*[No se incluyen soportes superiores, cristales, ni cubetas GN. / Does not include upper mounts, glazing, or GN ice trays.]



Iluminación led
LED Lighting

EEVAV4*

06 Self-service

Vitrina vidrio delantero abatible · Multi-deck with hinged doors and frontal glass

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	🗑️ Cubeta Tank	⚡ Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	❄️ Potencia Power (W) (T ³⁵ -10°C)	↔️ Medidas de encastre LxP (mm)	💰 Precio Price (€)
 EEVAV3	1135x765x1634	3	230/50	1048	1100x690	4.074 €
 EEVAV4	1455x765x1634	4	230/50	1285	1420x690	4.546 €

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso
We reserve the right to change specifications without prior notice.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Elementos refrigerados para la conservación y exposición de productos fríos o bebidas
- Construido en acero inox AISI 304, con aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC'S con densidad 40 kg/m³
- Cuba refrigerada con capacidad para 3 o 4 bandejas GN 1/1 con profundidad máxima de 150 mm
- Vitrina con una dotación de 3 estantes
- Refrigeración ventilada en la vitrina para mantener una temperatura uniforme
- Regulación mediante control digital
- Desescarche automático
- Gas refrigerante R404a
- Intervalo de temperatura en Vitrina: +4°C/12°C

TECHNICAL FEATURES

- Refrigerated elements for storing and displaying cold products or drinks
- Made of stainless steel AISI 304, with CFC-free injected polyurethane insulation, 40 kg/m³ density
- Refrigerated tank with capacity for 3 or 4 GN 1/1 trays with maximum depth of 150 mm
- 3-shelf display cabinet
- Ventilated refrigeration in the display cabinet to maintain a uniform temperature
- Digital controls
- Automatic defrost
- R404a refrigeration gas
- Temperature range in display cabinet: +4°C/12°C

*[No se incluyen soportes superiores, cristales, ni cubetas GN. / Does not include upper mounts, alazina, or GN ice trays.]


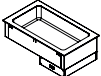
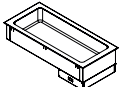
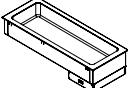


EEBM4*

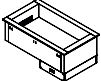
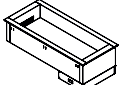


EEBMV4*

Baño maría · Bain marie

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones LxFxH (mm)	↕ Cubeta Tank	⚠ Tensión/Frecuencia Electrical [V/Hz]	⏻ Potencia Power [W]	↔ Medidas de encastre LxF (mm)	💰 Precio Price [€]
 EEBM2	815x650x380	2	230/50	1000	780x615	1.109 €
 EEBM3	1135x650x380	3	230/50	2000	110 x615	1.325 €
 EEBM4	1455x650x380	4	230/50	3000	1420x615	1.550 €
 EEBM5	1775x650x380	5	400/III/50	4000	1740x615	1.828 €

Baño maría ventilado · Ventilated bain marie

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones LxFxH (mm)	↕ Cubeta Tank	⚠ Tensión/Frecuencia Electrical [V/Hz]	⏻ Potencia Power [W]	↔ Medidas de encastre LxF (mm)	💰 Precio Price [€]
 EEBMV3	1135x650x460	3	230/50	1020	1100x615	1.225 €
 EEBMV4	1455x650x460	4	230/50	2020	1420x615	1.535 €

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso
We reserve the right to change specifications without prior notice.

