

CORECO

Tarifa de precios / *price list* 2026



CORECO

Desde el primer momento,
manteniendo la identidad de nuestros productos.
40 años de evolución reconocible

Maintaining the identity of our products
from the begining.
40 years of recognizable evolution

Fabricante español de frío profesional, desde 1985

Desde 1985, CORECO desarrolla soluciones de refrigeración profesional para HORECA desde una visión industrial clara: diseño útil, exigencia técnica, fiabilidad de uso y capacidad real de adaptación a cada mercado.

Nuestra forma de evolucionar no nace de seguir tendencias, sino de entender cómo se trabaja realmente con el equipo, cómo debe integrarse en el espacio y cómo debe responder en rendimiento, durabilidad y servicio.

Hoy, esa experiencia se traduce en una gama pensada para responder con mayor coherencia a un mercado más exigente en eficiencia, funcionalidad, imagen y fiabilidad.

Diseñamos para el uso real. Fabricamos para el largo recorrido.

Since 1985, Spanish manufacturer of professional refrigeration

Since 1985, CORECO has been developing professional refrigeration solutions for the HORECA sector based on a clear industrial vision: purposeful design, technical rigour, reliable performance and a genuine ability to adapt to each market.

Our way of evolving does not come from following trends, but from understanding how equipment is really used, how it should integrate into the space, and how it must deliver in terms of performance, durability and service.

Today, that experience is reflected in a range designed to respond more coherently to a market that demands ever greater efficiency, functionality, visual appeal and reliability.

We design for real use. We manufacture for the long term.



Una trayectoria convertida en capacidad

La experiencia solo tiene valor cuando se transforma en capacidad real. CORECO proyecta más de cuatro décadas de trayectoria desde una estructura productiva consolidada, una visión internacional del mercado y un conocimiento profundo del producto profesional.

Nuestra evolución se apoya en una fabricación propia capaz de adaptarse, en una relación constante con distribuidores y profesionales del sector, y en una forma de trabajar donde el desarrollo del producto se entiende como un proceso continuo de mejora.

- Más de 40 años de trayectoria
- Fabricación especializada para el profesional
- Presencia internacional
- Experiencia en mercados y requisitos diversos
- Capacidad industrial
- Estructura preparada para evolucionar con el mercado
- Visión de largo recorrido
- Desarrollo sostenido desde el conocimiento real del producto

A track record turned into capability

Experience only has value when it is transformed into real capability. CORECO builds on more than four decades of experience through a well-established manufacturing structure, an international market perspective, and a deep understanding of professional refrigeration equipment.

Our evolution is supported by in-house manufacturing with the flexibility to adapt, continuous collaboration with distributors and industry professionals, and a way of working in which product development is understood as an ongoing process of improvement.

- *More than 40 years of experience*
- *Specialised manufacturing for professionals*
- *International presence*
- *Experience across diverse markets and requirements*
- *Industrial capability*
- *A structure prepared to evolve with the market*
- *A long-term vision*
- *Sustained development based on real product knowledge*



Cada detalle debe tener sentido en el uso diario

En CORECO, el diseño no se plantea como un gesto superficial. Se plantea como ergonomía, lectura, acceso, integración y coherencia constructiva. Cada mejora debe responder a una necesidad real del profesional y del espacio donde el equipo trabaja.

La evolución de puertas, perfiles, tiradores, controladores y acabados forma parte de una misma lógica: facilitar la interacción diaria con el equipo, mejorar la percepción del producto y reforzar una estética más limpia, actual y funcional.

- Ergonomía real
- Accesos pensados para uso natural e intensivo
- Lectura y control
- Mayor claridad visual y mejor accesibilidad
- Integración en el espacio
- Imagen coherente con los proyectos actuales

Every detail must make sense in daily use

At CORECO, design is not approached as a superficial gesture. It is approached as ergonomics, readability, access, integration and constructive coherence. Every improvement must respond to a real need of the professional user and of the space where the equipment operates.

The evolution of doors, profiles, handles, controllers and finishes follows the same logic: making day-to-day interaction easier, improving product perception and reinforcing a cleaner, more contemporary and more functional aesthetic.

- Real ergonomics
- Access designed for natural, intensive daily use
- Readability and control
- Clearer visual reading and improved accessibility
- Integration into the space
- Coherent image for contemporary projects







Innovar es mejorar rendimiento, control y fiabilidad

La evolución del frío profesional exige equilibrio entre eficiencia energética, exigencia normativa, robustez constructiva y facilidad de servicio. CORECO desarrolla sus equipos desde ese equilibrio, apoyándose en validación técnica, laboratorio y mejora continua.

Innovar no es añadir complejidad innecesaria. Es conseguir que el equipo rinda mejor, trabaje con mayor estabilidad, facilite el control y responda con más coherencia a las nuevas necesidades del mercado profesional.

- Validación técnica
- Desarrollo respaldado por ensayo y comprobación
- Eficiencia
- Mejora continua orientada al rendimiento real
- Evolución de producto
- Adaptación a nuevas exigencias de uso y mercado
- Criterio industrial
- Decisiones técnicas orientadas a fiabilidad y consistencia

Innovation means improving performance, control and reliability

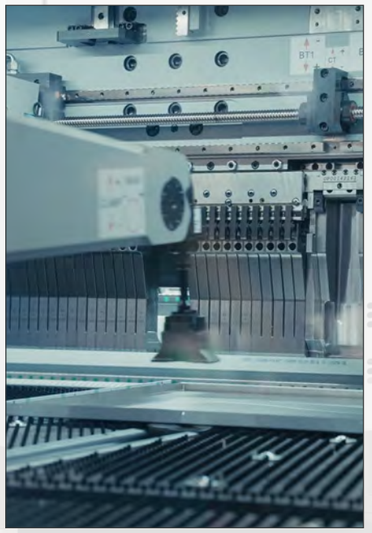
The evolution of professional refrigeration requires balance between energy efficiency, regulatory demands, construction robustness and ease of service. CORECO develops its equipment from that balance, supported by technical validation, laboratory work and continuous improvement.

Innovation is not about adding unnecessary complexity. It is about making equipment perform better, operate with greater stability, simplify control and respond more consistently to the new needs of the professional market.

- Technical validation
- Development supported by testing & verification
- Efficiency
- Improvement focused on real performance
- Product evolution
- Adaptation to new usage and market demands
- Industrial criteria
- Technical decisions aimed at reliability and consistency









EXPORT DEPARTMENT

CORECO S.A.
Export Main Office
Tel. +34 957 50 22 75
exportd@coreco.es

Technical Support

Mobile: +34 681 037 631
technical.support@coreco.es

WEST EUROPE AREA MANAGER
Héctor Sánchez
Mobile: +34 646 589 339
E-mail: europe@coreco.es

AFRICA AREA MANAGER
Guichard Montour
Mobile: +34 606 026 962
E-mail: africa@coreco.es

CENTRAL & EASTERN EUROPE AREA MANAGER
Liliana Mihai
Mobile: +34 628 454 435
E-mail: easteurope@coreco.es

MIDDLE EAST AREA MANAGER
Rida Kabbaj
Mobile: +34 629 891 677
E-mail: meast@coreco.es

CENTRAL & SOUTH AMERICA
Jorge Valenzuela
Mobile: +34 608 017 879
E-mail: csamerica@coreco.es

ASIA-PACIFIC AREA MANAGER
Rida Kabbaj
Mobile: +34 629 891 677
E-mail: meast@coreco.es

CORECO Portugal

VIOTELNOX
Delegacion Coreco , S.A.
P Industrial Quinta das Rebelas
Rua Encarnação Coelho Lt 14
2830-222 Barreiro
Lisboa
Telf. 21 2943833

coreco.portugal@coreco.es

CORECO Francia

Codigel
Sr. Matthieu Sibille
Compagnie de Distribution Générale S.A.
ZAC du PETIT PARC
4, rue du Grand Etang
78920 ECQUEVILLY – FRANCE
Tél : +33 1.80.83.77.00

matthieu-sibille@codigel.com



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 NETWORK

Our commercial development is based on sales to specialists, distributors and installers, supported by our local representatives with product knowledge, technical training and an agile after-sales and spare parts service.

Dirección comercial Nacional

Araceli Sánchez

Móvil 608 032 756
asanchez@coreco.es

Departamento comercial

Tel. 957 50 22 75

comercial@coreco.es
comercial2@coreco.es

Repuestos

Directo 957 50 98 22
Tel. 957 50 22 75
Ext. 223 / 224
atrujillo@coreco.es
gaguilar@coreco.es

SAT

Tel. 957 50 22 75
Ext. 143
cmartinez@coreco.es

DELEGACIONES NACIONALES

Asturias - Castilla - León
CORECO S.A.
Juan Ordoñez
Ctra. Córdoba - Málaga Km. 80,800
14900
Lucena (Córdoba)
Mov. 619 350 949
juanordonez@coreco.es

Málaga
CORECO S.A.
Juan Ordoñez
Ctra. Córdoba - Málaga Km. 80,800
14900
Lucena (Córdoba)
Mov. 619 350 949
juanordonez@coreco.es

Córdoba - Jaen - Granada - Almería
CORECO S.A.
Araceli Sánchez
Ctra. Córdoba - Málaga Km. 80,800
14900
Lucena (Córdoba)
Móvil 608 032 756
asanchez@coreco.es

Sevilla - Cádiz - Huelva
Representaciones Rosco&Olmo
Pedro Rosco Cartagena
Morón de la Frontera (Sevilla)
Mov. 669 466 153
delegacionandaluciaoccidental@coreco.es
info@roscoyolmo.es

Extremadura
Hostelfrio
Fermín Guerrero Lebrón
Ctra Vieja de la Puebla 13 bajo-D
06300 Zafra (Badajoz)
Tel. 924 55 36 72
Mov. 607 945 431
delegacionextremadura@coreco.es
hostelfrio@hotmail.es

Baleares
Vidal Ros Representaciones
Toni Martí
Pol Canales 666 314 380
Gremi Cirugians i Barbers, 24
Pasaje particular, Local 15
Polígono Son Rossinyol
Tel. 971 75 45 79
07009 Palma de Mallorca
delegacionbaleares@coreco.es
comercial@vidalros.com

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

Ávila - Ciudad Real, Cuenca, Guadalajara, Segovia, Toledo
Francisco Javier Bahón Larrucea
Av. Gran Vía de Hortaleza nº5
portal P 5ºA 28033 Madrid
Mov. 616947352
fjavierbahon@gmail.com

Canarias
Insular Hostelería, S.L.
Igor Mahamud 649 706 590
Arequipa, 10 Urb. Ind. El Cebadal
35008 Las Palmas de Gran Canaria
Tel. 928 47 40 30
delegacioncanarias@coreco.es
comercial@tecnyhostelcanarias.com

Cataluña - Andorra
Pastor Intermediaciones Comerciales S.L.U.
Francisco Pastor 668 581 366
Ander Pastor 675 432 922
C/ Concepción Arenal, 307-311
Local 1 bis
08083 Barcelona
Tel. 93 298 0452
delegacioncataluna@coreco.es
info@comercialpic.com

Aragón
Pastor Intermediaciones Comerciales S.L.U.
Francisco Pastor 668 581 366
Ander Pastor 675 432 922
C/ Concepción Arenal, 307-311
Local 1 bis
08083 Barcelona
Tel. 93 298 0452
delegacioncataluna@coreco.es
info@comercialpic.com

Galicia
José Manuel Balay García
Avda. Alcalde Manuel Platas Varela
nº 158 15141 Villarrodís-Arteixo
La Coruña
Tel. 687 967073
Mov. 648 222 128
delegaciongalicia@coreco.es
representaciones@jmbalay.com

Levante
Rhostelev,S.L.
Delegación Alicante
Travesía C/ Fusteria, 24 - 26 a C/ Clavo, 23
Polígono Industrial Canastell.
03690 San Vicente del Raspeig (Alicante)
Teléfono/s: 965 672 724 - 649 149 245
Delegación Murcia:
C/ Leandro, nave 8.
Polígono Industrial Oeste.
30820 Alcantarilla (Murcia)
Teléfono de contacto:
868 454 195 - 601 327 244
delegacionlevante@coreco.es
rhostelev@gmail.com
info@rhostelev.com

Pais Vasco - Cantabria - Burgos
Navarra - La Rioja
Refrimak Hostelería S.L.
Santiago Uriarte
Pol. Lezama Leguizamon
C/ Gorbeia, Nº 33
48450 Etxebarri (Vizcaya)
Tel. 944 26 20 28
Mov. 629 354 303
delegacionnorte@coreco.es
refrimakhosteleria@gmail.com

Catálogo 2026

Nuevas soluciones, evolución de gama y una forma más coherente de entender la refrigeración profesional.

La edición 2026 del catálogo CORECO recoge una visión de producto orientada a responder con mayor precisión a las necesidades del canal HORECA: más eficiencia, mejor integración en el espacio, mayor coherencia de gama y una evolución constante desde el uso real del equipo.

Cada familia se ha desarrollado para aportar una respuesta clara a diferentes necesidades profesionales, manteniendo una misma base de criterio industrial, fiabilidad y diseño útil.

- Más coherencia de gama
- Soluciones desarrolladas con una lógica de conjunto
- Más integración
- Equipos preparados para convivir mejor con el espacio
- Más evolución técnica
- Mejoras orientadas al rendimiento y al uso diario
- Más claridad de oferta

Un catálogo pensado para facilitar la elección profesional.

Soluciones para trabajar mejor, conservar mejor y proyectar mejor cada espacio profesional.

2026 catalogue

New solutions, range evolution and a more coherent way of understanding professional refrigeration.

The 2026 CORECO catalogue presents a product vision aimed at responding more precisely to the needs of the HORECA channel: greater efficiency, better integration into the space, stronger range coherence and constant evolution based on real equipment use.

Each family has been developed to provide a clear answer to different professional needs, while maintaining the same foundation of industrial criteria, reliability and useful design.

- Greater range coherence
- Solutions developed with a shared product logic
- Better integration
- Equipment designed to fit more naturally into the space
- Further technical evolution
- Improvements focused on performance and daily use
- Clearer offer

Catalogue designed to make professional choice easier.

Solutions designed to work better, preserve better and enhance every professional space.



CORECO Gourmet
Producto, conocimiento y visión práctica del frío profesional.

CORECO Gourmet une equipo, criterio y contenido para ayudar al profesional a tomar decisiones más sólidas.

CORECO Gourmet es el espacio digital de CORECO orientado a aquellas soluciones donde la refrigeración profesional no solo conserva, sino que también forma parte de la presentación, la especialización del producto y la experiencia del establecimiento. Reúne equipos y contenidos pensados para segmentos donde el frío exige más precisión, más coherencia estética y una mejor adaptación al uso real del canal HORECA.

Junto a la propuesta de producto, CORECO Gourmet incorpora un blog que amplía esa visión con contenidos alineados con la realidad actual del sector profesional: eficiencia energética, rentabilidad operativa, normativa, conectividad útil, trazabilidad, cadena de frío y prevención de mermas. No se plantea como un escaparate de noticias, sino como una herramienta de apoyo para distribuidores, prescriptores y profesionales que necesitan entender mejor cómo influye el equipo en la operación diaria y en la rentabilidad del negocio.

Este enfoque encaja con un mercado HORECA cada vez más condicionado por el control del consumo, la estabilidad de conservación, la exigencia documental y la reducción del desperdicio alimentario. En ese contexto, el frío deja de ser un elemento secundario y pasa a convertirse en una parte activa de la organización, la seguridad alimentaria y la eficiencia del establecimiento.

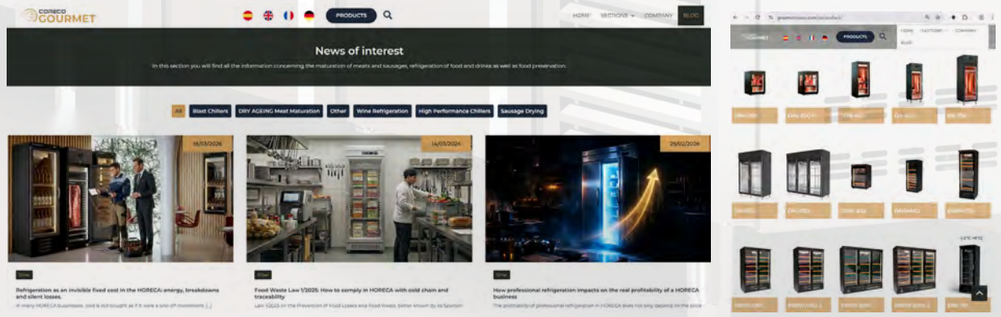
CORECO Gourmet
Product, expertise and a practical vision of professional refrigeration.

CORECO Gourmet brings together equipment, insight and content to help professionals make more informed decisions.

CORECO Gourmet is CORECO's digital space dedicated to solutions where professional refrigeration not only preserves, but also plays a role in product presentation, product specialisation and the overall experience of the establishment. It brings together equipment and content designed for segments where refrigeration demands greater precision, stronger aesthetic coherence and better adaptation to the real operating conditions of the HORECA channel.

Alongside the product offering, CORECO Gourmet features a blog that extends this vision through content aligned with the current reality of the professional sector: energy efficiency, operational profitability, regulations, useful connectivity, traceability, cold chain management and waste prevention. It is not conceived as a showcase for news, but as a support tool for distributors, specifiers and professionals who need a clearer understanding of how equipment influences daily operations and business profitability.

This approach fits a HORECA market increasingly shaped by energy consumption control, preservation stability, documentation requirements and the reduction of food waste. In this context, refrigeration is no longer a secondary element, but becomes an active part of organisation, food safety and the efficiency of the establishment.



CORECO

NOVEDADES · *NEW PRODUCTS*

AGR/ACG-751-SD
Armarios GN2/1 altura inferior a 2 metros
GN 2/1 cabinets less than 2 meters high



AGR-751-PT
Armarios GN2/1 pasantes
GN 2/1 passthru *cabinets*



CORECO Wine

VN
Vinotecas LUX
LUX wine cellars



AGW
Armarios expositores vino
Wine display cabinets



NOVEDADES · *NEW PRODUCTS*

CORECO Artisan

MRP-T
Mesas de trabajo personalizadas
Customized work tables



APR-950-PT
Armarios 60x80 pasantes
60x80 passthru *cabinets*



APR/APC-900
Armarios 60x80
60x80 *cabinets*



AIC
Armarios helados
Ice-cream *cabinets*



APRF
Armarios fermentadores
Retarder *cabinets*



ARC - ACC
Armarios para carros
Roll-in *cabinets*



NOVEDADES · *NEW PRODUCTS*

BE-C
Botellero con cajones
Chest bottle cooler with drawers



EHRH
Enfriador bebidas ALTO RENDIMIENTO
HIGH-PERFORMANCE beverage cooler



EHRV
Enfriador bebidas ALTO RENDIMIENTO
HIGH-PERFORMANCE beverage cooler



Proyectos personalizados - *Custom projects*
Acabado exterior lacado RAL o NCS
NCS or RAL exterior laqcuered finishing





NOVEDADES · *NEW PRODUCTS*

CORECO COLD ROOMS

REDA
Recintos para carne
Meat coldrooms



RECV
Recintos vinoteca
Wine cellar coldrooms



RECQ
Recintos quesos
Cheese coldrooms



AH
Almacén cubitos de hielo
Ice-cube storage bin



CORECO

INDICE · *INDEX*

1 **MESAS REFRIGERADAS**
REFRIGERATED COUNTERS
pag. 16 - 55

2 **FAST & cool FOOD**
pag. 56 - 85

3 **ARMARIOS REFRIGERADOS**
REFRIGERATED CABINETS
pag. 86 - 127

4 **CORECO Gourmet**
pag. 128 - 185

5 **ABATIDORES**
BLAST CHILLERS & FREEZERS
pag. 186 - 201

6 **S-Line**
pag. 202 - 231













7 **GAMA AMERICANA**
AMERICAN RANGE
pag. 232 - 249

8 **EQUIPAMIENTO PARA BARES**
BAR EQUIPMENT
pag. 250 - 297

9 **VITRINAS Modulares y Murales**
Modular and Multideck displays
pag. 298 - 357

10 **VITRINAS AUXILIARES**
AUXILIAR DISPLAYS
pag. 358 - 415

11 **RECINTOS FRIGORIFICOS**
MODULAR COLDROOMS
pag. 416 - 555

12 **ACCESORIOS GN**
GN ACCESSORIES
pag. 556















MESAS REFRIGERADAS
REFRIGERATED COUNTERS

600 (snack)

Pag. 24-29 Mesa fria SNACK
SNACK refrigerated counter

Pag. 30-35 Mesa fria SNACK frente mostrador
Back bar SNACK counter

Pag. 36-39 Muebles neutros
Neutral complements

700 (GN 1/1)

Pag. **40-41** A+ Mesa fria GN1/1 bajo-mostrador ALTA EFICIENCIA
HIGH EFFICIENCY GN 1/1 counter

Pag. **42-47** Mesa fria GN1/1 bajo-mostrador
GN 1/1 counter

Pag. **48-49** Mesa fria GN1/1 central
pass through GN 1/1 counter

Pag. **50-51** Mesa fria GN1/1 compacta
Compact GN 1/1 counter

Pag. **52-55** Mesa fria GN bajo-cocina
Under broiler GN counter

CARACTERISTICAS GENERALES
GENERAL FEATURES

HMRG-150

600 (snack)



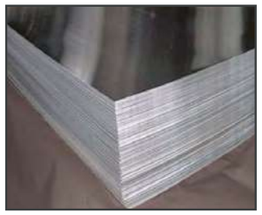
700 (GN 1/1) A+



- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera con frente recto y peto trasero sanitario de 100 mm (según modelo puede variar)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura (según modelo puede variar)
- Pies en acero inox (160 mm)ajustables en altura
- Unidad condensadora ventilada y extraíble en el lado derecho
- Evaporador en la parte superior, con tratamiento anticorrisión
- Evaporación automática del agua de descarche

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Worktop with 90° front and 100 mm sanitary upstand (depending on model, can change)*
- *Plasticized steel wire shelves, height adjustable (depending on model, can change)*
- *Stainless steel adjustable legs*
- *Right side removable and fan assisted condenser unit*
- *Evaporator on the upper internal side, coated with anti-corosion material*
- *Automatic evaporation of defrost water*

AISI-304



hidrocarburo de serie
standard hydrocarbon



patas regulables de 135-210 mm
135-210 mm adjustable leg



bisagras cierre automático
self closing hinges

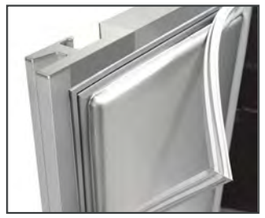


interior esquinas redondeadas
rounded corner edges



desagüe limpieza
cleaning drainage

contrapuerta embutida
pressformed rear door

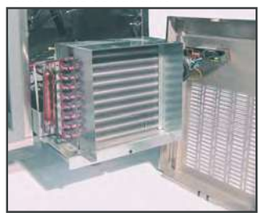


burlete desmontable
gasket detachable

evaporador en el techo
top mounted evaporator



unidad cond. extraíble
removable cond. unit



OPCIONES BAJO PEDIDO
OPTIONS ON DEMAND

sin peto
no splash-back



fregadero
sink



encimera de granito
granite worktop



patas regulables de 90-135 mm
90-135 mm adjustable leg



ruedas
castors



exterior blanco o negro
black or white exterior



puerta con cerradura
lock for door



cajones (autocierre)
drawers (selfclossing)



puertas de cristal
glass doors



cajones frente de cristal
drawers with front glass



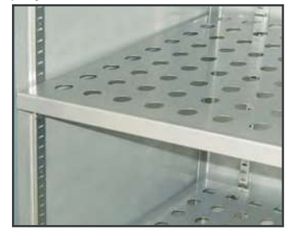
motor lado izquierdo
left side condenser unit



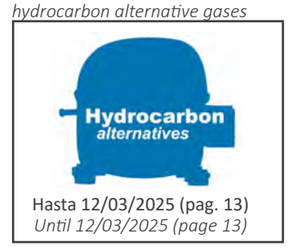
respaldo inox
SS rear side



estantes chapa perforada
perforated shelves

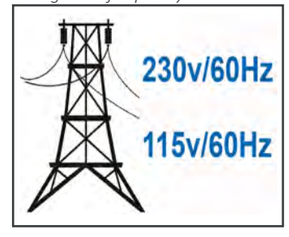


gases alternativos a hydrocaburos
hydrocarbon alternative gases



Hasta 12/03/2025 (pag. 13)
Until 12/03/2025 (page 13)

voltaje y frecuencia
voltage and frequency



Preparados para el futuro del sector HORECA

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

Ready for the future of the HORECA sector

Law 1/2025, effective from April 2026, brings significant changes to the regulations governing professional equipment for the HORECA channel.
We implement solutions that enable real-time monitoring, help anticipate issues and reduce breakdowns, simplify maintenance, ensure interoperability through standard protocols, and incorporate electronic fans that reduce energy consumption and extend equipment service life. At the same time, we continuously improve the ergonomics of our equipment to guarantee the best user experience.

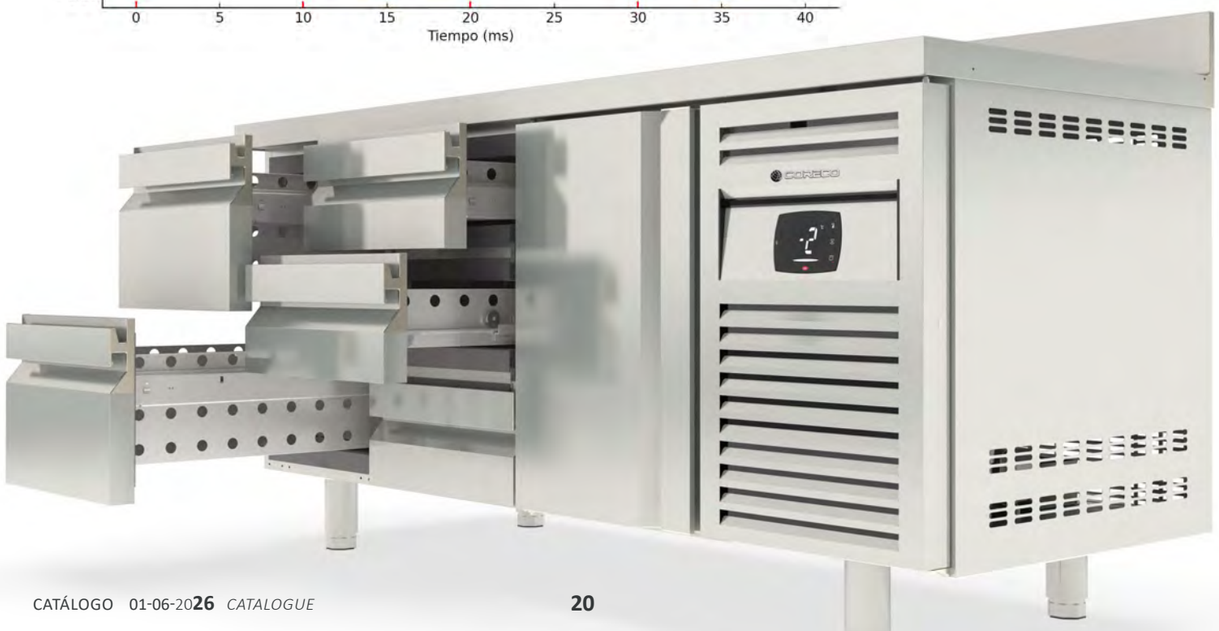
ESTÁNDAR 2026
Control ON / OFF por cruce cero
Protección fulctuación voltaje HLVP
Control por aplicación APP
Conexión NFC / BT
IOT con conexión BMS / MODBUSS
Ventiladores electrónicos

2026 STANDAR
On/Off control with zero-cross switching
HLVP voltage fluctuation protection
APP-based control
NFC / BT connection
IoT with BMS / MODBUS connection
Electronic fans









Ley 1/2025 de Prevención del Desperdicio Alimentário

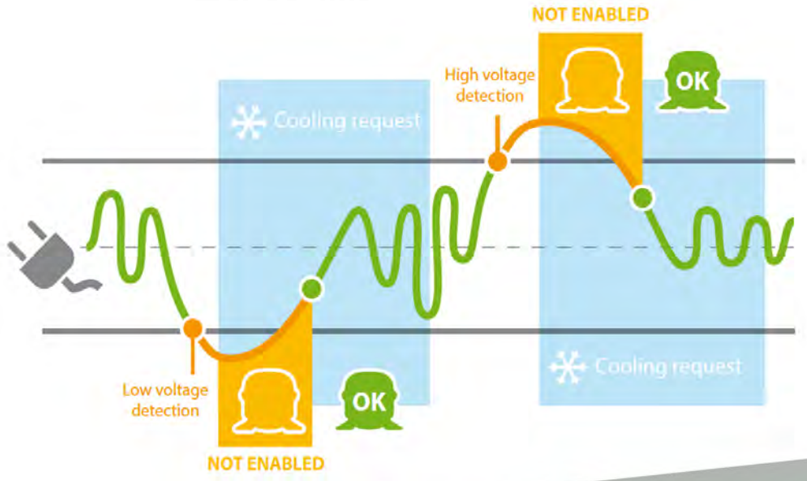
La Ley 1/2025 obliga al restaurante a prevenir y gestionar el desperdicio alimentario con medidas organizativas, control de conservación, y aprovechamiento de excedentes.
Para los equipos de refrigeración, la ley no impone un modelo concreto, pero sí eleva su importancia práctica: deben conservar con estabilidad, evitar desviaciones de temperatura, facilitar registros, alarmas y mantenimiento, y reducir mermas por fallos o mala gestión.
En la práctica, el frío deja de ser solo conservación y pasa a ser una herramienta operativa de cumplimiento, trazabilidad y eficiencia diaria.

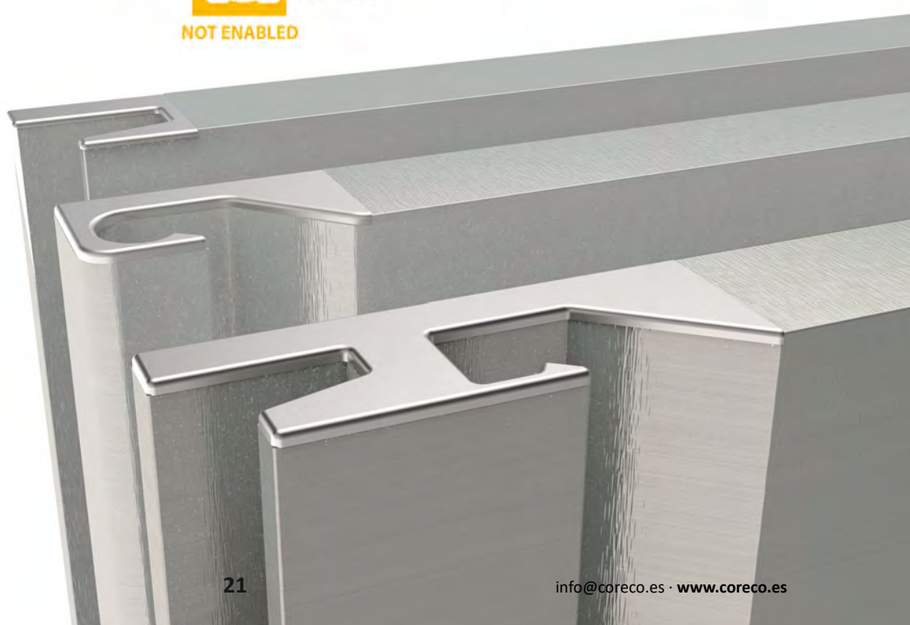
Law 1/2025 on the Prevention of Food Waste

Law 1/2025 requires restaurants to prevent and manage food waste through organisational measures, preservation control, and the use of surplus food.
With regard to refrigeration equipment, the law does not impose any specific model, but it does increase its practical importance: equipment must ensure stable preservation, prevent temperature deviations, facilitate records, alarms and maintenance, and reduce losses caused by failures or poor management.
In practice, refrigeration is no longer just a means of preservation; it becomes an operational tool for compliance, traceability, and daily efficiency.

Consulta el texto de la ley, formato PDF

Link to the law, PDF format





Disponible en acabados NCS o RAL

Available NCS or RAL finishes

Personaliza tu espacio

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

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

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

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

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



Personalize your proyect

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

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

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

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

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

Ejemplos acabados RAL - *RAL examples*

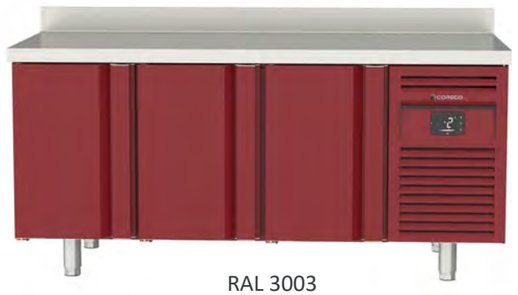

RAL 9005


RAL 7024


RAL 6001


RAL 5009


RAL 5003


RAL 3003


RAL 2008


MOKA



MRS-150	2.399 €
MRSF-150	2.712 €
MCS-150	3.043 €



MRS-200	2.846 €
MRSF-200	3.142 €
MCS-200	3.516 €



MRS-250	3.368 €
MRSF-250	3.692 €



MRS-300	4.030 €
MRSF-300	4.451 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
MRS-150	-2°C +8°C	1495	850	600	2	245	230V-50Hz	R290	502	187	A	5 40°C 40%
MRS-200	-2°C +8°C	2020	850	600	3	380	230V-50Hz	R290	502	190	B	5 40°C 40%
MRS-250	-2°C +8°C	2545	850	600	4	516	230V-50Hz	R290	845	290	B	5 40°C 40%
MRS-300	-2°C +8°C	3070	850	600	5	651	230V-50Hz	R290	845	305	C	5 40°C 40%
MCS-150	-20°C -15°C	1495	850	600	2	245	230V-50Hz	R290	606	485	D	5 40°C 40%
MCS-200	-20°C -15°C	2020	850	600	3	380	230V-50Hz	R290	606	506	D	4 30°C 55%

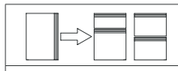
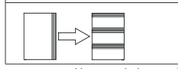
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 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 última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Condiciones de trabajo: **MRS** 40°C **MCS** 32° ambiente

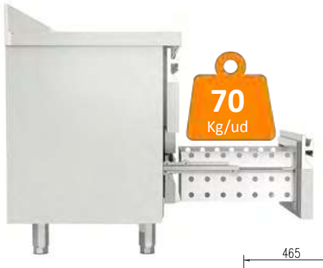
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with 90° front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel supports*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 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*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*

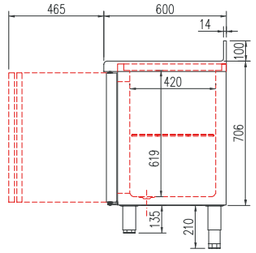
*Operating: **MRS** 40°C **MCS** 32° ambient*

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **doble** inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system (ONLY CHILLER)*	515 €
	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **triple** inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to triple drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system (ONLY CHILLERS)*	769 €

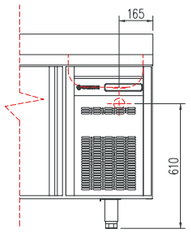
Cajones sólo modelos -2°C +8°C
Drawers only for -2°C +8°C



OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional + soportes	*extra shelf + supports*	38 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	31 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	77 €
encimera sin peto	*worktop without splash-back*	0 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	166 €
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43°C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
APPCC	*HACCP*	incluido
evaporador entre puertas	*evaporator between the doors*	191 €



MRSF
Toma desagüe fregadero
Sink drain outlet



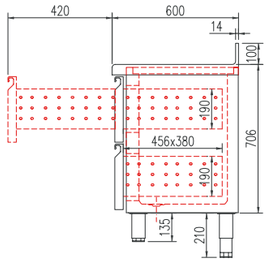


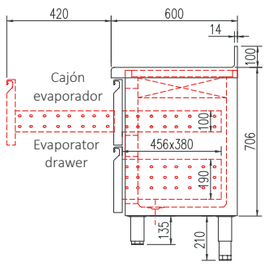
MRS-200

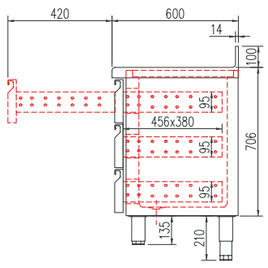


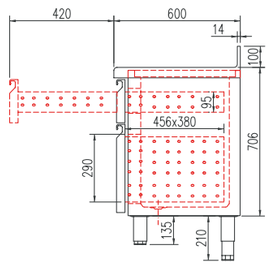


MRS-200
con cajones auto-cierre
with soft-closing drawers







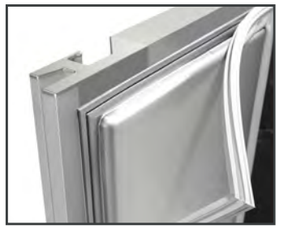


Fregadero 340 x 360 x 160
340 x 360 x 160 Sink



sin peto opcional
optional, no splash-back









MRSV-150 2.842 €
MCSV-150 3.574 €



MRSV-200 3.437 €
MCSV-200 4.281 €



MRSV-250 4.125 €



MRSV-300 4.915 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen *capacity* (L)	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power*	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
MRSV-150	-2°C +8°C	1495	850	600	2	245	245	230V-50Hz	R290	502	195	B	5 40°C 40%
MRSV-200	-2°C +8°C	2020	850	600	3	380	380	230V-50Hz	R290	502	203	C	5 40°C 40%
MRSV-250	-2°C +8°C	2545	850	600	4	516	516	230V-50Hz	R290	845	307	C	5 40°C 40%
MRSV-300	-2°C +8°C	3070	850	600	5	651	651	230V-50Hz	R290	845	330	C	5 40°C 40%
MCSV-150	-20°C -15°C	1495	850	600	2	245	245	230V-50Hz	R290	606	494	D	4 30°C 55%
MCSV-200	-20°C -15°C	2020	850	600	3	380	380	230V-50Hz	R290	606	519	E	4 30°C 55%

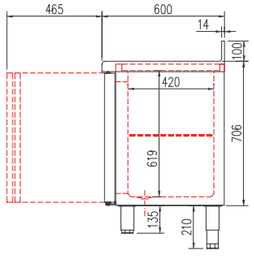
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Doble cristal + LEDs
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 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 última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Condiciones de trabajo: 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Double glazed doors + LEDs*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with 90° front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel supports*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 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*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*
- *Operating: 32°C ambient*

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
parrilla adicional + soportes	*extra shelf + supports*	38 €
cerradura puerta cristal	*glass door lock*	63 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	77 €
encimera sin peto	*worktop without splash-back*	0 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	166 €
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43°C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
APPCC	*HACCP*	incluido
evaporador entre puertas	*evaporator between the doors*	191 €





MRSV-250



Serigrafiado perimetral
Perimetral serigraphy



sin peto opcional
optional, no splash-back





MRSP-120	1.979 €
MCSP-120	2.179 €



MRSP-170	2.462 €
MCSP-170	2.709 €



MRSP-220	2.852 €
MCSP-220	3.118 €



MRSP-270	3.383 €



MRSPV-120	2.311 €
MCSPV-120	2.708 €



MRSPV-170	2.946 €
MCSPV-170	3.474 €



MRSPV-220	3.476 €
MCSPV-220	4.108 €



MRSPV-270	4.163 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	potencia frig. *frig. power*
MRSP/MRSPV-120	-2°C +8°C	1195	850	600	2	0	246	230V-50Hz	502
MRSP/MRSPV-170	-2°C +8°C	1720	850	600	3	0	380	230V-50Hz	502
MRSP/MRSPV-220	-2°C +8°C	2245	850	600	4	0	516	230V-50Hz	845
MRSP/MRSPV-270	-2°C +8°C	2770	850	600	5	0	651	230V-50Hz	845
MCSP/MCSPV-120	-20°C -15°C	1195	850	600	2	0	245	230V-50Hz	606
MCSP/MCSPV-170	-20°C -15°C	1720	850	600	3	0	380	230V-50Hz	606
MCSP/MCSPV-220	-20°C -15°C	2245	850	600	4	0	516	230V-50Hz	1309

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- **MRSP / MCSP:** *contrapuerta inox embutida*
- **MRSPV / MCSPV:** *doble cristal + LEDs*

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 mm
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación (opcional). Eficiente gestión del consumo de energía
- Unidad condensadora **NO INCLUIDA**
- *Control de expansión de refrigerante* **NO INCLUIDO**
- *Rendimiento del evaporador con Δt=12°C*
- *Condiciones de trabajo:* **MRSP** *40°C* **MCSP/MRSPV/MCSPV** *32°*

We reserve the right to change specifications without prior notice.

