

M. hostelería

Hotel equipment



Página 398
Fabricador de Hielo
Ice Maker



Página 415
Conservadora puerta de cristal
Conservators with glass lid



Página 406
Lavavasos y lavaplatos
Glass and dishwasher



Página 416
Conservadora puerta de cristal "IL"
Conservators with glass lid



Página 408
Lavaplatos gama electrónica
Dishwasher electronic range



Página 417
Conservadora expositora puerta de cristal "CHE"
Expositor conservators with glass lid



Página 410
Mesa de trabajo para lavaplatos Cúpula
Word table dishwasher



Página 418
Conservadora expositora puerta de cristal "EHC"
Expositor conservators with glass lid



Página 411
Túneles de lavado de arrastre
Tunnels of wash



Página 420
Congelador vertical
Conservators with glass lid



Página 412
Lavautensilios y lavaperolas
Dishwasher



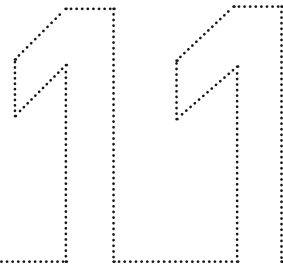
Página 414
Congelador tapa abatible
Lid chest freezer



Página 422
Armario expositor refrigeración y congelación
Glass door refrigerator and freezer

M. hostelería

Hotel equipment



Página 424
Armario expositor heladería
Exhibiting cupboard for ice cream



Página 444
Plancha a gas
Gas griddles



Página 425
Armario expositor pastelería
Exhibiting cupboard for bakery



Página 445
Plancha eléctrica
Electrical griddles



Página 426
Armario expositor heladería-pastelería (no-frost)
Exhibiting cupboard for ice-cream/bakery (no-frost)



Página 446
Grill eléctrico
Electrical grill



Página 428
Armario expositor heladería-pastelería (Gama Vitra)
Exhibiting cupboard for ice-cream/bakery (Vitra range)



Página 447
Tostador eléctrico
Electric toaster



Página 448
Tostador de túnel eléctrico
Electric tunnel toaster



Página 430
Hornos mixtos directos (MX) *Direct combination ovens (MX)*



Página 449
Freidora eléctrica
Electrical fryer



Página 432
Hornos mixtos con boiler (MXB)
Combination ovens with boiler (MXB)



Página 450
Termo de leche
Milk urns



Página 434
Regeneradores de temperatura
Temperature regenerator



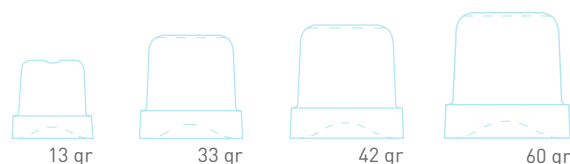
Página 451
Cortadora de fiambre
Sharpening slicers



Página 440
Envasadora al vacío
Vacuum packaging system



Serie C: cubito macizo con almacen C Series: full cube with storage



FHC20A/W



FHC45A/W



FHC80A/W

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Cubito compacto de alta calidad aplicable para el sector de la restauración.
- Sistema de fabricación mediante inyectores metálicos de gran diámetro.
- Exterior en acero inox AISI 304 y carrocería monoblock en inox con aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC'S.
- Cuba y puerta en ABS alimentario.
- Medidas sin patas, altura pata regulable +/- 110 -150 mm, excepto modelo **FHC20A/W** y **FHC30A/W**
- Producción en condiciones optimas: temperatura ambiente 21°C, temperatura agua 15°C
- Entrada agua Ø 3/4 y salida Ø 24 mm.
- Gas refrigerante R404a
- Tensión / Frecuencia: 220-240V/50 Hz
- Medidas Cubito:**
- Modelo **FHC20A/W**: 32x31x28 mm
- Modelo **FHC30A/W**: 41x41x36 mm
- Modelos **FHC35A/W** a **FHC155A/W**: 43x44x40 mm
- Modelos **FHC130A/W** y **FHC155A/W**: Bajo pedido con cubito de 60 gr.

TECHNICAL FEATURES

- High quality compact cube, suitable for the catering sector.
- Manufacturing system using large diameter metal injectors.
- Exterior in AISI 304 stainless steel and monoblock body in stainless steel with CFC-free, high-pressure injected polyurethane insulation.
- Cube and door in ABS food-grade plastic.
- Measurements without feet, adjustable foot height +/- 110 -150 mm, except models **FHC20A/W** and **FHC30A/W**
- Production in optimum conditions: room temperature 21°C, water temperature 15°C
- Water inlet Ø 3/4 and outlet Ø 24 mm.
- Coolant gas R404a
- Voltage / Frequency: 220-240V/50 Hz
- Cube Measurements:**
- Model **FHC20A/W**: 32x31x28 mm
- Model **FHC30A/W**: 41x41x36 mm
- Models **FHC35A/W** to **FHC155A/W**: 43x44x40 mm
- Models **FHC130A/W** and **FHC155A/W**: Under order with cube of 60 gr.

MODELOS / MODELS	FHC20A/W	FHC30A/W	FHC35A/W	FHC40A/W	FHC45A/W	FHC65A/W	FHC67A/W	FHC80A/W	FHC90A/W	FHC130A/W	FHC155A/W
Largo / Wide (mm)	355	390	500	500	500	738	738	738	738	840	840
Fondo / Depth (mm)	404	460	580	580	580	600	600	600	600	740	740
Alto sin patas / Height (mm)	590	690	690	690	800	920	851,5	920	1020	1075	1075
Condensación / Condensation	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water
Cubito / Cubes (gr)	13	33	42	42	42	42	42	42	42	42 / 60*	42 / 60*
Producción / Production	21	28	33	42	46	65	67	80	90	130	155
Almacen / Warehouse (kg)	4	9	16	16	25	40	40	40	55	65	65
Cubitos ciclo / Cubes cycle	20	20	21	21	21	36	36	36	36	70	70
Potencia / Power (W)	320	370	370	450	500	650	650	800	850	1050	1400
Precio / Price €											

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

* Estos modelos con cubito de 60 gr. bajo pedido / These models with cube of 60 gr. under order

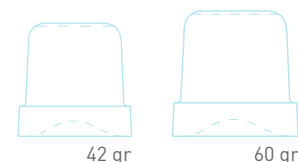


Serie CM-Modular: cubito macizo sin almacén

CM-Modular Series: full cube without storage

Serie CM-Split: cubito macizo sin unidad condensadora

CM-Split Series: full cube without condensed unit



FHCM150A/W



FHCM300A/W

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Fabricador modular sin almacén, con la posibilidad de colocar un depósito de almacenamiento.
- Cubito compacto de alta calidad aplicable para el sector de la restauración.
- Sistema de fabricación mediante inyectores metálicos de gran diámetro.
- Carrocería en acero inox AISI 304, con aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC'S.
- Producción en condiciones óptimas: temperatura ambiente 21°C, temperatura agua 15°C.
- Entrada agua Ø 3/4 y salida Ø 24 mm.
- Gas refrigerante R404a.
- Tensión / Frecuencia: 220-240V/50 Hz

Medidas Cubito:

- Modelos **FHCM150A/W** a **FHCM300A/W**: 43x44x40mm
- Modelos con posibilidad de cubito de 60 gr. bajo pedido.

TECHNICAL FEATURES

- Modular ice maker without storage, with the possibility of adding an ice storage bin.
- High quality compact cube, suitable for the catering sector.
- Manufacturing system using large diameter metal injectors.
- Body in AISI 304 stainless steel, with CFC-free, high-pressure injected polyurethane insulation.
- Production in optimum conditions: room temperature 21°C, water temperature 15°C.
- Water inlet Ø 3/4 and outlet Ø 24 mm.
- Cooling gas R404a.
- Voltage / Frequency: 220-240V/50 Hz

Cube Measurements:

- Models **FHCM150A/W** to **FHCM300A/W**: 43x44x40 mm
- Models with possibility of cube of 60 gr. under order.

MODELOS / MODELS	FHCM150A/W	FHCM300A/W	FHCM300S SPLIT
Largo / Wide (mm)	862	1250	990
Fondo / Depth (mm)	555	580	585
Alto / Height (mm)	720	848	850
Condensación / Condensation	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Sin unidad condensadora Without condensed unit
Cubito / Cubes (gr)	42 / 60*	42 / 60*	42 / 60*
Producción / Production	155	300	300
Almacen / Warehouse (kg)	-	-	-
Depósito compatible / Compatible deposit	DI200/DPE240 DI350	DI350	DI350
Cubitos ciclo / Cubes cycle	70	140	140
Potencia / Power (W)	1400	2600	200
Potencia frigorífica / Power (W)	-	-	6000
Precio / Price €			

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

* Estos modelos con cubito de 60 gr. bajo pedido / These models with cube of 60 gr. under order



Serie T: hielo troceado con almacén

T Series: cubed ice with storage

Serie TM-Modular: hielo troceado sin almacén

TM-Modular Series: cubed ice without storage



FHT155A/W



FHTM150A/W
FHTM250A/W
FHTM500A/W



FHTM1000A/W

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Hielo compacto troceado, de perfecta aplicación en el sector de la restauración, pescadería, industria química y farmacéutica.

Serie T:

- Exterior en acero inox AISI 304 y carrocería monoblock en inox con aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC'S.
- Cuba y puerta en ABS alimentario.

Serie TM:

- Fabricador modular sin almacén, con la posibilidad de colocar un depósito de almacenamiento.
- Carrocería en acero inox AISI 304.
- Medidas sin patas, altura pata regulable +/- 110-150 mm, excepto modelo **FHTM160A/W, FHTM280A/W, FHTM510A/W y FHTM1000A/W**.
- Producción en condiciones óptimas: temperatura ambiente 21°C, temperatura agua 15°C.
- Entrada agua Ø 3/4 y salida Ø 24 mm.
- Gas refrigerante R404a.
- Tensión / Frecuencia: 220-240V/50 Hz,
- Modelo **FHTM1000A/W**: 400V/3N/50 Hz

TECHNICAL FEATURES

- Compact cubed ice, perfectly suitable for the catering, fish, chemical and pharmaceutical sectors.

T Series:

- Exterior in AISI 304 stainless steel and monoblock body in stainless steel with CFC-free, high-pressure injected polyurethane insulation.
- Cube and door in ABS food-grade plastic.

TM Series:

- Modular ice maker without storage, with the possibility of fitting a storage tank.
- Body in AISI 304 stainless steel.
- Measurements without feet, adjustable foot height of +/- 110-150 mm, except models **FHTM160A/W, FHTM280A/W, FHTM510A/W and FHTM1000A/W**.
- Production in optimum conditions: room temperature 21°C, water temperature 15°C.
- Water inlet Ø 3/4 and outlet Ø 24 mm.
- Coolant gas R404a.
- Voltage / Frequency: 220-240V/50 Hz,
- Model **FHTM1000A/W**: 400V/3N/50 Hz



MODELOS / MODELS	FHT60A/W	FHT90A/W	FHT155A/W	FHTM160A/W	FHTM280A/W	FHTM510A/W	FHTM1000A/W
Largo / Wide (mm)	450	500	738	560	560	560	934
Fondo / Depth (mm)	620	660	690	569	569	569	684
Alto sin patas / Height (mm)	680	800	1020	600	695	695	700
Condensación / Condensation	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water
Producción / Production	60	90	150	160	280	510	1000
Almacén / Warehouse (kg)	10	30	55	-	-	-	-
Depósito compatible / Compatible deposit	-	-	-	DPE240 DI110 DI200	DPE240/DI110 DI200/DI350 DI550/RBI100 DRBI100	DPE240/DI110 DI200/DI350 DI550/RBI100 DRBI100	DI550 DRBI500
Potencia / Power (W)	420	550	650	650	1050	1700	3200
Precio / Price €							

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



Serie SPLIT: hielo troceado sin unidad condensadora

SPLIT Series: ice divided without condensed unit



FHTM1000S SPLIT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Hielo compacto, de perfecta aplicación en el sector de la restauración, pescadería, industria química y farmacéutica
- Fabricador modular sin almacén y sin unidad condensadora
- Carrocería en acero inox AISI 304
- Producción en condiciones óptimas: temperatura ambiente 21°C, temperatura agua 15°C
- Entrada agua Ø 3/4 y salida Ø 24 mm
- Gas refrigerante R404-R507
- Tensión / frecuencia: 220-240V/ 50 Hz

TECHNICAL FEATURES

- Compact ice, of perfect application in the sector of the restoration, fish market, chemical and pharmaceutical industry
- Modular ice maker without storage and without condensed unit
- Steel body inox AISI 304
- Production in optimal conditions: room temperature 21°C, temperature water 15°C
- Entrance water Ø 3/4 and exit Ø 24 mm
- Coolant gas R404-R507
- Voltage / Frequency: 220-240V/ 50 Hz

MODELLOS / MODELS	FHTM510S SPLIT	FHTM1000S SPLIT
Largo / Wide (mm)	560	934
Fondo / Depth (mm)	569	684
Alto / Height (mm)	695	700
Condensación / Condensation	Sin unidad condensadora Without condensadora unit	Sin unidad condensadora Without condensadora unit
Producción / Production	510	1000
Almacen / Warehouse (kg)	-	-
Depósito compatible Compatible deposit	DPE240 / DI200 / DI350 / DI550 RBI100 / DRBI100 / DRBI500	DI550 / DRBI500
Potencia frigorífica / Refrigerating power (W a -18°C)	2300W	4600w
Precio / Price €		
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice		

Serie ES-Modular: Hielo de escama plana sin almacén

ES-Modular Series: Flat flake ice without storage



FHESM400A/W



FHESM900A/W



FHESM2200A

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Fabricador modular sin almacén, con la posibilidad de colocar un depósito de almacenamiento.
- Produce escama plana de espesor ideal (temperatura hielo -5°C/- 10°C), de perfecta aplicación en el sector de la restauración, pescadería, industria química y farmacéutica.
- Carrocería en acero inox AISI 304.
- Producción en condiciones optimas: temperatura ambiente 21°C temperatura agua 15°C.
- Entrada agua Ø 3/4 y salida Ø 24mm.
- Gas refrigerante R404a.
- Tensión / Frecuencia:
- Modelo **FHESM250A/W, FHESM400A/W**: 220-240V/50 Hz.
- Modelo **FHESM600A, FHESM900A/W, FHESM1500A, FHESM2200A**: 400V/3N/50Hz

TECHNICAL FEATURES

- Modular manufacturer without storage, with the possibility of fitting an ice storage bin.
- Produces flat flakes of an ideal thickness (ice temperature -5°C/-10°C), perfectly suitable for use in the catering, fish, chemical and pharmaceutical industry sectors.
- Body in AISI 304 stainless steel.
- Production in optimum conditions: room temperature 21°C, water temperature 15°C.
- Water inlet Ø 3/4 and outlet Ø 24mm.
- Coolant gas R404a.
- Voltage / Frequency:
- Model **FHESM250A/W, FHESM400A/W**: 220-240V/50 Hz.
- Model **FHESM600A, FHESM900A/W, FHESM1500A, FHESM2200A**: 400V/3N/50Hz

MODELOS / MODELS	FHESM250A/W	FHESM400A/W	FHESM600A/W	FHESM900A	FHESM900W	FHESM1500A/W	FHESM2200A
Largo / Wide (mm)	870	900	900	1107	1107	1107	1062
Fondo / Depth (mm)	550	588	588	700	700	700	832
Alto / Height (mm)	600	705	705	880	880	970	1423
Condensación Condensation	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire / Agua Air / Water	Aire Air	Agua Water	Aire / Agua Air / Water	Aire Air
Producción / Production	250	400	620	900	900	1500	2200
Almacen / Warehouse (kg)	-	-	-	-	-	-	-
Depósito compatible Compatible deposit	DI200 DI350	DI350 DI550 DRBI100	DI350 DI550 DRBI100	DI550 DRBI500	DI550 DRBI500	DI550 DRBI500	-
Potencia / Power (W)	1700	2100	3000	4600	4600	6000	7000
Precio / Price €							

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

Serie ES-SPLIT: hielo de escama plana sin unidad condensadora

ES-SPLIT Series: ice of flat grudge without condensed unit

**FHESM400S a 2200S SPLIT****CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

- **Fabricador modular sin almacén y sin unidad condensadora.**
- Produce escama plana de espesor ideal (temperatura del hielo -5°C / -10°C), de perfecta aplicación en el sector de la restauración, pescadería, industria química, y farmacéutica.
- Carrocería en acero inox AISI 304
- Producción en condiciones óptimas: temperatura ambiente 21°C, temperatura agua 15°C.
- Entrada agua Ø 3/4 y salida Ø 24mm.
- Gas refrigerante R404-R507
- Tensión / frecuencia: 220-240V/ 50 Hz
- Modelo **FHESM2200SPLIT**: 400V/ 3N / 50Hz.
- Consumo eléctrico en todos los modelos: 180W

