



# CORECO



## ARMARIOS REFRIGERADOS REFRIGERATED CABINETS

### GN

- Pag. **94-95** **A** Armario GN 2/1 costados embutidos **ALTA EFICIENCIA ENERGETICA**  
*HIGH ENERGY EFFICIENCY press formed stainless steel GN 2/1 cabinet*
- Pag. **96-105** Armario GN 2/1 interior inox embutido, refrigeración y congelados  
*Chiller and freezer press formed stainless steel GN 2/1 cabinet*
- Pag. **104-105** Armario GN 2/1 refrigeración y congelados  
*Chiller and freezer GN 2/1 cabinet*
- Pag. **106-107** Armario GN 2/1 puerta de cristal refrigeración y congelados  
*Chiller and freezer glass door GN 2/1 cabinet*
- Pag. **108-109** Armario GN 2/1 doble temperatura  
*Dual temperature GN 2/1 cabinet*
- Pag. **110** Armario GN FIT 1/1 - 2/1  
*GN FIT 1/1 - 2/1 cabinet*
- Pag. **111** Armario GN 2/1 interior termoplástico  
*Thermoplastic interior GN 2/1 cabinet*

### PESCADO - FISH

- Pag. **112** Armario 60x40 cajas de pescado  
*Fish 60x40 containers cabinet*
- Pag. **113** Armario 60x40 FIT  
*60x40 FIT cabinet*

### EUROSNACK

- Pag. **114-115** Armario EUROSnack refrigeración y congelados  
*Chiller and freezer EUROSnack cabinet*

### SNACK

- Pag. **116-121** Armario SNACK refrigeración y congelados  
*Chiller and freezer SNACK cabinet*
- Pag. **122-123** Armario SNACK puerta de cristal refrigeración y congelados  
*Chiller and freezer glass door SNACK cabinet*
- Pag. **124-125** Armario SNACK doble temperatura  
*Dual temperature SNACK cabinet*
- Pag. **126-127** Armario SNACK FIT refrigeración y congelados  
*Chiller and freezer SNACK FIT cabinet*

CARACTERISTICAS GENERALES  
GENERAL FEATURES



GN



- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura (según modelo puede variar)
- Pies en acero inox (160 mm)ajustables en altura
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador en la parte superior, con tratamiento anti-corrosión
- Evaporación automática del agua de descarche

EuroSnack



- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Plasticized steel wire shelves, height adjustable (depending on model, can change)
- Stainless steel adjustable legs
- Removable and fan assisted condenser unit
- Evaporator on the upper internal side, coated with anti-corrosion material
- Automatic evaporation of defrost water

SNACK



OPCIONES BAJO PEDIDO  
OPTIONS ON DEMAND

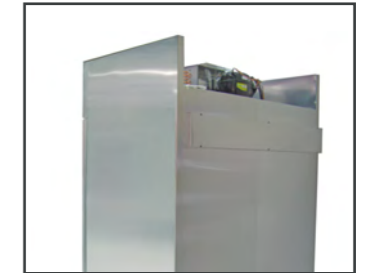
pre-instalación  
remote condenser unit



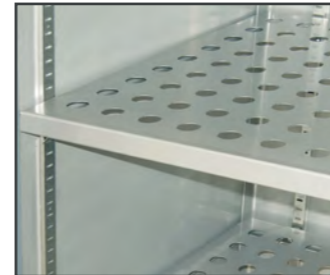
puerta con cerradura  
lock for door



respaldo inox  
SS rear side



estantes chapa perforada  
perforated shelves



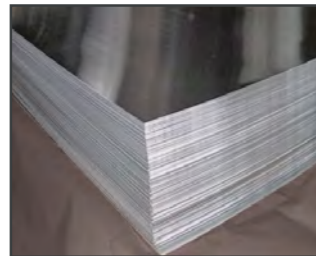
puertas de cristal  
glass doors



barras carniceras  
bars for meat



AISI-304



hidrocarburo de serie  
standard hydrocarbon



bisagras cierre automático  
self closing hinges



unidad cond. extraíble  
removable cond. unit



patas de 90 mm  
90 mm legs



ruedas  
castors



gases alternativos a hidrocarburos  
hydrocarbon alternative gases



interior esquinas redondeadas  
rounded corner edges



burlete desmontable  
gasket detachable



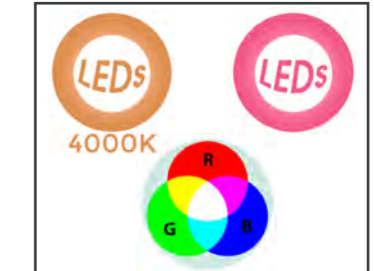
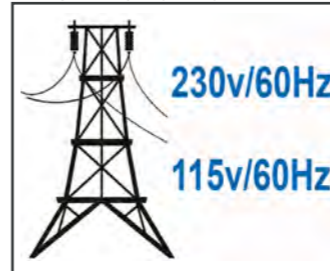
contrapuerta embutida  
pressformed rear door



evaporador en el techo  
top mounted evaporator



voltaje y frecuencia  
voltage and frequency



## Preparados para el futuro del sector HORECA

La Ley 1/2025 refuerza la importancia del control de conservación, la trazabilidad operativa y la reducción de mermas en el canal HORECA. Aplicamos soluciones que facilitan la interconexión con protocolos estándar, el uso de ventiladores electrónicos que reducen consumo y aumentan la vida útil de los equipos, y una evolución constante en la ergonomía de nuestros equipos para garantizar la mejor experiencia de uso.

## Ready for the future of the HORECA sector

Law 1/2025, effective from April 2026, brings significant changes to the regulations governing professional equipment for the HORECA channel.

We implement solutions that enable real-time monitoring, help anticipate issues and reduce breakdowns, simplify maintenance, ensure interoperability through standard protocols, and incorporate electronic fans that reduce energy consumption and extend equipment service life. At the same time, we continuously improve the ergonomics of our equipment to guarantee the best user experience.

### ESTÁNDAR 2026

- Control ON / OFF por cruce cero
- Protección fluctuación voltaje HLVP
- Control por aplicación APP
- Conexión NFC / BT
- IOT con conexión BMS / MODBUS
- Ventiladores electrónicos

### 2026 STANDAR

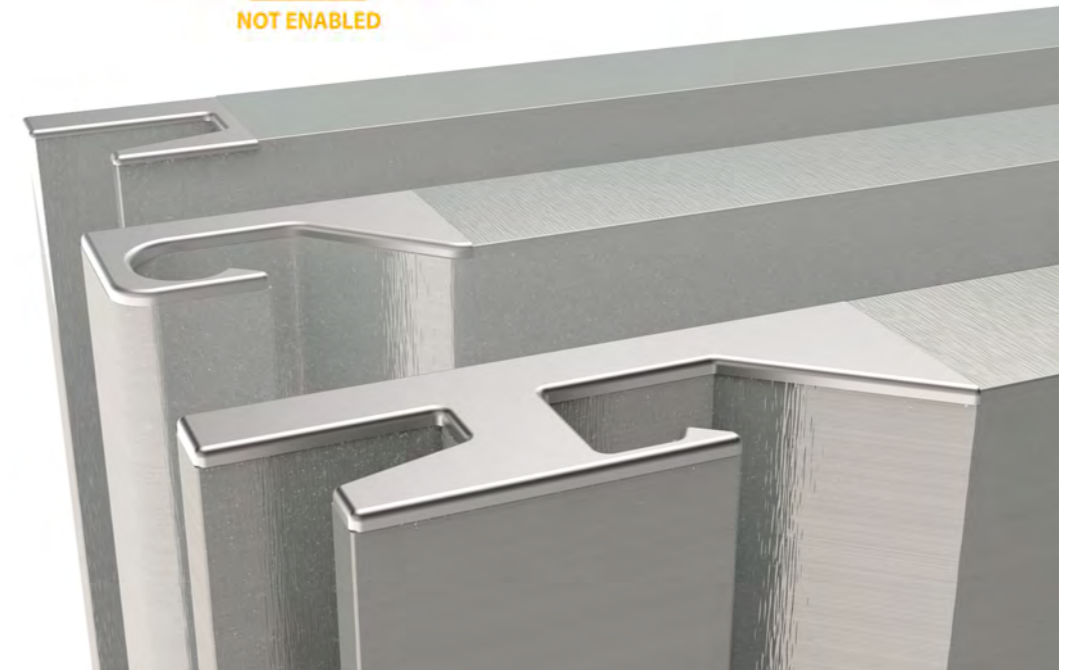
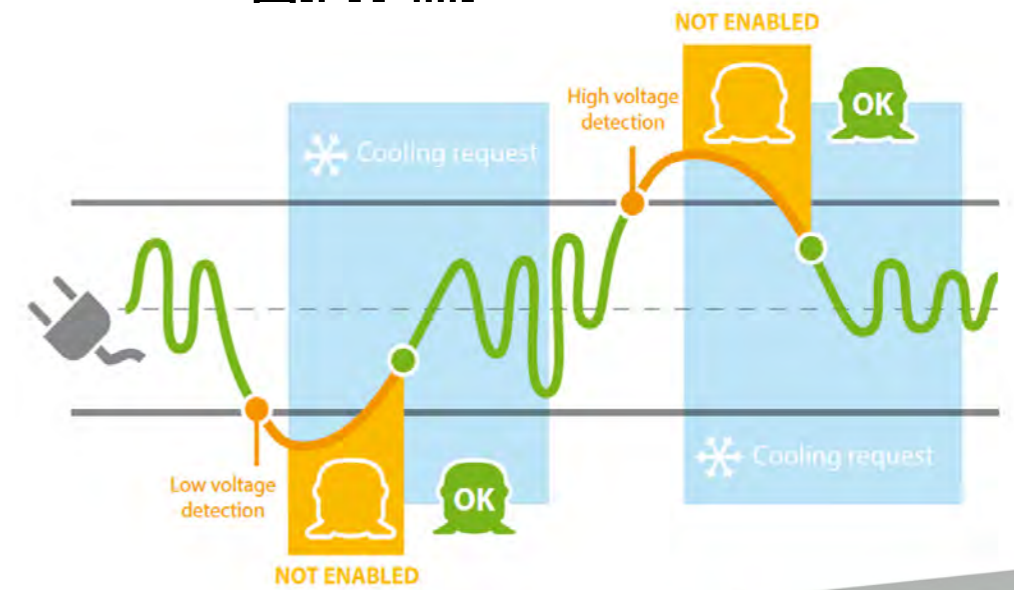
- On/Off control with zero-cross switching
- HLVP voltage fluctuation protection
- APP-based control
- NFC / BT connection
- IoT with BMS / MODBUS connection
- Electronic fans



Consulta el texto de la ley, formato PDF



Link to the law, PDF format





## Personaliza tu espacio

Realza tu concepto con un estilo audaz y único donde el diseño se une a la durabilidad. Consigue el estilo perfecto para tu espacio y personalízalo con una amplia variedad de colores

Las mesas y armarios CORECO pueden fabricarse con acabados exteriores lacados, una opción pensada para proyectos donde la refrigeración profesional debe integrarse con mayor coherencia en la estética del espacio.

