



CORECO®

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



2014

FABRICADO EN ESPAÑA - MADE IN SPAIN

TARIFA - PRICE LIST



CORECO



tecnología

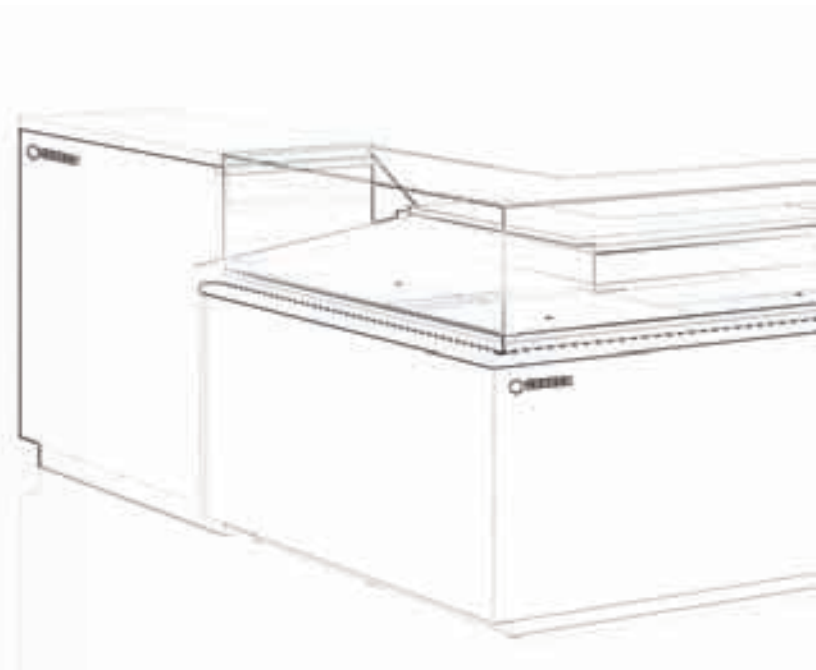
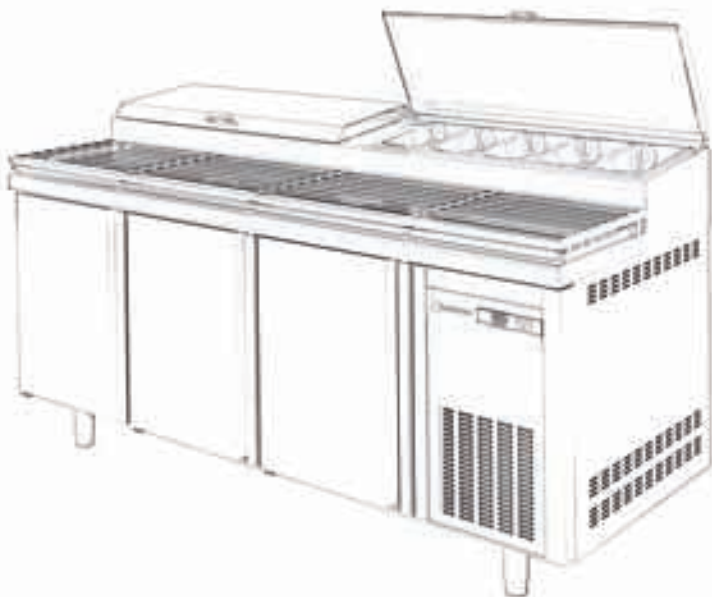
technology

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.

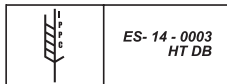
The quality and safety of our products and company, is assured by compliance certified and audited by Bureau Veritas:

- 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



S-line



Mesas 600 - 600 refrigerated table

- Pag. 184-185 Mesa fría SNACK, refrigeración y congelados
Chiller and freezer SNACK refrigerated counter
- Pag. 186-187 Mesa fría SNACK frente mostrador, refrigeración
Chiller back bar SNACK counter
- Pag. 188-189 Estantería y mesa cafetera FRENTE-MOSTRADOR SNACK
SNACK BACK BAR counter and coffe table

Mesas 700 - 700 refrigerated table

- Pag. 190-191 Mesa fría GN1/1 bajo-mostrador, refrigeración y congelados
Chiller and freezerGN 1/1 counter

Armarios SNACK - SNACK Cabinets

- Pag. 192-193 Armario SNACK refrigeración y congelados
Chiller and freezer SNACK cabinet
- Pag. 194-195 Armario SNACK puerta de cristal refrigeración
Chiller glass door SNACK cabinet
- Pag. 196-197 Armario SNACK FIT
SNACK FIT cabinet

Armario GN 2/1 - GN 2/1 Cabinets

- Pag. 198-199 Armario GN 2/1 refrigeración y congelados
Chiller and freezer GN 2/1 cabinet
- Pag. 200-201 Armario GN 2/1 puerta de cristal refrigeración y congelados
Chiller and freezer glass door GN 2/1 cabinet
- Pag. 202-203 Armario GN FIT
GN FIT cabinet



FAESCOR



Mesas 600 - 600 refrigerated table

- Pag. 204-205 Mesa fría SNACK, refrigeración y congelados
Chiller and freezer SNACK refrigerated counter

Mesas 700 - 700 refrigerated table

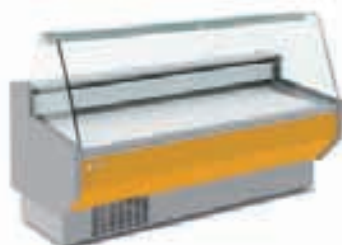
- Pag. 206-207 Mesa fría GN1/1 bajo-mostrador, refrigeración y congelados
Chiller and freezerGN 1/1 counter

Armarios SNACK - SNACK Cabinets

- Pag. 208-209 Armario SNACK refrigeración y congelados
Chiller and freezer SNACK cabinet
- Pag. 210-211 Armario SNACK FIT
SNACK FIT cabinet

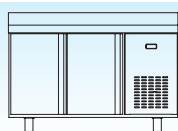
Armario GN - GN Cabinet

- Pag. 212-213 Armario GN 2/1 refrigeración y congelados
Chiller and freezer GN 2/1 cabinet
- Pag. 214-215 Armario GN FIT
GN FIT cabinet

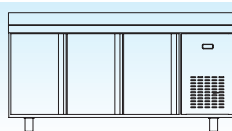


Vitrinas - Serveover counter

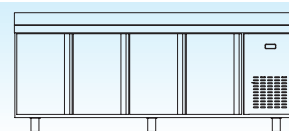
- Pag. 216-217 Vitrina expositora serie 8 ECO-D con reserva
Serve over counter line 8 ECO-Dwith cold storage
- Pag. 218-219 Vitrina expositora serie 9 ECO-D, con y sin reserva
Serve over counter line 9 ECO-D, with and without cold storage
- Pag. 220-221 Vitrina expositora serie 9 ECO-D PASTELERÍA, con reserva
Serve over counter line 9 PASTRY ECO-D , with cold storage
- Pag. 222-223 Vitrina expositora serie 10 ECO-D, con y sin reserva
Serve over counter line 10 ECO-D, with and without cold storage



TSR-150-S	1.425 €
TSC-150-S	1.840 €



TSR-200-S	1.700 €
TSC-200-S	2.135 €



TSR-250-S	2.010 €
TSC-250-S	2.540 €



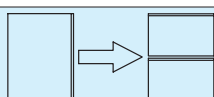
TSRV-150-S	1.555 €
------------	---------



TSRV-200-S	1.895 €
------------	---------



TSRV-250-S	2.270 €
------------	---------



Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble 1/2 + 1/2 (TSR)
 Door to double drawers set 1/2 + 1/2, increase of price (TSR)

260 €

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 por puerta shelves by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
TSR/TSRV-150-S	-2°C+8°C	1495	850	600	205	200 / 226	260	92	1	230 V - 50 Hz	R-134a
TSR/TSRV-200-S	-2°C+8°C	2020	850	600	300	300 / 333	410	113	1	230 V - 50 Hz	R-134a
TSR/TSRV-250-S	-2°C+8°C	2545	850	600	370	350 / 402	560	134	1	230 V - 50 Hz	R-134a
TSC-150-S	-20°C-15°C	1495	850	600	300	640	260	92	1	230 V - 50 Hz	R-404A
TSC-200-S	-20°C-15°C	2020	850	600	390	830	410	113	1	230 V - 50 Hz	R-404A
TSC-250-S	-20°C-15°C	2545	850	600	620	1320	560	134	1	230 V - 50 Hz	R-404A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