TECHNICAL FEATURES

- **Modular ice maker without storage and without condensed unit.**
- It produces flat grudge of ideal thickness (temperature of the ice -5°C/-10°C), of perfect application in the sector of the restoration, fish market, chemical industry, and pharmaceuticals.
- Steel body inox AISI 304
- Production in optimal conditions: room temperature 21°C, temperature water 15°C.
- Entrance water Ø 3/4 and exit Ø 24mm.
- Coolant gas R404-R507
- Voltage / Frequency: 220-240V/ 50 Hz
- Model **FHESM2200SPLIT**: 400V/ 3N / 50Hz.
- Electrical consumption in all the models: 180W

MODELOS / MODELS	FHESM400S SPLIT	FHESM600S SPLIT	FHESM900S SPLIT	FHESM1500S SPLIT	FHESM2200S SPLIT
Largo / Wide (mm)	495	495	604	604	736
Fondo / Depth (mm)	588	588	700	700	832
Alto / Height (mm)	705	705	880	970	1075
Condensación / Condensation	Sin unidad condensadora Without condensadora unit	Sin unidad condensadora Without condensadora unit	Sin unidad condensadora Without condensadora unit	Sin unidad condensadora Without condensadora unit	Sin unidad condensadora Without condensadora unit
Producción / Production	400	620	900	1500	2200
Almacen / Warehouse (kg)	-	-	-	-	-
Depósito compatible Compatible deposit	DI350 / DI550 / DRBI100	DPE240 / DI200 / DI350 / DI550 / RB1100 / DR- BI100 / DRBI500	DI350 / DI550 RB1100 / DRBI500	DI350 / DI550 DRBI100 / DRBI500	
Potencia frigorífica / Refrigerating power (W)	2200W (evap.temp. -23°C)	3500W (evap.temp. -22°C)	5000W (evap.temp. -23°C)	8550W (evap.temp. -24°C)	12000W (evap.temp. -27°C)
Precio / Price €					

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



DPE240



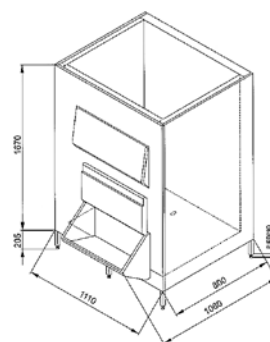
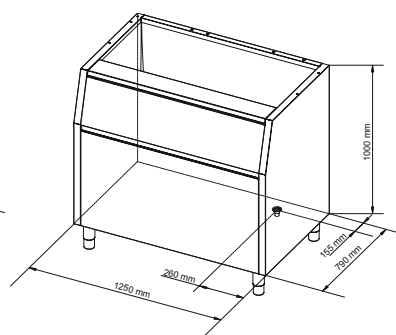
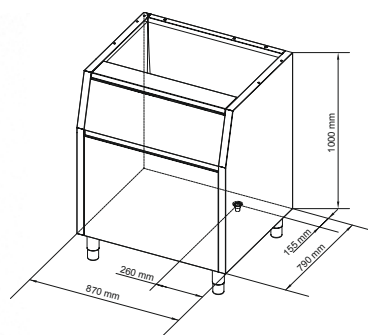
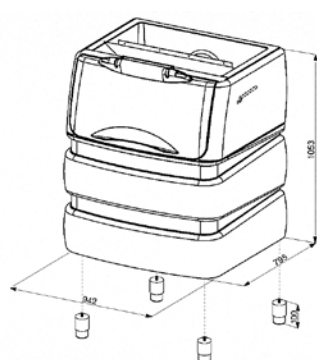
DI200



DI350



DI550



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

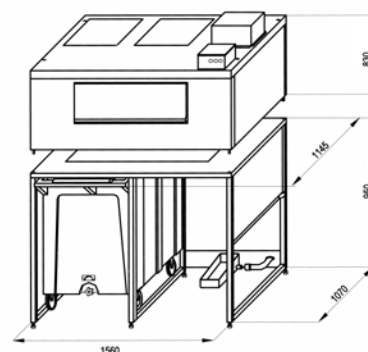
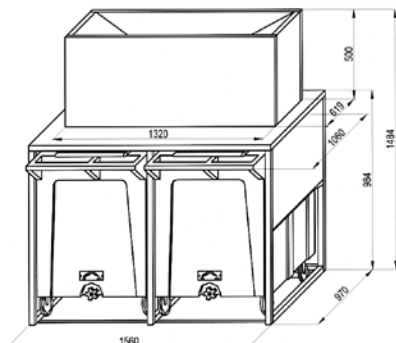
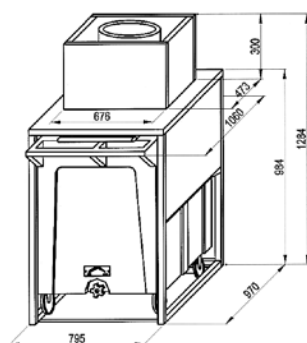
- **Serie DPE240:**
 - Depósito de gran robustez, en polietileno, apto para uso alimentario.
 - Alta calidad de aislamiento para mantener el hielo.
 - Medidas sin pata, altura pata regulable +/- 100-160mm.
- **Serie DI:**
 - Depósito en acero inox AISI 304 exterior e interior en polietileno apto para uso alimentario.
 - Alta calidad de aislamiento para mantener el hielo.
 - Medidas sin pata, altura pata regulable +/- 100-160 mm, excepto el modelo DI550 con patas incluidas en la medida.
- **Serie RBI (Roller Bin) / DRB (Doble Roller Bin):**
 - Estructura en acero inox AISI 304, con contenedor en polietileno apto para uso alimentario.
 - Alta calidad de aislamiento para mantener el hielo.

TECHNICAL FEATURES

- **DPE240 Series:**
 - Very robust storage bin, in food-grade polyethylene.
 - High quality insulation for ice storage.
 - Measurements without feet, adjustable foot height +/- 100-160mm.
- **DI Series:**
 - Storage bin with exterior in AISI 304 stainless steel and interior in food-grade polyethylene.
 - High quality insulation for ice storage.
 - Measurements without feet, adjustable foot height of +/- 100-160mm, except model DI550 with feet included in the measurement.
- **Series RBI (Roller Bin) / DRB (Double Roller Bin):**
 - Structure in AISI 304 stainless steel with container in food-grade polyethylene.
 - High quality insulation for ice storage.


RBI100

DRBI100

DRBI500


MODELOS / MODELS	DPE240	DI110	DI200	DI350	DI550	RBI100	DRBI100	DRBI500
Largo / Wide (mm)	942	560	870	1250	1110	795	1560	1560
Fondo / Depth (mm)	795	815	790	790	1060	1060	1060	1330
Alto / Height (mm)	1053	1000	1000	1000	1915	1284	1484	1780
Almacen / Warehouse (kg)	-	-	-	-	-	17	50	300
Reserva / Reserve (kg)	240	100	200	350	550	108	108+108	108+108
Fabricador / Manufacturer (FH)	CM150 TM160 TM280 TM510	TM160 TM280 TM510	CM150 / TM160 TM280 / TM510 ESM250 / ESM400	CM150 / CM300 TM280 / TM510 ESM250 / ESM400 ESM600 / ESM900 ESM1500	TM280 (2) / TM510 (2) TM1000 / ESM400 ESM600 / ESM900 ESM1500	TM280 TM510	CM150 / CM300 TM280 / TM510 ESM400 / ESM600 ESM900 / ESM1500	TM510 (2) TM1000 ESM900 ESM1500

Precio / Price €

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



V 2635 H



P 3250

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Control electromecánico.
- Función Thermostop, garantiza una temperatura de aclarado de 85°C.
- Estructura interior y exterior en acero inox.
- Construcción de la puerta en doble pared.
- Resistencias protegidas mediante termostato de seguridad.
- Brazos de lavado y aclarado giratorios, de material compuesto de fibras y talcos, patentado, que proporciona una enorme vida útil. fácilmente desmontables para su limpieza. Modelos **VP2640**, **VP2840** con lavado superior fijo.
- Modelo de cesta 50x50 equipan bombas de lavado de última generación, de doble impulsión, mejorando el reparto y aumentando el caudal del agua de lavado.
- Dotados con el sistema EDS de desagüe que permite una renovación mas eficiente del agua de la cuba.
- Dosificador de abrillantador automático.
- Modelos con bomba de desagüe (BD).

OPCIONAL

- Kit bomba de desagüe.
- Kit dosificador de detergente.

TECHNICAL FEATURES

- Electronic control.
- Thermostop function, ensures final washing temp. of 85°C.
- Interior and exterior made of stainless steel.
- Door made of double panel.
- Resistance protected by safety thermostat.
- Rotation part inside for deep cleaning and final washing, easy to dismount for cleaning. Models **VP2640** and **VP2840**, with washing arm fixed superior.
- Baskets models 50x50 equipped wash pump last generation, dual impulsion, improving the distribution and increasing the flow the washing water.
- EDS system drain that allows an efficient renovation of the water.
- Automatic dispenser control.
- Drain pump models (BD).

OPTIONAL

- Drain pump.
- Detergent dosing.

MODELOS / MODELS

€

V2035

V2035BD con bomba de desagüe

V2635H

V2635HBD con bomba de desagüe

VP2640

VP2640BD con bomba de desagüe

VP2840

VP2840BD con bomba de desagüe

P3250

P3250BD con bomba de desagüe

CP4254M

OPCIONAL / OPTIONAL

€

Kit bomba desagüe / Drain pump V2035 / V2635H / VP2640 / VP2840

Kit bomba desagüe / Drain pump P3250

Kit bomba desagüe / Drain pump CP4254M

Kit dosificador detergente / Dispenser detergent V2035 / V2635H / VP2640 / VP2840 / P3250

Kit dosificador detergente / Dispenser detergent CP4254M

**CP 4254 M**

MODELOS / MODELS	V 2035	V 2635 H	VP 2640	VP 2840	P 3250	CP 4254M
Largo / Wide (mm)	400	400	440	440	580	640
Fondo / Depth (mm)	480	480	530	530	600	740
Alto / Height (mm)	590	640	670	690	830	1.480
Altura útil lavado vasos/platos Useful height of wash (mm)	200	250	255/270	270/290	325/365	390/400
Medidas cestas / Measures of baskets (mm)	350x350	350x350	400x400	400x400	500x500	500x500
Tensión-Frecuencia / Power supply (V/Hz)	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	400/3N/50 230/3/50
Potencia máxima de funcionamiento / Maximun power (W)	3.400	3.400	3.500	3.500	3.500	8.500
Potencia bomba lavado / Pump power (W)	200	200	300	300	470	470
Potencia resistencia boiler / Boiler power (W)	2.600	2.600	2.600	2.600	3.000	8.000
Potencia resistencia cuba / Pump power (W)	600	600	600	600	2.100	2.100
Capacidad cuba/boiler / Bucket capacity/boiler (L)	9 / 2,6	9 / 2,6	11 / 2,6	11 / 2,6	20 / 6	15 / 6
Consumo agua por ciclo / Consumption water by cycle (L)	2	2	2,2	2,2	2,8	2,8
Duración ciclo / Cycle duration (seg/sec)	120	120	120	120	90-150	90-150
Producción horaria teórica n° cestos Production time n° of basket	30	30	30	30	40/24	40/24
Dotación Dotation	2 cestos vasos 1 contenedor cubiertos 1 insertador platos	2 cestos vasos 1 contenedor cubiertos 1 insertador platos	2 cestos vasos 1 contenedor cubiertos 1 insertador platos	1 cesto vasos 1 cesto platos 1 contenedor cubiertos	1 cesto vasos 1 cesto platos 1 contenedor cubiertos	1 cesto vasos 1 cesto platos 1 contenedor cubiertos

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Control electrónico.
- Función Thermostop, garantiza una temperatura de aclarado de 85°C.
- Estructura interior y exterior en acero inox.
- Construcción de la puerta en doble pared.
- Resistencias protegidas mediante termostato de seguridad.
- Brazo de lavado y aclarado giratorios, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Dosificador de abrillantador automático.
- Cinco programas de lavado.
- Posibilidad de regular temperatura de lavado y aclarado.
- Autodiagnos.
- Ciclo autolimpieza a 80° C.

OPCIONAL

- Kit bomba de desagüe.
- Kit dosificador de detergente.

TECHNICAL FEATURES

- Electronic control.
- Thermostop function, rinse temperature guaranteed 85° C.
- Stainless steel exterior and interior structure.
- Double wall door made.
- Protected resistances through security thermostat.
- Washing and rinsing rotating support, easy removable to cleaning.
- Automatic rinse aid dispenser.
- Five washing programmes.
- Possibility to adjust the washing and rinsing temperature.
- Autodiagnosis.
- Set clearing side at 80° C.

OPTIONAL

- Drain pump.
- Detergent dispenser.



Detalle cuba cúpula CP4560D



Detalle cuba embutida CP4550D



Detalle brazo de lavado y aclarado superior P3250D



Detalle capacidad de bandejas cúpula CP4560D



Detalle filtro cúpula CP4560D

MODELOS / MODELS

€

P3250D**CP4550D****CP4560D**

OPCIONAL / OPTIONAL

€

Kit bomba desagüe / Drain pump P3250D

Kit bomba desagüe / Drain pump CP4550D, CP4560D

Kit dosificador detergente / Dispenser detergent P3250D

Kit dosificador detergente / Dispenser detergent CP4550D, CP4560D



P3250D

CP4550D

MODELOS / MODELS	P3250D	CP4550D	CP4560D
Largo / Wide (mm)	580	630	700
Fondo / Depth (mm)	600	755	755
Alto / Height (mm)	830	1.570	1.570
Altura útil lavado vasos/platos / Useful height of wash (mm)	325/365	390/400	440/450
Medidas cestas / Measures of baskets (mm)	500x500	500x500	600x500
Tensión-Frecuencia / Power supply (V/Hz)	230/50	400/3N/50 230/3/50	400/3N/50 230/3/50
Potencia máxima de funcionamiento / Maximun power (W)	3.500	8.700	11.000
Potencia bomba lavado / Pump power (W)	470	650	1.500
Potencia resistencia boiler / Boiler power (W)	3.000	8.000	9.500
Potencia resistencia cuba / Pump power (W)	2.100	2.100	3.000
Capacidad cuba / boiler / Bucket / Boiler capacity (L)	20 / 6	22 / 6	30 / 6
Consumo agua por ciclo / Consumption water by cycle (L)	2,8	2,8	3,4
Duración ciclo / Cycle duration (seg/sec)	60-120-180- continuo - autolimpieza	60-120-180- continuo - autolimpieza	60-120-180- continuo - autolimpieza
Producción horaria teórica n° cestos / Production time n° of basket	60/30/20	60/30/20	60/30/20
Dotación / Dotation	1 cesto de vasos 1 cesto de platos 1 contenedor de cubiertos	1 cesto de vasos 1 cesto de platos 1 contenedor de cubiertos	1 cesto de vasos 1 cesto de platos 1 contenedor de cubiertos

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

Mesa entrada/salida con entrepaño
Entrance/exit tables with panel



Cod. 80202
medidas (lpxh)
700x575x850
PVP

Mesas con peto izquierda y entrepaño
Tables with left bib and panel



Cod. 80201
medidas (lpxh)
700 x715x850
PVP

Cod. 80203
medidas (lpxh)
1200 x715x850
PVP

Mesas con peto derecha y entrepaño
Tables with right bib and pane



Cod. 80200
medidas (lpxh)
700 x715x850
PVP

Cod. 80204
medidas (lpxh)
1200 x715x850
PVP

Mesas con fregadero a izquierda y entrepaño
Tables with left side sink and pane



Cod. 80205
medidas (lpxh)
1200 x715x850
PVP

Mesas con fregadero a derecha y entrepaño
Tables with right side sink and panel



Cod. 80206
medidas (lpxh)
1200 x715x850
PVP

Mesas de prelavado con fregadero y orificio izquierdo de desbarasado
Pre-washed tables with left side sink and hole



Cod. 80207
medidas (lpxh)
1200 x715x850
PVP

Mesas de prelavado con fregadero y orificio derecho de desbarasado
Pre-washed tables with right side sink and hole



Cod. 80208
medidas (lpxh)
1200 x715x850
PVP



Cubo residuo con ruedas
Waste basket with wheels
PVP



Grifo ducha prelavado
Pre-washed shower faucet
PVP



Anillo de goma para desbarasado
Ring of rubber(gum)
for cleared
PVP



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Estructura en doble pared en acero inox AISI 304, que permite reducir al mínimo la dispersión térmica y acústica.
- Brazos de lavado independientes (superior e inferior), contruidos en acero inox que garantizan unos resultados óptimos de los ciclos de lavado.
- Facilidad de uso gracias a los controles electrónicos intuitivos con termómetros digitales y autodiagnos de fallos. Visor de temperatura de lavado y aclarado
- Versatilidad, gracias a los ciclos de lavado temporizado (arrastre o ciclo)
- Los modelos TA130, TA170 y TA220 disponen de tres velocidades de lavado
- En los modelos TA100 y TA130 se puede invertir el sentido de funcionamiento de la maquina.