Disponible en terminación mate o brillo, este acabado permite adaptar la imagen exterior del equipo al concepto visual del establecimiento, aportando una presencia más cuidada, personalizada y alineada con el diseño general del local.

Frente a la imagen más convencional del acero inoxidable visto, el acabado lacado amplía las posibilidades de integración en restaurantes, bares, hoteles, cafeterías, espacios gourmet o proyectos de interiorismo comercial donde cada material, textura y tono contribuye a definir la experiencia.

De este modo, el equipo mantiene su funcionalidad profesional, su solidez y su fiabilidad de uso, incorporando al mismo tiempo un valor estético añadido que lo convierte en una solución más versátil, diferenciada y adecuada para entornos con mayor exigencia visual.



## Personalize your project

Enhance your concept with a bold, distinctive style where design meets durability. Achieve the perfect look for your space and personalise it with a wide range of colours.

CORECO tables and cabinets can be manufactured with lacquered exterior finishes, an option designed for projects where professional refrigeration needs to integrate more coherently with the overall aesthetics of the space.

Available in either matt or gloss, this finish allows the external appearance of the unit to be adapted to the visual concept of the establishment, giving it a more refined, customised presence that is better aligned with the overall design of the venue.

Compared with the more conventional look of exposed stainless steel, the lacquered finish broadens the possibilities for integration in restaurants, bars, hotels, cafés, gourmet spaces and commercial interior design projects, where every material, texture and colours helps define the overall experience.

In this way, the equipment retains its professional functionality, strength and reliability in use, while at the same time incorporating added aesthetic value that makes it a more versatile, distinctive and suitable solution for environments with higher visual demands.



RAL 9005



RAL 7040



RAL 5009



RAL 6001



RAL 5003



RAL 3003



RAL 2008



RAL 7024



MOKA



HEGR-751-PF85	3.699 €
HECG-751-PF85	4.097 €

HEGR-1002-PF85	6.236 €
HECG-1002-PF85	7.994 €

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	niveles embutidos stamped levels	estantes shelves GN 2/1	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	CCE EEC 2015/1094 EN16825	CCE EEC 2015/1094 EN16825
HEGR-751-PF85	-2°C +8°C	705	2130	860	24	3	645	230V-50Hz	R290	502	182	A	5 40°C 40%
HECG-751-PF85	-20°C -15°C	705	2130	860	24	3	645	230V-50Hz	R290	606	369	D	5 40°C 40%
HEGR-1002-PF85	-2°C +8°C	1395	2130	860	24	6	1404	230V-50Hz	R290	845	303	C	5 40°C 40%
HECG-1002-PF85	-20°C -15°C	1395	2130	860	24	6	1404	230V-50Hz	R290	907	839	D	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con costados y fondo embutido
- Capacidad para parrillas y cubetas GN 1/1 o GN 2/1
- Estantes parrilla reforzados GN 2/1, de acero plastificado
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Cerradura con llave, de serie
- Luz interior LED
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche del evaporador
- Aislamiento de poliuretano inyectado y grosor **85 mm** perimetral, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero GWP y cero ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Ventiladores alta eficiencia
- Temperatura de trabajo **HEGR 40° HECG 32°**

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped sides and bottom
- Designed for GN 1/1 or GN 2/1 shelves or containers
- Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel
- Inner side of doors by stamped steel
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Key lock as standard
- LED lighting
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- **85 mm** perimetral insulation, 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane, zero GWP and zero ODP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- High efficiency fan motors
- Operating ambient temperature **HEGR 40° HECG 32°**

Pedal apertura puerta opcional  
Optional foot pedal opener

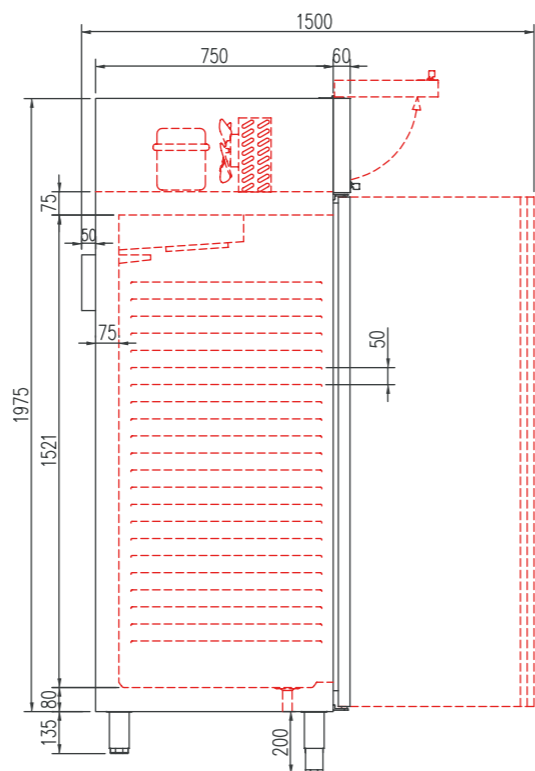


Contrapuerta embutida  
Press-formed rear side door



Aislamiento 40 Kg/cm<sup>3</sup>

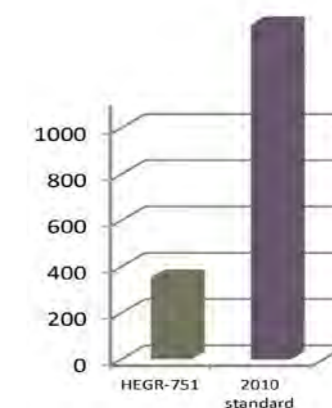
40 Kg / cm<sup>3</sup> insulation



0.96 kW/24h

La eficiencia energética marca la diferencia en la factura eléctrica cuando se utilizan unidades 24 horas 7 días a la semana, consiguiendo un **ahorro del 80 %** en cada una de las neveras

Energy efficiency when 24/7 units are used, makes a real difference to your energy bill, saving of up to 80% per cooler



Electrónica avanzada  
High technology electronic system



El controlador digital inteligente define el desescarche automático, el cual no tendrá una duración superior a la estrictamente necesaria  
Smart digital controller sets the automatic defrost which takes only as long as absolutely necessary.





AGR-751-PF	2.867 €
ACG-751-PF	3.842 €



AGR-752-PF	2.979 €
ACG-752-PF	3.897 €

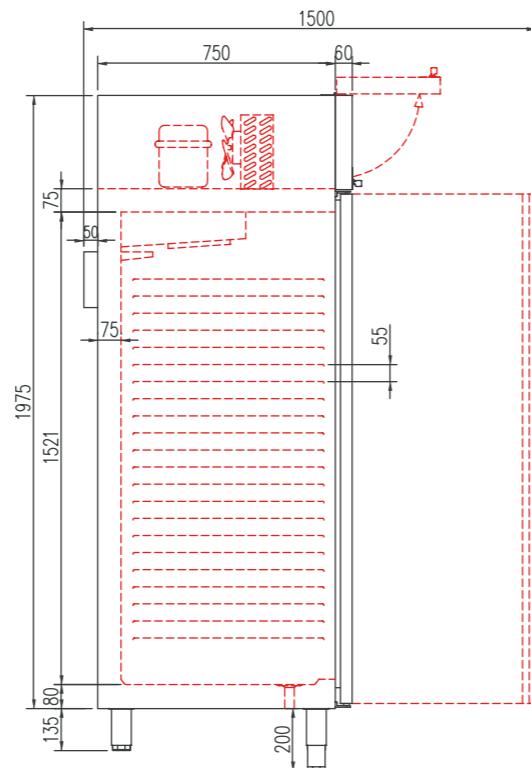
mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves GN 2/1	niveles embutidos stamped levels		volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	CEE EEC 2015/1094 EN16825	clase climate 2015/1094 EN16825
						751	752							
AGR-750-PF	-2°C +8°C	680	2130	860	3	24	22	645	230V-50Hz	R290	502	193	B	5 40°C 40%
ACG-750-PF	-20°C -15°C	680	2130	860	3	24	22	645	230V-50Hz	R290	606	503	D	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Costados en acero inox AISI-304 con 22 embuticiones para apoyo de parrillas y cubetas GN 1/1 o GN 2/1
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Cerradura con llave, de serie
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados GN 2/1, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos elevable
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Pano ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche del evaporador
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero GWP y cero ODP.
- 75 mm aislamiento perimetral
- Control digital de última generación, monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Temperatura de trabajo: **AGR 40°C ACG 32°C**

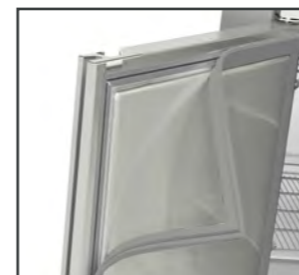
- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- AISI-304 stainless steel inner sides, 22 press-formed supports for GN 2/1
- GN 1/1 containers or shelves
- Inner side of doors by stamped steel
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Key lock as standard
- LED lighting
- Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm
- Hinged front control panel
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane, zero GWP and zero ODP
- 75 mm perimetral insulation
- Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.
- Operating ambient temperature **AGR 40° C ACG 32°C**



OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional GN-2/1	additional shelf GN-2/1	57 €
barras carniceras 750	750 meat bars	140 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	112 €
respaldo inox	SS rear side	consultar
tropicalizado 43°C	tropicalized 43 °C	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
pedal apertura puerta	door opening pedal	212 €
APPCC	HACCP	incluido



AGR-752-PF





AGR-751-PF-SD	2.867 €
AGRE-751-PF-SD	3.282 €



ACG-751-PF-SD	3.842 €
ACGE-751-PF-SD	4.418 €

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves GN 2/1	niveles embutidos stamped levels	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	CCE EEC 2015/1094 EN16825	clase climate 2015/1094 EN16825
AGR-750-PF-SD	-2°C +8°C	680	1967	860	3	24	645	230V-50Hz	R290	502	193	C	5 40°C 40%
ACG-750-PF-SD	-20°C -15°C	680	1967	860	3	24	645	230V-50Hz	R290	606	503	E	4 30°C 55%

## Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

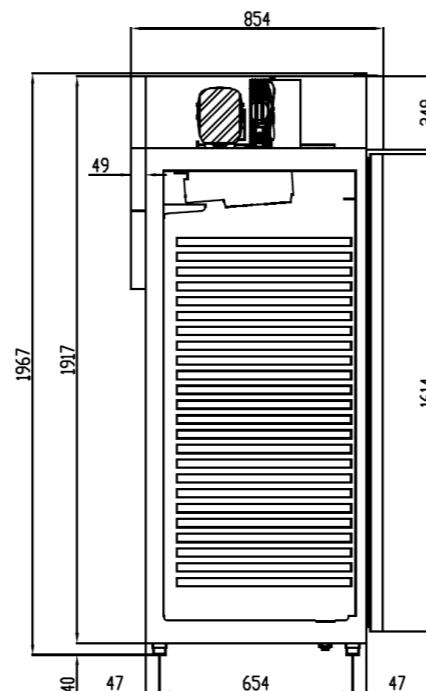
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Costados en acero inox AISI-304 con 22 embuticiones para apoyo de parrillas y cubetas GN 1/1 o GN 2/1
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Cerradura con llave, de serie
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados GN 2/1, de acero plasticado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos elevable
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche del evaporador
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero GWP y cero ODP.
- 75 mm aislamiento perimetral
- Control digital de última generación, monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Temperatura de trabajo: **AGR 40°C ACG 32°C**

## We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- AISI-304 stainless steel inner sides, 22 press-formed supports for GN 2/1 - GN 1/1 containers or shelves
- Inner side of doors by stamped steel
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Key lock as standard
- LED lighting
- Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel
- AISI-304 adjustable legs, 135 to 200 mm
- Hinged front control panel
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane, zero GWP and zero ODP
- 75 mm perimetral insulation
- Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.
- Operating ambient temperature **AGR 40° C ACG 32° C**



OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional GN-2/1	additional shelf GN-2/1	57 €
barras carniceras 750	750 meat bars	140 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	112 €
respaldo inox	SS rear side	consultar
tropicalizado 43°C	tropicalized 43 ° C	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
pedal apertura puerta	door opening pedal	212 €
APPCC	HACCP	incluido



Altura inferior a 2 metros  
Less than 2 meters high



AGR-752-PF-SD



AGR-751-PT 3.434 €



AGRE-751-PT 3.838 €

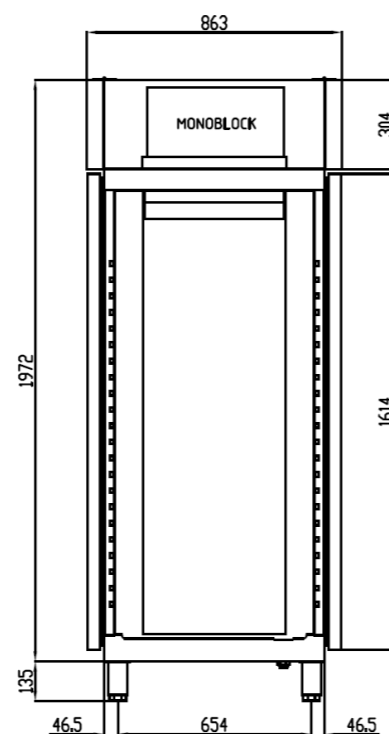
mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves GN 2/1	niveles evels	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	CCE EEC 2015/1094 EN16825	clase climate 2015/1094 EN16825
AGR-750-PT	-2°C +8°C	680	2130	865	3	20	565	230V-50Hz	R290	584	420	-	5 40°C 40%
AGRE-750-PT	-2°C +8°C	680	2130	865	3	20	565	230V-50Hz	R290	584	435	-	4 30°C 55%

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Cerradura con llave, de serie
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados GN 2/1, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos elevable
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche del evaporador
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero GWP y cero ODP.
- 75 mm aislamiento perimetral
- Control digital de última generación, monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Key lock as standard
- LED lighting
- Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm
- Hinged front control panel
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane, zero GWP and zero ODP
- 75 mm perimetral insulation
- Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.

Otros modelos PASANTES, ver pag 174  
Other PASSTHRU models, see page 174

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional GN-2/1	additional shelf GN-2/1	57 €
par guías adicionales GN-2/1	additional slidet GN-2/1	32 €
barras carniceras	meat bars	172 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
pedal apertura puerta	door opening pedal	212 €
MIX puertas acero y cristal	SS and glazed doors MIX	consultar



AGR-752-PT



AGR-1002-PF	4.445 €
ACG-1002-PF	5.353 €

AGR-1003-PF	4.459 €
ACG-1003-PF	5.453 €

AGR-1004-PF	4.515 €
ACG-1004-PF	5.523 €

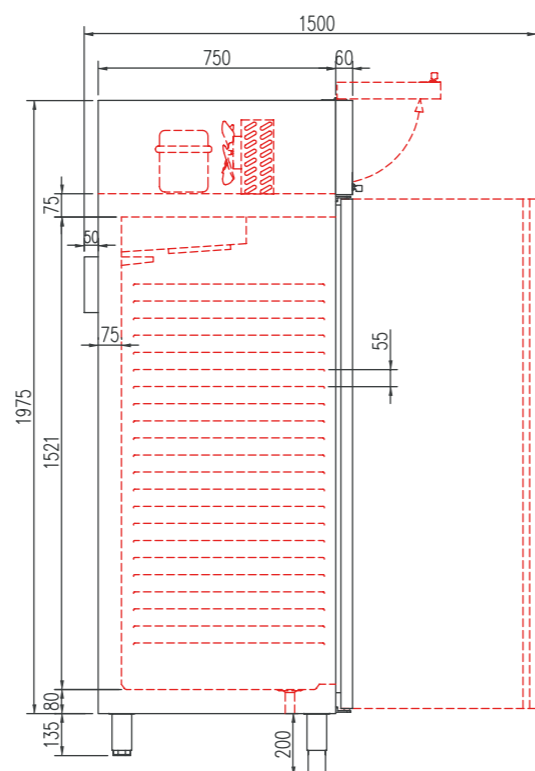
mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves GN 2/1	niveles embutidos stamped levels			guías slides	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	CCE EEC 2015/1094 EN16825	clase climate 2015/1094 EN16825
						1002	1003	1004								
AGR-1000-PF	-2°C +8°C	1370	2130	860	6	48	46	44	6	1404	230V-50Hz	R290	845	323	D	5 40°C 40%
ACG-1000-PF	-20°C -15°C	1370	2130	860	6	48	46	44	6	1404	230V-50Hz	R290	907	870	E	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Costados en acero inox AISI-304-con 22 embuticiones + guías para apoyo de parrillas y cubetas GN 1/1 o GN 2/1
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Cerradura con llave, de serie
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados GN 2/1, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos elevable
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche del evaporador
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero GWP y cero ODP.
- 75 mm aislamiento perimetral
- Control digital de última generación, monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Temperatura de trabajo: **AGR 40°C ACG 32°C**

We reserve the right to change specifications without prior notice.

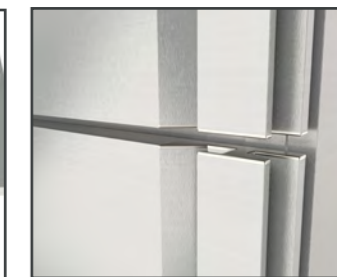
- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- AISI-304 stainless steel inner sides, 22 press-formed supports + slides for GN 2/1 - 1/1 containers or shelvess
- Inner side of doors by stamped steel
- Doors with self closing system, blocked opening and magnetic gasket
- Key lock as standard
- LED lighting
- Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm
- Hinged front control panel
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane, zero GWP and zero ODP
- 75 mm perimetral insulation
- Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.
- Operating ambient temperature **AGR 40° C ACG 32° C**



OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional GN-2/1 + guía	additional shelf GN-2/1 + slide	73 €
barras carniceras 1000	1000 meat bars	156 €
set 5 ruedas	set 5 wheels	140 €
respaldo inox	SS rear side	consultar
tropicalizado 43°C	tropicalized 43 ° C	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
pedal apertura puerta	door opening pedal	212 €
APPC	HACCP	incluido



AGR-1002-PF





AGR-2003	5.747 €	AGR-2004	5.979 €	AGR-2005	6.214 €	AGR-2006	6.439 €
ACG-2003	7.110 €	ACG-2004	7.340 €	ACG-2005	7.575 €	ACG-2006	7.800 €