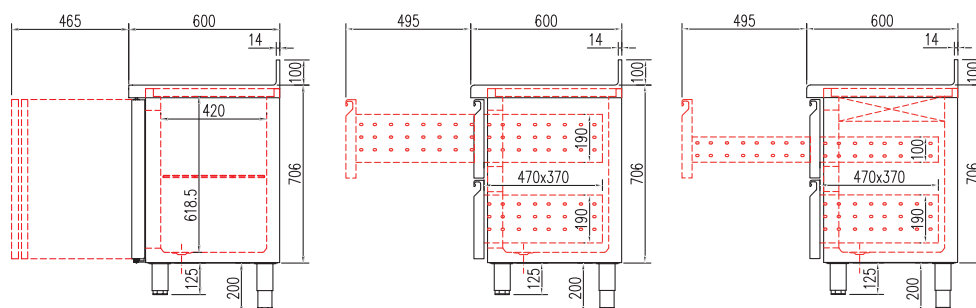
we reserve the right to change specifications without prior notice

- Exterior en acero inox AISI-304, respaldo en chapa galvanizada
- 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)
- TSRV: puerta doble cristal + LEDs
- Encimera con peto trasero sanitario de 100 mm
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 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 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: TRS / TSC 38°C ambiente
TSRV 32°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side in galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, rounded corners and stamped bottom
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- TSRV: double glazed door + LEDs lighting
- Worktop, with 100 mm sanitary upstand
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Stainless steel adjustable legs, 125 to 200 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 ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature: TRS / TSC 38°C ambient
TSRV 32°C ambient

Opciones - Options

parrilla adicional	extra shelf	20 € x ud
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



S-line



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

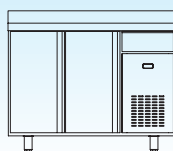


TSR -200-S

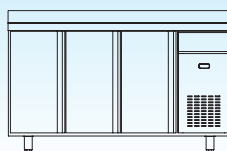


TSRV-150-S

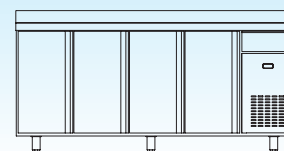




FSR-150-S 1.595 €



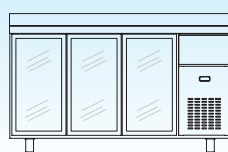
FSR-200-S 1.920 €



FSR-250-S 2.250 €



FSRV-150-S 1.805 €



FSRV-200-S 2.235 €



FSRV-250-S 2.670 €

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 por puerta shelves by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
FSR/FSRV-150-S	-2°C+8°C	1495	1040	600	205	200 / 226	340	92	2	230 V - 50 Hz	R-134a
FSR/FSRV-200-S	-2°C+8°C	2020	1040	600	300	300 / 333	540	113	2	230 V - 50 Hz	R-134a
FSR/FSRV-250-S	-2°C+8°C	2545	1040	600	370	350 / 402	740	134	2	230 V - 50 Hz	R-134a

S-LINE • FAESCOR

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

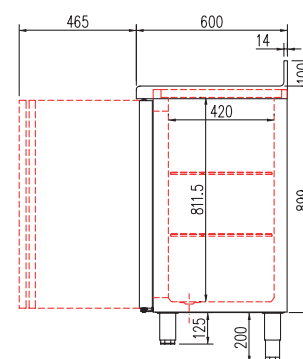
- Exterior en acero inox AISI-304, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- FSRV: doble cristal + LEDs
- Encimera con peto trasero sanitario de 100 mm
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 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 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: FSR 38°C ambiente
FSRV 32°C ambiente

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side in galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, rounded corners and stamped bottom
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- FSRV: double galzed door + LEDs lighting
- Worktop, with 100 mm sanitary upstand
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Stainless steel adjustable legs, 125 to 200 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 ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature: FSR 38°C ambiente
FSRV 32°C ambiente

Opciones - Options

parrilla adicional	extra shelf	20 € x ud
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



S-line



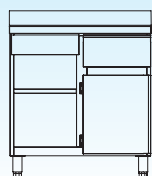
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



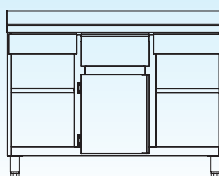
FSR-200-S



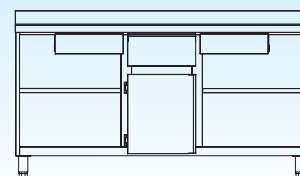
FSRV-200-S



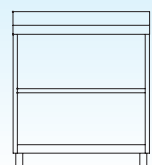
SMC-100 610 €



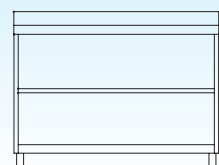
SMC-150 740 €



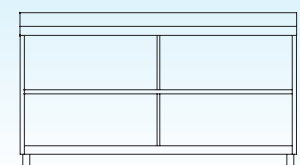
SMC-200 845 €



SEFM60-100 450 €



SEFM60-150 550 €



SEFM60-200 665 €

Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	peso neto net weight (Kg)	cajones drawers
SMC-100	1000	1040	600	66	1
SMC-150	1495	1040	600	75	2
SMC-200	2020	1040	600	84	2
SEFM60-100	1000	1040	600	49	0
SEFM60-150	1495	1040	600	60	0
SEFM60-200	2020	1040	600	71	0

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

SMC Características técnicas

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo.
- Respaldo en acero plastificado.
- Apoyos inox, regulables en altura.
- Cajones auxiliares sobre guías con rodamientos.
- Tolla para café con golpeador.

SMC Technical data

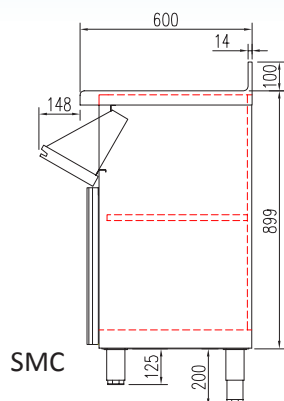
- AISI-304 stainless steel exterior, except for backing.
- Plasticised steel backing.
- Height-adjustable stainless steel supports.
- Auxiliary drawers on guides with wheels.
- Coffee sediment special drawer with hitting surface.

SFM Características técnicas

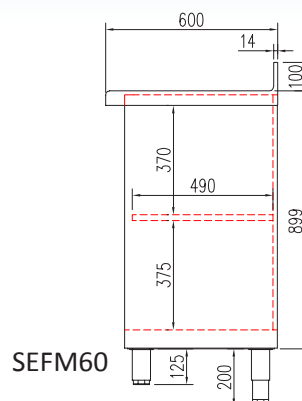
- Exterior y estantes en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Respaldo en acero plastificado
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (Opcional sin peto)
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm

SFM Technical data

- AISI-304 stainless steel exterior and shelves, except the rear side
- Rear panel in plasticized steel
- AISI-304/18/10 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)
- AISI -304 adjustable legs, 125 to 200 mm



SMC



SEFM60

S-line



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



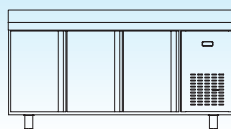
SMC - 150



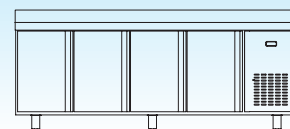
SEFM60-200



TGR-135-S	1.580 €
TGC-135-S	2.130 €



TGR-180-S	1.885 €
TGC-180-S	2.460 €



TGR-225-S	2.215 €
TGC-225-S	2.870 €



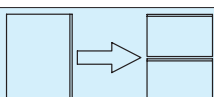
TGRV-135-S	1.710 €
------------	---------



TGRV-180-S	2.080 €
------------	---------



TGRV-225-S	2.475 €
------------	---------



Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble 1/2 + 1/2 (TGR)
 Door to double drawers set 1/2 +1/2, increase of price (TGR)

300 €

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 por puerta shelves by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
TGR/TGRV-135-S	-2°C+8°C	1345	850	700	205	200 / 226	260	92	1	230 V - 50 Hz	R-1324a
TGR/TGRV-180-S	-2°C+8°C	1795	850	700	300	300 / 333	410	113	1	230 V - 50 Hz	R-134a
TGR/TGRV-225-S	-2°C+8°C	2245	850	700	370	350 / 402	560	134	1	230 V - 50 Hz	R-134a
TGC-135-S	-20°C-15°C	1345	850	700	300	640	260	98	1	230 V - 50 Hz	R-404A
TGC-225-S	-20°C-15°C	1795	850	700	390	830	410	125	1	230 V - 50 Hz	R-404A
TGC-180-S	-20°C-15°C	2245	850	700	620	1320	560	154	1	230 V - 50 Hz	R-404A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

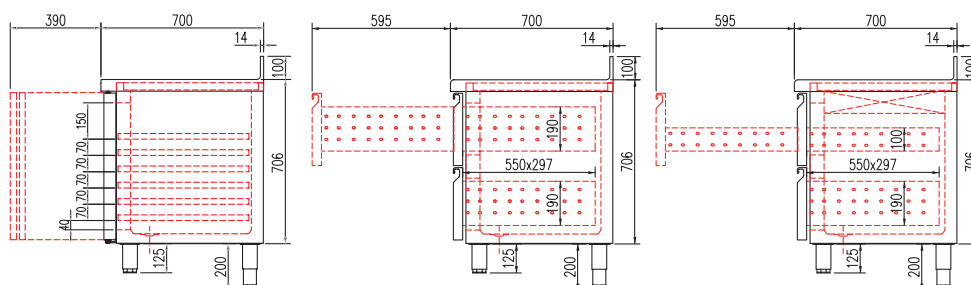
we reserve the right to change specifications without prior notice

