



REFRIGERACIÓN



VITRINAS

Vitrinas refrigeradas GN 1/1 - Vitrinas Calor Baño María GN 1/1 - Vitrinas barra



ABATIDORES

STAND



ARMARIOS ABATIDOR/CONGELADOR

Alto rendimiento y bajo consumo



ARMARIO POSITIVO / NEGATIVO

Para heladería , pastelería y heladería

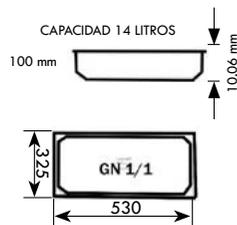
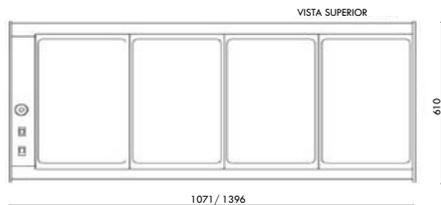


VITRINAS

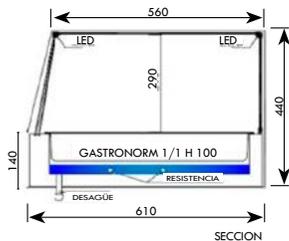
VITRINA CALOR BAÑO MARÍA GN 1/1

CUBETAS GN 1/1 H100

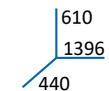
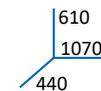
- Fabricada en acero inoxidable AISI- 304.
- Doble iluminación led en zona caliente.
- Puertas correderas de metracrilato.
- Disponible en 3-4 cubetas GN 1/1.
- Resistencia de calor en acero inoxidable de 10 mm.
- Temperatura de trabajo 20°C / 90°C.
- Preparada para utilizarla en baño maría.
- Desagüe incorporado.
- Cuba hermética para poder utilizar con agua asegurando uniformidad de temperatura.



CUBETAS INCLUIDAS



C11-3



| | C11-3 | C11-4 |
|---------------------------------|----------------------|----------------------|
| Dimensiones ext. (LxPxH) | 1.070 x 440 x 610 mm | 1.396 x 440 x 610 mm |
| Cubetas | 3 | 4 |
| Pot. eléctrica / Voltaje | 1 kW - 220V ~ 1N | 1 kW - 220V ~ 1N |
| P.V.P. | 1.360 € | 1.540 € |

Cubetas incluidas

VITRINA REFRIGERADA GN 1/1

GRUPO A DISTANCIA CUBETAS GN 1/1 H100

- Fabricada en Acero Inoxidable AISI-304.
- Frío estático en la zona inferior y laterales de vitrina.
- Cristal recto.
- Temperatura +1/+5° C
- Unidad condensadora Remota protegida y conectada a la vitrina mediante tubo de 2m.
- Con carga de Gas R-134a incluida.
- Iluminación LED.
- Puertas correderas metacrilato.
- Cubetas GN 1/1 GN 1/4 GN 1/3 h100

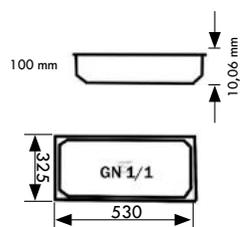
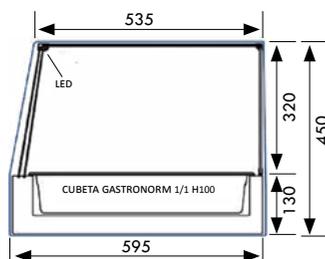


CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO



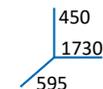
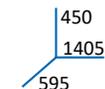
CUBETAS GN 1/1 H100
530 x 325 x 100

CUBETAS INCLUIDAS



FRGN 11-3 MD

MOTOR A DISTANCIA



| | FRGN 11-3 MD | FRGN 11-4 MD | FRGN 11-5 MD |
|---------------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Dimensiones ext. (LxPxH) | 1.080 x 595 x 450 mm | 1.405 x 595 x 450 mm | 1.730 x 595 x 450 mm |
| Cubetas | 3 | 4 | 5 |
| Voltaje | 220V ~ 1N | 1 kW - 220V ~ 1N | 1 kW - 220V ~ 1N |
| P.V.P. | 1.780 € | 1.975 € | 2.290 € |

Cubetas incluidas

Normas CE, fabricados en Europa.

