



CORECO®

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



2014

FABRICADO EN ESPAÑA - MADE IN SPAIN

TARIFA - PRICE LIST



CORECO



tecnología

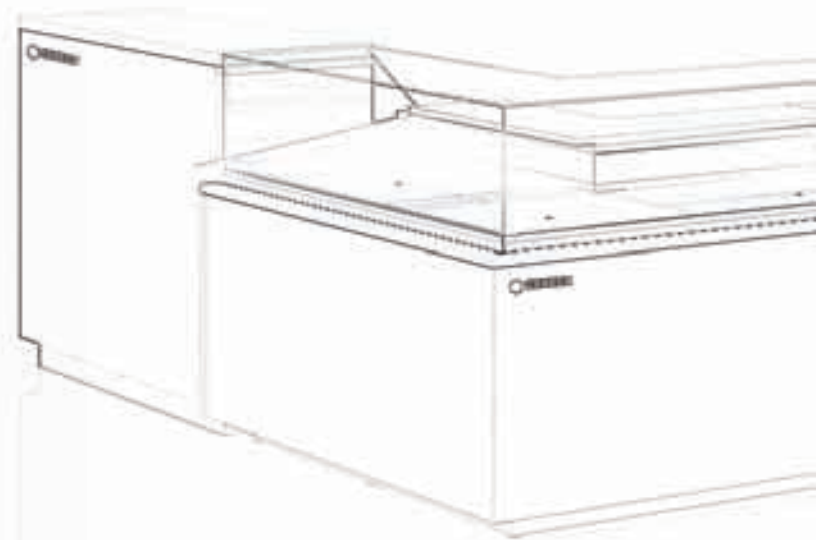
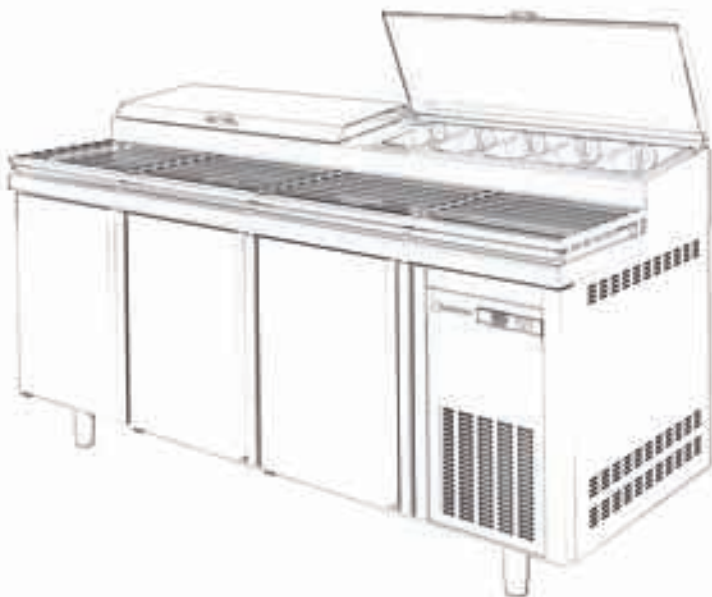
technology

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.

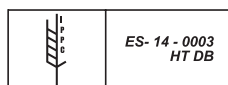
Cada feria es un punto de encuentro entre Coreco, sus clientes y empresas que nunca tuvieron la oportunidad de ver, tocar y conocer in situ nuestros productos antes. Acercar nuestras gamas a todos ellos a través de estas ferias internacionales nos permite presentar novedades y mostrar nuestro nivel de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





BAJO COCINA - UNDER BROILER

Pag. 172-173

Mesa fría GN 2/1, refrigeración BAJO COCINA
GN 2/1 counter, chiller UNDER BROILER



MESA FRIA - PREPARATION REFRIG COUNTER

Pag. 174-175

Mesa fría
Refrigerated counter

Pag. 176-177

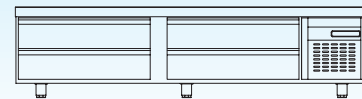
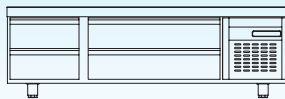
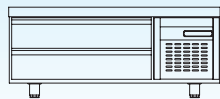
Mesa fría preparación
Preparation refrigerated counter