- Exterior en acero inox AISI-304, respaldo en chapa galvanizada
- 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)
- TGRS: puerta doble cristal + LEDs
- Encimera con peto trasero sanitario de 100 mm
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura sobre guías inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 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 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: TGR / TGC 38°C ambiente
TGRV 32°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side in galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, rounded corners and stamped bottom
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- TGRV: double glazed door + LEDs lighting
- Worktop, with 100 mm sanitary upstand
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable with stainless steel slides
- Stainless steel adjustable legs, 125 to 200 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 ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature: TGR / TGC 38°C ambient
TGRV 32°C ambient

Opciones - Options

parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	23 € x ud
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set	25 € x set
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



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

S-line



TGRV-135-S



TGR-180-S





CSR-751-S	1.585 €	CSR-1302-S	2.180 €
CSN-751-S	2.110 €	CSN-1302-S	2.915 €

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	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
CSR-751-S	-2°C+8°C	695	2115	700	300	300	520	122	3	230 V - 50 Hz	R-134a
CSN-751-S	-20°C-15°C	695	2115	700	450	760	520	128	3	230 V - 50 Hz	R-404A
CSR-1302-S	-2°C+8°C	1390	2115	700	590	430	1130	185	6+3	230 V - 50 Hz	R-134a
CSN-1302-S	-20°C-15°C	1390	2115	700	960	1070	1130	193	6+3	230 V - 50 Hz	R-404A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

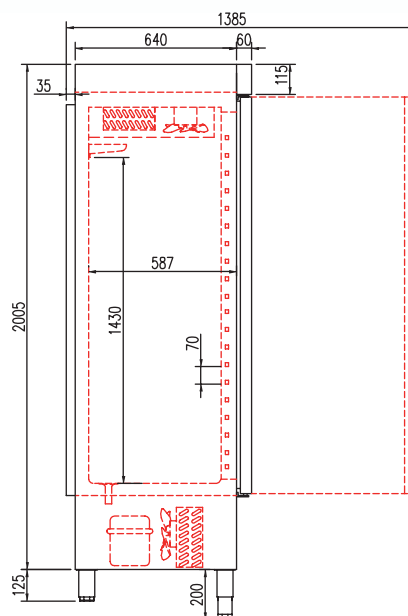
we reserve the right to change specifications without prior notice

- Exterior en acero inox AISI-304, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas AISI-304 de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 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 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 38°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side in galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, rounded corners and stamped bottom
- AISI-304 doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Stainless steel adjustable legs, 125 to 200 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 ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient

Opciones - Options

parrilla adicional	extra shelf	29 € x ud
parrilla intermedia adicional	extra middle shelf	17 € x ud
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



S-line



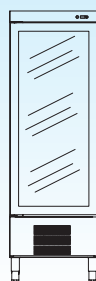
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



CSR-1302-S



CSR-751-S



CSRV-751-S

1.800 €

CSRV-1302-S

2.575 €

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	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
CSRV-751-S	-2°C+8°C	695	2115	700	300	340	520	122	3	230 V - 50 Hz	R-134a
CSRV-1302-S	-2°C+8°C	1390	2115	700	590	510	1130	185	6+3	230 V - 50 Hz	R-134a

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

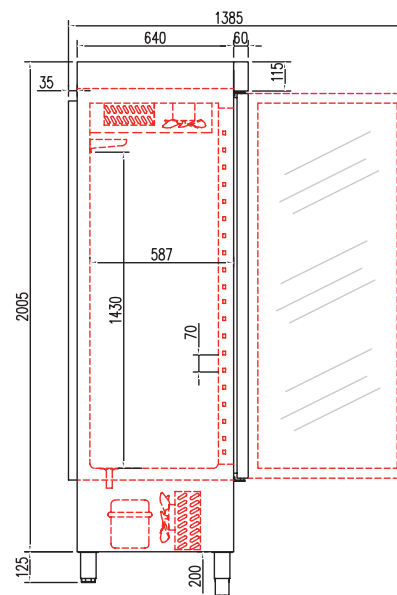
we reserve the right to change specifications without prior notice

- Exterior en acero inox AISI-304, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, doble cristal con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura), iluminación LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 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 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 in galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, rounded corners and stamped bottom
- Double glazed doors, with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense, LED lighting
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Stainless steel adjustable legs, 125 to 200 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 ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

Opciones - Options

parrilla adicional	extra shelf	29 € x ud
parrilla intermedia adicional	extra middle shelf	17 € x ud
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



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



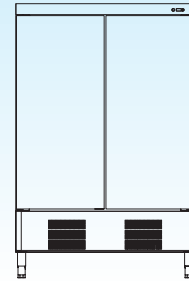
S-line



CSRV-1302-S



CSRV-751-S



CSR-55-S	1.440 €
CSRV-55-S	1.630 €
CSN-55-S	1.930 €

CSR-125-S	2.050 €
CSRV-125-S	2.300 €
CSN-125-S	2.730 €

Características técnicas - Technical data

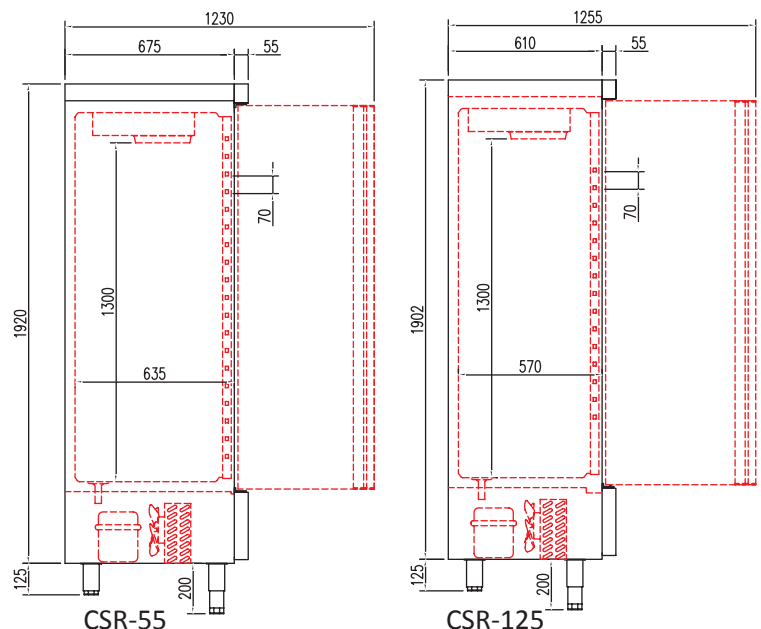
mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
CSR / CSRV-55-S	-2°C+8°C	540	2075	730	300	440 / 480	240	85	3 / 4	3 / 4	230V - 50 Hz	R-134a
CSN-55-S	-20°C-15°C	540	2075	730	450	750	240	85	3	3	230V - 50 Hz	R-404A
CSR / CSRV-125-S	-2°C+8°C	1250	2075	665	356	420	750	140	6	6	230V - 50 Hz	R-134a
CSN-125-S	-20°C-15°C	1250	2075	665	546	940	750	144	6	6	230V - 50 Hz	R-404A

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
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- CSRV: doble cristal + LEDS
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/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
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- CSRV / CERE / GSRV: double glazed door + LEDS
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 125 to 200 mm
- 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 32°C ambient



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

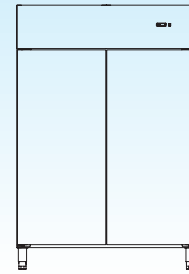
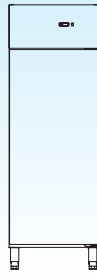
S-line



CSR-55-S



CSRV-125-S



CGR-751-S	1.735 €	CGR-1002-S	2.535 €
CGN-751-S	2.320 €	CGN-1002-S	3.225 €

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	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
CGR-751-S	-2°C+8°C	695	2125	800	300	440	610	122	3	3	230 V - 50 Hz	R-134a
CGN-751-S	-20°C-15°C	695	2125	800	450	840	610	128	3	3	230 V - 50 Hz	R-404A
CGR-1002-S	-2°C+8°C	1390	2125	800	590	540	1330	185	6	6	230 V - 50 Hz	R-134a
CGN-1002-S	-20°C-15°C	1390	2125	800	960	1250	1330	204	6	6	230 V - 50 Hz	R-404A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications without prior notice

