



CORECO®

Equipamiento y sistemas de frío comercial · Equipment & commercial cooling systems



2014

FABRICADO EN ESPAÑA - MADE IN SPAIN

TARIFA - PRICE LIST



CORECO



tecnología

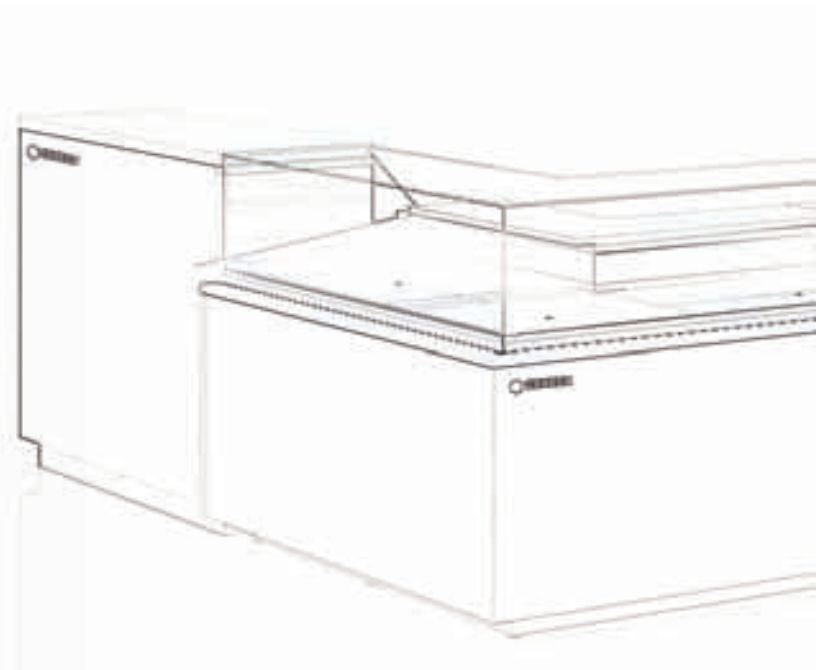
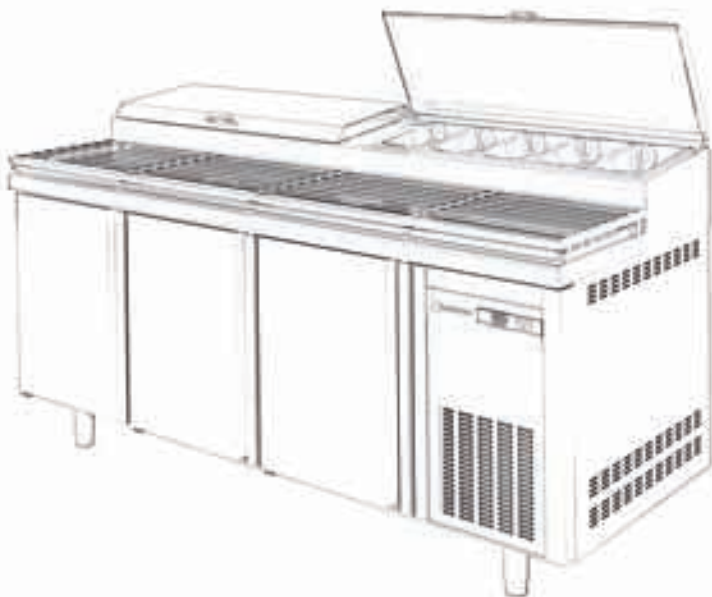
technology

innovación

innovation

evolución

evolution





CORECO es una empresa creada en 1986. Todos estos años han significado una continua evolución tecnológica y un gran crecimiento empresarial en pro de ofrecer a nuestros clientes el mejor de los productos.

En esta página se puede apreciar la enorme evolución desarrollada desde las primeras unidades hasta los diseños actuales y la amplia gama de productos que cubren en estos momentos el sector de alimentación y hostelería.

En el continuo servicio y atención a nuestros clientes, seguimos desarrollando nuevos modelos recogidos en nuestro índice de novedades entre los que destacamos nuestra gama formato americano, gama S-Line, vitrinas de gran capacidad CVE-12, gama snack bar que completan una oferta de productos de gran eficiencia energética respetuosos con la conservación del medio ambiente.

CORECO is a company established in 1986. All these years have meant constant technological development and large business growth towards offering our customers the best of the products.

On this page you can appreciate the huge evolution developed since the first units to current designs and wide range of products that nowadays cover the food and hospitality sector.

In continuous service and attention to our customers, we keep developing new models listed in our index of novelties, among which we highlight our American format (US-Range), S-Line, CVE-12 high capacity display units and snack bar ranges, which complete a great variety of products that are high energy efficient and environmentally friendly.



CORECO®





CORECO, es una empresa española con presencia comercial en los cinco continentes.

El presente catálogo recoge doce grandes apartados, donde se presentan productos racionalizados para la hostelería y alimentación, con unas gamas que cubren prácticamente todas las necesidades de sus instalaciones con el máximo rigor de calidad y productividad, de acuerdo con el uso para el que han sido diseñados.

Nuestras instalaciones se han reunificado en dos centros productivos, uno de ellos en plena ampliación cubre un total de 23.000 m², más otros 8.000 m² de zonas para uso social y logístico.

La estructura comercial de la que disponemos está formada por 14 delegaciones que cubren todo el territorio nacional, otras 3 en Europa y estamos presentes en más de 70 países.

Este esfuerzo inversor y tecnológico es el que ponemos a su servicio, representado por el presente catálogo, que esperamos sea una herramienta útil para su negocio.



CORECO is a Spanish company commercially present in 5 continents.

The present catalogue includes 12 large sections, where products for hospitality are exposed and which practically fulfill all installation needs, with maximum accuracy and productivity, according to the use they have been designed for.

Our installations have been unified in 2 production centers, one in full growth, which covers 23.000 m², and a logistical and social part of 8000m².

Our commercial structure is compound for 14 delegations, these cover all the national territory, others 3 in Europe and we are present in over 70 countries.

This effort in investment and technology is the service that we putting on your service, representing for our catalogue that we hope it being an useful tool for your business.





CORECO®



APORTACIÓN DE CORECO AL BIENESTAR SOCIAL

Estamos integrados en una sociedad con retos difíciles que requieren determinación, inteligencia y trabajo en equipo. Nuestros 210 hombres y mujeres PROFESIONALES son un ejemplo de esfuerzo común formando un grupo homogéneo, trabajando en la misma dirección y sentido a la más exigente velocidad. Aportamos bienestar a la sociedad creando máquinas que mejoran la calidad de vida de sus usuarios.

Nuestros centros están equipados con los más modernos métodos de fabricación y control, con máquinas de última generación tanto en los procesos productivos como en el control de las tecnologías ecológicas y de la calidad.

INVESTIGACIÓN Y EVOLUCIÓN CORECO

Coreco dispone de laboratorios certificados donde se optimizan el diseño y las características creadas en nuestro departamento de I+D, donde se certifica su calidad, ahorro energético y prestaciones. El departamento de implantación no solo se ocupa de la optimización de la fabricación si no que emplea gran parte de su presupuesto en el bienestar de sus recursos humanos.

RESPECTO A LA SOCIEDAD

Coreco es muy sensible a la mejora social, actuando con responsabilidad para que sus productos mejoren la calidad de vida de sus usuarios. Esto se consigue con tres programas intensivos de investigación.

A.- En la utilización de productos totalmente reciclables y no contaminantes consiguiendo no solo UNA SOSTENIBILIDAD DEL MEDIO AMBIENTE si no mejorándola.

B.- Produciendo producto de BAJO CONSUMO que mejora la rentabilidad económica de su utilización y explotación y lo que creemos más importante el mínimo aporte de CO2 a nuestros cielos azules.

C.- Produciendo productos de BAJA CONTAMINACIÓN ACUSTICA, estamos investigando sistemas y utilizando componentes para conseguir minimizar los decibelios de emisión, medición que se analiza en nuestros laboratorios.

CORECO CONTRIBUTION TO THE SOCIAL WELFARE

We are integrated in a society with difficult challengers that requires determination, intelligence and team work. Our more than 250 professional men and women are an example of common effort forming an homogeneous group, working in the same direction to reach the excellence of quality. We contribute social welfare creating machines which improves the quality of life of its users.

CORECO RESEARCH AND EVOLUTION

Coreco has at one's disposal certificated laboratories where the characteristics created by our R+D Department and design are optimized, where it is certified its quality, energy saving and performance. The Implementation Department is not just arranging the manufacturing optimization also uses a big part of its budget in the welfare of its human resources.

SOCIETY RESPECT

Coreco is very sensible to the social improvement, acting with responsibility for what its products improve the quality of life of its users. This is achieved with 3 intensive research programs.

A.- Usage of totally recyclable products and non pollutant achieving not just an ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY also improving it.

B.- Manufacturing products of LOW CONSUPTION that improves the economical profitability of its usage and running and what we think is more important, the minimum production or contribution of CO2 to our blue sky.

C.- Manufacturing products of LOW NOISE POLLUTION, we are researching systems and using components to achieve minimize the decibel emission, measuring that we analyze in our laboratories.

RED DE DISTRIBUCIÓN CORECO

Nuestro desarrollo comercial está basado en la venta a especialistas, distribuidores y montadores apoyados por personal de nuestras delegaciones tanto en el conocimiento del producto como en la formación técnica y un ágil servicio pos-venta y de repuestos.

CORECO DISTRIBUTION NET

Our commercial development is based on the sale to specialist, distributors and assemblers supported by personal of your branches as in the product knowledge as in the technical preparation and an agile after sale service and spare parts.



CORECO S.A.