VITRINAS

VITRINAS DE BARRA

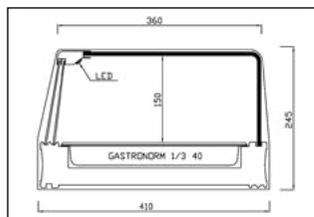
- Laterales en metacrilato.
- Puertas de corredera en metacrilato de 3 mm., guiadas sobre perfil sanitario para facilitar la limpieza.
- Cubetas Gastronorm 1/3 h40 mm. (incluidas).
- Sistema de iluminación interior mediante tira LED impermeable (luz fría).
- Gas Refrigerante R-134a.
- Control de temperatura mediante termostato manual y termómetro digital.
- Temperatura de Trabajo +1° / +5° a 25° ambiente.

VT-SP (CRISTAL CURVO - RADIO 20°)

- Construidas con bandeja de acero inoxidable y perfiles de aluminio.
- Cristal curvado templado radio especial 20 grados.

VT-C (CRISTAL CURVO)

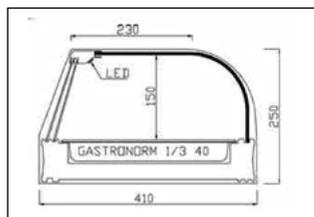
- Cristal curvo fijo de 5 mm.



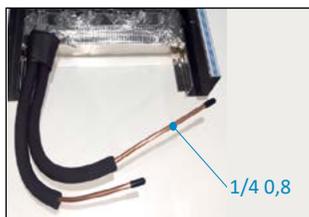
VT-SP: Medidas



VT-SP: Perfiles de aluminio.



VT-C: Medidas



Evaporador interior en cobre 1/4 espesor 0.8 mm. Sujeción a la base con cinta adhesiva de maya y tira de chapa Inox soldada con puntos.



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO



CUBETAS INCLUIDAS

245
1566
410

VT - SP 6

CRISTAL CURVO - RADIO 20°



CUBETAS INCLUIDAS

250
1566
410

VT-C 6

CRISTAL CURVO

245
1566
410

250
1566
410

245
1926
410

250
1926
410

| | 6 CUBETAS | | 8 CUBETAS | |
|---------------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| | VT-SP 6 | VT-C 6 | VT-SP 8 | VT-C 8 |
| Dimensiones ext. (LxPxH) | 1.566 x 410 x 245 mm | 1.566 x 410 x 250 mm | 1.926 x 410 x 245 mm | 1.926 x 410 x 250 mm |
| Temperatura trabajo | +1/+5°C | +1/+5°C | +1/+5°C | +1/+5°C |
| Voltaje | 220V-240 ~ 1N | 220V-240 ~ 1N | 220V-240 ~ 1N | 220V-240 ~ 1N |
| P.V.P. | 1.675 € | 1.400 € | 1.905 € | 1.565 € |

Cubetas incluidas

VITRINAS DE BARRA

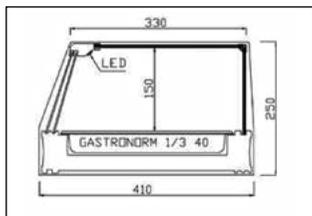
- Laterales en metacrilato.
- Cubetas Gastronorm 1/3 h40 mm (incluidas).
- Gas Refrigerante R-134a.
- Control de temperatura mediante termostato manual y termómetro digital.
- Temperatura de Trabajo +1° / +5° a 25° ambiente.

