

EXPO maquinaria

www.expomaquinaria.es

info@expomaquinaria.es

Tel. 976 330 176

FRÍO

ARMARIOS ÓPTIMA LINE

AR500 A PO (+) / AC500 A PO (-)
AR500 MIX A / AC500 MIX A
AR320 A / AC320 A

ARMARIOS GAMA SNACK

M-AR600 G1 / M-AC600 G1 / M-PES600 G1

ARMARIOS SEMI-PROFESIONALES

ARMARIOS EXPO. WHIRLPOOL
CONGELADORES WHIRLPOOL
CV350 / ARR350

ARMARIOS REFRIGERACIÓN LINEA BASIC

AR400CL / AR1000CL
ARD300 / ARD400 / ARD700PF

MINI-ARMARIOS REFRIGERACIÓN

AR185 PVBL / MAR185 POBL / MAR85 PV / MAR105 PV

MINI-ARMARIOS CONGELACIÓN

MAC185 POBL / MAC185 POA / MAC185 PVBL

ENFRIADORES DE BOTELLAS

EBC1000 / EBC1500 / EBC2000 / EBC2500

ABATIDORES DE TEMPERATURA

ATA3 / ATA4 / ATA5 / ATA6 / ATA10 / ATA15

ARCONES CONGELADORES

ATCH100 / ATCH220 / ATCH290 / ATCH370 / ATCH430
ICE220 / ICE300 / ICE400 / ICE500

CÁMARAS FRIGORÍFICAS, GRUPOS FRIGORÍFICOS Y ESTANTERÍAS
60mm. / 80mm. / 100mm.

BODEGA DE VINOS

W1

REFRIGERADOR DE RESIDUOS

V-1 / V-2

VITRINAS REFRIGERADAS

CLASIC / BAJA / DOBLE / SUSHI



A close-up photograph of several frozen raspberries and strawberries. The berries are covered in a fine layer of white frost, giving them a textured appearance. They are piled together on a plain white background.

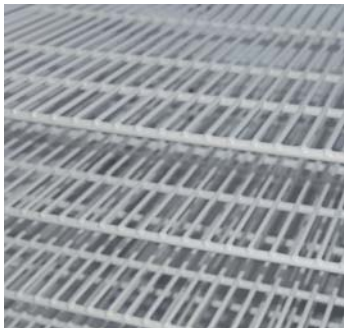
EXPOM ❄️ ❄️
maquinaria

www.expomaquinaria.es

info@expomaquinaria.es

Tel. 976 330 176

Armarios Optima Line



Óptima Line, una amplia gama de armarios adaptados a las diferentes necesidades de los profesionales de hostelería.

El exterior de todos los equipos es en acero inoxidable.

Poseen patas de elevación en acero inoxidable, de 150mm.

Termostatos digitales.

Posibilidad de conexión a registros HACCP.

En los modelos AR500 A PO (+) y AC500 A PO (-), el motor se encuentra en la parte superior, como los equipos industriales, para favorecer su rendimiento.

Unidad condensadora Danfoss.

Interior de plástico termoconformado en una sola pieza, para favorecer la limpieza de los equipos.

Unidades condensadoras previstas de Silent Block.

Reparto homogéneo del frío en las unidades de congelación gracias a la existencia de evaporadores en los estantes.

En los modelos con puerta de vidrio la iluminación está en el exterior de la cámara, reduciendo el consumo y favoreciendo el trabajo de los equipos.

Cristales con tratamiento contra rayos UV en toda la gama de modelos con puerta de cristal. (Espesor del cristal de 22mm.).

Puertas reversibles.

Interruptor de paro.

Refrigeración ESTÁTICA en los congeladores, indicada en especial para la conservación de los alimentos en pastelería.



AR500 A PO (+) / AC500 A PO (-)

Modelo	Volumen Bruto/Neto [L.]	Intensidad [A.]	Potencia [W.]	Compresor	Refrigerante	Descongelación	Evaporador
AR500 A PO	535/500	2,8	350	1/4	R134a	Automático	Ventilado
AC500 A PO	535/500	3	400	1/3	R404a	Manual	Estático
	Dimesiones Sin/Con Embalaje LxPxA [mm.]		Peso Sin/Con Embalaje (Kg.)	Revestimiento Exterior	Iluminación [W.]	Puerta	Bandejas (nº)
AR500 A PO	750x740(+15)x1940* 790x784x2000		92/108	Acero Inoxidable	-	1 Opaca	5
AC500 A PO	750x724(+42)x1940* 790x784x2000		96/112	Acero Inoxidable	-	1 Opaca	6 Fijas

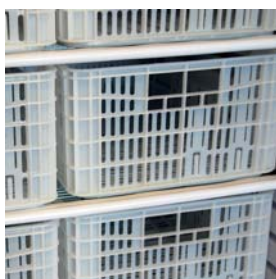
* La altura no incluye la de las patas de elevación (regulables entre 135 a 150mm.)

AR=+1°C a +8°C / AC=-18°C a -22°C

AR500 A PO



AC500 A PO



CAJONES INCLUIDOS EN EL MOD. AC500 A PO(-).
DISTANCIA ENTRE BANDEJAS FIJAS DEL
CONGELADOR: 175mm.

DOTACIÓN

Patas regulables en altura de 135 a 150mm.
Mod. AC500 A PO 14 cestas incluidas.
Dimensiones cesta (LxPxA):300x500x170mm.

Referencia	Modelo
36.78.6	AR500 A PO

Referencia	Modelo
36.78.7	AC500 A PO

AR500 MIX A / AC500 MIX A

Modelo	Volumen Bruto/Neto [L.]	Intensidad [A.]	Potencia [W.]	Compresor	Refrigerante	Descongelación	Evaporador
AR500 MIX A PO	540/500	2,8	350	1/4	R134a	Automático	Ventilado
AR500 MIX A PV	540/500	3	400	1/4	R134a	Automático	Ventilado
AC500 MIX A PO	540/500	2,8	350	1/3	R404a	Manual	Estático
AC500 MIX A PV	540/500	3	400	1/3	R404a	Manual	Estático
	Dimesiones Sin/Con Embalaje LxPxA (mm.)	Peso Sin/Con Embalaje (Kg.)	Revestimiento Exterior	Iluminación [W.]	Puerta	Bandejas (nº)	
AR500 MIX A PO	750x785x1897* 800x770x2000	92/108	Acero Inoxidable	-	1 Opaca	4	
AR500 MIX A PV	750x785x1897* 800x770x2000	106/122	Acero Inoxidable	36	1 Vidrio	4	
AC500 MIX A PO	750x785x1897* 800x770x2000	92/108	Acero Inoxidable	-	1 Opaca	6 Fijas	
AC500 MIX A PV	750x785x1897* 800x770x2000	106/122	Acero Inoxidable	36	1 Vidrio	6 Fijas	

* La altura no incluye la de las patas de elevación (regulables entre 135 a 150mm.)

AR=+1°C a +8°C / AC=-18°C a -22°C

AC500 MIX A PO

AC500 MIX A PV



Distancia entre bandejas fijas del congelador: 175mm.
Iluminación por LED's



DETALLE DE LOS MODELOS AR Y AC500 MIX, POSIBILIDAD DE UTILIZAR BANDEJAS GN2/1 [650X530mm.] Ó [600X400mm.].

Referencia	Modelo
36.78.8	AR500 MIX A PO

Referencia	Modelo
36.78.9	AR500 MIX A PV

Referencia	Modelo
36.78.10	AC500 MIX A PO

Referencia	Modelo
36.78.11	AC500 MIX A PV

AR320 A / AC320 A

Modelo	Volumen Bruto/Neto [L.]	Intensidad [A.]	Potencia [W.]	Compresor	Refrigerante	Descongelación	Evaporador
AR320 A PV (+)	341/320	3	400	1/4	R134a	Automático	Ventilado
AR320 A PO (+)	341/320	2,8	350	1/4	R134a	Automático	Ventilado
AC320 A PV (-)	341/310	3,5	450	1/3	R404a	Manual	Estático
AC320 A PO (-)	341/310	3	400	1/3	R404a	Manual	Estático
	Dimensiones Sin/Con Embalaje LxPxA [mm.]	Peso Sin/Con Embalaje [Kg.]	Revestimiento Exterior	Iluminación [W.]		Puerta	Bandejas (nº)
AR320 A PV (+)	590x643(+44)x1820* 630x660x1925	81/89	Acero Inoxidable	36		1 Vidrio	5
AR320 A PO (+)	590x643(+44)x1820* 630x660x1925	68/76	Acero Inoxidable	-		1 Opaca	5
AC320 A PV (-)	620x665x1820* 650x690x1925	92/100	Acero Inoxidable	36		1 Vidrio	6 Fijas
AC320 A PO (-)	620x665x1820* 650x690x1925	72/80	Acero Inoxidable	-		1 Opaca	6 Fijas

* La altura no incluye la de las patas de elevación (regulables entre 135 a 150mm.)

AR=+1°C a +8°C / AC=-18°C a -22°C

AR320A PO (+)



AC320A PV (+)



Iluminación por LED's



DISTANCIA ENTRE BANDEJAS FIJAS DEL CONGELADOR: 155mm.
DISTANCIA ENTRE LA BANDEJA INFERIOR Y LA BASE DEL CONGELADOR: 210mm.

BANDEJA DE 495x435mm. P.V.P.: 31,00

Referencia	Modelo
36.78.2	AR320 A PO (+)

Referencia	Modelo
36.78.3	AR320 A PV (+)

Referencia	Modelo
36.78.4	AC320 A PO (-)

Referencia	Modelo
36.78.5	AC320 A PV (-)

Armarios Gama Snack



CRYSTAL LINE presenta su línea de Armarios Gama Snack que ayudan en la optimización del espacio; con sólo 600 mm. de longitud y profundidad interior, los ARMARIOS GAMA SNACK permiten una organización inteligente del área de trabajo.

Armarios Refrigeración Gama Snack

Diseñados para conservar verduras, productos lácteos y charcutería, estos armarios poseen un sistema de evaporación innovador que garantiza un bajo consumo de energía y una mejora frigorífica notable.

Elevada Eficiencia: El Air Back Flow (ABF) es un sistema de evaporización colocado en la pared posterior del armario, concebido para garantizar la óptima circulación del aire en su interior racionalizando el circuito de refrigeración y evitando pérdidas de energía a través de sus paredes.