ARMARIOS - CABINETS

Pag. 178-181

Armario GN 2/1, refrigeración y congelados
GN 2/1 cabinet, chiller and freezer



KBR-47

2.155 €

KBR-65

2.980 €

KBR-83

3.620 €

Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	peso neto net weight (Kg)	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
KBR-47	-2°C+8°C	1210	600	700	300	350	99	230 V - 50 Hz	R-134a
KBR-65	-2°C+8°C	1660	600	700	356	375	122	230 V - 50 Hz	R-134a
KBR-83	-2°C+8°C	2110	600	700	565	470	145	230 V - 50 Hz	R-134a

US RANGE • GAMA AMERICANA

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

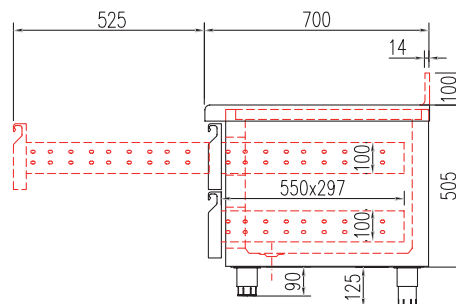
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre de serie
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo (opcional con peto sanitario 100 mm)
- Posibilidad de fabricar encimera especial a medida
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 90 - 125 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening, self-closing system as standard
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front (optional with 100 mm sanitary upstand)
- Worktop can be customized on demand
- AISI -304 adjustable legs, 90 to 125 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero GWP and zero ODP effect
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient

Opciones - Options

encimera con peto	worktop with upstand	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



US RANGE



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

600 mm



GN 1/1 - 100

GN 2/1 - 100

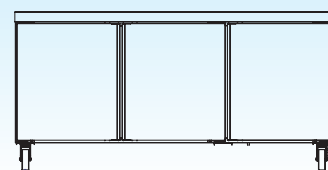
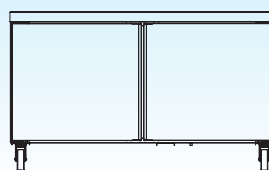
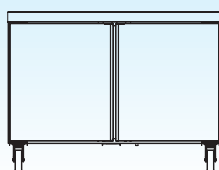
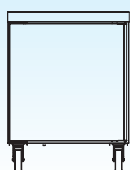
KBR-65



KBR-83



KBR-47



SD-27	1.210 €	SD-48	1.610 €	SD-60	1.755 €	SD-72	1.995 €
-------	---------	-------	---------	-------	---------	-------	---------



Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble, sistema auto-cierre
Door to double drawers set, soft-closing system, increase of price

450 €

Características técnicas - Technical data

mod.	largo length (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
SD-27	701	770	300	310	210	2	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+8°C
SD-48	1228	770	356	320	390	4	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+8°C
SD-60	1532	770	480	470	500	4	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+8°C
SD-72	1837	770	565	520	600	6	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+8°C

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior e interior en acero, resplado en chapa galvanizada
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera inox
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Ruedas de serie (2 con freno + 2 sin freno)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo 0°C +8°C a 38°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Stainless steel interior and exterior, rear side galvanized panel
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Stainless steel worktop
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Castors as standard (2 with brakes + 2 without)
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero GWP and zero ODP effect
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 0°C +8°C , 38°C ambient