Departamento comercial
Tel. + 34 957 50 22 75 (5 líneas)
Fax. + 34 957 51 42 98
comercial@coreco.es
comercial2@coreco.es

CORECO Portugal

Joao Pedro
Delegación Coreco, S.A.
P. Industrial Quinta das Rebelas. Rua C, Lote 1F
2830-222 SANTO ANDRE - BARREIRO. PORTUGAL
Telf.: + 351 21 294 38 33
Fax: + 351 21 294 47 62
coreco.portugal@netcabo.pt

CORECO Francia

Codigel
Sr. Matthieu Sibille
Compagnie de Distribution Générale S.A.
19, rue Charles-Edouard Jeanneret
Z.I. TECHNOPARC - 78306 POISSY (Paris)
Téléphone: +33 1 39 22 66 66
Télécopie: +33 1 39 11 05 49
matthieu-sibille@codigel.com.fr

DELEGACIONES NACIONALES

ANDALUCÍA OCCIDENTAL

Representaciones Rosco&Olmo
Pedro Rosco Cartagena
C/ Zamora n° 8
41530 Moron de la Frontera (Sevilla)
Mov. 669 466 153
Fax. 955 853 838
delegacionandaluciaoccidental@coreco.es
info@roscoyolmo.es

ANDALUCÍA ORIENTAL

CORECO S.A.
Ctra. Córdoba - Málaga Km. 80,800
14900 Lucena (Córdoba)
Tel. 957 50 22 75 (5 líneas)
Fax. 957 51 42 98
comercial@coreco.es
delegacionandaluciaoriental@coreco.es

ARAGÓN Y LA RIOJA

Toni Gea Molina
Mov. 636 913 289
delegacionaragon@coreco.es
tonigea@coreco.es
CORECO S.A.
Ctra. Córdoba - Málaga Km. 80,800
14900 Lucena (Córdoba)
Tel. 957 50 22 75 (5 líneas)
Fax. 957 51 42 98

ASTURIAS

Mudobel
Adolfo Muñiz
Polígono Industrial de Rocas
C/ Pitágoras, 5
33211 Rocas GIJON (Asturias)
Tel. 985 16 89 83
Fax. 985 16 70 02
Mov. 679 98 35 67 / 619 88 14 02
delegacionasturias@coreco.es
mudobel@hotmail.com

BALEARES

Vidal Ros Representaciones
Bartolomé Nadal
Gremi Cirugians i Barbers, 24
Pasaje particular, Local 15
Polígono Son Rossinyol
Tel. 971 75 45 79
Fax. 971 29 27 18
07009 PALMA DE MALLORCA
delegacionbalears@coreco.es
tolo@vidalros.com

CASTILLA

Juan Carlos Álvarez Rodríguez
Representaciones Industriales Albla S.L.
C/ Cardenal Cisneros n° 4
28037 Madrid
Tel. 914 401 783
Fax 913 044 467
Mov. 657 800 216
delegacioncastilla@coreco.es
rialbla@gmail.com

CANARIAS

Insular Hostelería, S.L.
Lorenzo Alonso
Arequipa, 10 Urb. Ind. El Cebadal
35008 Las Palmas de Gran Canaria
Tel. 928 47 41 42 / 928 47 40 30
Fax: 928 47 41 41
Mov. 609 540 580
delegacioncanarias@coreco.es
info@insularhosteleria.es

DELEGACIÓN TENERIFE

Insular Hostelería, S.L.
Ignacio Acosta
Arequipa, 10 Urb. Ind. El Cebadal
35008 Las Palmas de Gran Canaria
Tel. 928 47 41 42 / 928 47 40 30
Fax: 928 47 41 41
Mov. 696 976 781
delegaciontenerife@coreco.es
ignacioacosta71@gmail.com

CATALUÑA

Adolfo Armas S.L.
Francisco Pastor
C/ Sant Fructuos, 139 local 2
Tel. / Fax. 93 298 04 52
Móvil: 659 66 13 86 / 668 581 366
08004 Barcelona
delegacioncataluna@coreco.es
adolfoarmasb@gmail.com

GALICIA

José Manuel Balay García
Avda. Alcalde Manuel Platas Varela n° 158
15141 Villarrodis-Arteixo -La Coruña
Comercial 687 967073
Oficina 648222128
delegaciongalicia@coreco.es
representaciones@jmbalay.com

CORECO DELEGACIÓN CENTRO

DEXFRIO, C.B.
Alberto Zorrilla 649 857 110
Angel Velasco 659 023 977
CORECO S.A.
Pol. Ind. Las Mezquitas
C/ Edison, 44
28906 Getafe (Madrid)
Tel. 91 682 47 11
Fax. 91 682 47 61
delegacioncentro@coreco.es
comercial@dexfrio.com

EXTREMADURA

Hostelfrío
Fermín Guerrero Lebrón
Pol. Industrial Los Caños
C/ Guadajira parcela262A
06300 Zafra (Badajoz)
Tel. / Fax. 924 55 36 72
Mov. 607 945 431
delegacionextremadura@coreco.es
hostelfrío@hotmail.es

LEVANTE

RHOSTELEV
Rubén Rodríguez-Rey Ferrón
Polígono Industrial Canastell
Travesía C/ Fustería, 24-26, a
C/ El Clavo 23-25 nave 5
03690 San Vicente del Raspeig
Tel. 965 67 27 24 / 649 149 245
Fax. 965 67 52 16
Mov. 639 626 121
delegacionlevante@coreco.es
rhostelev@gmail.com

NORTE

Alfrigo Representaciones y Proyectos
Germán Gondra
Pol. Ind. Pinoa
Parcela 2G nave 2
48170 Zamudio (Vizcaya)
Tel. 944 45 46 00
Fax. 944 45 47 93
Mov. 652 771 996
delegacionnorte@coreco.es
german@alfrigo.com



CORECO S.A.

Export Main Office
Tel. + 34 957 50 22 75 (5 land lines)
Direct tel. +34 957 510 357
Fax.+34 957 509 106
exportd@coreco.es



CORECO

www.coreco.es

EXPORT DEPARTMENT

EXPORT MANAGER

Miguel Falomir
Mobile: +34 686 661 830
E-mail: miguelfalomir@coreco.es
Skype: mfalomir.coreco

WEST EUROPE AREA MANAGER

Angel Amaya
Mobile: +34 646 589 339
E-mail: europe@coreco.es
Skype: a.amaya-coreco

AFRICA AREA MANAGER

Miguel Falomir
Mobile: +34 686 661 830
E-mail: miguelfalomir@coreco.es
Skype: mfalomir.coreco

**GERMANY, AUSTRIA & SWITZERLAND
AREA MANAGER**

Miriam Gordo
Mobile: +34 608 477 483
E-mail: au.de.sw@coreco.es
Skype: au.de.sw.coreco

MIDDLE EAST AREA MANAGER

Rida Kabbaj
Mobile: +34 629 891 677
E-mail: meast@coreco.es
Skype: meast.coreco

EAST EUROPE AREA MANAGER

Juan Roser
Mobile: +34 628 454 435
E-mail: easteurope@coreco.es
Skype: easteurope.coreco

CENTRAL & SOUTH AMERICA AREA MANAGER

Jiself Correa
Mobile: +34 608 017 879
E-mail: csamerica@coreco.es
Skype: csamerica.coreco

OFFICE SUPERVISOR

Julia Ruiz
Tel. +34 957 510 357
E-mail: office.j@coreco.es
Skype: office.j.coreco

OFFICE ASSISTANT

Aliona Tkachenko
Tel. +34 957 510 357
E-mail: office.a@coreco.es
Skype: office.a.coreco



CORECO

INTERNATIONAL EXHIBITIONS - FERIAS INTERNACIONALES



In order to continue our growth in the international markets and development of the export strategy we consider of a crucial importance the participation in the main international exhibitions. With these events we cover most of the main markets in the world:

Con el objeto de continuar nuestro crecimiento en los mercados internacionales y desarrollo de la estrategia de exportación consideramos de una crucial importancia la participación en las principales ferias internacionales



Italy, Milan. Covered areas: Europe, America, Asia-Oceania, Middle East and Africa.

Italia, Milán. Áreas cubiertas: Europa, América, Asia-Oceanía, Oriente medio y África



(PIR) Russia, Moscow. Covered areas Europe and Eastern European countries..

(PIR) Rusia, Moscú. Áreas cubiertas: Europa y países de Europa del Este.



United Arab Emirates, Dubai. Covered areas: Middle East, Africa.

Emiratos Árabes Unidos, Dubai. Áreas cubiertas: Oriente Medio, África



Singapore Expo. Covered areas: Asia-Oceania.

Singapore Expo. Áreas cubiertas: Asia-Oceania

Every exhibition is a meeting point among Coreco, its customers and companies that never had the opportunity to see, touch and know on site our products before. Approach our ranges to all of them through these international trade fairs allow us introduce novelties and show our quality level always difficult to check in a catalogue.

Cada feria es un punto de encuentro entre Coreco, sus clientes y empresas que nunca tuvieron la oportunidad de ver, tocar y conocer in situ nuestros productos antes. Acercar nuestras gamas a todos ellos a través de estas ferias internacionales nos permite presentar novedades y mostrar nuestro nivel de calidad siempre difícil de comprobar en un catálogo.

This policy together with our international commerce strategy contributes to expand our brand, products and services all over the world. To reach all these markets and supply the best service Coreco's Export Department speaks Spanish, English, French, Italian, German, Arabic and Russian which improves communication making more fluent and easier your daily work.

Esta política junto con nuestra estrategia de comercio internacional contribuye a expandir nuestra marca, productos y servicios por todo el mundo. Para llegar a estos mercados y proporcionar el mejor servicio el Departamento de Exportación de Coreco habla Español, inglés, francés, italiano, alemán, árabe y ruso lo que mejora la comunicación haciendo más fluido y sencillo su trabajo diario.

Nuestros fabricados cumplen con la actual normativa de la U.E., incorporando la marca de homologación europea.

Our products comply with current EU regulations, incorporating the European approval mark.



La calidad y seguridad de nuestros productos y empresa, está asegurada mediante el cumplimiento de las normas certificadas y auditadas por Bureau Veritas:

- ISO-9001 : 2008
- ISO 14001 : 2004
- OHSAS 18001 : 2007

y las directivas correspondientes al mercado CE:

- DC/2004/108/CE
- DC/2009/95/CE

Los productos fabricados por CORECO, han obtenido homologación en normas de higiene y seguridad eléctrica tan restrictivas y exigentes como son las americanas, estando homologados por ETL. Esto nos permite exportarlos a países de centro y Norte América.