VT-P (CRISTAL RECTO)

- Sistema de iluminación interior mediante tira LED impermeable (luz fría).
- Decoración cristal recto en negro.
- Puertas de corredera en metacrilato de 3 mm., con guías sobre perfil sanitario para facilitar la limpieza.

VT-2P -P (CRISTAL RECTO-DOBLE ALTURA)

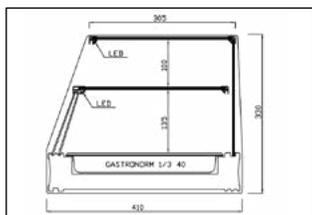
- Doble iluminación.
- Puertas de corredera en metacrilato hasta estante intermedio, guiadas sobre perfil sanitario para facilitar la limpieza.
- Cristal curvo/recto.



VT-P: Medidas



Control de temperatura mediante termostato electrónico digital.



VT-2P-P: Medidas



Perfil sanitario para una sencilla y correcta limpieza de las guías correderas.



VT - P 6
CRISTAL RECTO



VT-2P-P6
CRISTAL RECTO - DOBLE ALTURA

250
1566
410

330
1566
410

250
1926
410

330
1926
410

| | 6 CUBETAS | | 8 CUBETAS | |
|---------------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| | VT-P 6 | VT-2P-P 6 | VT-P 8 | VT-2P-P 8 |
| Dimensiones ext. (LxPxH) | 1.566 x 410 x 250 mm | 1.566 x 410 x 330 mm | 1.926 x 410 x 250 mm | 1.926 x 410 x 330 mm |
| Temperatura trabajo | +1/+5°C | +1/+5°C | +1/+5°C | +1/+5°C |
| Voltaje | 220V-240 ~ 1N | 220V-240 ~ 1N | 220V-240 ~ 1N | 220V-240 ~ 1N |
| P.V.P. | 1.375 € | 1.650 € | 1.525 € | 1.795 € |

Cubetas incluidas

ABATIDORES TEMPERATURA

SERIE STAND

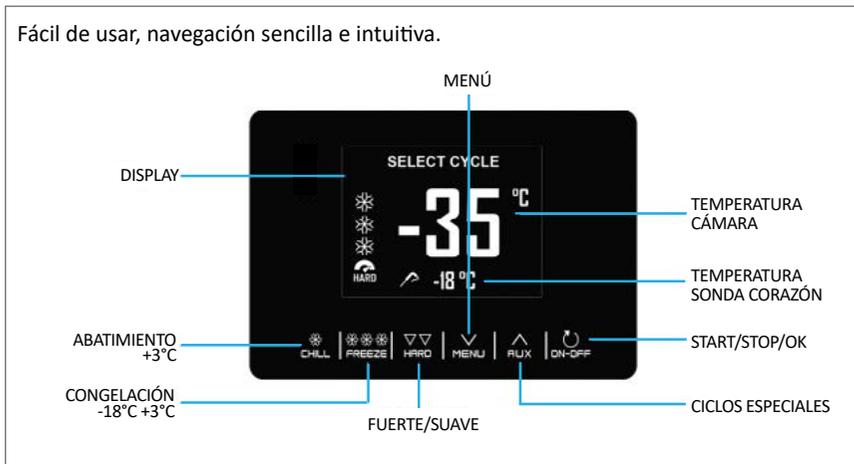
CONSERVAR ALIMENTOS DURANTE MÁS TIEMPO

Gracias a los ciclos de enfriamiento rápido y congelación, permite conservar cualquier tipo de alimento, crudo o cocinado, sin alterar sus características y propiedades organolépticas, reduciendo drásticamente el crecimiento microbiano y la proliferación bacteriana.