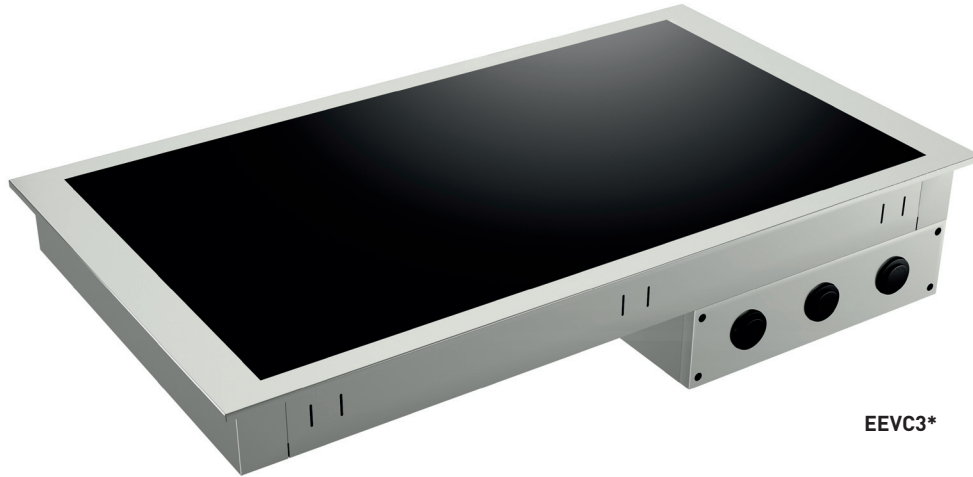
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Elementos calientes que permiten mantener y servir la comida a la temperatura correcta de servicio
- Construido en acero inox AISI 304
- Cuba con capacidad para 2, 3, 4 o 5 bandejas GN 1/1 de profundidad máxima 200 mm
- Sistema de calentamiento indirecto por resistencias ocultas
- La regulación y control de la temperatura del baño maría se realiza mediante un control digital, con una temperatura de trabajo de 30°C a 90°C

TECHNICAL FEATURES

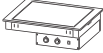
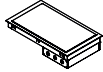
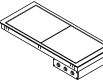
- Hot units that allow food to be stored and served at the correct service temperature.
- Made of AISI 304 stainless steel
- Tray with capacity for 2, 3, 4 or 5 GN 1/1 trays with a maximum 200 mm depth
- Indirect heating system by means of hidden elements
- The bain marie temperature is regulated and controlled by means of a digital control, with an operating temperature of 30°C to 90°C

*(No se incluyen soportes superiores, cristales, ni cubetas GN. / Does not include upper mounts, glazing, or GN ice trays.)



EEVC3*

Vitrocerámica · Glass-ceramic hob

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	🗑️ Cubeta Tank	⚡ Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	🔌 Potencia Power (W)	📏 Medidas de encastre LxF (mm)	💰 Precio Price (€)
 EEVC2	815x650x225	NO	230/50	900	780 x 615	1.479 €
 EEVC3	1135x650x225	NO	230/50	1350	1100 x 615	1.854 €
 EEVC4	1455x650x225	NO	230/50	1800	1420 x 615	2.546 €

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso
We reserve the right to change specifications without prior notice.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Permite mantener y servir la comida a la temperatura correcta de servicio
- Vitrocerámica SCHOTT
- Temperatura máxima 130°C
- Mandos independientes para cada zona
- Soporte de montaje a través de muelles para compensar dilataciones

TECHNICAL FEATURES

- It allows to maintain and to serve the food to the correct temperature on watch
- SCHOTT glass-ceramic hob
- 130°C maximum temperature
- Independents control for each area
- Mounting support through springs to compensate dilatations

*[No se incluyen soportes superiores, cristales, ni cubetas GN. / Does not include upper mounts, glazing, or GN ice trays.]

- Los carros calientes de INFRICO son el complemento ideal para el mantenimiento y distribución en caliente a una temperatura ideal de comidas preparadas, permitiendo que los productos cocinados mantengan todas sus propiedades y sabores
- Disponen de una aportación de humedad que permite que los alimentos mantengan su jugosidad
- El aislamiento térmico en fibra de vidrio da una extrema resistencia a la deformación causada por el calor y proporciona una conservación a una temperatura óptima y consecuentemente un ahorro de energía

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior e interior en acero inox AISI 304, acabado satinado con doble pared aislada
- Aislamiento térmico de la cámara con fibra de vidrio
- Puerta en acero inox con burlete en silicona, bisagra de giro 180°, cierre con tirador y llave
- Estructura de guías en acero inox en forma de "U" con sistema antivuelco, completamente extraíbles para facilitar su limpieza y compatibles con recipientes o parrillas GN
- Distancia entre niveles 60 mm
- Cajón calefactor extraíble con sistema de resistencias ventiladas y generador de humedad
- Ruedas de diámetro 125 mm insonorizadas, dos con freno
- Parachoques de material y asa para facilitar su transporte
- Cable de conexión monofásico con toma de tierra
- Termostato eléctrico, con visor de temperatura y regulable de 0°C a 100°C

ACCESORIOS / ACCESSORIES

- Parrilla GN 1/1 Inox / Inox dishes GN 1/1 (502X46) **41 €**
- Parrilla GN 2/1 Inox / Inox dishes GN 2/1 (502X58) **57 €**