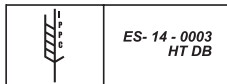
The quality and safety of our products and company, is assured by compliance certified and audited by Bureau Veritas:

- ISO-9001 : 2008
- ISO 14001 : 2004
- OHSAS 18001 : 2007

and CE marking directives:

- DC/2004/108/CE
- DC/2009/94/CE

The CORECO products, have the homologation in the American rules relating to electric security and hygiene, the most strict and recognized. Now, we can export our products to the North America and central American market.



LABORATORIO CERTIFICADO CERTIFIED LABORATORY



El desarrollo de nuevas alternativas, buscado respuestas a los retos que cada día nos presenta la continua evolución y cambios que del mercado nos propone, no sería posible sin la dedicación de un experimentado equipo que, día tras día, trabaja con este objetivo.

Estrictos procesos de ensayo, acordes con reglamentos, directivas y regulaciones internacionales, unidos la experiencia con los clientes más exigentes, nos ha permitido desarrollar productos eficaces, adecuados para el amplio mercado hostelero y ser una opción con garantías.

The development of new alternatives for the challenges that every day presents us the continued market development, would not be possible without the dedication of our experienced team who, day after day, works with this objective.

Strict testing processes, in line with regulations, directives and international regulations, and experience with the most exigent customers, let us to develop effective products, suitable for the HORECA market and be an option with guarantees.



CORECO



*invertir
en el futuro*

*invest
in the future*



Ozone Depletion Potential



Global Warming Potential

CO² y eficiencia energética - CO² and energy efficiency

Los equipos de refrigeración trabajan duro las 24 horas. Por ese motivo, una solución energéticamente eficiente reduce el gasto económico y el impacto ecológico

Los objetivos cambian cuando la realidad se adapta a nuevas circunstancias. La concienciación en el mundo de la hostelería sobre cómo ahorrar y reducir las emisiones a la atmósfera, han pasado primero por reciclar y reducir el uso de sustancias nocivas para el medio ambiente y ahora a emplear tecnologías que contribuyan a reducir las emisiones de CO², tanto en el proceso productivo como en el uso de los equipos.

En ese sentido, CORECO aporta en primer lugar, procesos de fabricación certificados por la norma internacional ISO 14001 y equipos que permiten al usuario final reducir, el coste de uso y mantenimiento.

- LEDs
- Compresores y ventiladores de alto rendimiento
- Baterías evaporadoras y condensadoras de alta eficacia
- Gestión electrónica de temperatura, descarches y condensación
- Refrigerantes hidrocarburos R290 y R600a
- Poliuretano alta densidad (40 Kg/m³)
- Puertas cristal con tratamiento bajo-emisivos y barrera térmica por gas inerte

Estudios realizados en diferentes condiciones de uso, demuestran que el potencial ahorro de energía llega a ser del 55%

Refrigeration equipment works hard 24 hours a day. An energy efficient refrigeration solution, reduce the financial expenses and ecological impact

Objectives change when reality adapts to new circumstances. Awareness in the world of hospitality on saving and reducing emissions to the atmosphere, have gone first in the way to recycle and reduce the use of harmful substances to the environment, and now, to use technologies that will reduce emissions of CO².

In that sense, CORECO brings manufacturing processes certified by the ISO 14001 international standard and equipment that allow to reduce the cost of operation and maintenance.

- LEDs
- Compressors and high performance fans
- Evaporating batteries evaporating and high efficiency condensing units
- Electronic temperature management, defrost and condensation
- Hydrocarbon refrigerants R290 and R600a
- Polyurethane high density (40 Kg / cm³)
- Glass doors with low-emissive thermal barrier treatment and inert gas

Studies in different usage conditions, show that it's possible to save up to 55% of energy consumption

Hidrocarburos -Hydrocarbons



- ✓ Rápido "pull down"
- ✓ Menor temperatura de trabajo del compresor
- ✓ Menos ruidos
- ✓ Cero ODP y GWP

- ✓ Quicker "pull down"
- ✓ Less compressor operating temperature
- ✓ Less noise
- ✓ Zero ODP and GWP

CONDICIONES DE VENTA

- **PEDIDOS**

Los pedidos deberán cursarse por escrito (carta, fax o e-mail). Deberán reflejar las referencias de cada producto, indicadas en la tarifa vigente.

Queda reservado a admitir pedidos de aquellos clientes que hayan incumplido anteriores contratos.

Las condiciones particulares que se citen en el pedido del cliente quedarán anuladas si no se ajustan a las presentes condiciones generales de venta o que se acepten expresamente.

- **PRECIOS**

Los precios de la presente lista son de venta al público (recomendados) y figuran en Euros. Estos precios, en ningún caso, incluyen la instalación ni la puesta en marcha del material. Todos los precios se entienden sin accesorios.

- **TRANSPORTE Y PORTES**

El embalaje será el estándar. Cualquier embalaje o sistema de envío especial que sea requerido expresamente por el cliente, será a cargo de este último.

Las mercancías viajan siempre por cuenta y riesgo del comprador. Recomendamos encarecidamente realice el control del estado de la mercancía en el tiempo establecido ya que, de lo contrario, Coreco S.A. declina toda responsabilidad al comprador. La reclamación por golpes o deterioro de la mercancía originados en el transporte no será aceptada, en ningún caso, si no va acompañada del comprobante de reclamación efectuada por el comprador a la agencia de transporte, dentro del plazo máximo legal de 24 horas después de la recepción de la mercancía.

- **DEVOLUCIONES DE MATERIAL**

No se aceptará ninguna devolución del material sin el consentimiento expreso y por escrito de Coreco S.A.

En el caso de la aceptación de una devolución de material, todos los gastos generados, incluidos los portes correrán a cargo del cliente.

Los materiales se abonarán de acuerdo con las condiciones del estado de la mercancía, reservándose Coreco S.A. el derecho a estipular el precio final del abono.

- **GARANTÍA**

Coreco S.A. se responsabilizará únicamente de los defectos de fabricación, quedando excluidos la manipulación o utilización incorrecta del material por parte del cliente o usuario. La garantía será la establecida según la ley vigente. Todo material remitido en garantía se facturará y se procederá a su correspondiente abono, una vez remitidas las piezas defectuosas y comprobadas por parte de Coreco S.A.

- **CONDICIONES DE PAGO**

Hasta la concesión de crédito a un cliente, todas las operaciones serán abonadas mediante pago anticipado. De no efectuarse el pago de las facturas en los vencimientos acordados, el cliente se hará cargo de los gastos de devolución y/o gastos de demora.

- **ENVÍO DE REPUESTOS**

Todos los repuestos se enviarán a portes debidos.

- **RESERVA DE DOMINIO**

La mercancía es propiedad y dominio de Coreco S.A. hasta el total pago de la misma por parte del cliente.

- **LITIGIO**

En este caso serán competentes los Tribunales de Lucena (Córdoba).

- **INFORMACIÓN**

Coreco S.A. se reserva el derecho a introducir, sin previo aviso, las modificaciones que crea necesarias, sin que ello perjudique a las características principales de los productos.



CORECO





BOTELLEROS - CHEST COOLER

- Pag. 82-83 Enfriador de botellas
Chest bottle cooler
- Pag. 84-85 Enfriador de botellas, fondo plano, brazos rectos
Chest bottle cooler, front angle



BACK BAR

- Pag. 86-87 Expositor refrigerado horizontal
BACK-BAR display cooler
- Pag. 88-89 Expositor refrigerado horizontal VINOS
BACK-BAR WINE display cooler
- Pag. 90-91 Mostrador refrigerado horizontal
BACK-BAR cooler



SNACK BAR

- Pag. 92-93 Expositor refrigerado SNACK-BAR
SNACK-BAR display cooler
- Pag. 94-95 Frente-mostrador refrigerado SNACK-BAR
SNACK-BAR cooler



ESCARCHADORES - GLASS FROSTER

- Pag. 96-97 ESCARCHADOR de copas
GLASS-FROSTER
- Pag. 98-99 Departamentos PESCADO, mantenimiento CONGELADOS
FISH, FREEZER department



EXPOSITORES VERTICALES - MERCHANDISERS

- Pag. 100-101 Expositor refrigerado sobre-mostrador
On counter merchandiser
- Pag. 102-105 Expositor refrigerado vertical
Merchandiser



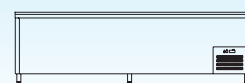
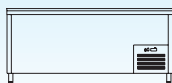
BARRILEROS - KEG COOLERS

- Pag. 106-107 Enfriador de barriles
Kegs cooler
- Pag. 108-109 Enfriador de barriles PRE-INSTALACION
REMOTE condenser unit kegs cooler



TANQUES ENFRIADORES - LIQUID COOLERS

- Pag. 110-112 Tanques enfriadores de cerveza
Draught beer coolers
- Pag. 113 Tanque enfriador de agua
Water coolers
- Pag. 114 Tanque enfriador botellas de sidra
Cider bottle coolers



BE-100-I	800 €
----------	-------

BE-150-I	1.050 €
----------	---------

BE-200-I	1.225 €
----------	---------

BE-250-I	1.510 €
----------	---------

BE-300-I	1.930 €
----------	---------

BE-100-EA	640 €
-----------	-------

BE-150-A	930 €
----------	-------

BE-200-A	1.095 €
----------	---------

BE-250-A	1.355 €
----------	---------

BE-150-EA	850 €
-----------	-------

BE-200-EA	1.010 €
-----------	---------

Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	puertas doors	separador interior internal divider	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
BE-100	+2°C+8°C	1010	850	550	200	210	270	61	2	1	230 V - 50 Hz	R-134a
BE-150	+2°C+8°C	1500	850	550	300	290	420	77	3	2	230 V - 50 Hz	R-134a
BE-200	+2°C+8°C	1990	850	550	300	330	580	96	4	3	230 V - 50 Hz	R-134a
BE-250	+2°C+8°C	2480	850	550	590	410	720	115	5	4	230 V - 50 Hz	R-134a
BE-300	+2°C+8°C	2970	850	550	590	410	860	134	6	5	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