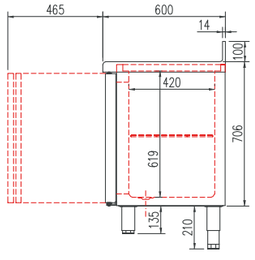
- **MRSP / MCSP:** *inner side of doors by stamped steel*
- **MRSPV / MCSPV:** *double glazed doors + LEDs*

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with 90° front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel supports*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Insulation by free CFC's injected polyurethane with density 40 Kg/m3*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm (optional). Efficient management of energy consumption*
- *Condenser unit* ***NOT INCLUDED***
- *Refrigerant expansion control,* ***NOT INCLUDED***
- *Performance of the evaporator with Δt = 12 ° C*
- *Operating:* **MRSP** *40°C* ***MCSP/MRSPV/MCSPV*** *32° ambient*

Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **doble refrigerada** inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system (ONLY CHILLER)*	515 €
Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **triple refrigerada** inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to triple drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system (ONLY CHILLERS)*	769 €

Cajones sólo modelos -2°C +8°C *Drawers only for -2°C +8°C*

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
parrilla adicional + soportes	*extra shelf + supports*	38 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	31 €
cerradura puerta cristal	*glass door lock*	63 €
conexiones lado izquierdo	*left side connections*	77 €
encimera sin peto	*worktop without splash-back*	0 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	166 €
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43°C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
evaporación automática	*automatic evaporation*	191 €
APPCC	*HACCP*	consultar
evaporador entre puertas	*evaporator between the doors*	191 €





MRSP-220

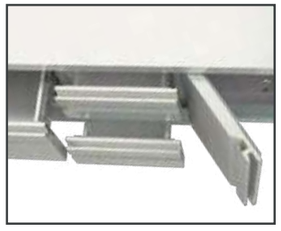


Serigrafiado perimetral
Perimetral serigraphy

MRSPV-220











FMR-150 2.699 €



FMR-200 3.247 €



FMR-250 3.782 €



FMR-300 4.368 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
FMR-150	-2°C +8°C	1495	1040	600	4	325	230V-50Hz	R290	502	187	**A**	5 40°C 40%
FMR-200	-2°C +8°C	2020	1040	600	6	504	230V-50Hz	R290	502	190	B	5 40°C 40%
FMR-250	-2°C +8°C	2545	1040	600	8	684	230V-50Hz	R290	845	290	C	5 40°C 40%
FMR-300	-2°C +8°C	3070	1040	600	10	863	230V-50Hz	R290	845	305	C	5 40°C 40%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

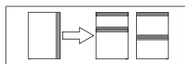
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- De serie, dotación de dos cajones neutros, opcional cajón tolva.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporación automática del agua de descarche
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 mm
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet.
- Condiciones de trabajo a 40°C ambiente

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Standard, two drawers, coffee-grounds hopper optional*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with 90° front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel supports*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
-- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*
- *Operating, 40°C ambient*

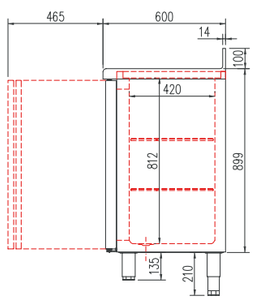


Muebles auxiliares pag. 36-39
Auxiliary units pag. 36-39

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **doble** inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system (ONLY CHILLER)*	703 €
	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **triple** inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to triple drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system (ONLY CHILLERS)*	798 €

Cajones sólo modelos -2°C +8°C
Drawers only for -2°C +8°C

OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional + soportes	*extra shelf + supports*	38 €
cambio cajón tolva café por cajones	*change coffee hopper for drawers*	0 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	31 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	77 €
encimera sin peto	*worktop without splash-back*	0 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	166 €
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43°C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
exterior blanco o negro	*black or white exterior*	consultar
APPCC	*HACCP*	incluido
versión-20°C-15°C	*-20°C -15° version*	consultar
evaporador entre puertas	*evaporator between the doors*	191 €

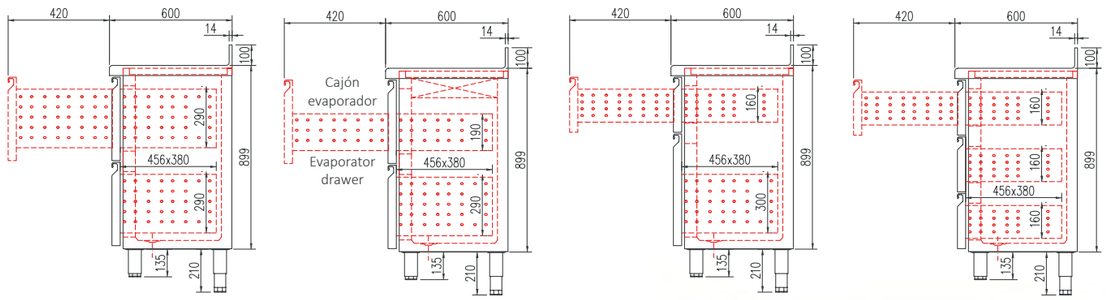




FMR-250
con cajón tolva
with coffeehopper



FMR-250
con cajones auto-cierre y motor lado izquierdo opcionales
with optionals soft-closing drawers and left side engine







FMR-250
exterior negro opcional
optional black exterior



FMRV-150 3.193 €



FMRV-200 3.911 €



FMRV-250 4.660 €



FMRV-300 5.393 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
FMRV-150	-2°C +8°C	1495	1040	600	4	325	230V-50Hz	R290	502	199	B	5 40°C 40%
FMRV-200	-2°C +8°C	2020	1040	600	6	504	230V-50Hz	R290	502	207	C	5 40°C 40%
FMRV-250	-2°C +8°C	2545	1040	600	8	684	230V-50Hz	R290	845	313	D	5 40°C 40%
FMRV-300	-2°C +8°C	3070	1040	600	10	863	230V-50Hz	R290	845	334	D	5 40°C 40%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

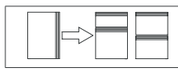
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Doble cristal
- Luz interior estándar por LEDs
- De serie, dotación de dos cajones neutros, opcional cajón tolva.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporación automática del agua de descarche
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 mm
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Condiciones de trabajo a 32°C ambiente

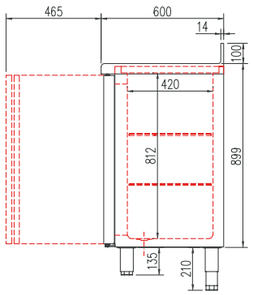
AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Double glazed door*
- *Interior LEDs lighting as standard*
- *Standard, two drawers, coffee-grounds hopper optional*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with 90° front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel supports*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*
- *Operating, 32°C ambient*



Muebles auxiliares pag. 36-39
Auxiliary units pag. 36-39

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **doble, frente cristal** desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to double drawers set,front glazed, detachable telescopic SS runners, soft-closing system*	898 €

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
parrilla adicional + soportes	*extra shelf + supports*	38 €
cambio cajón tolva café por cajones	*change coffee hopper for drawers*	0 €
cerradura puerta cristal	*glass door lock*	63 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	77 €
encimera sin peto	*worktop without splash-back*	0 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	166 €
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43°C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
exterior blanco o negro	*black or white exterior*	consultar
APPCC	*HACCP*	incluido
versión-20°C-15°C	*-20°C -15° version*	consultar
evaporador entre puertas	*evaporator between the doors*	191 €





FMRV-250
exterior negro opcional
optional black exterior



FMRV-250
con dos sets de cajones dobles
with two double glass drawers sets



Serigrafiado perimetral
Perimetral serigraphy

Tolva café, opcional
Optional coffeehopper







FMRP-120 2.102 €



FMRP-170 2.602 €



FMRP-220 3.057 €



FMRP-270 3.634 €



FMRPV-120 2.525 €



FMRPV-170 3.218 €



FMRPV-220 3.838 €



FMRPV-270 4.608 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	potencia frig. *frig. power* (-10°C)
FMRP/FMRPV-120	-2°C +8°C	1195	1040	600	4	325	230V-50Hz	502
FMRP/FMRPV-170	-2°C +8°C	1720	1040	600	6	504	230V-50Hz	502
FMRP/FMRPV-220	-2°C +8°C	2245	1040	600	8	684	230V-50Hz	845
FMRP/FMRPV-270	-2°C +8°C	2770	1040	600	10	863	230V-50Hz	845

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

FMRP
- Puerta en acero inox, contrapuerta embutida

FMRPV
- Puertas con doble cristal
- Luz interior estándar por LEDs

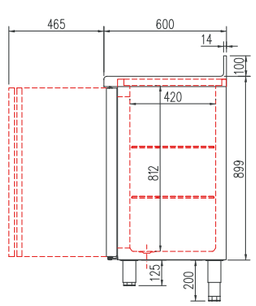
COMÚN
- Unidad condensadora **NO INCLUIDA**, refrigerante recomendado R134a
- Control de expansión de refrigerante **NO INCLUIDO**
- Rendimiento del evaporador con Δt=12°C
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 mm
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Condiciones de trabajo: **FMRP** 40°C ambiente
  FMRPV 32°C ambiente

FMRP
- *Stainless steel doors, Inner side by stamped steel*

FMRPV
- *Double glazed doors*
- *LEDs lighting*

COMMUN
- *Condenser unit **NOT INCLUDED**, recommended refrigerant R134a.*
- *Refrigerant expansion control, **NOT INCLUDED***
- *Performance of the evaporator with Δt = 12 ° C*
- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with 90° front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel supports*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating: **FMRP** 40°C ambient*
  ***FMRPV** 32°C ambient*

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
parrilla adicional + soportes	*extra shelf + supports*	38 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	31 €
cerradura puerta cristal	*glass door lock*	63 €
conexiones lado izquierdo	*left side connections*	77 €
encimera sin peto	*worktop without splash-back*	0 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	166 €
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43°C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
exterior blanco o negro	*black or white exterior*	consultar
evaporación automática	*automatic evaporation*	191 €
APPCC	*HACCP*	consultar
versión-20°C-15°C	*-20°C -15° version*	consultar
evaporador entre puertas	*evaporator between the doors*	191 €





Serigrafiado perimetral
Perimetral serigraphy

FMRPV-220



FMRP-220



Muebles auxiliares pag. 36-39
Auxiliary units pag. 36-39



MCC-50-C 587 €



MCC-50-T 587 €



MCC-90 979 €



MCC-140 1.401 €

mod.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	cajones *drawers*	tolva *hopper*	puertas *doors*
MCC-50-T	475	1040	600	0	1	1
MCC-50-C	475	1040	600	2	0	1
MCC-90	915	1040	600	2	1	2
MCC-140	1375	1040	600	4	1	2

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Módulos de diseño compacto
- Exterior y estantes en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Respaldo en acero plastificado
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto y peto trasero sanitario de 100 mm (Opcional sin peto)
- Cajones con guías de rodamientos
- Cajón tolva para café, desmontable
- Cajones y tolva, son intercambiables
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 mm

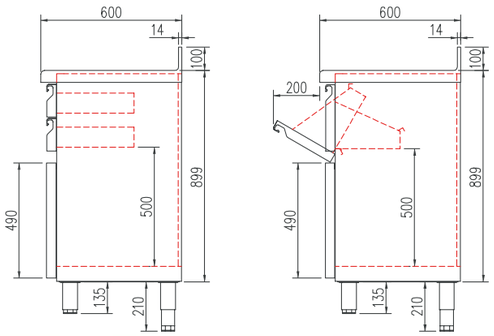
Pueden fabricarse, bajo pedido, en diferentes medidas

- *Compact designed modules*
- *AISI-304 stainless steel exterior and shelf, except the rear side*
- *Rear panel in plasticized steel*
- *AISI-304 18/10 stainless steel worktop, with 90° front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)*
- *Drawers with slides*
- *Detachable coffee sediment special drawer with hitting surface*
- *Interchangeable drawers (auxiliary and coffee)*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*

Can be produced on request, in different measures

MC-50-T: 1 x cajón tolva para café
MC-50-C: 2 x cajones con guías

MC-50-T: *1 x coffe-grounds special drawer*
MC-50-C: *2 x drawers with slides*





Forma línea con mesas frías gama FMR y FMRV, pag. 30- 35 • *Match with refrigerated counters FMR and FMRV pag. 30-35*



MCC-90



MCC-140



Serigrafiado perimetral
Perimetral serigraphy

FMRV + MCC-50-T



MC-100	897 €
MC-100-2	993 €



MC-150	1.061 €
MC-150-2	1.176 €



MC-200	1.293 €
MC-200-2	1.423 €

mod.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	cajones *drawers*	tolva *hopper*	estantes *shelves*	puertas *doors*
MC-100	990	1040	600	1	1	1	1
MC-150	1495	1040	600	2	1	2	1
MC-200	2020	1040	600	2	1	2	1
MC-100-2	990	1040	600	1	1	2	1
MC-150-2	1495	1040	600	2	1	4	1
MC-200-2	2020	1040	600	2	1	4	1

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

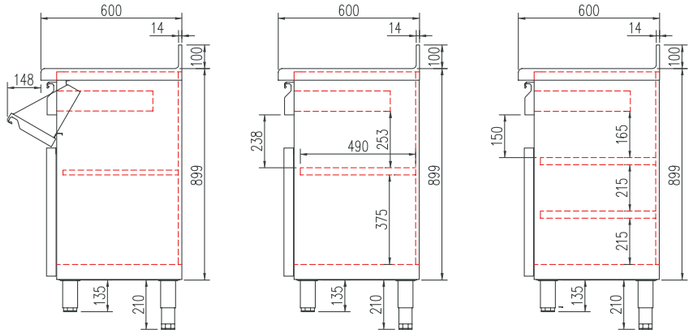
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo.
- Respaldo en acero plastificado.
- Encimera con frente recto y peto trasero sanitario de 100 mm (Opcional sin peto)
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 mm
- Cajones auxiliares sobre guías con rodamientos.
- Tolva para café con golpeador.

MC: Un estante intermedio.
MC-2: Dos estantes intermedios.
Pueden fabricarse, bajo pedido, en diferentes medidas

- *AISI-304 stainless steel exterior and shelf, except the rear side*
- *Plasticised steel backing.*
- *Worktop, with 90° front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*
- *Auxiliary drawers on guides with wheels.*
- *Coffee sediment special drawer with hitting surface*

***MC**: One intermediate shelf.*
***MC-2**: Two intermediate shelves.*
Can be produced on request, in different measures





Forma línea con mesas frías gama FMR y FMRV, pag. 30- 35 • *Match with refrigerated counters FMR and FMRV pag. 30-35*



EFM60-100	673 €
EFM60-100-2	712 €
EFM35-100	529 €
EFM35-100-2	600 €



EFM60-150	808 €
EFM60-150-2	865 €
EFM35-150	739 €
EFM35-150-2	804 €



EFM60-200	1.005 €
EFM60-200-2	1.101 €
EFM35-200	945 €
EFM35-200-2	991 €

mod. **60**	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*
EFM60-100	990	1040	600	1
EFM60-150	1495	1040	600	1
EFM60-200	2020	1040	600	1
EFM60-100-2	990	1040	600	2
EFM60-150-2	1495	1040	600	2
EFM60-200-2	2020	1040	600	2

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

mod. **35**	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*
EFM35-100	990	1040	350	1
EFM35-150	1495	1040	350	1
EFM35-200	2020	1040	350	1
EFM35-100-2	990	1040	350	2
EFM35-150-2	1495	1040	350	2
EFM35-200-2	2020	1040	350	2

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior y estantes en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Respaldo en acero plastificado
- Encimera con frente recto y peto trasero sanitario de 100 mm (Opcional sin peto)
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 mm

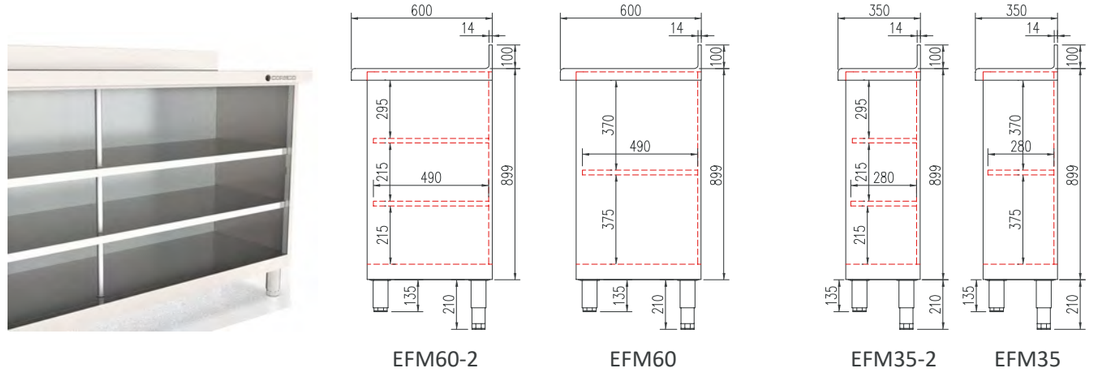
EFM-2: de serie dos estantes

- Pueden fabricarse, bajo pedido, en diferentes medidas

- *AISI-304 stainless steel exterior and shelves, except the rear side*
- *Rear panel in plasticized steel*
- *Worktop, with 90° front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*

EFM-2: two shelves as standard

- *Can be produced on request, in different measures*



EFM60-2 EFM60 EFM35-2 EFM35



Forma línea con mesas frías gama FMR y FMRV, pag. 30- 35 • *Match with refrigerated counters FMR and FMRV pag. 30-35*

Mesa fría GN 1/1 ALTA EFICIENCIA
GN 1/1 HIGH EFFICENCY chiller counter



HMRG-150 3.300 €



HMRG-200 3.824 €

Primera mesa fría con clasificación **A+**
first A+ rated refrigerated counter



0.92 kW/24h



1.36 kW/24h

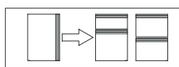
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 1/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
HMRG-150	-2°C +8°C	1345	850	700	2	2	255	230V-50Hz	R290	502	187	A+	5 40°C 40%
HMRG-200	-2°C +8°C	1795	850	700	3	3	399	230V-50Hz	R290	502	192	A	5 40°C 40%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Cajoneras refrigeradas OPCIONALES, inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre de serie
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura,
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 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
- Ventiladores alta eficiencia
- Condiciones de trabajo 40°C ambiente

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *OPTIONAL Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening, soft-closing system as standard*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with 90° front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)*
- *GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 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*
- *High efficiency fan motors*
- *Operating 40°C ambient*

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **doble** inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system (ONLY CHILLER)*	648 €
	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **triple** inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to triple drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system (ONLY CHILLERS)*	855 €

Cajones sólo modelos -2°C +8°C
Drawers only for -2°C +8°C



HMRG-150
0.92 kW/24h



HMRG-200
1.36 kW/24h

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
parrilla suplemento	*shelf supplement*	22 €
parrilla adicional GN-1/1	*additional shelf GN-1/1*	29 €
set adicional guías GN-1/1	*additional set GN-1/1 slides*	31 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	31 €
encimera sin peto	*worktop without splash-back*	0 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	77 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	166 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar











MRG-150	2.720 €
MRGF-150	2.986 €
MCG-150	3.563 €



MRG-200	3.226 €
MRGF-200	3.508 €
MCG-200	4.183 €



MRG-250	3.826 €
MRGF-250	4.014 €



MRG-300	4.312 €
MRGF-300	4.678 €

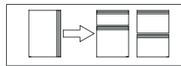
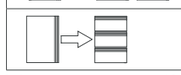
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 1/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
MRG-150	-2°C +8°C	1345	850	700	2	2	255	230V-50Hz	R290	502	187	A	5 40°C 40%
MRG-200	-2°C +8°C	1795	850	700	3	3	399	230V-50Hz	R290	502	190	A	5 40°C 40%
MRG-250	-2°C +8°C	2245	850	700	4	4	543	230V-50Hz	R290	845	290	B	5 40°C 40%
MRG-300	-2°C +8°C	2695	850	700	5	5	686	230V-50Hz	R290	845	305	C	5 40°C 40%
MCG-150	-20°C -15°C	1345	850	700	2	2	255	230V-50Hz	R290	606	485	D	5 40°C 40%
MCG-200	-20°C -15°C	1795	850	700	3	3	399	230V-50Hz	R290	606	506	D	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

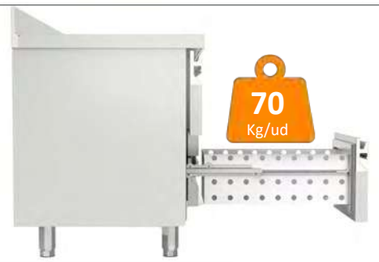
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 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 última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Condiciones de trabajo: **MRG/MRGF** 40°C **MCG** 32°C ambiente

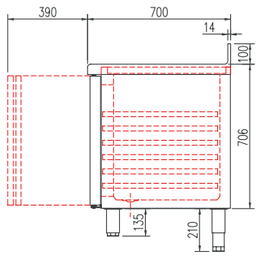
- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with 90° front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)*
- *GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 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*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*
- *Operating: **MRG/MRGF** 40°C **MCG** 32°C ambient*

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **doble** inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system (ONLY CHILLER)*	648 €
	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **triple** inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to triple drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system (ONLY CHILLERS)*	855 €

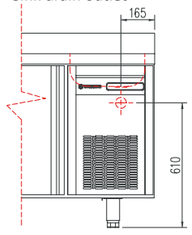
Cajones sólo modelos -2°C +8°C
Drawers only for -2°C +8°C



OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla suplemento	*shelf supplement*	22 €
parrilla adicional GN-1/1	*additional shelf GN-1/1*	29 €
set adicional guías GN-1/1	*additional set GN-1/1 slides*	31 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	31 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	77 €
encimera sin peto	*worktop without splash-back*	0 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	166 €
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43°C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
APPCC	*HACCP*	incluido
evaporador entre puertas	*evaporator between the doors*	191 €



MRGF
Toma desagüe fregadero
Sink drain outlet

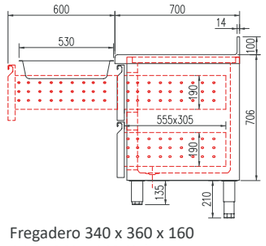




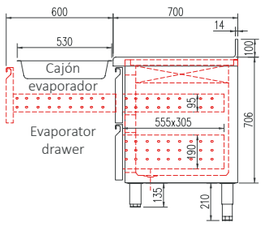
MRG-200
con cajones auto-cierre
with soft-closing drawers

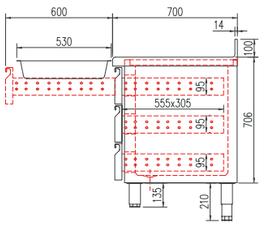


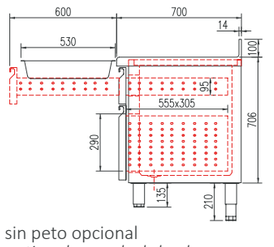
MRG-200
con cajones auto-cierre y ruedas
with soft-closing drawers and castors



Fregadero 340 x 360 x 160
340 x 360 x 160 Sink







sin peto opcional
optional, no splash-back











MRGV-150	3.165 €
MCGV-150	4.163 €



MRGV-200	3.823 €
MCGV-200	5.030 €



MRGV-250	4.585 €
MCGV-250	5.956 €



MRGV-300	5.284 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 1/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
MRGV-150	-2°C +8°C	1345	850	700	2	2	255	230V-50Hz	R290	502	192	B	5 40°C 40%
MRGV-200	-2°C +8°C	1795	850	700	3	3	399	230V-50Hz	R290	502	198	B	5 40°C 40%
MRGV-250	-2°C +8°C	2245	850	700	4	4	543	230V-50Hz	R290	845	302	C	5 40°C 40%
MRGV-300	-2°C +8°C	2695	850	700	5	5	686	230V-50Hz	R290	845	319	C	5 40°C 40%
MCGV-150	-20°C -15°C	1345	850	700	2	2	255	230V-50Hz	R290	606	494	D	4 30°C 55%
MCGV-200	-20°C -15°C	1795	850	700	3	3	399	230V-50Hz	R290	606	519	D	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

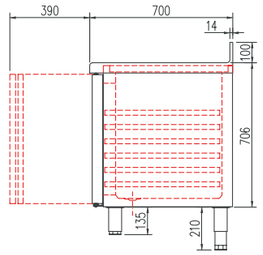
We reserve the right to change specifications without prior notice.



- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Puertas doble cristal + LEDs
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 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 última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Condiciones de trabajo: 32°C ambiente

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Double glazed doors + LEDs*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with 90° front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)*
- *GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 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*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*
- *Operating: 32°C ambient*

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
parrilla suplemento	*shelf supplement*	22 €
parrilla adicional GN-1/1	*additional shelf GN-1/1*	29 €
set adicional guías GN-1/1	*additional set GN-1/1 slides*	31 €
cerradura puerta cristal	*glass door lock*	63 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	77 €
encimera sin peto	*worktop without splash-back*	0 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	166 €
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43°C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
APPCC	*HACCP*	incluido
evaporador entre puertas	*evaporator between the doors*	191 €



MRGV-250
dotación parrillas y contenedores extra
with extra containers and shelves



sin peto opcional
optional, no splash-back









MRGP-120	2.107 €
MCGP-120	2.287 €



MRGP-170	2.537 €
MCGP-170	2.738 €



MRGP-220	3.082 €
MCGP-220	3.212 €



MRGP-270	3.569 €



MRGPV-120	2.451 €
MCGPV-120	2.810 €



MRGPV-170	3.021 €
MCGPV-170	3.504 €



MRGPV-220	3.707 €
MCGPV-220	4.206 €



MRGPV-270	4.353 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 1/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	potencia frig. *frig. power*
MRGP / MRGPV-120	-2°C +8°C	1045	850	700	2	2	255	230V-50Hz	502
MRGP / MRGPV-170	-2°C +8°C	1495	850	700	3	3	399	230V-50Hz	502
MRGP / MRGPV-220	-2°C +8°C	1945	850	700	4	4	543	230V-50Hz	845
MRGP / MRGPV-270	-2°C +8°C	2395	850	700	5	5	686	230V-50Hz	845
MCGP / MCGPV-120	-20°C -15°C	1045	850	700	2	2	255	230V-50Hz	606
MCGP / MCGPV-170	-20°C- 15°C	1495	850	700	3	3	399	230V-50Hz	606
MCGP / MCGPV-220	-20°C -15°C	1945	850	700	4	4	543	230V-50Hz	1309

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- **MRGP / MCGP:** Contrapuerta inox embutida
- **MRGPV / MCGPV:** doble cristal + LEDs

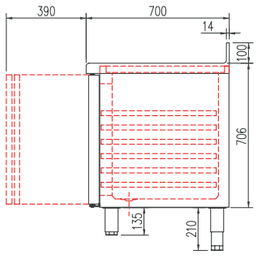
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 mm
- Unidad condensadora **NO INCLUIDA**
- Control de expansión de refrigerante **NO INCLUIDO**
- Rendimiento del evaporador con Δt=12°C
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación (opcional). Eficiente gestión del consumo de energía
- Condiciones de trabajo: **MRGP / MCGP** 40°C ambiente
  MRGPV / MCGPV 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- **MRGP / MCGP:** *inner side of doors by stamped steel*
- **MRGPV / MCGPV:** *double glazed doors + LEDs*

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with 90° front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)*
- *GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*
- *Condenser unit* ***NOT INCLUDED***
- *Refrigerant expansion control,* ***NOT INCLUDED***
- *Performance of the evaporator with Δt=12°C*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm (optional). Efficient management of energy consumption*
- *Operating:* ***MRG / MCG*** *40°C ambient*
  MRGV / MCGV *32°C ambient*

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
parrilla suplemento	*shelf supplement*	22 €
parrilla adicional GN-1/1	*additional shelf GN-1/1*	29 €
set adicional guías GN-1/1	*additional set GN-1/1 slides*	31 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	31 €
cerradura puerta cristal	*glass door lock*	63 €
conexiones lado izquierdo	*left side connections*	77 €
encimera sin peto	*worktop without splash-back*	0 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	166 €
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43°C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
evaporación automática	*automatic evaporation*	191 €
APPCC	*HACCP*	consultar
evaporador entre puertas	*evaporator between the doors*	191 €







MRGP-220

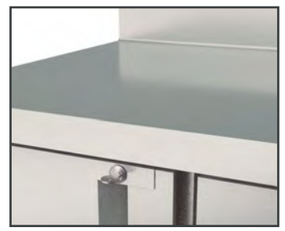


Serigrafiado perimetral
Perimetral serigraphy

MRGPV-220









MFCG-150 3.274 €



MFCG-200 3.826 €



MFCG-250 4.635 €



MFCG-300 5.418 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 1/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	clase *climate* 2015/1094 EN16825
MFCG-150	-2°C +8°C	1345	850	780	2	2	255	230V-50Hz	R290	845	303	5 40°C 40%
MFCG-200	-2°C +8°C	1795	850	780	3	3	399	230V-50Hz	R290	845	303	5 40°C 40%
MFCG-250	-2°C +8°C	2245	850	780	4	4	543	230V-50Hz	R290	1004	460	5 40°C 40%
MFCG-300	-2°C +8°C	2695	850	780	5	5	686	230V-50Hz	R290	1004	475	5 40°C 40%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

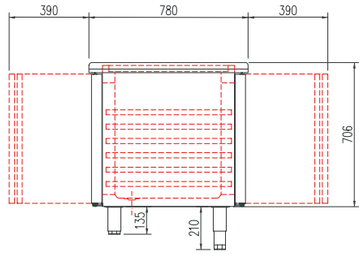
We reserve the right to change specifications without prior notice.