Armarios Congelación Gama Snack

Han sido desarrollados para la conservación de productos congelados. Con un sistema frigorífico que garantiza una elevada eficacia y un consumo reducido es una solución inteligente para la gastronomía.

Capacidad de Almacenaje: El evaporador localizado en la pared posterior del armario ofrece un volumen utilizable superior a las soluciones habituales de este tipo de producto.



Armarios Pescado Gama Snack

Diseñados para la conservación del pescado, este armario posee un sistema frigorífico innovador que permite asegurar un rendimiento altamente fiable y un consumo reducido. Una unión perfecta de economía y funcionalidad para garantizar las condiciones de conservación más adecuadas para un alimento tan sensible como el pescado.

Modelo	Volumen Neto [L.]	Tensión Frecuencia [V./Hz.]	Potencia Absorbida [W.]	Compresor [Hp.]	Potencia Frigorífica Kcal./h. [W.]	Humedad Relativa Media [%]	Refrigerante / Cantidad [Gr.]
M-AR600 G1	267	220-230/50	303	1/5	323-375	80	R134a / 450
M-AC600 G1	267	220-230/50	305	1/4	272-316	80	R404a / 280
M-PES600 G1	267	220-230/50	303	1/5	323-375	80	R404a / 260
	Dimesiones Sin Embalaje LxPxA [mm.]	Peso Sin Embalaje [Kg.]	Contenedores nº)	Rejillas Por Puerta (nº)	Volumen [m3]	Temperatura [°C]	
M-AR600 G1	600x600x1890	267	-	3	0,8	+2 / +10	
M-AC600 G1	600x600x1890	267	-	3	0,8	-15 / -20	
M-PES600 G1	600x600x1890	267	5	-	0,8	+0 / +8	

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Interior y exterior en acero inoxidable.
Desescarche automático en toda la gama.
Condensación y evaporación ventiladas.
Aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión, con cero PAO y cero PCG, y densidad 40Kg./m3.
Exterior e interior con esquinas redondeadas.
Sistema de refrigeración ventilado.
Juntas magnéticas de fácil sustitución.
Patas en acero inoxidable ajustables en altura.
Panel de control con dispositivo electrónico.
Refrigeración: Sistema Air Back Flow (ABF) con evaporador en acero inoxidable en la pared posterior.
Congelación: Evaporador protegido en la pared posterior.

Referencia	Modelo
32.179.30	M-AR600 G1
30.179.1	REJILLA
30.179.2	GUIA U

Referencia	Modelo
32.179.31	M-AC600 G1
30.179.3	REJILLA
30.179.4	GUIA U

Referencia	Modelo
32.179.32	M-PES600 G1
30.179.5	CAJONES
30.179.6	GUIAS L



M-AR600 G1

ACCESORIOS

Referencia	Modelo
30.179.7	PATAS EN U
30.179.8	HAC CP
30.179.9	KIT EVAPORIZACIÓN
30.179.10	CERRADURA
30.179.11	PUERTA IZQUIERDA

Armarios Semi-profesionales



ARMARIOS DE REFRIGERACIÓN EXPO. WHIRLPOOL

La solución perfecta para exponer productos refrigerados en kioscos, bares, pubs, restaurantes pequeños, Bed and Breakfast, etc.
Exterior del mueble realizado en chapa barnizada blanca.
Cuba interior de plástico termo conformado blanco.
La puerta y el tirador son de aluminio anodizado.
Top en chapa barnizada negra.

ARMARIOS DE CONGELACIÓN SEMI-PROFESIONALES WHIRLPOOL

Son la mejor solución para almacenar productos congelados en kioscos, bares, pubs, restaurantes pequeños, Bed and Breakfast, etc.
Compresor de elevada capacidad.
Bajo nivel de ruido.
Patente de Sistema de Apertura Suave.
Sistema de control electrónico con Tecnología 6º Sentido.
Pantalla digital.
Gas refrigerante ecológico R600a.
Libre de HCFC y CFC.
Puerta reversible.
Tirador robusto.
Pie trasero ajustable desde el frente.

ARMARIOS DE REFRIGERACIÓN SEMI-PROFESIONALES CRYSTAL LINE

Crystal Line presenta su gama de armarios de refrigeración destinada a ultramarinos, kioscos, pastelerías, bares o pequeños supermercados.
Acabados en chapa plastificada blanca con puerta de cristal termo aislante.
Cabecera con iluminación.
Termostato regulable y evaporización estática con ventilador.
Dotados de 4 estantes regulables en altura con iluminación interior.
Ruedas en todos los modelos.
Evaporización automática del agua de deshielo.



Modelo	Volumen Bruto (L.)	Volumen Neto (L.)	Capacidad Carga (Latas 0,33l)	Peso Bruto (Kg.)	Peso Neto (Kg.)	Dimensiones LxPxA (mm.)
WP275	290	275	281	67	72,5	600x600x1450
	Rangos de Temperatura	Wattios (Kwh./24h)	Nº Posiciones de Frío	Cristal	Termómetro Mecánico	
	+0°C/+10°C	2,05	5	Sí	No	

Modelo	Volumen Bruto (L.)	Volumen Neto (L.)	Capacidad Carga (Latas 0,33l)	Peso Bruto (Kg.)	Peso Neto (Kg.)	Dimensiones LxPxA (mm.)
WP320	350	320	357	85	91,5	600x600x1730
	Rangos de Temperatura	Wattios (Kwh./24h)	Nº Posiciones de Frío	Cristal	Termómetro Mecánico	
	+0°C/+10°C	2,14	6	Sí	Sí	



WP275

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Evaporador roll bond con hélice.
Tensión de trabajo: 230V 50Hz.
Nivel de ruidos: 43dB (A).
Fusibles: 10 A.
WP320 dispone de indicador de temperatura.



Referencia	Modelo
32.17.1	WP275

Referencia	Modelo
32.17.2	WP320

EXPO maquinaria Tel. 976 330 176

CONGELADORES WHIRLPOOL



Modelo	Capacidad [L.]	Temperaturas [°C]	Potencia [W.]	Tensión Frecuencia [V./Hz.]	Temperatura Ambiente [°C]
AC 054	266	-25 / -18	100	230/50 1+N	+32 / +16
AC 055	266	-25 / -18	100	230/50 1+N	+32 / +16
AC 056	232	-25 / -18	80	230/50 1+N	+32 / +16
AC 057	232	-25 / -18	80	230/50 1+N	+32 / +16
	Peso [Kg.]	Dimensiones LxPxAl [mm.]	Luz Interior	Niveles [7]	Evaporador Estático
AC 054	67	625x596x1790	No	6 - con cajones	Si
AC 055	67	625x596x1790	No	6 - sin cajones	Si
AC 056	47	625x596x1590	No	5 - con cajones	Si
AC 057	47	625x596x1590	No	5 - sin cajones	Si

AC 054



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

TECNOLOGÍA 6° SENTIDO

Consiste en un sensor que detecta la mínima variación de temperatura y activa el compresor para que los alimentos se encuentren siempre a la temperatura óptima de conservación.

Pantalla digital.

Puerta reversible con tirador robusto y sistema de apertura SOFT.

Nuevo filtro anti-bacterias que permite limpiar el aire contaminado, impidiendo la entrada de bacterias que puedan causar malos olores y contaminar los alimentos.

Compresor Clase A+ de alta eficiencia energética.

Bajo nivel de ruido.

Referencia	Modelo
30.17.3	AC 054

Referencia	Modelo
30.17.1	AC 055

Referencia	Modelo
30.17.4	AC 056

Referencia	Modelo
30.17.2	AC 057

CV350 / ARR350

Modelo	Volumen Bruto/Neto (L.)	Temperaturas (°C)	Tensión Frecuencia (V./Hz.)	Consumo 24H. (Kw.)	Temperatura Ambiente (°C)	Gas	Autonomía (H.)
CV350/Opaca	329/327	-14 / -28	220-240/50	1,2	+32/+16	R134a	16
CV350/Cristal	329/327	-14 / -28	220-240/50	1,8	+32 / +16	R134a	14
ARR350/Opaca	329/327	+2 / +10	220-240/50	1,2	+32 / +16	R134a	-
ARR350/Cristal	329/327	+2 / +10	220-240/50	1,7	+32 / +16	R134a	-
	Peso Sin/Con Embalaje (Kg.)	Dimensiones Sin Embalaje LxPxAl (mm.)	Luz Interior	Niveles (nº)	Cestos Opcionales (nº)	Dimensiones Con Embalaje LxPxAl (mm.)	Nivel Ruido (dB.)
CV350/Opaca	59/64	600x650x1710	Si	7	6	660x710x1770	42
CV350/Cristal	62/67	600x650x1710	Si	7	6	660x710x1770	42
ARR350/Opaca	54/59	600x650x1710	Si	8	5	660x710x1770	42
ARR350/Cristal	61/66	600x650x1710	Si	8	6	660x710x1770	42



ARR350/Opaca

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Acabado en color Inox.
Clase climática N-ST.
Ruedas en todos los modelos (2).
Pies Regulables (2).
Pies metálicos ajustables opcionales.
Termómetro.
Descongelación automática en el modelo ARR350.

DISPONIBLE A PARTIR DE 2013

Referencia	Modelo
32.172.7	CV350 OPACA

Referencia	Modelo
32.172.8	CV350 CRISTAL

DISPONIBLE A PARTIR DE 2013

Referencia	Modelo
32.172.9	ARR350 OPACA

Referencia	Modelo
32.172.10	ARR350 CRISTAL

EXPO maquinaria Tel. 976 330 176

ARMARIOS REFRIGERACIÓN LÍNEA BASIC

Modelo	Peso Neto /Bruto [Kg.]	Dimensiones Sin Embalaje LxPxA [mm.]	Estantes Regulables [nº]	Capacidad [L.]	Régimen de Temperatura [°C]	Potencia [w.]	Tensión Frecuencia [V./Hz.]	Gas
AR400 CL	75/85	620x580x1935	4	350	0°C / 10°C	280	230/50	R134a
AR1000 CL	146/164	1000x730x2135	4	1000	0°C / 10°C	280	230/50	R134a

AR400 CL



AR1000 CL



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Panel superior iluminado.
Interior en aluminio revestido PVC blanco.
Iluminación interior.
Ruedas en todos los modelos.
Cerradura en la puerta.
Evaporización estática con ventilación.
Termostato digital.
Descongelación manual.