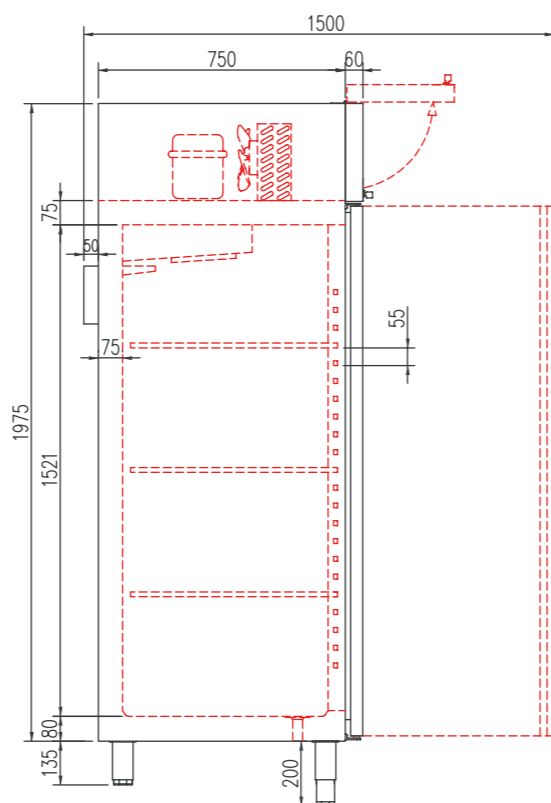
mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves GN 2/1	guías slides	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	CCE EEC 2015/1094 EN16825	clase climate 2015/1094 EN16825
AGR-2000	-2°C +8°C	2055	2130	860	9	18	2197	230V-50Hz	R290	1702	862	D	5 40°C 40%
ACG-2000	-20°C -15°C	2055	2130	860	9	18	2197	230V-50Hz	R290	1814	1583	E	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave, de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados GN 2/1, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos elevable
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- 75 mm aislamiento perimetral
- Control digital de última generación, monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Temperatura de trabajo: **AGR 40°C ACG 32°C**

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening and magnetic gasket
- Key lock as standard
- Inner side of doors by stamped steel
- Interior LED lighting
- Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm
- LIFTABLE control panel
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane, zero ODP and GWP
- 75 mm perimetral insulation
- Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.
- Operating ambient temperature **AGR 40°C ACG 32°C**



OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional GN-2/1	additional shelf GN-2/1	57 €
par guías adicionales GN-2/1	additional slidet GN-2/1	32 €
barras carniceras 2000	2000 meat bars	172 €
set 6 ruedas	set 6 wheels	166 €
respaldo inox	SS rear side	consultar
tropicalizado 43°C	tropicalized 43 °C	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
pedal apertura puerta	door opening pedal	212 €
APPCC	HACCP	incluido



ACG-2003





AGRE-751-PF	3.282 €
ACGE-751-PF	4.418 €

AGRE-1002-PF	4.924 €
ACGE-1002-PF	6.359 €

AGRE-2003	7.381 €
ACGE-2003	8.534 €

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves GN 2/1	niveles embutidos stamped levels	guías slides	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	CCE EEC 2015/1094 EN16825	clase climate 2015/1094 EN16825
AGRE-751-PF	-2°C +8°C	680	2130	860	4	24	-	645	230V-50Hz	R290	502	210	C	5 40°C 40%
ACGE-751-PF	-20°C -15°C	680	2130	860	4	24	-	645	230V-50Hz	R290	606	516	D	4 30°C 55%
AGRE-1002-PF	-2°C +8°C	1370	2130	860	8	24	6	1404	230V-50Hz	R290	845	343	D	4 30°C 55%
ACGE-1002-PF	-20°C -15°C	1370	2130	860	8	24	6	1282	230V-50Hz	R290	907	883	E	4 30°C 55%
AGRE-2003	-2°C +8°C	2055	2130	860	12	-	24	2197	230V-50Hz	R290	1702	862	D	4 30°C 55%
ACGE-2003	-20°C -15°C	2055	2130	860	12	-	24	2197	230V-50Hz	R290	1814	1583	E	3 25°C 60%



AGRE-2003



AGRE-1002-PF



Serigrafiado perimetral  
Perimetral serigraphy

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

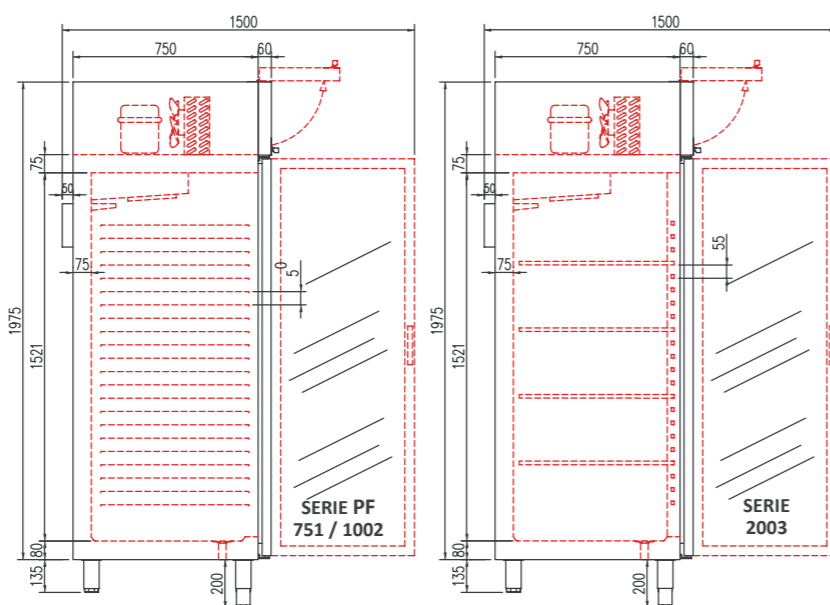
We reserve the right to change specifications without prior notice.

Modelos 750 y 1000: costados embutidos  
Modelos 2000: cremalleras + guías inox

750 and 1000: pressformed sides  
2000: racks + SS slides

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible (751), con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave, de serie
- **AGRE:** Doble cristal + LEDs, **ACGE:** Triple cristal + LEDs
- Estantes parrilla reforzados GN 2/1, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos elevable
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- 75 mm aislamiento perimetral
- Control digital de última generación, monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense (751)
- Key lock as standard
- **AGRE:** Double glazed door + LEDs, **ACGE:** Triple glazed door + LEDs
- Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm
- Lifiable control panel
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane, zero ODP and GWP
- 75 mm perimetral insulation
- Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.
- Operating temperature 32°C ambient



OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional GN-2/1	additional shelf GN-2/1	57 €
parrilla adicional GN-2/1 + guía	additional shelf GN-2/1 + slide	73 €
par guías adicionales GN-2/1	additional slidet GN-2/1	32 €
barras carniceras 750	750 meat bars	140 €
barras carniceras 1000	1000 meat bars	156 €
barras carniceras 2000	2000 meat bars	172 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	112 €
set 5 ruedas	set 5 wheels	140 €
set 6 ruedas	set 6 wheels	166 €
respaldo inox	SS rear side	consultar
tropicalizado 43°C	tropicalized 43 °C	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
pedal apertura puerta	door opening pedal	212 €
APPCC	HACCP	incluido



AGP-752 3.733 €    AGP-1002 5.621 €    AGP-1003 5.108 €    AGP-1004 5.136 €    AGP-2005 6.320 €

Dos cámaras capacidad GN 2/1 de funcionamiento y temperaturas independientes  
Two compartments, capacity GN 2/1 that operate independently and at different temperatures

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves GN 2/1	cajones drawers	pares guías slides sets	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
AGP-750	-2°C -5°C +8°C -1°C	680	2130	860	1	3	4	610	230V-50Hz	R290	502 + 502	246+319
AGP-1002	-2°C -5°C +8°C -1°C	1370	2130	860	3	6	9	1370	230V-50Hz	R290	502 + 845	193+385
AGP-1003/4	-2°C -5°C +8°C -1°C	1370	2130	860	4	3	7	1370	230V-50Hz	R290	845 + 502	323+319
AGP-2000	-2°C -5°C +8°C -1°C	2055	2130	860	6	6	12	2092	230V-50Hz	R290	845 + 845	323+385

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible (751), con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave, de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados GN 2/1, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos elevable
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- 75 mm aislamiento perimetral
- Control digital de última generación, monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Temperatura de trabajo a 40°C ambiente

**Departamento**

- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Motor independiente
- Contenedores plástico con doble fondo, sobre guías inox



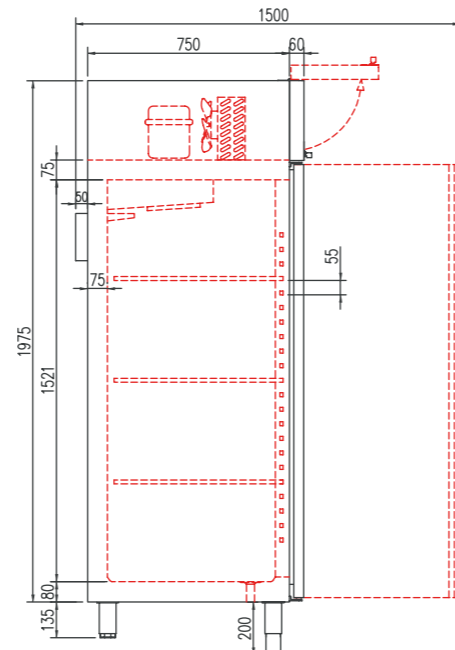
OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional GN-2/1	additional shelf GN-2/1	57 €
par guías adicionales GN-2/1	additional slidet GN-2/1	32 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	112 €
set 5 ruedas	set 5 wheels	140 €
set 6 ruedas	set 6 wheels	166 €
respaldo inox	SS rear side	consultar
tropicalizado 43°C	tropicalized 43 °C	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
pedal apertura puerta	door opening pedal	consultar
APPC	HACCP	incluido

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense (751)
- Key lock as standard
- Inner side of doors by stamped steel
- Interior LED lighting
- Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm
- Lifiable control panel
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane, zero ODP and GWP
- 75 mm perimetral insulation
- Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.
- Operating temperature 40° C ambient

**Department**

- Evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Independent refrigerating units for each department
- Containers with stainless steel slides



AGM-752 4.553 €    AGM-1002 6.602 €    AGM-1003 5.569 €    AGM-1004 5.606 €    AGM-2005 7.128 €

Dos cámaras capacidad GN 2/1 de funcionamiento y temperaturas independientes  
Two compartments, capacity GN 2/1 that operate independently and at different temperatures

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves GN 2/1	cajones drawers	pares guías slides sets	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
AGM-750	-2°C -20°C +8°C -15°C	680	2130	860	2	0	2	610	230V-50Hz	R290	502 + 361	246+592
AGM-1002	-2°C -20°C +8°C -15°C	1370	2130	860	6	0	6	645+645	230V-50Hz	R290	502 + 606	193+503
AGM-1003/4	-2°C -20°C +8°C -15°C	1370	2130	860	5	0	5	1370	230V-50Hz	R290	845 + 361	323+592
AGM-2000	-2°C -20°C +8°C -15°C	2055	2130	860	9	0	9	2092	230V-50Hz	R290	845 + 606	323+503