OPCIONAL

- Módulos de secado y secado en ángulo
- Condensador de vapor.
- Módulo extractor vapor.
- Recuperador de calor.
- Prelavado en ángulo. (Modelo TA170 y TA220)
- Alimentación agua fría.
- Dosificador automático detergente y abrillantador, con posibilidad de regulación.
- Mesas planas de entrada y salida con o sin rodillos, mesas en ángulo de 90° o 180° con rodillos o con motor, mesas de prelavado, etc.

TECHNICAL FEATURES

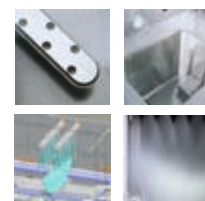
- Double wall structure made of stainless steel AISI 304, allowing for a reduction to minimum levels of heat and sound dispersion.
- Independent washing arms (upper and lower), made of stainless steel, guaranteeing optimal wash cycle results.
- Easy-to-use, thanks to the intuitive electronic controls with digital thermostats and auto-diagnosis of problems. Viewer for wash and rinse temperatures.
- Versatile, thanks to the temporized washing cycles (pull or cycle)
- Models TA130, TA170 and TA220 have three wash speeds.
- In models TA100 and TA130, the operating direction of the machines can be reversed.

OPTIONAL

- Drying modules and angle drying.
- Steam condenser.
- Module extractor steam.
- Heat recuperator.
- Angled pre-wash. (Model TA170 and TA220)
- Cold water feeding.
- Automatic dosifier for polish and detergent, with the possibility of regulation.
- Flat entrance and exit desks with or without wheels, tables with angle of 90° or 180° with wheels or with motor, pre-wash tables, etc.



TA100/TA130


TA170/TA220
(Con módulo de prelavado de 820 mm)


MODELOS / MODELS	TA100	TA130	TA170	TA220
Largo / Wide (mm)	1150	1150	1970	1970
Fondo (mm) / Depth (mm)	770	770	770	770
Alto (mm) / Height (mm)	1565	1565	1565	1565
Altura útil lavado / Useful height of wash	400	400	400	400
Medidas cesta / measures of the basket	500x500	500x500	500x500	500x500
Tensión / Frecuencia / Power supply (V/Hz)	400/3N/50	400/3N/50	400/3N/50	400/3N/50
Potencia máxima funcionamiento / Maximum power of functioning	15500	17500	21200	24000
Potencia bomba lavado / Power bomb wash (W)	1100	1100	1100	1400
Potencia bomba prelavado / Power bomb pre-wash (W)	No	No	700	700
Potencia resistencia boiler / Power resistance boiler (W)	12000	16000	19000	21500
Potencia resistencia cuba / Power resistance vat (W)	8000	8000	8000	8000
Capacidad cuba / boiler / Bucket / boiler capacity (L)	69/17	69/17	69/17	69/17
Producción (cestos/hora) / Production (basket/hour)	50/100	50/130	65/130/170	80/170/220
Producción (platos/hora) / Production (plates/hour)	1800	1800/2350	2350/3050	3050/4000
Dotación / Equipment	1 cesto vasos, 2 cestos platos y 1 insertador para cubiertos	1 cesto vasos, 2 cestos platos y 1 insertador para cubiertos	1 cesto vasos, 2 cestos platos y 1 insertador para cubiertos	1 cesto vasos, 2 cestos platos y 1 insertador para cubiertos
Precios / Price				

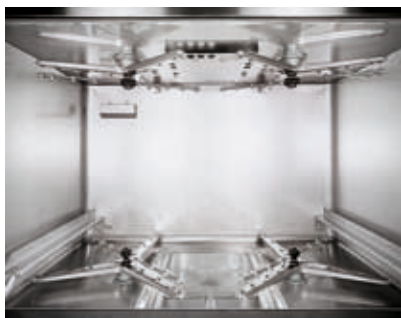
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Estructura en doble pared en acero inox AISI 304, que permite reducir al mínimo la dispersión térmica y acústica.
- Brazos de lavado y aclarado independientes, contruidos en acero inox que garantizan unos resultados óptimos de los ciclos de lavado.
- Facilidad de uso gracias a los controles electrónicos intuitivos con termómetros digitales y autodiagnos de fallos.
- Versatilidad, gracias a los ciclos de trabajo con programas de 2 a 12 minutos.
- Costes de mantenimiento reducidos, gracias al autodiagnóstico electrónico.
- Cuba sin soldaduras, estampadas con cantos redondeados y dobles filtros inoxidables.
- Sistema de enjuague UltraRinse (prestaciones de aclarado constante), que permite que la temperatura del agua se mantenga constante durante la fase de aclarado y la presión y caudal del agua de aclarado se mantiene constante independiente de las condiciones de la red hídrica.
- Dosificador detergente y abrillantador de serie.

OPCIONAL

- Soporte porta bandejas, contenedor de cubiertos e insertadores en embudo para confitería.



Auto limpieza de la cuba
Self-cleaning drum



Cuba estampada
Printed drum

TECHNICAL FEATURES

- Structure in double steel wall inox AISI 304, that allows to reduce to the minimum the thermal dispersion and acoustics.
- Independent arms of clarified washing and, constructed in steel inox that guarantees some optimal results of the cycles of washing.
- Ease of use thanks to the controls electronic intuitive with digital thermometers and autodiagnosis of failures.
- Versatility, thanks to the working cycles with programs of 2 to 12 minutes.
- Reduced costs of maintenance, thanks to the electronic self-diagnosis.
- Cuba without welds, printed with songs cleared and double stainless filters.
- System of rinsing UltraRinse (benefits of clarified constant), that allows that the temperature of the water stays constant during the phase of clarified and to the pressure and volume of the clarified water of independent constant stays of the conditions of the hydric network.
- Dispenser of detergent and polisher standard.

OPTIONAL

- Support carries trays, container of places setting and insertadores in funnel for confectionery.



Brazos de lavado acero inoxidable
Stainless steel washing arm



Gran capacidad de trabajo
High working capacity

MODELOS / MODELS €

LP5020

LP5521

LP5522

LP7023

OPCIONAL / OPTIONAL €

Soporte 5 bandejas / Support for 5 trays

Contenedor cubiertos / Container of cutlery

Insertador de embudo confitería / Insertador of funnel for confectionery



LP5020



LP5521



LP5522



LP7023

MODELOS / MODELS	LP5020	LP5521	LP5522	LP7023
Largo / Wide (mm)	670	720	720	850
Fondo / Depth (mm)	720	780	780	850
Alto / Height (mm)	1470	1700	1900	1900
Altura útil lavado / Useful height of wash	400	650	850	850
Medidas cesta / Measures of the basket	500x600 / 500x500	550x610	550x610	700x700
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	400/3N/50	400/3N/50	400/3N/50	400/3N/50
Potencia máxima funcionamiento / Maximum power of functioning	6800	7400	8000	10700
Potencia bomba lavado / Power bomb wash (W)	800	1400	2000	2700
Potencia resistencia boiler / Power resistance boiler (W)	6000	6000	6000	8000
Potencia resistencia cuba / Power resistance vat (W)	2500	2500	2500	8000
Duración ciclo / Duration cycle (segundos)	2" a 12"	2" a 12"	2" a 12"	2" a 12"
Producción cestos/hora / Production baskets/hour	30	30	30	30
Consumo de agua por ciclo (litros/ciclo) / Water consumption per cycle (liters/cycle)	2,5	3	3	4
Alimentación agua / Nourishment waters down (°C / bar)	15°C-55°C / 1-6	15°C-55°C / 1-6	15°C-55°C / 1-6	15°C-55°C / 1-6
Capacidad cuba / Bucket capacity (L)	20	37	37	68
Dotación / Equipment	1 cesto universal inoxidable	1 cesto universal inoxidable	1 cesto universal inoxidable	1 cesto universal inoxidable

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



HF 500 AL / HF 500 INOX

Termómetro analógico
Analogical thermometerTermostato regulable
Adjustable thermostat

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior en chapa galvanizada y plastificada en blanco.
- Cuba interior en aluminio (Mod. AL) o acero inoxidable. (Mod. I)
- Aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión (100% libre de CFC'S), con 70 mm de espesor, excepto el mod. CH550 con espesor 55 mm y mod. HF 700 con espesor 60 mm.
- Termómetro analógico, termostato regulable con la posibilidad de congelación rápida.
- Tapa abatible con cerradura y llave.
- Luz interior.

TECHNICAL FEATURES

- Galvanised steel exterior, white plastic coated.
- Aluminium interior (Mod. AL) or stainless steel. (Mod. I)
- Injected polyurethane isolation to high pressure (100% free one of CFC'S), with 70 mm of thickness, except mod. CH550 with thickness 55 mm and mod. HF 700 with thickness 60 mm.
- Analogical thermometer, adjustable thermostat with the possibility of fast freezing.
- Lid with integrated lock and key.
- Inner light.

MODELOS / MODELS	HF 240	HF 320	HF 400	HF 500	HF 550	HF 700
Largo / Wide (mm)	827	990	1165	1400	1596	1570
Fondo / Depth (mm)	660	660	660	660	660	750
Alto / Height (mm)	860	860	860	860	860	1005
Potencia / Power (W)	120	146	167	180	200	261
Tensión / Frecuencia (V/Hz)	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50
Capacidad útil / Capacity (L)	176	220	285	344	439	664
Nº Cesta [Serie/Opcional]	2/0	2/0	2/1	2/3	2/4	2/2
Nº of Baskets [Standard/Optional]						
Compresor / Compressor (HP)	1/7	1/6	1/5	1/5+	1/4+	1/3
Condensación / Condensation	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated
Evaporación / Evaporation	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics
Temperatura / Temperature [32°C]	-18°C a -24°C	-18°C a -24°C	-18°C a -24°C	-18°C a -24°C	-18°C a -24°C	-18°C a -24°C
Desescarche / Defrost	Manual Manual	Manual Manual	Manual Manual	Manual Manual	Manual Manual	Manual Manual
Refrigerante / Refrigerant	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a
Capacidad de congelación / Freezing capacity (Kg/24h)	12	16	18	20	24	42

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

MODELOS / MODELS €

HF 240 AL

HF 320 AL

HF 400 AL

HF 500 AL

HF 550 AL

HF 700 AL

HF 240 I

HF 320 I

HF 400 I

HF 500 I

HF 550 I

HF 700 I

Cesta / Basket

Cesta / Basket HF 700



HF 500 TCG



Termómetro analógico
Analogical thermometer



Termostato regulable
Adjustable thermostat



Tapa ciega
(Mod. TCC)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior en chapa galvanizada y plastificada en blanco.
- Cuba interior en chapa galvanizada y plastificada en blanco.
- Aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión (100% libre de CFC'S), con 70 mm de espesor.
- Termostato regulable.
- Termómetro analógico.
- Tapas correderas de cristal con llave. (Mod. TCG)
- Tapas correderas ciegas (Mod. TCC), sin posibilidad de colocar cestas.
- Marco superior calefactado para evitar el bloqueo de las puertas.
- Con ruedas.

TECHNICAL FEATURES

- Galvanised steel exterior, white plastic coated.
- Galvanised steel interior, white plastic coated.
- Injected polyurethane isolation to high pressure (100% free one of CFC'S), with 70 mm of thickness.
- Adjustable thermostat.
- Analogical thermometer.
- Sliding glass lid with lock and key. (Mod. TCG)
- Superior heated frame superior to avoid the blockade of the doors.
- With wheels

MODELLOS / MODELS	HF 300 TCG HF 300 TCC	HF 400 TCG HF 400 TCC	HF 500 TCG HF 500 TCC
Largo / Wide (mm)	1063	1283	1503
Fondo / Depth (mm)	670	670	670
Alto / Height (mm)	900	900	900
Potencia / Power (W)	199	243	243
Tensión / Frecuencia (V/Hz)	220-240/50	220-240/50	220-240/50
Capacidad útil / Capacity (L)	256	327	398
Nº Cesta TCG (Serie/Opcional)	2/2	2/3	2/4
Nº of Baskets TCG (Standard/Optional)			
Compresor / Compressor (HP)	1/5	1/4	1/3
Condensación / Condensation	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated
Evaporación / Evaporation	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics
Temperatura / Temperature (32°C)	-18°C a -24°C	-18°C a -24°C	-18°C a -24°C
Desescarche / Defrost	Manual	Manual	Manual
Refrigerante / Refrigerant	R134a	R134a	R134a
Capacidad de congelación / Freezing capacity (Kg/24h)	23	25	27

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

MODELLOS MODELS MODELES	€
HF 300 TCG	
HF 400 TCG	
HF 500 TCG	
HF 300 TCC	
HF 400 TCC	
HF 500 TCC	
Cesta / Basket (Mod. TCG)	



IL 2500

Cesta
BasketCesta
pequeña
Small basketCubeta
plástico
Plastic basket

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior e interior en chapa galvanizada revestida en PVC blanco.
- Aislamiento (100% libre de CFC'S), con 60 mm de espesor.
- Evaporador y condensador en tubería de cobre.
- Termostato regulable.
- Termómetro analógico.
- Tapas correderas de cristal, marco calentado para evitar bloqueo de tapas.

OPCIONAL

- Perfil porta precios.

TECHNICAL FEATURES

- Exterior and interior of galvanized steel, white plastic coated.
- Injected insulation (100% CFC'S free) with 60 mm density.
- Evaporator and condenser in copper.
- Adjustable thermostat.
- Analogical thermometer.
- Sliding glass lid, heated frame to avoid blocking of lids

OPTIONAL

- Carries prices.

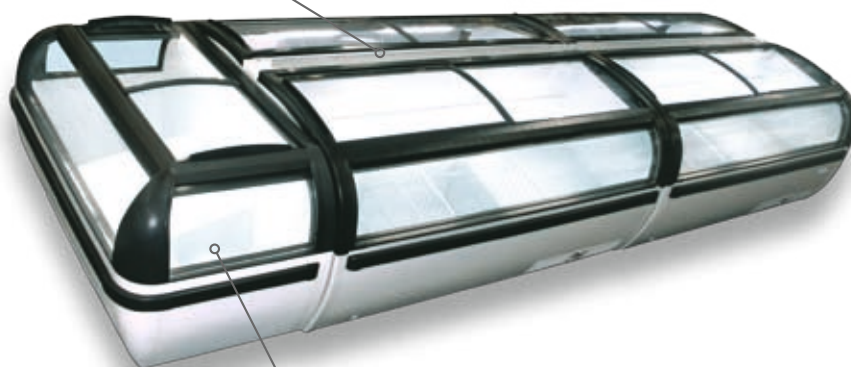
MODELOS / MODELS	IL 1500	IL 2000	IL 2500
Largo / Wide (mm)	1550	2050	2505
Fondo / Depth (mm)	960	960	960
Alto / Height (mm)	780	780	780
Potencia / Power (W)	520	594	594
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	230/50	230/50	230/50
Capacidad útil / Capacity (L)	459	652	805
Nº Cesta [Serie/Opcional] Nº of Baskets (Standard/Optional)	(1/3)=4	(1/5)=6	(1/7)=8
Compresor / Compressor (HP)	2 (1/4)	2 (3/8)	2 (3/8)
Condensación / Condensation	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé
Evaporación / Evaporation	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics
Temperatura / Temperature (32°C)	-20°C a -25°C	-20°C a -25°C	-20°C a -25°C
Desescarche / Defrost	manual	manual	manual
Refrigerante / Refrigerant	R134a	R134a	R134a

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

MODELOS / MODELS	€
IL 1500	
IL 2000	
IL 2500	
Cesta / Basket	
Cesta pequeña / Small Basket	
Cubeta plástico / Plastic Basket	
Barra divisoria IL 1500 / Divider bar	
Barra divisoria IL 2000 / Divider bar	
Barra divisoria IL 2500 / Divider bar	
Divisoria alta / High Divider	
Divisoria baja / Small divider	
Porta precios IL 1500 / Carries prices	
Porta precios IL 2000 / Carries prices	
Porta precios IL 2500 / Carries prices	



Kit de unión opcional / Optional



CHE 1770 TC



CHE 1500 TA



CHE 1770 TC

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior e interior en chapa galvanizada revestida de PVC.
- Aislamiento (100% libre de CFC'S), con 70 mm de espesor.
- Evaporador y condensador en tubería de cobre.
- Termostato analógico y termómetro digital, excepto mod. CHE 1770 TC con controlador digital.
- Tapa correderas de cristal (Mod. TC) o tapa abatible (Mod. TA), con marco calentado para evitar el bloqueo de tapas.
- Iluminación interior.
-

OPCIONAL

- Desescarche automático, modelo CHE 1500 y CHE 2000. (Bajo pedido)
- Perfil porta precios. (CHE 1500 y CHE 2000)
- Kit de unión.