- The INFRICO hot trolleys are the ideal solution for maintaining and delivering hot meals at the correct temperature, ensuring they conserve texture and flavour
- The humidity levels are controlled guaranteeing the ideal moisture content of the food
- The thermal insulation of fibreglass provides resistance to heat, and maintains an optimum temperature, as tank as energy-savings

TECHNICAL FEATURES

- Exterior and interior in stainless steel AISI 304, with satin finish and double insulating wall
- Thermal insulation of the hot storage in fibreglass
- Door of stainless steel with a silicon gasket, a 180° hinge, and handle with lock
- Shelf supports in stainless steel, with a U formation, preventing any toppling of the trays, which are completely removable for clearing, and are compatible with dishes or GN trays
- Distance between shelf levels of 60 mm
- Removable heating drawer with ventilated resistance and humidity generator
- Silent wheels with a diameter of 125 mm, two of them with brakes
- Bumpers to protect the unit in transit
- Monophasic electric cable with earth.
- Electric thermostat, with adjustable temperature between 0°C and 100°C



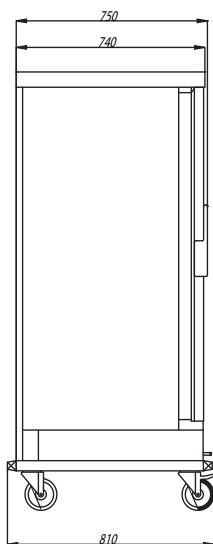
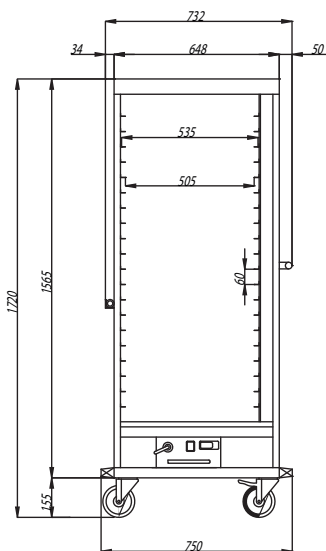
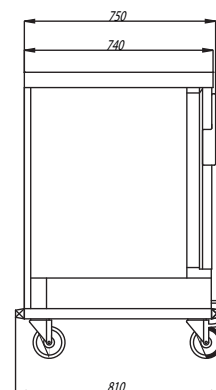
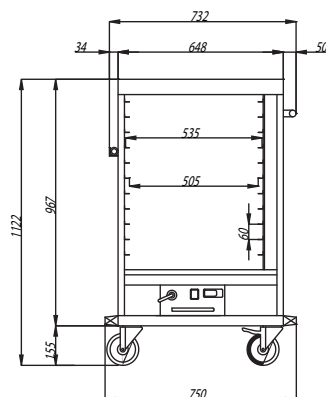
Cajón calefactor extraíble para facilitar mantenimiento y limpieza.
Drawer pull heater for easy maintenance and cleaning.

MODELOS MODELS	→ Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	↑ Potencia Power (W)	⚡ Electrica Electrical (V/Hz)	🚪 Puertas Doors	🍽️ Nº de bandejas GN Trays GN	📏 Separación entre bandejas Separation between trays (mm)	🍽️ Capacidad de platos Plate capacity (diámetro 26)	🌡️ Temperatura trabajo Temperature work (°C)	🎛️ Control Control	🔗 Opcional Optional
CCD1021	750x810x1122	2000	220/50	1	10 GN 2/1 ó 20 GN 1/1	60	40	0°C a 100°C	Digital	Parrilla GN / Bandeja GN GN dishes / GN tray
CCD2021	750x810x1720	3500	220/50	1	20 GN 2/1 ó 40 GN 1/1	60	80	0°C a 100°C	Digital	Parrilla GN / Bandeja GN GN dishes / GN tray

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



CCD1021



CCD2021

06 Self-service

Precio · Price €



CCD1021
2.272 €



CCD2021
2.862 €

- Los carros calientes de INFRICO son el complemento ideal para el mantenimiento y distribución en caliente a una temperatura ideal de comidas preparadas, permitiendo que los productos cocinados mantengan todas sus propiedades y sabores
- Disponen de una aportación de humedad que permite que los alimentos mantengan su jugosidad
- El aislamiento térmico en fibra de vidrio da una extrema resistencia a la deformación causada por el calor y proporciona una conservación a una temperatura óptima y consecuentemente un ahorro de energía