Referencia	Modelo
32.438.8	AR400 CL
Referencia	Modelo
32.438.9	AR1000 CL

EXPO maquinaria Tel. 976 330 176

ARMARIOS REFRIGERACIÓN LÍNEA ECO

Modelo	Peso Neto/Bruto [Kg.]	Dimensiones Sin Embalaje LxPxAl [mm.]	Estantes Regulables [nº]	Capacidad [L.]	Régimen de Temperatura [°C]	Tensión Frecuencia [V./Hz.]	Gas	Puertas [nº]
ARD300	75/80	575x600x1824	4	228	0°C / 10°C	230/50	R134a	2
ARD400	80/85	575x600x1980	4	338	0°C / 10°C	230/50	R134a	1
ARD700 PF	115/125	1115x580x1910	4	688	0°C / 10°C	230/50	R134a	2

ARD300



ARD400



ARD700 PF



Referencia	Modelo
32.161.1	ARD300
Referencia	Modelo
32.161.2	ARD400
Referencia	Modelo
32.161.3	ARD700 PF

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Exterior en acero galvanizado negro.
Interior en aluminio revestido PVC blanco.
Iluminación interior.
Ruedas en todos los modelos.
Mod. ARD300 y ARD400: Cerradura en la puerta.
Evaporización estática con ventilación.
Termostato digital.
Descongelación manual.

MINI-ARMARIOS REFRIGERACIÓN

Modelo	Peso Neto/Bruto [Kg.]	Dimensiones Sin Embalaje LxPxA [mm.]	Estantes [nº]	Capacidad [L.]	Régimen de Temperatura [°C]	Consumo 24H [Kw.]	Tensión Frecuencia [V./Hz.]	Gas	Evaporador
MAR85 PV	33/35	503x560x775	3	85	2°C / 10°C	1,22	230/50	R600	Estático
MAR105 PV	36/38	503x560x895	3	105	2°C / 10°C	1,22	230/50	R600	Estático
MAR185 PV BL	49/51	593x620x832	3	170	0°C / 8°C	1,6	230/50	R600	Ventilado
MAR185 PO BL	49/51	593x620x832	3	170	0°C / 8°C	1,5	230/50	R600	Ventilado

MAR185 PO BL



MAR85 PV



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

MOD.MAR185 PV BL *

Puerta reversible de vidrio con doble cristal de seguridad templado.

MOD.MAR185 PO BL

Puerta reversible opaca.

3 niveles con bandejas ajustables.

Pies regulables delanteros y rodillos traseros.

Termostato digital Dixell.

Cerradura.

Descongelación automática.

Compresor Zanussi.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

MOD. MAR85 PV y MAR105 PV *

Puerta reversible con doble cristal curvo de seguridad templado.

3 niveles con bandejas ajustables.

Pies regulables.

Termostato digital.

Cerradura.

Descongelación automática.

Compresor Zanussi.

* Todos los Mini-armarios de refrigeración con puerta de vidrio disponen de luz interior.

Referencia	Modelo
32.438.1	MAR85 PV

Referencia	Modelo
32.438.2	MAR105 PV

Referencia	Modelo
32.438.4	MAR185 PV BL

Referencia	Modelo
32.438.3	MAR185 PO BL

EXPO **maquinaria** Tel. 976 330 176

MINI-ARMARIOS CONGELACIÓN

Modelo	Peso Neto/Bruto [Kg.]	Dimensiones Sin Embalaje LxPxA [mm.]	Capacidad [L.]	Estantes Fijos [nº]	Régimen de Temperatura [°C]	Consumo 24H. [Kw.]	Tensión Frecuencia [V./Hz.]	Gas	Evaporador
MAC185 PO BL	47/49	593x620x832	170	3	-18 / -24	2	230/50	R600	Manual
MAC185 PO A	48/50	593x620x832	170	3	-18 / -24	2	230/50	R600	Manual
MAC185 PV BL	49/51	593x620x832	170	3	-18 / -24	2	230/50	R600	Manual

MAC185 PO BL



MAC185 PV BL



INDICADOS PARA ENFRIAR Y ESCARCHAR COPAS, JARRAS Y VASOS PARA BEBIDAS FRÍAS.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

MOD.MAC185 PO y MOD.MAC185 PO A:

Puerta reversible opaca.

MOD.MAC185 PV

Puerta reversible de vidrio con triple cristal de seguridad templado.

3 niveles con bandejas fijas.

Pies regulables delanteros y rodillos traseros.

Termostato con display digital Dixell.

Cerradura.

Descongelación manual.

Compresor Zanussi.

* Los Mini-armarios de congelación no disponen de luz interior.

Referencia	Modelo
32.438.5	MAC185 PO BL

Referencia	Modelo
32.438.6	MAC185 PO A

Referencia	Modelo
32.438.7	MAC185 PV BL

Enfriadores de Botellas



Enfriadores de Botellas

Nuestra gama de enfriadores de botellas incluye distintas capacidades y medidas para adaptarse a los espacios y necesidades de cada cliente, y son la solución perfecta para enfriar todo tipo de bebidas en cualquier tipo de envase.

Están fabricados en su totalidad en acero inoxidable satinado, con aislamiento de poliuretano inyectado, trasera en chapa galvanizada y puerta con tirador integrado.

Cámara con fondo biselado para facilitar la limpieza.

Grupo de frío extraíble y de fácil acceso.

Cámara de reserva que aprovecha al máximo el espacio interior.

Bandeja de evaporación automática de serie en todos los modelos.

Control digital en todos los modelos.

Condensación ventilada.

Evaporación por gravedad y desescarche manual.

Cantos redondeados en las zonas de trabajo.



EXPO maquinaria Tel. 976 330 176

ENFRIADORES DE BOTELLAS

Modelo	Volumen Embalado [m³]	Dimensiones L x P x A [mm.]	Consumo [W.]	Puertas [nº]	Separadores [nº]	Capacidad Cámara [L.]	Potencia Frigorífica [W.]	Compresor [Hp.]
EBC 1000	0,67	976x566x860	144	2	1	227	289 a -10°C	1/5
EBC 1500	0,99	1471x566x860	144	3	2	389	289 a -10°C	1/5
EBC 2000	1,29	1951x566x860	264	4	3	546	420 a -10°C	1/4
EBC 2500	1,60	2461x566x860	264	5	4	703	420 a -10°C	1/4



EBC 2000



BANDEJA EVAPORACIÓN AUTOMÁTICA



CANTOS REDONDEADOS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Fabricado en acero inoxidable.
 Aislamiento a base de espuma de poliuretano
 inyectado de 41 Kg./m³ de densidad, sin CFC.
 Gas R134a.
 Grupo de frío extraíble y de fácil acceso.
 Régimen de temperaturas a 32°C es de +2°C
 / +6°C
 Control digital.
 Bandeja de evaporación automática.

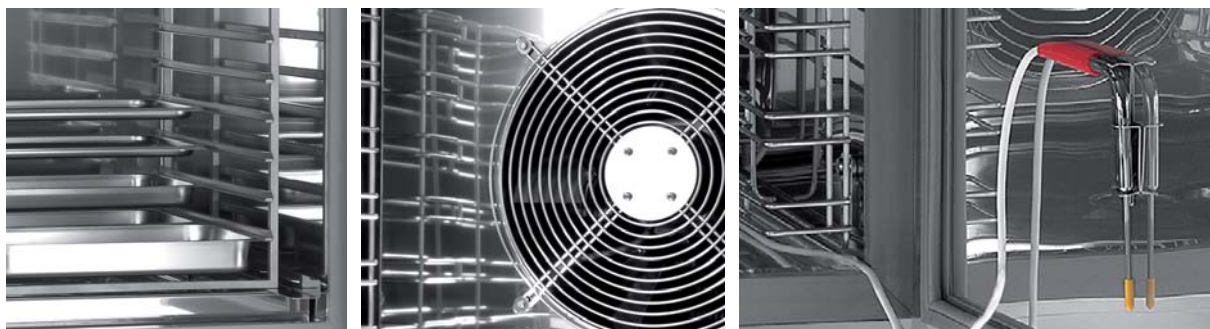
Referencia	Modelo
33.118.3	EBC 1000

Referencia	Modelo
33.118.2	EBC 1500

Referencia	Modelo
33.118.1	EBC 2000

Referencia	Modelo
33.118.4	EBC 2500

Abatidores de Temperatura



La nueva serie de Abatidores CRYSTAL LINE son una herramienta perfecta para el profesional de la restauración, pues realizan un enfriamiento rápido y uniforme para preservar las cualidades organolépticas y los valores nutricionales de los alimentos, prolongando su vida útil de almacenamiento.

El proceso cumple con todas las normas HACCP y de seguridad alimentaria y, al mismo tiempo, es lo suficientemente delicado para evitar los riesgos de la deshidratación y la formación de escarcha, en el modo de abatimiento o de congelación.

Ofrecemos 5 modelos diferentes con rendimientos de entre 10 y 50 Kg. por ciclo.

Funcionamiento de modo Duplo: Abatimiento rápido o congelación rápida.

Células internas versátiles para acomodar contenedores GN1/1 y bandejas pasteleras EN 400X600.



Controlador electrónico avanzado, con un menú intuitivo y de fácil navegación.

4 programas Press&Go: Abatimiento Soft / Abatimiento Hard / Congelación Soft / Congelación Hard.

Todos los programas cambian automáticamente a modo de espera al final del ciclo, manteniendo los productos a la temperatura correcta hasta su traslado a su almacenamiento definitivo.

Todos los programas pueden ser controlados ya sea por tiempo (funcionamiento regular) o por la sonda suministrada de serie (ideal para el control preciso de la temperatura al corazón del producto).

Alarma acústica al final de cada ciclo de trabajo.