Opciones - Options

resplado inox

230v 60Hz / 115v 60Hz

stainless steel rear side

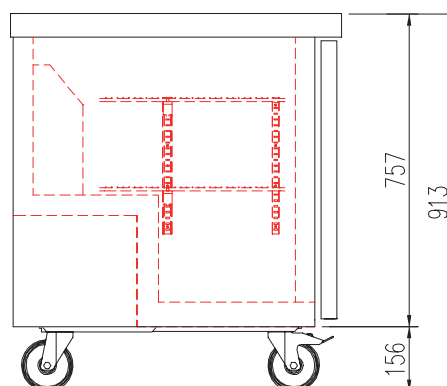
230v 60Hz / 115v 60Hz

consultar - consult

consultar - consult



SD-72
con cajoneras opcionales
with optional drawers sets



US RANGE



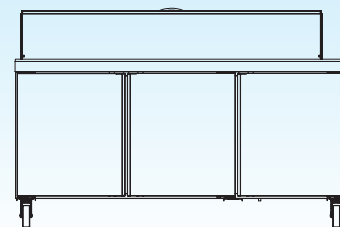
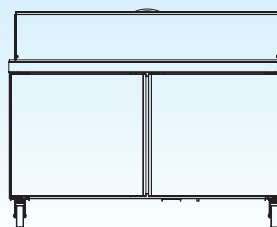
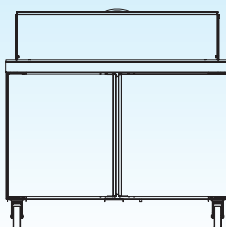
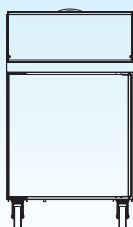
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



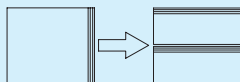
SD-27



SD-60



SDT-27	1.390 €	SDT-48	1.900 €	SDT-60	2.115 €	SDT-72	2.415 €
--------	---------	--------	---------	--------	---------	--------	---------



Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble, sistema auto-cierre
Door to double drawers set, soft-closing system, increase of price

450 €

Cubetas GN NO incluidas - GN containers NOT included

Características técnicas - Technical data

mod.	largo length (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	tensión monofásica single phase voltage	capacidad encimera top capacity GN1/6	refrigerante coolant	rango range
SDT-27	701	770	300	310	210	2	230 V - 50 Hz	8	R-134a	0°C+8°C
SDT-48	1228	770	356	320	390	4	230 V - 50 Hz	12	R-134a	0°C+8°C
SDT-60	1532	770	480	470	500	4	230 V - 50 Hz	16	R-134a	0°C+8°C
SDT-72	1837	770	565	520	600	6	230 V - 50 Hz	18	R-134a	0°C+8°C

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior e interior en acero, resplado en chapa galvanizada
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera inox con tabla de polietileno desmontable, color blanco
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Capacidad cubetas GN en la encimera
- Cubierta inox abatible sobre alojamiento cubetas
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Ruedas de serie (2 con freno + 2 sin freno)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo 0°C +8°C a 38°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Stainless steel interior and exterior, rear side galvanized panel
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Stainless steel worktop, with detachable white polyethylene table
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- GN capacity in the worktop
- Hinged lid
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Castors as standard (2 with brakes + 2 without)
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero GWP and zero ODP effect
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 0°C +8°C , 38°C ambient

Opciones - Options

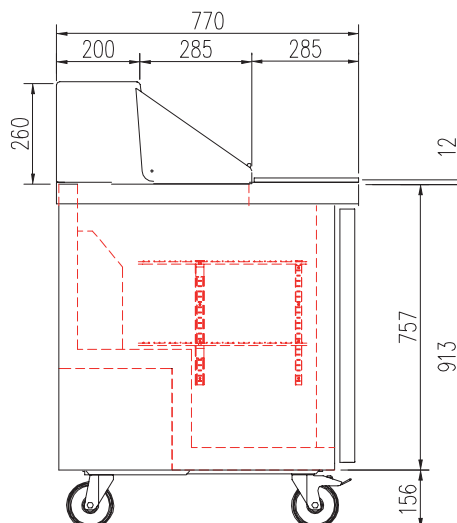
resplado inox
230v 60Hz / 115v 60Hz

stainless steel rear side
230v 60Hz / 115v 60Hz

consultar - consult
consultar - consult



SDT-72
con cajonera opcional
with optional drawer set



US RANGE



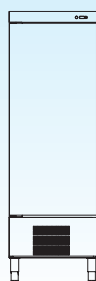
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



SDT-27



SDT-60



UPR-27	1.840 €	UPR-27G	2.105 €
UPL-27	2.200 €	UPL-27G	2.910 €

Características técnicas - Technical data

mod.	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	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
UPR-27/UPR-27G	695	2130	830	356	350	620	142	3 / 4	230V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
UPL-27/UPL-27G	695	2130	830	452	720	620	168	3 / 4	230V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