BE-I

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304

BE-A

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en aluminio

BE-EA

- Exterior en acero plastificado blanco, excepto el respaldo
- Interior en acero galvanizado

- Puertas inox deslizantes sobre bastidor
- Encimera de acero inox AISI-304
- Separadores interiores en alambre de acero plastificado
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Evaporador estático
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Control mecánico de temperatura, digital con pantalla, en opción.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

BE-I

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior

BE-A

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- Aluminium interior

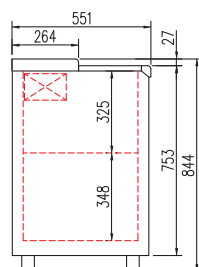
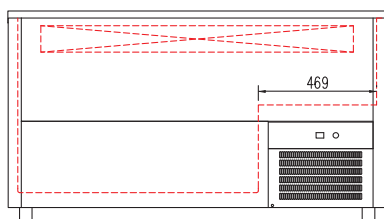
BE-EA

- Plasticized exterior, rear side galvanized panel
- Interior in galvanized steel

- Stainless steel sliding doors
- AISI-304 stainless steel worktop
- Plasticized steel wire internal dividers
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Static evaporator
- Removable and fan assisted condenser unit
- Mechanic control of temperature, digital with display as optional
- Operating temperature, 32°C ambient

Opciones - Options

set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 € x set
motor lado izquierdo	left side engine	55 €
control digital con pantalla	digital control with display	85 €
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
R600 (BE-100 / 150)	R600 (BE-100 / 150)	consultar - consult



BE - 100 - EA

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

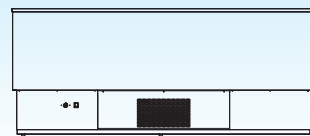
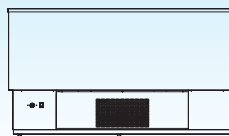


BE-200
con termostato digital(opcional
with optional digital thermostat



BE-100





BEG-70-EA	435 €	BEG-100-EA	505 €	BEG-150-EA	700 €	BEG-200-EA	815 €
BEG-70-EI	480 €	BEG-100-EI	550 €	BEG-150-EI	765 €	BEG-200-EI	910 €
BEG-70-I	520 €	BEG-100-I	605 €	BEG-150-I	850 €	BEG-200-I	1030 €

Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	puertas doors	separador interior internal divider	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
BEG-70	+2°C+8°C	705	835	540	90	192	110	42	1	0	230 V - 50 Hz	R-134a
BEG-100	+2°C+8°C	1020	835	540	200	210	170	52	2	1	230 V - 50 Hz	R-134a
BEG-150	+2°C+8°C	1515	835	540	300	290	260	68	3	2	230 V - 50 Hz	R-134a
BEG-200	+2°C+8°C	2005	835	540	300	330	350	84	4	3	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

BEG-I:

- Frente exterior y costados en acero AISI-304
- Respaldo exterior en acero galvanizado
- Interior en acero AISI-304

BEG-EI:

- Frente exterior y costados en acero plastificado color blanco
- Respaldo exterior en acero galvanizado
- Interior en acero AISI-304

BEG-EA:

- Frente exterior y costados en acero plastificado color blanco
- Respaldo exterior en acero galvanizado
- Interior en acero galvanizado

COMÚN:

- Estantes interiores de alambre en acero plastificado.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP.
- Evaporador estático.
- Control de temperatura.
- Interruptor general ON - OFF luminoso.
- Temperatura de trabajo a 32°C temperatura ambiente.

BEG-I:

- AISI-304 exterior front and sides
- Rear side galvanized panel
- AISI-304 interior

BEG-EI:

- Exterior front and sides white plastic coated steel
- Rear side galvanized panel
- AISI-304 interior

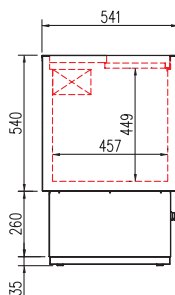
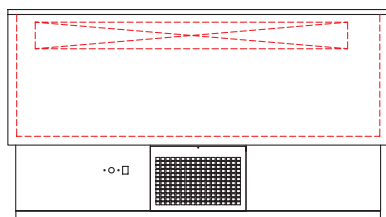
BEG- EA:

- Exterior front and sides white plastic coated steel
- Rear side galvanized panel
- Galvanized interior

GENERAL:

- Plasticized steel wire internal dividers.
- Ventilated, pull-out condenser unit.
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Static evaporator.
- Temperature control.
- Luminous main switch ON - OFF.
- Working temperature, 32° ambient temperature.

MERCHANTISERS • EXPOSITORES REFRIGERADOS



230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
R600 (BE-70 / 100 / 150)	consultar - consult



BEG-70-EA



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



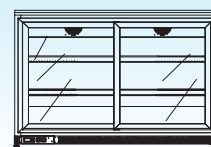
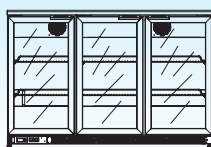
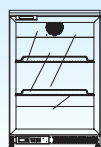
BEG-100-EA



BEG-150-EA



BEG-200-EA



ERH-150	755 €
ERH-150-I	830 €

ERH-250	1.000 €
ERH-250-I	1.100 €

ERH-350	1.220 €
ERH-350-I	1.375 €

ERHS-250	1.010 €
ERHS-250-I	1.115 €

ERHS-350	1.300 €
ERHS-350-I	1.410 €

Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad botellas bottles capacity	capacidad litros litres capacity	estantes shelves	puertas abatibles hinged doors	puertas correderas sliding doors
ERH-150	+2°C+8°C	620	900	520	140	207	96	130	2	1	
ERH-250	+2°C+8°C	925	900	520	300	370	156	200	2	2	
ERH-350	+2°C+8°C	1375	900	520	300	370	252	305	2	3	
ERHS-250	+2°C+8°C	925	900	520	300	370	156	200	2		2
ERHS-350	+2°C+8°C	1375	900	520	300	370	252	305	2		2

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

ERH

- Exterior en acero plastificado negro
- Interior en acero plastificado gris
- Doble cristal sobre marco abatible, con cerradura de serie

ERHS

- Exterior en acero plastificado negro
- Interior en acero plastificado gris
- Doble cristal sobre marco deslizante, con cerradura opcional

ERH-I, ERHS-I

- Exterior en acero inoxidable
- Interior en acero plastificado gris

CARACTERISTICAS COMUNES

- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Iluminación interior LEDs
- Unidad condensadora ventilada, libre de mantenimiento
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente
- Tensión monofásica 230V - 50/60 Hz
- Refrigerante R134a

ERH

- Black plastic coated steel exterior
- Interior gray plastic coated steel
- Double glass on folding frame with lock as standard

ERHS

- Black plastic coated steel exterior
- Interior gray plastic coated steel
- Double glass on sliding frame with optional lock

ERH-I, ERHS-I

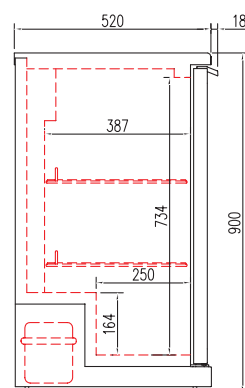
- Stainless steel exterior
- Interior gray plastic coated steel

FEATURES IN COMMON

- Designed for beverages and packaged products
- Steel wire shelves adjustable plastic height
- Hermetic compressor higher starting torque
- Forced draft evaporator system with anticorrosion coating
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Interior LEDs lighting
- Ventilated condensing unit (maintenance free condenser)
- Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP
- Automatic evaporation of defrost water
- Operating temperature 32°C ambient
- Voltage 230V - 50/60 Hz
- Refrigerant R134a

Opciones - Options

ERHS cerradura	ERHS lock	45 €
230v 60Hz / 115v 60Hz		consultar - consult



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



ERH-150



ERHS-250



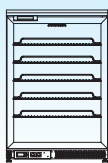
ERHS-350-I

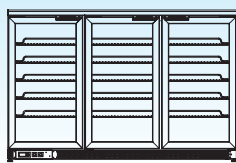
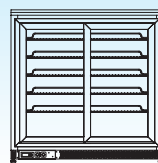
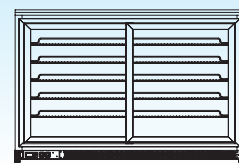


ERH-250-I



ERH-350


ERHW-150 835 €

ERHW-250 1.095 €

ERHW-350 1.355 €

ERHWS-250 1.105 €

ERHWS-350 1.435 €

Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad botellas bottles capacity	capacidad litros litres capacity	estantes shelves	puertas abatibles hinged doors	puertas correderas sliding doors
ERHW-150	+2°C+18°C	620	900	520	140	207	35	130	5	1	
ERHW-250	+2°C+18°C	925	900	520	300	370	55	200	5	2	
ERHW-350	+2°C+18°C	1375	900	520	300	370	85	305	5	3	
ERHWS-250	+2°C+18°C	925	900	520	300	370	55	200	5		2
ERHWS-350	+2°C+18°C	1375	900	520	300	370	85	305	5		2

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

ERHW

- Exterior en acero plastificado negro
- Interior en acero plastificado gris
- Doble cristal sobre marco abatible, con cerradura de serie

ERHWS

- Exterior en acero plastificado negro
- Interior en acero plastificado gris
- Doble cristal sobre marco deslizante, con cerradura opcional

CARACTERÍSTICAS COMUNES

- Diseñados para botellas de vino y productos envasados
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Unidad condensadora ventilada libre de mantenimiento
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg / m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de trabajo +4°C +18°C a 32°C ambiente
- Tensión monofásica 230V - 50/60 Hz
- Refrigerante R134a

ERHW

- Black plastic coated steel exterior
- Interior gray plastic coated steel
- Double glass on folding frame with lock as standard

ERHWS

- Black plastic coated steel exterior
- Interior gray plastic coated steel
- Double glass on sliding frame with optional lock