Modelo	Dimensiones LxPxA (mm.)	Bandejas GN1/1 h:65mm.	Rendimiento Abatimiento +90°C / +3°C 90 min.	Rendimiento Congelación +90°C / -18°C 240min.	Distancia entre Bandejas (mm.)	Sonda de Corazón	Control
Y2-3	670x715x500	3/- EN 600x400	10	6	70	Si	Electrónico
Y2-5	810x830x850	5/5 EN 600x400	20	14	70	Si	Electrónico
Y2-7	810x830x1070	7/7 EN 600x400	30	20	70	Si	Electrónico
Y2-10	810x830x1370	10/10 EN 600x400	40	28	70	Si	Electrónico
Y2-14	810x830x1750	14/14 EN 600x400	50	35	70	Si	Electrónico
	Potencia Frigorífica 23,5°C/+45°C (W.)	Evaporización	Refrigerante Cantidad (Gr.)	Potencia Absorbida (Kw.)	Tensión Frecuencia (V./Ph./Hz./A.)		
Y2-3	545	Forzada	R404a / 400	0,5	230/1/50/3,0		
Y2-5	1044	Forzada	R404a / 650	1	230/1/50/5,0		
Y2-7	1640	Forzada	R404a / 850	1,3	230/1/50/6,0		
Y2-10	3000	Forzada	R404a / 1200	2	400/3/50/3,6		
Y2-14	4400	Forzada	R404a / 1700	2,2	400/3/50/4,2		

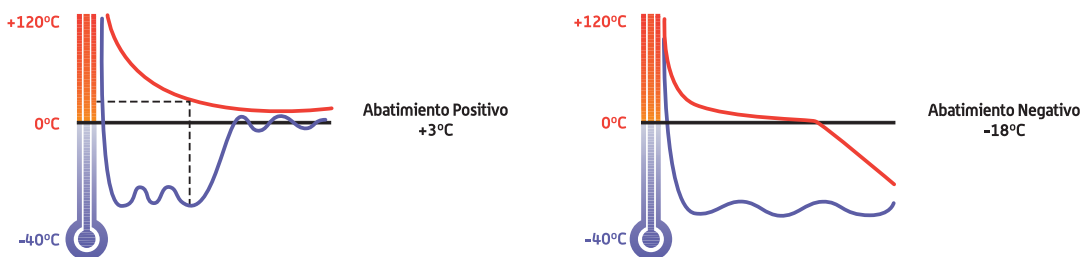
¿Por qué utilizamos el abatidor de temperatura?

Una congelación rápida evita la pérdida de líquidos y por lo tanto de peso, además de conservar las propiedades organolépticas de los alimentos e impedir la proliferación de bacterias. Con tiempos largos de congelación se forman los macrocristales que pueden dañar los tejidos y aumentar la pérdida de líquidos en fase de congelación.

Métodos de abatimiento:

Abatimiento por tiempo o con sonda en el núcleo del producto (Baja la temperatura entre +70°C y +3°C en 90 minutos).

Una vez acabada la cocción del producto, si no se sirve en el momento, debe ser "abatido" inmediatamente, para bajar su temperatura a +3° al corazón del producto. De esta manera, el producto puede conservar sus cualidades durante 5/7 días.



Abatimiento negativo (congelación rápida) por tiempo o con sonda al núcleo del producto (Baja la temperatura entre +70°C y -18°C en 240 minutos, con la temperatura en cámara que variará desde -35°C a los -40°C).

La congelación rápida permite la correcta conservación del alimento, tanto cocinado como crudo, gracias a la velocidad de penetración del frío, que transforma la parte líquida del producto en microcristales.

Tras la descongelación, el producto congelado rápidamente tiene el mismo sabor, calidad, consistencia y color que antes de ser congelado. Se aconseja para esos alimentos que se consumirán en un plazo de semanas o meses, y para conservar los alimentos de temporada.

Y2-3 / Y2-5 / Y2-7 / Y2-10 / Y2-14



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Acero inoxidable interior y exterior. Cantos redondeados en su interior.
Aislamiento en poliuretano ecológico con cero PAO y cero PCCG; 70mm. de espesor para minimizar pérdidas técnicas.
Patas regulables.
Puerta reversible (excepto Y2-3).
Puerta con bisagra pivotante y bloqueo de apertura a 90°C, equipada con burlete magnético de silicona.
Evaporador protegido contra la corrosión y para una mayor durabilidad.

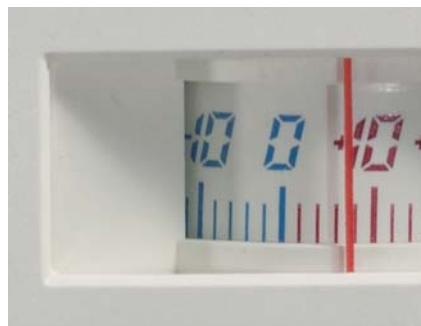
Referencia	Modelo
38.179.1	Y2-3
Referencia	Modelo
38.179.2	Y2-5
Referencia	Modelo
38.179.3	Y2-7
Referencia	Modelo
38.179.4	Y2-10
Referencia	Modelo
38.179.5	Y2-14

EQUIPAMIENTO OPCIONAL:

Esterilizador / Ionizador para desinfección total y eliminación de olores.
Impresora para efectuar el registro detallado de los ciclos de trabajo y de las temperaturas.
Ruedas.

Referencia	Modelo
30.179.12	KIT RUEDAS
Referencia	Modelo
30.179.13	ESTERILIZADOR/IONIZADOR
Referencia	Modelo
30.179.14	IMPRESORA

Arcones Congeladores



Los arcones congeladores Crystal Line ofrecen mayor capacidad (de 106 a 433 litros) y un consumo energético inferior que los sitúa en la clase de Eficacia Energética A+. Esta calificación supone ofrecer las prestaciones más completas con unos consumos reducidos.

Los alimentos alcanzan rápidamente la temperatura de congelación y, por lo tanto, mantienen al completo todas sus propiedades nutricionales y características organolépticas.

Aislamiento en poliuretano inyectado.

Evaporador estático (HC).

Condensador ventilador.

Panel de control con termostato y señalizadores que permite gestionar de forma fácil la temperatura y funciones del congelador.

Termómetro analógico.

Cerradura en todos los modelos.

Puerta ciega abatible.

Disponen de ruedas que permiten una mayor movilidad.

Autonomía de avería de hasta 33 horas.



Especialmente indicados para tiendas, estaciones de servicio, colegios, colectividades, restaurantes, supermercados y todos los establecimientos que necesiten almacenar todo tipo de producto congelado.

EXPO maquinaria Tel. 976 330 176

AT/CH 110 / 220 / 290 / 370 / 430

Modelo	Clase Eficacia Energética	Nº Estrellas	C. Energética	Espesor del Aislamiento (mm.)	Nivel de Ruido (dB.)	Volumen Útil del Congelador (L.)	Cap. Congelación (Kg./24h)	Descongelación	Termostato	
AT/CH110	A+	4	B	65	43	106	10	MAN.	Regulable	
AT/CH220	A+	4	B	65	44	218	14	MAN.	Regulable	
AT/CH290	A+	4	B	65	44	289	18	MAN.	Regulable	
AT/CH 370	A+	4	B	65	43	368	18	MAN.	Regulable	
AT/CH 430	A+	4	B	65	44	433	18	MAN.	Regulable	
	Evaporizador	Autonomía Avería	Luz Interior	Cerradura	Cestos	Frost. Max.	Consumo Energético	Pies	Ruedas	Desagüe
		(Horas)			(nº)	(Kg./24h)	(Kw./Año)			
AT/CH110	Estático	26	No	No	0	10	251	Si	-	No
AT/CH220	Estático	32	Si/No	Si	1	14	270	-	Si	Frontal
AT/CH290	Estático	32	Si/No	Si	1	18	328	-	Si	Frontal
AT/CH370	Estático	32	Si	Si	1	18	387	-	Si	Frontal
AT/CH430	Estático	33	Si	Si	1	18	427	-	Si	Frontal

Temperatura de trabajo entre -18°C y -22°C



Indicador luminoso de:

- Funcionamiento
- Super Frost
- Alarma

DIMENSIONES SIN/CON EMBALAJE:

AT/CH 110

Altura: 850/890mm.
Ancho: 550/590mm.
Profundo: 650/660mm.

AT/CH 220

Altura: 870/900mm.
Ancho: 890/950mm.
Profundo: 685/730mm.

AT/CH 290

Altura: 870/900mm.
Ancho: 1100/1160mm.
Profundo: 685/730mm.

AT/CH 370

Altura: 870/900mm.
Ancho: 1330/1390mm.
Profundo: 685/730mm.

AT/CH 430

Altura: 870/900mm.
Ancho: 1520/1580mm.
Profundo: 685/730mm.

Referencia	Modelo
37.172.1	AT/CH 110
Referencia	Modelo
37.172.2	AT/CH 220
Referencia	Modelo
37.172.3	AT/CH 290
Referencia	Modelo
37.172.4	AT/CH 370
Referencia	Modelo
37.172.5	AT/CH 430

Modelo	Peso	Clase Eficacia Energética	Temperaturas [°C]	Espesor del Aislamiento [mm.]	Volumen Útil del Congelador [L.]	Gas	Potencia [W.]	Termostato
ICE220	48	NT	-18 / -22	65	166	R134a	171	Regulable
ICE300	54	NT	-18 / -22	65	237	R134a	199	Regulable
ICE400	57	NT	-18 / -22	65	303	R134a	243	Regulable
ICE500	60	NT	-18 / -22	65	390	R134a	269	Regulable
	Evaporizador	Autonomía Avería [Horas]	Cerradura	Cestos Opcionales [nº]	Termómetro	Ruedas	Desagüe	Puertas Corredoras [nº]
ICE220	Estático	16	Si	2	Si	Si	Opcional	2
ICE300	Estático	17	Si	4	Si	Si	Opcional	2
ICE400	Estático	17	Si	5	Si	Si	Opcional	2
ICE500	Estático	17	Si	6	Si	Si	Opcional	2

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Arcones de puerta corredera.
Puerta opaca o de cristal.
Marco lateral inyectado de color azul.



Referencia	Modelo
37.172.6	ICE220 OPACA
Referencia	Modelo
37.172.7	ICE220 CRISTAL
Referencia	Modelo
37.172.8	ICE300 OPACA
Referencia	Modelo
37.172.9	ICE300 CRISTAL
Referencia	Modelo
37.172.10	ICE400 OPACA
Referencia	Modelo
37.172.11	ICE400 CRISTAL
Referencia	Modelo
37.172.12	ICE500 OPACA
Referencia	Modelo
37.172.13	ICE500 CRISTAL

DIMENSIONES SIN EMBALAJE:

ICE220

Altura: 895mm.
Ancho: 827mm.
Profundo: 670mm.

ICE300

Altura: 895mm.
Ancho: 1063mm.
Profundo: 670mm.