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible (751), con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave, de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados GN 2/1, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- 75 mm aislamiento perimetral
- Control digital de última generación, monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Temperatura de trabajo a 40°C ambiente

**Departamento**

- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Motor independiente
- Estantes GN 2/1 sobre guías de acero inoxidable



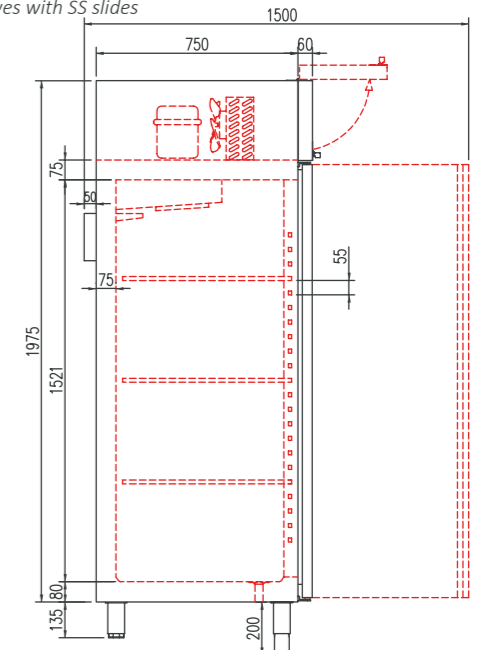
OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional GN-2/1	additional shelf GN-2/1	57 €
par guías adicionales GN-2/1	additional slidet GN-2/1	32 €
set 5 ruedas	set 5 wheels	140 €
set 6 ruedas	set 6 wheels	166 €
respaldo inox	SS rear side	consultar
tropicalizado 43°C	tropicalized 43 °C	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
pedal apertura puerta	door opening pedal	212 €
APPC	HACCP	incluido

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense (751)
- Key lock as standard
- Inner side of doors by stamped steel
- Interior LED lighting
- Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm
- Lifiable control panel
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane, zero ODP and GWP
- 75 mm perimetral insulation
- Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.
- Operating temperature 40° C ambient

**Department**

- Evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Independent refrigerating units for each department
- Fish: Containers with stainless steel slides
- GN 2/1 shelves with SS slides



gama  
GN FIT  
range



AGR-50	2.318 €	AGRE-50	2.636 €	AGR-125	3.471 €	AGRE-125	4.077 €
ACG-50	3.007 €	ACGE-50	3.403 €	ACG-125	4.593 €	ACGE-125	5.380 €

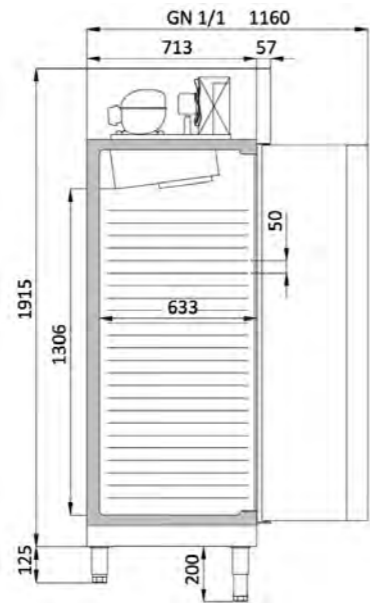
mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves GN 1/1	estantes shelves GN 2/1	pares guías slides sets	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	CCE 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
AGR-50	-2°C +8°C	425	2055	790	3	-	-	301	230V-50Hz	R290	271	201	E	5 40°C 40%
ACG-50	-20°C -15°C	425	2055	790	3	-	-	302	230V-50Hz	R290	385	432	E	4 30°C 55%
AGR-125	-2°C +8°C	1250	2040	700	3	3	6	964	230V-50Hz	R290	543	416	D	5 40°C 40%
ACG-125	-20°C -15°C	1250	2040	700	3	3	6	964	230V-50Hz	R290	833	810	E	4 30°C 55%
AGRE-50	-2°C +8°C	425	2055	790	4	-	-	303	230V-50Hz	R290	271	213	-	4 30°C 55%
ACGE-50	-20°C -15°C	425	2055	790	4	-	-	303	230V-50Hz	R290	385	445	-	4 30°C 55%
AGRE-125	-2°C +8°C	1250	2040	700	4	4	8	964	230V-50Hz	R290	543	434	-	4 30°C 55%
ACGE-125	-20°C -15°C	1250	2040	700	4	4	8	964	230V-50Hz	R290	833	828	-	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- AGRE / ACGE doble cristal + LEDS
- Cerradura con llave de serie
- Estantes interiores GN, de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de última generación, monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Temperatura de trabajo: **AGR 40°C ACG/AGRE/ACGE 32°C**

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening and magnetic gasket
- AGRE / ACGE double glazed door + LEDS
- Key lock as standard
- GN shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation shelf, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.
- Operating temperature **AGR 40°C ACG/AGRE/ACGE 32°C**



RVGI-501	2.091 €	RVGE-501	1.883 €	RVGI-601	2.353 €	RVGE-601	2.121 €
CVGI-501	2.802 €	CVGE-501	2.588 €	CVGI-601	3.137 €	CVGE-601	2.909 €

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	niveles levels	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	CCE 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
RVG-501	-2°C +8°C	755	1880	720	3 GN2/1	15	532	230V-50Hz	R290	502	290	D	5 40°C 40%
CVG-501	-20°C -15°C	755	1880	720	3 GN2/1	15	532	230V-50Hz	R290	606	491	E	4 30°C 55%
RVG-601	-2°C +8°C	755	2060	720	3 GN2/1	18	607	230V-50Hz	R290	502	290	C	5 40°C 40%
CVG-601	-20°C -15°C	755	2060	720	3 GN2/1	18	607	230V-50Hz	R290	606	491	E	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

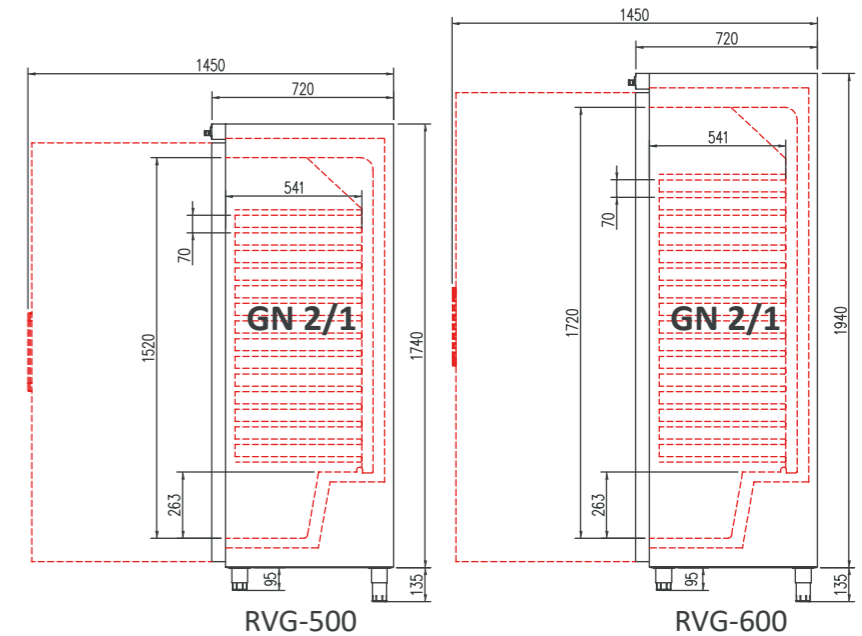
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- RVGI, CVGI: Exterior en acero satinado, excepto el respaldo
- RVGE, CVGE: Exterior en acero plastificado blanco, excepto el respaldo
- Interior en poliestireno sanitario
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 95- 135 mm
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Estantes parrilla reforzados, de acero plastificado
- Unidad condensadora libre de mantenimiento
- Evaporador sistema placa fría con ventilador y recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura ambiente de trabajo: RVG 40°C CVG 32°C
- Cerradura de serie

- RVGI, CVGI: Stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- RVGE, CVGE: Exterior in white plastic coated steel, rear side galvanized panel
- Interior of polystyrene, with health certification
- AISI -304 adjustable legs, 95 to 135 mm
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Reinforced shelves made of plasticized steel
- Condenser unit without maintenance
- Fan assisted cold plate evaporator with epoxi anticorrosion coating
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating ambient temperature: : RVG 40°C CVG 32°C
- Integrated lock as standard



RVGI-601



RVG-500

RVG-600



AP-750 3.473 €



AP-1002 5.592 €

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	cajones containers 40x60	pares guías slides sets	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	clase 2015/1094 EN16825
AP-750	-5°C -1°C	680	2130	860	7	7	645	230V-50Hz	R290	845	385	5 40°C 40%
AP-1002	-5°C -1°C	1370	2130	860	14	14	1404	230V-50Hz	R290	845	429	5 40°C 40%

gama FIT range



AP-55 3.127 €



APR-55 2.983 €



APRV-55 3.067 €

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves 40x60	cajones containers 40x60	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	CCE EEC 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
AP-55	-5°C -1°C	525	2055	790	0	7	409	230V-50Hz	R290	303	201	-	5 40°C 40%
APR-55	0°C +8°C	525	2055	790	3	0	409	230V-50Hz	R290	303	201	E	5 40°C 40%
APRV-55	0°C +8°C	525	2055	790	4	0	409	230V-50Hz	R290	303	213	E	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible (751), con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave, de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura cada 60 mm para parrillas, bandejas o contenedores 60x40
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos elevable
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- 75 mm aislamiento perimetral
- Control digital de última generación, monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Temperatura de trabajo: 40°C

We reserve the right to change specifications without prior notice.