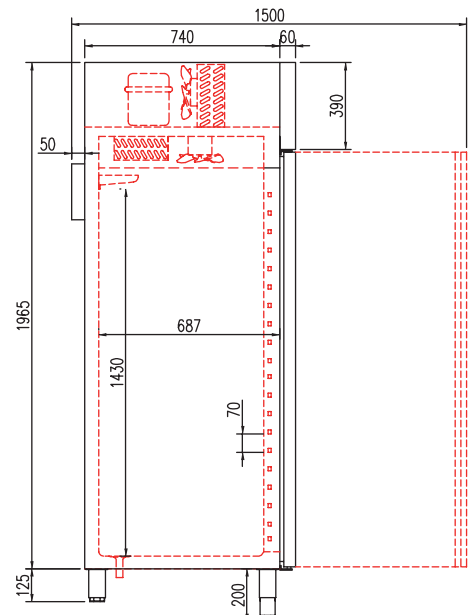
- Exterior en acero inox AISI-304, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas AISI-304 de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Estantes interiores GN 2/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura con guías inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- 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
- Control digital de temperatura y descarches
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side in galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, rounded corners and stamped bottom
- AISI-304 doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- GN 2/1 helves made of plasticized steel wire, height adjustable with stainless steel slides
- Stainless steel adjustable legs, 125 to 200 mm
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 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 38°C ambient

S-LINE • FAESCOR

Opciones - Options

parrilla adicional GN 2/1	GN 2/1 extra shelf	45 € x ud
set adicional guías GN 2/1	GN 2/1 slides extra set	25 € x set
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



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

S-line



CGR-751-S



CGR-1002-S


CGRE-751-S
1.930 €
CGRE-1002-S
2.820 €

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	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
CGRE-751-S	-2°C+8°C	695	2125	800	300	480	610	122	3	3	230 V - 50 Hz	R-134a
CGRE-1002-S	-2°C+8°C	1390	2125	800	590	620	1330	185	6	6	230 V - 50 Hz	R-134a

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

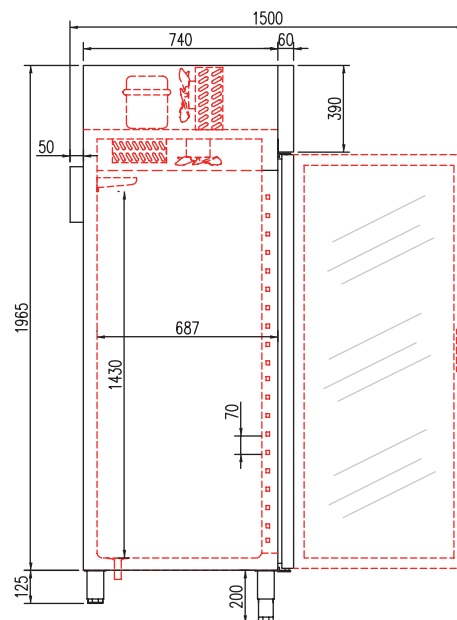
- Exterior en acero inox AISI-304, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, doble cristal, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Luz interior LED
- Estantes interiores GN 2/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura con guías inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- 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
- Control digital de temperatura y descarches
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

we reserve the right to change specifications without prior notice

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side in galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, rounded corners and stamped bottom
- Double glazed doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- LED lighting
- GN 2/1 helves made of plasticized steel wire, height adjustable with stainless steel slides
- Stainless steel adjustable legs, 125 to 200 mm
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 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

parrilla adicional GN 2/1	GN 2/1 extra shelf	45 € x ud
set adicional guías GN 2/1	GN 2/1 slides extra set	25 € x set
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



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

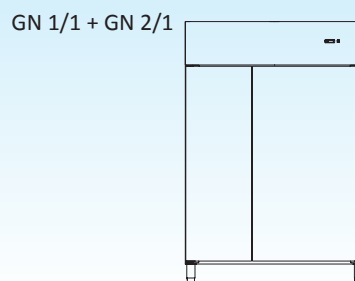
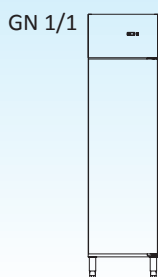
S-line



CGRE-751-S



CGRE-1002-S



CGR-50-S	1.400 €
CGRE-50-S	1.550 €
CGN-50-S	1.815 €

GSR-125-S	2.050 €
GSRE-125-S	2.300 €
GSN-125-S	2.730 €

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	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
CGR / CGRE-50-S	-2°C+8°C	460	2075	665	300	440 / 480	240	85	3 / 4	3 / 4	230V - 50 Hz	R-134a
CCG-50-S	-20°C-15°C	460	2075	665	450	750	240	85	3	3	230V - 50 Hz	R-404A
GSR / GSRE-125-S	-2°C+8°C	1250	2075	675	356	420 / 500	750	140	6	6	230V - 50 Hz	R-134a
CSN-55-S	-20°C-15°C	1250	2075	675	546	940	750	144	6	6	230V - 50 Hz	R-404A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

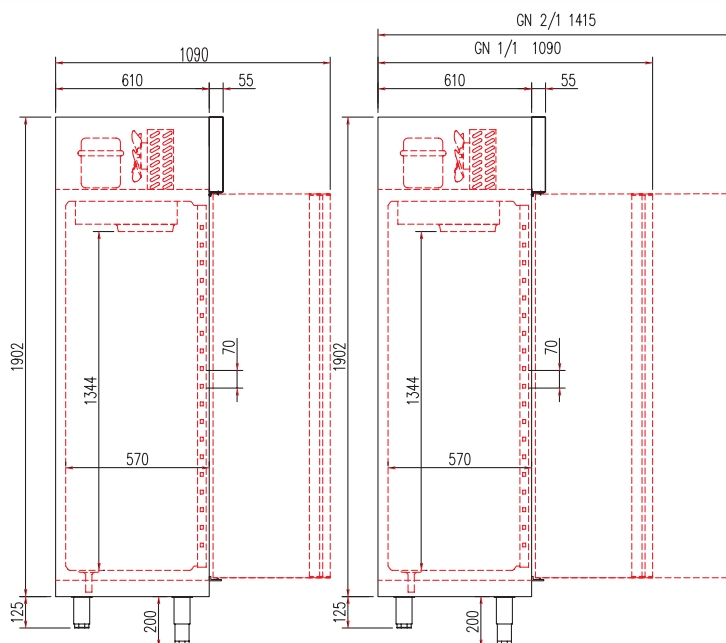
we reserve the right to change specifications without prior notice

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- CGRE doble cristal + LEDS
- Estantes interiores, de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/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
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Key lock as standard
- ACGRE / CSRV double glazed door + LEDS
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 125 to 200 mm
- 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 alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

Opciones - Options

parrilla adicional	extra shelf	23 € x ud
set adicional guías	slides extra set	21 € x set
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



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



S-line



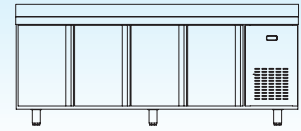
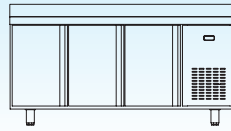
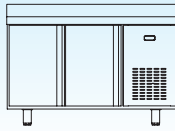
CGRE-50-S (GN1/1)
dotación extra
extra trays



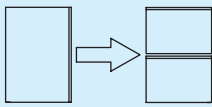
GN 1/1

GN 2/1

GSR-125-S



TSR-150	1.380 €	TSR-200	1.620 €	TSR-250	1.935 €
---------	---------	---------	---------	---------	---------



Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble 1/2 + 1/2
 Door to double drawers set 1/2 +1/2, increase of price

255 €

Capacidad neta por cajonera (2 cajones): 70 litros - Net capacity of drawers-set (2 drawers): 70 liters

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 por puerta shelves by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
TSR-150	-2°C+8°C	1495	850	600	205	200	260	92	1	230 V - 50 Hz	R-134a
TSR-200	-2°C+8°C	2020	850	600	300	300	410	113	1	230 V - 50 Hz	R-134a
TSR-250	-2°C+8°C	2545	850	600	370	350	560	134	1	230 V - 50 Hz	R-134a

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

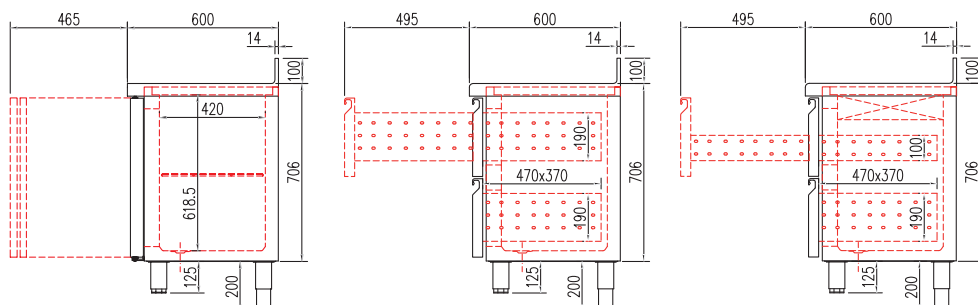
we reserve the right to change specifications without prior notice

- Exterior en acero inox AISI-430, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI-430, con aristas curvas y fondo embutido AISI-304
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera con peto trasero sanitario de 100 mm
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 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 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 38°C ambiente