- Controlador con pantalla gráfica en color de 2,8", teclas capacitivas y panel frontal IP65 con superficie continua.
- Construcción monocasco.
- Construcción interna y externa en acero inoxidable AISI 304.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Junta de la puerta resistente a las temperaturas mínimas alcanzadas.
- Perfiles de armarios y puertas resistentes a temperaturas mínimas.
- Compartimento técnico bajo el armario.
- Unidad condensadora situada en el compartimento técnico, extraíble y fácilmente inspeccionable desde la parte posterior, refrigerada por aire.
- Soporte de bandejas de acero inoxidable AISI 304, adecuado para alojar bandejas GN 1/1 y EN60x40. Estructura fácilmente desmontable para operaciones de limpieza.
- Célula interna con esquinas redondeadas para facilitar las operaciones de limpieza.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad sin CFC.
- Evaporador con protección contra la oxidación por cataforesis.
- Bisagra de la puerta del lado izquierdo.
- Perímetro de la puerta calefactado para evitar la formación de escarcha.
- Refrigerante ecológico.

PANTALLA TÁCTIL

Fácil de usar, navegación sencilla e intuitiva.



1192
715
695

ABATIDOR 7 STAND



PROGRAMAS

- Abatimiento y congelación.
- Higienización automática de pescado.
- Endurecimiento del helado.
- Descongelación por ventilación forzada.
- Preenfriamiento.

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Sonda de núcleo.
- Soporte de bandejas de acero inox AISI 304.
- Pies de acero Inox regulables en altura.

EQUIPAMIENTO OPCIONAL

- Kit de ruedecillas.
- Puerta con bisagra en el lado derecho.
- Controle y guarde los datos HACCP en la nube. (opcional con kit de conexión bluetooth o wifi).

SERIE STAND

FUNCIONES

- Gráficos de controlador sencillos e intuitivos.
- Posibilidad de elegir entre ciclos preestablecidos de fábrica o ciclos manuales.
- Retención automática al final del ciclo.
- Señales acústicas.
- Controle y guarde los datos HACCP en la nube. (opc. con kit bluetooth o wifi).
- **Ciclos de sonda:** la temperatura de la sonda central controla el ciclo garantizando la precisión.
- **Ciclos de tiempo:** la duración establecida controla el ciclo.
- **Ciclos preestablecidos por receta:** para los ciclos de enfriamiento rápido y congelación de choque, es posible elegir parámetros preestablecidos en función del tipo de producto a tratar.
- **Ciclos suaves y duros:** posibilidad de elegir entre ciclos suaves o duros de enfriamiento rápido o congelación de choque.



ABATIDOR 3 STAND



ABATIDOR 5 STAND



ABATIDOR 10 STAND



ABATIDOR 15 STAND



| | ABATIDOR 3 STAND | ABATIDOR 5 STAND | ABATIDOR 7 STAND | ABATIDOR 10 STAND | ABATIDOR 15 STAND |
|----------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Dimensiones ext. (LxPxH) | 715 x 695 x 882 mm | 715 x 695 x 947 mm | 715 x 695 x 1.192 mm | 715 x 695 x 1.412 mm | 715 x 695 x 1.921 mm |
| Dimensiones int. (LxPxH) | 615 x 417 x 305 mm | 615 x 417 x 405 mm | 615 x 417 x 555 mm | 615 x 417 x 775 mm | 615 x 417 x 1.140 mm |
| Capacidad | 3 GN 1/1 h20-h40-h65 | 5 GN 1/1 h20-h40-h65 | 7 GN 1/1 h20-h40-h65 | 10 GN 1/1 h20-h40-h65 | 15 GN 1/1 h20-h40-h65 |
| Capacidad enfriamiento | 1,02 kW (Evap.-10°C/Cond. 45°C) | 1,38 kW (Evap.-10°C/Cond. 45°C) | 2,41 kW (Evap.-10°C/Cond. 45°C) | 2,41 kW (Evap.-10°C/Cond. 45°C) | 1,62 kW (Evap.-10°C/Cond. 45°C) |
| Condensación | Aire | Aire | Aire | Aire | Aire |
| Alimentación | 220-240/1N/50Hz | 220-240/1N/50Hz | 220-240/1N/50Hz | 220-240/1N/50Hz | 220-240/1N/50Hz |
| Consumo máx. enfriamiento | 0,69 kW | 0,87 kW | 1,43 kW | 1,53 kW | 1,96 kW |
| Abatimiento (+90°C,+3°C) | 12 Kg | 18 Kg | 25 Kg | 32 Kg | 40 Kg |
| Congelación (+90°C,-18°C) | 8 Kg | 12 Kg | 18 Kg | 22 Kg | 28 Kg |
| Refrigerante | R290 | R290 | R290 | R290 | R290 |
| P.V.P. | 4.050 € | 4.600 € | 5.150 € | 6.425 € | 9.375 € |