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior e interior en acero inox AISI 304, acabado satinado con doble pared aislada
- Aislamiento térmico de la cámara con fibra de vidrio
- Puerta en acero inox con burlete en silicona, bisagra de giro 180°, cierre con tirador y llave
- Estructura de guías en acero inox en forma de "U" con sistema antivuelco, completamente extraíbles para facilitar su limpieza y compatibles con recipientes o parrillas GN
- Distancia entre niveles 60 mm
- Cajón calefactor extraíble con sistema de resistencias ventiladas y generador de humedad
- Ruedas de diámetro 125 mm insonorizadas, dos con freno
- Parachoques de material y asa para facilitar su transporte
- Cable de conexión monofásico con toma de tierra
- Termostato eléctrico, con visor de temperatura y regulable de 0°C a 100°C

ACCESORIOS / ACCESSORIES

- Parrilla GN 1/1 Inox / Inox dishes GN 1/1 (502X46) **41 €**
- Parrilla GN 2/1 Inox / Inox dishes GN 2/1 (502X58) **57 €**

- The INFRICO hot trolleys are the ideal solution for maintaining and delivering hot meals at the correct temperature, ensuring they conserve texture and flavour
- The humidity levels are controlled guaranteeing the ideal moisture content of the food
- The thermal insulation of fibreglass provides resistance to heat, and maintains an optimum temperature, as tank as energy-savings

TECHNICAL FEATURES

- Exterior and interior in stainless steel AISI 304, with satin finish and double insulating wall
- Thermal insulation of the hot storage in fibreglass
- Door of stainless steel with a silicon gasket, a 180° hinge, and handle with lock
- Shelf supports in stainless steel, with a U formation, preventing any toppling of the trays, which are completely removable for clearing, and are compatible with dishes or GN trays
- Distance between shelf levels of 60 mm
- Removable heating drawer with ventilated resistance and humidity generator
- Silent wheels with a diameter of 125 mm, two of them with brakes
- Bumpers to protect the unit in transit
- Monophasic electric cable with earth.
- Electric thermostat, with adjustable temperature between 0°C and 100°C



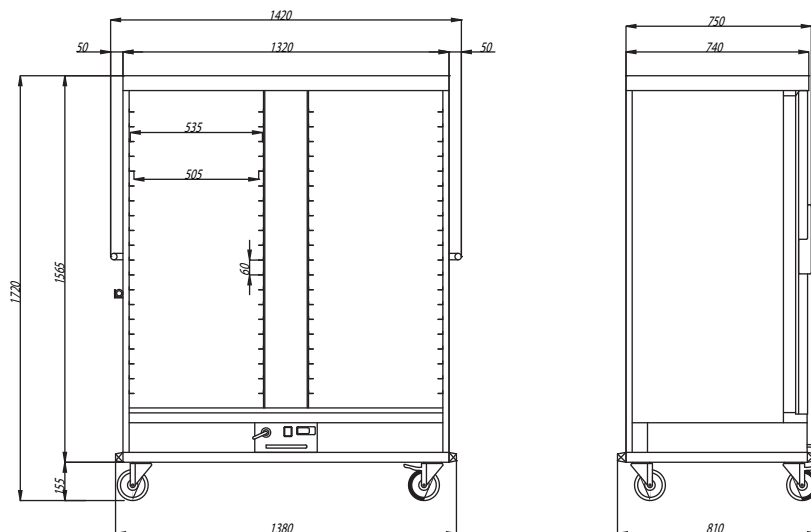
Parrilla GN 2/1 opcionales
Opcional Dishes GN 2/1

MODELOS MODELS	→ ↑ Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Electrica Electrical (V/Hz)	🚪 Puertas Doors	🍽️ Nº de bandejas GN Trays GN	📏 Separación entre bandejas Separation between trays (mm)	🍽️ Capacidad de platos Plate capacity (diámetro 26)	🌡️ Temperatura trabajo Temperature work [°C]	🎛️ Control Control	🔗 Opcional Optional
CCD4021	1420x810x1720	3500	220/50	2	40 GN 2/1 ó 80 GN 1/1	60	160	0°C a 100°C	Digital	Parrilla GN / Bandeja GN GN dishes / GN tray

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



CCD4021



Precio · Price €



CCD4021
4.122 €

06 Self-service