- AISI-430 stainless steel exterior, rear side in galvanized panel
- AISI-430 stainless steel interior, rounded corners and AISI-304 stamped bottom
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Worktop, with 100 mm sanitary upstand
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Stainless steel adjustable legs, 125 to 200 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 ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient

Opciones - Options

parrilla adicional	extra shelf	20 € x ud
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



FAESCOR



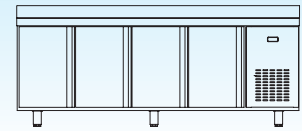
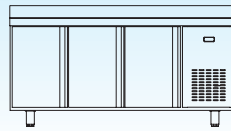
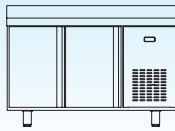
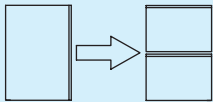
TSR-200



TSR-150



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


TGR-135
1.500 €
TGR-180
1.775 €
TGR-225
2.125 €

 Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble 1/2 + 1/2 (GN 1/1)
 Door to double drawers set 1/2 + 1/2 (GN 1/1), increase of price

295 €

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 por puerta shelves by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
TGR-135	-2°C+8°C	1345	850	700	205	200	260	92	1	230 V - 50 Hz	R-134a
TGR-180	-2°C+8°C	1795	850	700	300	300	410	113	1	230 V - 50 Hz	R-134a
TGR-225	-2°C+8°C	2245	850	700	370	350	560	134	1	230 V - 50 Hz	R-134a

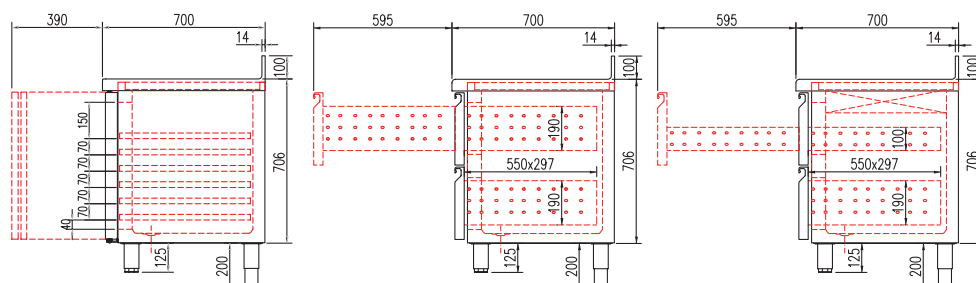
características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso
we reserve the right to change specifications without prior notice

- Exterior en acero inox AISI-430, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI-430, con aristas curvas y fondo embutido AISI-304
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera con peto trasero sanitario de 100 mm
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura sobre guías inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 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 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 38°C ambiente

- AISI-430 stainless steel exterior, rear side in galvanized panel
- AISI-430 stainless steel interior, rounded corners and AISI-304 stamped bottom
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Worktop, with 100 mm sanitary upstand
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable with stainless steel slides
- Stainless steel adjustable legs, 125 to 200 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 ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient

Opciones - Options

parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	23 € x ud
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set	25 € x set
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



FAESCOR

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

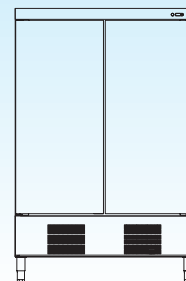
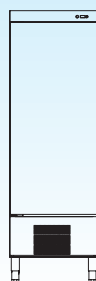


TGR-135



TGR-180





CSR-751	1.450 €
CSN-751	1.850 €

CSR-1302	1.995 €
CSN-1302	2.630 €

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	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
CSR-751	-2°C+8°C	695	2115	700	300	300	520	122	3	230 V - 50 Hz	R-134a
CSN-751	-20°C-15°C	695	2115	700	450	760	520	128	3	230 V - 50 Hz	R-404A
CSR-1302	-2°C+8°C	1390	2115	700	590	430	1130	185	6+3	230 V - 50 Hz	R-134a
CSN-1302	-20°C-15°C	1390	2115	700	960	1070	1130	193	6+3	230 V - 50 Hz	R-404A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

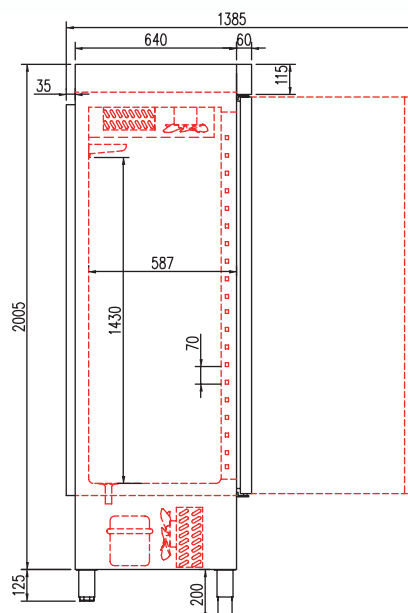
we reserve the right to change specifications without prior notice

- Exterior en acero inox AISI-430, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI-430, con aristas curvas y fondo embutido AISI-304
- Puertas AISI-304 de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 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 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 38°C ambiente

- AISI-430 stainless steel exterior, rear side in galvanized panel
- AISI-430 stainless steel interior, rounded corners and AISI-304 stamped bottom
- AISI-304 doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Stainless steel adjustable legs, 125 to 200 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 ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient

Opciones - Options

parrilla adicional	extra shelf	29 € x ud
parrilla intermedia adicional	extra middle shelf	17 € x ud
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



FAESCOR

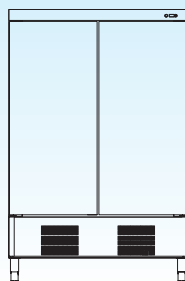
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



CSR-1302



CSR-751



CSR-125	1.880 €
CSN-125	2.565 €

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	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
CSR-125	-2°C+8°C	1250	2075	665	356	420	750	140	6	6	230V - 50 Hz	R-134a
CSN-125	-20°C-15°C	1250	2075	665	546	940	750	144	6	6	230V - 50 Hz	R-404A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications without prior notice

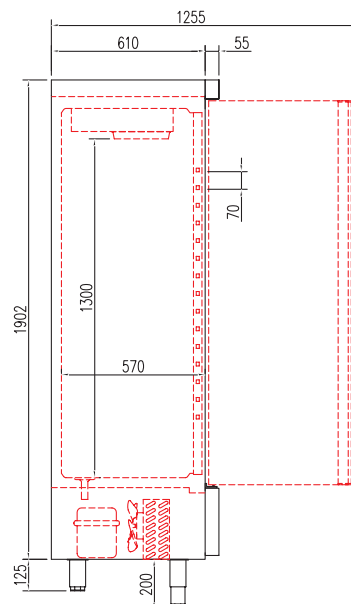
S-LINE • FAESCOR

- Exterior en acero inox AISI-430, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI-430, con aristas curvas y fondo embutido AISI-304
- Puertas AISI-304 de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 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 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-430 stainless steel exterior, rear side in galvanized panel
- AISI-430 stainless steel interior, rounded corners and AISI-304 stamped bottom
- AISI-304 doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Stainless steel adjustable legs, 125 to 200 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 ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

Opciones - Options

parrilla adicional	extra shelf	29 € x ud
parrilla intermedia adicional	extra middle shelf	17 € x ud
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult

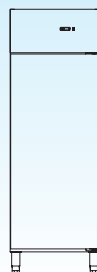


FAESCOR

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



CSR-125



CGR-751	1.605 €	CGR-1002	2.315 €
CGN-751	2.150 €	CGN-1002	2.975 €

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	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
CGR-751	-2°C+8°C	695	2125	800	300	440	610	122	3	3	230 V - 50 Hz	R-134a
CGN-751	-20°C-15°C	695	2125	800	450	840	610	128	3	3	230 V - 50 Hz	R-404A
CGR-1002	-2°C+8°C	1390	2125	800	590	540	1330	185	6	6	230 V - 50 Hz	R-134a
CGN-1002	-20°C-15°C	1390	2125	800	960	1250	1330	204	6	6	230 V - 50 Hz	R-404A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

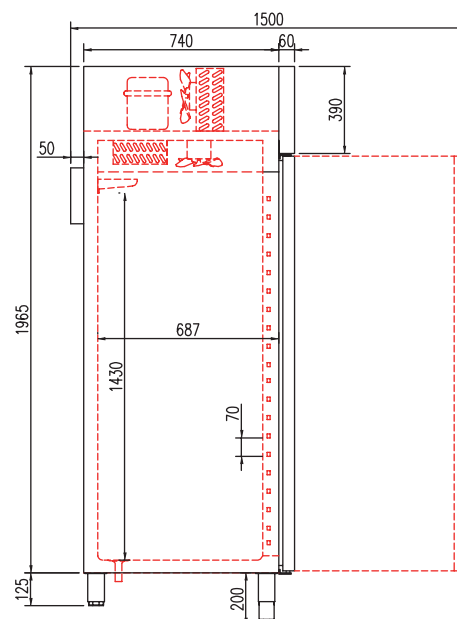
we reserve the right to change specifications without prior notice