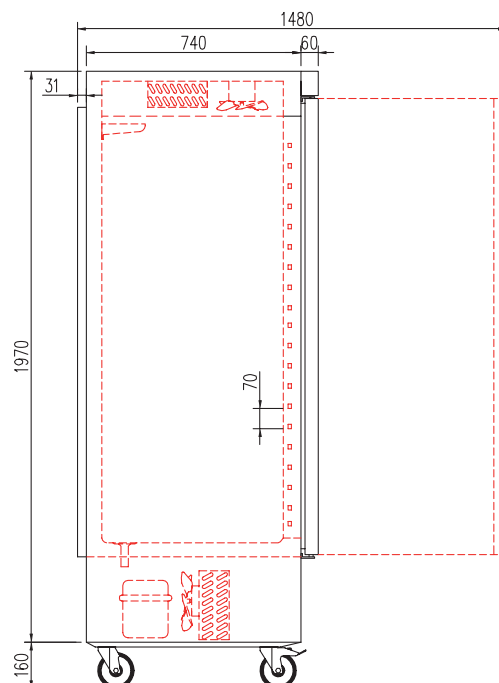
- Exterior en acero excepto el respaldo
- Interior en acero, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- UPR / UPL: Contrapuerta inox embutida
- UPR-G / UPL-G: doble cristal
- Luz interior LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Ruedas de serie (2 con freno + 2 sin freno)
- 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/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 : UPR / UPL 38°C
UPR-G / UPL-G 32°C

- Stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- Stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- UPR / UPL: Inner side of doors by stamped steel
- UPR-G / UPL-G: double glazed door
- LED lighting
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Castors as standard (2 with brakes + 2 without)
- Control panel and engine ventilation grill, 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/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature: : UPR / UPL 38°C
UPR-G / UPL-G 32°C

US RANGE • GAMA AMERICANA

Opciones - Options

parrilla adicional + guías	extra shelf + runners	70 € x ud
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
barras carniceras	bars for meat set	58 € x set
set 4 patas	4 legs set	75 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



US RANGE



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



UPR-27G



UPR-27



UPR-55	2.460 €
UPL-55	2.895 €

UPR-55G	3.125 €
UPL-55G	4.020 €

Características técnicas - Technical data

mod.	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	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
UPR-55/UPR-55G	1390	2130	800	560	470	1330	185	6 / 8	230V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
UPL-55/UPL-55G	1390	2130	800	1040	1005	1330	204	6 / 8	230V - 50 Hz	R-404a	-20°C-15°C

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

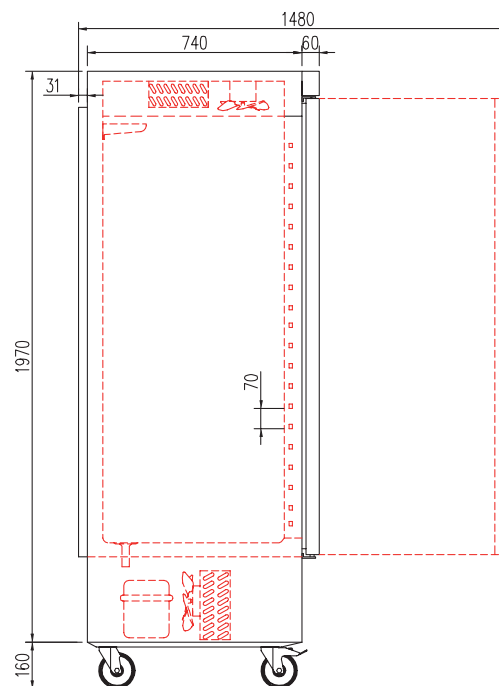
- Exterior en acero excepto el respaldo
- Interior en acero, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- UPR / UPL: Contrapuerta inox embutida
- UPR-G / UPL-G: doble cristal
- Luz interior LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Ruedas de serie (2 con freno + 2 sin freno)
- 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/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 : UPR / UPL 38°C
UPR-G / UPL-G 32°C

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- Stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- UPR / UPL: Inner side of doors by stamped steel
- UPR-G / UPL-G: double glazed door
- LED lighting
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Castors as standard (2 with brakes + 2 without)
- Control panel and engine ventilation grill, 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/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature: : UPR / UPL 38°C
UPR-G / UPL-G 32°C

Opciones - Options

parrilla adicional + guías	extra shelf + runners	70 € x ud
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
barras carniceras	bars for meat set	58 € x set
set 4 patas	4 legs set	75 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



US RANGE



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



UPR-55