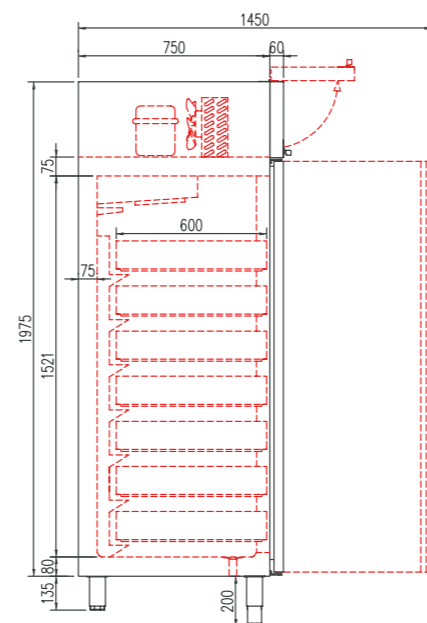
- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense (751)
- APRV: double glazed door on aluminium frame and LED lighting
- Key lock as standard
- Inner side of doors by stamped steel
- LED lighting
- Capacity for 60x40 shelves, containers or trays by stainless steel slides, 60 mm height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm
- Lifiable control panel
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane, zero ODP and GWP
- 75 mm perimetral insulation
- Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.
- Operating temperature: 40°C

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

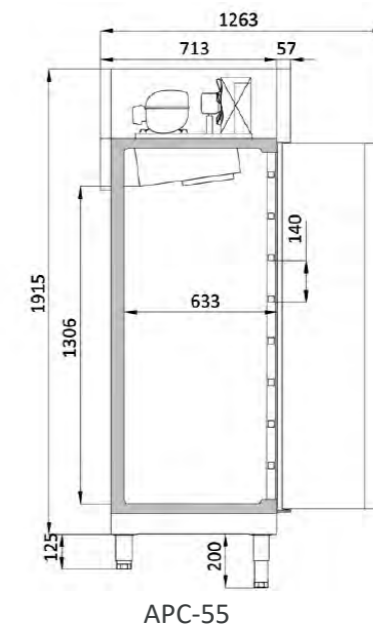
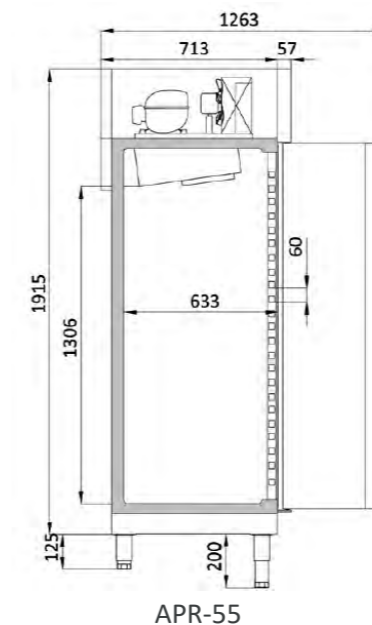
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- APRV doble cristal
- Luz interior LED
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de última generación, monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening and magnetic gasket
- APRV double glazed door
- Interior LED lighting
- Capacity for 60x40 shelves, containers or trays by stainless steel slides, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation shelf, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.
- Operating temperature 32°C ambient



OPCIONES	OPTIONS	€
set adicional guías	additional set guides	25 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	112 €
set 5 ruedas	set 5 wheels	140 €
respaldo inox	SS rear side	consultar
tropicalizado 43°C	tropicalized 43 °C	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
pedal apertura puerta	door opening pedal	212 €
APPC	HACCP	incluido





AER-401	2.368 €
AER-402	2.445 €
AEC-401	3.072 €
AEC-402	3.142 €



AERE-401	2.613 €
AECE-401	3.315 €



AP-400	2.963 €
--------	---------

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	cajones containers	pares de guía sets of slides	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	CCE 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
AER-400	-2°C +8°C	600	1900	650	3	0	0	337	230V-50Hz	R290	502	193	C	5 40°C 40%
AEC-400	-20°C -15°C	600	1900	650	3	0	0	337	230V-50Hz	R290	606	496	D	4 30°C 55%
AP-400	-5°C -1°C	600	1900	650	5	5	0	337	230V-50Hz	R290	502	280	-	5 40°C 40%



AER-125-2	3.267 €
AEC-125-2	4.391 €



AEM-125	5.512 €
---------	---------



AERE-125	3.939 €
AECE-125	5.221 €



AP-125	4.096 €
--------	---------



AERP-125	3.826 €
----------	---------



AERPE-125	4.021 €
-----------	---------

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	cajones containers	pares de guía sets of slides	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	CCE 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
AER-125	-2°C +8°C	1240	2055	720	6	0	6	964	230V-50Hz	R290	543	416	D	5 40°C 40%
AEC-125	-20°C -15°C	1240	2055	720	6	0	6	964	230V-50Hz	R290	833	810	E	4 30°C 55%
AEM-125	-2°C +8°C -20°C -15°C	1240	2055	720	6	0	6	830	230V-50Hz	R290	271+385	213+432	-	4 30°C 55%
AERE-125	0°C +8°C	1240	2055	720	8	0	8	979	230V-50Hz	R290	543	434	-	4 30°C 55%
AP-125	-5°C -1°C	1240	2055	770	-	14	14	979	230V-50Hz	R290	543	434	-	4 30°C 55%
AERP-125	0°C +8°C	1240	2055	770	6	-	6	979	230V-50Hz	R290	543	434	-	4 30°C 55%
AERPE-125	0°C +8°C	1240	2055	770	8	-	8	979	230V-50Hz	R290	543	434	-	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de última generación, monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Temperatura de trabajo: **AER / AEC / AP / AEM 40°C AERE / AECE 32°C**

- AP-400:** Contenedores plásticos 410x460x150 sobre estantes de alambre en acero plastificado
- AERE:** doble cristal + LEDS
- AECE:** triple cristal + LEDS
- AERE / AECE-400:** 4 estantes

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- LED lighting
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI-304 adjustable legs, 135 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation shelf, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.- Operating temperature: **AER / AEC / AP / AEM 40°C AERE / AECE 32°C**

- AP-400:** Plastic containers 410x460x150 on shelves
- AERE:** double glazed door + LEDS
- AECE:** triple glazed door + LEDS
- AERE / AECE-400:** 4 shelves

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

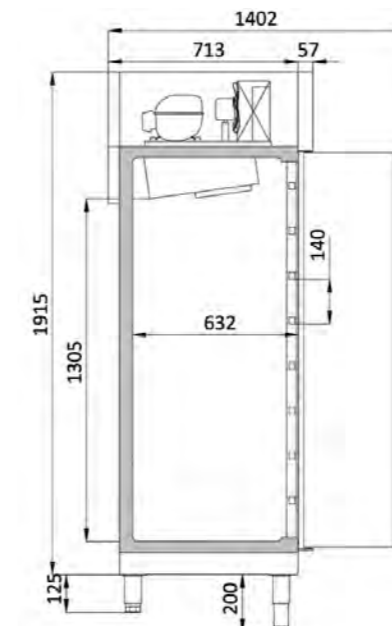
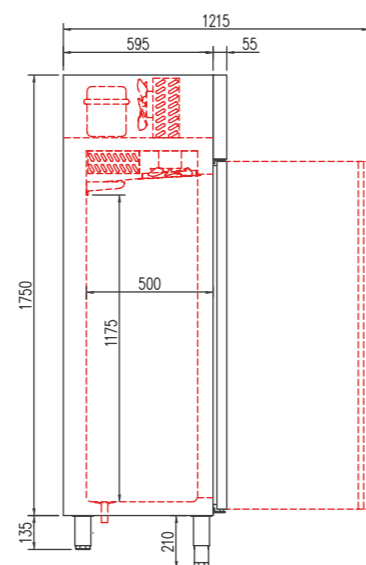
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de última generación, monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Temperatura de trabajo: **AER / AEC / AP / AEM 40°C AERE / AECE 32°C**

- AP-125:** Contenedores plásticos para pescado
- AERP-125:** capacidad bandejas o estanes 60x40

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening and magnetic gasket
- Inner side of doors by stamped steel
- LED lighting
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI-304 adjustable legs, 135 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation shelf, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.- Operating temperature: **AER / AEC / AP / AEM 40°C AERE / AECE 32°C**

- AP-400:** Plastic containers for fish
- AERP-125:** 60x40 capacity



OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional + soportes	extra shelf + supports	45 €
set adicional guías (125)	slides extra set (125)	31 €
cerradura puerta inox	solid door lock	31 €
cerradura puerta cristal	glass door lock	63 €
barras carniceras	bars for meat set	140 €
set 4 ruedas	4 castors set	112 €
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar
APPCC	HACCP	incluido



ACR-751	2.564 €
ACC-751	3.588 €



ACR-752	2.626 €
ACC-752	3.650 €

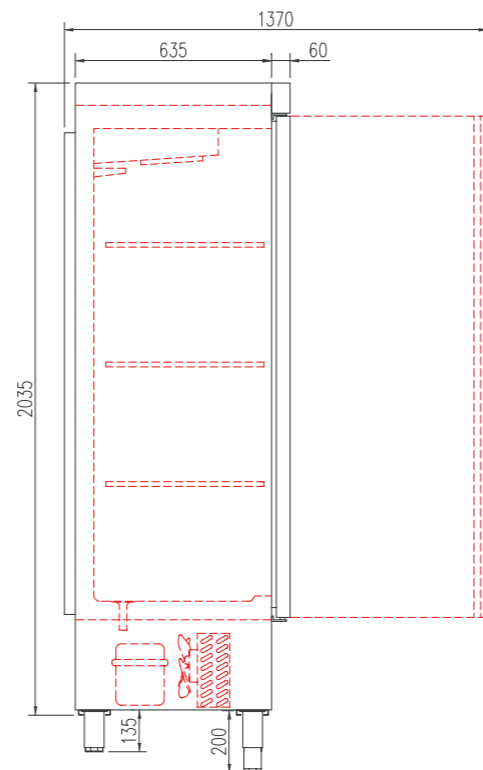
mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	CCE EEC 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
ACR-750	-2°C +8°C	680	2160	735	3	505	230V-50Hz	R290	502	182	C	5 40°C 40%
ACC-750	-20°C -15°C	680	2160	735	3	505	230V-50Hz	R290	606	503	D	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- **70 mm** aislamiento en costados
- Control digital de última generación, monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Interior LED lighting
- Reinforced shelves made of plasticized steel
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation shelf, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- **70 mm** sides insulation
- Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.



OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional + soportes	extra shelf + supports	49 €
barras carniceras	meat bars	140 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	112 €
cerradura puerta inox	SS door lock	31 €
respaldo inox	SS rear side	consultar
tropicalizado 43°C	tropicalized 43 °C	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
APPCC	HACCP	incluido



ACR-752





ACR-1302	3.493 €
ACC-1302	4.678 €



ACR-1303	3.570 €
ACC-1303	4.749 €



ACR-1304	3.600 €
ACC-1304	4.819 €

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	CCE EEC 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
ACR-1300	-2°C +8°C	1370	2160	735	6+3	1201	230V-50Hz	R290	845	323	D	5 40°C 40%
ACC-1300	-20°C -15°C	1370	2160	735	6+3	1201	230V-50Hz	R290	907	870	E	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- **70 mm** aislamiento en costados
- Control digital de última generación, monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet

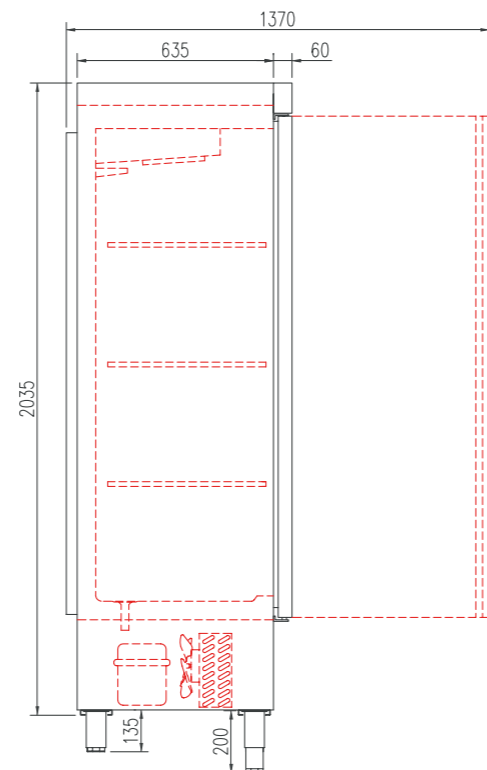
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening and magnetic gasket
- Inner side of doors by stamped steel
- Interior LED lighting
- Reinforced shelves made of plasticized steel
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation shelf, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- **70 mm** sides insulation
- Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.



ACC-1303

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional + soportes	extra shelf + supports	49 €
parrilla intermedia adicional	extra middle shelf	21 €
barras carniceras	meat bars	140 €
set 5 ruedas	set 5 wheels	140 €
cerradura puerta inox	SS door lock	31 €
respaldo inox	SS rear side	consultar
tropicalizado 43°C	tropicalized 43 °C	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
APPCC	HACCP	incluido





ACR-2003	5.059 €	ACR-2004	5.114 €	ACR-2005	5.173 €	ACR-2006	5.228 €
ACC-2003	6.348 €	ACC-2004	6.396 €	ACC-2005	6.470 €	ACC-2006	6.530 €

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	CCE EEC 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
ACR-2000	-2°C +8°C	2055	2160	735	9+6	1852	230V-50Hz	R290	1702	816	D	5 40°C 40%
ACC-2000	-20°C -15°C	2055	2160	735	9+6	1852	230V-50Hz	R290	1814	1548	E	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- **70 mm** aislamiento en costados
- Control digital de última generación, monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet

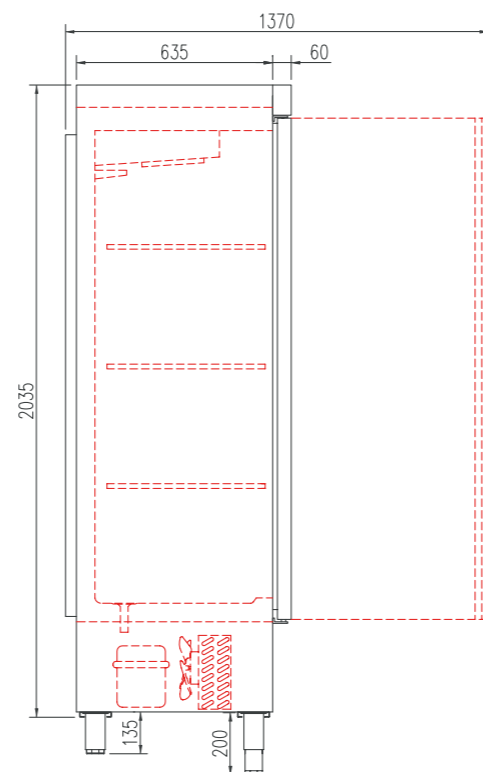
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening and magnetic gasket
- Inner side of doors by stamped steel
- Interior LED lighting
- Reinforced shelves made of plasticized steel
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation shelf, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- **70 mm** sides insulation
- Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.



ACR-2006

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional + soportes	extra shelf + supports	49 €
parrilla intermedia adicional	extra middle shelf	21 €
barras carniceras	meat bars	140 €
set 6 ruedas	set 6 wheels	166 €
cerradura puerta inox	SS door lock	31 €
respaldo inox	SS rear side	consultar
tropicalizado 43°C	tropicalized 43 °C	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
APPCC	HACCP	incluido





ACRV-751	3.115 €
ACCV-751	4.171 €



ACRV-1302	4.628 €
ACCV-1302	6.094 €



ACRV-2003	6.439 €
ACCV-2003	7.552 €

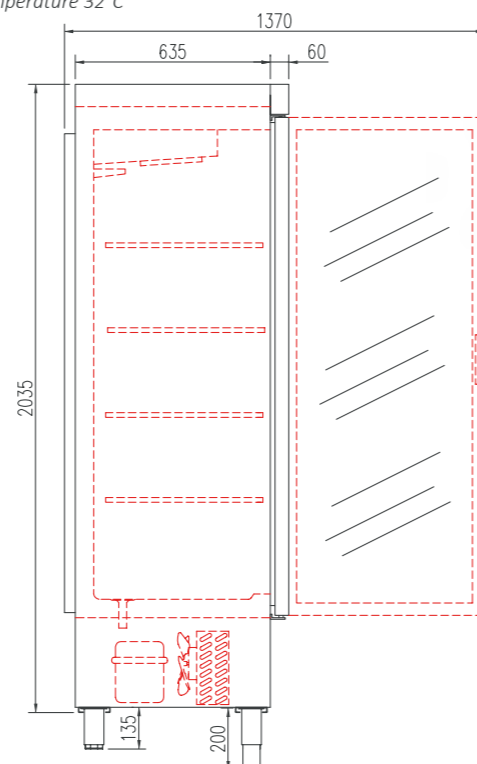
mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	CCE EEC 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
ACRV-751	-2°C +8°C	680	2160	735	4	505	230V-50Hz	R290	502	210	C	5 40°C 40%
ACCV-751	-20°C -15°C	680	2160	735	4	505	230V-50Hz	R290	606	516	E	3 25°C 60%
ACRV-1302	-2°C +8°C	1370	2160	735	8+4	1201	230V-50Hz	R290	845	346	D	4 30°C 55%
ACCV-1302	-20°C -15°C	1370	2160	735	8+4	1201	230V-50Hz	R290	907	883	E	3 25°C 60%
ACRV-2003	-2°C +8°C	2055	2160	735	12+8	1852	230V-50Hz	R290	1702	862	E	4 30°C 55%
ACCV-2003	-20°C -15°C	2055	2160	735	12+8	1852	230V-50Hz	R290	1814	1583	E	3 25°C 6%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible (751), con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- ACRV: Doble cristal + LEDs, ACCV: Triple cristal + LEDs
- Estantes parrilla reforzados, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- **70 mm** aislamiento en costados
- Control digital de última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Temperatura de trabajo a 32°C

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense (751)
- ACRV: Double glazed door + LEDs, ACCV: Triple glazed door + LEDs
- Reinforced shelves made of plasticized steel
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation shelf , removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- **70 mm** sides insulation
- Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.
- Operating temperature 32°C



OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional + soportes	extra shelf + supports	49 €
parrilla intermedia adicional	extra middle shelf	21 €
barras carniceras	meat bars	140 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	112 €
set 5 ruedas	set 5 wheels	140 €
set 6 ruedas	set 6 wheels	166 €
cerradura puerta cristal	glass door lock	63 €
respaldo inox	SS rear side	consultar
tropicalizado 43°C	tropicalized 43 °C	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
APPCC	HACCP	incluido



ACRV-2003





ADP-1302 4.785 €    ADP-1303 4.447 €    ADP-1304 4.585 €    ADP-2005 6.107 €

Dos cámaras, de funcionamiento y temperaturas independientes  
Two compartments, that operate independently and at different temperatures

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	cajones drawers	pares guías slides sets	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
ADP-1302	-2°C +8°C / -5°C -1°C	1370	2160	735	3	6	6	1010	230V-50Hz	R290	502 + 845	193+385
ADP-1303/4	-2°C +8°C / -5°C -1°C	1370	2160	735	4+1	3	3	1165	230V-50Hz	R290	845 + 502	323+262
ADP-2005	-2°C +8°C / -5°C -1°C	2055	2160	735	6+3	6	6	1725	230V-50Hz	R290	845 + 845	323+385

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de última generación, monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Temperatura de trabajo a 40° 40% ambiente

**Departamento de pescado**

- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Motor independiente
- Temperatura de trabajo -4°C +4°C a 40°C ambiente
- Contenedores plástico, sobre guías inox