ICE400

Altura: 895mm.
Ancho: 1283mm.
Profundo: 670mm.

ICE500

Altura: 895mm.
Ancho: 1503mm.
Profundo: 670mm.



Cámaras Frigoríficas 60/80/100mm.

Las cámaras frigoríficas están fabricadas con paneles acabados en chapa pre-barnizada atóxica, diseñados especialmente para uso alimentario.

Modularidad de 300mm., con paneles de 300, 600, 900 hasta 1200mm.

Sistema de encaje con ganchos de doble efecto.

Esquinas interiores facetadas a 45°.

Tirador ergonómico con cerradura y sistema de seguridad para apertura interna.

Válvula de equilibrio de presiones.

Suelo antideslizante de acero inoxidable.

Puerta reversible, auto-sostenible a 90°, disponible en 2 dimensiones, con apertura útil de 600 y 700mm.

Bisagra con sistema deslizante especial.

Aislamiento en poliuretano inyectado de alta presión libre de CFC, con densidad de 41 kg./m.

Iluminación interior.

Grupo de refrigeración premontado en el panel, con evaporación automática de aguas condensadas y descongelación por gas caliente, fluido refrigerante R404A.

Artículos disponibles bajo pedido. Consultar precios y plazos de entrega.

EXPO  
maquinaria

www.expomaquinaria.es

info@expomaquinaria.es

Tel. 976 330 176

Cámaras Frigoríficas y Estanterías



CÁMARA FRIGORÍFICA 60mm.



CÁMARA FRIGORÍFICA 80mm.



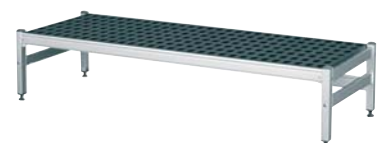
CÁMARA FRIGORÍFICA 100mm.



CONJUNTO ESTANTERÍAS



ESTANTERÍA CON RUEDAS



ESTANTE BAJO

(-0°C+5°C) / Panel de 60mm. / 2.070mm. Altura

FONDO (mm.)	LARGO (mm.)	M3
1.360	1.060	2,1
1.360	1.360	2,8
1.360	1.660	3,51
1.360	1.960	4,21
1.360	2.260	4,91
1.660	1.060	2,63
1.660	1.360	3,51
1.660	1.660	4,38
1.660	1.960	5,26
1.660	2.260	6,14
1.660	2.560	7,02
1.660	2.860	7,89
1.960	1.060	3,15
1.960	1.360	4,21
1.960	1.660	5,26
1.960	1.960	6,31
1.960	2.260	7,37
1.960	2.560	8,42
1.960	2.860	9,47
2.260	1.060	3,68
2.260	1.360	4,91
2.260	1.660	6,14
2.260	1.960	7,37
2.260	2.260	8,59
2.260	2.560	9,82
2.260	2.860	11,05
2.560	1.360	5,61
2.560	1.660	7,02
2.560	1.960	8,42
2.560	2.260	9,82
2.560	2.560	11,23
2.560	2.860	12,63
2.860	1.360	6,31
2.860	1.660	7,89
2.860	1.960	9,47
2.860	2.260	11,05
2.860	2.560	12,63

Nota: Todos los modelos tienen puerta de 700mm., menos los modelos de fondo 1.360mm.

EXPO maquinaria Tel. 976 330 176

CÁMARAS FRIGORÍFICAS 60mm.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

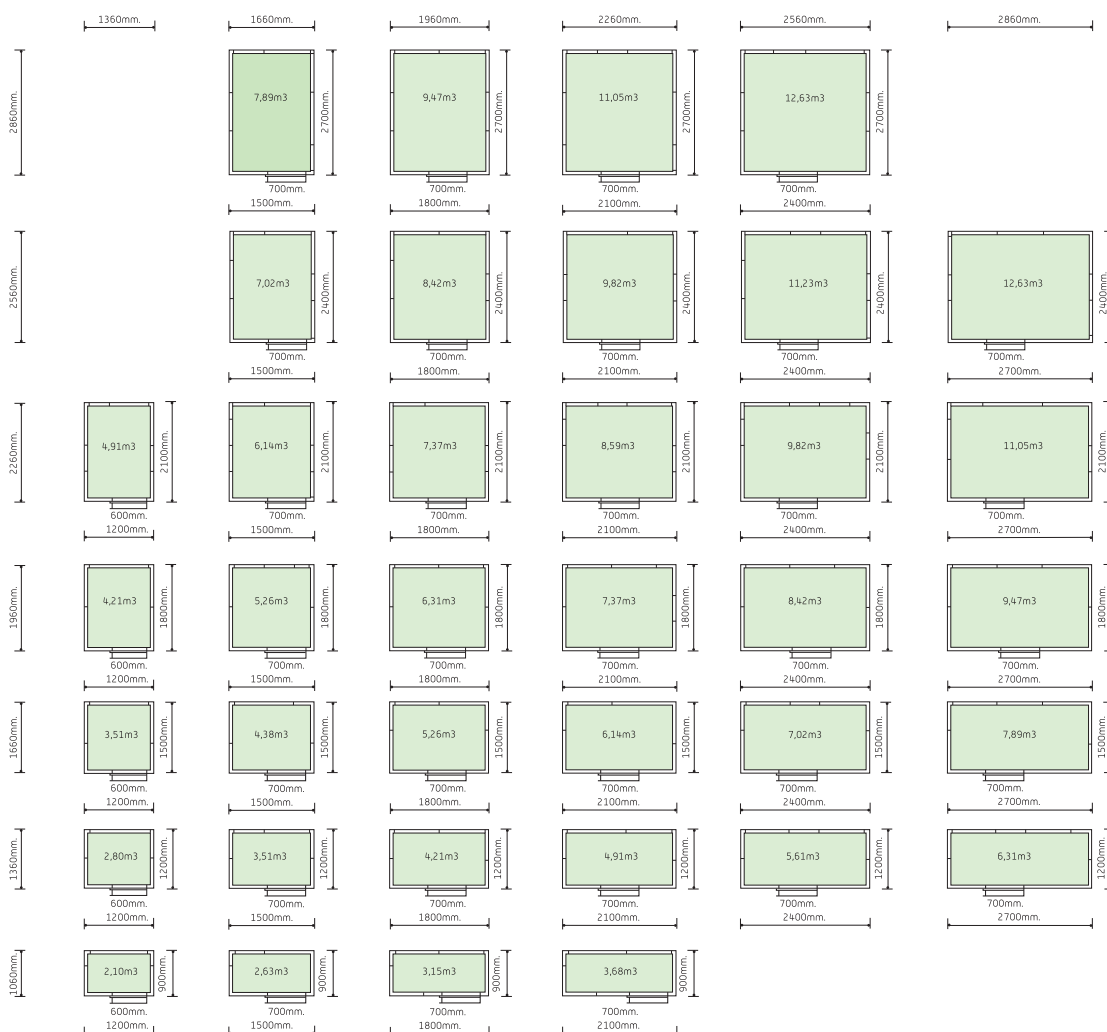
En régimen de temperatura positiva, estas cámaras frías proporcionan un total de 37 composiciones.

Como ventaja a resaltar, tanto el panel con grupo de refrigeración como el panel de la puerta se pueden cambiar de ubicación para optimizar el espacio disponible.

Tienen una altura de 2.070mm. y los volúmenes varían de 2,10 a 12,63m³. Son la solución perfecta para almacenar y conservar los productos lácteos, bebidas, productos de delicatessen y fresco.

HEG: Sistema de alta eficiencia energética.

DISPOSICIÓN DE LAS CÁMARAS FRIGORÍFICAS:



(-4°C+4°C) / Panel de 80mm. / 2.110mm. Altura
 (-18°C-23°C) / Panel de 80mm. / 2110mm. Altura

FONDO (mm.)	LARGO (mm.)	M3
1.400	1.100	2,1
1.400	1.400	2,8
1.400	1.700	3,51
1.400	2.000	4,21
1.400	2.300	4,91
1.700	1.100	2,63
1.700	1.400	3,51
1.700	1.700	4,38
1.700	2.000	5,26
1.700	2.300	6,14
1.700	2.600	7,02
1.700	2.900	7,89
2.000	1.100	3,15
2.000	1.400	4,21
2.000	1.700	5,26
2.000	2.000	6,31
2.000	2.300	7,37
2.000	2.600	8,42
2.000	2.900	9,47
2.300	1.100	3,68
2.300	1.400	4,91
2.300	1.700	6,14
2.300	2.000	7,37
2.300	2.300	8,59
2.300	2.600	9,82
2.300	2.900	11,05
2.600	1.400	5,61
2.600	1.700	7,02
2.600	2.000	8,42
2.600	2.300	9,82
2.600	2.600	11,23
2.600	2.900	12,63
2.900	1.400	6,31
2.900	1.700	7,89
2.900	2.000	9,47
2.900	2.300	11,05
2.900	2.600	12,63

Nota: Todos los modelos tienen puerta de 700mm., menos los modelos de fondo 1.400mm.

CÁMARAS FRIGORÍFICAS 80mm.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Compuestas por paneles de 80mm. de aislamiento.

Permiten un total de 37 composiciones base. Posibilidad de cambiar de ubicación tanto el panel con grupo de refrigeración como el panel de la puerta, optimizando el espacio disponible. Altura de 2.110mm. y capacidades que varían de 2,10 a 12.63m³.

La **versión positiva** es la solución ideal para la conservación de alimentos fácilmente perecederos como la carne y el pescado. La **versión negativa** ha sido diseñada para conservar los productos congelados.

DISPOSICIÓN DE LAS CÁMARAS FRIGORÍFICAS:



(-18°C-23°C) / Panel de 100mm. / 2.150mm. Altura

FONDO (mm.)	LARGO (mm.)	M3
1.440	1.140	2,1
1.440	1.440	2,8
1.440	1.740	3,51
1.440	2.040	4,21
1.440	2.340	4,91
1.740	1.140	2,63
1.740	1.440	3,51
1.740	1.740	4,38
1.740	2.040	5,26
1.740	2.340	6,14
1.740	2.640	7,02
1.740	2.940	7,89
2.040	1.140	3,15
2.040	1.440	4,21
2.040	1.740	5,26
2.040	2.040	6,31
2.040	2.340	7,37
2.040	2.640	8,42
2.040	2.940	9,47
2.340	1.140	3,68
2.340	1.440	4,91
2.340	1.740	6,14
2.340	2.040	7,37
2.340	2.340	8,59
2.340	2.640	9,82
2.340	2.940	11,05
2.640	1.440	5,61
2.640	1.740	7,02
2.640	2.040	8,42
2.640	2.340	9,82
2.640	2.640	11,23
2.640	2.940	12,63
2.940	1.440	6,31
2.940	1.740	7,89
2.940	2.040	9,47
2.940	2.340	11,05
2.940	2.940	12,63

Nota: Todos los modelos tienen puerta de 700mm., menos los modelos de fondo 1.440mm.