MFCG-250

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera de acero inox AISI-304 con frentes rectos
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 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 última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Temperatura ambiente de trabajo a 40°C (puertas cristal +32°C)

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with 90° fronts*
- *GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 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*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*
- *Operating ambient temperature 40°C (glass doors +32°C)*



OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla suplemento	*shelf supplement*	22 €
parrilla adicional GN-1/1	*additional shelf GN-1/1*	29 €
set adicional guías GN-1/1	*additional set GN-1/1 slides*	31 €
incremento puerta de cristal	*glass door increment*	consultar
cerradura puerta inox	*SS door lock*	31 €
cerradura puerta cristal	*glass door lock*	63 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	77 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	166 €
encimera con fregadero	*countertop with sink*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43°C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
pre-instalación	*pre-installation*	consultar
APPCC	*HACCP*	incluido

Pre-instalación opcional
Optional remote compressor





MFCG-250

Fregadero 340 x 360 x 160
340 x 360 x 160 Sink











MF-100 2.304 €



MF-140 2.588 €



MFC-100 2.382 €



MFC-140 2.775 €

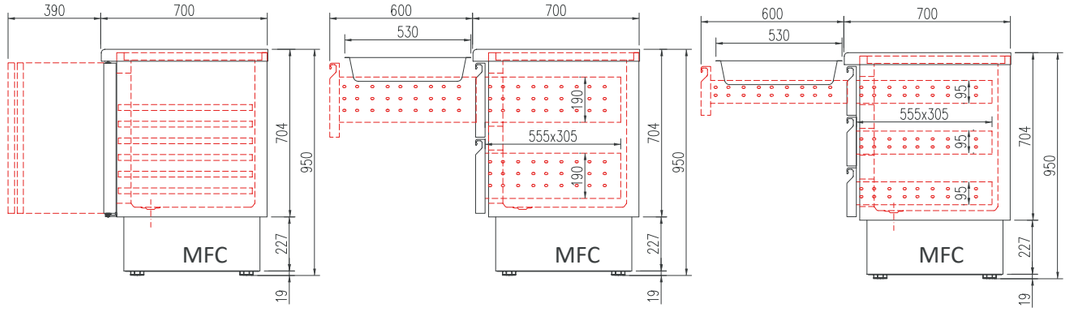
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 1/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
MF-100	-2°C +8°C	925	870	700	2	2	169	230V-50Hz	R290	502	208	C	5 40°C 40%
MFC-100	-2°C +8°C	925	950	700	2	2	255	230V-50Hz	R290	502	369	D	5 40°C 40%
MF-140	-2°C +8°C	1375	870	700	3	3	264	230V-50Hz	R290	845	208	C	5 40°C 40%
MFC-140	-2°C +8°C	1375	950	700	3	3	399	230V-50Hz	R290	845	369	D	5 40°C 40%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

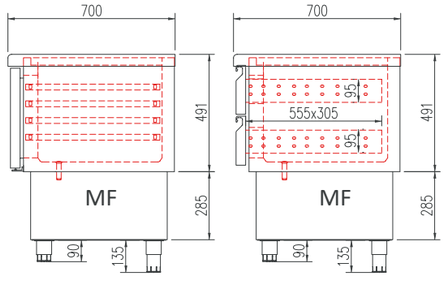
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304
- 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)
- **MFC:** contrapuerta inox embutida
- **MFCV:** puerta doble cristal
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto (opcional con peto sanitario 100 mm)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 95- 135 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 última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Temperatura ambiente de trabajo a 40°C (puertas cristal +32°C)

- *AISI-304 stainless steel exterior*
- *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*
- ***MFC**: inner side of doors by stamped steel*
- *-**MFCV**: double glazzed door*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with 90° front (optional with 100 mm sanitary upstand)*
- *GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 95 to 135 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*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet*
- *Operating ambient temperature 40°C (glass doors +32°C)*



OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla suplemento	*shelf supplement*	22 €
parrilla adicional GN-1/1	*additional shelf GN-1/1*	29 €
set adicional guías GN-1/1	*additional set GN-1/1 slides*	31 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	31 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	166 €
encimera con peto	*worktop with splash-back*	0 €
puertas de cristal	*glazed doors*	consultar
MF incremento por cambio a cajonera doble	*MF extra for double chest of drawers*	554 €
MFC incremento por cambio a cajonera doble	*MFC extra for double drawer unit*	617 €
MFC incremento por cambio a cajonera triple	*MFC extra fortriple drawer unit*	814 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	incluido





MFC-100
dotacion cubetas extra
extra GN pans



MFC-140
con cajones opcionales
with additional drawers

Comparativa capacidades gama **MRG** & **MFC** *capacity compared*

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	capacidad capacity (L)
MFC-100	925	950	700	265
MRG-150	1345	850	700	265
MFC-140	1375	950	700	450
MRG-200	1795	850	700	450



MRG-200



MFC-140



MFB-120 3.033 €



MFB-160 3.683 €



MFB-120-CC 4.094 €



MFB-160-CC 5.274 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 1/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
MFB-120	-2°C +8°C	1200	600	700	2	2	169	230V-50Hz	R290	414	192	C	5 40°C 40%
MFB-120-CC	-2°C +8°C	1200	600	700	0	0	169	230V-50Hz	R290	414	192	C	5 40°C 40%
MFB-160	-2°C +8°C	1600	600	700	3	3	264	230V-50Hz	R290	502	216	C	5 40°C 40%
MFB-160-CC	-2°C +8°C	1600	600	700	0	0	264	230V-50Hz	R290	502	216	C	5 40°C 40%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

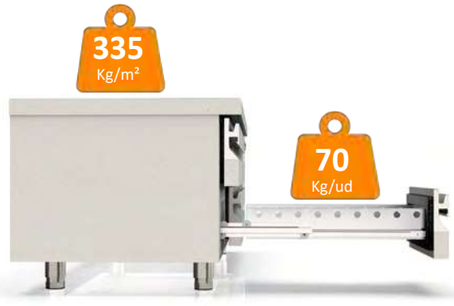
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- **MFB-CC**: Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre de serie
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto (opcional con peto sanitario 100 mm)
- Posibilidad de fabricar encimera especial a medida
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 95- 135 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador CENTRAL, sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Condiciones de trabajo a 32°C ambiente

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- ***MFB-CC**: Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening, self-closing system as standard*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with 90° front (optional with 100 mm sanitary upstand)*
- *Worktop can be customized on demand*
- *AISI -304 adjustable legs, 95 to 135 mm*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *CENTRAL Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, cero GWP and zero ODP effect*

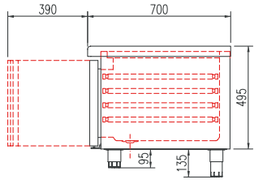
Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption

- *Operating 32°C ambient*





OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional GN-1/1	*additional shelf GN-1/1*	29 €
set adicional guías GN-1/1	*additional set GN-1/1 slides*	31 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	31 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	77 €
encimera con peto	*worktop with splash-back*	0 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	166 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar





KBR-47 3.252 €



KBR-65 4.242 €



KBR-83 5.054 €

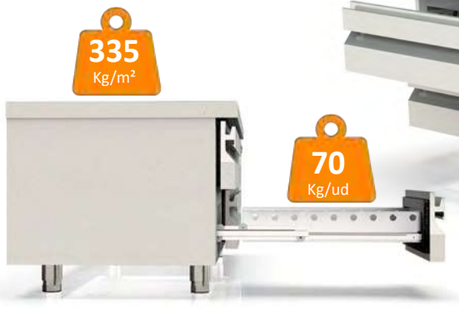
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
KBR-47	-2°C +8°C	1210	600	700	169	230V-50Hz	R290	502	200	C	5 40°C 40%
KBR-65	-2°C +8°C	1660	600	700	264	230V-50Hz	R290	502	220	D	5 40°C 40%
KBR-83	-2°C +8°C	2110	600	700	359	230V-50Hz	R290	502	226	D	5 40°C 40%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

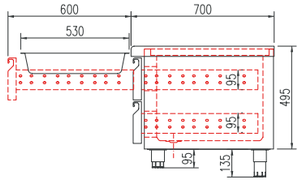
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre de serie
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto (opcional con peto sanitario 100 mm)
- Posibilidad de fabricar encimera especial a medida
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 95- 135 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero efecto ODP
- Control digital de última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Condiciones de trabajo a 40°C 40% ambiente

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening, self-closing system as standard*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with 90° front (optional with 100 mm sanitary upstand)*
- *Worktop can be customized on demand*
- *AISI -304 adjustable legs, 95 to 135 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, cero GWP and zero ODP effect*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*
- *Operating 40°C 40% ambient*





OPCIONES	*OPTIONS*	€
motor lado izquierdo	*left side motor*	77 €
encimera con peto	*worktop with splash-back*	0 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	166 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	incluido





MFB-135 2.664 €



MFB-180 3.269 €



MFB-225 3.982 €



MFB-270 5.028 €



MFB-135 -C 2.916 €



MFB-180-C 3.772 €



MFB-225-C 4.740 €



MFB-270-C 6.036 €



MFB-135 -CC 3.169 €



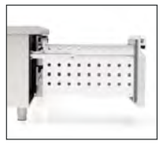
MFB-180-CC 4.025 €



MFB-225-CC 4.991 €

Cambio cajones 2x1/3 a 1x2/3 mismo precio

Change 2x1/3 drawers for 1x2/3, same price



mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 1/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
MFB-135	-2°C +8°C	1345	600	700	2	2	169	230V-50Hz	R290	502	173	A	5 40°C 40%
MFB-180	-2°C +8°C	1795	600	700	3	3	264	230V-50Hz	R290	502	175	B	5 40°C 40%
MFB-225	-2°C +8°C	2245	600	700	4	4	359	230V-50Hz	R290	845	290	C	5 40°C 40%
MFB-270	-2°C +8°C	2695	600	700	5	5	454	230V-50Hz	R290	845	305	C	5 40°C 40%
MFB-135-C	-2°C +8°C	1345	600	700	1	1	169	230V-50Hz	R290	502	173	A	5 40°C 40%
MFB-180-C	-2°C +8°C	1795	600	700	1	1	264	230V-50Hz	R290	502	175	B	5 40°C 40%
MFB-225-C	-2°C +8°C	2245	600	700	1	1	359	230V-50Hz	R290	845	290	C	5 40°C 40%
MFB-135-CC	-2°C +8°C	1345	600	700	0	0	169	230V-50Hz	R290	502	208	C	5 40°C 40%
MFB-180-CC	-2°C +8°C	1795	600	700	0	0	264	230V-50Hz	R290	845	369	E	5 40°C 40%
MFB-225-CC	-2°C +8°C	2245	600	700	0	0	359	230V-50Hz	R290	845	369	F	5 40°C 40%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- **MFB** dotación de puertas
- **MFB-C** dotación de cajoneras dobles + una puerta
- **MFB-CC** dotación de cajoneras dobles + evaporadores centrales

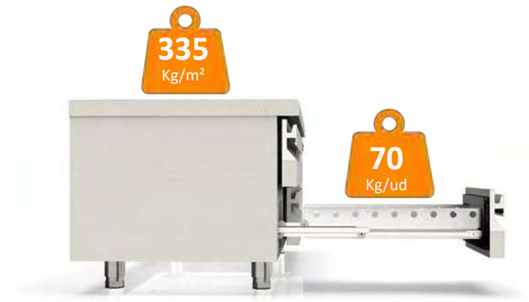
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema autocierre de serie
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto (opcional con peto sanitario 100 mm)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 95- 135 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 última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Condiciones de trabajo a 40°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- **MFB** *doors as standard*
- **MFB-C** *double drarwers sets + one dor as standard*
- **MFB-CC** *double drarwers sets + evaporators between drawers*

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening, soft-closing system as standard*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with 90° front (optional with 100 mm sanitary upstand)*
- *GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 95 to 135 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*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*
- *Operating 40°C ambient*

OPCIONES	*OPTIONS*	€
cambio cajonera 2x1/3 a 1x2/3	*change drawers 2x1/3 to 1x2/3*	0 €
parrilla adicional GN-1/1	*additional shelf GN-1/1*	29 €
set adicional guías GN-1/1	*additional set GN-1/1 slides*	31 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	31 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	77 €
encimera con peto	*worktop with splash-back*	0 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	166 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
versiónes -20°C 15°C	*-20°C 15°C models*	consultar





MFBP-105 2.049 €



MFBP-150 2.569 €



MFBP-195 3.221 €



MFBP-105-C 2.296 €



MFBP-150-C 3.075 €



MFBP-195-C 3.977 €



MFBP-105-CC 2.549 €



MFBP-150-CC 3.326 €

Cambio cajones 2x1/3 a 1x2/3 mismo precio

Change 2x1/3 drawers for 1x2/3, same price



mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 1/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	potencia frig. *frig. power*
MFBP-105	-2°C +8°C	1045	600	700	2	2	169	230V-50Hz	502
MFBP-150	-2°C +8°C	1495	600	700	3	3	264	230V-50Hz	502
MFBP-195	-2°C +8°C	1945	600	700	4	4	359	230V-50Hz	502
MFBP-105-C	-2°C +8°C	1045	600	700	1	1	169	230V-50Hz	502
MFBP-150-C	-2°C +8°C	1495	600	700	1	1	264	230V-50Hz	502
MFBP-195-C	-2°C +8°C	1945	600	700	1	1	359	230V-50Hz	502
MFBP-105-CC	-2°C +8°C	1045	600	700	0	0	169	230V-50Hz	502
MFBP-150-CC	-2°C +8°C	1495	600	700	0	0	264	230V-50Hz	502

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- **MFBP** dotación de puertas
- **MFBP-C** dotación de cajoneras dobles + una puerta
- **MFBP-CC** dotación de cajoneras dobles + evaporadores centrales

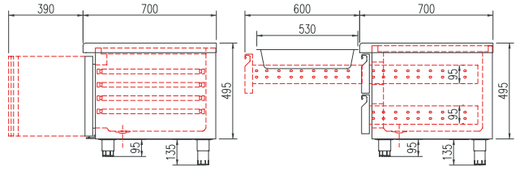
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema autocierre de serie
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto (opcional con peto sanitario 100 mm)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 95- 135 mm
- Unidad condensadora **NO INCLUIDA**
- Control de expansión de refrigerante **NO INCLUIDO**
- Rendimiento del evaporador con Δt=12°C
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche, opcional
- 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
- Condiciones de trabajo a 40°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- **MFBP** *doors as standard*
- **MFBP-C** *double drarwers sets + one dor as standard*
- **MFBP-CC** *double drarwers sets + evaporators between drawers*

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening, soft-closing system as standard*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with 90° front (optional with 100 mm sanitary upstand)*
- *GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 95 to 135 mm*
- *Condenser unit* ***NOT INCLUDED***
- *Refrigerant expansion control,* ***NOT INCLUDED***
- *Performance of the evaporator with Δt= 12°C*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water on demand*
- *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 40°C ambient*

OPCIONES	*OPTIONS*	€
cambio cajonera 2x1/3 a 1x2/3	*change drawers 2x1/3 to 1x2/3*	0 €
parrilla adicional GN-1/1	*additional shelf GN-1/1*	29 €
set adicional guías GN-1/1	*additional set GN-1/1 slides*	31 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	31 €
conexiones lado izquierdo	*left side connections*	77 €
encimera con peto	*worktop with splash-back*	0 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	166 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
evaporación automática	*automatic evaporation*	191 €
versiónes -20°C 15°C	*-20°C 15°C models*	consultar



MFB MFB-C



FAST & cool FOOD

SALADETTE

Pag. **58-59** Mesa fría SALADETTE GN1/1
GN 1/1 SALADETTE counter

Pag. **60-61** Mesa fría SALADETTE GN1/1 encimera abierta
Open worktop GN 1/1 SALADETTE counter

KEBAB

Pag. **62-63** Mesa fría GN 1/1 COMPACTA KEBAB
GN 1/1 KEBAB STATION

Pag. **64-65** Mesa fría KEBAB GN1/1
GN 1/1 KEBAB counter

SALAD CHEFF

Pag. **66-67** Mesa preparación con tapa cristal elevable
Preparation counter with liftable glass lid

Pag. **68-69** Mesa fría SALAD-CHEFF GN1/1 encimera abierta
Open worktop GN 1/1 SALAD-CHEFF counter

Pag. **70-71** Mesa fría SALAD-CHEFF GAMA 60 - 70
60 - 70 RANGE SALAD-CHEFF counter

Pag. **72-73** Mesa fría SALAD-CHEFF 1/6
1/6 SALAD-CHEFF counter

Pag. **74-75** Mesa fría BIG SALAD-PIZZA CHEFF gama 80
80 RANGE BIG SALAD-PIZZA CHEFF counter

PIZZA

Pag. **76-77** Mesa fría COMPACTA PIZZA
GN 1/1 PIZZA STATION

Pag. **78-81** Mesa fría PIZZA cajón neutro
PIZZA counter with neutral drawer

Pag. **82-83** Mesa fría PIZZA
PIZZA counter

Pag. **84-85** Expositor ingredientes FAST-FOOD GN
GN FAST-FOOD topping unit



MFP-100 2.560 €



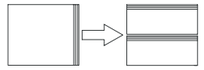
MFP-140 3.089 €



MFEI70-100 2.528 €



MFEI70-140 3.059 €



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

554 €

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 556
GN containers and dividers NOT included in price, see page 556

mod	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
MFEI70-100	0°C +8°C	925	890	700	2	2	169	230V-50Hz	R290	502	695
MFEI70-140	0°C +8°C	1375	890	700	3	3	264	230V-50Hz	R290	845	369
MFP-100	0°C +8°C	925	890	700	2	2	169	230V-50Hz	R290	502	695
MFP-140	0°C +8°C	1375	890	700	3	3	264	230V-50Hz	R290	845	369

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

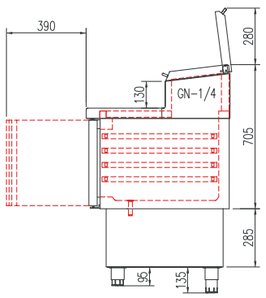
- **MFP** encimera granito, cúpula acristalada sobre alojamientos GN 1/6-100
- **MFEI70-100** encimera inox, cubierta inox abatible sobre expositor ingredientes GN 1/4-150

- Exterior en acero inox AISI-304
- 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)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 95- 135 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 última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

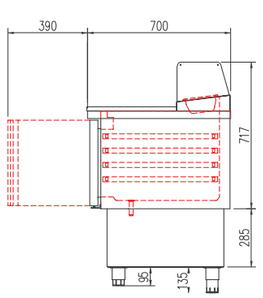
- ***MFP*** *granite working area and glass cover, GN 1/6-100 capacity*
- ***MFEI70-100*** *stainless steel worktop, integrated topping unit withhinged lid, GN 1/4-150 capacity*

- *AISI-304 stainless steel exterior*
- *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*
- *GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 95 to 135 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*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*
- *Operating temperature 32°C ambient*

OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional GN-1/1	*additional shelf GN-1/1*	29 €
set adicional guías GN-1/1	*additional set GN-1/1 slides*	31 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	31 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	incluido



MFEI



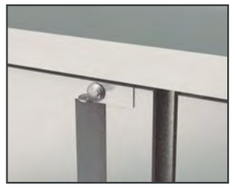
MFP

Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.
Worktops, container fits and covers, can be customized.



MFP-140

cerraduras opcionales
locks on demand



evaporador central
double fan evaporator



MFEI70-100
5xGN1/4

MFEI70-140
8xGN1/4

MFP-100
5xGN1/6

MFP-140
7xGN1/6



MFEI70-140



MFS-100 2.423 €



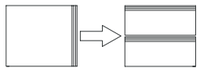
MFS-140 2.902 €



MFS-100-C 2.391 €



MFS-140-C 2.881 €



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

554 €

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 556
GN containers and dividers NOT included in price, see page 556

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	perfiles GN *GN supports*	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
MFS-100	0°C +8°C	925	890	700	4	2	2	169	230V-50Hz	R290	502	695
MFS-140	0°C +8°C	1375	890	700	7	3	3	264	230V-50Hz	R290	845	369
MFS-100-C	0°C +8°C	925	890	700	4	2	2	169	230V-50Hz	R290	502	695
MFS-140-C	0°C +8°C	1375	890	700	7	3	3	264	230V-50Hz	R290	845	369

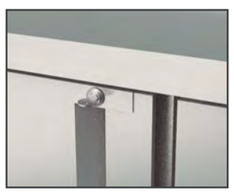
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- **MFS-C** cúpula acristalada sobre alojamiento cubetas
- **MFS** cubierta inox abatible sobre alojamiento cubetas
- Exterior en acero inox AISI-304
- 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)
- Encimera inox con tabla de polietileno color blanco, deslizante para incrementar superficie de trabajo (otro color, consultar)
- Capacidad cubetas GN en la encimera (ver detalle)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 95- 135 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 última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

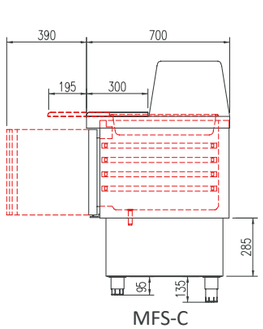
- ***MFS-C*** *glass cover*
- ***MFS*** *hinged lid*
- *AISI-304 stainless steel exterior*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with white polyethylene table, sliding to increase work surface (for other color, consult)*
- *GN containers capacity in the worktop (see detail)*
- *GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 95 to 135 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*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*
- *Operating temperature 32°C ambient*

OPCIONES	***OPTIONS***	€
parrilla adicional GN-1/1	*additional shelf GN-1/1*	29 €
set adicional guías GN-1/1	*additional set GN-1/1 slides*	31 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	31 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	incluido

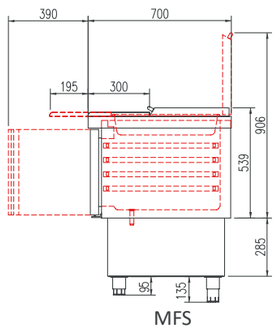


cerraduras opcionales
locks on demand

Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.
Worktops, container fits and covers, can be customized.



MFS-C



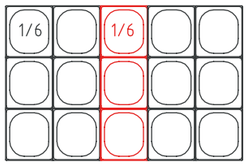
MFS



MFS-140-C
con cajones (opcional)
with drawers (option)

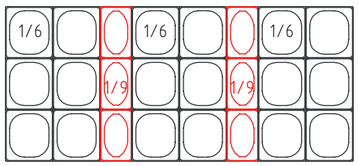
GN 1/4

MFS-100 / MFS-100-C



max profundidad: **100 mm** - 200 mm
100 mm - 200 mm max depth

MFS-140 / MFS-140-C



max profundidad: **100 mm** - 200 mm
100 mm - 200 mm max depth

ATENCION: la profundidad máxima de las cubetas en el plano de exposición, sera 100 mm cuando la mesa incopore cajones en lugar de puertas.

NOTICE: *units with drawers instead of doors, max depth for worktop GN containers must be 100 mm*



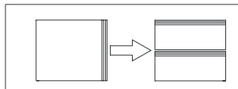
MFS-100


MFK-100 2.449 €


MFK-140 2.967 €


MFK-180 3.858 €


MFK-220 5.256 €

	**I**ncremento precio por cambio de puerta a cajonera doble, sistema autocierre *Door to double drawers set, soft-closing system, increase of price*	554 €

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 556
GN containers and dividers NOT included in price, see page 556

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	perfiles GN *GN supports*	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
MFK-100	0°C +8°C	925	890	700	4	2	2	169	230V-50Hz	R290	502	695
MFK-140	0°C +8°C	1375	890	700	7	3	3	264	230V-50Hz	R290	845	369
MFK-180	0°C +8°C	1825	890	700	9	4	4	345	230V-50Hz	R290	845	369
MFK-220	0°C +8°C	2275	890	700	12	5	5	430	230V-50Hz	R290	1004	431

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

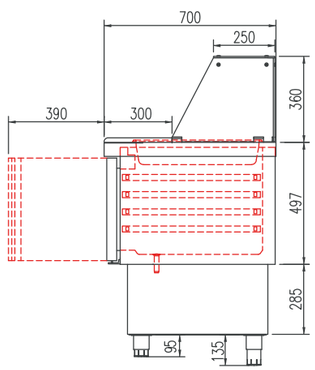
- Exterior en acero inox AISI-304
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Modelos 100 y 140: encimera inox con tabla de polietileno color blanco, deslizante para incrementar superficie de trabajo (otro color, consultar)
- Capacidad cubetas GN en la encimera (ver detalle)
- Cúpula acristalada sobre alojamiento cubetas
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 95- 135 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 última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- *AISI-304 stainless steel exterior*
- *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*
- *100 and 140: AISI-304 stainless steel worktop, with white polyethylene chopping board, sliding to increase work surface (for other color, consult)*
- *GN capacity in the worktop (see detail)*
- *Glass cover*
- *GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 95 to 135 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*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*
- *Operating temperature , 32°C ambient*

Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.
Worktops, container fits and covers, can be customized.


evaporador central
double fan evaporator

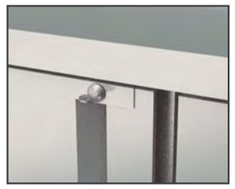
cajones opcionales
optional drawers



OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional GN-1/1	*additional shelf GN-1/1*	29 €
set adicional guías GN-1/1	*additional set GN-1/1 slides*	31 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	31 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	incluido


MFK-220

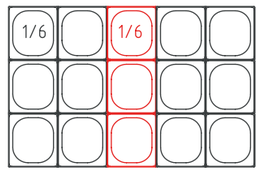
cerraduras opcionales
locks on demand



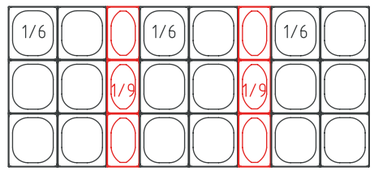


max profundidad: **100 mm** - 200 mm
100 mm - 200 mm max depth

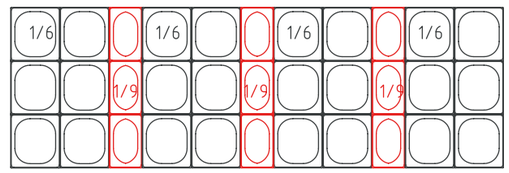
MFK-100



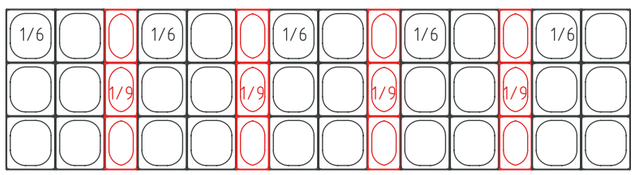
MFK-140



MFK-180



MFK-220



ATENCION: la profundidad máxima de las cubetas en el plano de exposición, sera 100 mm cuando la mesa incopore cajones en lugar de puertas.

NOTICE: *units with drawers instead of doors, max depth for worktop GN containers must be 100 mm*



MFK70-135 3.387 €



MFK70-180 4.127 €

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **doble,** desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system*	648 €

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 556
GN containers and dividers NOT included in price, see page 556

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
MFK70-135	0°C +8°C	1345	850	700	2	2	255	230V-50Hz	R290	502	695
MFK70-180	0°C +8°C	1795	850	700	3	3	399	230V-50Hz	R290	845	369

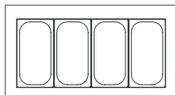
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera inox con capacidad cubetas GN 1/3-100 (ver detalle)
- Cúpula acristalada sobre alojamiento cubetas, con estante intermedio
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre guías de acero inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 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 última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

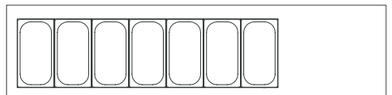
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *AISI-304 stainless steel worktop, capacity for GN-1/3-100 containers (see detail)*
- *Glass cover with shelf*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel slides*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 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*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*
- *Operating temperature, 32°C ambient*

MFK70-135



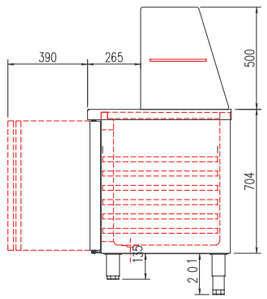
MFK70-180



ATENCION: la profundidad máxima de las cubetas en el plano de exposición, sera 100 mm cuando la mesa incopore cajones en lugar de puertas.

NOTICE: *units with drawers instead of doors, max depth for worktop GN containers must be 100 mm*

OPCIONES	***OPTIONS***	€
perfil adicional GN-divisorio encimera	*additional GN-divider profile for worktop*	13 €
parrilla adicional GN-1/1	*additional shelf GN-1/1*	29 €
set adicional guías GN-1/1	*additional set GN-1/1 slides*	31 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	77 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	31 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	166 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	incluido



Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.
Worktops, container fits and covers, can be customized.



MFK70-180



MFK70-180
Vista trasera
Back side view

cerraduras opcionales
locks on demand



ruedas opcionales
castors on demand



cajones opcionales
drawers on demand



evaporador central
double fan evaporator





PC80-150-15-LGL 4.689 €



PC80-200-27-LGL 5.619 €

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 556
GN containers and dividers NOT included in price, see page 556

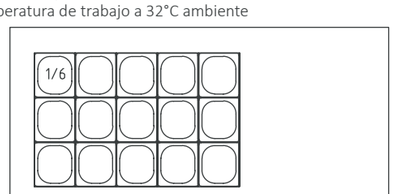
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	perfiles GN *GN supports*	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	capacidad GN *GN capacity 1/6*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
PC80-150-15	0°C +8°C	1495	870	800	4	2	2	15	362	230V-50Hz	R290	502	703
PC80-200-27	0°C +8°C	2020	870	800	8	3	3	27	562	230V-50Hz	R290	845	382

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

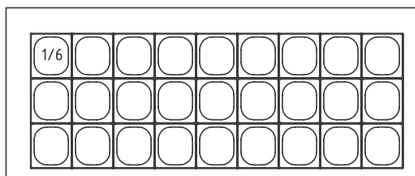
- Exterior en acero inox AISI-304, incluido el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera inox con capacidad cubetas GN (ver detalle)
  - Tabla de corte en polietileno
  - Perfiles divisorios fijos (desmontable para limpieza) para apoyo de las cubetas
  - Robusta estructura elevable, con doble cristal para mantener la temperatura del área de cubetas
  - Máxima visibilidad del producto, LED 6500 K
  - Opción LED 3000 K (luz cálida) o Rosa al mismo precio
  - Sellado del perímetro de la cubierta por burletes
- Sistema de pistones y amortiguadores para compensar el peso
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre guías de acero inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 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 última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side included*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *AISI-304 worktop, capacity for GN containers (see detail)*
  - *Polyethylene cutting table*
  - *Fixed pan dividers (detachable for cleaning)*
  - *Heavy-duty double liftable glass lid to keep temperature in the GN pans*
  - *Maximum product visibility by 6500 K LED*
  - *Optional 300 K LED (soft light) or Pink, same price*
  - *Perimetral gasket around the lid structure*
- *Piston system to help the opening /closing of the structure*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel slides*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 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*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*
- *Operating temperature 32°C ambient*



PC80-150-15-LGL



PC80-200-27-LGL

OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla 60x40	*shelf 60x40*	29 €
set adicional guías 60x40	*additional set slides 60x40*	25 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	31 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	166 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	incluido



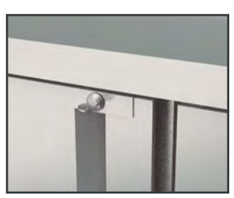


PC80-200-27-LGL



PC80-200-27-LGL

cerraduras opcionales
locks on demand



ruedas opcionales
castors on demand



cajones opcionales
drawers on demand



evaporador central
double fan evaporator

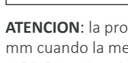




MFE-150 3.323 €



MFE-200 3.985 €

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **doble,** desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system*	648 €



Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 556
GN containers and dividers NOT included in price, see page 556

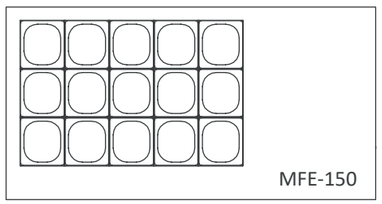
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	perfiles GN *GN supports*	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
MFE-150	0°C +8°C	1345	850	700	4	2	2	255	230V-50Hz	R290	502	725
MFE-200	0°C +8°C	1795	850	700	6	3	3	399	230V-50Hz	R290	845	369

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

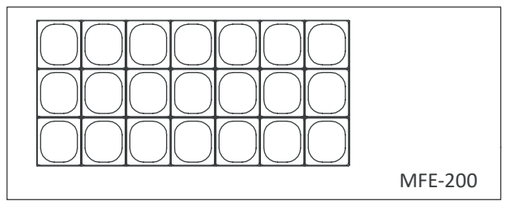
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera inox con capacidad cubetas GN (ver detalle) y cubierta inox abatible y plegable
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre guías de acero inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 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 última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *AISI-304 stainless steel worktop, capacity for GN containers (see detail) with hinged stainless steel lid*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel slides*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 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 con- Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*
- *Operating temperature 32°C ambient*

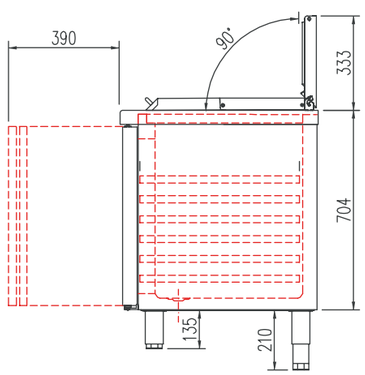


MFE-150



MFE-200

ATENCION: la profundidad máxima de las cubetas en el plano de exposición, sera 100 mm cuando la mesa incopore cajones en lugar de puertas.
NOTICE: *units with drawers instead of doors, max depth for worktop GN containers must be 100 mm*



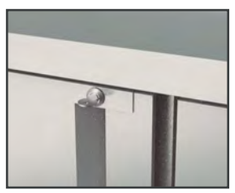
OPCIONES	*OPTIONS*	€
perfil adicional GN-divisorio encimera	*additional GN-divider profile for worktop*	13 €
parrilla adicional GN-1/1	*additional shelf GN-1/1*	29 €
set adicional guías GN-1/1	*additional set GN-1/1 slided*	31 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	31 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	76 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	166 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	incluido

Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.
Worktops, container fits and covers, can be customized.



MFE-200

cerraduras opcionales
locks on demand



ruedas opcionales
castors on demand



cajones opcionales
drawers on demand



evaporador central
double fan evaporator





MFEI60-150	3.294 €	MFEI60-200	3.879 €
MFEI70-135	3.458 €	MFEI70-180	4.113 €

MFEI70-225 4.723 €

MFEI70-270 5.897 €

		Gama 60	Gama 70
Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **doble,** desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system*	515 €	648 €

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 556
GN containers and dividers NOT included in price, see page 556

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	capacidad GN *GN capacity 1/4*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
MFEI60-150	0°C +8°C	1495	850	600	2	0	8	245	230V-50Hz	R290	502	725
MFEI60-200	0°C +8°C	2020	850	600	3	0	12	380	230V-50Hz	R290	845	369
MFEI70-135	0°C +8°C	1345	850	700	2	2	8	255	230V-50Hz	R290	502	725
MFEI70-180	0°C +8°C	1795	850	700	3	3	10	399	230V-50Hz	R290	845	369
MFEI70-225	0°C +8°C	2245	850	700	4	4	13	543	230V-50Hz	R290	845	369
MFEI70-270	0°C +8°C	2695	850	700	5	5	16	686	230V-50Hz	R290	1004	431

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- **MFEI60** estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- **MFEI70** estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, sobre guías de acero inox regulables en altura

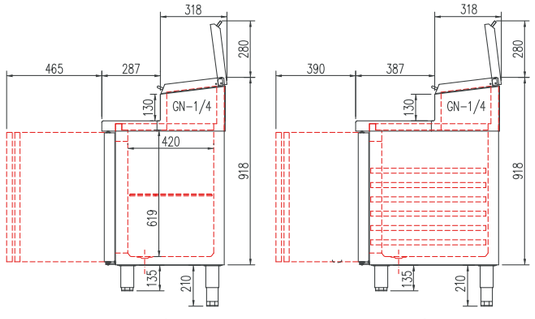
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera inox con expositor de ingredientes integrado y cubierta inox abatible
- Expositor ingredientes GN 1/4-150
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 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 última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional GN-1/1	*additional shelf GN-1/1*	29 €
set adicional guías GN-1/1	*additional set GN-1/1 slides*	31 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	31 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	77 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	166 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	incluido

Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.
Worktops, container fits and covers, can be customized.

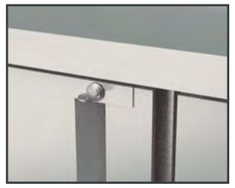
- ***MFEI60*** *shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- ***MFEI70*** *GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Stainless steel worktop, integrated topping unit withhinged lid,*
- *GN 1/4-150 topping unit*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 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*
-- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*
- *Operating temperature, 32°C ambient*



Fondo 600 Fondo 700

cerraduras opcionales
locks on demand



ruedas opcionales
castors on demand



cajones opcionales
drawers on demand



evaporador central
double fan evaporator





MFEI70-180



MFEI60-150
8xGN 1/4-150

MFEI60-200
12xGN 1/4-150

MFEI70-135
8xGN 1/4-150

MFEI70-180
10xGN 1/4-150

MFEI70-225
13xGN 1/4-150

MFEI70-270
16xGN 1/4-150



MFEI70-180-1/6 4.113 €

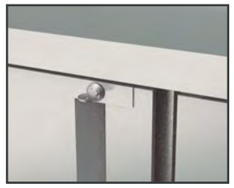


MFEI70-225-1/6 4.851 €



MFEI70-270-1/6 6.037 €

cerraduras opcionales
locks on demand



ruedas opcionales
castors on demand

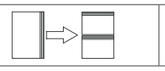


cajones opcionales
drawers on demand



evaporador central
double fan evaporator



	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **doble,** desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system*	648 €

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 556
GN containers and dividers NOT included in price, see page 556

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	capacidad GN *GN capacity 1/6*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
MFEI70-180-1/6	0°C +8°C	1795	850	700	3	3	10	399	230V-50Hz	R290	845	369
MFEI70-225-1/6	0°C +8°C	2245	850	700	4	4	13	543	230V-50Hz	R290	845	369
MFEI70-270-1/6	0°C +8°C	2695	850	700	5	5	16	686	230V-50Hz	R290	1004	431

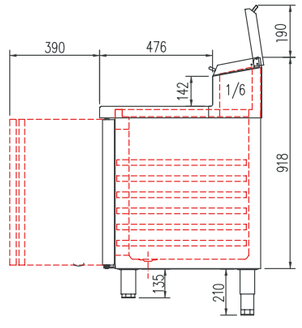
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera inox con expositor de ingredientes integrado y cubierta inox abatible
- Expositor ingredientes GN 1/6-150
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, sobre guías de acero inox regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 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 última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *AISI-304 stainless steel worktop, raised topping well with hinged lid*
- *GN 1/4-150 topping unit*
- *GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 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*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*
- *Operating temperature, 32°C ambient*

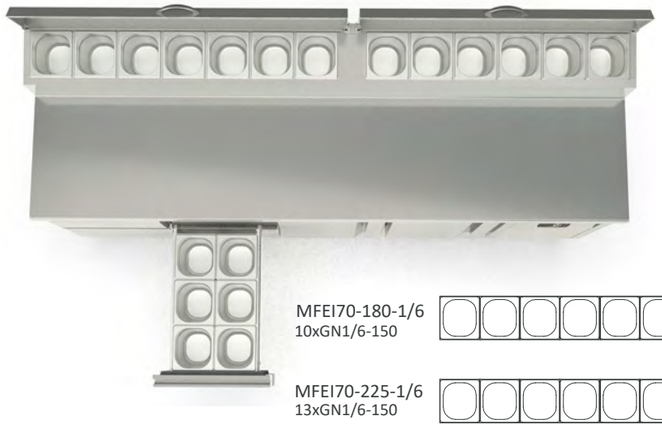
OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional GN-1/1	*additional shel GN-1/1*	29 €
set adicional guías GN-1/1	*additional set GN-1/1 slides*	31 €
cajonera doble inox, auto-cierre	*double SS drawer, self-closing*	648 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	31 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	77 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	166 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	incluido



Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.
Worktops, container fits and covers, can be customized.