TECHNICAL FEATURES

- Exterior and interior of galvanized steel, plastic coated.
- Injected insulation (100% CFC'S free) with 70 mm density.
- Evaporator and condensator in copper.
- Analogical thermostat and digital thermometer, except mod. CHE 1770 TC with digital controller.
- Sliding glass lid (Mod. TC) or lift lid (Mod. TA), heated frame to avoid blocking of lids.
- Internal illumination.

OPTIONAL

- Automatic defrost, model CHE 1500 and CHE 2000. (Under Order)
- Carries prices. (CHE 1500 and CHE 2000)
- Joint kit.

MODELOS / MODELS	CHE 1500 TC CHE 1500 TA	CHE 2000 TC CHE 2000 TA	CHE 1770 TC
Largo / Wide (mm)	1500	2000	1828
Fondo / Depth (mm)	880	880	840
Alto / Height (mm)	940	940	900
Potencia / Power (W)	600	633	762
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	220-240/50	220-240/50	220-240/50
Capacidad útil / Capacity (L)	350	518	370
Divisora alta (Serie) / High splitter (Standard)	1	1	2
Divisora baja (Serie) / Low splitter (Standard)	1	1	-
Compresor / Compressor (HP)	2 (1/3)	2 (3/8)	2 (3/8)
Condensación / Condensation	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé
Evaporación / Evaporation	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics
Temperatura / Temperature (32°C)	-20°C a -25°C	-20°C a -25°C	-20°C a -25°C
Refrigerante / Refrigerant	R134a	R134a	R134a

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

MODELOS / MODELS	€
CHE 1500 TC	
CHE 1500 TA	
CHE 2000 TC	
CHE 2000 TA	
CHE 1770 TC	
Kit unión CHE 1500 TC-TA	
Kit unión CHE 2000 TC-TA	
Kit unión CHE 1770 TC	
Cesta CHE	
Porta precios CHE 1500	
Porta precios CHE 2000	
Porta precios CHE 1770	

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Conservadora de puerta de cristal curvada, garantizando una optima visibilidad de los productos.
- Exterior e interior en chapa galvanizada revestida en PVC.
- Aislamiento (100% libre de CFC'S), con 70 mm de espesor.
- Evaporador en tubería de cobre.
- Tapas correderas de cristal curvado, con marco calentado para evitar bloqueo de tapas.
- Iluminación LED.
- Termómetro digital y termostato mecánico con desescarche manual en los mod. **EHC 1500, EHC 2000 y EHC 1970 T.**
- Control digital y desescarche automático en los mod. **EHC 1500 D, EHC 2000 D, EHC 2500 D y EHC 1970 DT.**
- Posibilidad de regular el fondo en los mod. **EHC 1500 D, EHC 2000 D, EHC 2500 D y EHC 1970 DT.**

OPCIONAL

- Bajo pedido los modelos **EHCR 2000 D, EHCR 2500 D y EHCR 1970 DT**, con posibilidad de funcionamiento en refrigeración y en congelación +15°C/-26°C.
- Perfil porta precios.
- Kit de unión.
- Rodapie

MODELOS / MODELS	€
EHC 1500	
EHC 2000	
EHC 1970 T	
EHC 1500 D	
EHC 2000 D	
EHC 2500 D	
EHC 1970 DT	
EHCR 1500 D MIXTO	
EHCR 2000 D MIXTO	
EHCR 2500 D MIXTO	
EHCR 1970 DT MIXTO	

TECHNICAL FEATURES

- Conservative of curved crystal door, guaranteeing an optimum visibility of products.
- Exterior and interior of galvanized steel, plastic coated.
- Injected insulation (100% CFC'S free) with 70 mm density.
- Evaporator in copper.
- Sliding curved glass lid, with heated frame to avoid blocking of lids.
- Illumination LED.
- Digital thermometer and mechanical thermostat with defrost manual in mod. **EHC 1500, EHC 2000 and EHC 1970 T.**
- Automatic digital control and defrost in mod. **EHC 1500 D, EHC 2000 D, EHC 2500 D and EHC 1970 DT.**
- Possibility of regulating the bottom in mod. **EHC 1500 D, EHC 2000 D, EHC 2500 D and EHC 1970 DT.**

OPTIONAL

- Under order models **EHCR 2000 D, EHCR 2500 D and EHCR 1970 DT** with possibility of operation in refrigeration and freezing 15°C/-26°C.
- Carries prices.
- Joint kit.
- Skirting.

OPCIONAL / OPTIONAL	€
Cesta / Basket EHC 2000	
Divisoria EHC 1500 / EHC 2000 / EHC 2500	
Divisoria EHC 1970 T	
Kit de unión EHC 1500	
Kit de unión EHC 2000	
Kit de unión EHC 2500	
Porta precios / Carries prices EHC 1500	
Porta precios / Carries prices EHC 2000	
Porta precios / Carries prices EHC 2500	
Porta precios / Carries prices EHC 1970 T	

MODELOS / MODELS	EHC 1500	EHC 2000	EHC 1970 T	EHC 1500 D	EHC 2000 D	EHC 2500 D	EHC 1970 DT	EHC 1500 D MIXTO	EHCR 2000 D MIXTO	EHCR 2500 D MIXTO	EHCR 1970 DT MIXTO
Largo / Wide (mm)	1520	2020	1990	1520	2020	2500	1990	1520	2020	2500	1990
Fondo / Depth (mm)	920	920	920	920	920	920	920	920	920	930	920
Alto / Height (mm)	790	790	790	790	790	790	790	790	790	790	790
Potencia / Power (W)	451	533	664	451	533	533	664	451	615	615	664
Tensión / Frecuencia (V/Hz)	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50
Capacidad útil / Capacity (L)	400	580	470	400	580	841	470	400	580	841	470
Nº Cesta [Serie/Opcional] / Nº of Baskets [Standard/Optional]	0/3	0/5	-	0/3	0/5	0/7	-	0/3	0/5	0/7	-
Nº Divisorias [Serie/Opcional] / Nº Dividing [Standard/Optional]	2/7	2/7	2/7	2/7	2/7	2/7	2/7	2/7	2/7	2/7	2/7
Compresor / Compressor (HP)	2 (1/3)	2 (3/8)	2 (3/8)	2 (1/3)	2 (3/8)	2 (3/8)	2 (3/8)	2 (1/3)	2 (3/8)	2 (3/8)	2 (3/8)
Condensación / Condensation	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé
Evaporación / Evaporation	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics
Temperatura / Temperature (32°C)	-18°C a -28°C	-18°C a -28°C	-18°C a -28°C	-18°C a -28°C	-18°C a -28°C	-18°C a -28°C	-18°C a -28°C	+15°C a -26°C	+15°C a -26°C	+15°C a -26°C	+15°C a -26°C
Control / Control	Mecánico Mechanic	Mecánico Mechanic	Mecánico Mechanic	Digital	Digital	Digital	Digital	Digital	Digital	Digital	Digital
Desescarche / Defrost	Manual Manual	Manual Manual	Manual Manual	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic
Refrigerante / Refrigerant	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a

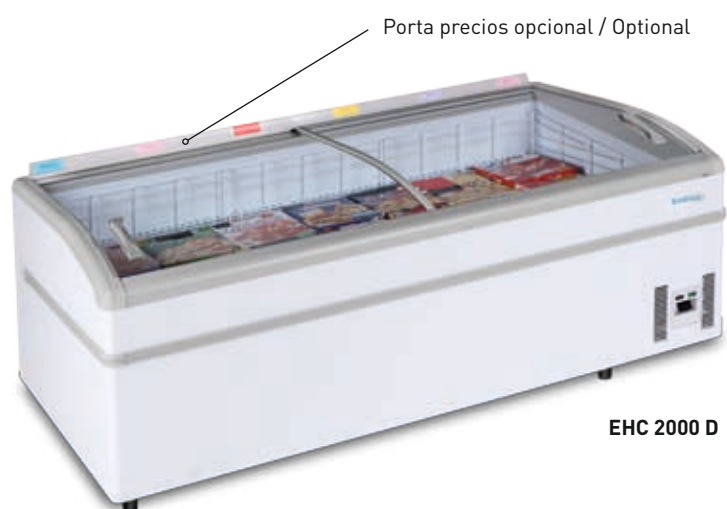
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice



Kit de unión opcional / Optional

EHC 2000 D

EHC 1970 DT



Porta precios opcional / Optional

EHC 2000 D



EHC 1970 T

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior en chapa plastificada en blanco, excepto **CV 130 INOX** en chapa inox.
- Interior en termoconformado
- Aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión (100% libre de CFC'S), con 55 mm de espesor.
- Los modelos **CV 60** y **CV 130** de serie con parrillas, el resto de modelos de serie con cajones extraíbles
- Panel de mandos (Termostato, piloto red, piloto alarma e interruptor congelación rápida)
- **Opcional:** modelos **CV 300** en chapa color inox
- En modelos **CV 220** y **CV 330** apertura de puerta 135° para extracción de cajones.

TECHNICAL FEATURES

- Exterior in white plastic-coated sheet, except **CV 130 INOX** in stainless steel inox.
- Termoconformado interior
- Injected polyurethane isolation to high pressure (100% free one of CFC'S), with 55 mm thickness
- Models **CV 60** and **CV 130** of the series with grills, the rest of models of series with removable drawers.
- Control panel (Thermostat, pilot network, pilot alarm and fast freeze switch)
- **Optional:** models plate **CV 300** color inox
- In models **CV 220** and **CV 330** door opening 135° for extraction of drawers.

MODELOS
MODELS

€

CV 60

CV 130

CV 130 INOX

CV 220

CV 330

MODELOS / MODELS	CV 60	CV 130 CV 130 INOX	CV 220	CV 330
Largo / Wide (mm)	570	540	540	540
Fondo / Depth (mm)	610	600	600	600
Alto / Height (mm)	645	870	1340	1920
Potencia / Power (W)	100	146	199	390
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	220/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50
Capacidad útil / Capacity (L)	62,5	84	147	197
Nº Parrillas/Cajones / N° of shelves/Drawers	1	3+1	7	9 (2 abatibles)
Compresor / Compressor (HP)	1/10	1/6	1/4	1/6+1/5
Condensación / Condensation	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics
Evaporación / Evaporation	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics	Estática Statics
Temperatura / Temperature [°C]	-18°C a -22°C	-18°C a -25°C	-18°C a -25°C	-18°C a -25°C
Desescarche / Defrost	Manual	Manual	Manual	Manual
Refrigerante / Refrigerant	R134a	R134a	R134a	R134a
Capacidad de congelación / Freezing capacity (Kg/24h)	4	7	12	31

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



CV 130 INOX (Parrillas)



CV 220 (7 cajones)

Puertas abatibles
Folding doors



CV 330 (9 cajones)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Armarios expositores de gran capacidad con puerta de cristal que favorece la visibilidad del producto
- Exterior chapa galvanizada pintada a epoxy en color blanco
- Cuba interior chapa galvanizada pintada en color blanco
- Aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión (100% libre de CFC'S)
- Puerta con doble cristal con tirador integrado en los modelos de refrigeración
- Puerta con triple cristal y resistencia en los modelos de congelación, con tirador integrado
- Modelo EC1002RV y EC1002FV de doble cuerpo
- Display publicitario de serie
- Iluminación con doble tubo fluorescente excepto el modelo EC501RV que dispone exclusivamente de un tubo
- Estantes regulables en altura en los modelo de refrigeración y fijos en los modelos de congelación
- Termostato mecánico y termómetro analógico modelos

OPCIONAL

- Cambio sentido apertura puerta
- Kit cerradura
- Porta precios

TECHNICAL FEATURES

- Big capacity glass door refrigerator and freezers
- White pre-painted steel epoxy coated exterior
- White pre-painted steel coated interior
- Insulation by free CFC's polyurethane high-pressure
- Glass door refrigerator with double glazing and integrated handle
- Glass door freezer with door frame heater and triple glazing
- EC1002RV and EC1002FV two bodies
- Standard advertisement display
- Double fluorescent illumination except EC501RV
- Adjustable shelves in refrigeration and fixed in freezers
- Analogic and mechanic thermostat

OPTIONAL

- Reversible door
- Lock
- Price ticket rail

MODELOS / MODELS

€

EC501RV Refrigeración**EC1002RV Refrigeración****EC401FS Congelación****EC501FV Congelación****EC1002FV Congelación**

MODELOS / MODELS	EC501RV	EC1002RV	EC401FS	EC501FV	EC1002FV
Largo / Wide (mm)	668	1346	668	668	1346
Fondo / Depth (mm)	685	742	662	742	742
Alto / Height (mm)	1990	1990	1990	1990	1990
Potencia / Power (W)	350	800	590	750	1850
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Capacidad útil / Capacity (L)	353	729	282	317	729
Nº Estantes / Nº of shelves	5	5+5	5	5	5+5
Compresor / Compressor (HP)	1/4	5/8	1/2	3/4	2 (3/4)
Condensación / Condensation	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé
Evaporación / Evaporation	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé	Estática Statics	Ventilada Ventilé	Ventilada Ventilé
Temperatura / Temperature (°C)	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	-15°C / -25°C	-15°C / -25°C	-15°C / -25°C
Desescarche / Defrost	Automático Automatic	Automático Automatic	Manual	Automático Automatic	Automático Automatic
Refrigerante / Refrigerant	R 134 a	R 134 a	R507	R507	R507

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



NUEVO
NEW



EC501RV
(Refrigeración ventilado)

NUEVO
NEW



EC1002RV
(Refrigeración ventilado)
EC1002FV
(Congelación ventilado)

NUEVO
NEW



EC401FS
(Congelación estático)

NUEVO
NEW



EC501FV
(Congelación ventilado)



L03700

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Estructura en aluminio anodizado de formas redondeadas, con decoración de serie en Plata.
- Exposición a 4 caras en cristal.
- Organización interior compuesta de 5 parrillas fijas y una móvil por puerta.
- Parrillas interiores de 530x450
- Termostato digital.
- Iluminación interior.
- Ruedas en todos los modelos.

OPCIONAL

- Decoración en oro (bajo pedido).
- Posibilidad de 1, 2 y 3 cuerpos independientes, desde 1 hasta 4 caras de cristal (bajo pedido).
- Cerradura (bajo pedido).

TECHNICAL FEATURES

- Anodised aluminium structure with round forms, and with silver series decorations.
- Four face glass exhibition.
- Interior organisation made up of 5 fixed shelves and one that can be moved at the door.
- Interior shelves of
- Digital thermostat.
- Interior illumination.
- Castors in all of the models.