FEATURES IN COMMON

- Designed for bottled wine and packaged products
- Steel wire shelves adjustable plastic height
- Hermetic compressor higher starting torque
- Forced draft evaporator system with anticorrosion coating
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Ventilated condensing unit (free condenser maintenance)
- Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP
- Automatic evaporation of defrost water
- Operating temperature +4°C +18° 32°C ambient
- Voltage 230V - 50/60 Hz
- Refrigerant R134a

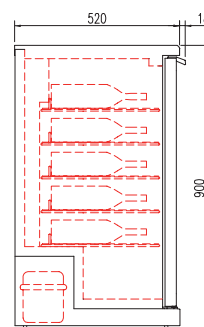
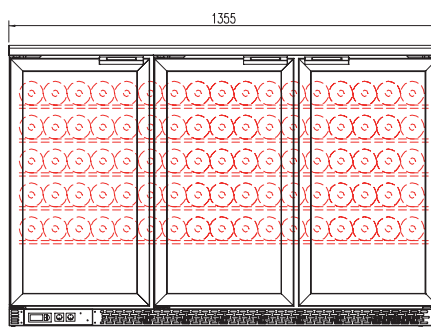
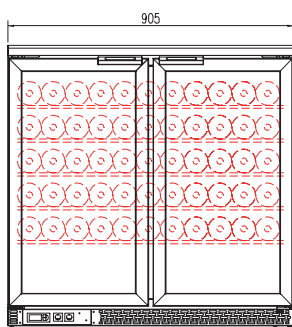
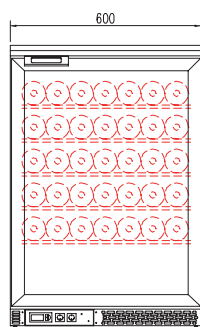
Opciones - Options

ERHWS cerradura

230v 60Hz / 115v 60Hz

ERHWS lock
45 €

consultar - consult



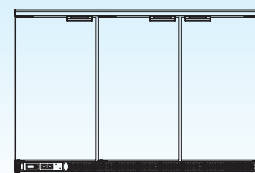
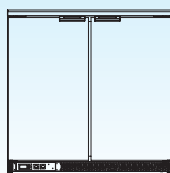
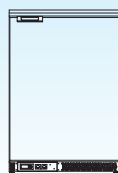
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



ERHW-150



ERHWS-250



NRH-150	690 €
NRH-150-I	770 €

NRH-250	915 €
NRH-250-I	1.085 €

NRH-350	1.115 €
NRH-350-I	1.350 €

Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad botellas bottles capacity	capacidad litros litres capacity	estantes shelves	puertas abatibles hinged doors
NRH-150	+2°C+8°C	620	900	520	140	207	96	130	2	1
NRH-250	+2°C+8°C	925	900	520	300	370	156	200	2	2
NRH-350	+2°C+8°C	1375	900	520	300	370	252	305	2	3

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

NRH

- Exterior en acero plastificado negro
- Interior en acero plastificado gris

NRH-I

- Exterior en acero inoxidable
- Interior en acero plastificado gris

CARACTERISTICAS COMUNES

- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Unidad condensadora ventilada libre de mantenimiento
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de trabajo +2°C +8°C a 32°C ambiente
- Tensión monofásica 230V - 50/60 Hz
- Refrigerante R134a

We reserve the right to change specifications without prior notice.

ERH

- Black plastic coated steel exterior
- Interior gray plastic coated steel

ERH-I

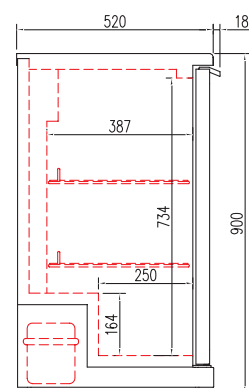
- Stainless steel exterior
- Interior gray plastic coated steel

FEATURES IN COMMON

- Designed for beverages and packaged products
- Steel wire shelves adjustable plastic height
- Hermetic compressor higher starting torque
- Forced draft evaporator system with anticorrosion coating
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Ventilated condensing unit (maintenance free condenser)
- Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP
- Automatic evaporation of defrost water
- Operating temperature +2°C +8°C to 32°C ambient
- Voltage 230V - 50/60 Hz
- Refrigerant R134a

230v 60Hz / 115v 60Hz

consultar - consult



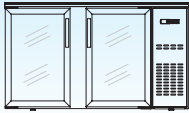
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



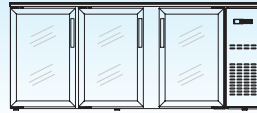
NRH-350-I



NRH-250



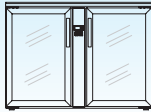
SBE-150	1.675 €
SBIE-150	1.735 €



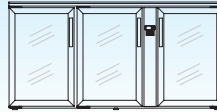
SBE-200	2.075 €
SBIE-200	2.150 €



SBE-250	2.480 €
SBIE-250	2.565 €



SBEP-120	1.455 €
SBIEP-120	1.515 €



SBEP-170	1.795 €
SBIEP-170	1.870 €



SBEP-220	2.160 €
SBIEP-220	2.245 €

Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad botellas bottles capacity 33 cl.	capacidad litros litres capacity	estantes shelves	puertas abatibles hinged doors
SBE/SBIE-150	+2°C+8°C	1465	820 / 880	520	300	370	318	325	4	2
SBE/SBIE-200	+2°C+8°C	2005	820 / 880	520	356	405	488	490	6	3
SBE/SBIE-250	+2°C+8°C	545	820 / 880	520	565	510	658	650	8	4
SBEP/SBIEP-120	+2°C+8°C	1165	820 / 880	520	300		318	325	4	2
SBEP/SBIEP-170	+2°C+8°C	1705	820 / 880	520	356		488	490	6	3
SBEP/SBIEP-220	+2°C+8°C	2245	820 / 880	520	565		658	650	8	4

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

SBE / SBEP

- Exterior en acero plastificado negro
- Interior en acero plastificado gris

SBIE / SBIEP

- Exterior en acero inoxidable
- Interior en acero plastificado gris

CARACTERISTICAS COMUNES

- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Doble cristal sobre marco abatible
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Iluminación interior LEDs
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Pies regulables, con suplemento para altura 880 mm (incluido)
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente
- Tensión monofásica 230V - 50Hz
- Refrigerante R134a

SBEP / SBIEP

- Unidad condensadora no incluida, refrigerante recomendado R134a
- Control de expansión de refrigerante no incluido
- Rendimiento del evaporador con $\Delta t=12^{\circ}\text{C}$
- Evaporación automática opcional

SBE / SBEP

- Black plastic coated steel exterior
- Interior gray plastic coated steel

SBIE / SBIEP

- Stainless steel exterior
- Interior gray plastic coated steel

FEATURES IN COMMON

- Designed for beverages and packaged products
- Double glass on folding frame
- Steel wire shelves adjustable plastic height
- Hermetic compressor higher starting torque
- Forced draft evaporator system with anticorrosion coating
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- LEDs interior lighting
- Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP
- Adjustable feet, with suplement for height 880 mm (included)
- Automatic evaporation of defrost water
- Operating temperature 32°C ambient
- Voltage 230V - 50Hz
- Refrigerant R134a

SBEP / SBIEP

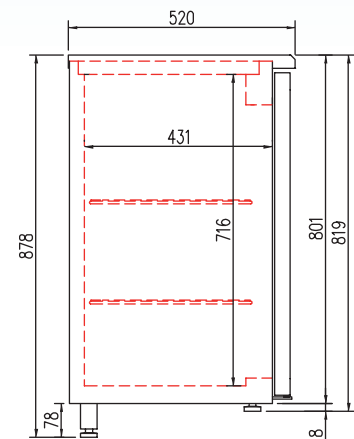
- Condenser unit not included, recommended coolant R134a
- Refrigerant expansion control, not included
- Performance of the evaporator with $\Delta t = 12^{\circ}\text{C}$
- Optional automatic evaporation of defrost water

Opciones - Options

230v 60Hz / 115v 60Hz

230v 60Hz / 115v 60Hz

consultar - consult



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



min 820 mm
max 880 mm



SBIE-250



SBEP-250

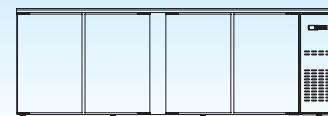




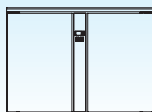
SB-150	1.485 €
SBI-150	1.535 €



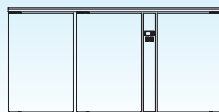
SB-200	1.785 €
SBI-200	1.845 €



SB-250	2.085 €
SBI-250	2.160 €



SBP-120	1.265 €
SBIP-120	1.315 €



SBP-170	1.505 €
SBIP-170	1.565 €



SBP-220	1.765 €
SBIP-220	1.840 €

Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad botellas bottles capacity 33 cl.	capacidad litros litres capacity	estantes shelves	puertas abatibles hinged doors
SB/SBI-150	+2°C+8°C	1465	820 / 880	520	300	370	318	325	4	2
SB/SBI-200	+2°C+8°C	2005	820 / 880	520	356	405	488	490	6	3
SB/SBI-250	+2°C+8°C	545	820 / 880	520	565	510	658	650	8	4
SBP/SBIP-120	+2°C+8°C	1165	820 / 880	520	300	300	318	325	4	2
SBP/SBIP-170	+2°C+8°C	1705	820 / 880	520	356	356	488	490	6	3
SBP/SBIP-220	+2°C+8°C	2245	820 / 880	520	565	565	658	650	8	4

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

SB / SBP

- Exterior en acero plastificado negro
- Interior en acero plastificado gris

SBI / SBIP

- Exterior en acero inoxidable
- Interior en acero plastificado gris

CARACTERÍSTICAS COMUNES

- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación (opcional). Eficiente gestión del consumo de energía
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Pies regulables, con suplemento para altura 880 mm (incluido)
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de trabajo +2°C +8°C a 32°C ambiente
- Tensión monofásica 230V - 50Hz
- Refrigerante R134a
- SBP / SBIP
- Unidad condensadora no incluida, refrigerante recomendado R134a
- Control de expansión de refrigerante no incluido
- Rendimiento del evaporador con Δt=12°C
- Evaporación automática opcional