MFEI70-225-1/6
cajones refrigerados opcionales
optional drawers



MFEI70-180-1/6
10xGN1/6-150

MFEI70-225-1/6
13xGN1/6-150

MFEI70-270-1/6
16xGN1/6-150



MFEI80-150 3.941 €



MFEI80-200 4.553 €



MFEI80-250 5.237 €

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 556
GN containers and dividers NOT included in price, see page 556

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	capacidad GN *GN capacity 1/3*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
MFEI80-150	0°C +8°C	1495	850	800	2	2	8	362	230V-50Hz	R290	502	725
MFEI80-200	0°C +8°C	2020	850	800	3	3	10	562	230V-50Hz	R290	845	369
MFEI80-250	0°C +8°C	2545	850	800	4	4	13	761	230V-50Hz	R290	845	369

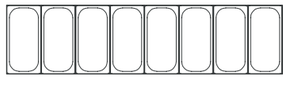
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

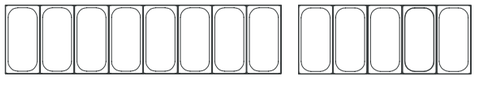
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera inox con expositor de ingredientes integrado y cubierta inox abatible
- Expositor ingredientes GN 1/3-150
- Estantes interiores 60x40 de alambre en acero plastificado, sobre guías de acero inox regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 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 última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente
- OPCIONAL: parrilla de trabajo 495x425 con bandeja recogedora

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Stainless steel worktop, integrated topping unit withhinged lid, GN 1/3-100 capacity*
- *GN 1/3-150 topping unit*
- *Capacity for 60x40 shelves, containers or trays by stainless steel slides, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 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*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*
- *Operating temperature, 32°C ambient*
- *OPTIONAL: 525x400 working grill with drip pan*

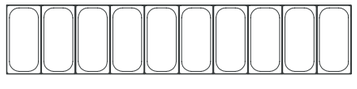
MFEI80-150
8xGN1/3-150



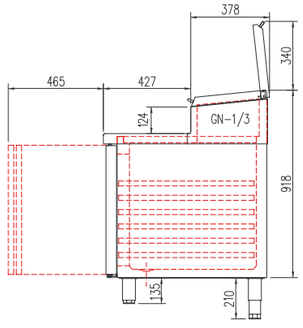
MFEI80-250
13xGN1/3-150



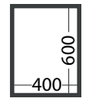
MFEI80-200
10xGN1/3-150



OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla + bandeja trabajo 495x425	*rack + work tray 495x425*	203 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	31 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	77 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	166 €
APPCC	*HACCP*	incluido
encimera de granito	*granite countertop*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar



Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.
Worktops, container fits and covers, can be customized.





MFEI80-200
bandeja y parrilla de trabajo, opcionales
with working grills and trays, optionals



cerraduras opcionales
locks on demand



evaporador central
double fan evaporator



ruedas opcionales
castors on demand



MFEI80
encimera granito opcional y estantes extra
optional granite worktop and extra shelves



MFPP-140 4.054 €



MFCP-140 4.795 €

El precio incluye vitrina de ingredientes - *Topping unit included in price*

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 556
GN containers and dividers NOT included in price, see page 556

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	capacidad GN *GN capacity 1/4*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
MFPP-140	0°C +8°C	1370	890	700	3	3	5	264	230V-50Hz	R290	845	369
MFCP-140	0°C +8°C	1370	970	700	3	3	5	399	230V-50Hz	R290	845	369

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
- 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)
- Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180 mm
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- 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 última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN 1/4, incluido
- Temperatura de trabajo 32°C ambiente

- *AISI-304 stainless steel exterior*
- *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*
- *Granite working surface with 180 mm upstands*
- *GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *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*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*
- *GN 1/4 topping unit, included*
- *Operating temperature 32°C ambient*

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **doble,** desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system*	MFPP: 554 € / MFCP: 648 €



evaporador central
double fan evaporator

cajones opcionales
optional drawers

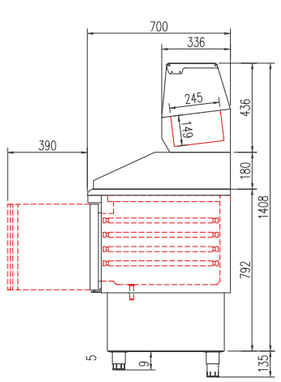
OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional GN-1/1	*additional shelf GN-1/1*	29 €
set adicional guías GN-1/1	*additional set GN-1/1 slides*	31 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	31 €
APPCC	*HACCP*	incluido
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
sin expositor de ingredientes	*without ingredient display*	consultar



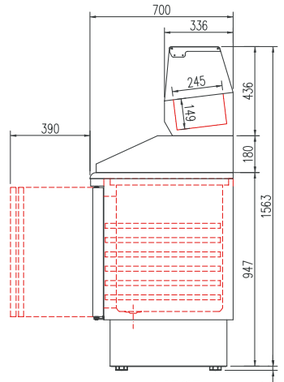
Expositor topping con iluminación LED
LED lighting topping unit



MFCP-140



MFPP



MFCP





MR80-160 4.810 €



MR80-210 5.619 €



MR80-265 6.444 €

El precio incluye vitrina de ingredientes - *Topping unit included in price*

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 556
GN containers and dividers NOT included in price, see page 556

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	cajas neutras *neutral containers*	cajas refrigeradas *refrigerated containers*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
MR80-160	0°C +8°C	1565	850	800	0	8	3	3	362	230V-50Hz	R290	502	187
MR80-210	0°C +8°C	2090	850	800	0	13	3	3	562	230V-50Hz	R290	502	190
MR80-265	0°C +8°C	2615	850	800	0	18	3	3	761	230V-50Hz	R290	845	305

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180 mm
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40x7 (4 en dotación)
- Cajón neutro con 3 contenedores 60x40x7 en dotación
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 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 última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN 1/4, incluido
- Temperatura de trabajo e 32°C ambiente

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Granite working surface with 180 mm upstands*
- *interior with stainless steel slides, height adjustable, capacity for 60x40 shelves, trays or containers (4 as standard)*
- *Neutral drawer with three 60x40x7 containers as standard*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 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*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*
- *GN 1/4 topping unit, included*
- *Operating temperature 32°C ambient*

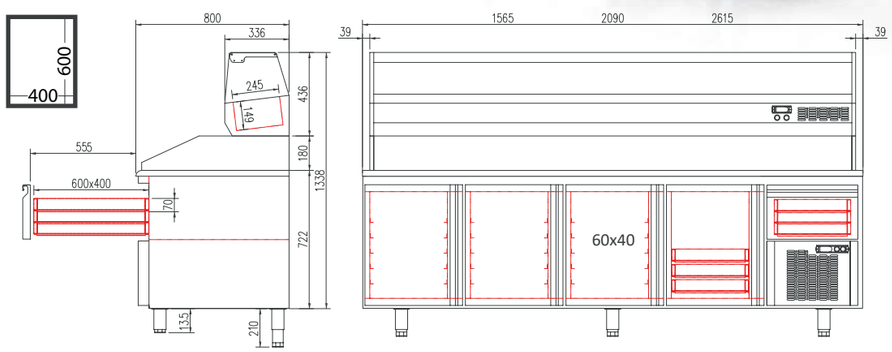
OPCIONES	***OPTIONS***	€
parrilla 60x40	*grill 60x40*	29 €
cajón plástico 60x40x7	*60x40x7 plastic drawer*	37 €
cajón plástico 60x40x12	*60x40x12 plastic drawer*	47 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	31 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	77 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	166 €
encimera de granito	*granite countertop*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	incluido













MFP70-180	5.785 €
MFP70-225	6.602 €
MFP80-200	5.842 €
MFP80-250	7.029 €

El precio incluye vitrina de ingredientes - *Topping unit included in price*

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 556
GN containers and dividers NOT included in price, see page 556

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	cajas *containers 40x60*	capacidad GN *GN capacity 1/4*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
MFP70-180	0°C +8°C	1795	850	700	2	2	0	8	255	230V-50Hz	R290	502	187
MFP70-225	0°C +8°C	2245	850	700	3	3	0	10	399	230V-50Hz	R290	502	190
MFP80-200	0°C +8°C	2020	850	800	0	10	5	9	362	230V-50Hz	R290	502	187
MFP80-250	0°C +8°C	2545	850	800	0	15	5	12	562	230V-50Hz	R290	502	190

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180 mm
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 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 última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN 1/4, incluido
- Temperatura de trabajo 32°C ambiente

MFP70
- Cuerpo cajonero neutro, 4 cajones sobre guías telescópicas desmontables, contenedores no incluidos
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura

MFP80
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40
- Cuerpo cajonero neutro, 4 cajones sobre guías telescópicas desmontables, capacidad 60x40, 5 contenedores incluidos

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Granite working surface with 18 0 mm upstands*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 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*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*
- *GN 1/4 topping unit, included*
- *Operating temperature 32°C ambient*

MFP70
- *Ambient drawers, 4 removable drawers on telescopic rails, containers not included*
- *GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*

MFP80
- *Capacity for 60x40 shelves, containers or trays on stainless steel slides, height adjustable*
- *Ambient drawers, 4 removable drawers on telescopic rails, capacity 60x40, 5 containers included*

OPCIONES	***OPTIONS***	€
set 7 cajones en gama 800	*set 7 drawers in range 800*	279 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	31 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	77 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	166 €
sin expositor de ingredientes	*without ingredient display*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	incluido

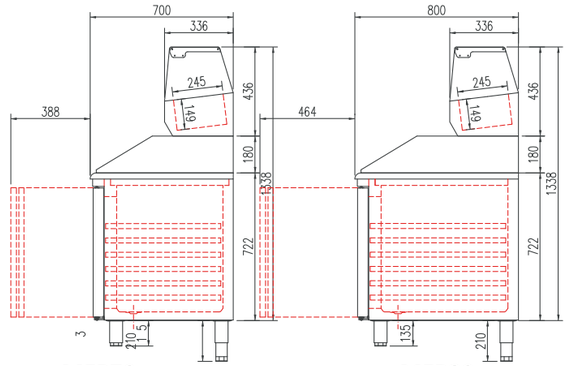
Expositor de ingredientes, con luz
Topping unit with light



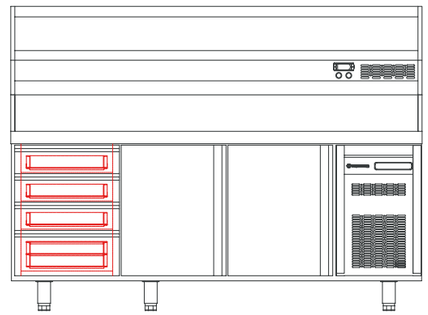


Cuerpo cajonero neutro
Neutral drawers SET

MFP70-225



MFP70 **MFP80**



contenedores **MFP80** *containers*

Gama 800 40x60
40x60 range 800



Gama 700 GN 1/1
GN 1/1 range 700



Cajas en Gama 800
Range 800 containers





MR60-150	4.042 €		MR70-135	4.255 €		MR80-150	4.710 €	
MR60-200	4.652 €		MR70-180	5.029 €		MR80-200	5.677 €	
MR60-250	5.449 €		MR70-225	5.741 €		MR80-250	6.082 €	

El precio incluye vitrina de ingredientes - *Topping unit included in price*

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 556
GN containers and dividers NOT included in price, see page 556

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	cajas *containers 40x60*	capacidad GN *GN capacity 1/4*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
MR60-150	0°C +8°C	1495	850	600	2	0	0	6	245	230V-50Hz	R290	502	187
MR60-200	0°C +8°C	2020	850	600	3	0	0	9	380	230V-50Hz	R290	502	190
MR60-250	0°C +8°C	2545	850	600	4	0	0	12	516	230V-50Hz	R290	845	305
MR70-135	0°C +8°C	1345	850	700	2	2	0	5	255	230V-50Hz	R290	502	187
MR70-180	0°C +8°C	1795	850	700	3	3	0	8	399	230V-50Hz	R290	502	190
MR70-225	0°C +8°C	2245	850	700	4	4	0	10	543	230V-50Hz	R290	845	305
MR80-150	0°C +8°C	1495	850	800	0	8	3	6	362	230V-50Hz	R290	502	187
MR80-200	0°C +8°C	2020	850	800	0	13	3	9	562	230V-50Hz	R290	502	190
MR80-250	0°C +8°C	2545	850	800	0	18	3	12	761	230V-50Hz	R290	845	305

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

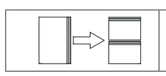
- **MR60** estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- **MR70** estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, sobre guías de acero inox regulables en altura
- **MR80** interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40x7 (3 en dotación)

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180 mm
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 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 última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN 1/4, incluido
- Temperatura de trabajo 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- ***MR60** shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- **MR70** *shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- **MR80** *capacity for 60x40 shelves, containers or trays on stainless steel slides, height adjustable*

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Granite working surface with 180 mm upstands*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 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*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*
- *GN 1/4 topping unit, included*
- *Operating temperature 32°C ambient*

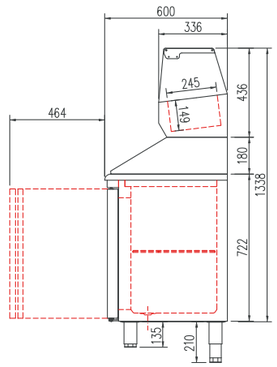
 Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **doble,** desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system*	Gama 60	Gama 70
		515 €	648 €

OPCIONES	***OPTIONS***	€
cerradura puerta inox	*SS door lock*	31 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	77 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	166 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
sin expositor de ingredientes	*without ingredient display*	consultar
APPCC	*HACCP*	incluido

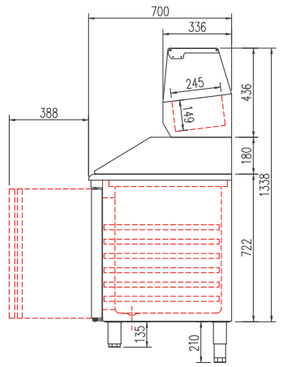




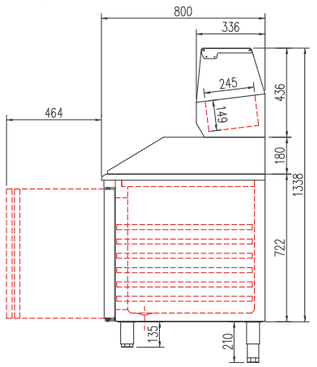
MR70-225



Fondo 600



Fondo 700



Fondo 800

MFP60/70:
cajones refrigerados opcionales
refrigerated drawers on demand



Topping con luz
Lighted topping



Gama 700 GN 1/1
GN 1/1 range 700



Cajas en Gama 800
Range 800 containers





EI-1/4-135	1.576 €
EI-1/4-150	1.600 €
EI-1/4-180	1.712 €
EI-1/4-200	1.775 €
EI-1/4-225	1.861 €
EI-1/4-250	1.985 €

EI-1/3-135	1.634 €
EI-1/3-150	1.664 €
EI-1/3-180	1.775 €
EI-1/3-200	1.839 €
EI-1/3-225	1.890 €
EI-1/3-250	1.973 €



EI-1/4-135-T	1.388 €
EI-1/4-150-T	1.438 €
EI-1/4-180-T	1.564 €
EI-1/4-200-T	1.600 €
EI-1/4-225-T	1.733 €
EI-1/4-250-T	1.825 €

EI-1/3-135-T	1.457 €
EI-1/3-150-T	1.508 €
EI-1/3-180-T	1.634 €
EI-1/3-200-T	1.676 €
EI-1/3-225-T	1.816 €
EI-1/3-250-T	1.903 €

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 556
GN containers and dividers NOT included in price, see page 556

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	fondo *depth* (mm)	capacidad *capacity 1/4*	capacidad *capacity 1/3*	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W **EI-T**	potencia *power* W **EI**
EI-1/4-135	+2°C +8°C	1345	336	5	0	230V-50Hz	R290	158	131	152
EI-1/4-150	+2°C +8°C	1495	336	6	0	230V-50Hz	R290	170	134	155
EI-1/4-180	+2°C +8°C	1795	336	8	0	230V-50Hz	R290	190	136	162
EI-1/4-200	+2°C +8°C	2020	336	9	0	230V-50Hz	R290	200	138	180
EI-1/4-225	+2°C +8°C	2245	336	10	0	230V-50Hz	R290	502	203	245
EI-1/4-250	+2°C +8°C	2545	336	12	0	230V-50Hz	R290	502	203	245
EI-1/3-135	+2°C +8°C	1345	396	0	5	230V-50Hz	R290	158	131	152
EI-1/3-150	+2°C +8°C	1495	396	0	5	230V-50Hz	R290	170	134	155
EI-1/3-180	+2°C +8°C	1795	396	0	7	230V-50Hz	R290	190	136	162
EI-1/3-200	+2°C +8°C	2020	396	0	8	230V-50Hz	R290	200	138	180
EI-1/3-225	+2°C +8°C	2245	396	0	10	230V-50Hz	R290	502	203	245
EI-1/3-250	+2°C +8°C	2545	396	0	11	230V-50Hz	R290	502	203	245

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- **EI** cúpula de cristal
- **EI-T** cubierta inox abatible

- *__EI__ glass cover options*
- *__EI-T__ hinged stainless steel cover*

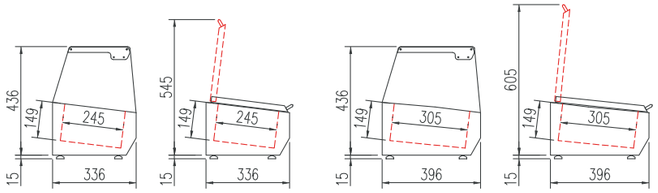
- Exterior e interior en acero inox AISI-304
- Capacidad para cubetas GN no incluidas
- Apoyos regulables en altura
- Evaporador por placa fría
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura ambiente de trabajo clase 3 (25°C 60%)

- *AISI-304 stainless steel exterior and interior*
- *GN containers capacity, not included*
- *Adjustable supports*
- *Cold plate evaporator*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Class 3 ambient operating (25°C 60%)*

OPCIONES	***OPTIONS***	€
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
motor lado izquierdo	*left side motor*	77 €



Luz de serie (EI) *Light as standard (EI)*



EI-1/4 EI-1/4-T EI-1/3 EI-1/3-T



EI-1/4-150



EI-1/3-200-T



EI-1/3-225-T

EI-1/4-135 5xGN1/4		EI-1/3-135 5xGN1/3	
EI-1/4-150 6xGN1/4		EI-1/3-150 5xGN1/3	
EI-1/4-180 8xGN1/4		EI-1/3-180 7xGN1/3	
EI-1/4-200 9xGN1/4		EI-1/3-200 8xGN1/3	
EI1/4-225 10xGN1/4		EI-1/3-225 10xGN1/3	
EI-1/4-250 12xGN1/4		EI-1/3-250 11xGN1/3	



ARMARIOS REFRIGERADOS
REFRIGERATED CABINETS

GN

Pag. **94-95** — A Armario GN 2/1 costados embutidos **ALTA EFICIENCIA ENERGETICA** ***HIGH ENERGY EFFICIENCY*** *press formed stainless steel GN 2/1 cabinet*

Pag. **96-105** — Armario GN 2/1 interior inox embutido, refrigeración y congelados *Chiller and freezer press formed stainless steel GN 2/1 cabinet*

Pag. **104-105** — Armario GN 2/1 refrigeración y congelados *Chiller and freezer GN 2/1 cabinet*

Pag. **106-107** — Armario GN 2/1 puerta de cristal refrigeración y congelados *Chiller and freezer glass door GN 2/1 cabinet*

Pag. **108-109** — Armario GN 2/1 doble temperatura *Dual temperature GN 2/1 cabinet*

Pag. **110** — Armario GN FIT 1/1 - 2/1 *GN FIT 1/1 - 2/1 cabinet*

Pag. **111** — Armario GN 2/1 interior termoplástco *Thermoplastic interior GN 2/1 cabinet*

PESCADO - *FISH*

Pag. **112** — Armario 60x40 cajas de pescado *Fish 60x40 containers cabinet*

Pag. **113** — Armario 60x40 FIT *60x40 FIT cabinet*

EUROSNACK

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

SNACK

Pag. **116-121** — Armario SNACK refrigeración y congelados *Chiller and freezer SNACK cabinet*

Pag. **122-123** — Armario SNACK puerta de cristal refrigeración y congelados *Chiller and freezer glass door SNACK cabinet*

Pag. **124-125** — Armario SNACK doble temperatura *Dual temperature SNACK cabinet*

Pag. **126-127** — Armario SNACK FIT refrigeración y congelados *Chiller and freezer SNACK FIT cabinet*

CARACTERISTICAS GENERALES
GENERAL FEATURES



GN



EuroSnack



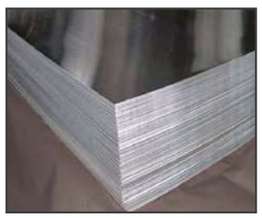
SNACK



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

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

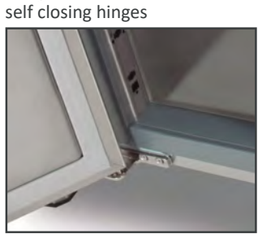
AISI-304



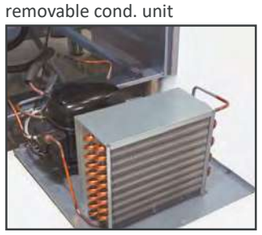
hidrocarburo de serie
standard hydrocarbon



bisagras cierre automático
self closing hinges



unidad cond. extraíble
removable cond. unit



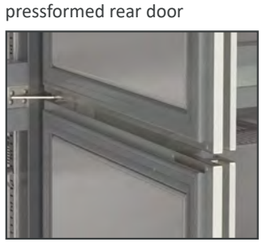
interior esquinas redondeadas
rounded corner edges



burlete desmontable
gasket detachable



contrapuerta embutida
pressformed rear door



evaporador en el techo
top mounted evaporator



OPCIONES BAJO PEDIDO
OPTIONS ON DEMAND

pre-instalación
remote condenser unit



puerta con cerradura
lock for door



respaldo inox
SS rear side



estantes chapa perforada
perforated shelves



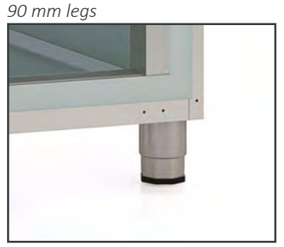
puertas de cristal
glass doors



barras carniceras
bars for meat



patas de 90 mm
90 mm legs



ruedas
castors

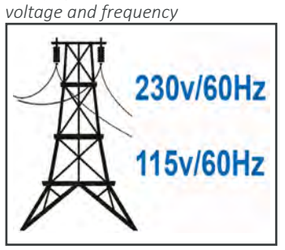


gases alternativos a hydrocaburos
hydrocarbon alternative gases

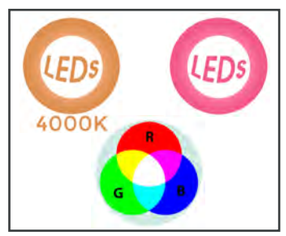


Hasta 12/03/2025 (pag. 143)
Until 12/03/2025 (page 143)

voltaje y frecuencia
voltage and frequency







Preparados para el futuro del sector HORECA

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

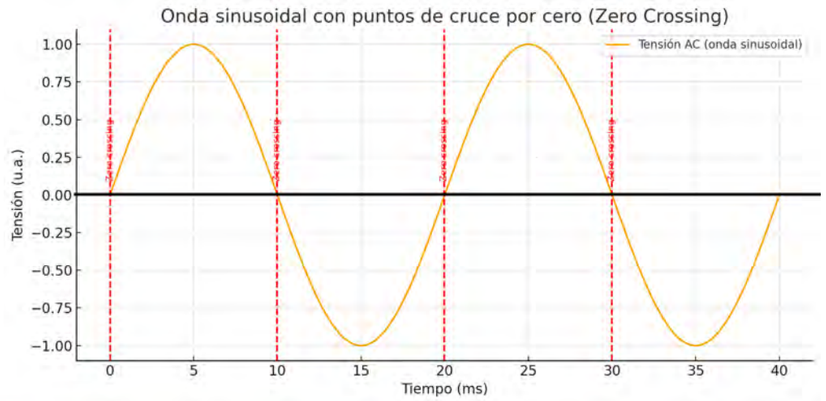
Ready for the future of the HORECA sector

Law 1/2025, effective from April 2026, brings significant changes to the regulations governing professional equipment for the HORECA channel.
We implement solutions that enable real-time monitoring, help anticipate issues and reduce breakdowns, simplify maintenance, ensure interoperability through standard protocols, and incorporate electronic fans that reduce energy consumption and extend equipment service life. At the same time, we continuously improve the ergonomics of our equipment to guarantee the best user experience.

ESTÁNDAR 2026
Control ON / OFF por cruce cero
Protección fulctuación voltaje HLVP
Control por aplicación APP
Conexión NFC / BT
IOT con conexión BMS / MODBUSS
Ventiladores electrónicos

2026 STANDAR
On/Off control with zero-cross switching
HLVP voltage fluctuation protection
APP-based control
NFC / BT connection
IoT with BMS / MODBUS connection
Electronic fans









Ley 1/2025 de Prevención del Desperdicio Alimentário

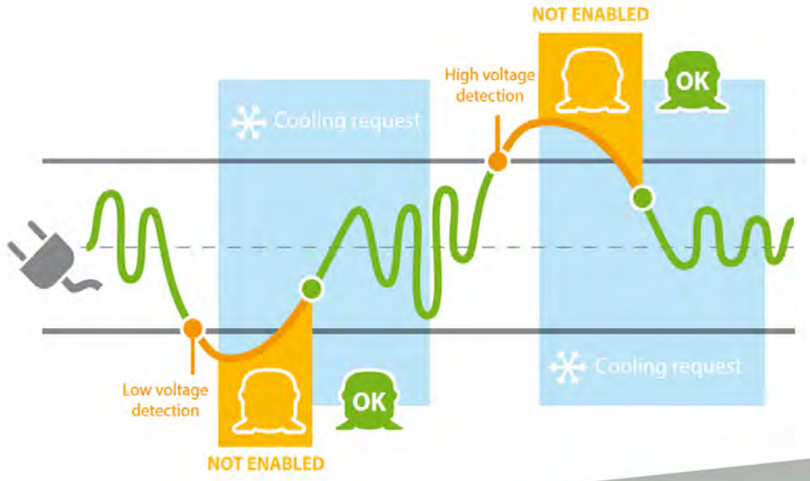
La Ley 1/2025 obliga al restaurante a prevenir y gestionar el desperdicio alimentario con medidas organizativas, control de conservación, y aprovechamiento de excedentes.
Para los equipos de refrigeración, la ley no impone un modelo concreto, pero sí eleva su importancia práctica: deben conservar con estabilidad, evitar desviaciones de temperatura, facilitar registros, alarmas y mantenimiento, y reducir mermas por fallos o mala gestión.
En la práctica, el frío deja de ser solo conservación y pasa a ser una herramienta operativa de cumplimiento, trazabilidad y eficiencia diaria.

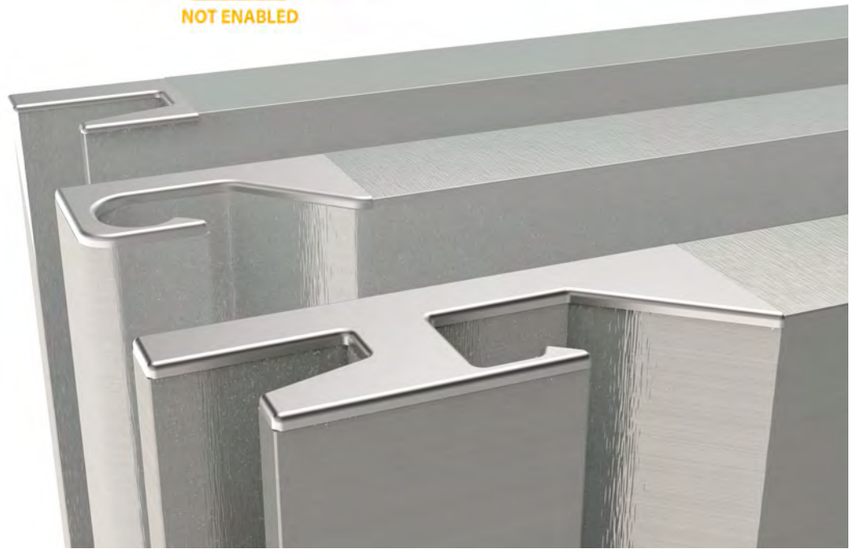
Law 1/2025 on the Prevention of Food Waste

Law 1/2025 requires restaurants to prevent and manage food waste through organisational measures, preservation control, and the use of surplus food.
With regard to refrigeration equipment, the law does not impose any specific model, but it does increase its practical importance: equipment must ensure stable preservation, prevent temperature deviations, facilitate records, alarms and maintenance, and reduce losses caused by failures or poor management.
In practice, refrigeration is no longer just a means of preservation; it becomes an operational tool for compliance, traceability, and daily efficiency.

Consulta el texto de la ley, formato PDF

Link to the law, PDF format





Disponible en acabados NCS o RAL,

Available NCS or RAL finishes

Personaliza tu espacio

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

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

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

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

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



Personalize your proyect

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

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

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

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

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


RAL 9005


RAL 7040


RAL 5009


RAL 6001


RAL 5003


RAL 3003


RAL 2008


RAL 7024


MOKA



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



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

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

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con costados y fondo embutido
- Capacidad para parrillas y cubetas GN 1/1 o GN 2/1
- Estantes parrilla reforzados GN 2/1, de acero plastificado
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Cerradura con llave, de serie
- Luz interior LED
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche del evaporador
- Aislamiento de poliuretano inyectado y grosor **85 mm** perimetral, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Ventiladores alta eficiencia
- Temperatura de trabajo **HEGR** 40° **HECG** 32°

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped sides and bottom*
- *Designed for GN 1/1 or GN 2/1 shelves or containers*
- *Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Key lock as standard*
- *LED lighting*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- ***85 mm** perimetral insulation, 40 Kg/m³ density polyurethane, zero GWP and zero ODP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- *High efficiency fan motors*
- *Operating ambient temperature **HEGR** 40° **HECG** 32°*

Pedal apertura puerta opcional
Optional foot pedal opener

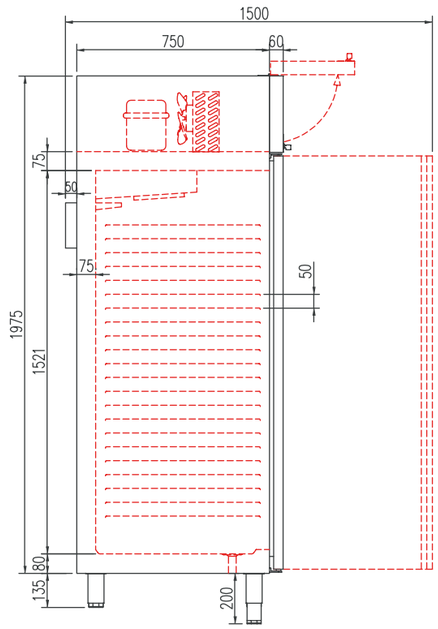


Contrapuerta embutida
Press-formed rear side door



Aislamiento 40 Kg/cm³ *40 Kg / cm³ insulation*





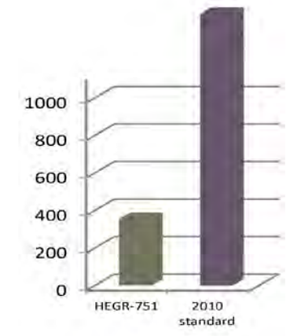




0.96 kW/24h

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

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



Electrónica avanzada
High technology electronic system



El **controlador digital inteligente** define el desescarche automático,el cual no tendrá una duración superior a la estrictamente necesária

Smart digital controller *sets the automatic defrost which takes only as long as absolutely necessary.*







AGR-751-PF	2.867 €
ACG-751-PF	3.842 €



AGR-752-PF	2.979 €
ACG-752-PF	3.897 €

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

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

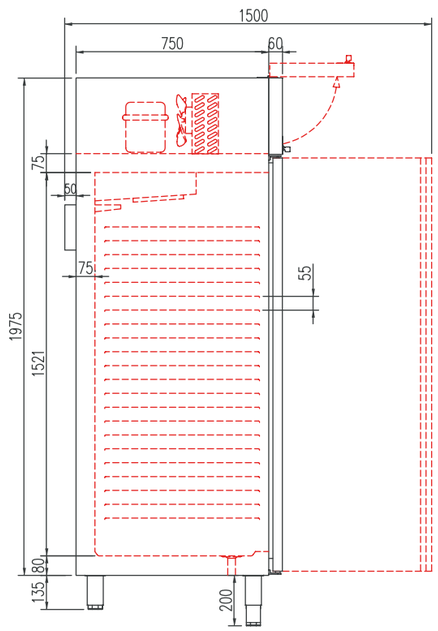
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Costados en acero inox AISI-304-con 22 embuticiones para apoyo de parrillas y cubetas GN 1/1 o GN 2/1
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Cerradura con llave, de serie
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados GN 2/1, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos elevable
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche del evaporador
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero ODP.
- 75 mm aislamiento perimetral
- Control digital de última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Temperatura de trabajo: **AGR** 40°C **ACG** 32°C

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *AISI-304 stainless steel inner sides, 22 press-formed supports for GN 2/1 - GN 1/1 containers or shelves*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Key lock as standard*
- *LED lighting*
- *Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Hinged front control panel*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane, zero GWP and zero ODP*
- *75 mm perimetral insulation*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*
- *Operating ambient temperature* ***AGR*** *40° C* **ACG** *32°C*

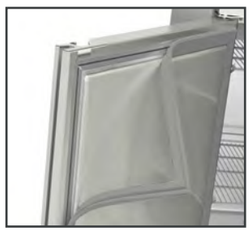


OPCIONES	***OPTIONS***	€
parrilla adicional GN-2/1	*additional shelf GN-2/1*	57 €
barras carniceras 750	*750 meat bars*	140 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar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





AGR-752-PF











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



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

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

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

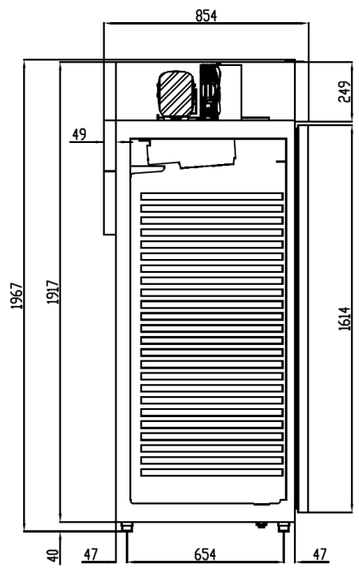
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Costados en acero inox AISI-304-con 22 embuticiones para apoyo de parrillas y cubetas GN 1/1 o GN 2/1
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Cerradura con llave, de serie
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados GN 2/1, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos elevable
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche del evaporador
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero ODP.
- 75 mm aislamiento perimetral
- Control digital de última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Temperatura de trabajo: **AGR** 40°C **ACG** 32°C

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *AISI-304 stainless steel inner sides, 22 press-formed supports for GN 2/1 - GN 1/1 containers or shelves*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Key lock as standard*
- *LED lighting*
- *Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Hinged front control panel*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane, zero GWP and zero ODP*
- *75 mm perimetral insulation*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*
- *Operating ambient temperature* ***AGR*** *40° C* **ACG** *32°C*



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



Altura inferior a 2 metros
Less than 2 meters high



AGR-752-PF-SD



AGR-751-PT 3.434 €



AGRE-751-PT 3.838 €

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

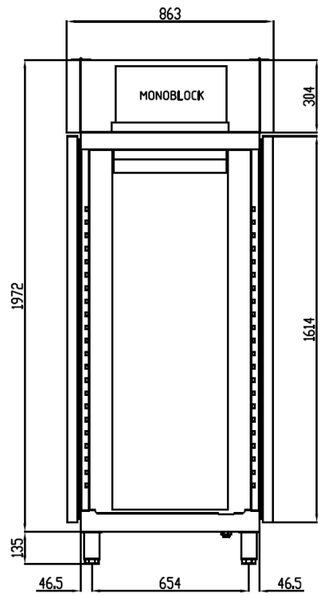
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Cerradura con llave, de serie
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados GN 2/1, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos elevable
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche del evaporador
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero ODP.
- 75 mm aislamiento perimetral
- Control digital de última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Key lock as standard*
- *LED lighting*
- *Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Hinged front control panel*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane, zero GWP and zero ODP*
- *75 mm perimetral insulation*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*



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

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





AGR-752-PT

Armario GN 2/1 gama 1000, refrigeración y congelados
1000 range GN 2/1 cabinet, chiller and freezer