- Exterior en acero inox AISI-430, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI-430, con aristas curvas y fondo embutido AISI-304
- Puertas AISI-304 de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Estantes interiores GN 2/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura con guías inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- 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
- Control digital de temperatura y descarches
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

- AISI-430 stainless steel exterior, rear side in galvanized panel
- AISI-430 stainless steel interior, rounded corners and AISI-304 stamped bottom
- AISI-304 doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- GN 2/1 helves made of plasticized steel wire, height adjustable with stainless steel slides
- Stainless steel adjustable legs, 125 to 200 mm
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 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 38°C ambient

Opciones - Options

parrilla adicional GN 2/1	GN 2/1 extra shelf	45 € x ud
set adicional guías GN 2/1	GN 2/1 slides extra set	25 € x set
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



FAESCOR

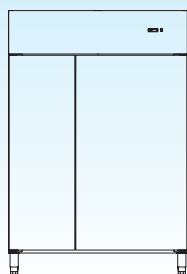
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



CGR-751



CGR-1002



GSR-125	1.880 €
GSN-125	2.565 €

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	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
CSR / CER / GSR-125	-2°C+8°C	1250	2075	675	356	420	750	140	6	6	230V - 50 Hz	R-134a
CSRV / CERE / GSRE-125	-20°C-15°C	1250	2075	675	356	500	750	144	8	8	230V - 50 Hz	R-404A
CSN / CEN / GSN-125	-20°C-15°C	1250	2075	675	546	940	750	144	6	6	230V - 50 Hz	R-404A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

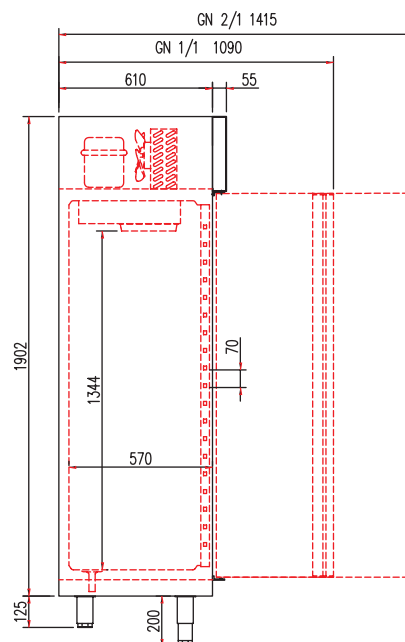
we reserve the right to change specifications without prior notice

- Exterior en acero inox AISI-430, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI-430, con aristas curvas y fondo embutido AISI-304
- Puertas AISI-304 de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 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 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-430 stainless steel exterior, rear side in galvanized panel
- AISI-430 stainless steel interior, rounded corners and AISI-304 stamped bottom
- AISI-304 doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Stainless steel adjustable legs, 125 to 200 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 ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

Opciones - Options

parrilla adicional GN 2/1	GN 2/1 extra shelf	45 € x ud
set adicional guías GN 2/1	GN 2/1 slides extra set	25 € x set
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



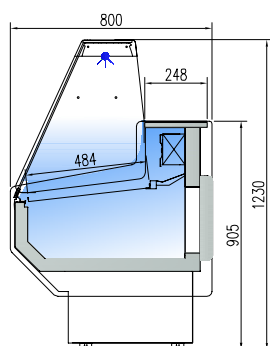
FAESCOR

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

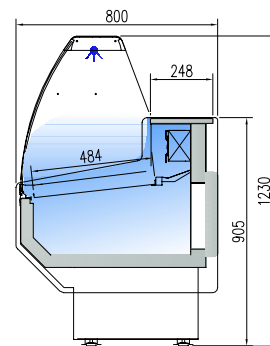


CER-125

CVED-8-10-R	1.370 €
CVED-8-15-R	1.615 €
CVED-8-20-R	1.970 €
CVED-8-25-R	2.280 €



CVED-8-10-C	1.415 €
CVED-8-15-C	1.670 €
CVED-8-20-C	2.035 €
CVED-8-25-C	2.340 €



ref.	largo length (mm)	cámara storage (m³)	exposición display (m²)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (KW/24h)	consumo consumption (A)	refrigerante coolant
CVED-8-10	1055	0,28	0,50	1	330	10.9	4.32	R-404A
CVED-8-15	1525	0,43	0,77	2	550	15.0	5.94	R-404A
CVED-8-20	2025	0,57	1,05	3	675	17.8	7.04	R-404A
CVED-8-25	2525	0,72	1,32	4	880	17.8	7.06	R-404A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero prepintada
 - Plano exposición y protección evaporador en chapa acabado epoxi
 - Costados de 40 mm en poliestireno inyectado
 - Encimera en estratificado, acabado melamina
 - Perfilera en aluminio anodizado
 - Estante de cristal intermedio, opcional
 - Cristal frontal templado, abatible
 - Iluminación estándar: encimera superior
 - Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
 - Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270
 - Evaporador estático
 - Condensación ventilada
 - Control electrónico de temperatura
 - Indicador de temperatura
 - Descarche automático con depósito de recogida
 - Clase climática 3 (25°C 60%RH) régimen M1
- M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Exterior and interior in steel sheet prepainted
 - Exposure and evaporator protection in epoxy finish plate
 - Sides polystyrene injected, 40 mm thickness
 - Laminated worktop, melamine finish
 - Aluminum profiles
 - Intermediate glass shelf, optional
 - Tempered and hinged frost glass
 - Lighting Standard on top surface
 - Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP
 - Refrigerated under storage with doors 440x270
 - Static evaporator
 - Ventilated condensation
 - Electronic temperature control
 - External thermometer
 - Automatic Defrost with plastic container
 - Climate class 3 (25 ° C 60% RH) regime M1
- M1 product temperature -1 / +5 ° C UNE-EN ISO 23953-2:2006

Opciones - Options

ref.	estante cristal glass shelf	evaporación automática automatic evaporation	plano exposición inox stainless steel exposition	cierre plexi plexi slide doors	neutra neutral
CVED-8-10	50 €	DE SERIE / STANDARD	90 €	90 €	-400 €
CVED-8-15	70 €	75 €	135 €	135 €	-500 €
CVED-8-20	100 €	75 €	150 €	180 €	-600 €
CVED-8-25	120 €	75 €	225 €	225 €	-850 €

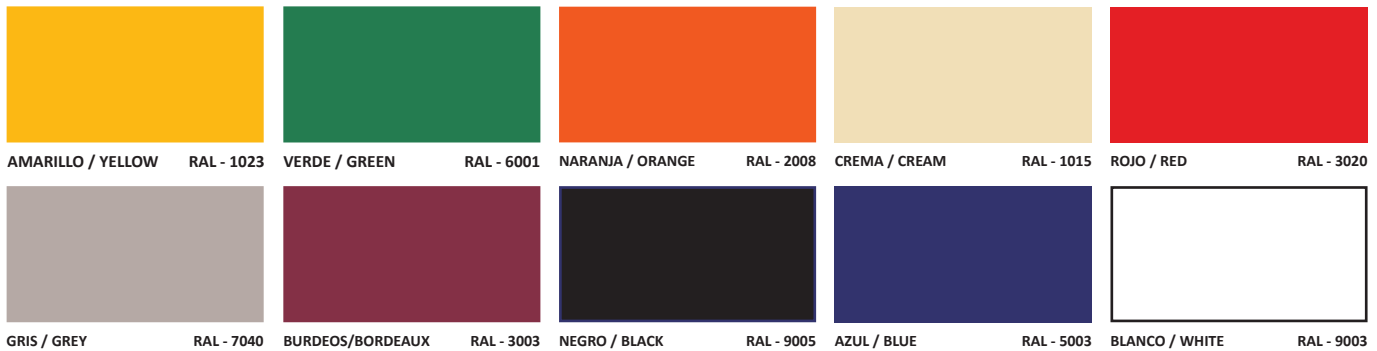
230v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

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

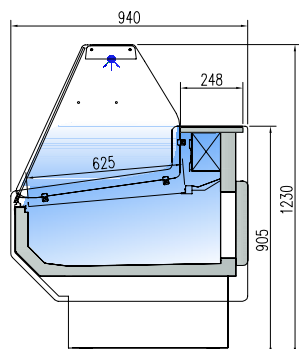


CVED-8-20-R

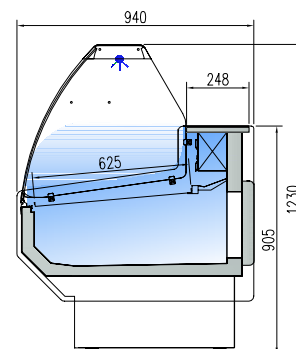
Colores opcionales decoración frontal, incluidos en precio - Optional colors front decoration, free of charge