SB / SBP

- Black plastic coated steel exterior
- Interior gray plastic coated steel

SBI / SBIP

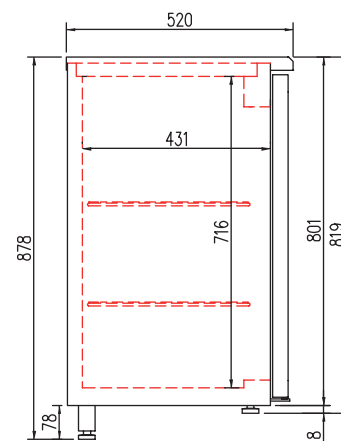
- Stainless steel exterior
- Interior gray plastic coated steel

FEATURES IN COMMON

- Designed for beverages and packaged products
- Steel wire shelves adjustable plastic height
- Hermetic compressor higher starting torque
- Forced draft evaporator system with anticorrosion coating
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm (optional) . Efficient management of energy consumption
- Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP
- Adjustable feet, with suplement for height 880 mm (included)
- Automatic evaporation of defrost water
- Operating temperature +2°C +8° 32°C ambient
- Voltage 230V - 50Hz
- Refrigerant R134a
- SBP / SBIP
- Condenser unit not included, recommended coolant R134a
- Refrigerant expansion control, not included
- Performance of the evaporator with Δt = 12°C
- Optional automatic evaporation of defrost water

Opciones - Options

Cajonera doble INOX	Stainless Steel double drawers set	385 €
Cajonera doble plast. negro	Black plastic coated double drawers set	355 €
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult





min 820 mm
max 880 mm

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



SB-250



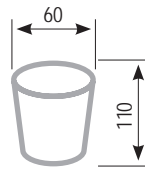
SBIP-250



EE-85	1.125 €	EC-85	1.010 €
-------	---------	-------	---------

Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	juegos guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
EE-85	-10°C-5°C	510	850	510	140	210	85	39	1	0	230 V - 50 Hz	R-134a
EC-85	-10°C-5°C	510	850	510	140	210	85	39	1	0	230 V - 50 Hz	R-134a



Capacidad: 120 vasos
Capacity: 120 glasses

MERCHANTISERS • EXPOSITORES REFRIGERADOS

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

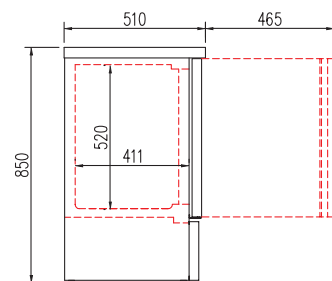
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- EE doble cristal
- Encimera de acero inox AISI-304
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Apoyos regulables en altura
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador placa fría
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- 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
- EE double glazed door
- AISI-304 stainless steel worktop
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Adjustable supports
- Fan assisted condenser unit
- Cold plate evaporator
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

Opciones - Options

set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	105 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



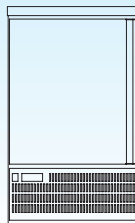
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



EC - 85



EE - 85



EC-140	1.295 €	NR-140	1.055 €	DP-140	1.145 €
ECE-140	1.470 €	NRE-140	1.130 €	DPE-140	1.230 €

Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	cajas countainers	juegos guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
EC-140	-20°C-15°C	645	805	640	300	510	125	50	2	0	2	230 V - 50 Hz	R-404A
ECE-140	-20°C-15°C	645	805	640	300	510	125	53	2	0	2	230 V - 50 Hz	R-404A
DP-140	-4°C+4°C	645	805	640	180	260	125	53	0	3	3	230 V - 50 Hz	R-134a
NR-140	-2°C+8°C	645	805	640	180	260	125	48	2	0	2	230 V - 50 Hz	R-134a

Interior y guías adaptadas a capacidad GN 1/1
Slides and interior, GN 1/1 compatible

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

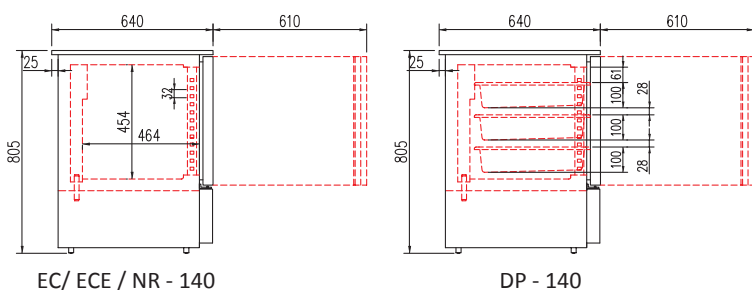
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido, compatible GN 1/1.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de acero inox AISI-304
- Estantes interiores 530x440 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- DP contenedores plástico 530x460 sobre guías de acero inox
- Apoyos regulables en altura
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente
- EC puede usarse como escarchador de copas.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners, GN 1/1 capacity.
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- AISI-304 stainless steel worktop
- 530x440 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- DP, 3 plastic containers 530x460
- Adjustable supports
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient
- EC can be used as glass froster.

Opciones - Options

set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	105 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



EC / ECE / NR - 140

DP - 140



ECE - 140

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

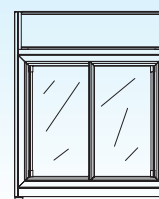
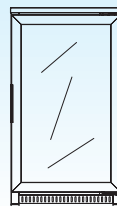
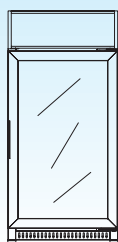
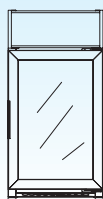


DP - 140



EC - 140
NR - 140

Interior y guías adaptadas a capacidad GN 1/1
Slides and interior, GN 1/1 compatible


ECCM-450
610 €
ECC-520
775 €
EC-520
760 €
ESPC-740-S
920 €

Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	pantalla publicidad canopy	puerta cristal corredera sliding glass door	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves
ECCM-450	0°C+7°C	450	900	500	si / yes	1	108	200	72	2
ECC-520	0°C+7°C	520	1100	570	si / yes	1	185	295	115	2
EC-520	0°C+7°C	520	945	560	no	1	185	295	115	2
ESPC-740-S	0°C+7°C	740	900	500	si / yes	2	250	305	145	2

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

ECCM-450, ESPC-740-S

- Exterior e interior en acero plastificado blanco

ECC / EC-520

- Exterior en acero plastificado blanco
- Interior en poliestireno sanitario termo-conformado

CARACTERISTICAS COMUNES

- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador ventilado impreso en placa de aluminio
- Control digital de temperatura y descarches
- Iluminación interior LEDs
- Unidad condensadora ventilada
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de trabajo 32°C ambiente
- Tensión monofásica 230V - 50/60 Hz
- Refrigerante R134a

ECCM-450, ESPC-740-S

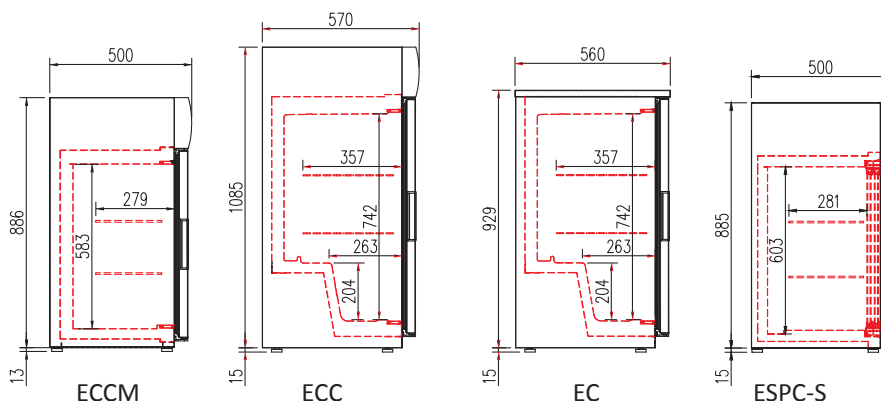
- Exterior and interior in white plastic coated steel

ECC / EC-520

- White plastic coated steel exterior
- Interior in sanitary polystyrene thermoforming

FEATURES IN COMMON

- Designed for beverages and packaged
- Shelves plastic coated steel wire, adjustable height
- Hermetic compressor higher starting torque
- Ventilated evaporator printed on aluminum plate
- Digital temperature control and defrost
- Interior LEDs lighting
- Ventilated condensing unit
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Automatic evaporation of defrost water
- Operating temperature 32°C ambient
- Voltage 230V - 50/60 Hz
- Refrigerant R134a



230v 60Hz / 115v 60Hz

consultar - consult

R600

consultar - consult

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



ECCM-450



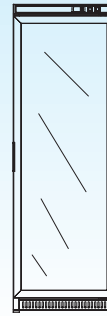
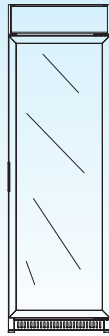
ECC-520



ESPC-740-S



EC-520



ECC-620	1.005 €	EC-620	990 €
---------	---------	--------	-------

Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	pantalla publicidad canopy	puerta cristal glass door	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves
ECC-620	0°C+7°C	620	2000	640	si / yes	1	300	395	388	4
EC-620	0°C+7°C	620	1880	640	no	1	300	395	388	4

MERCHANTISERS • EXPOSITORES REFRIGERADOS

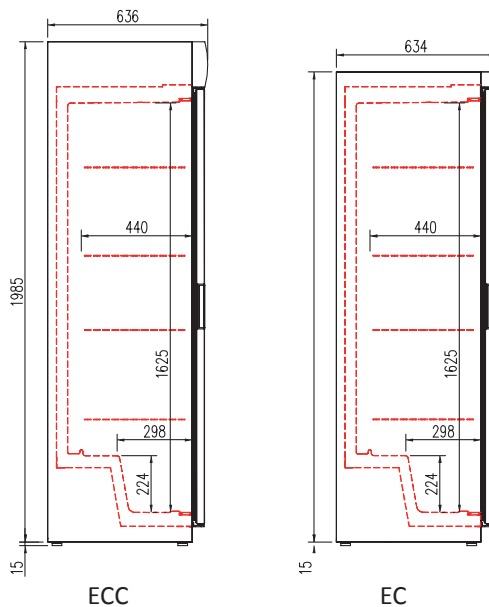
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero plastificado blanco
- Interior en poliestireno sanitario termo-conformado
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador ventilado impreso en placa de aluminio
- Control digital de temperatura y descarches
- Iluminación interior LEDs
- Unidad condensadora estática
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de trabajo 32°C ambiente
- Tensión monofásica 230V - 50/60 Hz
- Refrigerante R134a