EXPO maquinaria Tel. 976 330 176

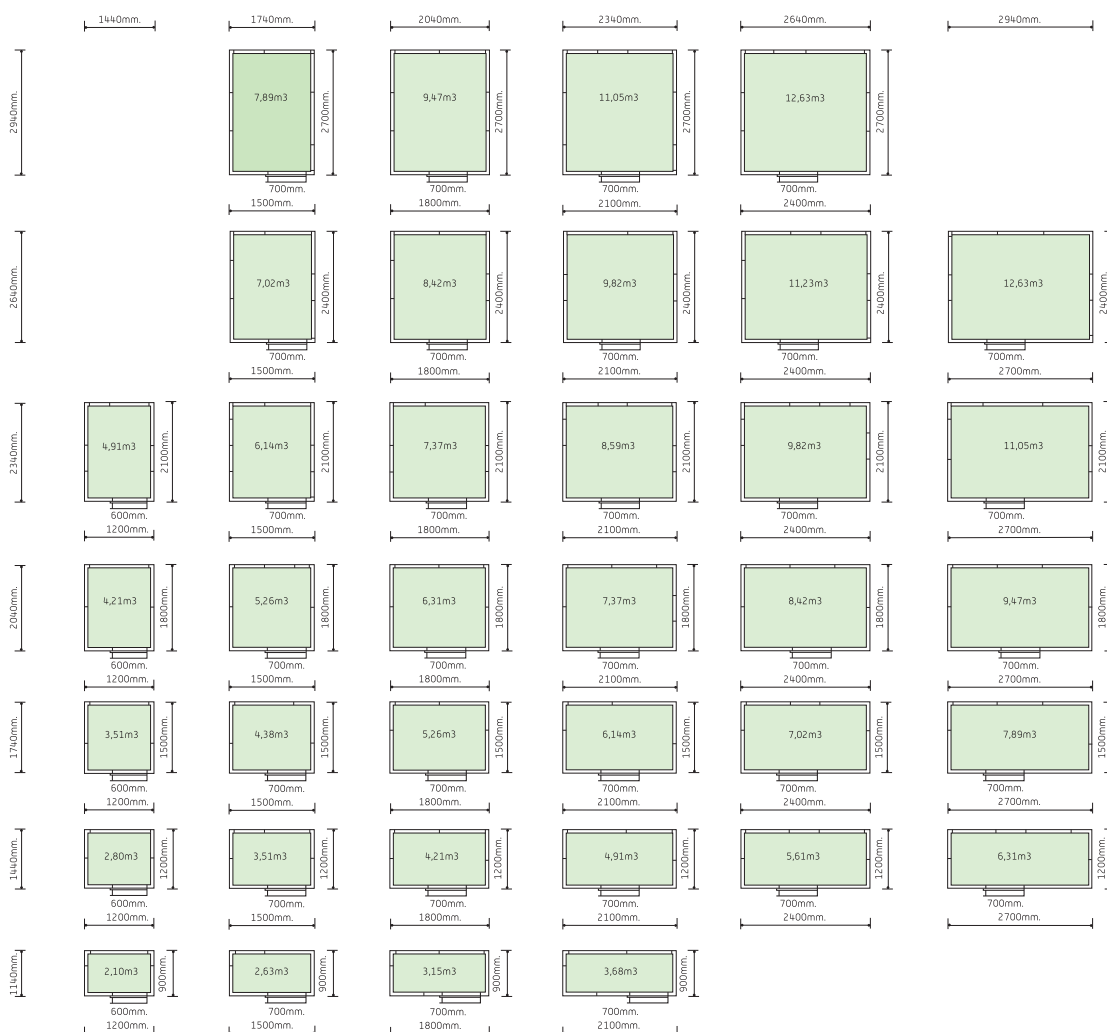
CÁMARAS FRIGORÍFICAS 100mm.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Realizadas para garantizar excelentes condiciones de trabajo con temperaturas negativas.
Compuestas por paneles de 100mm., de aislamiento.
Permiten un total de 37 composiciones.
Total movilidad tanto del panel con grupo de refrigeración como del de la puerta.
Altura de 2.150mm., los volúmenes varían de 2,10 a 12.63m³.
Son la solución ideal para el almacenamiento y la conservación de productos congelados.

DISPOSICIÓN DE LAS CÁMARAS FRIGORÍFICAS:



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GRUPOS

Grupo (+) / Clase climática ISO: 4 (Temp. 30°C, HR 55%)

CÁMARA 60mm. CÓDIGO	POTENCIA FRIGORÍFICA [W.]	GAS R404A [GR.]	ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA [A.]	ILUMINACIÓN [W.]	POTENCIA ABSORBIDA [W.]	DESCONGELACIÓN [W.]
6A	920	450	4,2	60	850	980
6B	1110	485	5,2	60	900	1022
6C	1290	700	6,3	60	1192	1300
6D	1490	800	6,7	60	1200	1400

CÁMARA 80mm. CÓDIGO	POTENCIA FRIGORÍFICA [W.]	GAS R404A [GR.]	ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA [A.]	ILUMINACIÓN [W.]	POTENCIA ABSORBIDA [W.]	DESCONGELACIÓN [W.]
8A	920	450	4,2	60	850	980
8B	1110	485	5,2	60	900	1022
8C	1290	700	6,3	60	1192	1300
8D	1490	800	6,7	60	1200	1400

Grupo (-) / Clase climática ISO: 4 (Temp. 30°C, HR 55%)

CÁMARA 80mm. CÓDIGO	POTENCIA FRIGORÍFICA [W.]	GAS R404A [GR.]	ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA [A.]	ILUMINACIÓN [W.]	POTENCIA ABSORBIDA [W.]	DESCONGELACIÓN [W.]
-8A	1090	440	4,8	60	950	1300
-8B	1290	600	6	60	1115	1700
-8C	1450	980	7,2	60	1790	2100
-8D	1670	1000	8,5	60	1430	3000

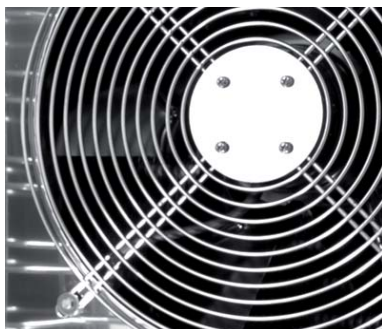
CÁMARA 100mm. CÓDIGO	POTENCIA FRIGORÍFICA [W.]	GAS R404A [GR.]	ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA [A.]	ILUMINACIÓN [W.]	POTENCIA ABSORBIDA [W.]	DESCONGELACIÓN [W.]
-10A	1090	440	4,8	60	950	1300
-10B	1290	600	6	60	1115	1700
-10C	1450	980	7,2	60	1790	2100
-10D	1670	1000	8,5	60	1430	3000

Grupo (-) HEG / Clase climática ISO: 4 (Temp. 30°C, HR 55%)

CÁMARA 80mm. CÓDIGO	POTENCIA FRIGORÍFICA [W.]	GAS R404A [GR.]	ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA [A.]	ILUMINACIÓN [W.]	POTENCIA ABSORBIDA [W.]	DESCONGELACIÓN [W.]
-8AA	1150	440	3,30	60	700	1200
-8BB	1350	600	5,60	60	1050	2000
-8CC	1550	980	6,20	60	1200	2150
-8DD	1770	1000	8,30	60	1700	3000

CÁMARA 100mm. CÓDIGO	POTENCIA FRIGORÍFICA [W.]	GAS R404A [GR.]	ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA [A.]	ILUMINACIÓN [W.]	POTENCIA ABSORBIDA [W.]	DESCONGELACIÓN [W.]
-10AA	1150	440	3,30	60	700	1200
-10BB	1350	600	5,60	60	1050	2000
-10CC	1550	980	6,20	60	1200	2150
-10DD	1770	1000	8,30	60	1700	3000

Nota: Tensión en todos los equipos: 220-240V./50Hz.



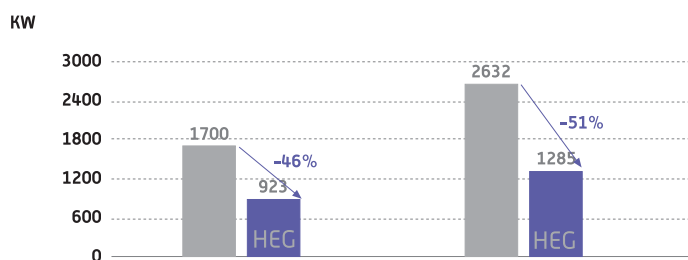
El concepto HEG

HEG es un novedoso sistema de alta eficiencia que permite la reducción de al menos un 40% en el consumo energético de cada unidad refrigerada. 40% ya significa un importante ahorro en costes de operación en los negocios del sector HORECA y representa la contribución de CRYSTAL LINE para la reducción global de emisiones de carbono al medio ambiente.

Bajo consumo de energía

El significativo ahorro energético alcanzado con la opción HEG es el resultado directo de un año de intenso trabajo en ingeniería de investigación, desarrollo, monitoreo y ensayos en laboratorio. Esta innovación integra los más avanzados componentes electro-mecánicos y electrónicos existentes en el mercado y permite a los utilizadores la posibilidad de beneficiarse de variados programas gubernamentales de incentivo al uso de aplicaciones de eficiencia energética.