OPTIONAL

- Gold decoration (upon request).
- Possibility of 1, 2 and 3 independent bodies, from 1 up to 4 glass sides (upon request).
- Lock (upon request)

MODELOS / MODELS

€

L03700

L07703



Decoración en oro (bajo pedido)
Gold decoration (upon request)

MODELOS / MODELS



L03700



L07703

Largo / Wide (mm)	700	1320
Fondo / Depth (mm)	650	650
Alto / Height (mm)	1900	1900
Potencia / Power (W)	650	1300
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	220/50	220/50
Volúmen cámara / Capacity (L)	420	420+420
Nº caras de cristal / Nº glass sides	4	4
Nº de puertas / Nº doors	1	2
Nº de estantes / Nº shelves	5 fijos + 1 móvil 5 fixed + 1 mobile	5+5 fijos + 1+1 móvil 5+5 fixed + 1+1 mobile
Compresor / Compressor (HP)	1/2	1/2 + 1/2
Condensación / Condensation	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated
Evaporación / Evaporation	Estática Static	Estática Static
Temperatura / Temperature (35°C)	-15°C / -24°C	-15°C / -24°C
Desescarche / Defrost	Manual Manual	Manual Manual
Control / Control	Digital	Digital
Refrigerante / Refrigerant	R 404 a	R 404 a

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



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Estructura en aluminio anodizado de formas redondeadas, con decoración de serie en Plata.
- Exposición a 4 caras en cristal.
- Organización interior compuesta de 5 estantes en cristal por puerta, regulables en altura, excepto el Modelo L0 3701 con 6 estantes giratorios en cristal.
- Estantes interiores en cristal de 530x450 mm (Mod. L03702 y L07700).
- Estantes giratorios de diámetro 460 mm (Mod. L03701).
- Termostato digital.
- Iluminación interior.
- Ruedas en todos los modelos.
- Humedad Hr. 40% a 60%

OPCIONAL

- Decoración en oro (bajo pedido).
- Posibilidad de 1, 2 y 3 cuerpos independientes, desde 1 hasta 4 caras de cristal (bajo pedido).
- Cerradura (bajo pedido).
- Bombones, temperatura +15°C/+18°C (Hr 40% - 60%)

TECHNICAL FEATURES

- Anodised aluminium structure with round forms, and with silver series decorations.
- Four face glass exhibition.
- Interior organisation made up of 5 glass shelves by door, able to regulate in height, except Model L0 3701 with 6 rotating shelves in glass.
- Interior shelves in glass of 530x450 (Mod. L03702 and L07700).
- Rotating shelved with a 460 diameter (Mod. L03701).
- Digital thermostat.
- Interior illumination.
- Castors in all of the models.
- Humidity Hr. 40% to 60%

OPTIONAL

- Gold decoration (upon request).
- Possibility of 1, 2 and 3 independent bodies, from 1 up to 4 glass sides (upon request).
- Lock (upon request).
- Chocolates, temperature 15°C/18°C (Hr 40% - 60%)



L03701



L07700

MODELOS / MODELS

	L03702	L03701	L07700
Largo / Wide (mm)	700	700	1320
Fondo / Depth (mm)	650	650	650
Alto / Height (mm)	1900	1900	1900
Potencia / Power (W)	550	580	1100
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	220/50	220/50	220/50
Volúmen cámara / Capacity (L)	420	420	420+420
Nº caras de cristal / Nº glass sides	4	4	4
Nº de puertas / Nº doors	1	1	2
Nº de estantes / Nº shelves	5	6 girato- rios	5+5
Compresor / Compressor (HP)	1/4	1/4	1/4 + 1/4
Condensación / Condensation	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated
Evaporación / Evaporation	Estática Static	Estática Static	Estática Static
Temperatura / Temperature [35°C]	+2°C / +10°C	+2°C / +10°C	+2°C / +10°C
Desescarche / Defrost	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic
Control / Control	Digital	Digital	Digital
Refrigerante / Refrigerant	R 404 a	R 404 a	R 404 a

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

MODELOS / MODELS

L03702

L03701

L07700

€



Decoración en oro (bajo pedido)
Gold decoration (upon request)



L07703VNP



L03500VNP

MODELOS / MODELS

€

L03500VNP

L03700VNP

L03701VNP

L07703VNP



Decoración en oro (bajo pedido)
Gold decoration (upon request)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Este sistema de refrigeración permite la inserción en la misma vitrina, tanto productos de pastelería como de heladería, simplemente regulando la temperatura del termostato.
- Estructura en aluminio anodizado de formas redondeadas con decoración de serie en Plata.
- Exposición desde 1 hasta 4 caras en cristal.
- Organización interior compuesta de 5 parrillas por puerta, regulables en altura, excepto el Modelo L0 3701VNP con 6 estantes giratorios en cristal.
- Estantes interiores en rejilla cromada de 530x450 mm.
- Estantes giratorios de diámetro 460 mm (Mod. L03701VNP).
- Termostato digital.
- Iluminación interior.
- Ruedas en todos los modelos.

OPCIONAL

- Decoración en oro (bajo pedido).
- Posibilidad de 1, 2 y 3 cuerpos independientes, desde 1 hasta 4 caras de cristal (bajo pedido).
- Cerradura (bajo pedido).

TECHNICAL FEATURES

- This refrigeration system allows insertion in the display of bakery products as well as ice cream, simply regulating the temperature of the thermostat.
- Anodised aluminium structure with rounded forms, and with silver series decoration.
- Exhibit of 1 to 4 glass sides.
- Interior organisation made up of 5 glass shelves by door, able to regulate in height, except Model L0 3701VNP with 6 rotating shelves in glass.
- Interior shelves in chrome grill of 530x450 mm.
- Rotating shelved with a 460 diameter (Mod. L03701VNP).
- Digital thermostat.
- Interior illumination.
- Castors in all of the models.

OPTIONAL

- Gold decoration (upon request).
- Possibility of 1, 2 and 3 independent bodies, from 1 up to 4 glass sides (upon request).
- Lock (upon request).

MODELOS / MODELS

				
	L03500VNP	L03700VNP	L03701VNP	L07703VNP
Largo / Wide (mm)	700	700	700	1320
Fondo / Depth (mm)	650	650	650	650
Alto / Height (mm)	1900	1900	1900	1900
Potencia / Power (W)	750	900	930	1800
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	220/50	220/50	220/50	220/50
Volúmen cámara / Capacity (L)	420	420	420	420+420
Nº caras de cristal / Nº glass sides	1	4	4	4
Nº de puertas / Nº doors	1	1	1	2
Nº de estantes / Nº shelves	5	5	6 giratorios	5+5
Compresor / Compressor (HP)	5/8	5/8	5/8	5/8+5/8
Condensación / Condensation	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated
Evaporación / Evaporation	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated
Temperatura / Temperature (35°C)	+5°C / -20°C	+5°C / -20°C	+5°C / -20°C	+5°C / -20°C
Desescarche / Defrost	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic
Control / Control	Digital	Digital	Digital	Digital
Refrigerante / Refrigerant	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a

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



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Este sistema de refrigeración permite la inserción en la misma vitrina, tanto productos de pastelería como de heladería, simplemente regulando la temperatura del termostato.
- Estructura en aluminio anodizado de formas redondeadas, con decoración de serie en Plata.
- Exposición desde 1 hasta 4 caras en cristal.
- Organización interior compuesta de 5 parrillas por puerta, regulables en altura.
- Estantes interiores en rejilla cromada de 730x450 mm.
- Termostato digital.
- Iluminación interior.
- Ruedas en todos los modelos.

OPCIONAL

- Decoración en oro (bajo pedido).
- Posibilidad de 1, 2 y 3 cuerpos independientes, desde 1 hasta 4 caras de cristal (bajo pedido).
- Cerradura (bajo pedido).

TECHNICAL FEATURES

- This refrigeration system allows insertion in the display of bakery products as well as ice cream, simply regulating the temperature of the thermostat.
- Anodised aluminium structure with rounded forms, and with silver series decoration.
- Exhibit of 1 to 4 glass sides.
- Interior organisation made up of 5 glass shelves by door, able to regulate in height.
- Interior shelves in chrome grill of 730x450 mm.
- Digital thermostat.
- Interior illumination.
- Castors in all of the models.

OPTIONAL

- Gold decoration (upon request).
- Possibility of 1, 2 and 3 independent bodies, from 1 up to 4 glass sides (upon request).
- Lock (upon request).



L09324VNP



L09314VNP

MODELOS / MODELS			
Largo / Wide (mm)	900	900	1720
Fondo / Depth (mm)	650	650	650
Alto / Height (mm)	1900	1900	1900
Potencia / Power (W)	900	1200	2400
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	220/50	220/50	220/50
Volúmen cámara / Capacity (L)	600	600	600+600
Nº caras de cristal / Nº glass sides	1	4	4
Nº de puertas / Nº doors	1	1	2
Nº de estantes / Nº shelves	5	5	5+5
Compresor / Compressor (HP)	1	1	1+1
Condensación / Condensation	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated
Evaporación / Evaporation	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated
Temperatura / Temperature (35°C)	+5°C / -20°C	+5°C / -20°C	+5°C / -20°C
Desescarche / Defrost	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic
Control / Control	Digital	Digital	Digital
Refrigerante / Refrigerant	R 404 a	R 404 a	R 404 a

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

MODELOS / MODELS

€

L09311VNP

L09314VNP

L09324VNP



Decoración en oro (bajo pedido)
 Gold decoration (upon request)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Fabricado con triple cristal con dos vidrios de baja emisividad. El cristal serigrafiado en color gris, sin perfil de aluminio exterior.
- Iluminación led.
- Exposición de cuatro caras de cristal.
- Estantes en cristal regulables en altura excepto en el modelo de Heladería (L06114S y L06114L)
- Ruedas en todos los modelos.
- Termostato digital soft-touch incorporado en el vidrio de la puerta.

• Gama de Heladería: temperatura **-15°C a -24°C**

Modelos **L06114S** y **L06114L**

• Gama de Pastelería: temperatura **+2°C a +10°C**

Modelos **L06214S** y **L06214L** con estantes en cristal, regulables en altura.

Modelos **L06215S** y **L06215L** con estantes giratorios en cristal.

Humedad Hr. 45% a 50%

• Gama de Pastelería-Heladería (no-frost): temperatura **+5°C a -20°C**

Modelos **L06314S** y **L06314L** con estantes en cristal, regulables en altura.

Modelos **L06315S** y **L06315L** con estantes giratorios en cristal.

Humedad Hr. 65% a 70%

OPCIONAL

- Modelos con largo 850 mm.

TECHNICAL FEATURES

- Two triple glazed door low emissivity.
- LED illumination.
- Four faces glasses.
- Adjustable glass shelves except ice cream models. (**L06114S** and **L06114L**)
- Castors in all models.
- Digital soft touch thermostat incorporated in glass door.

• Ice cream range: **-15°C to -24°C**

L06114S and **L06114L** models

• Pastry range: **+2°C to +10°C**

L06214S and **L06214L** models with glass shelves, adjustable height.

L06215S and **L06215L** models with rotating glass shelves.

Humidity Hr. 45% to 50%

• Pastry-Ice cream range (no-frost): **+5°C to -20°C**

L06314S and **L06314L** models with glass shelves, adjustable height.

L06315S and **L06315L** models with rotating glass shelves.

Humidity Hr. 65% to 70%

OPTIONAL

- 850 mm wide models.

MODELOS / MODELS	L06114S*	L06114L*	L06214S*	L06214L*	L06215S*	L06215L*	L06314S*	L06314L*	L06315S*	L06315L*
Largo / Wide (mm)	650	650	650	650	650	650	650	650	650	650
Fondo / Depth (mm)	650	650	650	650	650	650	650	650	650	650
Alto / Height (mm)	1500	1900	1500	1900	1500	1900	1500	1900	1500	1900
Potencia / Power (W)	600	650	500	550	530	580	850	900	880	930
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50
Volúmen cámara / Capacity (L)	300	450	300	450	300	450	300	450	300	450
Nº de estantes / Nº shelves	4	6	3	5	4 giratorios	6 giratorios	3	5	4 giratorios	6 giratorios
Condensación / Condensation	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated
Evaporación / Evaporation	Estática Static	Estática Static	Estática Static	Estática Static	Estática Static	Estática Static	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated	Ventilada Ventilated
Temperatura / Temperature (32°C)	-15°C / -24°C	-15°C / -24°C	+2°C / +10°C	+2°C / +10°C	+2°C / +10°C	+2°C / +10°C	+5°C / -20°C	+5°C / -20°C	+5°C / -20°C	+5°C / -20°C
Desescarche / Defrost	Manual Manual	Manual Manual	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic	Automático Automatic
Control / Control	Digital (soft-touch)	Digital (soft-touch)	Digital (soft-touch)	Digital (soft-touch)	Digital (soft-touch)	Digital (soft-touch)	Digital (soft-touch)	Digital (soft-touch)	Digital (soft-touch)	Digital (soft-touch)
Refrigerante / Refrigerant	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a	R 404 a

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

*BAJO PEDIDO

MODELOS / MODELS

€

L06114S Heladería*

L06114L Heladería*

L06214S Pastelería*

L06214L Pastelería*

L06215S Pastelería*

L06215L Pastelería*

L06314S no-frost*

L06314L no-frost*

L06315S no-frost*

L06315L no-frost*

*BAJO PEDIDO





**NUEVO
NEW**



L06314S
(NO-FROST, h:1500 mm)

**NUEVO
NEW**



L06114S
(Heladería, h:1500 mm)

**NUEVO
NEW**



L06315L
(NO-FROST, h:1900 mm)

**NUEVO
NEW**



L06214L
(Pastelería, h:1900 mm)



Panel de mandos (Serie N y S)
Control panel (Series N and S)



MX6E/G (Serie N)
(6 Bandejas GN 1/1) / (6 Trays GN 1/1)



MX1021E/G (Serie N)
(10 Bandejas GN 2/1) / (10 Trays GN 2/1)
(20 Bandejas GN 1/1) / (20 Trays GN 1/1)

SERIE N y S

- Construcción en acero inox AISI 304.
- Cámara con ángulos redondeados y puerta con doble vidrio templado, con máximo aislamiento térmico. Sentido de apertura izquierda.
- Iluminación interior.
- Humidificador automático, con posibilidad de utilización manual.
- Quemadores y ventiladores en acero inox.
- Doble sentido giro del ventilador.
- Hornos eléctricos con resistencias blindadas.
- Generador del vapor con sistema de inyección directo.
- Evacuación manual del vapor de la cámara de cocción.
- Sistema de enfriamiento rápido de la cámara.
- Control electrónico de temperatura y tiempo.
- Estructura portabandejas fija, extraíble para su limpieza.
- En los Modelos **MX20E/G** y **MX2021E/G**, estructura con carro extraíble de serie.
- Distancia entre bandejas 70 mm, excepto en el modelo **MX623E** con distancia 60 mm.

SERIE S

- Sonda corazón con control electrónico.
- Doble sentido de giro del ventilador con posibilidad de regulación a dos velocidades.
- Señalización de anomalías de funcionamiento (falta encendido quemador, puerta abierta, sobrecalentamiento térmico moto ventilador, sobre temperatura cámara de cocción y falta de agua).
- Digital con dos memorias de cocción permanentes y 5 memorias temporales (recuerda el ultimo ciclo realizado).
- Cocción con sonda al corazón con dispositivo delta T: sistema de cocción suave y delicado, seguido de un control paralelo de la temperatura en el corazón del producto, manteniéndolo tierno y en el interior y tostado en el exterior.

OPCIONAL

- Sistema de lavado automático.
- Cambio sentido apertura.
- Bandejas o parrillas GN.
- Ver pagina accesorios 435.

N AND SERIES

- Construction in AISI 304 stainless steel.
- Chamber with rounded corners and a door with double tempered glass, with maximum heat insulation
- Left-hinged door.
- Internal lights.
- Automatic humidifier, with possibility of manual use.
- Burners and ventilators in stainless steel.
- Double sense turn of ventilator
- Electric ovens with reinforced resistance.
- Steam generator with direct injection system.
- Manual steam extraction from the cooking chamber.
- Fast cooling system for the chamber.
- Electromechanical temperature and time control.
- Fixed tray-rack structure that can be removed for cleaning.
- In Models **MX20E/G** and **MX2021E/G**, a series with removable trolley structure.
- Distance between trays, 70 mm, except in model **MX623E** with a distance of 60 mm.

S SERIES

- Core probe with electronic control.
- Reversible rotation of ventilator with two speed options.
- Operating failure signals (burner ignition failure, open door, overheating of the ventilation motor, overheating of cooking chamber and water shortage).
- Digital with two permanent cooking memories and 5 time memories (remembers the last cycle).
- Cooking with core probe with delta T device: gentle and delicate cooking system, monitored by a parallel control of the temperature in the core of the product, keeping it tender and moist inside and toasted on the outside.

OPTIONAL

- System of automatic washing.
- Reversible door openin
- Trays or GN grills.
- See accessories page 435.



Serie S: con sonda corazón
S series: with sounding heart



Estructura y carro de serie
Structure and trolley of series

MX20E/G (Serie N)
(Mod. Bajo pedido)
[20 Bandejas GN 1/1]
[20 Trays GN 1/1]

Sistema de cocción / Cooking system:



Convección: Sistema de trabajo con aire caliente forzado y distribuido uniformemente, con régimen de temperatura de 30°C a 270°C. Se puede cocer, asar y gratinar, especialmente indicado para la elaboración de carnes, pescados, guarniciones, dulces y bollos. Convección con humedad 30°C a 270°C.