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



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



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

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

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

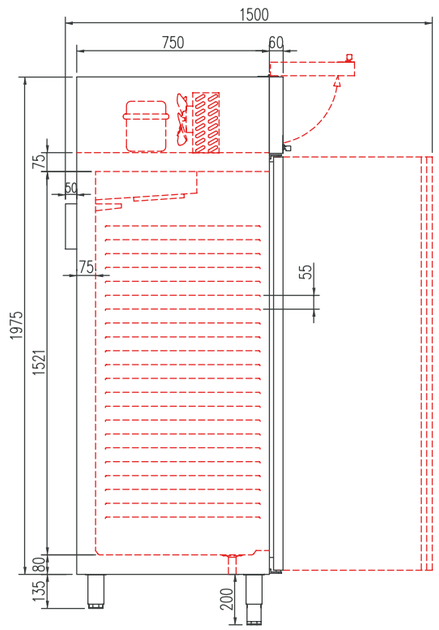
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Costados en acero inox AISI-304-con 22 embuticiones + guías para apoyo de parrillas y cubetas GN 1/1 o GN 2/1
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Cerradura con llave, de serie
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados GN 2/1, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos elevable
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche del evaporador
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero ODP.
- 75 mm aislamiento perimetral
- Control digital de última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Temperatura de trabajo: **AGR** 40°C **ACG** 32°C

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *AISI-304 stainless steel inner sides, 22 press-formed supports + slides for GN 2/1 - 1/1 containers or shelvess*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Doors with self closing system, blocked opening and magnetic gasket*
- *Key lock as standard*
- *LED lighting*
- *Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Hinged front control panel*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane, zero GWP and zero ODP*
- *75 mm perimetral insulation*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*
- *Operating ambient temperature* ***AGR*** *40° C* **ACG** *32°C*

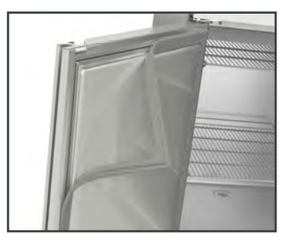


OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional GN-2/1 + guia	*additional shelf GN-2/1 + slide*	73 €
barras carniceras 1000	*1000 meat bars*	156 €
set 5 ruedas	*set 5 wheels*	140 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V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





AGR-1002-PF









AGR-2003	5.747 €
ACG-2003	7.110 €



AGR-2004	5.979 €
ACG-2004	7.340 €



AGR-2005	6.214 €
ACG-2005	7.575 €



AGR-2006	6.439 €
ACG-2006	7.800 €

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

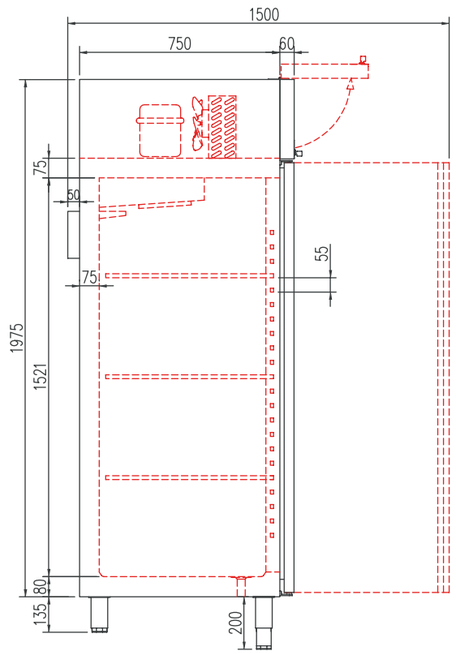
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave, de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados GN 2/1, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos elevable
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- 75 mm aislamiento perimetral
- Control digital de última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Temperatura de trabajo: **AGR** 40°C **ACG** 32°C

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening and magnetic gasket*
- *Key lock as standard*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Interior LED lighting*
- *Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Liftable control panel*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane, zero ODP and GWP*
- *75 mm perimetral insulation*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*
- *Operating ambient temperature **AGR** 40°C **ACG** 32°*

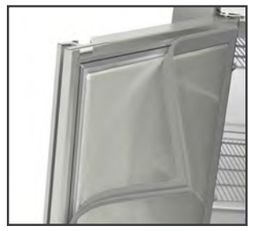




OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional GN-2/1	*additional shelf GN-2/1*	57 €
par guías adicionales GN-2/1	*additional slidet GN-2/1*	32 €
barras carniceras 2000	*2000 meat bars*	172 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	166 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar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



ACG-2003











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



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



AGRE-2003	7.381 €
ACGE-2003	8.534 €

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

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

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

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible (751), con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave, de serie
- **AGRE**: Doble cristal + LEDs, **ACGE**: Triple cristal + LEDs
- Estantes parrilla reforzados GN 2/1, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos elevable
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- 75 mm aislamiento perimetral
- Control digital de última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

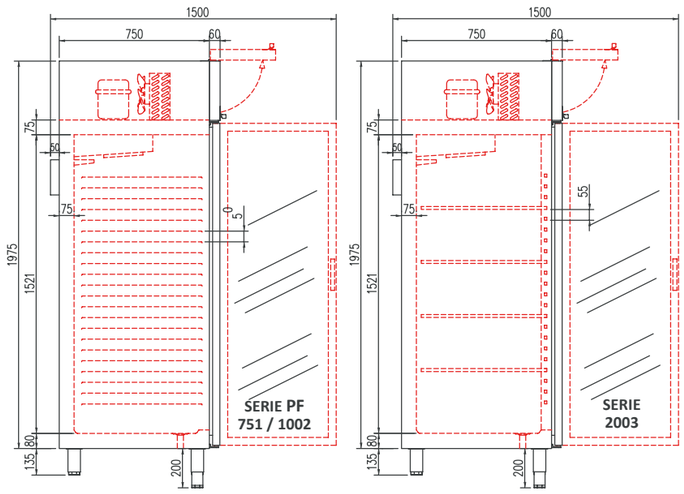
We reserve the right to change specifications without prior notice.

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

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense (751)*
- *Key lock as standard*
- ***AGRE**: Double glazed door + LEDS, **ACGE**: Triple glazed door + LEDs*
- *Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel*
- *AISI -304 ajustable legs, 135 to 200 mm*
- *Liftable control panel*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane, zero ODP and GWP*
- *75 mm perimetral insulation*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*
- *Operating temperature 32°C ambient*



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





AGRE-2003



AGRE-1002-PF



Serigrafiado perimetral
Perimetral serigraphy



AGP-752 3.733 €



AGP-1002 5.621 €



AGP-1003 5.108 €



AGP-1004 5.136 €



AGP-2005 6.320 €

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

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

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible (751), con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave, de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados GN 2/1, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos elevable
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- 75 mm aislamiento perimetral
- Control digital de última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Temperatura de trabajo a 40°C ambiente

Departamento

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

We reserve the right to change specifications without prior notice.

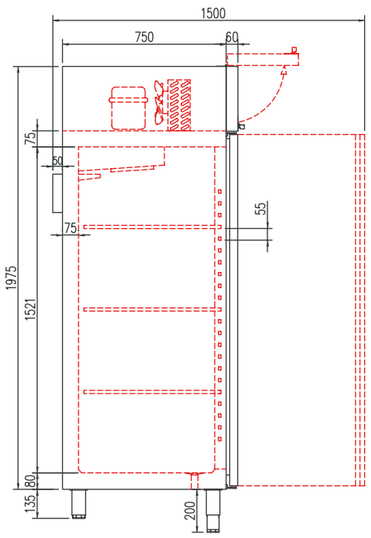
- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense (751)*
- *Key lock as standard*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Interior LED lighting*
- *Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Liftable control panel*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane, zero ODP and GWP*
- *75 mm perimetral insulation*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*
- *Operating temperature 40° C ambient*

Departament

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







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



AGM-752 4.553 €



AGM-1002 6.602 €



AGM-1003 5.569 €



AGM-1004 5.606 €



AGM-2005 7.128 €

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

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

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible (751), con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave, de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados GN 2/1, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- 75 mm aislamiento perimetral
- Control digital de última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Temperatura de trabajo a 40°C ambiente

Departamento

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

We reserve the right to change specifications without prior notice.

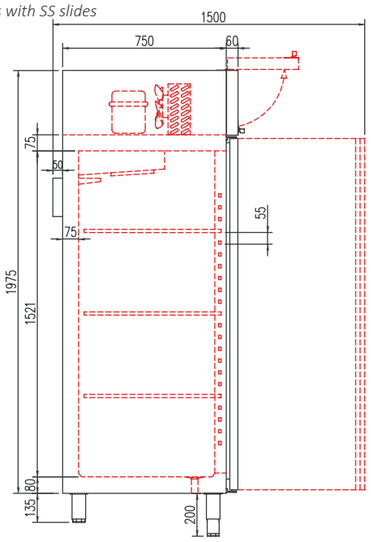
- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense (751)*
- *Key lock as standard*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Interior LED lighting*
- *Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Liftable control panel*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane, zero ODP and GWP*
- *75 mm perimetral insulation*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*
- *Operating temperature 40°C ambient*

Departament

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







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

gama
GN FIT
range

GN 1/1





GN 1/1 + GN 2/1





AGR-50	2.318 €
ACG-50	3.007 €

AGRE-50	2.636 €
ACGE-50	3.403 €

AGR-125	3.471 €
ACG-125	4.593 €

AGRE-125	4.077 €
ACGE-125	5.380 €

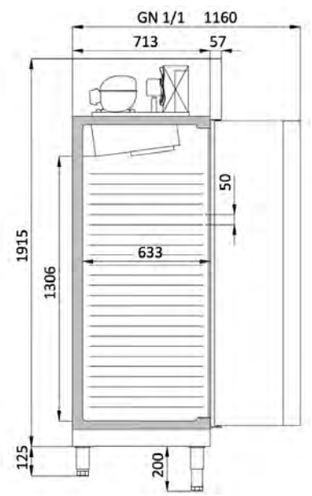
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 1/1	estantes *shelves* GN 2/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE 2015/1094 EN16825	clase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

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- AGRE / ACGE doble cristal + LEDS
- Cerradura con llave de serie
- Estantes interiores GN, de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Temperatura de trabajo: **AGR** 40°C ***ACG/AGRE/ACGE*** 32°C

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening and magnetic gasket*
- *AGRE / ACGE double glazed door + LEDS*
- *Key lock as standard*
- *GN shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Control panel and engine ventilation shelf , removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*
- *Operating temperature* **AGR** *40°C* ***ACG/AGRE/ACGE*** *32°C*











RVGI-501	2.091 €
CVGI-501	2.802 €

RVGE-501	1.883 €
CVGE-501	2.588 €

RVGI-601	2.353 €
CVGI-601	3.137 €

RVGE-601	2.121 €
CVGE-601	2.909 €

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

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

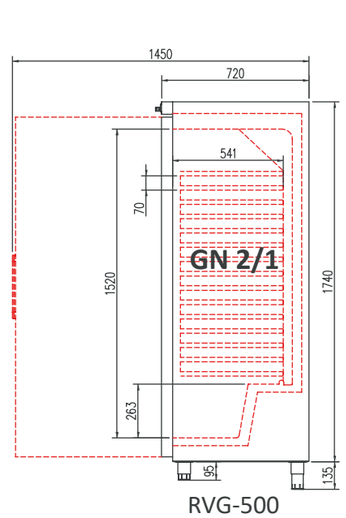
- RVGI, CVGI: Exterior en acero satinado, excepto el respaldo
- RVGE, CVGE:Exterior en acero plastificado blanco, excepto el respaldo
- Interior en poliestireno sanitario
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 95- 135 mm
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Estantes parrilla reforzados, de acero plastificado
- Unidad condensadora libre de mantenimiento
- Evaporador sistema placa fría con ventilador y recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/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 ambiente de trabajo: RVG 40°C CVG 32°C
- Cerradura de serie

We reserve the right to change specifications without prior notice.

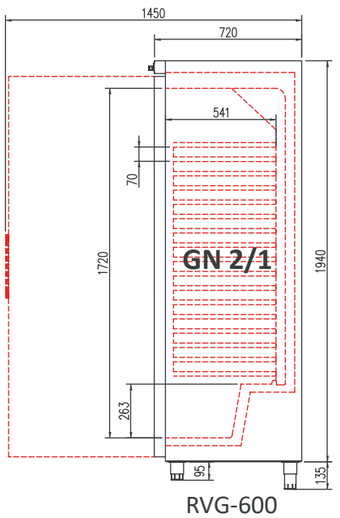
- *RVGI, CVGI: Stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *RVGE,CVGE: Exterior in white plastic coated steel, rear side galvanized panel*
- *Interior of polystyrene, with health certification*
- *AISI -304 adjustable legs, 95 to 135 mm*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Reinforced shelves made of plasticized steel*
- *Condenser unit without maintenance*
- *Fan assisted cold plate evaporator with epoxi anticorrosion coating*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- *Operating ambient temperature: : RVG 40°C CVG 32° C*
- *Integrated lock as standard*



RVGI-601



RVG-500



RVG-600

Armario refrigerado para PESCADO
FISH cabinet



AP-750 3.473 €



AP-1002 5.592 €

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

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

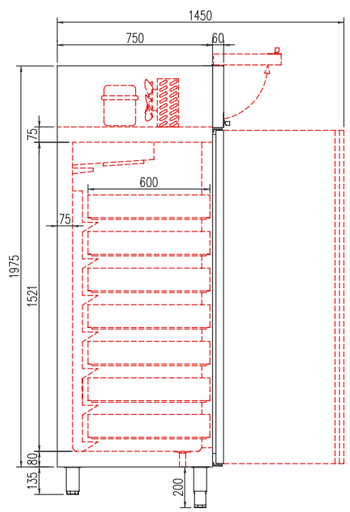
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible (751), con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave, de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura cada 60 mm para parrillas, bandejas o contenedores 60x40
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos elevable
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- 75 mm aislamiento perimetral
- Control digital de última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Temperatura de trabajo: 40°C

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense (751)*
- *APRV: double glazed door on aluminium frame and LED lighting*
- *Key lock as standard*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *LED lighting*
- *Capacity for 60x40 shelves, containers or trays by stainless steel slides, 60 mm height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Liftable control panel*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane, zero ODP and GWP*
- *75 mm perimetral insulation*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*
- *Operating temperature: 40°C*



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



Armario bandejas y contenedores 60x40
60x40 cabinet

gama **FIT** *range*



AP-55 3.127 €



APR-55 2.983 €



APRV-55 3.067 €

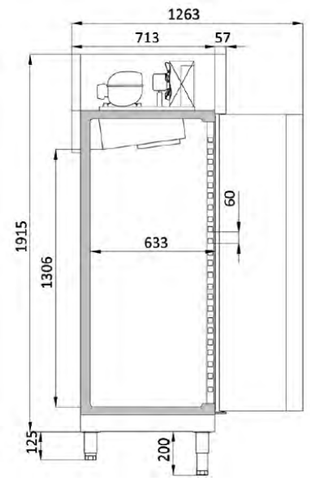
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* 40x60	cajones *containers* 40x60	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825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

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

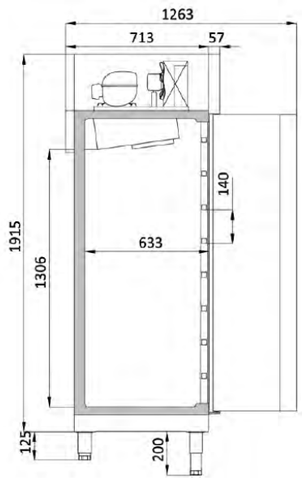
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- APRV doble cristal
- Luz interior LED
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening and magnetic gasket*
- *APRV double glazed door*
- *Interior LED lighting*
- *Capacity for 60x40 shelves, containers or trays by stainless steel slides, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Control panel and engine ventilation shelf , removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*
- *Operating temperature 32°C ambient*



APR-55



APC-55



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



AERE-401	2.613 €
AECE-401	3.315 €



AP-400	2.963 €

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

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Temperatura de trabajo: **AER / AEC / AP / AEM** 40°C **AERE / AECE** 32°C

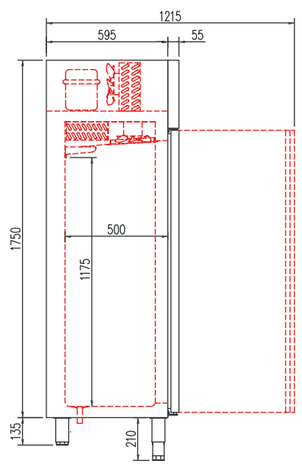
AP-400: Contenedores plásticos 410x460x150 sobre estantes de alambre en acero plastificado
AERE: doble cristal + LEDS
AECE: triple cristal + LEDS
AERE / AECE-400: 4 estantes

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *LED lighting*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Control panel and engine ventilation shelf , removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.-* *Operating temperature :* ***AER / AEC / AP/ AEM*** *40°C* ***AERE / AECE*** *32° C*

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

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





AER-125-2	3.267 €
AEC-125-2	4.391 €



AEM-125	5.512 €



AERE-125	3.939 €
AECE-125	5.221 €



AP-125	4.096 €



AERP-125	3.826 €



AERPE-125	4.021 €

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

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

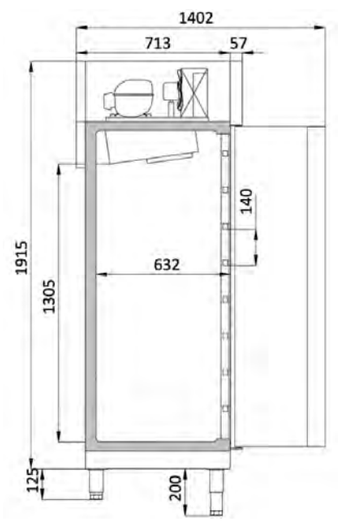
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Temperatura de trabajo: **AER / AEC / AP / AEM** 40°C **AERE / AECE** 32°C

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

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening and magnetic gasket*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *LED lighting*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Control panel and engine ventilation shelf , removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*
- *Operating temperature :* ***AER / AEC / AP/ AEM*** *40°C* ***AERE / AECE*** *32° C*

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





ACR-751	2.564 €
ACC-751	3.588 €



ACR-752	2.626 €
ACC-752	3.650 €

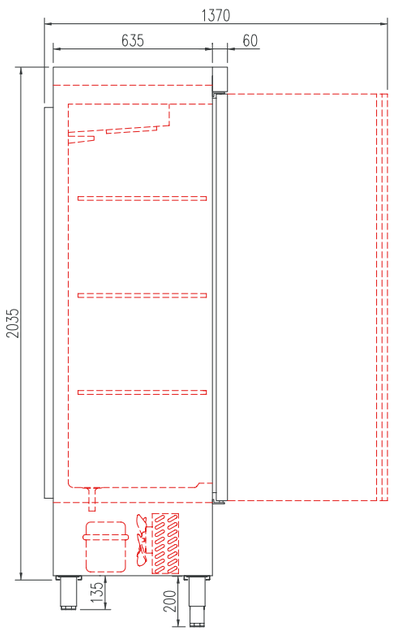
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
ACR-750	-2°C +8°C	680	2160	735	3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

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- **70 mm** aislamiento en costados
- Control digital de última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Interior LED lighting*
- *Reinforced shelves made of plasticized steel*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Control panel and engine ventilation shelf , removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- ***70 mm** sides insulation*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*

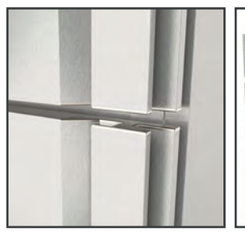


OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
parrilla adicional + soportes	*extra shelf + supports*	49 €
barras carniceras	*meat bars*	140 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	31 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz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



ACR-752








ACR-1302	3.493 €
ACC-1302	4.678 €



ACR-1303	3.570 €
ACC-1303	4.749 €



ACR-1304	3.600 €
ACC-1304	4.819 €

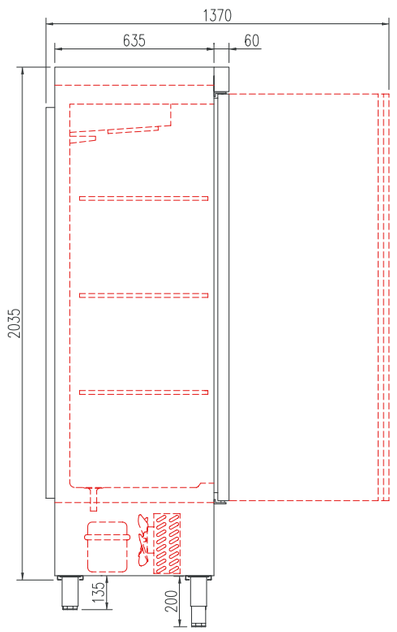
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
ACR-1300	-2°C +8°C	1370	2160	735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

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- **70 mm** aislamiento en costados
- Control digital de última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening and magnetic gasket*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Interior LED lighting*
- *Reinforced shelves made of plasticized steel*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Control panel and engine ventilation shelf , removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- ***70 mm** sides insulation*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*



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



ACC-1303









ACR-2003	5.059 €
ACC-2003	6.348 €



ACR-2004	5.114 €
ACC-2004	6.396 €



ACR-2005	5.173 €
ACC-2005	6.470 €



ACR-2006	5.228 €
ACC-2006	6.530 €

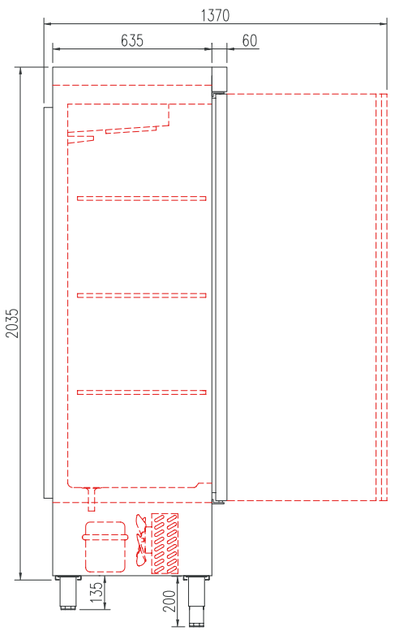
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
ACR-2000	-2°C +8°C	2055	2160	735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

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- **70 mm** aislamiento en costados
- Control digital de última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening and magnetic gasket*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Interior LED lighting*
- *Reinforced shelves made of plasticized steel*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Control panel and engine ventilation shelf , removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- ***70 mm** sides insulation*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*



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



ACR-2006







ACRV-751	3.115 €
ACCV-751	4.171 €



ACRV-1302	4.628 €
ACCV-1302	6.094 €

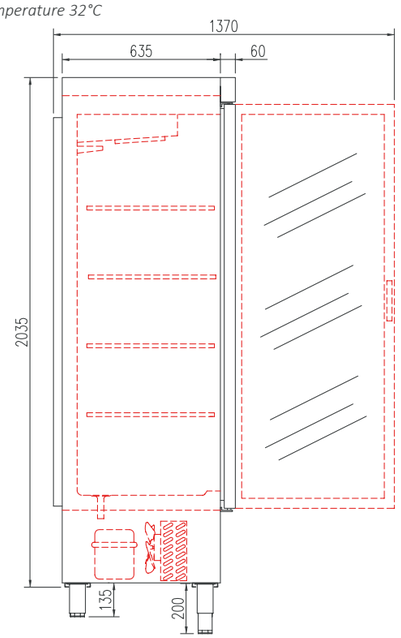


ACRV-2003	6.439 €
ACCV-2003	7.552 €

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

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible (751), con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- ACRV: Doble cristal + LEDs, ACCV: Triple cristal + LEDs
- Estantes parrilla reforzados, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- **70 mm** aislamiento en costados
- Control digital de última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Temperatura de trabajo a 32°C

We reserve the right to change specifications without prior notice.
- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense (751)*
- *ACRV: Double glazed door + LEDs, ACCV: Triple glazed door + LEDs*
- *Reinforced shelves made of plasticized steel*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Control panel and engine ventilation shelf , removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- ***70 mm** sides insulation*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*
- *Operating temperature 32°C*



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



ACRV-2003







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

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

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

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Temperatura de trabajo a 40° 40% ambiente

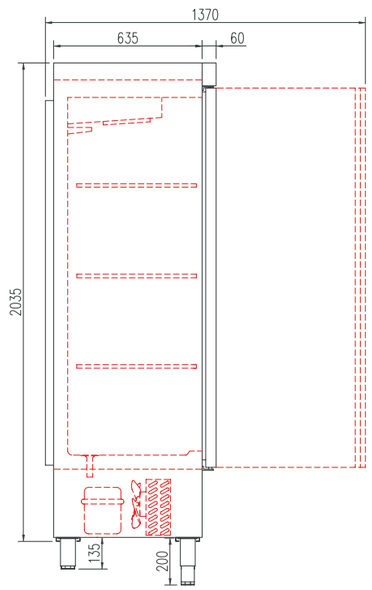
Departamento de pescado
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Motor independiente
- Temperatura de trabajo-4°C +4°C a 40°C ambiente
- Contenedores plástico, sobre guías inox

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening and magnetic gasket*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Interior LED lighting*
- *Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Control panel and engine ventilation shelf , removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*
- *Operating temperature 40° 40% ambient*

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





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



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

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

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

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Temperatura de trabajo a 40°C ambiente

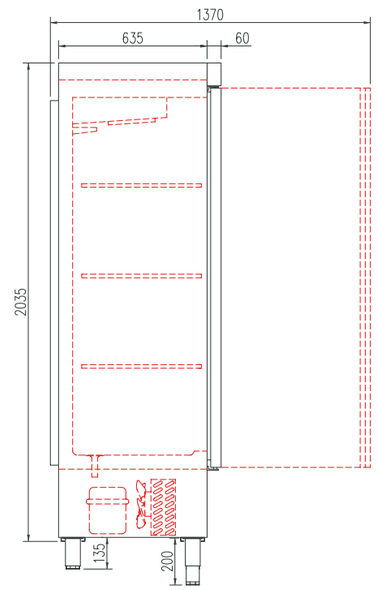
Departamento de congelados
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento protector
- Motor independiente
- Temperatura de trabajo-20°C-15°C a 40°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening and magnetic gasket*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Interior LED lighting*
- *Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Control panel and engine ventilation shelf , removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*
- *Operating temperature 40° C ambient*

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





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



ACR-55-1	2.389 €
ACC-55-1	3.208 €



ACR-55-2	2.449 €
ACC-55-2	3.234 €



ACR-125-2	3.267 €
ACC-125-2	4.391 €



ACR-125-3	3.320 €
ACC-125-3	4.452 €



ACR-125-4	3.364 €
ACC-125-4	4.500 €



ACM-125	5.512 €

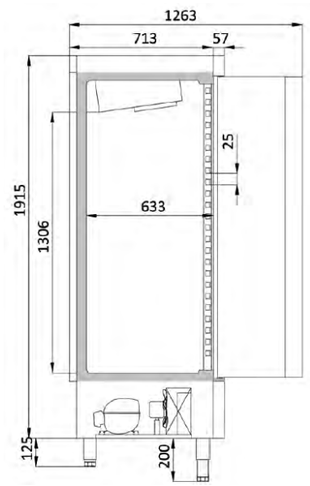
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
ACR-55	-2°C +8°C	525	2055	780	3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

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

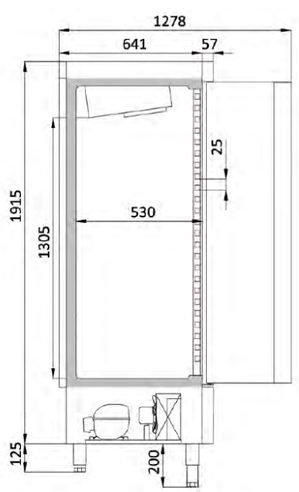
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- ACRV / ACCV doble cristal
- Luz interior LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening and magnetic gasket*
- *ACRV / ACCV double glazed door*
- *LED lighting*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Control panel and engine ventilation shelf , removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*
- *Operating temperature 32°C ambient*



ACR-55



ACR-125



ACRV-55	2.724 €
ACCV-55	3.403 €



ACRV-125	3.939 €
ACCV-125	5.221 €



ACRP-125-14	4.096 €



ACRP-125-40	3.826 €
ACCP-125-40	4.956 €



ACRPV-125-40	4.021 €
ACCPV-125-40	5.520 €

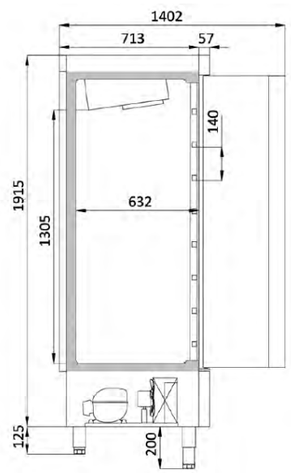
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	clase 2015/1094 EN16825
ACRV-55	-2°C +8°C	525	2055	780	4	409	230V-50Hz	R290	303	213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

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

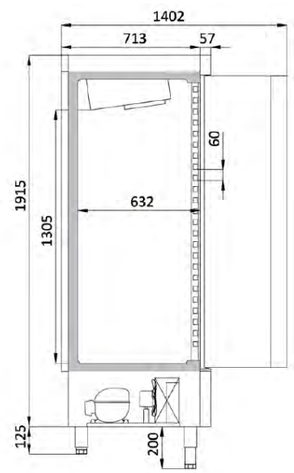
- Modelo 14: cajas para pescado
- Modelos 40: capacidad bandejas / parrillas pasteleras 60x40
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- ACRV / ACCV doble cristal
- Luz interior LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *Model 14: fish containers*
- *Models 40: capacity for 60x40 trays or shelves*
- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening and magnetic gasket*
- *ACRV / ACCV double glazed door*
- *LED lighting*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Control panel and engine ventilation shelf , removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*
- *Operating temperature 32°C ambient*



ACRP-125-14



ACRP-125-40

CORECO GOURMET

Pag. **130-135** Cavas LUX
LUX wine cellars

Pag. **136-137** Armarios DAW
DAW displays

Pag. **142-147** Armarios AGW
AGW displays

Pag. **148-151** Expositores de vino
Wine displays

CORECO Wine

Pag. **154-157** Secadores de embutidos
Charcuterie

Pag. **158-159** Maduradores de carne DAV
DAW dry agers

Pag. **142-147** Maduradores de carne DA
DA dry agers

CORECO Meat

Pag. **164-167** Mesas trabajo refrigeradas 60x40
60x40 refrigerated counters

Pag. **168-171** Armarios 60x40 60x45
60x40 60x45 cabinets

Pag. **172-175** Armarios 60x80
60x80 cabinets

Pag. **176-177** Armarios helados
Ice-cream cabinets

Pag. **178-179** Armarios fernentación controlada
Retarder cabinets

Pag. **180-183** Armarios para carros
Roll-in cabinets

Pag. **185** TANQUE enfriador de agua
Water coolers

CORECO Artisan

CORECO

CORECO Wine

LUX






VN23-2P	18.775 €
VN26-2P	19.975 €

VNP23-2P	20.475 €
VNP26-2P	21.675 €

VN23-2P-PT	20.775 €
VN26-2P-PT	21.975 €

VNP23-2P-PT	22.475 €
VNP26-2P-PT	23.675 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	clase 2015/1094 EN16825
VN23-2P	+5°C +18°C	1520	2300	640	opcional	230V-50Hz	R290	1168	917	4 30°C 55%
VNP23-2P	+5°C +18°C	1520	2300	640	opcional	230V-50Hz	R290	1168	917	4 30°C 55%
VN-23-2P-PT	+5°C +18°C	1520	2300	640	opcional	230V-50Hz	R290	1168	917	4 30°C 55%
VNP23-2P-PT	+5°C +18°C	1520	2300	640	opcional	230V-50Hz	R290	1168	917	4 30°C 55%
VN26-2P	+5°C +18°C	1520	2600	640	opcional	230V-50Hz	R290	1168	931	4 30°C 55%
VNP26-2P	+5°C +18°C	1520	2600	640	opcional	230V-50Hz	R290	1168	931	4 30°C 55%
VN-26-2P-PT	+5°C +18°C	1520	2600	640	opcional	230V-50Hz	R290	1168	931	4 30°C 55%
VNP26-2P-PT	+5°C +18°C	1520	2600	640	opcional	230V-50Hz	R290	1168	931	4 30°C 55%

- Dos alturas: 2600 mm y 2300 mm
- Capacidad de botellas variable en función de la dotación de estantes (opcional)
- Exterior en acero plastificado negro
- Interior en acero inoxidable
- Puertas de cristal doble sobre marco de aluminio perimetral y cerradura magnética
- Luz interior LED 3000K (perimetral)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador y unidad condensadora sistema MONOBLOCK
- El sistema MONOBLOCK se suministra en un bulto aparte para colocar en la parte superior, acabado hermético
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero ODP y GWP
- Control digital de última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet

VN: costados y respaldo ciegos
VNP: costados panorámicos y respaldo ciego
VN-PT: costados y respaldo ciegos, puertas de cristal a dos caras
VNP-PT: costados panorámicos, puertas de cristal a dos caras

ESTANTES
Sabemos lo importante que es la correcta exposición del producto y nos adaptamos a sus necesidades para conseguir el mejor efecto final.

- *Two heights: 2600 mm and 2300 mm*
- *Variable bottle capacity depending on the number of shelves (optional)*
- *Black plastic-coated steel exterior*
- *Stainless steel interior*
- *Double-glazed glass doors on a perimeter aluminum frame and magnetic lock*
- *Perimetral 3000K LED interior lighting*
- *Ventilated condensing unit*
- *Monoblock evaporator and condensing unit system*
- *The MONOBLOCK system is supplied in a separate package for placement on top, with a hermetic finish.*
- *Automatic defrost water evaporation*
- *Injected polyurethane insulation, 40 kg/m³ density, zero ODP and GWP*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*

***VN**: Solid sides and back*
***VNP**: Panoramic sides and solid back*
***VN-PT**: Solid sides and back, double-sided glass doors*
***VNP-PT**: Panoramic sides, double-sided glass doors*

SHELVES
We know how important the correct display of the product is and we adapt to your needs to achieve the best final effect.



	tipo de estante *shelf dedign*	capacidad botellas *bottle capacity*	niveles maximo por puerta *max levels per door* 2300	niveles maximo por puerta *max levels per door* 2600	PVP
1	acero horizontal *horizontal SS*	35 uds	4 uds	5 uds	195 € x ud
2	metacrilato inclinado *inclined methacrylate*	14 uds	5 uds	6 uds	220 € x ud
3	acero inclinado con frente madera roble *SS with oak wood front*	14 uds	5 uds	6 uds	220 € x ud
4	metacrilato horizontal *horizontal methacrylate*	10 uds	8 uds	9 uds	180 € x ud



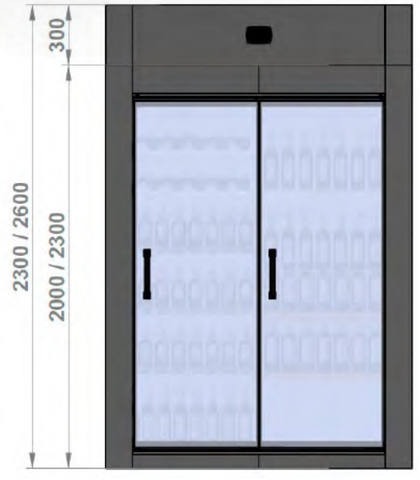


VN23-2P-PT



Opción **Bi-Temperatura**
Separador metacrilato y controlador independiente

***Dual-Temperature** Option*
Methacrylate divider and independent controller





VN23-3P	26.285 €
VN26-3P	27.965 €



VNP23-3P	28.665 €
VNP26-3P	30.345 €



VN23-3P-PT	29.085 €
VN26-3P-PT	30.765 €



VNP23-3P-PT	31.465 €
VNP26-3P-PT	33.145 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	clase 2015/1094 EN16825
VN23-3P	+5°C +18°C	2140	2300	640	opcional	230V-50Hz	R290	1752	1337	4 30°C 55%
VNP23-3P	+5°C +18°C	2140	2300	640	opcional	230V-50Hz	R290	1752	1337	4 30°C 55%
VN-23-3P-PT	+5°C +18°C	2140	2300	640	opcional	230V-50Hz	R290	1752	1337	4 30°C 55%
VNP23-3P-PT	+5°C +18°C	2140	2300	640	opcional	230V-50Hz	R290	1752	1337	4 30°C 55%
VN26-3P	+5°C +18°C	2140	2600	640	opcional	230V-50Hz	R290	1752	1351	4 30°C 55%
VNP26-3P	+5°C +18°C	2140	2600	640	opcional	230V-50Hz	R290	1752	1351	4 30°C 55%
VN-26-3P-PT	+5°C +18°C	2140	2600	640	opcional	230V-50Hz	R290	1752	1351	4 30°C 55%
VNP26 -3P-PT	+5°C +18°C	2140	2600	640	opcional	230V-50Hz	R290	1752	1351	4 30°C 55%

- Dos alturas: 2600 mm y 2300 mm
- Capacidad de botellas variable en función de la dotación de estantes (opcional)
- Exterior en acero plastificado negro
- Interior en acero inoxidable
- Puertas de cristal doble sobre marco de aluminio perimetral y cerradura magnética
- Luz interior LED 3000K (perimetral)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador y unidad condensadora sistema MONO- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero ODP y GWP
- Control digital de última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet

VN: costados y respaldo ciegos
VNP: costados panorámicos y respaldo ciego
VN-PT: costados y respaldo ciegos, puertas de cristal a dos caras
VNP-PT: costados panorámicos, puertas de cristal a dos caras

ESTANTES
Sabemos lo importante que es la correcta exposición del producto y nos adaptamos a sus necesidades para conseguir el mejor efecto final.