CVED-9-10-R	1.470 €
CVED-9-15-R	1.720 €
CVED-9-20-R	2.130 €
CVED-9-25-R	2.450 €



CVED-9-10-C	1.515 €
CVED-9-15-C	1.770 €
CVED-9-20-C	2.195 €
CVED-9-25-C	2.600 €



ref.	largo length (mm)	exposición display (m ²)	CVED cámara storage (m ³)	CVED puertas doors (uds)	CVEDS cámara storage (m ³)	CVEDS puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (KW/24h)	consumo consumption (A)	refrigerante coolant
CVED-9-10	1055	0,50	0,33	1	0	0	410	10.9	4.32	R-404A
CVED-9-15	1525	0,77	0,49	2	0	0	675	16.4	6.49	R-404A
CVED-9-20	2025	1,05	0,67	3	0	0	880	17.8	7.04	R-404A
CVED-9-25	2525	1,32	0,84	4	0	0	1050	17.8	7.06	R-404A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications without prior notice

- Exterior e interior en chapa de acero prepintada
 - Plano exposición y protección evaporador en chapa acabado epoxi
 - Costados de 40 mm en poliestireno inyectado
 - Encimera en estratificado, acabado melamina
 - Perfilería en aluminio anodizado
 - Estante de cristal intermedio, opcional
 - Cristal frontal templado, abatible
 - Iluminación estándar: encimera superior
 - Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
 - Evaporador estático
 - Condensación ventilada
 - Control electrónico de temperatura
 - Indicador de temperatura
 - Descarche automático con depósito de recogida
 - Clase climática 3 (25°C 60%RH) régimen M1
- M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

- Exterior and interior in steel sheet prepainted
 - Exposure and evaporator protection in epoxy finish plate
 - Sides polystyrene injected, 40 mm thickness
 - Laminated worktop, melamine finish
 - Aluminum profiles
 - Intermediate glass shelf, optional
 - Tempered and hinged frost glass
 - Lighting Standard on top surface
 - Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP
 - Static evaporator
 - Ventilated condensation
 - Electronic temperature control
 - External thermometer
 - Automatic Defrost with plastic container
 - Climate class 3 (25 ° C 60% RH) regime M1
- M1 product temperature -1 / +5 ° C UNE-EN ISO 23953-2:2006

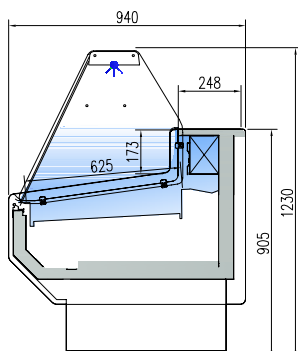
230v 60Hz / 115v 60Hz [consultar - consult](#)

Opciones - Options

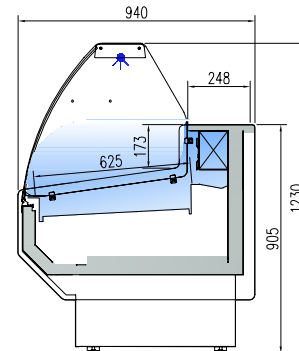
ref.	estante cristal glass shelf	evaporación automática automatic evaporation	plano exposición inox stainless steel exposition	cierre plexi plexi slide doors	neutra neutral
CVED-9-10	50 €	DE SERIE / STANDARD	90 €	90 €	-400 €
CVED-9-15	70 €	75 €	135 €	135 €	-500 €
CVED-9-20	100 €	75 €	150 €	180 €	-600 €
CVED-9-25	120 €	75 €	225 €	225 €	-850 €

versión SIN RESERVA - without cold storage area

CVEDS-9-10-R	1.430 €
CVEDS-9-15-R	1.640 €
CVEDS-9-20-R	2.005 €
CVEDS-9-25-R	2.290 €



CVEDS-9-10-C	1.475 €
CVEDS-9-15-C	1.690 €
CVEDS-9-20-C	2.075 €
CVEDS-9-25-C	2.435 €










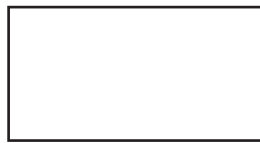


all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

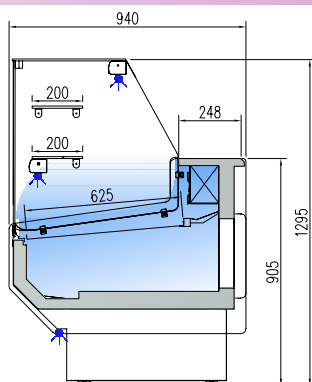


CVED-9-20-C

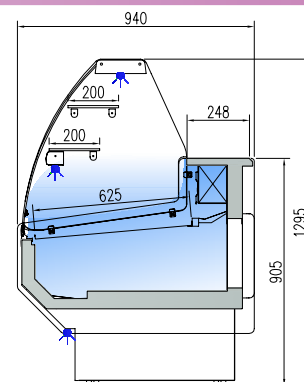
Colores opcionales decoración frontal, incluidos en precio - Optional colors front decoration, free of charge

				
AMARILLO / YELLOW RAL - 1023	VERDE / GREEN RAL - 6001	NARANJA / ORANGE RAL - 2008	CREMA / CREAM RAL - 9001	ROJO / RED RAL - 3020
				
GRIS / GREY RAL - 7040	BURDEOS/BORDEAUX RAL - 3003	NEGRO / BLACK RAL - 9005	AZUL / BLUE RAL - 5003	BLANCO / WHITE RAL - 9003

CVEPD-9-10-RR	1.830 €
CVEPD-9-15-RR	2.295 €
CVEPD-9-20-RR	2.860 €
CVEPD-9-25-RR	3.395 €



CVEPD-9-10-C	1.830 €
CVEPD-9-15-C	2.295 €
CVEPD-9-20-C	2.860 €
CVEPD-9-25-C	3.395 €



ref.	largo length (mm)	exposición display (m²)	cámara storage (m³)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (kW/24h)	consumo consumption (A)	refrigerante coolant
CVED-9-10	1055	0,50	0,33	1	410	10.9	4.32	R-404A
CVED-9-15	1525	0,77	0,49	2	675	16.4	6.49	R-404A
CVED-9-20	2025	1,05	0,67	3	880	17.8	7.04	R-404A
CVED-9-25	2525	1,32	0,84	4	1050	17.8	7.06	R-404A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications without prior notice

- Diseño especial para pastelería, con dos estantes
- Exterior e interior en chapa de acero prepintada
- Plano exposición y protección evaporador en chapa acabado epoxi
- Costados de 40 mm en poliestireno inyectado
- Encimera en estratificado, acabado melamina
- Perfilera en aluminio anodizado
- Estante de cristal intermedio, opcional
- Cristal frontal templado, abatible
- Iluminación estándar: encimera superior
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270
- Evaporador estático
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático con depósito de recogida
- Clase climática 3 (25°C 60%RH) régimen M1
- M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

- Design focused for bakery, with two shelves
- Exterior and interior in steel sheet prepainted
- Exposure and evaporator protection in epoxy finish plate
- Sides polystyrene injected, 40 mm thickness
- Laminated worktop, melamine finish
- Aluminum profiles
- Intermediate glass shelf, optional
- Tempered and hinged frost glass
- Lighting Standard on top surface
- Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP
- Refrigerated under storage with doors 440x270
- Static evaporator
- Ventilated condensation
- Electronic temperature control
- External thermometer
- Automatic Defrost with plastic container
- Climate class 3 (25 ° C 60% RH) regime M1
- M1 product temperature -1 / +5 ° C UNE-EN ISO 23953-2:2006

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

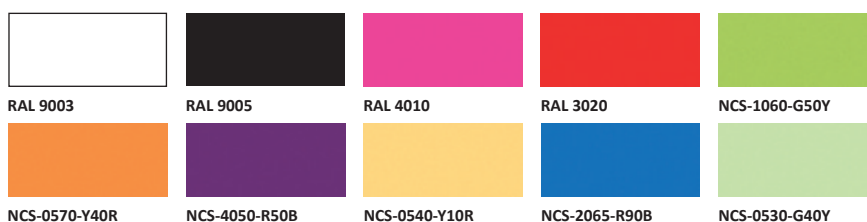
Opciones - Options

ref.	estante cristal glass shelf	evaporación automática automatic evaporation	plano exposición inox stainless steel exposition	cierre plexi plexi slide doors	neutra neutral
CVED-9-10	50 €	DE SERIE / STANDARD	90 €	90 €	-400 €
CVED-9-15	70 €	75 €	135 €	135 €	-500 €
CVED-9-20	100 €	75 €	150 €	180 €	-600 €
CVED-9-25	120 €	75 €	225 €	225 €	-850 €