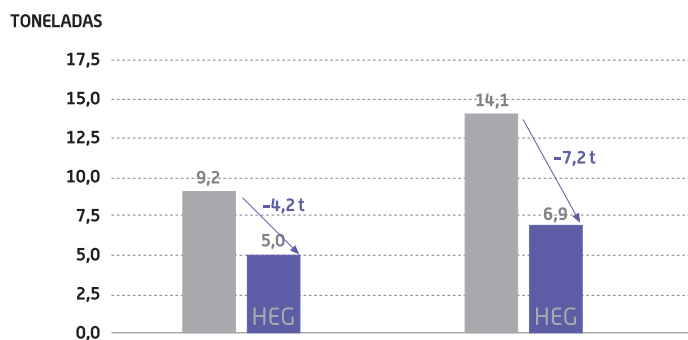
CONSUMO DE ENERGÍA ANUAL



Reducciones de emisiones de carbono

Con la opción HEG un armario refrigerador evita la emisión de hasta 7 toneladas de dióxido de carbono en 10 años de utilización del mismo.

EMISIONES DE CO2 DURANTE 10 AÑOS



Estanterías CL



Las estanterías CRYSTAL LINE están especialmente diseñadas para USO ALIMENTARIO.

Son aptas para uso en cámaras frigoríficas tanto con temperaturas positivas (conservación), como negativas (congelación).

Las bancadas están diseñadas específicamente cumpliendo las normas higiénico-sanitarias en cámaras frigoríficas, que prohíben el contacto con el suelo de cajas u otro tipo de producto.

Fáciles de montar, sin necesidad de herramientas.

Estructura robusta en duraluminio anodizado de 20 micras.

Tornillería en acero inoxidable.

Parrillas de prolipopileno, autoventiladas, amovibles y lavables en lavavajillas.

Estantes regulables en altura cada 150mm.

Posibilidad de montaje en ángulo que facilita el acceso a las esquinas permitiendo una mayor estiba de mercancía.

Composiciones modulares adaptables a todos los espacios, modulación en longitud cada 8cm.

3 Profundidades 370*, 470, 570*mm. *[medidas gastronorm].

Homologación NF de higiene alimentaria.

Artículos disponibles bajo pedido. Plazo de entrega aproximado: 1 SEMANA.

EXPO   **maquinaria**

www.expomaquinaria.es

info@expomaquinaria.es

Tel. 976 330 176



DIMENSIONES PARRILLAS:

GRANDE:

370x325x325mm.

470x425x325mm.

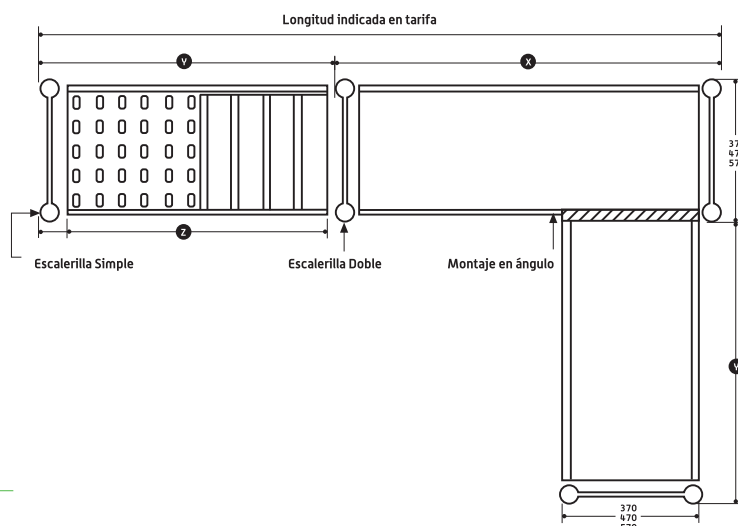
570x525x325mm.

PEQUEÑA:

370x325x245mm.

470x425x245mm.

570x525x245mm.



ACCESORIOS:

1. Soporte Escalerilla:

Puede suministrarse en 1.700 ó 2.000mm. de altura, en los fondos de 370, 470 y 570mm. Disponen de pies regulables para adaptarse a cualquier tipo de suelo. Están mecanizadas para fijación de estantes de 150mm.

2. El Kit de Ruedas:

Incluye una escalerilla especialmente mecanizada para atornillar los largueros, una rueda con freno y una sin freno. Añadir el precio del kit de ruedas al conjunto para obtener el precio final.





CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Diseñadas cumpliendo las normativas higiénico-sanitarias especialmente indicadas para las cámaras frigoríficas, en las que está prohibido el contacto directo con el suelo de cajas u otro tipo de artículo.



PORTES PAGADOS A PARTIR DE 250 EUROS.

Referencia	Modelo
30.181.2	A174
Referencia	Modelo
30.181.3	AB147

DIMENSIONES:

A174
799x470x250mm.

B147
963x470x250mm.

C147
1.127x470x250mm.

PARA OTRAS MEDIDAS, LONGITUD Y/O PROFUNDIDAD, CONSULTAR PRECIOS Y DISPONIBILIDAD.

Referencia	Modelo
30.181.1	C147
Referencia	Modelo
30.181.5	Escal./h=1700mm./370mm.
Referencia	Modelo
30.181.4	Escal./h=1700mm./470mm.
Referencia	Modelo
30.181.6	Escal./h=1700mm./570mm.
Referencia	Modelo
30.181.7	Escal./h=2000mm./370mm.
Referencia	Modelo
30.181.8	Escal./h=2000mm./470mm.
Referencia	Modelo
30.181.9	Escal./h=2000mm./570mm.
Referencia	Modelo
30.181.10	Ruedas h=1700mm./370mm.
Referencia	Modelo
30.181.11	Ruedas h=1700mm./470mm.
Referencia	Modelo
30.181.12	Ruedas h=1700mm./570mm.
Referencia	Modelo
30.181.13	SopORTE Angulo/370mm.
Referencia	Modelo
30.181.14	SopORTE Angulo/470mm.
Referencia	Modelo
30.181.15	SopORTE Angulo/570mm.

Estanterías Inoxidables en Duralinox (Homologadas)

P.V.P. en Euros. Líneas completas con parrillas en polipropileno y altura 1.700mm.

LONG. (mm.)	COMPOSICIÓN	ESCAL
717	A	2
799	B	2
881	C	2
963	D	2
1045	E	2
1127	F	2
1291	G	2
1373	H	2
1455	I	2
1619	J	2
1734	2C	3
1816	C+D	3
1898	2D	3
1980	D+E	3
2026	2E	3
2144	E+F	3
2226	2F	3
2308	E+G	3
2390	F+G	3
2472	F+H	3
2554	2G	3
2636	G+H	3
2718	2H	3
2800	H+I	3
2882	2I	3
2964	H+J	3
3046	I+J	3
3210	2J	3
3325	2E+G	4
3407	E+F+G	4
3489	2F+G	4
3571	E+2G	4
3653	F+2G	4
3735	F+G+H	4
3817	3G	4
3899	2G+H	4
3981	G+2H	4
4063	3H	4
4145	2H+I	4
4227	H+2I	4
4309	3I	4
4391	H+I+J	4
4473	2I+J	4
4555	H+2J	4
4637	I+2+J	4
4801	3J	4
4916	F+3G	5
4998	F+2G+H	5
5080	4G	5
5162	3G+H	5
5244	2G+2H	5
5326	G+3H	5
5408	4H	5
5490	3H+I	5

Bodega de vinos



La bodega de vinos de Crystal Line W1 recrea las condiciones de envejecimiento de una bodega natural, ideal para que el vino envejezca y mejore poco a poco al ritmo de las estaciones.

La capacidad de almacenamiento de la bodega en relación a su tamaño es notable: Las estanterías con cuatro niveles (hasta 10) tienen una capacidad total de 1500 botellas.

Los estantes de 545x545mm. están especialmente diseñados para el almacenamiento de doble profundidad.

El climatizador compacto de la bodega de vinos lleva a cabo una acción doble (refrigeración o calefacción en función de la temperatura exterior), gracias al controlador electrónico programable que mantiene la temperatura del aire de la bodega a la temperatura requerida para la buena conservación del vino.

Paneles con paredes dobles de chapa de acero galvanizado, termolacado con recubrimiento de poliéster de calidad alimentaria.

Aislamiento ecológico con cero PAO y cero PCG para un excelente aislamiento térmico y acústico.

Climatizador en madera maciza para un ambiente agradable en la bodega.

Puerta reversible con bisagra pivotante y bloqueo de apertura a 90°, equipada con burlete magnético.

Motoventilador de 2 velocidades y bajo consumo.

Modelo	Capacidad [m ³]	Botellas max. [nº]	Estantes estándar/max. [nº]	Temperatura Trabajo [°C]	Refrigerante/ Carga [gr.]	Clase climática ISO 32°C, RH/UR 55%	
W1	8,3	1500	24/60	≤ 10 / ≤ 15	R404A/350	4	
	Dimensiones LxPxA [mm.]	Tensión Frecuencia [V./Hz.]	Potencia Absorbida Enfriamiento [W.]	Potencia Absorbida Calefacción [W.]	Potencia Frigorífica [Kcal./h / W.]	Potencia Calefacción [W.]	
W1	2260x1960x2160	220-230/50	470	690	850 / 986	650	

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Controlador electrónico digital.
Temperatura de evaporación controlada para mantener la humedad relativa entre 60-80%.
Alarma acústica en caso de avería.
Paneles con paredes dobles de chapa de acero galvanizado, termolacada y con recubrimiento de poliéster de calidad alimentaria.
Aislamiento ecológico.
Puerta reversible con bisagra pivotante y bloqueo de apertura a 90°, equipada con burlete magnético.
Motoventilador de 2 velocidades y bajo consumo.
Estantes de madera maciza de 545x545mm., diseñados para el almacenamiento de doble profundidad.
Sistema de iluminación accionado por detector de movimiento.



CAPACIDAD TOTAL DE 1500 BOTELLAS.



SUELO AISLANTE, IGNÍFUGO Y ANTIDESLIZANTE.



CLIMATIZADOR FIABLE Y SILENCIOSO.

Referencia	Modelo
32.179.20	CÁMARA
30.179.21	CLIMATIZADOR
30.179.22	ESTANTERÍAS

Refrigerador de Residuos



Crystal Line presenta un refrigerador para el almacenamiento de residuos orgánicos, compuesto por paneles modulares y diseñado para garantizar las mejores condiciones sanitarias y evitar la multiplicación bacteriológica. Ideal para ser usado en la cocina profesional, es válido también para residuos de carnicerías y pescaderías.

Interior y exterior en acero inoxidable.
Disponible en dos versiones de 1 ó 2 cuerpos.
El interior está preparado para contenedores de 240 l.
Juntas magnéticas de fácil sustitución garantizan una perfecta estanqueidad.
Fondo en acero inoxidable y patas ajustables en altura del interior.
Puertas redondeadas y tiradores ergonómicos.
Aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión, sin CFC.