- White plastic coated steel exterior
- Interior in sanitary polystyrene thermoforming
- Shelves plastic coated steel wire, adjustable height
- Hermetic compressor higher starting torque
- Ventilated evaporator printed on aluminum plate
- Digital temperature control and defrost
- Interior LEDs lighting
- Static condensing unit
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Automatic evaporation of defrost water
- Operating temperature 32°C ambient
- Voltage 230V - 50/60 Hz
- Refrigerant R134a

230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
R600	consultar - consult



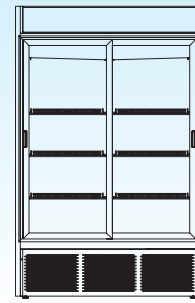
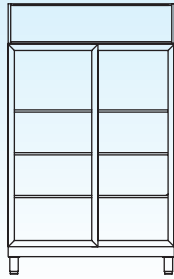
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



EC-620



ECC-620



AGPC-125

2.205 €

RVCS-1000

2.325 €

Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
AGPC-125	+1°C+8°C	1250	2025	635	504	520	750	8	220V - 50/60 Hz	R-134a
RVCS-1000	+1°C+8°C	1250	2000	690	684	620	1000	8	220V - 50/60 Hz	R-134a

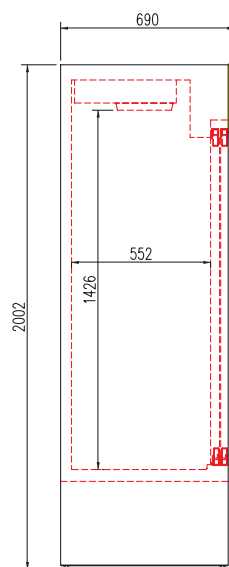
MERCHANTISERS • EXPOSITORES REFRIGERADOS

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

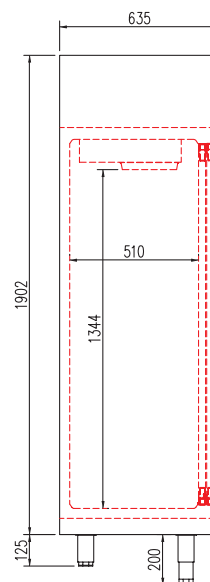
- Exterior e interior en acero plastificado blanco
- Estantes de alambre de acero plastificado
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Doble cristal sobre marco deslizando
- Luz interior LEDs
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Evaporación automática del agua de descarche
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador ventilado impreso en placa de aluminio
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior and interior in white plastic coated steel
- Shelves made of plasticized steel wire
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Double glazed sliding doors
- LEDs interior lighting
- Designed for drinks and packaged products
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Automatic evaporation of defrost water
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted cold plate evaporator
- Operating temperature 32°C ambient



RVCS - 1000



AGPC -125

230v 60Hz / 115v 60Hz

consultar - consult

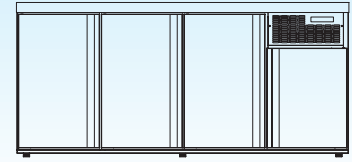
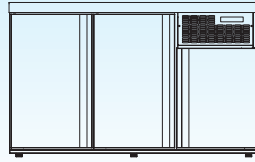
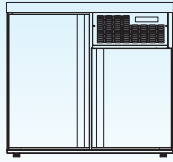
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



RVCS - 1000



AGPC -125



B-100	2.670 €	BV-100	2.835 €	B-150	3.195 €	BV-150	3.455 €	B-200	3.670 €	BV-200	4.010 €
EB-100	2.830 €	EBV-100	2.995 €	EB-150	3.435 €	EBV-150	3.700 €	EB-200	3.990 €	EBV-200	4.335 €

Características técnicas - Technical data

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad barriles kegs capacity	puertas inox solid doors	puertas cristal glass doors	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
B-100	1110	975	600	380	390	2	2		230 V - 50 Hz	R-134a	+5°C+8°C
B-150	1600	975	600	480	405	3	3		230 V - 50 Hz	R-134a	+5°C+8°C
B-200	2120	975	600	480	405	4	4		230 V - 50 Hz	R-134a	+5°C+8°C
EB-100	1100	975	600	380	430	2		2	230 V - 50 Hz	R-134a	+5°C+8°C
EB-150	1600	975	600	480	465	3		3	230 V - 50 Hz	R-134a	+5°C+8°C
EB-200	2120	975	600	480	465	4		4	230 V - 50 Hz	R-134a	+5°C+8°C

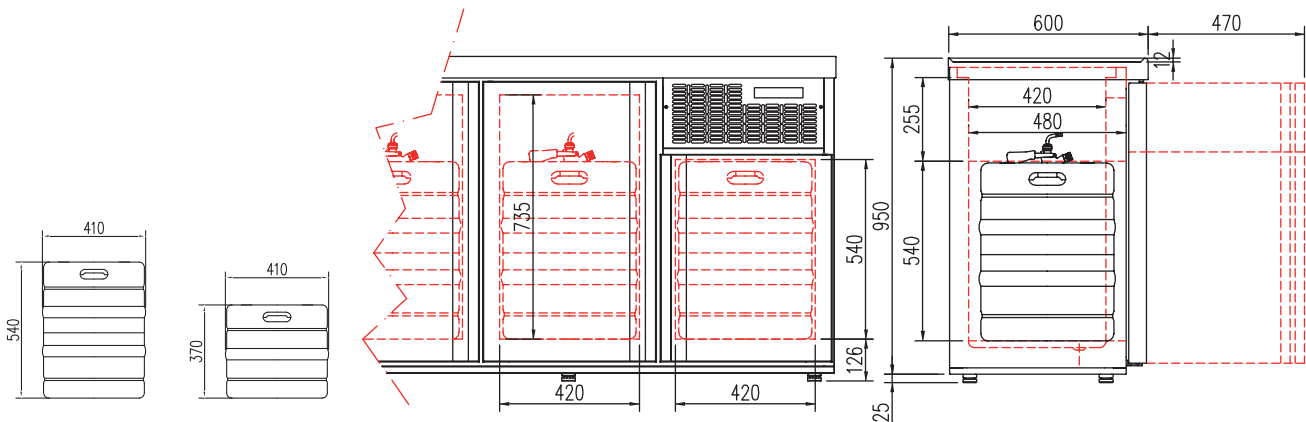
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Refuerzo para apoyo y deslizado de los barriles de 50 o 30 litros
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Chasis en tubo de acero inox y patas regulables
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Reinforced base to drop and slide the barrels (50 or 30 liters)
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Worktop in stainless steel AISI-304 with drip perimeter
- AISI-304 base and legs
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature, 32°C ambient

	puerta ciega blind door	puerta cristal + LEDs glass door + LEDs	respaldo ciego blind rear side	respaldo cristal + LEDs glass rear side + LEDs
B	x		x	
BV	x			x
EB		x	x	
EBV		x		x





all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



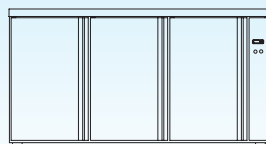
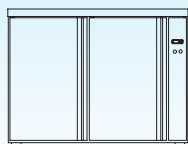
EB-150



B-150
2 grifos y enfriador adicional
2 beer towers and extra cooler



EBV-150
Respaldo de cristal
Double glazed rear side



BP-120	2.020 €	BVP-120	2.190 €	BP-170	2.540 €	BVP-170	2.800 €	BP-220	2.990 €	BVP-220	3.335 €
EBP-120	2.185 €	EBVP-120	2.350 €	EBP-170	2.780 €	EBVP-170	3.045 €	EBP-220	3.315 €	EBVP-220	3.660 €

Características técnicas - Technical data

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad barriles kegs capacity	puertas inox solid doors	puertas cristal glass doors	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
BP-120	1195	975	600	480	350	2	2		230 V - 50 Hz	R-134a	+5°C+8°C
BP-170	1720	975	600	560	396	3	3		230 V - 50 Hz	R-134a	+5°C+8°C
BP-220	2245	975	600	560	615	4	4		230 V - 50 Hz	R-134a	+5°C+8°C
EBP-120	1195	975	600	480	350	2		2	230 V - 50 Hz	R-134a	+5°C+8°C
EBP-170	1720	975	600	560	396	3		3	230 V - 50 Hz	R-134a	+5°C+8°C
EBP-220	2245	975	600	560	615	4		4	230 V - 50 Hz	R-134a	+5°C+8°C

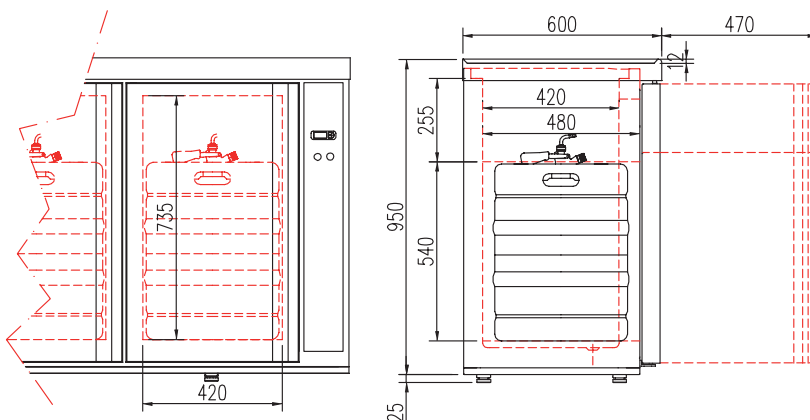
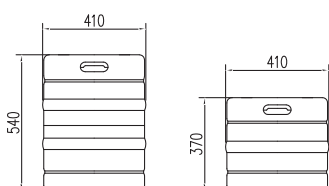
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Refuerzo para apoyo y deslizado de los barriles de 50 o 30 litros
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de acero inox AISI-304 con perímetro vierte-aguas
- Chasis en tubo de acero inox y patas regulables
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación (opcional). Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Reinforced base to drop and slide the barrels (50 or 30 liters)
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Worktop in stainless steel AISI-304 with drip perimeter
- AISI-304 base and legs
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature ,32°C ambient

	puerta ciega blind door	puerta cristal + LEDs glass door + LEDs	respaldo ciego blind rear side	respaldo cristal + LEDs glass rear side + LEDs
BP	X		X	
BVP	X			X
EBP		X	X	
EBVP		X		X