- *Two heights: 2600 mm and 2300 mm*
- *Variable bottle capacity depending on the number of shelves (optional)*
- *Black plastic-coated steel exterior*
- *Stainless steel interior*
- *Double-glazed glass doors on a perimeter aluminum frame and magnetic lock*
- *Perimetral 3000K LED interior lighting*
- *Ventilated condensing unit*
- *Monoblock evaporator and condensing unit system*
- *The MONOBLOCK system is supplied in a separate package for placement on top, with a hermetic finish.*
- *Automatic defrost water evaporation*
- *Injected polyurethane insulation, 40 kg/m³ density, zero ODP and GWP*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*

***VN**: Solid sides and back*
***VNP**: Panoramic sides and solid back*
***VN-PT**: Solid sides and back, double-sided glass doors*
***VNP-PT**: Panoramic sides, double-sided glass doors*

SHELVES
We know how important the correct display of the product is and we adapt to your needs to achieve the best final effect.



	tipo de estante *shelf dedign*	capacidad botellas *bottle capacity*	niveles maximo por puerta *max levels per door* 2300	niveles maximo por puerta *max levels per door* 2600	PVP
1	acero horizontal *horizontal SS*	35 uds	4 uds	5 uds	195 € x ud
2	metacrilato inclinado *inclined methacrylate*	14 uds	5 uds	6 uds	220 € x ud
3	acero inclinado con frente madera roble *SS with oak wood front*	14 uds	5 uds	6 uds	220 € x ud
4	metacrilato horizontal *horizontal methacrylate*	10 uds	8 uds	9 uds	180 € x ud

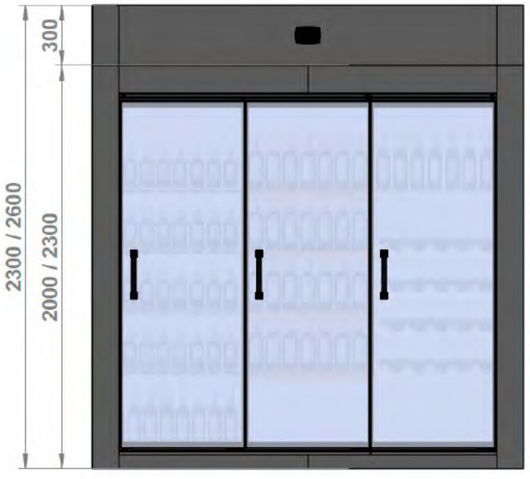






Opción **Bi-Temperatura**
Separador metacrilato y controlador independiente

***Dual-Temperature** Option*
Methacrylate divider and independent controller



CORECO

CORECO Wine

DAW EBRW AGW





DAW-200-NN	1.571 €
DAW-200-NI	



DAW-400-NN	2.254 €
DAW-400-NI	

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen *capacity* (L)	capacidad botellas bottles capacity (uds)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	clase 2015/1094 EN16825
DAW-200	+2°C +18°C	600	900	650	2	120	26	230V-50Hz	R290	304	201	4 30°C 55%
DAW-400	+2°C +18°C	600	1545	650	4	240	60	230V-50Hz	R290	460	241	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero plastificado negro (lacado opcional), excepto el respaldo
- **NI**: Interior en acero inox AISI-304
- **NN**: Interior en acero plastificado negro
- Puerta de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura), con marco aluminio anodizado y doble cristal con tratamiento bajoemisivo (reduce la condensación de humedad)
- Cerradura de serie
- Doble luz interior LED 3000K
- Estantes en AISI-304 con frontal en madera, inclinables 20°
- 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 ODP y GWP
- Control digital de temperatura, con eficiente gestión del consumo de energía

EBRW-1302/2: dos departamentos independientes, con regulación de temperatura en rango +2°C +18°C

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *Black coated steel (lacquered on demand) exterior, except rear side.*
- ***NI**: AISI-304 Stainless steel interior*
- ***NN**: black plastic coated interior*
- *Reversible opening door,with automatic closing system and magnetic weatherstripping (remains open when opening over 90°), with anodized aluminum frame and triple glass with low-emission treatment (reduces moisture condensation)*
- *Lock as standard*
- *Double LED interior light, 3000K*
- *AISI-304 shelves with front part on wood, can be mounted at a 20° angle*
- *Ventilated condensing unit*
- *Evaporator forced draft system, with anti-corrosion epoxy coating*
- *Forced draft fans stop when the door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, efficient management of energy consumption*

***EBRW-1302/2** two independent departments, with +2°C +18°C suitable temperature*

OPCIONES	*OPTIONS*	€
estante adicional	*additional shelf*	134 €
estante especial	*customized shelf*	consultar
set 4 ruedas	*4 castors set*	112 €
set 4 patas	*4 legs set*	62 €
exterior inox o lacado	*SS exterior or lacquered*	consultar
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar

ESTANTES
Sabemos lo importante que es la correcta exposición del producto y nos adaptamos a sus necesidades para conseguir el mejor efecto final.

SHELVES
We know how important the correct display of the product is and we adapt to your needs to achieve the best final effect.

Estantes estándar (inclinables 20°) - *Standard shelves (tiltable 20°)*



Estantes especiales (inclinación 35°)
Customized shelves (35° inclination)





DAW-200-NI
Interior INOX, estante especial
SS interior, customized shelf

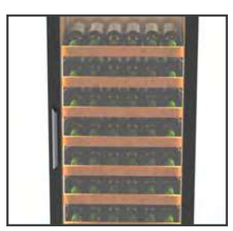


DAW-400-NN
Interior NEGRO, estante adicional
BLACK interior, additional shelf



DA-200 **DAW-200**
Inteiror y exterior inox opcional
SS interior and exterior, optional







EBRW-751-NN EBRW-751-NI	2.890 €



EBRW-1302-NN EBRW-1302-NI	4.335 €
EBRW-1302/2-NN EBRW-1302/2-NI	5.238 €



EBRW-2003-NN EBRW-2003-NI	5.493 €
EBRW-2003/2-NN EBRW-2003/2-NI	6.297 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen *capacity* (L)	capacidad botellas bottles capacity (uds)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	clase 2015/1094 EN16825
EBRW-751	+2°C +18°C	680	2055	735	6	505	105	230V-50Hz	R290	502	260	4 30°C 55%
EBRW-1302	+2°C +18°C	1370	2055	735	12	1201	210	230V-50Hz	R290	845	396	4 30°C 55%
EBRW-1302/2	+2°C +18°C	1370	2055	735	12	505 + 505	105 + 105	230V-50Hz	R290	502 + 502	260 + 260	4 30°C 55%
EBRW-2003	+2°C +18°C	2055	2055	735	18	1852	315	230V-50Hz	R290	1814	1726	4 30°C 55%
EBRW-2003/2	+2°C +18°C	2055	2055	735	18	1201 + 505	210 + 105	230V-50Hz	R290	845 + 502	396 + 260	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero plastificado negro (lacado opcional), excepto el respaldo
- **NI**: Interior en acero inox AISI-304
- **NN**: Interior en acero plastificado negro
- Puertas de apertura reversible (751), con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura), con marco aluminio anodizado y doble cristal con tratamiento bajoemisivo (reduce la condensación de humedad)
- Cerradura de serie
- Doble luz interior LED 3000K
- Estantes en AISI-304 con frontal en madera, inclinables 20°
- 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 ODP y GWP
- Control digital de temperatura, con eficiente gestión del consumo de energía

EBRW-1302/2 y 2003/2: dos departamentos independientes, con regulación de temperatura en rango +2°C +18°C

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *Black coated steel (lacquered on demand) exterior, except rear side.*
- ***NI**: AISI-304 Stainless steel interior*
- ***NN**: black plastic coated interior*
- *Reversible opening doors (751), with automatic closing system and magnetic weatherstripping (remains open when opening over 90°), with anodized aluminum frame and triple glass with low-emission treatment (reduces moisture condensation)*
- *Lock as standard*
- *Double LED interior light, 3000K*
- *AISI-304 shelves with front part on wood, can be mounted at a 20° angle*
- *Ventilated condensing unit*
- *Evaporator forced draft system, with anti-corrosion epoxy coating*
- *Forced draft fans stop when the door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, efficient management of energy consumption*

***EBRW-1302/2 and 2003/2**: two independent departments, with +2°C +18°C suitable temperature*

OPCIONES	*OPTIONS*	€
estante adicional	*additional shelf*	134 €
estante especial	*customized shelf*	consultar
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	166 €
set 4 patas	*set 4 legs*	78 €
set 6 patas	*set 6 legs*	117 €
exterior inox o lacado	*SS exterior or lacquered*	consultar
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar

ESTANTES
Sabemos lo importante que es la correcta exposición del producto y nos adaptamos a sus necesidades para conseguir el mejor efecto final.

SHELVES
We know how important the correct display of the product is and we adapt to your needs to achieve the best final effect.

Estantes estándar (inclinables 20°) - *Standard shelves (tiltable 20°)*



Estantes especiales (inclinación 35°)
Customized shelves (35° inclination)





EBRW-751-NN





EBRW-1302/2-NI bi-temperatura
Interior INOX
SS interior



AGW-751-NN AGW-751-NI	2.996 €



AGW-1002-NN AGW-1002-NI	4.528 €
AGW-1002/2-NN AGW-1002/2-NI	5.508 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen *capacity* (L)	capacidad botellas bottles capacity (uds)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	clase 2015/1094 EN16825
AGW-751	+2°C +18°C	680	2130	860	6	625	105	230V-50Hz	R290	502	263	4 30°C 55%
AGW-1002	+2°C +18°C	1370	2130	860	12	1404	210	230V-50Hz	R290	845	396	4 30°C 55%
AGW-1002/2	+2°C +18°C	1370	2130	860	12	625 + 625	105 + 105	230V-50Hz	R290	502 + 502	263 + 263	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero plastificado negro (lacado opcional), excepto el respaldo
- **NI**: Interior en acero inox AISI-304
- **NN**: Interior en acero plastificado negro
- Puertas de apertura reversible (751), con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura), con marco aluminio anodizado y doble cristal con tratamiento bajoemisivo (reduce la condensación de humedad)
- Cerradura de serie
- Doble luz interior LED 3000K
- Estantes en AISI-304 con frontal en madera, inclinables 20°
- 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 ODP y GWP
- Control digital de última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- **AGW-1002/2**: dos departamentos independientes, con regulación de temperatura en rango +2°C +18°C

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *Black coated steel (lacquered on demand) exterior, except rear side.*
- ***NI**: AISI-304 Stainless steel interior*
- ***NN**: black plastic coated interior*
- *Reversible opening doors* (751)*, with automatic closing system and magnetic weatherstripping (remains open when opening over 90°), with anodized aluminum frame and triple glass with low-emission treatment (reduces moisture condensation)*
- *Lock as standard*
- *Double LED interior light, 3000K*
- *AISI-304 shelves with front part on wood, can be mounted at a 20° angle*
- *Ventilated condensing unit*
- *Evaporator forced draft system, with anti-corrosion epoxy coating*
- *Forced draft fans stop when the door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*
- ***AGW-1002/2**: two independent departments, with +2°C +18°C suitable temperature*

OPCIONES	*OPTIONS*	€
estante adicional	*additional shelf*	134 €
estante especial	*customized shelf*	consultar
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	166 €
set 4 reguladores	*set 4 knobs*	78 €
set 6 reguladroes	*set 6 knobs*	117 €
exterior inox o lacado	*SS exterior or lacquered*	consultar
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar

ESTANTES
Sabemos lo importante que es la correcta exposición del producto y nos adaptamos a sus necesidades para conseguir el mejor efecto final.

SHELVES
We know how important the correct display of the product is and we adapt to your needs to achieve the best final effect.

Estantes estándar (inclinables 20°) - *Standard shelves (tiltable 20°)*



Estantes especiales (inclinación 35°)
Customized shelves (35° inclination)





AGW-1002-NI





DA-1002-NI **AGW-1002-NI**



AGWP-751-NN AGWP-751-NI	3.976 €



AGWP-1002-NN AGWP-1002-NI	5.508 €
AGWP-1002/2-NN AGWP-1002/2-NI	6.488 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen *capacity* (L)	capacidad botellas bottles capacity (uds)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	clase 2015/1094 EN16825
AGWP-751	+2°C +18°C	680	2130	860	6	625	105	230V-50Hz	R290	502	263	4 30°C 55%
AGWP-1002	+2°C +18°C	1370	2130	860	12	1404	210	230V-50Hz	R290	845	396	4 30°C 55%
AGWP-1002/2	+2°C +18°C	1370	2130	860	12	625 + 625	105 + 105	230V-50Hz	R290	502 + 502	263 + 263	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero plastificado negro (lacado opcional), excepto el respaldo
- **NI**: Interior en acero inox AISI-304
- **NN**: Interior en acero plastificado negro
- Costados con triple acristalamiento y tratamiento bajoemisivo (reduce la condensación de humedad)
- Puertas de apertura reversible (751), con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura), con marco aluminio anodizado y doble cristal con tratamiento bajoemisivo (reduce la condensación de humedad)
- Cerradura de serie
- Doble luz interior LED 3000K
- Estantes en AISI-304 con frontal en madera, inclinables 20°
- 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 ODP y GWP
- Control digital de última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- **AGWP-1002/2**: dos departamentos independientes, con regulación de temperatura en rango +2°C +18°C

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *Black coated steel (lacquered on demand) exterior, except rear side.*
- ***NI**: AISI-304 Stainless steel interior*
- ***NN**: black plastic coated interior*
- *Triple gazed sides with low-emission treatment (reduces moisture condensation)*
- *Reversible opening doors (751), with automatic closing system and magnetic weatherstripping (remains open when opening over 90°), with anodized aluminum frame and triple glass with low-emission treatment (reduces moisture condensation)*
- *Lock as standard*
- *Double LED interior light, 3000K*
- *AISI-304 shelves with front part on wood, can be mounted at a 20° angle*
- *Ventilated condensing unit*
- *Evaporator forced draft system, with anti-corrosion epoxy coating*
- *Forced draft fans stop when the door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*
- ***AGWP-1002/2**: two independent departments, with +2°C +18°C suitable temperature*

OPCIONES	*OPTIONS*	€
estante adicional	*additional shelf*	134 €
estante especial	*customized shelf*	consultar
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	166 €
set 4 reguladores	*set 4 knobs*	78 €
set 6 reguladroes	*set 6 knobs*	117 €
exterior inox o lacado	*SS exterior or lacquered*	consultar
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar

ESTANTES
Sabemos lo importante que es la correcta exposición del producto y nos adaptamos a sus necesidades para conseguir el mejor efecto final.

SHELVES
We know how important the correct display of the product is and we adapt to your needs to achieve the best final effect.

Estantes estándar (inclinables 20°) - *Standard shelves (tiltable 20°)*



Estantes especiales (inclinación 35°)
Customized shelves (35° inclination)





+18°C
+5°C

AGWP-1002-NI



DA-1002-NI **AGW-1002-NI**



AGW-751-PT	3.976 €



AGWP-751-PT	4.285 €



AGW-1002-PT	6.110 €
AGW-1002/2-PT	7.680 €



AGWP-1002-PT	6.665 €
AGWP-1002/2-PT	8.235 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen *capacity* (L)	capacidad botellas bottles capacity (uds)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	clase 2015/1094 EN16825
AGW/AGWP-751-PT	+4°C +18°C	680	2130	865	5	565	60	230V-50Hz	R290	584	446	4 30°C 55%
AGW/AGWP-1002-PT	+4°C +18°C	1370	2130	865	10	1285	120	230V-50Hz	R290	584	473	4 30°C 55%
AGW/AGWP-1002/2-PT	+4°C +18°C	1370	2130	865	10	565+565	60+60	230V-50Hz	R290	584+584	446+446	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero plastificado negro (lacado opcional), excepto el respaldo
- **AGWP**: Costados con triple acristalamiento y tratamiento bajoemisivo (reduce la condensación de humedad)
- Puertas de apertura reversible (751), con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura), con marco aluminio anodizado y doble cristal con tratamiento bajoemisivo (reduce la condensación de humedad)
- Cerradura de serie
- Doble luz interior LED 3000K
- Estantes en AISI-304 con frontal en madera, inclinados
- 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 ODP y GWP
- Control digital de última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *Black coated steel (lacquered on demand) exterior, except rear side.*
- ***AGWP**:Triple gazed sides with low-emission treatment (reduces moisture condensation)*
- *Reversible opening doors (751), with automatic closing system and magnetic weatherstripping (remains open when opening over 90°), with anodized aluminum frame and triple glass with low-emission treatment (reduces moisture condensation)*
- *Lock as standard*
- *Double LED interior light, 3000K*
- *AISI-304 shelves with front part on wood, inclined*
- *Ventilated condensing unit*
- *Evaporator forced draft system, with anti-corrosion epoxy coating*
- *Forced draft fans stop when the door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*

OPCIONES	*OPTIONS*	€
estante adicional	*additional shelf*	134 €
estante especial	*customized shelf*	consultar
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	166 €
set 4 patas	*set 4 legs*	78 €
set 6 patas	*set 6 legs*	117 €
exterior inox o lacado	*SS exterior or lacquered*	consultar
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar

ESTANTES
Sabemos lo importante que es la correcta exposición del producto y nos adaptamos a sus necesidades para conseguir el mejor efecto final.

SHELVES
We know how important the correct display of the product is and we adapt to your needs to achieve the best final effect.







AGWP-1002-PT



AGW-751-PT



ERHW-150-L 1.245 €



ERHW-250-L 1.617 €



ERHW-350-L 1.694 €



ERHWS-250-L 1.996 €



ERHWS-350-L 2.152 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	puertas abatibles hinged *doors*	puertas correderas *sliding doors*	estantes *shelves*	capacidad latas *cans capacity* (33 cl.)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
ERH-W150-L	+2°C +8°C	620	850	1	0	2	150	230V-50Hz	R290	255	200
ERHW-250-L	+2°C +8°C	925	850	2	0	2	225	230V-50Hz	R290	502	331
ERHW-350-L	+2°C +8°C	1375	850	3	0	2	320	230V-50Hz	R290	502	375
ERHWS-250-L	+2°C +8°C	925	850	0	2	2	225	230V-50Hz	R290	502	331
ERHWS-350-L	+2°C +8°C	1375	850	0	2	2	320	230V-50Hz	R290	502	375

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

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

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

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

We reserve the right to change specifications without prior notice.

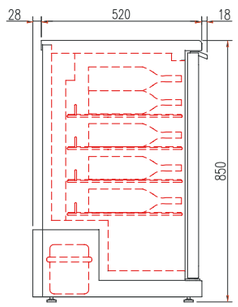
ERHW
- *Black plastic coated steel exterior*
- *Interior gray plastic coated steel*
- *Double glass on folding frame with lock as standard*

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

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



OPCIONES	*OPTIONS*	€
estante chapa perforada 150	*perforated sheet metal shelf 150*	82 €
estante chapa perforada 250	*perforated sheet metal shelf 250*	96 €
estante chapa perforada 350	*perforated sheet metal shelf 350*	108 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
ruedas	*castors*	consultar
cerradura ERHWS	*ERHWS lock*	65 €





ECW-620 2.123 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	capacidad *capacity* (L)	capacidad botellas. bottles *capacity* (Uds)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
CEVRW-620	+4 +18°C	620	1885	578	5	236	85	230V-50Hz	R600a	236	189

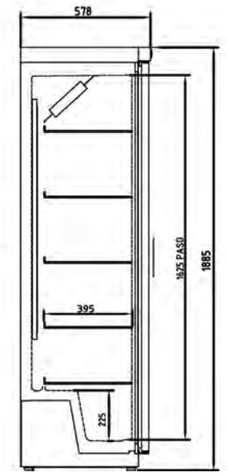
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.
- Exterior e interior en acero plastificado negro
- Puertas batientes sin marco y frontal completo de cristal con serigrafía mínima negro RAL 9005 con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Sistema anti-vibración
- Bajo nivel sonoro
- 5 niveles de estantes con frontal de madera de pino maciza
- Estante para botella vertical opcional al mismo precio
- Led vertical interior en 3000K continuo, que mejora la visibilidad de las botellas
- Refrigeración ventilada
- Bandeja de evaporación automática
- Control digital de temperatura, incorpora alarma de alta temperatura
- Dos rangos de temperatura disponibles: Vino Tinto (+10°C +18°C) o Vino Blanco, Rosado y Brut (+4°C +8°C)
- Clase climática 4 (30°C 55% HR)

We reserve the right to change specifications without prior notice.
- *Ecterior and Interior in black plastic-coated steel*
- *Frameless swing doors and full glass front with minimal black RAL 9005 screen printing with automatic closing system and magnetic gasket (remains open when opening more than 90°)*
- *Anti-vibration system*
- *Low sound level*
- *5 levels of shelves with solid pine wood front*
- *Optional vertical bottle rack at the same price*
- *Interior vertical LED in 3000K continuous, which improves the visibility of the bottles*
- *Ventilated cooling*
- *Automatic evaporation tray*
- *Digital temperature control, incorporates high temperature alarm*
- *Two temperature ranges available: Red Wine (+10°C +18°C) or White, Rosé and Brut Wine (+4°C +8°C)*
- *Climate class 4 (30°C 55% RH)*

mod.	ext. toal lacado *Total lacquered exterior*	estante adicional *extra shelf* (ud)	ruedas *castors* (kit)
CEVRW-620	consultar- *consult*	130 € x ud	98 €



Detalle estante inclinado
Inclined shelf detail





CEVRW-440 2.183 €



CEVRW-750 2.920 €



CARMW-125 5.839 €
CARW-125 5.304 €



CAGMW-125 5.839 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes evaporadores *evap. shelves*	capacidad *capacity* (L)	capacidad *capacity* (uds)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
CEVRW-440	+4 +18°C	430	1815	510	5	200	48	230V-50Hz	R290	205	168
CEVRW-750	+4 +18°C	750	1815	510	5	385	105	230V-50Hz	R290	205	188
CARW-125	+4 +18°C	1250	1935	770	5	1000	225	230V-50Hz	R290	543	434
CARMW-125	+4 +18°C	1250	1935	770	10	1000	210	230V-50Hz	R290	271+271	213+213
CAGMW-125	+4 +18°C	1250	1935	770	10	1000	195	230V-50Hz	R290	271+272	213+213

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior e interior en acero plastificado negro (exterior madera opcional)
- Ideales para botella de vino horizontal / vertical ajustando dicho estante, gran capacidad de almacenamiento
- Puertas batientes sin marco y frontal completo de cristal con serigrafía mínima negro RAL 9005 con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Sistema antivibración
- Bajo nivel sonoro
- 5 niveles de estantes con frontal de madera de pino maciza
- Led vertical interior en 3000K continuo, que mejora la visibilidad de las botellas
- Refrigeración ventilada
- Bandeja de evaporación automática
- Control digital de temperatura, incorpora alarma de alta temperatura
- Dos rangos de temperatura disponibles: Vino Tinto (+10°C +18°C) o Vino Blanco, Rosado y Brut (+4°C +8°C)
- Clase climática 4 (30°C 55% HR)
- CARMW-125 y CAGMW, departamentos independientes

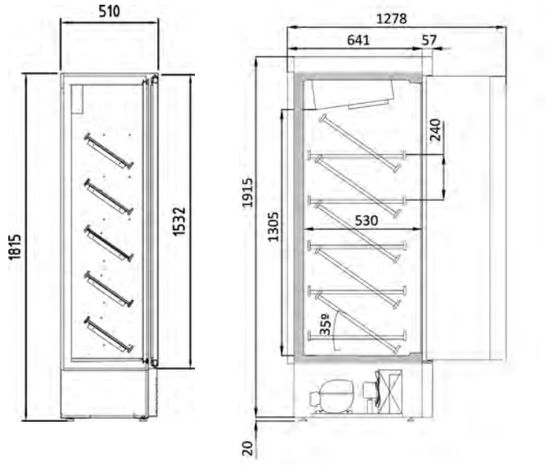
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *Exterior and interior in black plastic-coated steel (exterior wood optional)*
- *Ideal for horizontal / vertical wine bottle by adjusting said shelf, large storage capacity*
- *Frameless swing doors and full glass front with minimal black RAL 9005 screen printing with automatic closing system and magnetic gasket (remains open when opening more than 90°)*
- *Anti-vibration system*
- *Low sound level*
- *5 levels of shelves with solid pine wood front*
- *Interior vertical LED in 3000K continuous, which improves the visibility of the bottles*
- *Ventilated cooling*
- *Automatic evaporation tray*
- *Digital temperature control, incorporates high temperature alarm*
- *Two temperature ranges available: Red Wine (+10°C +18°C) or White, Rosé and Brut Wine (+4°C +8°C)*
- *Climate class 4 (30°C 55% RH)*
- *CARMW-125 and CAGMW, independent sections*

mod.	ext. toal lacado *Total lacquered exterior*	estante adicional *extra shelf* (ud)	ruedas *castors* (kit)
CEVRW-440	consultar- *consult*	137 € x ud	114 €
CEVRW-750	consultar- *consult*	137 € x ud	114 €
CARW-125	consultar- *consult*	137 € x ud	-
CARMW-125	consultar- *consult*	137 € x ud	-
CAGMW-125	consultar- *consult*	137 € x ud	-



Detalle estante inclinado
Inclined shelf detail





CEFIW-1R 3.923 €



CEFIW-2R 5.246 €



CEFIW-3R 6.788 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes evaporadores *evap. shelves*	capacidad *capacity* (L)	capacidad *capacity* (uds)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
CEFIW-1R	+4 +18°C	642	2131	805	3	461	90	230V-50Hz	R290	555	1132
CEFIW-2R	+4 +18°C	1285	2131	805	3	1010	210	230V-50Hz	R290	1192	1508
CEFIW-3R	+4 +18°C	1925	2131	805	6	1570	300	230V-50Hz	R290	1528	1945

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior e interior en acero plastificado negro (exterior madera opcional)
- Ideales para botella de vino horizontal / vertical ajustando dicho estante, gran capacidad de almacenamiento
- Puertas batientes sin marco y frontal completo de cristal con serigrafía mínima negro RAL 9005 con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Sistema antivibración
- Bajo nivel sonoro
- 3 niveles de estantes con frontal de madera de pino maciza
- Led vertical interior en 3000K continuo, que mejora la visibilidad de las botellas
- Refrigeración ventilada
- Bandeja de evaporación automática
- Control digital de temperatura, incorpora alarma de alta temperatura
- Dos rangos de temperatura disponibles: Vino Tinto (+10°C +18°C) o Vino Blanco, Rosado y Brut (+4°C +8°C)
- Clase climática 4 (30°C 55% HR)

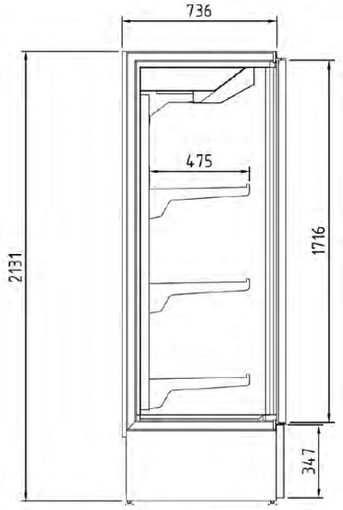
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *Exterior and interior in black plastic-coated steel (exterior wood optional)*
- *Ideal for horizontal / vertical wine bottle by adjusting said shelf, large storage capacity*
- *Frameless swing doors and full glass front with minimal black RAL 9005 screen printing with automatic closing system and magnetic gasket (remains open when opening more than 90°)*
- *Anti-vibration system*
- *Low sound level*
- *3 levels of shelves with solid pine wood front*
- *Interior vertical LED in 3000K continuous, which improves the visibility of the bottles*
- *Ventilated cooling*
- *Automatic evaporation tray*
- *Digital temperature control, incorporates high temperature alarm*
- *Two temperature ranges available: Red Wine (+10°C +18°C) or White, Rosé and Brut Wine (+4°C +8°C)*
- *Climate class 4 (30°C 55% RH)*

mod.	ext. lacado *lacquered ext.*	estante adicional *extra shelf* (ud)
CEFIW-1R	482 €	126 € x ud
CEFIW-2R	499 €	243 € x ud
CEFIW-3R	513 €	361 € x ud



Detalle estante inclinado
Inclined shelf detail



CORECO

CORECO
Meat

Armario SNACK, una puerta curación y secado de CHARCUTERIA
One door SNACK cabinet, for CHARCUTERIE



ASC-751 3.523 €



ASCV-751 4.033 €



ASC-S-751 3.008 €



ASC-ES-752 4.372 €

mod.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	barras carniceras *butcher bars*	volumen *capacity* (L)	estufaje *dripping*	secado *drying*	voltaje *voltage*	rango *range* °C	capacidad *capacity* max. Kg.	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	estufaje *dripping* max. W	secado *drying* max. W	clase 2015/1094 EN16825
ASC-751	680	2160	735	op.	3 KIT	505	✔	✔	230V-50Hz	+4°C +30°C	30	R290	845	531	1407	5 40°C 40%
ASCV-751	680	2160	735	op.	3 KIT	505	✔	✔	230V-50Hz	+4°C +30°C	30	R290	845	531	1407	5 40°C 40%
ASC-S-751	680	2160	735	op.	3 KIT	505	no	✔	230V-50Hz	+4°C +16°C	30	R290	845	-	907	5 40°C 40%
ASC-ES-752	680	2160	735	op.	2 KIT	245+245	✔	✔	230V-50Hz	+22°C +30°C	15	R290	255	531	560	5 40°C 40%
										+4°C +16°C	15	R290	255	-	655	5 40°C 40%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- ASCV: Luz interior LED tonos rojizos
- KITS barras carniceras (3 barras por cada Kit), estante opcionales.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Resistencias para ciclo de estufaje, con termostato de seguridad de rearme automático (50°C OFF, 35°C ON)
- Ventiladores funcionamiento independiente frio- calor- humedad
- Estufaje con sistema para renovación y purificación de aire
- 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 ODP y GWP
- **75 mm** aislamiento en costados
- Control digital con eficiente gestión del consumo de energía y HACCP por conexión WIFI o BT (opcionales)
- 6 programas pre-configurados, reprogramables según necesidad del proceso.
- Cada programa cuenta con hasta 8 ciclos ajustables en tiempo, temperatura y humedad (sólo en modo secado)

- **ASC y ASCV**: un recinto para estufaje y secado
- **ASC-S**: un recinto sólo para secado
- **ASC-ES**: dos recintos independientes, una para estufaje y otro para secado

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, with curved edges and embedded bottom*
- *Reversible opening doors, with automatic closing system and magnetic seal (remains open when opening over 90 °)*
- *Embedded stainless steel door*
- *ASCV: Soft pink LED interior light*
- *Meat bars KITS (3 bars for each Kit), shelves on demand.*
- *Feet in stainless steel tube adjustable in height 135 - 200 mm*
- *Removable control panel and motor ventilation gride*
- *Ventilated condensing unit*
- *Resistances for dripping cycles, with automatic reset safety thermostat (50°C OFF, 35°C ON)*
- *Fans independent operation cold - heat - humidity*
- *Dripping process with air purification and renewal system*
- *Evaporator forced draft system, with anti-corrosion epoxy coating*
- *Forced draft fans stop when the door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP*
- ***75 mm*** *insulation on sides*
- *Digital control, efficient management of energy consumption and HACCP by WIFI or BT module 8on demmand)*
- *6 pre-set recipes, re-programablesfor particular curing process needs.*
- *Up to 8 phases for each recipe adjustables in time, temperature and humidity (only for drying)*

- **ASC y ASCV**: *one section for dripping a drying*
- **ASC-S**: *one section just for dripping*
- **ASC-ES**: *two independent sections, one for dripping and one for drying*





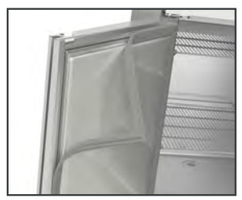
CICLO - *CYCLE*	renovación *renewal*	tiempo- *time* min	tiempo- *time* max	temp. min	temp. max	humedad- *humidity* min	humedad- *humidity* max
ESTUFAJE - *DRIPPING*	si / *yes*	1 h	240 h	*22°C	*30°C	no	no
SECADO - *DRYING*	no	1 h	240 h	4°C	16°C	**50%	**90%

*equipo frig. de apoyo- *with frig device*
**sin aporte exterior- *no external inlet needed*



OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional	*additional shelf*	37 €
parrilla intermedia adicional	*extra middle shelf*	21 €
barras carncineras	*meat bars*	140 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	31 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
Conexíon WIFI o BT	*WIFI or BT module*	151 €







Estantes opcionales
Optional shelves

+4°C
+30°C

50%
90%



ASCV-1302



ASC-ES-752

ASC-S-751



Armario SNACK, dos cuerpos curación y secado de CHARCUTERIA

Two sections SNACK cabinet, for CHARCUTERIE



ASC-1302 5.206 €

ASCV-1302 6.275 €

ASC-S-1302 4.316 €

ASC-ES-1303 6.108 €

mod.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	barras carniceras *butcher bars*	volumen *capacity* (L)	estufaje *dripping*	secado *drying*	voltaje *voltage*	rango *range* °C	capacidad *capacity* max. Kg.	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	estufaje *dripping* max. W	secado *drying* max. W	clase 2015/1094 EN16825
ASC-1302	1370	2160	735	op.	3 KIT	1201	✔	✔	230V-50Hz	+4°C +30°C	60	R290	1004	781	1910	5 40°C 40%
ASCV-1302	1370	2160	735	op.	3 KIT	1201	✔	✔	230V-50Hz	+4°C +30°C	60	R290	1004	781	1910	5 40°C 40%
ASC-S-1302	1370	2160	735	op.	3 KIT	1201	no	✔	230V-50Hz	+4°C +16°C	60	R290	1004	-	1160	5 40°C 40%
ASC-ES-1303	1370	2160	735	op.	2 KIT	956+245	✔	✔	230V-50Hz	+22°C +30°C	45	R290	255	531	560	5 40°C 40%
										+4°C +16°C	15	R290	1004	-	1160	5 40°C 40%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- ASCV: Luz interior LED tonos rojizos
- KITS barras carniceras (3 barras por cada Kit), estante opcionales.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Resistencias para ciclo de estufaje, con termostato de seguridad de rearme automático (50°C OFF, 35°C ON)
- Ventiladores funcionamiento independiente frio- calor- humedad
- Estufaje con sistema para renovación y purificación de aire
- 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 ODP y GWP
- **75 mm** aislamiento en costados
- Control digital con eficiente gestión del consumo de energía y HACCP por conexión WIFI o BT (opcionales)
- 6 programas pre-configurados, reprogramables según necesidad del proceso.
- Cada programa cuenta con hasta 8 ciclos ajustables en tiempo, temperatura y humedad (sólo en modo secado)

- **ASC y ASCV**: un recinto para estufaje y secado
- **ASC-S**: un recinto sólo para secado
- **ASC-ES**: dos recintos independientes, una para estufaje y otro para secado

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, with curved edges and embedded bottom*
- *Doors with automatic closing system and magnetic seal (remains open when opening over 90 °)*
- *Embedded stainless steel door*
- *ASCV: Soft pink LED interior light*
- *Meat bars KITS (3 bars for each Kit), shelves on demand.*
- *Feet in stainless steel tube adjustable in height 135 - 200 mm*
- *Removable control panel and motor ventilation gride*
- *Ventilated condensing unit*
- *Resistances for dripping cycles, with automatic reset safety thermostat (50°C OFF, 35°C ON)*
- *Fans independent operation cold - heat - humidity*
- *Dripping process with air purification and renewal system*
- *Evaporator forced draft system, with anti-corrosion epoxy coating*
- *Forced draft fans stop when the door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP*
- ***75 mm*** *insulation on sides*
- *Digital control, efficient management of energy consumption and HACCP by WIFI or BT module 8on demmand)*
- *6 pre-set recipes, re-programablesfor particular curing process needs.*
- *Up to 8 phases for each recipe adjustables in time, temperature and humidity (only for drying)*

- **ASC y ASCV**: *one section for dripping a drying*
- **ASC-S**: *one section just for dripping*
- **ASC-ES**: *two independent sections, one for dripping and one for drying*