Vapor: Todo tipo cocciones al vapor 120°C (pescados, verduras, carnes). Vapor a temperatura controlada 50°C a 99°C, este sistema permite regular la temperatura del vapor, especialmente indicado para productos delicados: mus, frutas, productos al vacío y mariscos.



Convección – Vapor (Mixto): Inyección directa de agua sobre el ventilador y su posterior transmisión a la cámara de cocción, evitando de esta forma la pérdida de cualidades del producto (peso y volumen). Se puede conseguir la humedad necesaria e indicada para cada alimento.

El uso de la regulación del porcentaje de humedad, permite realizar la regeneración de los alimentos cocinados, para de esta forma disponer en todo momento y en breve espacio de tiempo de alimentos calientes y con superficies suaves, como si estuvieran recién elaborados.

MODELOS / MODELS	MX623E	MX6E	MX6G	MX10E	MX10G	MX1021E	MX1021G	MX20E*	MX20G*	MX2021E*	MX2021G*
Largo / Wide (mm)	600	870	870	940	940	1220	1220	970	970	1220	1220
Fondo / Depth (mm)	600	745	745	910	910	998	998	997	997	997	997
Alto / Height (mm)	645	816	816	1082	1082	1092	1092	1900	1900	1900	1900
Eléctrico - Gas Electrical - Gas	Eléctrico Electrical	Eléctrico Electrical	Gas Gas	Eléctrico Electrical	Gas Gas	Eléctrico Electrical	Gas Gas	Eléctrico Electrical	Gas Gas	Eléctrico Electrical	Gas Gas
Capacidad / Capacity	6 GN 2/3	6 GN 1/1	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1 20 GN 1/1	10 GN 2/1 20 GN 1/1	20 GN 1/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1 40 GN 1/1	20 GN 2/1 40 GN 1/1
Potencia / Power (W)	5900	9300	14000	15300	19000	21500	22000	30600	30000	43000	50000
Tensión/Frecuencia Power supply (V/Hz)	400/3N/ 50-60	400/3N/ 50-60	230/50-60	400/3N/ 50-60	230/50-60	400/3N/ 50-60	230/50-60	400/3N/ 50-60	230/50-60	400/3N/ 50-60	230/50-60
De serie / Standard	ESTRUCTURA FIJA 6 GN 2/3	ESTRUCTURA FIJA 6 GN 1/1	ESTRUCTURA FIJA 6 GN 1/1	ESTRUCTURA FIJA 10 GN 1/1	ESTRUCTURA FIJA 10 GN 1/1	ESTRUCTURA FIJA 10 GN 2/1	ESTRUCTURA FIJA 10 GN 2/1	ESTRUCTURA EXTRAIBLE + CARRO 20GN 1/1	ESTRUCTURA EXTRAIBLE + CARRO 20GN 1/1	ESTRUCTURA EXTRAIBLE + CARRO 20GN 2/1	ESTRUCTURA EXTRAIBLE + CARRO 20GN 2/1

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

*BAJO PEDIDO

MODELOS / MODELS	€
Serie N	Serie S
MX623E	
MX6E	
MX6G	
MX10E	

MODELOS / MODELS	€
Serie N	Serie S
MX10G	
MX1021E	
MX1021G	

MODELOS / MODELS	€
Serie N	Serie S
MX20E*	
MX20G*	
MX2021E*	
MX2021G*	



MXB6E/G (Serie S)
(6 Bandejas GN 1/1) / (6 Trays GN 1/1)



MXB1021E/G (Serie S)
(10 Bandejas GN 2/1) / (10 Trays GN 2/1)
(20 Bandejas GN 1/1) / (20 Trays GN 1/1)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Generador del vapor con boiler de alto rendimiento.
- Construcción en acero inox AISI 304.
- Cámara con ángulos redondeados y puerta con doble vidrio templado, con máximo aislamiento térmico. Sentido de apertura izquierda.
- Iluminación interior.
- Humidificador automático, con posibilidad de utilización manual.
- Quemadores y ventiladores en acero inox.
- Hornos eléctricos con resistencias blindadas.
- Generador del vapor con boiler
- Evacuación manual del vapor de la cámara de cocción.
- Sistema de enfriamiento rápido de la cámara.
- Control electrónico de temperatura y tiempo.
- Estructura portabandejas fija, extraíble para su limpieza.
- En los Modelos **MXB20E/G** y **MXB2021E/G**, estructura con carro extraíble de serie.
- Sonda corazón con control electrónico.
- Doble sentido de giro del ventilador con posibilidad de regulación a dos velocidades.
- Señalización de anomalías de funcionamiento (falta encendido quemador, puerta abierta, sobrecalentamiento térmico moto ventilador, sobre temperatura cámara de cocción y falta de agua).
- Digital con dos memorias de cocción y 5 memorias temporales (recuerda el ultimo ciclo realizado).
- Cocción con sonda al corazón con dispositivo delta T: sistema de cocción suave y delicado, seguido de un control paralelo de la temperatura en el corazón del producto, manteniéndolo tierno y sabroso en el interior y tostado en el exterior.

OPCIONAL

- Sistema de lavado automático.
- Cambio sentido apertura.
- Bandejas o parrillas GN.
- Ver pagina accesorios 435.

TECHNICAL FEATURES

- Steam generator with high-performance boiler.
- Construction in AISI 304 stainless steel.
- Chamber with rounded corners and a door with double tempered glass, with maximum heat insulation
- Left-hinged door.
- Internal lighting.
- Automatic humidifier, with possibility of manual use.
- Burners and ventilators in stainless steel.
- Electric ovens with reinforced resistance.
- Steam generator with boiler system.
- Manual steam extraction from the cooking chamber.
- Fast cooling system for the chamber.
- Electromechanical temperature and time control.
- Fixed tray-rack structure that can be removed for cleaning.
- In Models **MXB20E/G** and **MXB2021E/G**, a series with removable trolley structure.
- Core probe with electronic control.
- Reversible ventilator rotation with two speed options.
- Operation failure signals (burner ignition failure, open door, overheating of ventilation motor, overheating of cooking chamber and water shortage).
- Digital with two permanent cooking memories and 5 time memories (remembers the last cycle).
- Cooking with core probe with delta T device: gentle and delicate cooking system, monitored by a parallel control of the temperature in the core of the product, ensuring it is tender and moist inside and toasted on the outside.

OPTIONAL

- System of automatic washing.
- Reversible door opening
- Trays or GN grills.
- See accessories page 435.



Serie S: con sonda corazón
S series: with sounding heart



Estructura y carro de serie
Structure and trolley of series

MXB2021E/G (Serie S)
(Mod. Bajo pedido)
(20 Bandejas GN 1/1)
(20 Trays GN 1/1)
(40 Bandejas GN 1/1)
(40 Trays GN 1/1)

Sistema de cocción / Cooking system:



Convección: Sistema de trabajo con aire caliente forzado y distribuido uniformemente, con régimen de temperatura de 30°C a 270°C. Se puede cocer, asar y gratinar, especialmente indicado para la elaboración de carnes, pescados, guarniciones, dulces y bollerías. Convección con humedad 30°C a 270°C.



Vapor: Todo tipo cocciones al vapor 120°C (pescados, verduras, carnes). Vapor a temperatura controlada 50°C a 99°C, este sistema permite regular la temperatura del vapor, especialmente indicado para productos delicados: mus, frutas, productos al vacío y mariscos.



Convección – Vapor (Mixto): Inyección directa de agua sobre el ventilador y su posterior transmisión a la cámara de cocción, evitando de esta forma la pérdida de cualidades del producto (peso y volumen). Se puede conseguir la humedad necesaria e indicada para cada alimento.

El uso de la regulación del porcentaje de humedad, permite realizar la regeneración de los alimentos cocinados, para de esta forma disponer en todo momento y en breve espacio de tiempo de alimentos calientes y con superficies suaves, como si estuvieran recién elaborados.

MODELOS / MODELS	MXB6ES	MXB6GS	MXB10ES	MXB10GS	MXB1021ES	MXB1021GS	MXB20ES*	MXB20GS*	MXB2021ES*	MXB2021GS*	MX2021G*
Largo / Wide (mm)	870	870	940	940	1220	1220	970	970	1220	1220	1220
Fondo / Depth (mm)	745	745	910	910	998	998	997	997	997	997	997
Alto / Height (mm)	816	816	1082	1092	1092	1092	1900	1900	1900	1900	1900
Eléctrico - Gas Electrical - Gas	Eléctrico Electrical	Gas Gas	Eléctrico Electrical	Gas Gas	Eléctrico Electrical	Gas Gas	Eléctrico Electrical	Gas Gas	Eléctrico Electrical	Gas Gas	Gas Gas
Capacidad / Capacity	6 GN 1/1	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1 20 GN 1/1	10 GN 2/1 20 GN 1/1	20 GN 1/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1 40 GN 1/1	20 GN 2/1 40 GN 1/1	20 GN 2/1 40 GN 1/1
Potencia / Power (W)	12300	14000	18300	19000	24500	22000	40600	30000	51000	50000	50000
Tensión/Frecuencia Power supply (V/Hz)	400/3N/ 50-60	230/50-60	400/3N/ 50-60	230/50-60	400/3N/ 50-60	230/50-60	400/3N/ 50-60	400/3N/ 50-60	400/3N/ 50-60	400/3N/ 50-60	230/50-60
De serie / Standard	ESTRUCTURA FIJA 6 GN 1/1	ESTRUCTURA FIJA 6 GN 1/1	ESTRUCTURA FIJA 10 GN 1/1	ESTRUCTURA FIJA 10 GN 1/1	ESTRUCTURA FIJA 10 GN 2/1	ESTRUCTURA FIJA 10 GN 2/1	ESTRUCTURA EXTRAIBLE + CARRO 20GN 1/1	ESTRUCTURA EXTRAIBLE + CARRO 20GN 1/1	ESTRUCTURA EXTRAIBLE + CARRO 20GN 2/1	ESTRUCTURA EXTRAIBLE + CARRO 20GN 2/1	ESTRUCTURA EXTRAIBLE + CARRO 20GN 2/1

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

*BAJO PEDIDO

MODELOS / MODELS	€
MXB6ES	
MXB6GS	
MXB10ES	
MXB10GS	
MXB1021ES	

MODELOS / MODELS	€
MXB1021GS	
MXB20ES*	
MXB20GS*	
MXB2021ES*	
MXB2021GS*	

*BAJO PEDIDO



ESTRUCTURA CON CARRO (DE SERIE)
STRUCTURE AND RACK AS STANDAR
HORNO 20 GN 1/1 / TRAY 20 GN 1/1
HORNO 20 GN 2/1 / TRAY 20 GN 2/1



ESTRUCTURA EXTRAIBLE + CARRO (OPCIONAL)
REMOVABLE STRUCTURE + RACK (OPTIONAL)

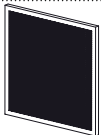
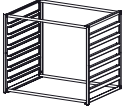
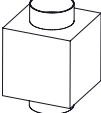


SOPORTE HORNO + ESTRUCTURA PORTA BANDEJAS (OPCIONAL)
OVEN SUPPORT + TRAY STRUCTURE (OPTIONAL)



SISTEMA LAVADO AUTOMÁTICO
WASHED SYSTEM AUTOMATIC
(Se debe pedir junto al horno,
no es posible instalarlo con posterioridad)
(One is due to ask next to the furnace,
is not possible to install it later)



MODELOS MODELS	DESCRIPCIÓN	6 GN 2/3	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
	Sistema lavado automático Washed system automatic						
	Filtro antigrasas Filter antigreasy						
	Soporte horno Support oven						
	Estructura soporte Structure has supported						
	Estructura extraíble Removable structure						
	Carro Rack						
	Estructura con carro Structure with rack					De serie Standard	De serie Standard
	Ducha lavado Ducha lavado						
	Abatidor de vapor						
	Chimenea (Gas) Chimney (Gas)						
	Cambio apertura puerta (derecha) Change opening door (right)	Consultar To consult	Consultar To consult	Consultar To consult	Consultar To consult	Consultar To consult	Consultar To consult

- Los regeneradores Infrico son capaces de regenerar el producto previamente cocinado desde los -18°C ó +2°C hasta los 140°C (recomendable para la gran mayoría de los alimentos) ó a 160°C (recomendable para frituras).
- Una vez regenerado el producto el regenerador pasa de forma automática a función mantenimiento para garantizar la temperatura del alimento así como la seguridad alimentaria impidiendo que baje de 65°C modelo programable (P), excepto en los modelos mecánicos (M) que una vez regenerado el producto se debe regular la temperatura para que mantenga el producto y en el modelo electrónico (E) seleccionar la función de mantenimiento.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Serie M: Mecánico
- Serie E y P: electrónico con sonda, control de humedad, doble sentido de giro del ventilador con posibilidad de regularlo a dos velocidades y sistema de evacuación del vapor de la cámara.
- Los regeneradores de la serie P, disponen adicionalmente la posibilidad de memorizar 10 programas con fases de regeneración y mantenimiento
- Estructura interior y exterior en acero inox
- Cámara con ángulos redondeados para facilitar su limpieza
- Estructura porta bandejas desmontable y extraíble.

- The Infrico regenerators are able to regenerate the food previously cooked from -18°C or +2°C to +140°C (advisable most foods) or to +160°C (advisable fried foods).
- Once the product regenerated, the regenerator goes to automatic maintenance function, to keep the food temperature and the food safety avoid to descend 65°C programmable model (P), excepting the mechanic models (M) that once the product regenerated, it must be the temperature regulated to keep the product and ...

TECHNICAL FEATURES

- M serie: Mecanic.
- E & P serie: Electronic with probe, humidity control, double sense fun with two speed evacuation system of steam /chamber.
- P serie: 10 programs with regeneration and maintenance.
- Stainless steel exterior and interior.
- Wide rounded corners to ... cleaning.
- Removable trays support structure.

OPCIONAL / OPTIONAL

Soporte / Holder RGT523M/RGT511

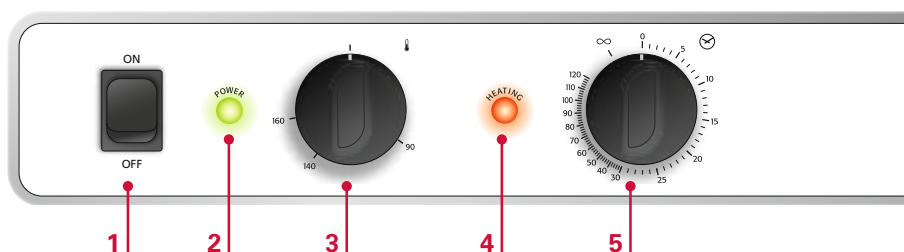
Soporte / Holder RGT7/RGT1011

Estructura con ruedas / Casters structure RGT

MODELOS MODELS												
	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Capacidad GN	Distancia entre bandejas (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Temperatura trabajo [°C]	Modelos con sonda de serie	Humidificador Humidifier	Modelos con programas	De serie
RGT523M	650	610	530	5 GN 2/3	65	3200	230/50	90°C a 160°C	NO	NO	NO	Estructura extraíble
RGT511M RGT511E RGT511P*	820	750	730	5 GN 1/1 600x400	74	6300	400/3N/50	90°C a 160°C (Mod. M) 30°C a 160°C (Mod. E y P)	RGT511E RGT511P	SI	RGT511P	Estructura extraíble
RGT711M RGT711E* RGT711P*	820	750	910	7 GN 1/1 600x400	74	9600	400/3N/50	90°C a 160°C (Mod. M) 30°C a 160°C (Mod. E y P)	RGT711E RGT711P	SI	RGT711P	Estructura extraíble

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

* BAJO PEDIDO



PANEL MECÁNICO

- 1 Interruptor general
- 2 Indicador de alimentación eléctrica
- 3 Control temperatura
- 4 Indicador de calentamiento en función
- 5 Temporizador

MECHANICAL CONTROL PANEL

- 1 On/Off switch
- 2 Power-on light
- 3 Temperature control
- 4 Heating-on light
- 5 Timer



RGT511P*



RGT523M



Estructura porta bandejas
Trays support structure

Precio · Price €



RGT523M



RGT511M



RGT511E



RGT511P*



RGT711M



RGT711E*



RGT711P*

MODELOS MODELS												
	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Capacidad GN	Distancia entre bandejas (mm)	Potencia (W)	Tensión Frecuencia (V/Hz)	Temperatura trabajo (°C)	Modelos con sonda de serie	Humidificador Humidifier	Modelos con programas	De serie
RGT1011M* RGT1011E* RGT1011P*	820	750	1110	10 GN 1/1 600x400	74	12600	400/3N/50	90°C a 160°C (Mod. M) 30°C a 160°C (Mod. E y P)	RGT1011E RGT1011P	SI	RGT1011P	Estructura extraíble
RGT1021P*	820	1110	1110	10 GN 2/1	74	16000	400/3N/50	30°C a 160°C	SI	SI	SI	Estructura extraíble
RGT2011P*	930	1110	2040	20 GN 1/1	Carro porta bandejas opcional	16200	400/3N/50	30°C a 160°C	SI	SI	SI	-
RGT2021P*	970	1260	2040	20 GN 2/1	Carro porta bandejas opcional	22200	400/3N/50	30°C a 160°C	SI	SI	SI	-