Grupo enfriador monobloque de alto rendimiento.
Acabado en acero inoxidable.
Panel de control con dispositivo electrónico.
Re-evaporación de aguas condensadas y descongelación automática.
Sistema de encaje para una fácil instalación.
Fácil acceso a los componentes del grupo.

EXPO maquinaria Tel. 976 330 176

REFRIGERADOR DE RESIDUOS

Modelo	Dimensiones Exteriores LxPxA [mm.]	Dimensiones Interiores LxPxA [mm.]	Espesor Panel [mm.]	Temperatura Funcionamiento [°C]	Potencia Frigorífica -10°C / +35°C [W.]	Refrigerante / Carga [Gr.]
V-1	1305x870x1290	655x760x1135	40	+2°C / +8°C	284	R134a / 210
V-2	2425x870x1290	1385x760x1135	40	+2°C / +8°C	343	R134a / 250

V-1



V-2



Referencia	Modelo
32.179.33	V-1

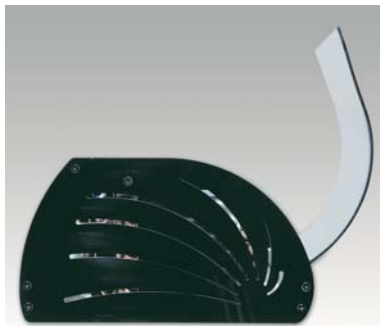
Referencia	Modelo
32.179.34	V-2

EXPO ❄️ ❄️
maquinaria

www.expomaquinaria.es
info@expomaquinaria.es

Tel. 976 330 176

Vitrinas Refrigeradas



VITRINAS CRYSTAL LINE

Muebles especialmente indicados para la exposición de tapas frías, carnes, pescados y mariscos de conservación diaria.

Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's., con densidad de 42Kg./m3.

Cristal curvo abatible hacia delante, de muy fácil extracción.

Nueva línea de cristal curvo - altura 246 mm. - con decoración en aluminio anodizado en ORO, INOX y PLATA, laterales metacrilato y cristal.

Bandeja interior en acero inoxidable.

Modelos de cuba honda con dotación de cubetas GN 1/3 INOX.

Modelos de cuba plana con dotación de una rejilla varilla.

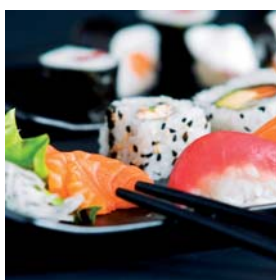
Provistas de puertas corredizas traseras.

Incorpora Termómetro / Termostato digital.

Refrigerante R134a.

Alimentación eléctrica 230V/50Hz.

Modelos Grupo Remoto con cuadro de mandos incorporado.



Disponibles 4 gamas de vitrinas:

- CLASIC
- BAJA
- DOBLE
- SUSHI

Todos los modelos están disponibles bajo pedido. Consultar plazos de entrega.

EXPO
maquinaria

www.expomaquinaria.es

info@expomaquinaria.es

Tel. 976 330 176

VITRINA CLASIC

Modelo	Peso Neto/Bruto (Kg.)	Dimensiones LxPxA (mm.)	Profundidad Bandeja (mm.)	Superficie Exposición (m2)	Dotación Bandejas GN 1/3 (nº)	Consumo (W.)	Régimen de Temperatura A 32°C (°C)	Potencia Frigorífica A -10°C (W.)	Compresor (Hp.)
VRC 6B	33/48	1523x417x246	35	0,34	6	195	4°C / 8°C	289	1/5
VRC 6P	33/48	1523x417x246	15	0,34	-	195	4°C / 8°C	289	1/5
VRC 8B	41/59	1880x417x246	35	0,45	8	198	4°C / 8°C	289	1/5
VRC 8P	41/59	1880x417x246	15	0,45	-	198	4°C / 8°C	289	1/5
VRRCR 8B	32/47	1523x417x246	35	0,45	8	198	4°C / 8°C	289	1/5
VRRCR 8P	32/47	1523x417x246	15	0,45	-	198	4°C / 8°C	289	1/5
VRRCR 10B	38/60	1880x417x246	35	0,56	10	209	4°C / 8°C	289	1/5
VRRCR 10P	38/60	1880x417x246	15	0,56	-	209	4°C / 8°C	289	1/5

VRC6B



ACABADO INOXIDABLE

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Altura 246mm.
Cristal curvo abatible de fácil extracción y limpieza.
Dos puertas, correderas.
Termostato digital.
Grupo refrigeración incorporado o remoto.
Iluminación mediante tecnología led.
Disponible en 3 colores: inox., oro y plata.
Posibilidad de otros acabados: Consultar precios y colores.

Especificar color en el momento de hacer el pedido.



ACABADO ORO



ACABADO PLATA

MODELOS GRUPO INCLUIDO

Modelo

VRC 6B

Modelo

VRC 6P

Modelo

VRC 8B

Modelo

VRC 8P

MODELOS GRUPO REMOTO

Modelo

VRRCR 8B

Modelo

VRRCR 8P

Modelo

VRRCR 10B

Modelo

VRRCR 10P

Modelo	Peso Neto/Bruto [Kg.]	Dimensiones L x P x A [mm.]	Profundidad Bandeja [mm.]	Superficie Exposición [m2]	Dotación Bandejas GN 1/3 [nº]	Consumo [W.]	Régimen de Temperatura A 32°C [°C]	Potencia Frigorífica A -10°C [W.]	Compresor [Hp.]
VRCB 6B	31/46	1523x417x205	35	0,34	6	117	4°C / 8°C	176	1/8
VRCB 6P	31/46	1523x417x205	15	0,34	-	117	4°C / 8°C	176	1/8
VRCB 8B	39/57	1880x417x205	35	0,45	8	117	4°C / 8°C	176	1/8
VRCB 8P	39/57	1880x417x205	15	0,45	-	117	4°C / 8°C	176	1/8
VRCBR 8B	30/45	1523x417x205	35	0,45	8	180	4°C / 8°C	289	1/5
VRCBR 8P	30/45	1523x417x205	15	0,45	-	180	4°C / 8°C	289	1/5
VRCBR 10B	36/58	1880x417x205	35	0,56	10	180	4°C / 8°C	289	1/5
VRCBR 10P	36/58	1880x417x205	15	0,56	-	180	4°C / 8°C	289	1/5

Cubetas GN1/3 de acero inoxidable incluidas.



ACABADO INOXIDABLE

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Altura reducida 205 mm.
Cristal curvo abatible de fácil extracción y limpieza.
Dos puertas, correderas.
Termostato digital.
Grupo refrigeración incorporado o remoto.
Disponibles en 3 colores: inox., oro y plata.
Posibilidad de otros acabados: Consultar precios y colores.
Especificar color en el momento de hacer el pedido.



EQUIPAMIENTO OPCIONAL:

Iluminación mediante tecnología led.

MODELOS GRUPO INCLUIDO

Modelo

VRCB 6B

Modelo

VRCB 6P

Modelo

VRCB 8B

Modelo

VRCB 8P

MODELOS GRUPO REMOTO

Modelo

VRCBR 8B

Modelo

VRCBR 8P

Modelo

VRCBR 10B

Modelo

VRCBR 10P

Modelo	Peso Neto/Bruto (Kg.)	Dimensiones LxPxA (mm.)	Profundidad Bandeja (mm.)	Superficie Exposición (m2)	Dotación Bandejas GN 1/3 (nº)	Consumo (W.)	Régimen de Temperatura A 32°C (°C)	Potencia Frigorífica A -10°C (W.)	Compresor (Hp.)
VR2C 6B	55/71	1523x417x342	35	0,71	6	210	4°C / 8°C	289	1/5
VR2C 8B	66/85	1880x417x342	35	0,91	8	216	4°C / 8°C	289	1/5
VR2CR 8B	55/71	1523x417x342	35	0,82	8	216	4°C / 8°C	289	1/5
VR2CR 10B	66/85	1880x417x342	35	1,02	10	238	4°C / 8°C	289	1/5

VR2C6B



ACABADO INOXIDABLE

VR2C6B



ACABADO PLATA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Altura 342 mm.
 Cristal curvo abatible de fácil extracción y limpieza.
 Dos puertas, correderas.
 Termostato digital.
 Grupo refrigeración incorporado o remoto.
 Estante neutro superior para colocar platos o bandejas.
 Iluminación interior.
 Disponible en 3 colores: inox., oro y plata.
 Posibilidad de otros acabados: Consultar precios y colores.

Especificar color en el momento de hacer el pedido.



MODELOS GRUPO INCLUIDO

Modelo

VR2C 6B

Modelo

VR2C 8B

MODELOS GRUPO REMOTO

Modelo

VR2CR 8B

Modelo

VR2CR 10B

Modelo	Peso Neto/Bruto [Kg.]	Dimensiones L x P x A [mm.]	Profundidad Bandeja [mm.]	Superficie Exposición [m2]	Dotación Bandejas GN 1/3 [nº]	Consumo [W.]	Régimen de Temperatura A 32°C [°C]	Potencia Frigorífica A -10°C [W.]	Compresor [Hp.]
VVRSH 6B	35/50	1523x417x246	35	0,63	6	210	1°C / 4°C	289	1/5
VRSH 6P	36/51	1880x417x246	35	0,63	-	210	1°C / 4°C	289	1/5
VRSH 8B	43/61	1523x417x246	35	0,78	8	216	1°C / 4°C	289	1/5
VRSH 8P	44/61	1880x417x246	35	0,78	-	216	1°C / 4°C	289	1/5

VRSH 8B



ACABADO INOXIDABLE

VRSH 8B



ACABADO PLATA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Altura 246 mm.
Cristal curvo abatible de fácil extracción y limpieza.
Dos puertas, correderas.
Termostato digital.
Grupo refrigeración incorporado.
Dos evaporadores: Placa fría inyectada bajo el piso y evaporador estático superior.
Iluminación interior.
Disponible en 3 colores: inox., oro y plata.
Posibilidad de otros acabados: Consultar precios y colores.
Especificar color en el momento de hacer el pedido.



Modelo

VRSH 6B

Modelo

VRSH 6P

Modelo

VRSH 8B

Modelo

VRSH 8P