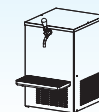
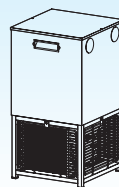
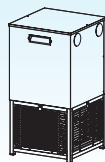
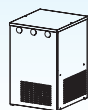
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



EBP-220



EBVP-170
Respaldo de cristal
Double glazed rear side



TE-30 785 €

TE-50 905 €

TE-100 1.065 €

TE-200 1.315 €

TE-30-P 820 €

TE-100-P 1.455 €

Características técnicas - Technical data

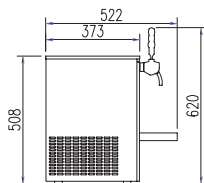
mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	reserva hielo icetank capacity (Kg)	serpentes inox S/S coils	refrigerante coolant
TE-30	335	510	375	180	8	1	R-134a
TE-50	380	715	380	300	26	1	R-134a
TE-100	430	745	430	490	42	1	R-134a
TE-200	505	935	505	690	72	1	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

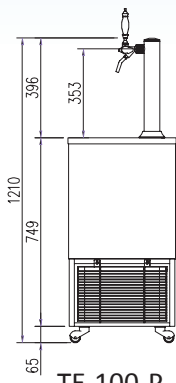
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior acero inox
- Cuba interior, en fibra de poliester con rebosadero
- Serpentin evaporador de tubo de cobre
- Serpentin enfriador producto, en acero inox AISI-304
- Motor agitador interior, con bomba.
- Equipo compresor alto par de arranque
- Control electrónico espesor de hielo
- Rejilla para ventilación
- TE-P, incluye columna inox, bandeja goteo cerveza y grifo despacho.

- Exterior in stainless steel
- Interior in polyester fiber with overflow drain
- Copper coil for evaporator
- Stainless steel internal coil for product
- Internal agitator with pump
- Ventilated hermetic compressor set
- Electronic equipment for ice thickness control
- Ventilation grilles
- TE-P, includes beer dripping tray and faucet column



TE-30-P



TE-100-P



TE-30-P



TE-100-P

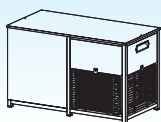


TE-100

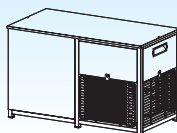


TE-200

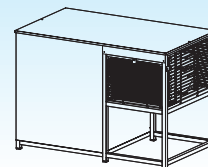
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



TEH-50 915 €



TEH-100 1.110 €



TEH-200 1.365 €

Características técnicas - Technical data

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	reserva hielo icetank capacity (Kg)	serpentina inox ixon coils	refrigerante coolant
TEH-50	745	460	380	300	26	1	R-134a
TEH-100	795	500	430	490	42	1	R-134a
TEH-200	865	615	505	690	72	1	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior acero inox
- Cuba interior, en fibra de poliéster con rebosadero
- Serpentina evaporador de tubo de cobre
- Serpentina enfriador producto, en acero inox AISI-304
- Motor agitador interior, con bomba.
- Equipo compresor alto par de arranque
- Control electrónico espesor de hielo
- Rejilla para ventilación

- Exterior in stainless steel
- Interior in polyester fiber with overflow drain
- Copper coil for evaporator
- Stainless steel internal coil for product
- Internal agitator with pump
- Ventilated hermetic compressor set
- Electronic equipment for ice thickness control
- Ventilation grilles

MERCHANDISERS • EXPOSITORES REFRIGERADOS

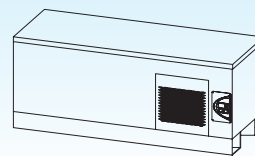
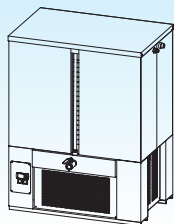


TEH-100



TEH-200

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



EAP-175V	1.525 €
EAPI-175V	1.600 €

EAP-100H	1.445 €
EAPI-100H	1.700 €

Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	tensión monofásica single phase voltage
EAP-175V	+1°C +3°C	878	1148	563	910	175	105	230 V - 50 Hz
EAP-100H	+1°C +3°C	1405	580	563	610	100	85	230 V - 50 Hz

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 (EAPI) o acero plastificado (EAP).
- Serpentin interior en acero inox AISI-304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Llenado automático por boya, diametro 1/2"
- Agitador de agua interior
- Control digital electrónico.
- Encimera desmontable.
- Refrigerante R-404A.
- Rebosadero de seguridad diámetro 3/4".

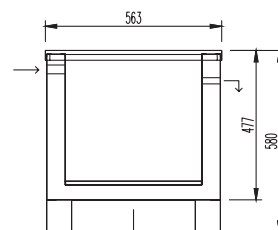
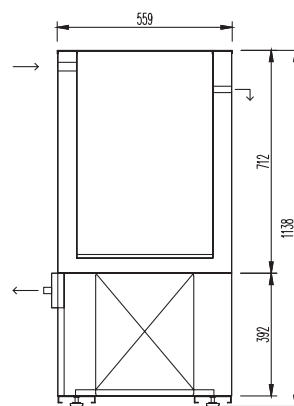
- Exterior in AISI-304 stainless steel(EAPI) or plasticed exterior (EAP).
- AISI-304 stainless steel Internal coil and container
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Automatic fill, float system, 1/2" diameter
- Interior water shaker
- Digital electronic control.
- Refrigerant R-404a.
- Safety overflow, diameter 3/4".



EAPI 175V

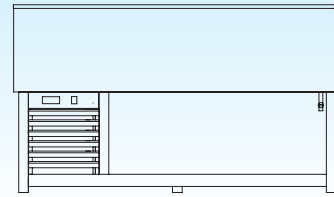
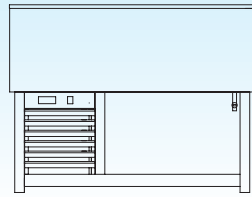


EAPI 100H



230v 60Hz / 115v 60Hz

consultar - consult



SD-100-I	1.445 €	SD-150-I	1.665 €
----------	---------	----------	---------

Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	capacidad botellas bottles capacity	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
SD-100	+12°C +16°C	1010	800	545	300	290	63	55 + 30	230 V - 50 Hz	R-134a
SD-150	+12°C +16°C	1500	800	545	356	350	85	85 + 60	230 V - 50 Hz	R-134a

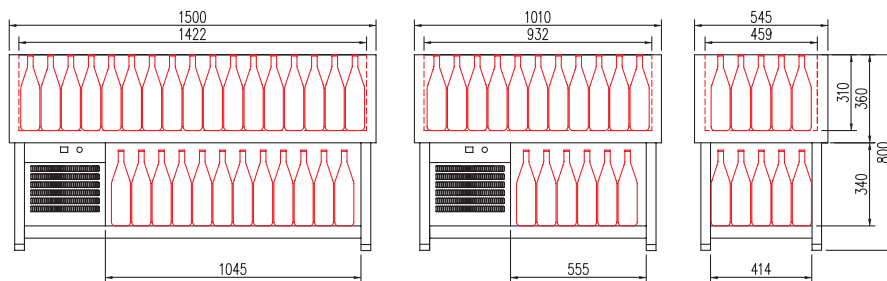
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior e interior en acero inox AISI-304
- Cuba interior, incorpora llave de paso para vaciado del agua
- Estante inferior para almacenamiento de botellas
- Patas regulables inox AISI-304
- Evaporador por placa fría
- Enfriamiento por baño en agua fría
- Unidad condensadora ventilada
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo 32°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior and interior
- Drain tap
- Bottom shelf for storage of bottles
- AISI -304 adjustable legs
- Cold plate evaporator
- Cold water bath system
- Fan assisted condenser unit
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

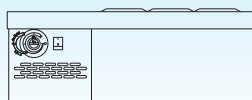
MERCHANTISERS • EXPOSITORES REFRIGERADOS



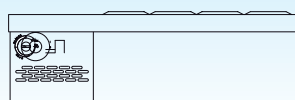
SD - 100

230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
-----------------------	---------------------

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



V-6 410 €



V-8 555 €

Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad ø 80 mm. máx. capacity ø mm. máx.	peso neto net weight	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
V-6	+5°C+18°C	660	220	350	84	128	6 Bot.	16 ud	220 V - 50/60 Hz	R-134a
V-8	+5°C+18°C	775	220	350	84	128	8 Bot.	19 ud	220 V - 50/60 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304.
- Interior en aluminio.
- Aislamiento densidad 25 Kg/m³.
- Desagüe en la parte trasera.
- Interruptor general ON - OFF.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador por placa fría.
- Control de temperatura por termostato.
- Selección de temperatura para vino tinto o blanco.
- Capacidad para botellas de ø80mm máximo.
- Temperatura de trabajo 32°C ambiente.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Stainless-steel exterior.
- Aluminium interior.
- 25 Kg/m³ insulation density.
- Dripping tube in rear.
- ON - OFF main switch.
- Ventilated condenser unit.
- Cold plate evaporator system.
- Temperature control by thermostat.
- Red o white wine temperature selection.
- ø80mm maximum storage capacity.
- Working temperature 32°C ambient temperature.



V6



V8