Colores decoración simil madera - colors wood simil



Colores decoración lacado - lacquered colors



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

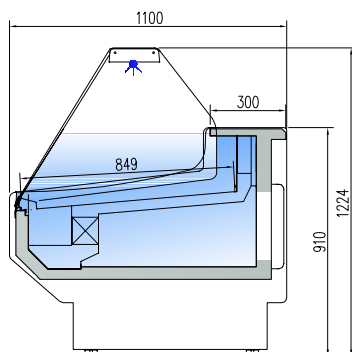


CVEPD-9-20-RR
decoración madera
wood decor

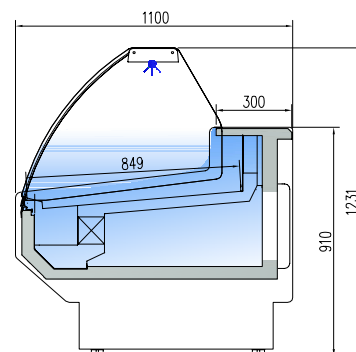


CVEPD-9-20-C
lacado
lacquered

CVED-10-10-R	1.945 €
CVED-10-15-R	2.240 €
CVED-10-20-R	2.790 €
CVED-10-25-R	3.205 €



CVED-10-10-C	1.995 €
CVED-10-15-C	2.295 €
CVED-10-20-C	2.860 €
CVED-10-25-C	3.285 €



ref.	largo length (mm)	exposición display (m²)	CVED cámara storage (m³)	CVED puertas doors (uds)	CVEDS cámara storage (m³)	CVEDS puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante coolant
CVED-10-10	1055	0,50	0,38	1	0	0	330	500	R-404A
CVED-10-15	1525	0,77	0,58	2	0	0	550	850	R-404A
CVED-10-20	2025	1,05	0,79	3	0	0	675	940	R-404A
CVED-10-25	2525	1,32	0,99	4	0	0	880	1030	R-404A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero prepintada
 - Plano exposición y protección evaporador en chapa acabado epoxi
 - Costados de 40 mm en poliestireno inyectado
 - Encimera en estratificado, acabado melamina
 - Perfilería en aluminio anodizado
 - Estante de cristal intermedio, opcional
 - Cristal frontal templado, abatible
 - Iluminación estándar: encimera superior
 - Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
 - Evaporador estático
 - Condensación ventilada
 - Control electrónico de temperatura
 - Indicador de temperatura
 - Descarche automático con depósito de recogida
 - Clase climática 3 (25°C 60%RH) régimen M1
- M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

we reserve the right to change specifications without prior notice

- Exterior and interior in steel sheet prepainted
 - Exposure and evaporator protection in epoxy finish plate
 - Sides polystyrene injected, 40 mm thickness
 - Laminated worktop, melamine finish
 - Aluminum profiles
 - Intermediate glass shelf, optional
 - Tempered and hinged frost glass
 - Lighting Standard on top surface
 - Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP
 - Static evaporator
 - Ventilated condensation
 - Electronic temperature control
 - External thermometer
 - Automatic Defrost with plastic container
 - Climate class 3 (25 ° C 60% RH) regime M1
- M1 product temperature -1 / +5 ° C UNE-EN ISO 23953-2:2006

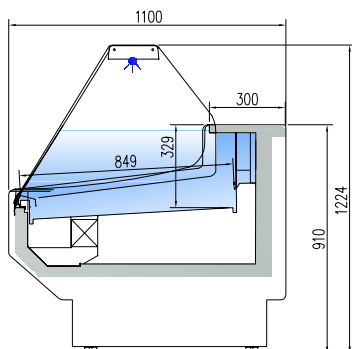
S-LINE • FAESCOR

Opciones - Options

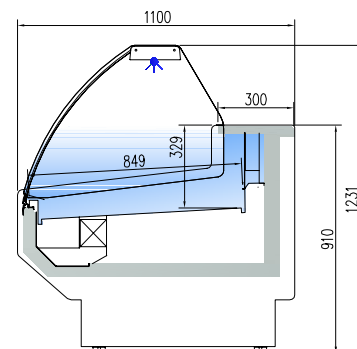
ref.	estante cristal glass shelf	evaporación automática automatic evaporation	plano exposición inox stainless steel exposition	cierre plexi plexi slide doors	neutra neutral
CVED-10-10	50 €	DE SERIE / STANDARD	90 €	90 €	-400 €
CVED-10-15	70 €	75 €	135 €	135 €	-500 €
CVED-10-20	100 €	75 €	150 €	180 €	-600 €
CVED-10-25	120 €	75 €	225 €	225 €	-850 €

versión SIN RESERVA - without cold storage area

CVEDS-10-10-R	1.905 €
CVEDS-10-15-R	2.160 €
CVEDS-10-20-R	2.675 €
CVEDS-10-25-R	3.050 €

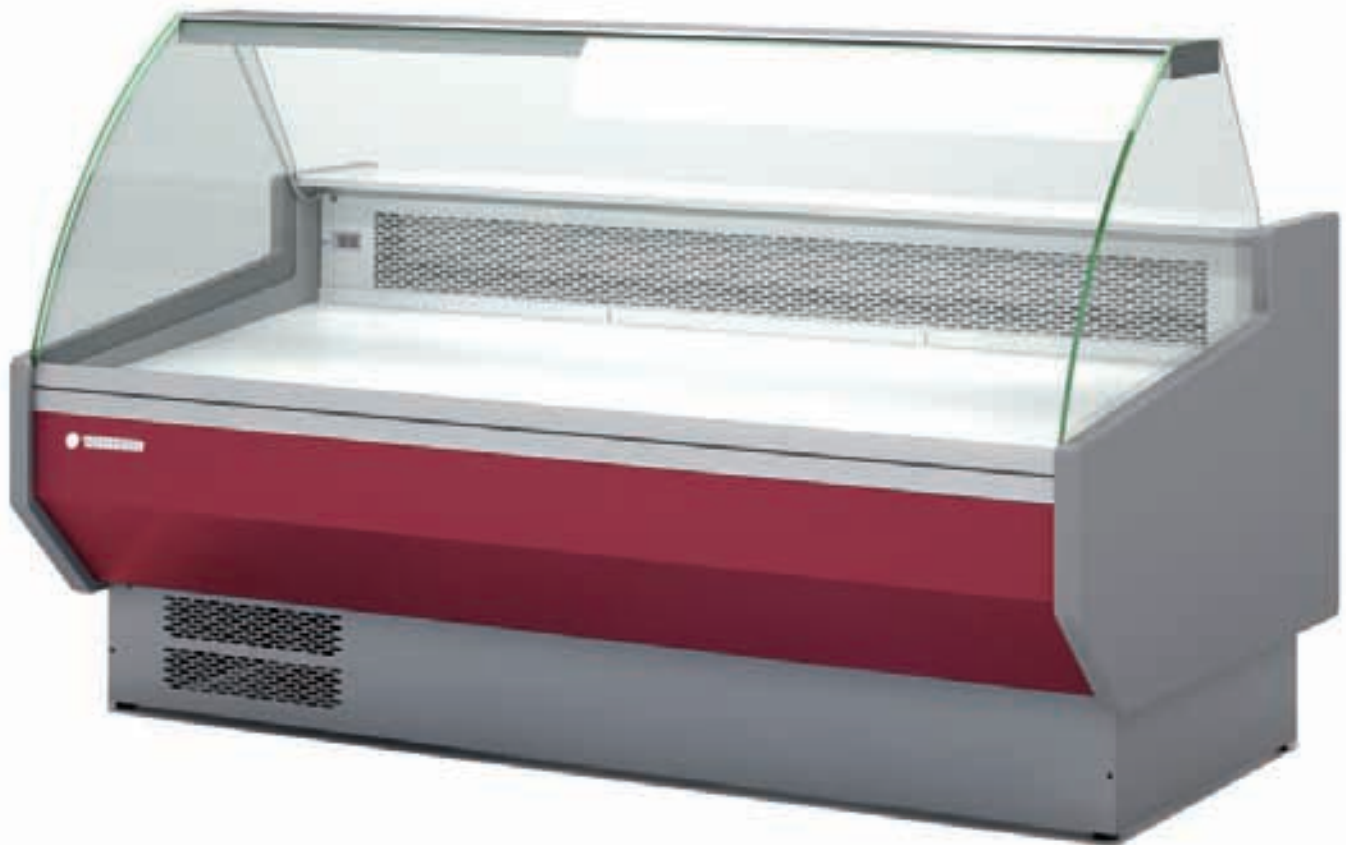


CVEDS-10-10-C	1.955 €
CVEDS-10-15-C	2.215 €
CVEDS-10-20-C	2.740 €
CVEDS-10-25-C	3.125 €












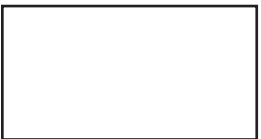


all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



CVED-10-20-C

Colores opcionales decoración frontal - Optional colors front decoration

				
AMARILLO / YELLOW RAL - 1023	VERDE / GREEN RAL - 6001	NARANJA / ORANGE RAL - 2008	CREMA / CREAM RAL - 9001	ROJO / RED RAL - 3020
				
GRIS / GREY RAL - 7040	BURDEOS/BORDEAUX RAL - 3003	NEGRO / BLACK RAL - 9005	AZUL / BLUE RAL - 5003	BLANCO / WHITE RAL - 9003