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

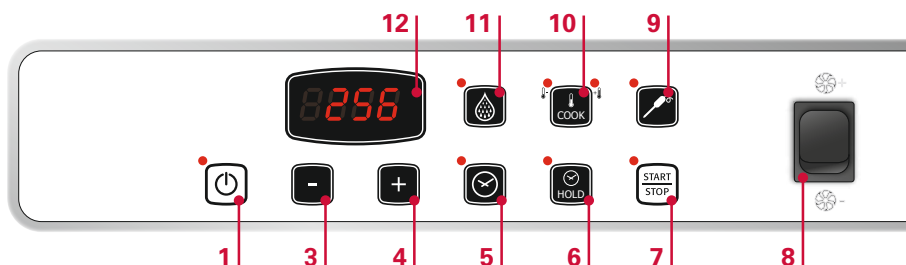
* BAJO PEDIDO

OPCIONAL / OPTIONAL

Soporte / Holder RGT1011 / RGT711

Soporte / Holder RGT1021

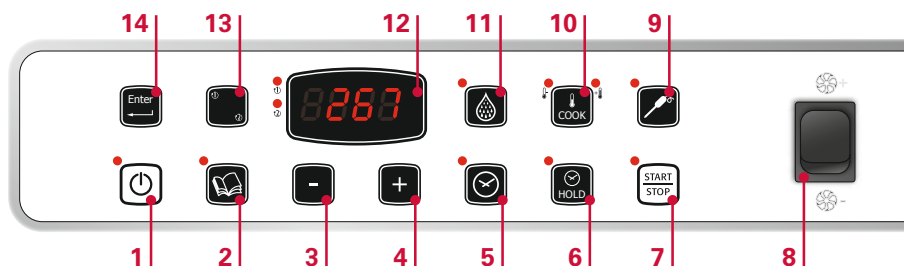
Estructura con ruedas / Casters structure RGT

**PANEL ELECTRÓNICO**

- 1 Interruptor general
- 2 Programas
- 3 Aumentar
- 4 Disminuir
- 5 Temporizador
- 6 Función Hold
- 7 Start/stop ciclo
- 8 Selector velocidad
- 9 Función sonda al corazón
- 10 Configuración temperatura de regeneración
- 11 Humidificador
- 12 Display
- 12 Display

ELECTRONIC CONTROL PANEL

- 1 On/Off switch
- 2 Programs
- 3 Increase
- 4 Decrease
- 5 Timer
- 6 Hold function
- 7 Start/Stop cycle
- 8 Set speed
- 9 Inner probe function
- 10 Set regeneration temperature
- 11 Humidifier
- 12 Display

**PANEL ELECTRÓNICO PROGRAMABLE**

- 1 Interruptor general
- 2 Programas
- 3 Aumentar
- 4 Disminuir
- 5 Temporizador
- 6 Función Hold
- 7 Start/stop ciclo
- 8 Selector velocidad
- 9 Función sonda al corazón
- 10 Configuración temperatura de regeneración
- 11 Humidificador
- 12 Display
- 13 Fase
- 14 Enter

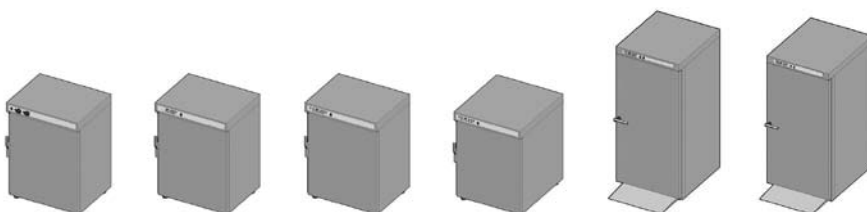
PROGRAMMABLE ELECTRONIC PANEL

- 1 On/off switch
- 2 Programs
- 3 Increase
- 4 Decrease
- 5 Timer
- 6 Hold function
- 7 Start/Stop cycle
- 8 Set speed
- 9 Inner probe function
- 10 Set regeneration temperature
- 11 Humidifier
- 12 Display
- 13 Phase
- 14 Enter



RGT1011P*

Precio · Price €



RGT1011M* RGT1011E* RGT1011P* RGT1021P* RGT2011P* RGT2021P*

- El envasado al vacío es un sistema de conservación de los alimentos (frescos, semielaborados o cocinados), mediante la extracción del aire del recipiente (bolsa o recipiente green-vac), permite que estos alimentos mantengan una mejor calidad y mejore considerablemente la conservación del producto.
- Ventajas del envasado al vacío:
 - Retrasar el desarrollo de la proliferación bacteriana.
 - Aumentar el periodo de conservación de los alimentos.
 - Rentabilizar horas de trabajo del personal, optimizando el tiempo.
 - Reducir costes de materia prima, optimizando compras.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Carrocería en acero inox AISI 304.
- Cuba interior de acero inox AISI 304 de 3 mm de espesor en los modelos de sobremesa, modelos de carro 4 mm de espesor.
- Tapa robusta de metacrilato transparente, con bisagras de aluminio y pistón neumático interior, excepto modelo **VACT286A**.
- Placa de polietileno apto para uso alimentario, permite optimizar el vacío, excepto modelo **VACT286A**.
- Bomba de vacío de alta fiabilidad BUSCH, excepto modelo **VACT286A**.
- Atmósfera progresiva de serie, permite que la entrada de aire en la cámara se realice de forma gradual.
- Gas inerte de serie, excepto en el modelo **VACT286A**.
- Sistema de vacío en contenedores preinstalado (en modelos con panel de sensor).
- Panel de mandos digital.
- Soldadura neumática, excepto en los mod. **VACT286A**, **VACT8063AB**, **VACS8063AB**, **VACT100AB** y **VACS100AB** con soldadura de membrana.
- Doble soldadura con tiempo de enfriamiento.
- Visor de nivel de aceite.

OPCIONAL

- Accesorio green vac (vacío en contenedores), modelos con sensor monopaise.
- Bajo pedido envasadoras **VAC6040AB**, **VAC8063AB** a 230V/50-60Hz.
- Tapa mayor altura (150 mm) modelo **VAT286A**.

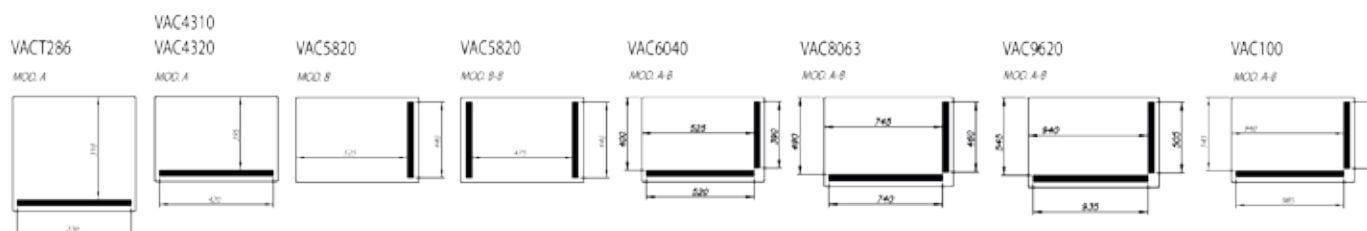
- The vacuum packer is a food storage system for fresh, semi-prepared or cooked food, whereby air is extracted from the bag or green-vac container.
- This allows the food to maintain a higher quality and significantly improves product storage.
- Advantages of vacuum-packing:
 - Slows down proliferation of bacteria.
 - Increases food storage time.
 - Reduces staff working, optimising time savings.
 - Reduces raw material costs, optimising purchases.
 - Cooking under vacuum.

TECHNICAL FEATURES

- Stainless steel body in AISI 304.
- Interior stainless steel cube in AISI 304, 3 mm thick for table-top models and 4 mm thick for trolley models.
- Robust lid in transparent methacrylate, with aluminium hinges and internal pneumatic piston, except in model **VACT286A**.
- Polyethylene plate suitable for food use, allows optimisation of chamber space, except in model **VACT286A**.
- Highly reliable BUSCH vacuum pump, except in model **VACT286A**.
- Soft air as standard allows air to enter the chamber gradually.
- Input and output of inert gas as standard, except in model **VACT286A**.
- Vacuum system preinstalled in containers (in models with sensor panel).
- Digital control panel.
- Pneumatic weld, except in mod. **VACT286A**, **VACT8063AB**, **VACS8063AB**, **VACT100AB** and **VACS100AB** with membrane weld.
- Double sealing with cooling time.
- Oil level display.

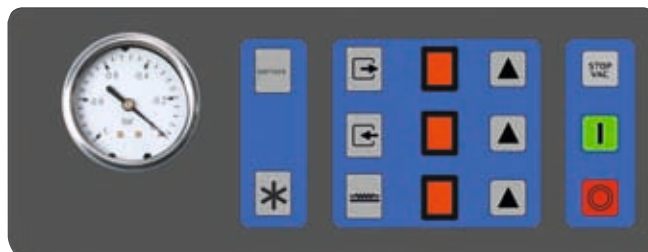
OPTIONAL

- Green vac accessories (vacuum containers), models with monopaise sensor.
- **VAC6040AB**, **VAC8063AB** packing machines at 230V/50-60Hz to order.
- Cover greater height (150 mm) model **VAT286A**.





PANEL MANDOS TIEMPO / TIME CONTROL PANEL



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Regulación del tiempo de vacío
- Regulación del tiempo de soldadura
- Regulación del tiempo gas inerte*
- Función atmósfera progresiva
- Stop vacío

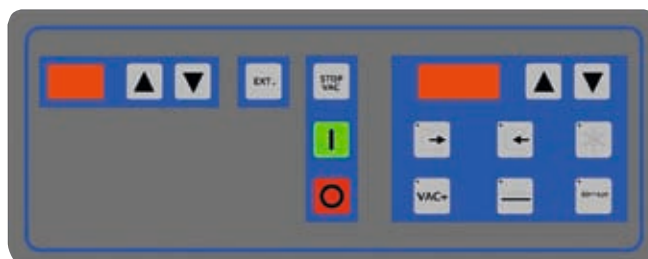
* Excepto modelo VACT286A.

TECHNICAL FEATURES

- Regulación del tiempo de vacío
- Regulación del tiempo de soldadura
- Regulación del tiempo gas inerte*
- Función atmósfera progresiva
- Stop vacío

* Excepto modelo VACT286A.

PANEL MANDOS SENSOR / CONTROL PANEL SENSOR



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Posibilidad de memorización de 99 programas
- Regulación porcentual de vacío
- Tiempo adicional de vacío
- Regulación del tiempo de soldadura
- Regulación porcentual del gas
- Función atmósfera progresiva
- Función vacío exterior
- Stop vacío

TECHNICAL FEATURES

- Capable of memorising 99 programmes
- Vacuum percentage control
- Additional evacuation time
- Sealing time control
- Gas percentage control
- Soft air function
- External vacuum function
- Vacuum stop button

Vacío por tiempo / Emptiness by time : T



VACT 4310A
VACT 4320A



VACT 5820 B

MODELOS
MODELS

€

VACT286A

VACT4310A

VACT4320A

VACT5820B

VACT5820BB

VACT9620AB

VACT6040AB

VACT8063AB

VACT100AB

MODELOS / MODELS	VACT286A	VACT4310A	VACT4320A	VACT5820B	VACT5820BB	VACT9620AB	VACT6040AB	VACT8063AB	VACT100AB
Largo exterior / Wide outside (mm)	350	487	487	637	637	1010	637	880	1080
Fondo exterior / Depth outside (mm)	450	580	580	580	580	580	580	650	700
Alto exterior / Height outside (mm)	350	470	470	470	470	470	1032	1030	1042
Largo interior / Wide inside (mm)	280	430	430	580	580	960	580	800	1000
Fondo interior / Depth inside (mm)	355	450	450	450	450	450	450	650	600
Alto interior / Height inside (mm)	90	180	180	180	180	180	180	200	200
Potencia / Power (W)	250	550	750	750	750	750	1100	1500	2200
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	230/50	230/50-60	230/50-60	230/50-60	230/50-60	230/50-60	400/3N/50-60	400/3N/50-60	400/3N/50-60 230/3N/50-60
Capacidad bomba / Capacity pump (m³)	6	10	20	20	20	20	40	63	100
Nº barras soldadura	1	1	1	1	2	2	2	2	2
Longitud soldadura	270	420	420	440	440+440	935+505	520+390	740+460	985+505

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



Vacío por sensor / Emptiness by sensor : S



VACS 5820 BB



VACS 6040BB

MODELOS
MODELS €

VACS4310A

VACS4320A

VACS5820B

VACS5820BB

VACS9620AB

VACS6040AB

VACS8063AB

VACS100AB

OPCIONAL / OPTIONAL

€

Accesorios / Accessories GREEN-VAC (modelos sensor)

MODELOS / MODELS	VACS4310A	VACS4320A	VACS5820B	VACS5820BB	VACS9620AB	VACS6040AB	VACS8063AB	VACS100AB
Largo exterior / Wide outside (mm)	487	487	637	637	1010	637	880	1080
Fondo exterior / Depth outside (mm)	580	580	580	580	580	580	650	700
Alto exterior / Height outside (mm)	470	470	470	470	470	1032	1030	1042
Largo interior / Wide inside (mm)	430	430	580	580	960	580	800	1000
Fondo interior / Depth inside (mm)	450	450	450	450	450	450	650	600
Alto interior / Height inside (mm)	180	180	180	180	180	180	200	200
Potencia / Power (W)	100	550	750	750	750	750	1500	1500
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	230/50-60	230/50-60	230/50-60	230/50-60	230/50-60	400/3N/50-60	400/3N/50-60	400/3N/50-60
Capacidad bomba / Capacity pump (m³)	10	20	20	20	20	40	63	100
Nº barras soldadura	1	1	1	2	2	2	2	2
Longitud soldadura	420	420	440	440+440	935+505	520+390	740+460	985+505

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



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

SERIE ECONÓMICA

- Estructura en acero inoxidable.
- Placa de acero pavonado (baño de aceite a alta temperatura) de 6mm de espesor con terminación en color negro
- Encendido con piezo eléctrico
- Quemador en forma de herradura con doble salida de llama, logrando una temperatura uniforme en toda la placa.
- Recogedor de grasa dispuesto en el frontal, de fácil extracción para su limpieza.
- Válvulas de gas con dos intensidades de calor, máximo y mínimo.
- Toma de gas por el lateral izquierdo.
- Pies regulables en altura.

SERIE (NS) y CROMO DURO (NC)

- Estructura en acero inoxidable con aristas redondeadas
- Serie acero rectificado (NS) con placa de acero laminado de 12mm de espesor, excepto el modelo PG100NS de 15mm de espesor, con peto perimetral de acero inoxidable soldado herméticamente a la placa.
- Serie cromo duro (NC) con placa en cromo duro de 15mm de espesor, con peto perimetral de acero inoxidable soldado herméticamente a la placa.
- Encendido con piezo eléctrico
- Quemador en forma de herradura con doble salida de llama, logrando una temperatura uniforme en toda la placa.
- Orificio dispuesto en la placa con cajón recogedor de grasas integrado en el frontal.
- Válvulas de gas con dos intensidades de calor, máximo y mínimo (serie NS) y válvula de gas termostática con regulación de 100°C a 300°C. (serie Cromo duro)
- Entrada de gas por la parte trasera derecha, liberando los laterales de conexiones externas.
- Pies regulables en altura.