ABATIDORES TEMPERATURA

SERIE - 20 ROLLOUT

ALTO RENDIMIENTO Y BAJO CONSUMO

El enfriamiento rápido y la congelación permiten preparar antes los platos y las materias primas, lo que puede aumentar la rapidez del servicio hasta en un 70%.

Reduce la temperatura central de los alimentos hasta +3°C, minimizando la permanencia de los alimentos en el rango máximo de crecimiento bacteriano (+60°C a +10°C). Gracias a su rapidez, prolonga la vida de los alimentos y garantiza la máxima salubridad y seguridad.

- Controlador con pantalla táctil adaptativa de 7
- Construcción monocasco.
- Construcción interna y externa en acero inoxidable AISI 304.
- Junta de la puerta resistente a las temperaturas mínimas alcanzadas.
- Perfiles de armarios y puertas resistentes a temperaturas mínimas.
- Compartimento técnico encima de la celda.
- Unidad condensadora situada en el compartimento técnico, extraíble y fácilmente inspeccionable desde la parte trasera.
- Cuadro eléctrico situado en el compartimento detrás del controlador que se puede abrir fácilmente para inspecciones técnicas.
- Célula interna con esquinas redondeadas para facilitar las operaciones de limpieza.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad sin CFC.
- Evaporador con protección contra la oxidación por cataforesis.
- Bisagra de la puerta del lado izquierdo.
- Perímetro de la puerta calefactado para evitar la formación de escarcha.
- Enfriador rápido tipo Roll-out para carros de bandejas **GN1/1** o EN 60x40.
- Adaptado para carro 20 GN 1/1, Rational, Convotherm y Giorik. (consultar)

PROGRAMAS

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Abatimiento y congelación. |  Descongelación por gas caliente. |
|  Higienización automática de pescado. |  Preenfriamiento. |
|  Endurecimiento del helado. |  Enfriamiento de botellas. |
|  Secado del armario. |  Desinfección de la cámara. |

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Sonda de núcleo múltiple.
- Purga interna de condensados.
- Unidad condensadora por aire.

EQUIPAMIENTO OPCIONAL

- Generador de ozono para higienización.
- Predisposición para 4 sondas de núcleo.
- Sonda de núcleo opcional.
- Bandeja de recogida de condensados.



ECOENERGY



2295
1210
1088

ABATIDOR 20 ROLLOUT

2295
1210
1088

| | ABATIDOR 20 ROLLOUT |
|----------------------------------|---------------------------------|
| Dimensiones ext. (LxPxH) | 1.210 x 1.088 x 1.545 mm |
| Dimensiones int. (LxPxH) | 690 x 815 x 555 mm |
| Capacidad | Carro portabandejas* GN 1/1 |
| Capacidad enfriamiento | 8,98 kW (Evap.-10°C/Cond. 45°C) |
| Condensación | Aire autónomo |
| Alimentación | 380-420/3N/50Hz |
| Consumo máx. enfriamiento | 5,47 kW |
| Abatimiento (+90°C,+3°C) | 100 Kg |
| Congelación (+90°C,-18°C) | 78 Kg |
| Refrigerante | R452A |
| P.V.P. | 29.800 € |