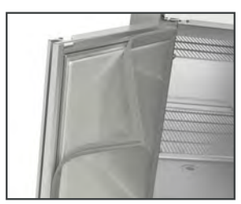
CICLO - *CYCLE*	renovación *renewal*	tiempo- *time*		temp.		humedad- *humidity*	
		min	max	min	max	min	max
ESTUFAJE - *DRIPPING*	si / *yes*	1 h	240 h	*22°C	*30°C	no	no
SECADO - *DRYING*	no	1 h	240 h	4°C	16°C	**50%	**90%

*equipo frig. de apoyo- *with frig device*
**sin aporte exterior- *no external inlet needed*



OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional	*additional shelf*	37 €
parrilla intermedia adicional	*extra middle shelf*	21 €
barras carncineras	*meat bars*	140 €
set 5 ruedas	*set 5 wheels*	112 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	31 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
Conexíon WIFI o BT	*WIFI or BT module*	151 €







Estantes opcionales
Optional shelves





ASC-ES-1303



ASC-1302

ASC-S-1302



Armario expositor MADURACION DE CARNES "DRY AGED"

DRY AGED display cabinet



DAV-200-P 2.224 €



DAV-200 1.632 €



DAV-400 2.569 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	barras carniceras *butcher bars*	volumen *capacity* (L)	capacidad carne *meat capacity* (Kg.)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	clase 2015/1094 EN16825
DAV-200	-2°C +8°C	600	900	650	1	1	120	20	230V-50Hz	R290 / R600a	255	190	4 30°C 55%
DAV-400	-2°C +8°C	600	1545	650	2	1	240	55	230V-50Hz	R290	502	241	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

Armarios expositores con temperatura de trabajo dentro del rango -2°+8°C y humedad entre 40% y 90% (sin aporte exterior de agua) Garantizan el control y la seguridad del proceso de envejecimiento de la carne (maduración), con la posibilidad de monitorizar de forma remota o in situ el funcionamiento y ajustes de los equipos, gracias al avanzado sistema de control que incorporan

Display cabinets with working temperature within the range -2°+ 8°C and humidity between 40% and 90% (without external water intake). This guarantee control and safety of the meat aging process, with the possibility of remotely or on-site monitoring of the operation and adjustments of the equipment, thanks to the incorporated advanced control system









- Exterior en acero plastificado negro (inox opcional), 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), con marco aluminio anodizado y doble cristal con tratamiento bajo-emisivo (reduce condensación de humedad)
- Doble luz interior LED tonos rojizos
- Estantes de acero AISI-304 y barras carniceras
- Bandeja y bloques de sal, opcionales
- Reguladores de altura
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión y filtro de carbón activo
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero ODP y GWP
- Control digital de temperatura y humedad, con eficiente gestión del consumo de energía y HACCP por conexión WIFI o BT (opcionales)

- *Black coated steel (AISI-304 on demand) exterior, except rear side.*
- *AISI-304 stainless steel interior, with curved edges and embedded bottom*
- *Reversible opening doors, with automatic closing system and magnetic weatherstripping (remains open when opening over 90°), with anodized aluminum frame and triple glass with low-emission treatment (reduces moisture condensation)*
- *Double LED interior light, soft pink*
- *SS shelves and meat bar*
- *Salt blocks and tray, on demnad*
- *Height adjusters*
- *Ventilated condensing unit*
- *Evaporator forced draft system, with anti-corrosion epoxy coating and carbon filter*
- *Forced draft fans stop when the door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature and humidity control, efficient management of energy consumption and hACCP by WIFI or BT module*

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
módulo Bluetooth o WIFI	*bluetooth or WIFI set*	151 €
estante adicional	*additional shelf*	67 €
barras carniceras adicionales	*additional bars*	121 €
set 4 ruedas	*4 castors set*	112 €
bandeja para 2 bloques sal	*tray for 2 salt blocks*	75 €
bloque de sal 200x100x25	*200x100x25 salt block*	52 € x ud
exterior inox o lacado	*SS exterior or lacquered*	consultar
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar



Exterior inox o lacado opcional *SS exterior or lacquered on demand*



DAV-200



DAV-200-P



DAW-400-NN + DA-200-NI + DAV-400-NI

Combinan con armarios enfriadores de vino, pag. 120

Combine with wine cooler cabinets, pag. 120



DAV-400

Armario expositor MADURACION DE CARNES "DRY AGING"

DRY AGING display cabinet



DA-400-II / DA-400-NI	3.890 €	DA-750-II / DA-750-NI	4.233 €
DA-1002-II / DA-1002-NI	6.668 €	DA-2003-II / DA-2003-NI	10.468 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	barras carniceras *butcher bars*	volumen *capacity* (L)	capacidad carne *meat capacity* (Kg.)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	clase 2015/1094 EN16825
DA-400	-2°C +8°C	600	1900	650	2	1	320	75	230V-50Hz	R290	502	241	4 30°C 55%
DA-750	-2°C +8°C	680	2130	850	2	1	645	150	230V-50Hz	R290	502	290	4 30°C 55%
DA-1002	-2°C +8°C	1370	2130	850	4	2	1404	300	230V-50Hz	R290	1004	620	4 30°C 55%
DA-2003	-2°C +8°C	2055	2130	850	6	3	2197	450	230V-50Hz	R290	1702	1100	4 30°C 55%

Armarios expositores con temperatura de trabajo dentro del rango -2°+8°C y humedad entre 40% y 90% (sin aporte exterior de agua)
Garantizan el control y la seguridad del proceso de envejecimiento de la carne (maduración), con la posibilidad de monitorizar de forma remota o in situ el funcionamiento y ajustes de los equipos, gracias al avanzado sistema de control que incorporan

Display cabinets with working temperature within the range -2°+ 8°C and humidity between 40% and 90% (without external water intake). This guarantee control and safety of the meat aging process, with the possibility of remotely or on-site monitoring of the operation and adjustments of the equipment, thanks to the incorporated advanced control system







- Exterior en acero plastificado negro o inox, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible (751), con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura), con marco aluminio anodizado y doble cristal con tratamiento bajo-emisivo (reduce condensación de humedad)
- Doble luz interior LED tonos rojizos
- Estantes de acero AISI-304 y barras carniceras
- Bandeja y bloques de sal, opcionales
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión y filtro de carbón activo
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero ODP y GWP
- Control digital de temperatura y humedad, con eficiente gestión del consumo de energía y HACCP por conexión WIFI o BT (opcionales)

- *Black coated steel or AISI-304 exterior, except the rear side*
- *AISI-304 stainless steel interior, with curved edges and embedded bottom*
- *Reversible opening doors (751), with automatic closing system and magnetic weatherstripping (remains open when opening over 90°), with anodized aluminum frame and triple glass with low-emission treatment (reduces moisture condensation)*
- *Double LED interior light, soft pink*
- *SS shelves and meat bar*
- *Salt blocks and tray, on demnad*
- *Ventilated condensing unit*
- *Evaporator forced draft system, with anti-corrosion epoxy coating and carbon filter*
- *Forced draft fans stop when the door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature and humidity control, efficient management of energy consumption and hACCP by WIFI or BT module*

OPCIONES	*OPTIONS*	€
módulo Bluetooth o WIFI	*bluetooth or WIFI set*	151 €
estante adicional DA400	*DA400 extra shelf*	68 €
DA750/1002/2003 estante extra	*DA750/1002/2003 extra shelf*	92 €
barras carniceras adicionales	*additional bars*	140 €
set 4 ruedas	*4 castors set*	112 €
set 5 ruedas	*5 castors set*	140 €
set 6 ruedas	*6 castors set*	166 €
bandeja para 3 bloques sal	*tray for 3 salt blocks*	93 €
bloque de sal 200x100x25	*200x100x25 salt block*	52 € x ud
exterior lacado	*lacquered exterior*	consultar
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar

	STANDARD
II	ext. inox + int. inox
	SS ext + SS interior
NI	ext. negro + int. inox
	black ext. + SS interior



Exterior inox o lacado opcional *SS exterior or lacquered on demand*



DA-400-NI



DA-750-NI





CORECO

CORECO Artisan

Mesa fría 60x40, refrigeración y congelados
60x40 chiller and freezer counter



MRP-150	3.033 €
MCP-150	3.761 €



MRP-200	3.627 €
MCP-200	4.403 €



MRP-250	4.374 €



MRPV-150	3.495 €
MCPV-150	4.374 €



MRPV-200	4.294 €
MCPV-200	5.273 €



MRPV-250	5.202 €
MCPV-250	5.844 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* 40x60	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
MRP-150	-2°C +8°C	1495	850	800	0	9	362	230V-50Hz	R290	502	187	A	5 40°C 40%
MRP-200	-2°C +8°C	2020	850	800	0	14	562	230V-50Hz	R290	502	190	B	5 40°C 40%
MRP-250	-2°C +8°C	2545	850	800	0	19	761	230V-50Hz	R290	845	320	B	5 40°C 40%
MRPV-150	-2°C +8°C	1495	850	800	0	9	362	230V-50Hz	R290	502	196	B	4 30°C 55%
MRPV-200	-2°C +8°C	2020	850	800	0	14	562	230V-50Hz	R290	502	203	C	4 30°C 55%
MRPV-250	-2°C +8°C	2545	850	800	0	19	761	230V-50Hz	R290	845	308	C	4 30°C 55%
MCP-150	-20°C -15°C	1495	850	800	0	9	362	230V-50Hz	R290	606	485	D	5 40°C 40%
MCP-200	-20°C -15°C	2020	850	800	0	14	562	230V-50Hz	R290	606	506	D	4 30°C 55%
MCPV-150	-20°C -15°C	1495	850	800	0	9	362	230V-50Hz	R290	606	494	D	4 30°C 55%
MCPV-200	-20°C -15°C	2020	850	800	0	14	562	230V-50Hz	R290	606	519	D	4 30°C 55%

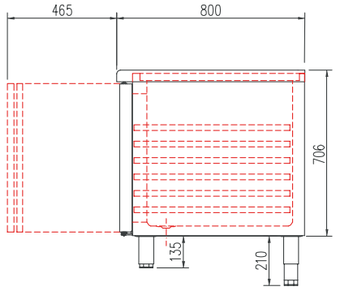
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

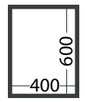
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto (opcional con peto)
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Temperatura ambiente de trabajo: **MRP / MCP** 40°C
  MRPV / MCPV 32°C

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with 90° front (optional with upstand)*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 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*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*
- *Operating ambient temperature:* ***MRP / MCP*** *40°C*
  MRPV / MCPV *32°C*

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
parrilla suplemento	*shelf supplement*	29 €
parrilla 60x40	*shelf 60x40*	29 €
set adicional guías 60x40	*additional set sldies 60x40*	25 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	31 €
cerradura puerta cristal	*glass door lock*	63 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	77 €
encimera con peto	*worktop with splash-back*	0 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	166 €
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43°C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
encimera de granito	*granite countertop*	consultar
exterior color blanco	*white exterior*	consultar
APPCC	*HACCP*	incluido







MRPV-250



MRP-250
exterior lacado y encimera, opcionales
optional lacquered exterior and worktop

Encimera granito opcional
Optional granite worktop



Cerradura opcional
Optional lock



Encimera con peto y rueda opcionales
Optional castros and splashback



Mesa fría 60x40, refrigeración y congelados PRE-INSTALACION

60x40 chiller and freezer counter for remote condenser unit



MRPP-120	2.289 €
MCPP-120	2.510 €



MRPP-170	2.881 €
MCPP-170	3.168 €



MRPP-220	3.480 €
MCPP-220	3.558 €



MRPPV-120	2.643 €
MCPPV-120	3.079 €



MRPPV-170	3.399 €
MCPPV-170	3.979 €



MRPPV-220	4.125 €
MCPPV-220	3.979 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* 40x60	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	potencia frig. *frig. power*
MRPP / MRPPV-120	-2°C +8°C	1195	850	800	0	9	255	230V-50Hz	502
MRPP / MRPPV-170	-2°C +8°C	1720	850	800	0	14	399	230V-50Hz	502
MRPP / MRPPV-220	-2°C +8°C	2245	850	800	0	19	543	230V-50Hz	845
MCPP / MCPPV-120	-20°C -15°C	1195	850	800	0	9	255	230V-50Hz	606
MCPP / MCPPV-170	-20°C- 15°C	1720	850	800	0	14	399	230V-50Hz	606
MCPP / MCPPV-220	-20°C -15°C	2245	850	800	0	19	543	230V-50Hz	1309

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- **MRPP / MCPP** Contrapuerta inox embutida
- **MRPPV / MCPPV** doble cristal + LEDs

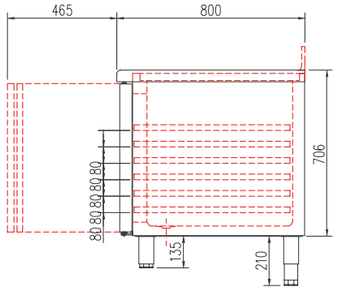
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto (Opcional con peto sanitario 100 mm)
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 mm
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación (MRPP MCPP). Eficiente gestión del consumo de energía
- Unidad condensadora **NO INCLUIDA**
- Control de expansión de refrigerante **NO INCLUIDO**
- Rendimiento del evaporador con Δt=12°C
- Condiciones de trabajo: **MRPP / MCPP** 40°C ambiente
  MRPPV / MCPPV 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- **MRPP / MCPP** *inner side of doors by stamped steel*
- **MRPPV / MCPPV** *double glazed doors + LEDs*

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with 90° front (optional with 100 mm sanitary upstand)*
- *Capacity for 60x40 shelves, containers or trays by stainless steel slides, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm (MRPP MCPP). Efficient management of energy consumption*
- *Condenser unit* ***NOT INCLUDED***
- *Refrigerant expansion control,* ***NOT INCLUDED***
- *Performance of the evaporator with Δt=12°C*
- *Operating:* ***MRPP / MCPP*** *40°C ambient*
  MRPPV / MCPPV *32°C ambient*

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
parrilla suplemento	*shelf supplement*	29 €
parrilla 60x40	*shelf 60x40*	29 €
set adicional guías 60x40	*additional set slides 60x40*	25 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	31 €
cerradura puerta cristal	*glass door lock*	63 €
conexiones lado izquierdo	*left side connections*	77 €
encimera con peto	*worktop with splash-back*	0 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	166 €
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43°C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
encimera de granito	*granite countertop*	consultar
exterior color blanco	*white exterior*	consultar
evaporación automática	*automatic evaporation*	191 €
APPCC	*HACCP*	consultar



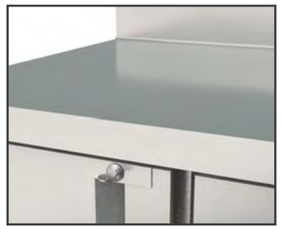


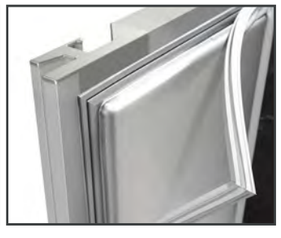
MRPP-220



MRPPV-220

Serigrafiado perimetral
Perimetral serigraphy











APR-750	3.153 €
APRV-750	3.621 €
APC-750	4.093 €



APR-750-60x45	3.322 €
APRV-750-60x45	3.795 €
APC-750-60x45	4.264 €

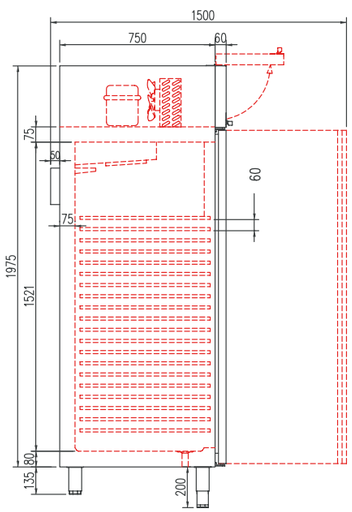
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
APR-750	-2°C +8°C	680	2130	860	-	20	645	230V-50Hz	R290	845	429	C	5 40°C 40%
APRV-750	-2°C +8°C	680	2130	860	-	20	645	230V-50Hz	R290	502	193	C	4 30°C 55%
APC-750	-20°C -15°C	680	2130	860	-	20	645	230V-50Hz	R290	606	503	E	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- APRV: puerta marco de aluminio con cristal doble + LEDS
- Cerradura con llave, de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura cada 60 mm para parrillas, bandejas o contenedores 60x40 o 60x45, según modelo
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos elevable
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- 75 mm aislamiento perimetral
- Control digital de última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense (751)*
- *APRV: double glazed door on aluminium frame and LED lighting*
- *Key lock as standard*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *LED lighting*
- *Capacity for 60x40 or 60x45 (see model) by stainless steel slides, 60 mm height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Liftable control panel*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane, zero ODP and GWP*
- *75 mm perimetral insulation*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*



OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
set adicional guías 60x40	*additional set slides 60x40*	25 €
parrilla 60x40	*shelf 60x40*	29 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43°C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
pedal apertura puerta	*door opening pedal*	212 €
APPCC	*HACCP*	incluido



APRV-750-60x45

Armario PASTELERIA refrigeración y congelados
BAKERY cabinet, chiller and freezer



APR-1002	5.192 €
APRV-1002	6.248 €
APC-1002	6.207 €



APR-1002-60x45	5.530 €
APRV-1002-60x45	6.600 €
APC-1002-60x45	6.545 €

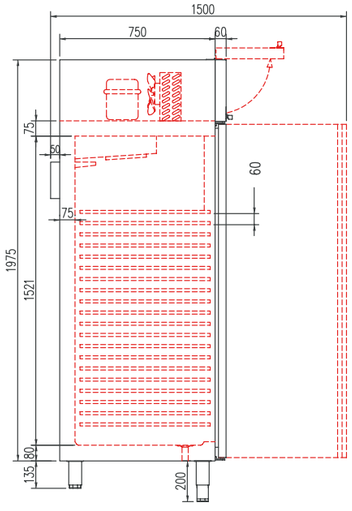
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
APR-1002	-2°C +8°C	1370	2130	860	-	40	1404	230V-50Hz	R290	845	323	D	5 40°C 40%
APC-1002	-20°C -15°C	1370	2130	860	-	40	1404	230V-50Hz	R290	907	870	E	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- APRV: puerta marco de aluminio con cristal doble + LEDS
- Cerradura con llave, de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura cada 60 mm para parrillas, bandejas o contenedores 60x40 o 60x45, según modelo
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos elevable
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- 75 mm aislamiento perimetral
- Control digital de última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening and magnetic gasket*
- *APRV: double glazed door on aluminium frame and LED lighting*
- *Key lock as standard*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *LED lighting*
- *Capacity for 60x40 or 60x45 (see model) by stainless steel slides, 60 mm height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Liftable control panel*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane, zero ODP and GWP*
- *75 mm perimetral insulation*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*



OPCIONES	***OPTIONS***	€
set adicional guías 60x40	*additional set slides 60x40*	25 €
parrilla 60x40	*shelf 60x40*	29 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43°C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
pedal apertura puerta	*door opening pedal*	212 €
APPCC	*HACCP*	incluido



APRV-1002 60x45



APR-950	3.525 €
APC-950	4.334 €



APRV-950	3.875 €

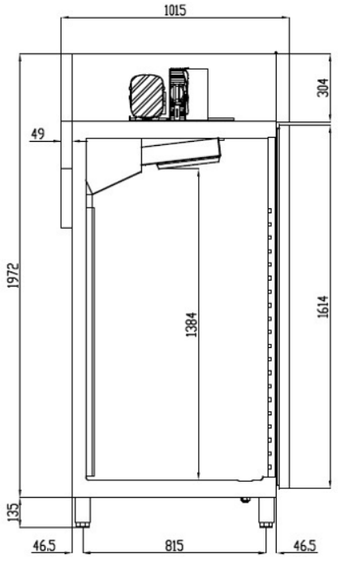
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
APR-950	-2°C +8°C	812	2130	1015	-	20	870	230V-50Hz	R290	1004	680	D	5 40°C 40%
APRV-950	-2°C +8°C	812	2130	1015	-	20	870	230V-50Hz	R290	1004	694	D	5 40°C 40%
APC-950	-20°C -15°C	812	2130	1015	-	20	870	230V-50Hz	R290	907	1139	D	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- APRV: puerta marco de aluminio con cristal doble + LEDS
- Cerradura con llave, de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura cada 60 mm para parrillas, bandejas o contenedores 60x80
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos elevable
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- 75 mm aislamiento perimetral
- Control digital de última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening and magnetic gasket*
- *APRV: double glazed door on aluminium frame and LED lighting*
- *Key lock as standard*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *LED lighting*
- *Capacity for 60x80 by stainless steel slides, 60 mm height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Liftable control panel*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane, zero ODP and GWP*
- *75 mm perimetral insulation*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*



OPCIONES	***OPTIONS***	€
set adicional guías 60x40	*additional set slides 60x40*	25 €
parrilla 60x40	*shelf 60x40*	29 €
parrilla 60x80	*shelf 60x80*	59 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43°C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
pedal apertura puerta	*door opening pedal*	212 €
APPCC	*HACCP*	incluido



APRV-950
Con parrillas opcionales
With optional shelves



APR-950
Con parrillas opcionales
With optional shelves



APR-950-PT 3.737 €



APRV-950-PT 4.343 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
APR-950-PT	-2°C +8°C	812	2130	1025	-	20	935	230V-50Hz	R290	584	420	-	5 40°C 40%
APRV-950-PT	-2°C +8°C	812	2130	1025	-	20	935	230V-50Hz	R290	584	420	-	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

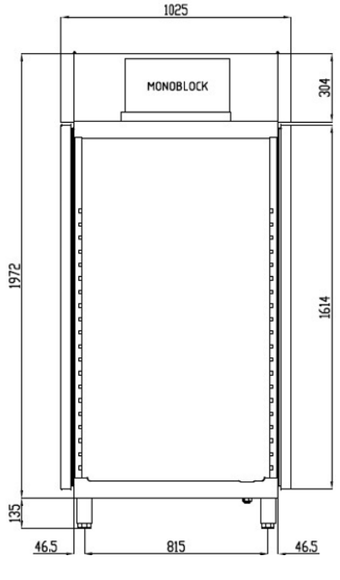
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas A DOS CARAS con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- **APRV**: puerta marco de aluminio con cristal doble + LEDS
- Cerradura con llave, de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura cada 60 mm para parrillas, bandejas o contenedores 60x80
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos elevable
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador y unidad condensadora sistema MONOBLOCK
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- 75 mm aislamiento perimetral
- Control digital de última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *DOUBLE SIDE doors with self closing system, blocked opening and magnetic gasket*
- **APRV**: *double glazed door on aluminium frame and LED lighting*
- *Key lock as standard*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *LED lighting*
- *Capacity for 60x80 by stainless steel slides, 60 mm height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Liftable control panel*
- *Fan assisted condenser unit*
- *MONOBLOCK system evaporator and condensing unit*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane, zero ODP and GWP*
- *75 mm perimetral insulation*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*



Otros modelos PASANTES, ver pag 100
Other PASSTHRU models, see page 100



OPCIONES	*OPTIONS*	€
set adicional guías 60x40	*additional set slides 60x40*	25 €
parrilla 60x40	*shelf 60x40*	29 €
parrilla 60x80	*shelf 60x80*	59 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43°C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
pedal apertura puerta	*door opening pedal*	212 €
APPCC	*HACCP*	incluido



APRV-950-PT
Con parrillas opcionales
With optional shelves



APR-950-PT
Con parrillas opcionales
With optional shelves



AIC-750 4.092 €



AIC-950 4.334 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	capacidad *capacity* (uds)	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
AIC-750	-25°C -10°C	680	2130	853	6	6	36	565	230V-50Hz	R290	700	740	D	4 30°C 55%
AIC-950	-25°C -10°C	812	2130	1015	6	6	54	870	230V-50Hz	R290	907	1139	D	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

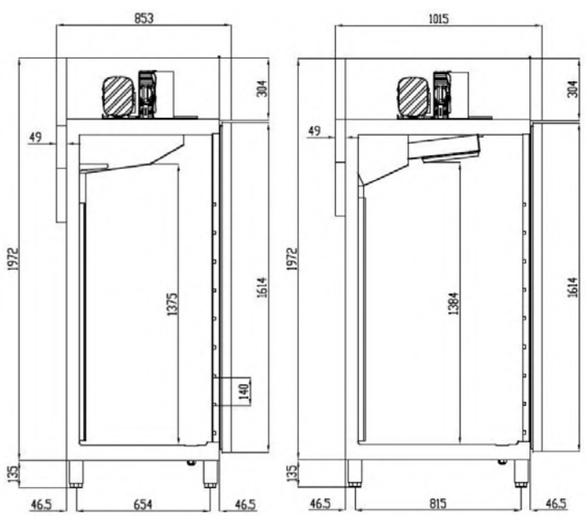
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave, de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura cada 140 mm para parrillas
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos elevable
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- 75 mm aislamiento perimetral
- Control digital de última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet

AIC-750: parrillas 530x650 GN2/1
AIC-950: parrillas 600x400 / 600x800

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening and magnetic gasket*
- *Key lock as standard*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *LED lighting*
- *Interior with stainless steel slides, 140 mm height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Liftable control panel*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane, zero ODP and GWP*
- *75 mm perimetral insulation*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*

AIC-750: 530x650 GN2/1 shelves
AIC-950: 600x400 / 600x800 shelves





AIC-950
Con cubetas helado 5 litros (no incluidas)
With ice-cream 5 litres trays (not inclued)





APRF-750 6.898 €



APRF-950 7.140 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia frig. *frig. power* W	potencia cal. *heat. power* W	clase 2015/1094 EN16825
APRF-750	-10°C 40% +30°C 99%	680	2130	965	-	20	565	230V-50Hz	R290	584	465	643	5 40°C 40%
APRF-950	-10°C 40% +30°C 99%	812	2130	1125	-	20	870	230V-50Hz	R290	942	575	645	4 30°C 55%

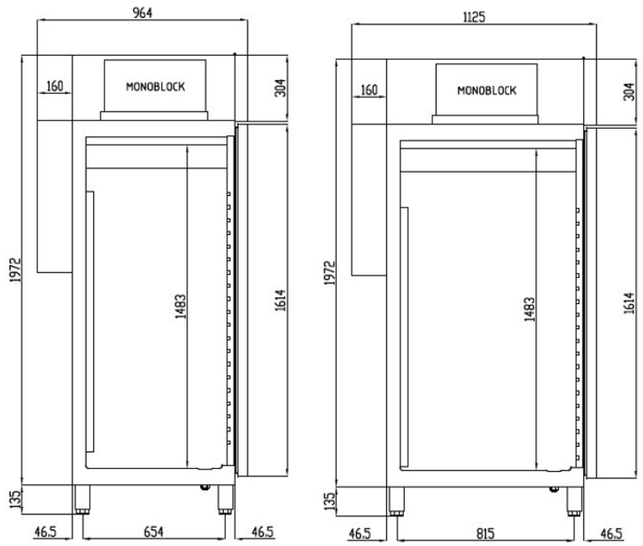
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave, de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura cada 60 mm
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos elevable
- Unidad condensadora y evaporador sistema MONOBLOCK
- Humidificador nebulizador por ultrasonidos, necesita aporte exterior de agua desmineralizada
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- 75 mm aislamiento perimetral
- Control digital de temperatura y humedad, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening and magnetic gasket*
- *Key lock as standard*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *LED lighting*
- *Stainless steel slides, 60 mm height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Liftable control panel*
- *MONOBLOCK system condenser unit and evaporator*
- *Ultrasonic nebulizing humidifier requiring an external supply of demineralized water*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane, zero ODP and GWP*
- *75 mm perimetral insulation*
- *Digital temperature and humidity control, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*

APRF-750: parrillas 600x400
AIC-950: parrillas 600x400 / 600x800





APRF-950
Dotación estándar
Standard sets of slides



ARC-1P	6.245 €
ACC-1P	6.245 €



ARC-2P	9.092 €
ACC-2P	10.612 €

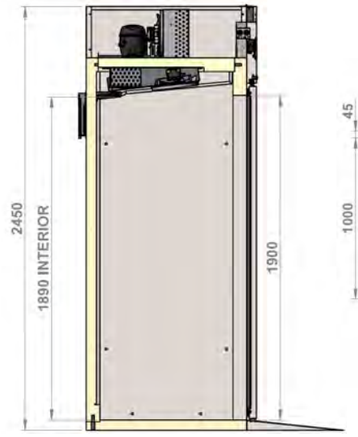
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia frig. *frig. power* W	clase 2015/1094 EN16825
ARC-1P	-2°C +8°C	940	2450	1045	-	-	230V-50Hz	R290	1004	680	5 40°C 40%
ARC-2P	-2°C +8°C	1940	2450	1045	-	-	230V-50Hz	R290	1710	1180	5 40°C 40%
ACC-1P	-20°C -10°C	940	2450	1045	-	-	230V-50Hz	R290	907	1139	5 40°C 40%
ACC-2P	-20°C -10°C	1940	2450	1045	-	-	230V-50Hz	R290	1814	1750	5 40°C 40%

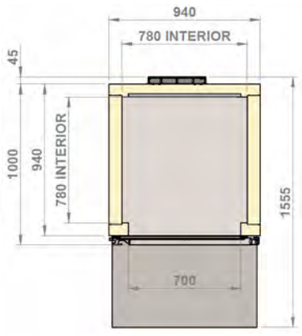
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

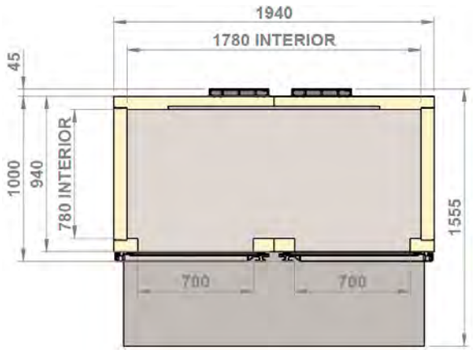
- Exterior e interior en acero inox AISI-304,
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave, de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Paragolpes interiores
- Fondo acero inox reforzado
- Cuadro de mandos elevable
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- 80 mm aislamiento perimetral
- Control digital de última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior and interior*
- *Doors with self closing system, blocked opening and magnetic gasket*
- *Key lock as standard*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Internal bumpers*
- *AISI -304 reinforced bottom*
- *Liftable control panel*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane, zero ODP and GWP*
- *80mm perimetral insulation*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*













ARC-1P-PT 6.995 €

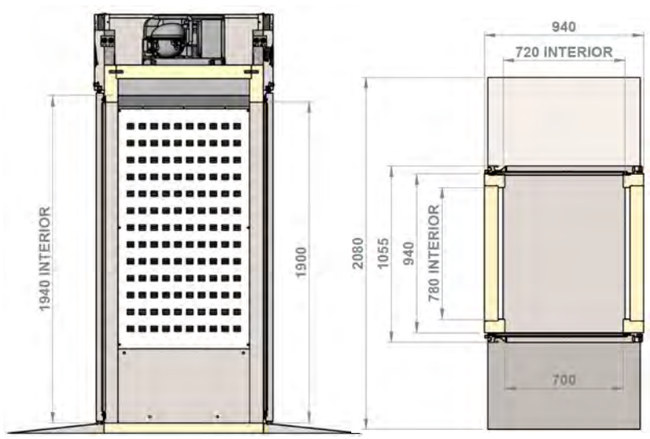
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia frig. *frig. power* W	clase 2015/1094 EN16825
ARC-1P-PT	-2°C +8°C	940	2450	1045	-	-	230V-50Hz	R290	584	420	5 40°C 40%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior e interior en acero inox AISI-304,
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave, de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Paragolpes interiores
- Fondo acero inox reforzado
- Cuadro de mandos elevable
- Unidad condensadora y evaporador sistema MONOBLOCK
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- 80 mm aislamiento perimetral
- Control digital de última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior and interior*
- *Doors with self closing system, blocked opening and magnetic gasket*
- *Key lock as standard*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Internal bumpers*
- *AISI -304 reinforced bottom*
- *Liftable control panel*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *MONOBLOCK system condenser unit and evaporator*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane, zero ODP and GWP*
- *80mm perimetral insulation*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*









CEAP-175-V 2.223 €
CEAPI-175-V 2.367 €



CEAP-100-H 2.034 €
CEAPI-100-H 2.386 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	peso (vacio) *weight (empty* Kg	potencia frig *frig power W*	consumo *consumption W*	capacidad *capacity* L	caudal grifo abierto *open flow faucet* (l/h) ΔT=10°C	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*
CEAP-175V	+1°C +3°C	880	1140	560	103	1012	594	175	110	230V-50Hz	R-290
CEAP-100H	+1°C +3°C	1405	580	565	100	583	346	100	79	230V-50Hz	R-290

Temperatura máxima entrada del agua de red 15°C
Max inlet water temperature 15°C

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- **CEAPI:** Exterior en acero inox AISI-304
- **CEAP:** exterior en acero plastificado o acero plastificado

- Serpentín interior en acero inox AISI-304
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Llenado automático por boya, diámetro 1/2”
- Agitador de agua interior
- Control digital electrónico
- Encimera desmontable
- Rebosadero de seguridad diámetro 3/4”

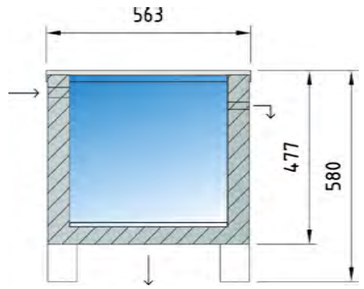
We reserve the right to change specifications without prior notice.

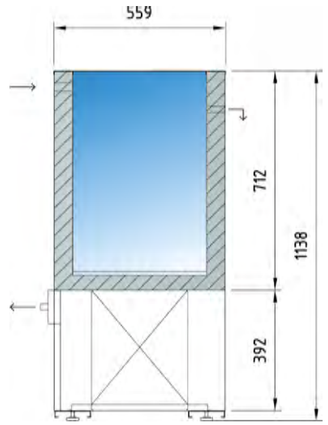
- **CEAPI:** *Exterior in AISI-304 stainless steel*
- **CEAPI:** *plasticed exterior*

- *AISI-304 stainless steel Internal coil and container*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Automatic fill, float system, 1/2” diameter*
- *Interior water shaker*
- *Digital electronic control*
- *Detachable worktop*
- *Safety overflow, diameter 3/4”*



soporte pared wall support 130 €







ABATIDORES DE TEMPERATURA
BLAST CHILLERS & FREEZERS

Pag. **190-191** Abatidor 3 niveles
3 levels blast chiller

Pag. **192-193** Abatidor 5 niveles
5 levels blast chiller

Pag. **194-195** Abatidor 7 niveles
7 levels blast chiller

Pag. **196-197** Abatidor 7 niveles horizontal
Horizontal 7 levels blast chiller

Pag. **198-199** ABATIDOR 10 niveles
10 levels blast chiller

Pag. **200-201** ABATIDOR 15 niveles
15 levels blast chiller

¿Qué es un abatidor?
Un abatidor es un equipo que baja rápidamente la temperatura de los alimentos. Los abatidores rápidos también se conocen como congeladores rápidos o ultracongeladores. Por lo general, tienen varios estantes donde las bandejas de alimentos o las bandejas de hojas se pueden almacenar y refrigerar a temperaturas extremadamente bajas.

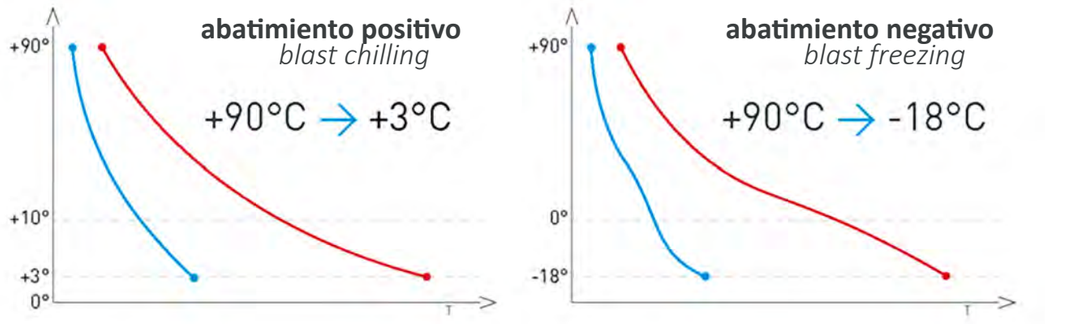
¿Cómo funciona un abatidor?
Los abatidores funcionan aplicando aire enfriado a presión sobre los alimentos colocados en el interior. Este proceso de enfriamiento rápido (abatimiento) disminuye el tamaño de los cristales de hielo que aparecen en los alimentos. Al descongelar alimentos, los cristales de hielo grandes se derriten y hacen que se libere el exceso de humedad, lo que afecta al sabor y calidad.