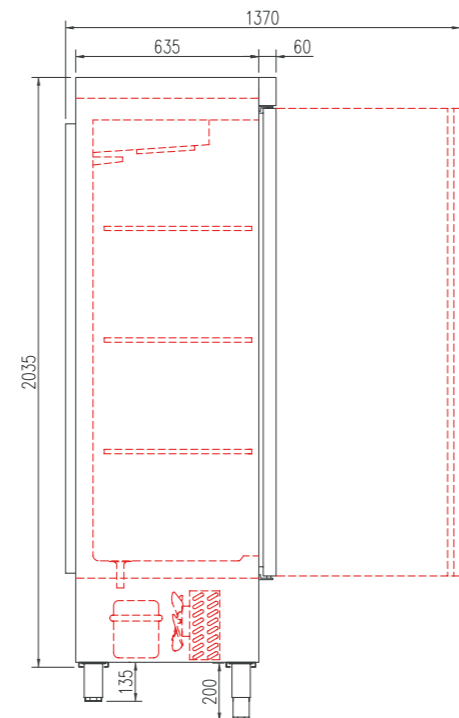
OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional + soportes	extra shelf + supports	49 €
parrilla intermedia adicional	extra middle shelf	21 €
cerradura puerta inox	SS door lock	31 €
set 5 ruedas	set 5 wheels	140 €
set 6 ruedas	set 6 wheels	166 €
respaldo inox	SS rear side	consultar
tropicalizado 43°C	tropicalized 43 °C	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
APPCC	HACCP	incluido

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening and magnetic gasket
- Inner side of doors by stamped steel
- Interior LED lighting
- Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation shelf, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.
- Operating temperature 40° 40% ambient

**Fish door**

- Evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Independent refrigerating units for each department
- Operating temperature -4°C +4°C, 40° C ambient
- Plastic containers as standard, on stainless steel slides



ACM-1302 5.551 €    ACM-1303 4.745 €    ACM-1304 4.799 €    ACM-2005 6.085 €

Dos cámaras, de funcionamiento y temperaturas independientes  
Two compartments, that operate independently and at different temperatures

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	cajones drawers	pares guías slides sets	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
ACM-1302	-2°C +8°C / -20°C -15°C	1370	2115	735	6	0	0	1165	230V-50Hz	R290	193+503	523+445
ACM-1303/4	-2°C +8°C / -20°C -15°C	1370	2115	735	4+1	0	0	1165	230V-50Hz	R290	323+535	361+553
ACM-2005	-2°C +8°C / -20°C -15°C	2055	2115	735	9+3	0	0	1725	230V-50Hz	R290	323+503	370+642

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de última generación, monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Temperatura de trabajo a 40°C ambiente

**Departamento de congelados**

- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento protector
- Motor independiente
- Temperatura de trabajo -20°C -15°C a 40°C ambiente



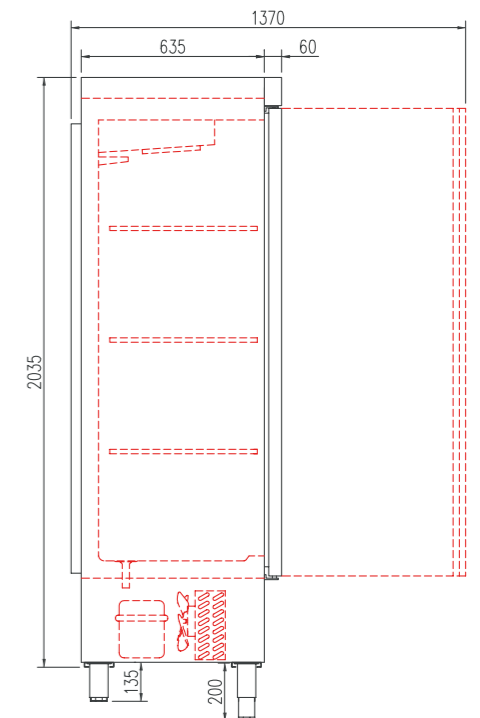
OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional + soportes	extra shelf + supports	49 €
parrilla intermedia adicional	extra middle shelf	21 €
cerradura puerta inox	SS door lock	31 €
set 5 ruedas	set 5 wheels	140 €
set 6 ruedas	set 6 wheels	166 €
respaldo inox	SS rear side	consultar
tropicalizado 43°C	tropicalized 43 °C	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
APPCC	HACCP	incluido

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening and magnetic gasket
- Inner side of doors by stamped steel
- Interior LED lighting
- Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation shelf, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.
- Operating temperature 40° C ambient

**Low temperature door**

- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Independent refrigerating units for each department
- Operating temperature -20°C -15°C, 40°C ambient





ACR-55-1	2.389 €	ACR-55-2	2.449 €	ACR-125-2	3.267 €	ACR-125-3	3.320 €	ACR-125-4	3.364 €	ACM-125	5.512 €
ACC-55-1	3.208 €	ACC-55-2	3.234 €	ACC-125-2	4.391 €	ACC-125-3	4.452 €	ACC-125-4	4.500 €		



ACRV-55	2.724 €	ACRV-125	3.939 €	ACRP-125-14	4.096 €	ACRP-125-40	3.826 €	ACRPV-125-40	4.021 €
ACCV-55	3.403 €	ACCV-125	5.221 €			ACCP-125-40	4.956 €	ACCPV-125-40	5.520 €

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	CCE EEC 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
ACR-55	-2°C +8°C	525	2055	780	3	409	230V-50Hz	R290	303	207	E	5 40°C 40%
ACR-125	-2°C +8°C	1240	2055	710	6	964	230V-50Hz	R290	543	416	D	5 40°C 40%
ACC-55	-20°C -15°C	525	2055	780	3	409	230V-50Hz	R290	495	474	E	4 30°C 55%
ACC-125	-20°C -15°C	1240	2055	710	6	964	230V-50Hz	R290	833	810	E	4 30°C 55%
ACM-125	2°C +8°C -20°C -15°C	1240	2055	710	6	830	230V-50Hz	R-290	271+385	213+432	-	4 30°C 55%

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	clase 2015/1094 EN16825
ACRV-55	-2°C +8°C	525	2055	780	4	409	230V-50Hz	R290	303	213	4 30°C 55%
ACRV-125	-2°C +8°C	1240	2055	710	8	964	230V-50Hz	R290	543	434	4 30°C 55%
ACCV-55	-20°C -15°C	525	2055	780	4	409	230V-50Hz	R290	495	485	4 30°C 55%
ACRP-125-14	-5°C -1°C	1240	2055	780	-	979	230V-50Hz	R290	543	434	4 30°C 55%
ACRP-125-40	0°C +8°C	1240	2055	780	6	979	230V-50Hz	R290	543	434	4 30°C 55%
ACCP-125-40	-20°C -15°C	1240	2055	780	6	979	230V-50Hz	R290	833	810	4 30°C 55%
ACRPV-125-40	2°C +8°C	1240	2055	780	8	979	230V-50Hz	R290	543	434	4 30°C 55%
ACCPV-125-40	-20°C -15°C	1240	2055	780	8	979	230V-50Hz	R290	833	824	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- ACRV / ACCV doble cristal
- Luz interior LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de última generación, monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

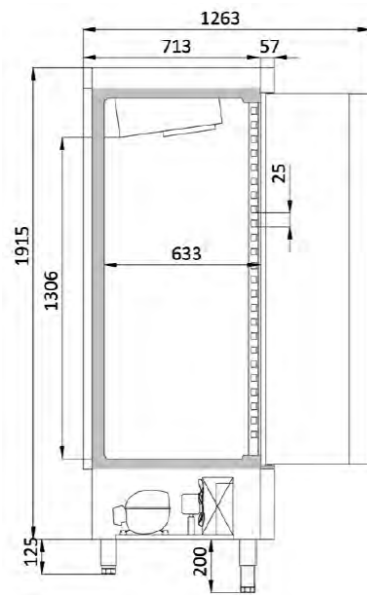
- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening and magnetic gasket
- ACRV / ACCV double glazed door
- LED lighting
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation shelf, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.
- Operating temperature 32°C ambient

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

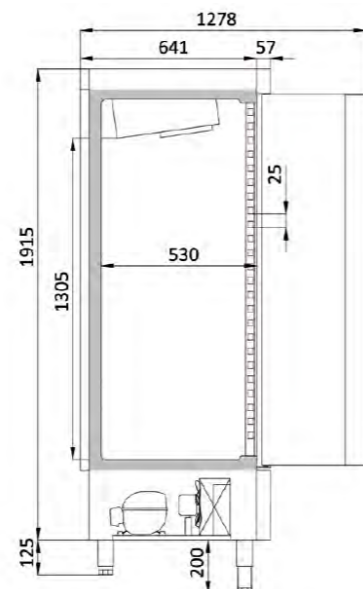
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Modelo 14: cajas para pescado
- Modelos 40: capacidad bandejas / parrillas pasteleras 60x40
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- ACRV / ACCV doble cristal
- Luz interior LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de última generación, monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

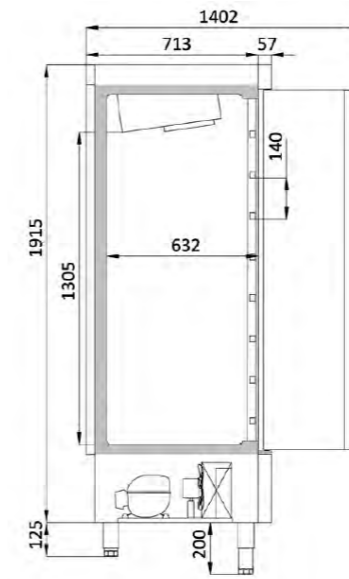
- Model 14: fish containers
- Models 40: capacity for 60x40 trays or shelves
- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening and magnetic gasket
- ACRV / ACCV double glazed door
- LED lighting
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation shelf, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.
- Operating temperature 32°C ambient



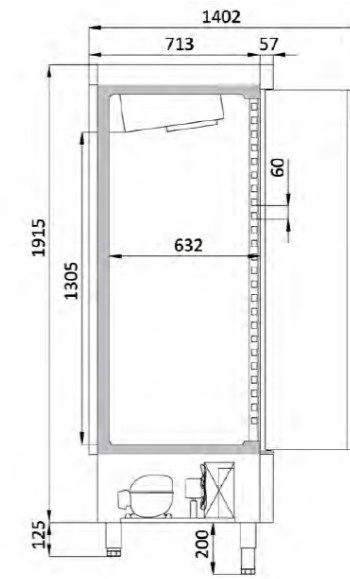
ACR-55



ACR-125



ACRP-125-14



ACRP-125-40