* Adaptado para carro: 20 GN 1/1 Rational, Convotherm y Giorik



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO

SERIE ABAT

FUNCIONALIDAD Y SENCILLEZ

- Enfriamiento rápido: Abatimiento de +90°C a +3°C con sonda de aguja o temporizado.
- Congelación rápida: Congelación rápida de +90°C a -18°C con sonda de aguja o temporizada.
- Preenfriamiento: Lleva la cámara a la temperatura ideal para ciclos de enfriamiento o congelación, antes de insertar el producto caliente.
- Ciclo continuo: Trabajar sin parar manteniendo el exceso para obtener un helado cremoso y espátula.
- Ciclo de helado: Trabajar sin parar manteniendo el exceso para obtener un helado cremoso y espátula.
- Ciclos duros y suaves: posibilidad de elegir el ciclo según el tipo de producto.
- Sonda: sonda de núcleo incluida.
- Flujo de aire indirecto: Circulación de aire indirecto sobre los productos.
- APCC: Para almacenar datos y alarmas según la normativa HACCP.
- AISI 304: Totalmente construido en acero inoxidable AISI 304 de alta calidad.
- Puerta con cierre automático.
- Cataforesis: Evaporadores con tratamiento de cataforesis.

OPCIONAL

- Refrigeración por agua.
- Tensiones especiales.
- Unidad condensadora remota.
- Cambiar puerta
- Rejilla EN 600 x 400 (mod. Abat 20)
- Juego de ruedas (mod. Abat 20)



Heladería



Panadería



Pastelería



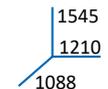
Catering



ABAT-20



ABAT-20 CARRO



| | ABAT-20 | ABAT-20 CARRO |
|---------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Dimensiones ext. (LxPxH) | 820 x 1.040 x 2.293 mm | 1.210 x 1.088 x 1.545 mm |
| Dimensiones int. (LxPxH) | 680 x 620 x 1.540 mm | 690 x 815 x 555 mm |
| Capacidad | 20 bandejas GN 1/1 - EN 600x400 | 1 carro 20 bandejas GN 2/1 - EN 600x800 1 carro 20 bandejas GN 1/1 - EN 600x400 |
| Cap. Abatimiento (+90°C,+3°C) | 75 Kg | 100 Kg |
| Cap. Congelación (+90°C,-18°C) | 45 Kg | 70 Kg |
| Alimentación | 400V/3N/50Hz | 400V/3N/50Hz |
| Potencia absorbida | 3,8 kW / 8,8 A | 5,9 kW / 11,7 A |
| Potencia frigorífica | (-10/+45°C) 5,27 kW · (-40/+45°C) 1,14 kW | (-10/+45°C) 7,7 kW · (-40/+45°C) 1,7 kW |
| Refrigerante | R452A (GWP 2141) | R452A (GWP 2141) |
| P.V.P. | 18.275 € | 22.500 € |

ARMARIOS

ABATIDORES TEMPERATURA - SERIE ABAT-DIST

FUNCIONALIDAD Y SENCILLEZ

- Enfriamiento rápido: Abatimiento de +90°C a +3°C con sonda de aguja o temporizado.
- Congelación rápida: Congelación rápida de +90°C a -18°C con sonda de aguja o temporizada.
- Preenfriamiento: Lleva la cámara a la temperatura ideal para ciclos de enfriamiento o congelación, antes de insertar el producto caliente.
- Ciclo continuo: Trabajar sin parar manteniendo el exceso para obtener un helado cremoso y espátula.
- Ciclo de helado: Trabajar sin parar manteniendo el exceso para obtener un helado cremoso y espátula.
- Ciclos duros y suaves: posibilidad de elegir el ciclo según el tipo de producto.
- Sonda: sonda de núcleo incluida.
- Flujo de aire indirecto: Circulación de aire indirecto sobre los productos.
- APCC: Para almacenar datos y alarmas según la normativa HACCP.
- AISI 304: Totalmente construido en acero inoxidable AISI 304 de alta calidad.
- Puerta con cierre automático.
- Cataforesis: Evaporadores con tratamiento de cataforesis.
- Unidad condensadora remota (máx. 5m, incluida).