TECHNICAL FEATURES

ECONOMIC SERIES

- Stainless steel structure
- Treated stainless steel plate of 6mm in black colour
- Electric piezo ignition
- Burner with double exit flame, obtaining an uniform temperature for controlled cooking.
- Removable drip tray for easy cleaning
- Gas valves with two intensities of heat, maximum and minimum.
- Gas connection at left hand side
- Adjustable legs

SERIES (NS) and HARD CHROME (NC) SERIES

- Stainless steel structure with cleared edges
- Series (NS) with laminated steel plate of 12mm and hermetically welded splashback. Except model PG100NS with laminated steel plate of 15mm
- Series (NC) with chrome plate of 15mm and hermetically welded splashback.
- Electric piezo ignition
- Burner with double exit flame, obtaining an uniform temperature for controlled cooking.
- Integrated fat collection drawer in the front
- Gas valves with two intensities of heat, maximum and minimum (serie NS) and thermostatic gas valves with regulation from 100°C to 300°C (serie Cromo duro)
- Gas connection at the back.
- Adjustable feet

MODELOS / MODELS	PG45PV	PG60PV	PG75PV	PG90PV	PG60NS	PG80NS	PG100NS	PG60NC	PG80NC	PG100NC
Largo / Wide (mm)	460	610	770	910	600	800	1000	600	800	1000
Fondo (mm) / Depth (mm)	440	440	440	440	440	440	440	440	440	440
Alto (mm) / Height (mm)	210	210	210	210	220	220	220	220	220	220
(Kcal/h)	3526	7052	7482	10922	7052	10578	12814	7052	10578	12814
Potencia / Power (W)	4100	8200	8700	12700	8200	12300	14900	8200	12300	14900
Nº Quemadores / Nº of burners	1	2	2	3	2	3	3	2	3	3
Nº Válvulas / Nº of valves	1	2	2	3	2	3	3	2	3	3
Superficie útil / Surface (mm)	440x390	590x390	750x390	890x390	600x430	800x430	1000x430	600x430	800x430	1000x430

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

MODELOS / MODELS	€
PG45PV Económica	
PG60PV Económica	
PG75PV Económica	
PG90PV Económica	
PG60NS Acero laminado	
PG80NS Acero laminado	
PG100NS Acero laminado	
PG60NC Cromo duro	
PG80NC Cromo duro	
PG100NC Cromo duro	



NUEVO
NEW



PE 75 NS

NUEVO
NEW



PE 60 PV

NUEVO
NEW



PE 60 NC

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

SERIE ECONÓMICA

- Estructura en acero inoxidable.
- Placa de acero pavonado (baño de aceite a alta temperatura) de 6mm de espesor con terminación en color negro
- Resistencias blindadas de acero inoxidable
- Recogedor de grasa dispuesto en el frontal, de fácil extracción para su limpieza.
- Termostatos con conmutador incorporado con variación de temperatura entre 50°C y 300°C
- Pies regulables en altura.

SERIE (NS) y CROMO DURO (NC)

- Estructura en acero inoxidable con aristas redondeadas.
- Serie acero rectificado (NS) con placa en acero laminado de 12 mm de espesor, con peto perimetral de acero inoxidable soldado herméticamente a la placa.
- Serie Cromo duro (NC) con placa en cromo duro de 15 mm de espesor, con peto perimetral de acero inoxidable soldado herméticamente a la placa.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable
- Orificio dispuesto en la placa con cajón recogedor de grasas integrado en el frontal
- Termostatos con conmutador incorporado con variación de temperatura entre 50°C y 300°C
- Pies regulables en altura.

TECHNICAL FEATURES

ECONOMIC SERIES

- Stainless steel structure
- Treated stainless steel plate of 6mm in black colour
- Heater elements plated in stainless steel
- Removable drip tray for easy cleaning
- Thermostat with variation of temperature from 50°C to 300°C
- Adjustable legs

SERIES (NS) and HARD CHROME (NC) SERIES

- Stainless steel structure with cleared edges
- Series (NS) with laminated steel plate of 12mm and hermetically welded splashback. Except model PG100NS with laminated steel plate of 15mm
- Series (NC) with chrome plate of 15mm and hermetically welded splashback.
- Heater elements plated in stainless steel
- Intergrated fat collection drawer in the front
- Thermostat with variation of temperature from 50°C to 300°C
- Adjustable feet

MODELOS / MODELS	PE60PV	PE75PV	PE60NS	PE80NS	PE60NC	PE80NC
Largo / Wide (mm)	600	770	600	800	600	800
Fondo / Depth (mm)	440	440	440	440	440	440
Alto / Height (mm)	210	210	220	220	220	220
Potencia / Power (W)	4000	4000	4000	5300	4000	5300
Tensión / Voltage (V)	230	230	230	230	230	230
Nº Resistencias / Nº resistance	2	2	2	3	2	3
Nº Mandos / Nº of controls	2	2	2	3	2	3
Superficie útil / Surface (mm)	590x390	750x390	600x430	800x430	600x430	800x430

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

MODELOS / MODELS	€
PE60PV Económica	
PE75PV Económica	
PE60NS Acero laminado	
PE80NS Acero laminado	
PE60NC Cromo duro	
PE80NC Cromo duro	



GR 42



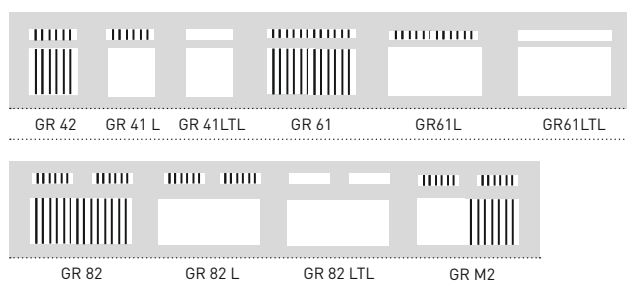
GR 82

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Estructura en acero inoxidable.
- Placa acanaladas o lisas de hierro fundido.
- Todas las placas superiores son acanaladas, excepto los modelos "TL" que son lisas.
- Termostato independiente regulable hasta 250°C.
- Termostato de seguridad.
- Señalizador luminoso, que se apaga cuando la placa ha alcanzado la temperatura deseada.
- Recogedor grasas frontal.

TECHNICAL FEATURES

- Stainless steel body.
- Flat or grooved iron plates.
- All superior plates are grooved, except the models "TL" who are smooth.
- Adjustable thermostat at 250°C.
- Safety thermostat.
- Pilot light which turns off when reaching the desired temperature.
- Frontal greases collector.



MODELOS /
MODELS €

GR 42

GR 41 L

GR 41 LTL

GR 61

GR 61L

GR 61LTL

MODELOS /
MODELS €

GR 82

GR 82 L

GR 82 LTL

GR M2

MODELOS / MODELS	GR 42	GR 41 L	GR 41 LTL	GR 61	GR 61L	GR 61LTL	GR 82	GR 82L	GR 82LTL	GR M2
Largo / Wide (mm)	400	400	400	510	510	510	690	690	690	690
Fondo / Depth (mm)	430	430	430	430	430	430	430	430	430	430
Alto / Height (mm)	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240
Potencia / Power (W)	1800	1800	1800	3000	3000	3000	3600	3600	3600	3600
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	230/50-60	230/50-60	230/50-60	230/50-60	230/50-60	230/50-60	230/50-60	230/50-60	230/50-60	230/50-60
Superficie placa inferior / Surface low plate (LXP)	255 x 245	255 x 245	255 x 245	365 x 245	365 x 245	365 x 245	550 x 245	550 x 245	550 x 245	550 x 245
Temperatura / Temperature (°C)	30°C a 250°C	30°C a 250°C	30°C a 250°C	30°C a 250°C	30°C a 250°C	30°C a 250°C	30°C a 250°C	30°C a 250°C	30°C a 250°C	30°C a 250°C

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



T12



T6



T6E CT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- **SERIE (E):**
 - Estructura en acero inoxidable.
 - Temporizador regulable 15 minutos, excepto en los modelos **T6EST** y **T12EST**.
 - Los modelos sin temporizador, cuentan con interruptores independientes para cada nivel de resistencias.
 - Dos resistencias por planta, protegidas por tubo de cuarzo de material atóxico.
 - Cajón recogemigas.
- **SERIE (T6 y T12):**
 - Estructura en acero inoxidable.
 - Temporizador regulable 15 minutos.
 - Interruptores independientes para cada nivel de resistencias.
 - Tres resistencias por planta, protegidas por tubo de cuarzo de material atóxico.
 - Cajón recogemigas.

TECHNICAL FEATURES

- **SERIE (E):**
 - Stainless steel body.
 - Adjustable time setting up to 15 minutes, except the model **T6EST** and **T12EST**.
 - Models without time setting, have independant switches for each heater zone.
 - Two heater elements for each zone, quarz recovered.
 - Crumbs drawer.
- **SERIE (T6 and T12):**
 - Stainless steel body
 - Adjustable time setting up to 15 minutes.
 - Independant switches for each heater zone.
 - Three heater elements for each zone, quarz recovered.
 - Crumbs drawer.

MODELOS / MODELS	T6E ST	T12E ST	T6E CT	T12E CT	T6	T12
Largo / Wide (mm)	480	480	480	480	525	525
Fondo / Depth (mm)	260	260	260	260	305	305
Alto / Height (mm)	240	370	240	370	305	405
Potencia / Power (W)	2000	3000	2000	3000	2000	2750
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50-60	230/50-60
Nº Resistencia / Nº of heater elemens	4	6	4	6	6	9
Temporizador / Timer	NO	NO	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
Nº Interruptores / Nº of switches	2	3	0	1	2	3

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

MODELOS / MODELS	€
T6E ST (sin temporizador/without timer)	
T12E ST (sin temporizador/without timer)	
T6E CT (temporizador/with timer)	
T12E CT (temporizador/with timer)	
T6 (temporizador/with timer)	
T12 (temporizador/with timer)	



TTH3000



TTV2400



TTV4000

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Estructura en acero inoxidable.
- Modelo **TTH3000**, apto para tostar, gratinar o calentar.
- Modelo **TTV2400** y **TTH4000**, apto para tostar.
- Resistencias blindadas.
- Selector cuatro posiciones.
- Regulador velocidad cinta.
- Cajón recogemigas.

TECHNICAL FEATURES

- Stainless steel structure.
- Model **TTH3000** for toasting, browning and heating.
- Model **TTV2400** and **TTH4000** for toasting.
- Recovered heater elements on model.
- Selector four positions.
- Adjustable speed of the band.
- Crumbs drawer.

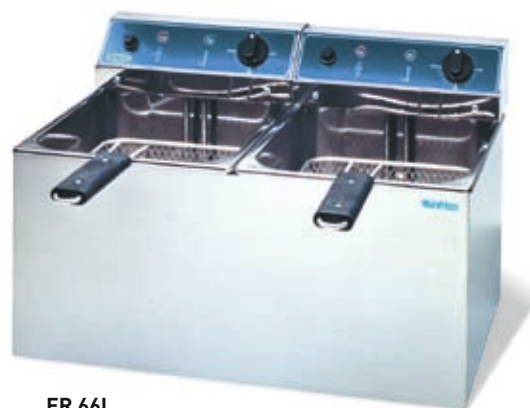
MODELOS / MODELS	€
TTH3000	
TTV2400	
TTV4000	

MODELOS / MODELS	TTH3000	TTV2400	TTV4000
Largo / Wide (mm)	750	480	570
Fondo / Depth (mm)	420	510	620
Alto / Height (mm)	250	410	400
Potencia / Power (W)	1500+1500	1200+1200	2000+2000
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	230/50-60	230/50-60	230/50-60
Nº Resistencias / Nº of heater elemens	2	2	2
Ancho de cinta / Wide of band (mm)	220	280	360
Altura entrada alimnetos / Height of openinig (mm)	80	80	80

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



FR 6L



FR 66L



FR 8L G



FR 1010L G

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Estructura en acero inoxidable.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable.
- Cabezal desmontable para facilitar la limpieza de la cuba.
- En los modelos con grifo, cubeta con fondo inclinado para su perfecto vaciado.
- Grifo de media pulgada de paso total.
- Termostato regulable hasta 195°C.
- Termostato de seguridad en todos los modelos.

TECHNICAL FEATURES

- Stainless steel body.
- Heater covered by stainless steel.
- Lift out control panel for easy cleaning.
- Models with tap are equipped with slanting tank for easy empty.
- Tap 1/2".
- Adjustable thermostat at 195°C.
- Safety thermostat in all models.

MODELOS / MODELS	FR 6L	FR 66L	FR 8L G	FR 88L G	FR 10L G	FR 1010L G	FR 10L GT	FR 1010L GT
Largo / Wide (mm)	260	520	260	520	260	520	260	520
Fondo / Depth (mm)	355	355	395	395	445	445	445	445
Alto / Height (mm)	320	320	315	315	315	315	315	315
Potencia / Power (W)	3000	3000x2	3500	3500x2	4500	4500x2	6000	6000x2
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	400+N/50	400+N/50
Capacidad (Aceite) / Capacity (Oil)	6	6+6	8	8+8	10	10+10	10	10+10
Grifo / Tap	NO	NO	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
Cesta / Basket (LxPxH) (mm)	210x210x100	210x210x100	220x240x100	220x240x100	220x280x100	220x280x100	220x280x100	220x280x100
Nº Cestas / Nº of basket	1	2	1	2	1	2	1	2

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

MODELOS
MODELS

€

FR 6L

FR 66L

FR 8L G

FR 88L G

FR 10L G

FR 1010L G

FR 10L GT

FR 1010L GT



TL 6



TL 66

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Calentador al baño María, ideal para leche, café, consomé, té, etc.
- Totalmente construido en acero inox AISI 304, interior y exterior.
- Deposito en acero inox desmontable mediante rosca.
- Termostato autorregulable.
- Interruptor luminoso puesta en marcha.
- Grifo regulable en dos posiciones.

OPCIONAL

- Sujeción tapa para uso como termo de chocolate.

TECHNICAL FEATURES

- Bain Marie heating, ideal for milk, coffee, consommé, tea, etc.
- Totally constructed in steel inox AISI 304, interior and outside.
- Deposit in detachable steel inox by means of spiral.
- Self-regulatory thermostat.
- Beginning luminous switch.
- Adjustable faucet in two positions.

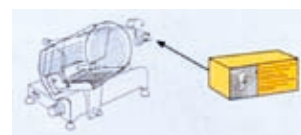
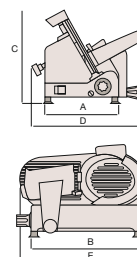
OPTIONAL

- Attachment covers for use like chocolate thermus.

MODELOS / MODELS	€
TL 3	
TL 6	
TL 66	

MODELOS / MODELS	TL 3	TL 6	TL 66
Largo / Wide (mm)	232	265	525
Fondo / Depth (mm)	232	265	265
Alto / Height (mm)	430	525	525
Potencia / Power (W)	1000	1500	1500 +1500
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	220-230/50	220-230/50	220-230/50
Capacidad / Capacity (L)	3	6	6+6

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

**C 220 S / C 250 S****C 220 ACEV / C 250 ACEV**

Afilador desmontable en los modelos
ACEV
Removable sharpener in models ACEV

**CV300SPF****C 300 S****MODELOS / MODELS****€****C 220 S****C 250 S****C 275 S****C 300 S****C 350 S****C 220 ACEV****C 250 ACEV****C 300 ACEV****C 350 ACEV****CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

- Estructura y componentes en aluminio anodizado, protegidos contra la oxidación, excepto el modelo **C 275 S** en aluminio lacado.
- Avance del producto por gravedad.
- Motor ventilado profesional de transmisión por correa.
- Cuchilla cóncava.
- Espesor máximo de corte 14 - 17 mm.
- Afilador fijo en la gama "S" y desmontable en la gama "ACEV".
- Interruptor marcha - paro con relé, que no permite, en caso de interrupción de la corriente, el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo.
- Fácil limpieza de todos sus componentes.

TECHNICAL FEATURES

- Structure and components of anodized aluminium oxidation protected, except model **C 275 S** in laquered aluminium.
- Professional ventilated motor.
- Curved slicer.
- 14 - 17 mm density or cut.
- Fixed sharpener in range "S" and removable in range "ACEV".
- Start and stop switch with relay to avoid the automatic restarting of the machine in the case of electrical power shortage.
- Easy cleaning of all components.

MODELOS / MODELS	C 220 S C 220 ACEV	C 250 S C 250 ACEV	C 275 S	C 300 S C 300 ACEV	C 350 S C 350 ACEV
Dimensión A / Dimension A (mm)	260	260	263	315	380
Dimensión B / Dimension B (mm)	400	400	415	455	535
Dimensión C / Dimension C (mm)	355	365	375	420	480
Dimensión D / Dimension D (mm)	400	410	410	480	515
Dimensión E / Dimension E (mm)	425	475	505	570	680
Potencia / Power (W)	170	190	190	250	400
Tensión/Frecuencia / Power supply (V/Hz)	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50
Diámetro cuchilla / Diameter slicer (mm)	220	250	275	300	350
Capacidad de corte / Cut capacity (mm)	210x155/125	210x175/145	230x190/170	245x220/185	290x255/225

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