ABAT-20 DIST



ABAT-40 DIST

OPCIONAL

- Refrigeración por agua.
- Tensiones especiales.



Heladería

Panadería

Pastelería

Catering

2220
1000
1050

2180
1600
1243

| | ABAT-20 DIST | ABAT-40 DIST |
|---------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Dimensiones ext. (LxPxH) | 1.000 x 1.050 x 2.220 mm | 1.600 x 1.243 x 2.180 mm |
| Dimensiones int. (LxPxH) | 450 x 724 x 1.900 mm | 800 x 960 x 1.960 mm |
| Capacidad | 1 carro 20 bandejas GN 1/1 - EN 600x400 | 1 carro 20 bandejas GN 2/1 - EN 600x800 2 carros 20 bandejas GN 1/1 - EN 600x400 |
| Cap. Abatimiento (+90°C,+3°C) | 100 Kg | 180 Kg |
| Cap. Congelación (+90°C,-18°C) | 70 Kg | 145 Kg |
| Alimentación | 400V/3N/50Hz | 400V/3N/50Hz |
| Puerta (LxH) | 550 x 1.900 mm | 880 x 1.830 mm |
| Refrigerante | R452A (GWP 2141) | R452A (GWP 2141) |
| P.V.P. | 29.550 € | 41.175 € |

ARMARIOS HELADERÍA, PASTELERÍA Y PANADERÍA

FUNCIONALIDAD Y SENCILLEZ

Los enfriadores y congeladores, mediante frío forzado, son excelentes para panaderías, pastelerías y heladerías medianas.

- Interior construido para bandejas EN 400 x 600 y 600 x 800.
- Se suministra con 20 guías reforzadas en forma de L.
- Construcción monocasco con espesor de aislamiento de 80 mm.
- Diseño minimalista con componentes resistentes.
- Con control de temperatura, humedad y flujo de aire.
- Refrigerante R290 (libre de HCFC y CFC).
- Unidad de refrigeración monobloque con acceso frontal.
- Enfriamiento por tiro forzado.
- Serpentín evaporador recubierto para protección contra la corrosión y mayor durabilidad.
- Condensación y evaporación por tiro forzado.
- Ciclos de descongelación automática.
- Controlador electrónico con pantalla digital.
- Aislamiento de poliuretano soplado con agua con cero ODP y cero GWP.
- Gran capacidad de volumen bruto (850 L).
- Juntas de sellado magnético fáciles de limpiar, reemplazables sin herramientas.
- Acero inoxidable apto para uso alimentario por dentro y por fuera.
- Guías de acero inoxidable, fácilmente desmontables sin herramientas.
- Puerta con cierre automático y retención automática a 100°.
- Puerta reversible in situ y ruedas giratorias disponibles (como opción).



Guías en L



Fácil acceso a componentes



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO



2210
830
1025

C2



2210
830
1025

C3

2210
830
1025

2210
830
1025

| | C2 | C3 |
|---------------------------------|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Dimensiones ext. (LxPxH) | 830 x 1.025 x 2.210 mm | 830 x 1.025 x 2.210 mm |
| Dimensiones int. (LxPxH) | 630 x 850 x 1.530 mm | 630 x 850 x 1.530 mm |
| Capacidad | 40 bandejas - EN 600x400 20 bandejas - EN 600x800 | 40 bandejas - EN 600x400 20 bandejas - EN 600x800 |
| Rango | -12°C ... -21°C | +1°C ... +4°C |
| Alimentación | 220-240V/1N/50Hz | 220-240V/1N/50Hz |
| Potencia absorbida | 0,79 kW / 3,8 A | 0,79 kW / 3,8 A |
| Potencia frigorífica | (-25/+45°C) 0,84 kW | (-25/+45°C) 0,84 kW |
| Refrigerante | R290 | R290 |
| P.V.P. | 6.325 € | 5.675 € |