¿Cuánto tiempo tarda un abatidor en enfriar los alimentos?
El objetivo de un abatidor es enfriar los alimentos a un ritmo rápido. Por lo general, pueden reducir la temperatura de los alimentos de +90°C a +3°C (abatimiento positivo) en menos de 90 minutos o de +90°C a -18°C (abatimiento negativo) aproximadamente 180 minutos. Esto depende de la temperatura de los alimentos, del ajuste del abatidor y de si está congelando los alimentos o simplemente enfriándolos.

What is a Blast Chiller?
A blast chiller is a piece of equipment that quickly lowers the temperature of food. Blast chillers are also referred to as blast freezers or flash freezers. They typically have multiple shelves where food pans or sheet pans can be stored and chilled at extremely low temperatures.

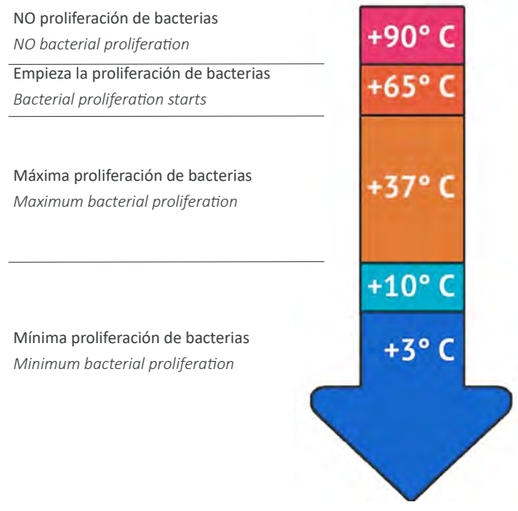
How Does a Blast Chiller Work?
Blast chillers or freezers operate by blowing forced cooled air over food placed inside. This rapid cooling process decreases the size of ice crystals that appear on food. When defrosting food, large ice crystals melt and cause excess moisture to release, which largely impacts the taste and quality of your food products.

How Long Does a Blast Chiller Take to Chill Food?
The goal of a blast chiller is to chill foods at a rapid rate. They can typically bring the temperature of foods down from +90°C to +3°C (blast chilling) in less than 90 minutes or from +90°C to -18°C (blast freezing) about 180 minutes. This is dependent on the temperature of the food, blast chiller setting, and whether you are freezing your food or simply



Evitar la zona de peligro de temperatura
Las bacterias se multiplican a un ritmo rápido a temperaturas altas. Mantener los alimentos en la zona de peligro de temperatura durante un período prolongado aumenta las posibilidades de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos.
Los abatidores rápidos bajan la temperatura de los alimentos a un ritmo rápido y los protegen de la zona de peligro.

Avoiding the Temperature Danger Zone
Bacteria multiply at a rapid pace on hight temperaures. Keeping food in the temperature danger zone for an extended amount of time increases the chances of foodborne illness.
Blast chillers lower the temperatures of food at a rapid pace and protect food from the danger zone.



Qué es y cómo funciona un ABATIDOR de TEMPERATURA
BLAST CHILLER & FREEZER, what is and how it works

INTERFAZ DE PANTALLA GRÁFICA TÁCTIL
Incorporamos interfaz táctil con pantalla de 5” que permite un uso sencillo e intuitivo del abatidor, adaptada a las necesidades de los chefs más exigentes. Iconos intuitivos facilitan el acceso a las numerosas funciones para una gestión óptima de cada proceso. Cada ciclo es personalizable para conseguir el proceso ideal para cada alimento.

GRAPHIC TOUCH SCREEN INTERFACE
We incorporate a touch interface with a 5 ”screen that allows a simple and intuitive use of the blast chiller, adapted to the needs of the most demanding chefs. Intuitive icons facilitate access to the numerous functions for optimal management of each process. Each cycle is customizable to achieve the ideal process for each food.



CICLOS DE ENFRIAMIENTO Y CONGELACIÓN RÁPIDA
Enfrían a +3°C y congelan a -18°C, manteniendo la consistencia, humedad y propiedades nutritivas, reduciendo el tamaño de los microcristales en la estructura interna de los alimentos.

QUICK FREEZING AND COOLING CYCLES
Cooling to + 3°C and freezing at -18°C, preserving consistency, humidity and nutritional properties, reducing the size of the microcrystals in the internal structure of the food.

DESCONGELACIÓN ALIMENTOS
Controlan el proceso de descongelación y programar la temperatura correcta significa ralentizar el proceso de proliferación bacteriana y mantener intacta la estructura de los alimentos.

DEFROSTING FOOD
Controlling the defrosting process and setting the correct temperature means slowing down the bacterial growth process and keeping the food structure intact.

CICLO MANTENIMIENTO TEMPERATURA
Mantiene el alimento a la temperatura programada, positiva o negativa.

TEMPERATURE MAINTENANCE CYCLE
It keeps the food at the programmed temperature, positive or negative.

ENDURECIMIENTO DE HELADO
Congela rápidamente la mezcla recién batida a-18°C en el núcleo, favoreciendo la formación de cristales finos y regulares para un helado homogéneo

ICE CREAM HARDENING
Quickly freezes the freshly beaten mixture at -18°C in the core, favoring the formation of fine and regular crystals for a homogeneous ice cream

PRE-ENFRIAMIENTO
Antes de operar con el abatidor ciclos de refrigeración o congelación, con el pre-enfriamiento se consigue atemperar el habitáculo interior para mejor rendimiento del proceso

PRE-COOLING
Before operating with the blast chiller cooling or freezing cycles, with pre-cooling it is possible to temper the interior compartment for better process performance



ABATIDOR TEMPERATURA 3 niveles
3 levels BLAST CHILLER & FREEZER



A3N 4.264 €

mod.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	aislamientp *insulation* (mm)	capaciadad *capacity* GN1/1-40 (uds)	pares guías *slides sets* (uds)	ciclo por sonda *probe cycle*	ciclo por tiempo *time cycle*	duración *time* +65/ +3 (min)	duración *time* +65/-18 (min)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* (W)	potencia *power* (W)	producción *production* +65/ +3 (kg)	producción *production* +65/-18 (kg)	clase *climate*
A3N	715	520	700	45	3	3	si *yes*	si *yes*	120	270	1N 230V 50Hz	R290	694	1100	10	6,8	5 40°C 40%

Datos según normativa EN-17032- *all data under EN-17032 normative*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Microrruptor apertura de puerta inductivo
- Encimera de acero inox AISI-304
- Capacidad interior GN1/1 (cubetas no incluidas)
- 70 mm paso entre niveles
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³
- Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Conectividad RS-485 y USB
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Test de correcta inserción de sonda (gestión por temperatura)
- Grabación de datos HACCP, visualizables en pantalla o descargables por puerto USB en formato CSV
- Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft "
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Múltiples programas personalizables
- Descarche por resistencia al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Eficiente gestión del consumo de energía

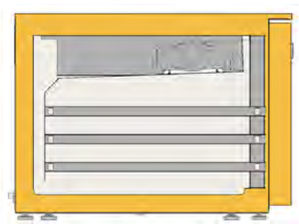
- *AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side and base*
- *Interior in AISI-304 stainless steel*
- *Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90°)*
- *Inductive door opening microswitch*
- *AISI-304 stainless steel top*
- *GN1/1 and inner capacity (trays or shelves, not included)*
- *70 mm distance between levels*
- *Ventilated condensing unit*
- *Forzed air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating*
- *Expansion valve*
- *Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³*
- *Graphical control panel with 5 inches TFT touch screen, IP65*
- *Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.*
- *RS-485 and USB connectivity*
- *Included detachable and heated core probe*
- *Management of cycles by time or temperature*
- *Probe insertion test (temperature management)*
- *Recording of HACCP data, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format*
- *Chilling and freezing cycles "hard/soft"*
- *4 blast chillig standard cycle combinations*
- *Continuous cycle programming by temperature or time*
- *Multiple customizable programs*
- *Defrost by resistance at the beginning of the cycle, optimized by temperature*
- *Efficient management of energy consumption*

- Opcional: interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

- Optional: *WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet*







HACCP Hazard·Analysis Critical·Control·Point DIGITAL CONTROL



GN 1/1 - 40



ABATIDORES 5

ABATIDOR TEMPERATURA 5 niveles
5 levels BLAST CHILLER & FREEZER



A5N 5.475 €

mod.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	aislamientp *insulation* (mm)	capacidad *capacity* GN1/1-40 (uds)	capaciadad *capacity* 60X40 (uds)	ciclo por sonda *probe cycle*	ciclo por tiempo *time cycle*	duración *time* +65/ +3 (min)	duración *time* +65/-18 (min)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* (W)	potencia *power* (W)	producción *production* +65/ +3 (kg)	producción *production* +65/-18 (kg)	clase *climate*
A5N	800	900	800	60	5	4	si *yes*	si *yes*	120	270	1N 230V 50Hz	R290	907	990	23	14	5 40°C 40%

Datos según normativa EN-17032- *all data under EN-17032 normative*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

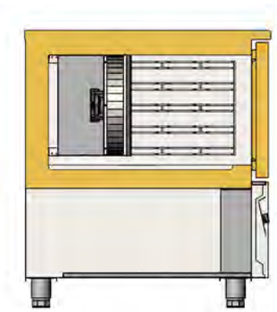
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Microrruptor apertura de puerta inductivo
- Encimera de acero inox AISI-304
- Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40 (cubetas o bandejas no incluidas)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³
- Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Conectividad RS-485 y USB
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Test de correcta inserción de sonda (gestión por temperatura)
- Grabación de datos HACCP, visualizables en pantalla o descargables por puerto USB en formato CSV
- Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft "
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Múltiples programas personalizables
- Descarche por resistencia al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Eficiente gestión del consumo de energía

- *AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side and base*
- *Interior in AISI-304 stainless steel*
- *Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90°)*
- *Inductive door opening microswitch*
- *AISI-304 stainless steel top*
- *GN1/1 and 60x40 combinated inner capacity (trays or shelves not included)*
- *Ventilated condensing unit*
- *Forzed air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating*
- *Expansion valve*
- *Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³*
- *Graphical control panel with 5 inches TFT touch screen, IP65*
- *Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.*
- *RS-485 and USB connectivity*
- *Included detachable and heated core probe*
- *Management of cycles by time or temperature*
- *Probe insertion test (temperature management)*
- *Recording of HACCP data, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format*
- *Chilling and freezing cycles "hard/soft"*
- *4 blast chillig standard cycle combinations*
- *Continuous cycle programming by temperature or time*
- *Multiple customizable programs*
- *Defrost by resistance at the beginning of the cycle, optimized by temperature*
- *Efficient management of energy consumption*

- Opcional: interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

- Optional: *WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet*







HACCP Hazard·Analysis Critical·Control·Point DIGITAL CONTROL



Sonda de pincho calefactada desmontable, incluida en todos los modelos
Detachable heatedcore probe, included in all models



ABATIDOR TEMPERATURA 7 niveles
7 levels BLAST CHILLER & FREEZER



A7N 5.935 €

mod.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	aislamientp *insulation* (mm)	capacidad *capacity* GN1/1-40 (uds)	capacidad *capacity* 60X40 (uds)	ciclo por sonda *probe cycle*	ciclo por tiempo *time cycle*	duración *time* +65/ +3 (min)	duración *time* +65/-18 (min)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* (W)	potencia *power* (W)	producción *production* +65/ +3 (kg)	producción *production* +65/-18 (kg)	clase *climate*
A7N	800	1240	800	60	7	7	si *yes*	si *yes*	120	270	1N 230V 50Hz	R290	1309	1150	30	20	5 40°C 40%

Datos según normativa EN-17032- *all data under EN-17032 normative*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

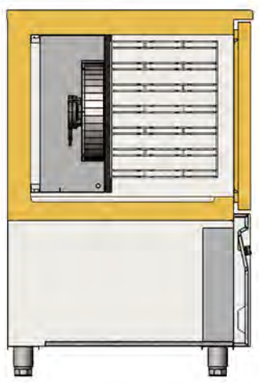
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Microrruptor apertura de puerta inductivo
- Encimera de acero inox AISI-304
- Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40 (cubetas o bandejas no incluidas)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³
- Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Conectividad RS-485 y USB
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Test de correcta inserción de sonda (gestión por temperatura)
- Grabación de datos HACCP, visualizables en pantalla o descargables por puerto USB en formato CSV
- Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft "
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Múltiples programas personalizables
- Descarche por resistencia al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Eficiente gestión del consumo de energía

- *AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side and base*
- *Interior in AISI-304 stainless steel*
- *Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90°)*
- *Inductive door opening microswitch*
- *AISI-304 stainless steel top*
- *GN1/1 and 60x40 combinated inner capacity (trays or shelves not included)*
- *Ventilated condensing unit*
- *Forzed air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating*
- *Expansion valve*
- *Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³*
- *Graphical control panel with 5 inches TFT touch screen, IP65*
- *Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.*
- *RS-485 and USB connectivity*
- *Included detachable and heated core probe*
- *Management of cycles by time or temperature*
- *Probe insertion test (temperature management)*
- *Recording of HACCP data, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format*
- *Chilling and freezing cycles "hard/soft"*
- *4 blast chilling standard cycle combinations*
- *Continuous cycle programming by temperature or time*
- *Multiple customizable programs*
- *Defrost by resistance at the beginning of the cycle, optimized by temperature*
- *Efficient management of energy consumption*

- Opcional: interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

- Optional: *WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet*







HACCP Hazard·Analysis Critical·Control·Point DIGITAL CONTROL

Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40
GN1/1 and 60x40 combinated inner capacity





ABATIDOR TEMPERATURA 7 niveles
7 levels BLAST CHILLER & FREEZER



A7N-H 6.979 €

mod.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	aislamientp *insulation* (mm)	capaciadad *capacity* GN1/1-40 (uds)	capaciadad *capacity* 60X40 (uds)	ciclo por sonda *probe cycle*	ciclo por tiempo *time cycle*	duración *time* +65/ +3 (min)	duración *time* +65/-18 (min)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* (W)	potencia *power* (W)	producción *production* +65/ +3 (kg)	producción *production* +65/-18 (kg)	clase *climate*
A7N-H	1350	850	700	60	7	-	si *yes*	si *yes*	120	270	1N 230V 50Hz	R290	1309	1150	30	20	5 40°C 40%

Datos según normativa EN-17032- *all data under EN-17032 normative*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Microrruptor apertura de puerta inductivo
- Encimera de acero inox AISI-304
- Capacidad interior GN1/ (cubetas o bandejas no incluidas)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³
- Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Conectividad RS-485 y USB
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Test de correcta inserción de sonda (gestión por temperatura)
- Grabación de datos HACCP, visualizables en pantalla o descargables por puerto USB en formato CSV
- Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft "
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Múltiples programas personalizables
- Descarche por resistencia al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Eficiente gestión del consumo de energía

- *AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side and base*
- *Interior in AISI-304 stainless steel*
- *Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90°)*
- *Inductive door opening microswitch*
- *AISI-304 stainless steel top*
- *GN1/1 inner capacity (trays or shelves not included)*
- *Ventilated condensing unit*
- *Forzed air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating*
- *Expansion valve*
- *Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³*
- *Graphical control panel with 5 inches TFT touch screen, IP65*
- *Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.*
- *RS-485 and USB connectivity*
- *Included detachable and heated core probe*
- *Management of cycles by time or temperature*
- *Probe insertion test (temperature management)*
- *Recording of HACCP data, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format*
- *Chilling and freezing cycles "hard/soft"*
- *4 blast chilling standard cycle combinations*
- *Continuous cycle programming by temperature or time*
- *Multiple customizable programs*
- *Defrost by resistance at the beginning of the cycle, optimized by temperature*
- *Efficient management of energy consumption*

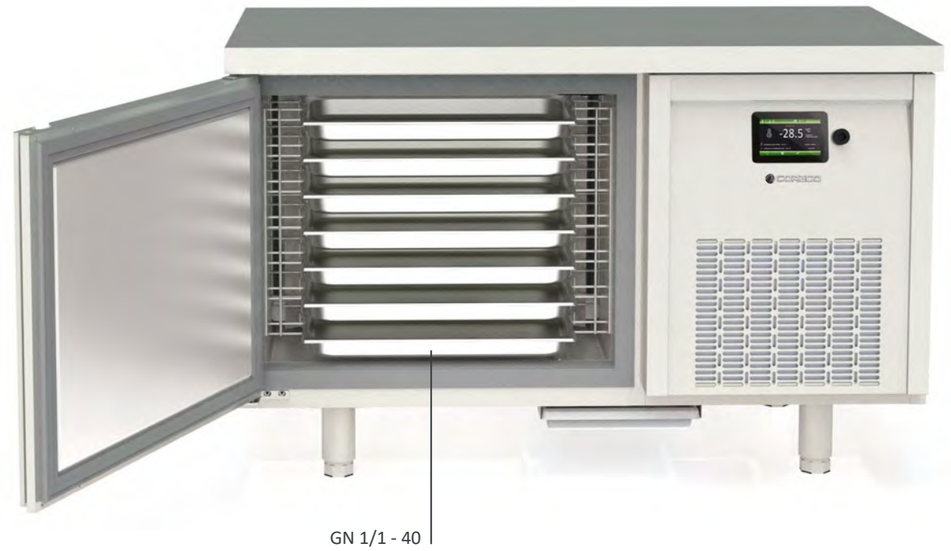
- Opcional: interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

- Optional: *WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet*















A10N 7.998 €

mod.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	aislamientp *insulation* (mm)	capaciadad *capacity* GN1/1-40 (uds)	capaciadad *capacity* 60X40 (uds)	ciclo por sonda *probe cycle*	ciclo por tiempo *time cycle*	duración *time* +65/ +3 (min)	duración *time* +65/-18 (min)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* (W)	potencia *power* (W)	producción *production* +65/ +3 (kg)	producción *production* +65/-18 (kg)	clase *climate*
A10N	800	1590	800	60	10	10	si *yes*	si *yes*	120	270	1N 230V 50Hz	*R452A	2130	2080	42	33	5 40°C 40%

Datos según normativa EN-17032- *all data under EN-17032 normative*

* Version R290, consultar- *ask for R290 version*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Microrruptor apertura de puerta inductivo
- Encimera de acero inox AISI-304
- Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40 (cubetas o bandejas no incluidas)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³
- Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Conectividad RS-485 y USB
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Test de correcta inserción de sonda (gestión por temperatura)
- Grabación de datos HACCP, visualizables en pantalla o descargables por puerto USB en formato CSV
- Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft "
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Múltiples programas personalizables
- Descarche por resistencia al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Eficiente gestión del consumo de energía

- Opcional: interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta



- *AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side and base*
- *Interior in AISI-304 stainless steel*
- *Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90°)*
- *Inductive door opening microswitch*
- *AISI-304 stainless steel top*
- *GN1/1 and 60x40 combinated inner capacity (trays or shelves not included)*
- *Ventilated condensing unit*
- *Forzed air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating*
- *Expansion valve*
- *Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³*
- *Graphical control panel with 5 inches TFT touch screen, IP65*
- *Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.*
- *RS-485 and USB connectivity*
- *Included detachable and heated core probe*
- *Management of cycles by time or temperature*
- *Probe insertion test (temperature management)*
- *Recording of HACCP data, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format*
- *Chilling and freezing cycles "hard/soft"*
- *4 blast chilling standard cycle combinations*
- *Continuous cycle programming by temperature or time*
- *Multiple customizable programs*
- *Defrost by resistance at the beginning of the cycle, optimized by temperature*
- *Efficient management of energy consumption*

- Optional: *WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet*





Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40

GN1/1 and 60x40 combinated inner capacity







A15N 10.455 €

mod.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	aislamientp *insulation* (mm)	capaciadad *capacity* GN1/1-40 (uds)	capaciadad *capacity* 60X40 (uds)	ciclo por sonda *probe cycle*	ciclo por tiempo *time cycle*	duración *time* +65/ +3 (min)	duración *time* +65/-18 (min)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* (W)	potencia *power* (W)	producción *production* +65/ +3 (kg)	producción *production* +65/-18 (kg)	clase *climate*
A15N	800	1920	800	60	15	15	si *yes*	si *yes*	120	270	3N 400V 50/60Hz	*R452A	2760	2680	63	37	5 40°C 40%

Datos según normativa EN-17032- *all data under EN-17032 normative*

* Version R290, consultar- *ask for R290 version*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Microrruptor apertura de puerta inductivo
- Encimera de acero inox AISI-304
- Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40 (cubetas o bandejas no incluidas)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³
- Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Conectividad RS-485 y USB
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Test de correcta inserción de sonda (gestión por temperatura)
- Grabación de datos HACCP, visualizables en pantalla o descargables por puerto USB en formato CSV
- Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft "
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Múltiples programas personalizables
- Descarche por resistencia al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Eficiente gestión del consumo de energía

- Opcional: interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

- *AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side and base*
- *Interior in AISI-304 stainless steel*
- *Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90°)*
- *Inductive door opening microswitch*
- *AISI-304 stainless steel top*
- *GN1/1 and 60x40 combinated inner capacity (trays or shelves not included)*
- *Ventilated condensing unit*
- *Forzed air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating*
- *Expansion valve*
- *Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³*
- *Graphical control panel with 5 inches TFT touch screen, IP65*
- *Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.*
- *RS-485 and USB connectivity*
- *Included detachable and heated core probe*
- *Management of cycles by time or temperature*
- *Probe insertion test (temperature management)*
- *Recording of HACCP data, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format*
- *Chilling and freezing cycles "hard/soft"*
- *4 blast chilling standard cycle combinations*
- *Continuous cycle programming by temperature or time*
- *Multiple customizable programs*
- *Defrost by resistance at the beginning of the cycle, optimized by temperature*
- *Efficient management of energy consumption*

- Optional: *WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet*







Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40
GN1/1 and 60x40 combinated inner capacity





CORECO

S-line

Mesas 600 - *600 refrigerated table*

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

Pag. **206-207** Mesa fria SNACK frente mostrador, refrigeración
Chiller back bar SNACK counter

Pag. **208-209** Estanteria y mesa cafetera FRENTE-MOSTRADOR SNACK
SNACK BACK BAR counter and coffeetable

Mesas 700 - *700 refrigerated table*

Pag. **210-211** Mesa fria GN1/1 bajo-mostrador, refrigeración y congelados
Chiller and freezerGN 1/1 counter

Armarios SNACK - *SNACK Cabinets*

Pag. **212-213** Armario SNACK refrigeración y congelados
Chiller and freezer SNACK cabinet

Pag. **214-215** Armario SNACK puerta de cristal refrigeración
Chiller glass door SNACK cabinet

Armarios GN 2/1 - *GN 2/1 Cabinets*

Pag. **215-217** Armario GN 2/1 refrigeración y congelados costados embutidos
Press-formed Chiller and freezer GN 2/1 cabinet

Pag. **218-219** Armario GN 2/1 puerta de cristal refrigeración y congelados
Chiller and freezer glass door GN 2/1 cabinet

Armarios FIT

Pag. **220** Armario GN FIT
SNACK FIT cabinet

Pag. **221** Armario SNACK FIT
GN FIT cabinet

ABATIDORES - *Blast chillers & freezers*

Pag. **222-223** Abatidores 3, 5 y 7 niveles
3, 5 and 7 levels blast chillers

Vitrinas - *Serveover counter*

Pag. **224-231** Vitrina expositora
Serve over counter

Mesa fría SNACK, refrigeración y congelados
SNACK chiller and freezer counter



TSR-150-S	2.087 €
TSC-150-S	2.534 €



TSR-200 -S	2.427 €
TSC-200 -S	2.956 €



TSR-250 -S	2.882 €



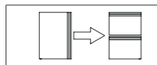
TSRV-150-S	2.203 €



TSRV-200 -S	2.639 €



TSRV-250 -S	3.171 €



TSR: Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **doble,** desmontable sobre guías inox telescópicas	*TSR: Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners*	485 €

Cajones sólo modelos -2°C +8°C - *Drawers only for -2°C +8°C*

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
TSR-150-S	-2°C +8°C	1495	850	600	2	245	230V-50Hz	R290	502	235	B	5 40°C 40%
TSR-200-S	-2°C +8°C	2020	850	600	3	380	230V-50Hz	R290	502	238	C	5 40°C 40%
TSR-250-S	-2°C +8°C	2545	850	600	4	516	230V-50Hz	R290	845	379	C	5 40°C 40%
TSRV-150-S	-2°C +8°C	1495	850	600	2	245	230V-50Hz	R290	502	244	C	5 40°C 40%
TSRV-200-S	-2°C +8°C	2020	850	600	3	380	230V-50Hz	R290	502	251	C	5 40°C 40%
TSRV-250-S	-2°C +8°C	2545	850	600	4	516	230V-50Hz	R290	845	397	D	5 40°C 40%
TSC-150-S	-20°C -15°C	1495	850	600	2	245	230V-50Hz	R290	606	535	-	5 40°C 40%
TSC-200-S	-20°C -15°C	2020	850	600	3	380	230V-50Hz	R290	606	556	-	4 30°C 55%

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

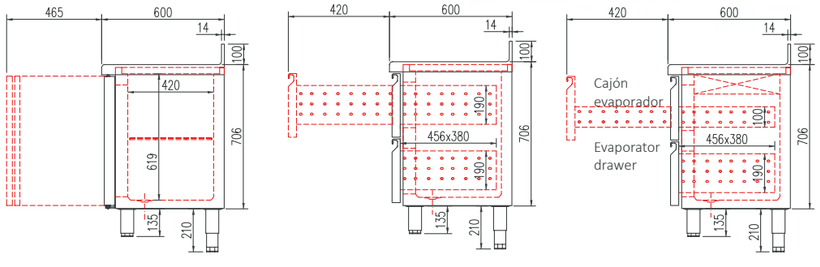
- Exterior en acero inox, excepto respaldo y fondo
- Interior en acero inox, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- **TSRV**: puerta doble cristal + LEDs
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto y peto sanitario de 100 mm
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 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** 40°C ambiente
  TSC/TSRV 32°C ambiente

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Stainless steel exterior, except the rear side and base*
- *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 90° font 100 mm sanitary upstand*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *Stainless steel adjustable legs, 135 to 210 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** *40°C ambient*
  TSC/TSRV *32°C ambient*



OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional + soportes	*extra shelf + supports*	38 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	166 €
encimera sin peto	*worktop without splash-back*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar





TSRV-150-S



TSR -200-S





TSR-200-S
con cajones opcionales
with extra drawers



FSR-150-S 2.268 €



FSR-200 -S 2.720 €



FSR-250 -S 3.213 €



FSRV-150-S 2.491 €



FSRV-200 -S 3.028 €



FSRV-250 -S 3.705 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
FSR-150-S	-2°C +8°C	1495	1040	600	4	325	230V-50Hz	R290	502	235	B	5 40°C 40%
FSR-200-S	-2°C +8°C	2020	1040	600	6	504	230V-50Hz	R290	502	238	B	5 40°C 40%
FSR-250-S	-2°C +8°C	2545	1040	600	8	684	230V-50Hz	R290	845	379	C	5 40°C 40%
FSRV-150-S	-2°C +8°C	1495	1040	600	4	325	230V-50Hz	R290	502	247	C	5 40°C 40%
FSRV-200-S	-2°C +8°C	2020	1040	600	6	504	230V-50Hz	R290	502	253	C	5 40°C 40%
FSRV-250-S	-2°C +8°C	2545	1040	600	8	684	230V-50Hz	R290	845	397	D	5 40°C 40%

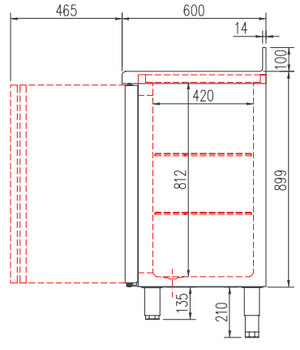
características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior en acero inox, excepto respaldo y fondo
- Interior en acero inox, 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
- Cajón neutro en el hueco motor
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto y peto sanitario de 100 mm
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 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** 40°C ambiente
  FSRV 32°C ambiente

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Stainless steel exterior, except the rear side and base*
- *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*
- *Neutral drawer over the condenser unit*
- *Worktop, with 90° font 100 mm sanitary upstand*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *Stainless steel adjustable legs, 135 to 210 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 *40°C ambiente*
  FSRV *32°C ambiente*

OPCIONES	OPTIONS	€
cambio cajón a tolva café	*drawer to coffee hopper*	140 €
parrilla adicional + soportes	*extra shelf + supports*	38 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	166 €
encimera sin peto	*worktop without splash-back*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar





FSRV-200-S



FSR-200-S





Estantería y cafetero Frente Mostrador
Back Bar table and coffeecounter with shelves



MC-100	897 €
MC-100-2	993 €



MC-150	1.061 €
MC-150-2	1.176 €



MC-200	1.293 €
MC-200-2	1.423 €

mod.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	cajones *drawers*	tolva *hopper*	estantes *shelves*	puertas *doors*
MC-100	990	1040	600	1	1	1	1
MC-150	1495	1040	600	2	1	2	1
MC-200	2020	1040	600	2	1	2	1
MC-100-2	990	1040	600	1	1	2	1
MC-150-2	1495	1040	600	2	1	4	1
MC-200-2	2020	1040	600	2	1	4	1

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox, excepto el respaldo.
- Respaldo en acero plastificado.
- Encimera con frente recto y peto trasero sanitario de 100 mm (Opcional sin peto)
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 mm
- Cajones auxiliares sobre guías con rodamientos.
- Tolva para café con golpeador.

MC: Un estante intermedio.
MC-2: Dos estantes intermedios.

Pueden fabricarse, bajo pedido, en diferentes medidas

- *Stainless steel exterior and shelf, except the rear side*
- *Plasticised steel backing.*
- *Worktop, with 90° front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*
- *Auxiliary drawers on guides with wheels.*
- *Coffee sediment special drawer with hitting surface*

***MC**: One intermediate shelf.*
***MC-2**: Two intermediate shelves.*

Can be produced on request, in different measures





EFM60-100	673 €
EFM60-100-2	712 €
EFM35-100	529 €
EFM35-100-2	600 €



EFM60-150	808 €
EFM60-150-2	865 €
EFM35-150	739 €
EFM35-150-2	804 €



EFM60-200	1.005 €
EFM60-200-2	1.101 €
EFM35-200	945 €
EFM35-200-2	991 €

mod. **60**	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*
EFM60-100	990	1040	600	1
EFM60-150	1495	1040	600	1
EFM60-200	2020	1040	600	1
EFM60-100-2	990	1040	600	2
EFM60-150-2	1495	1040	600	2
EFM60-200-2	2020	1040	600	2

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

mod. **35**	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*
EFM35-100	990	1040	350	1
EFM35-150	1495	1040	350	1
EFM35-200	2020	1040	350	1
EFM35-100-2	990	1040	350	2
EFM35-150-2	1495	1040	350	2
EFM35-200-2	2020	1040	350	2

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior y estantes en acero inox, excepto el respaldo y fondo
- Respaldo en acero plastificado
- Encimera con frente recto y peto trasero sanitario de 100 mm (Opcional sin peto)
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 mm

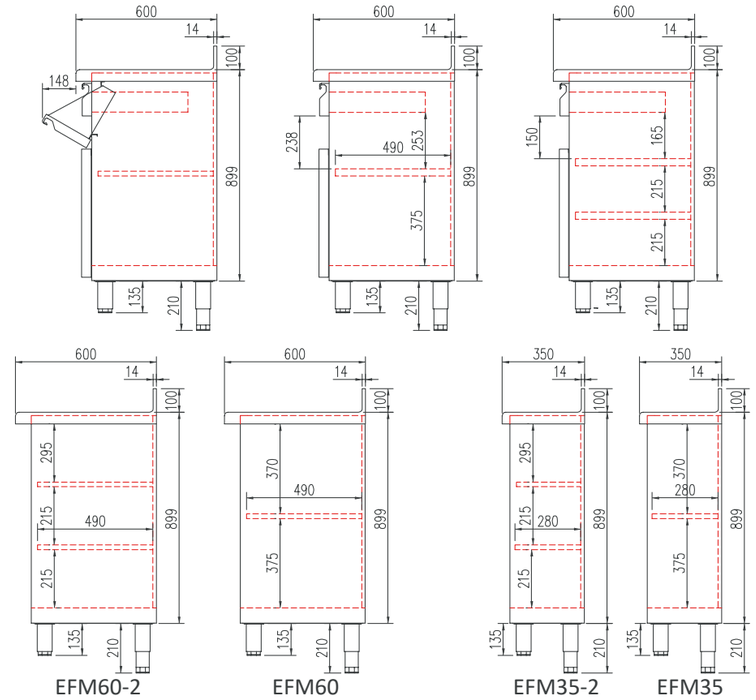
EFM-2: de serie dos estantes

- Pueden fabricarse, bajo pedido, en diferentes medidas

- *S tainless steel exterior and shelves, except the rear side*
- *Rear panel in plasticized steel*
- *Worktop, with 90° front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*

EFM-2: two shelves as standard

- *Can be produced on request, in different measures*





TGR-135-S	2.226 €
TGC-135-S	2.915 €



TGR-180-S	2.607 €
TGC-180-S	3.369 €



TGR-225-S	3.092 €



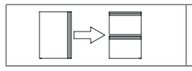
TGRV-135-S	2.332 €



TGRV-180-S	2.834 €



TGRV-225-S	3.373 €



TGR: Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **doble,** desmontable sobre guías inox telescópicas

TGR: Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners

554 €

Cajones sólo modelos -2°C +8°C - *Drawers only for -2°C +8°C*

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 1/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
TGR-135-S	-2°C +8°C	1345	850	700	2	2	255	230V-50Hz	R290	502	235	B	5 40°C 40%
TGR-180-S	-2°C +8°C	1795	850	700	3	3	399	230V-50Hz	R290	502	238	B	5 40°C 40%
TGR-225-S	-2°C +8°C	2245	850	700	4	4	543	230V-50Hz	R290	845	379	C	5 40°C 40%
TGRV-135-S	-2°C +8°C	1345	850	700	2	2	255	230V-50Hz	R290	502	241	C	5 40°C 40%
TGRV-180-S	-2°C +8°C	1795	850	700	3	3	399	230V-50Hz	R290	502	267	C	5 40°C 40%
TGRV-225-S	-2°C +8°C	2245	850	700	4	4	543	230V-50Hz	R290	845	397	D	5 40°C 40%
TGC-135-S	-20°C -15°C	1345	850	700	2	2	255	230V-50Hz	R290	606	535	D	4 30°C 55%
TGC-180-S	-20°C -15°C	1795	850	700	3	3	399	230V-50Hz	R290	606	556	E	4 30°C 55%

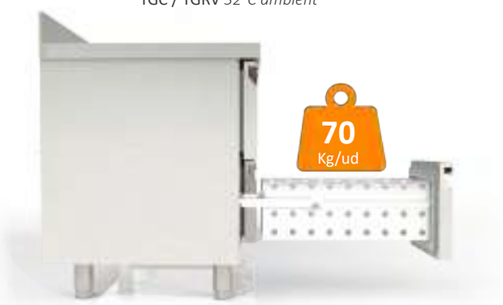
características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

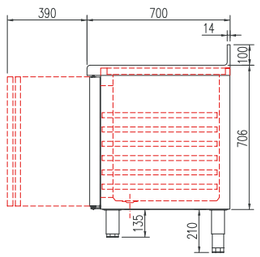
- Exterior en acero inox, excepto respaldo y fondo
- Interior en acero inox, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- **TGRV**: puerta doble cristal + LEDs
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto y peto sanitario de 100 mm
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura sobre guias inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 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** 40°C ambiente
  TGC / TGRV 32°C ambiente

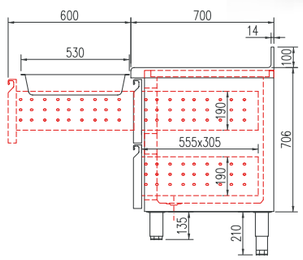
we reserve the right to change specifications whitout prior notice

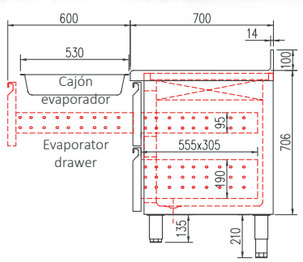
- *Stainless steel exterior, except the rear side and base*
- *Stainless steel interior, rounded corners and stamped bottom*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- TGRV*: double glazed door + LEDs lighting*
- *Worktop, with 90° font 100 mm sanitary upstand*
- *GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable with steinless steel slides*
- *Stainless steel adjustable legs, 135 to 210 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** *40°C ambient*
  TGC / TGRV *32°C ambient*

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional GN-1/1	*additional shelf GN-1/1*	29 €
set adicional guías GN-1/1	*additional set GN-1/1 slides*	31 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	166 €
encimera sin peto	*worktop without splash-back*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar











TGRV-225-S



TGR-180-S







CSR-751-S	2.294 €	CSR-752-S	2.387 €	CSR-1302-S	3.102 €	CSR-1303-S	3.181 €	CSR-1304-S	3.264 €
CSN-751-S	2.810 €	CSN-752-S	2.910 €	CSN-1302-S	3.918 €	CSN-1303-S	4.018 €	CSN-1304-S	4.113 €

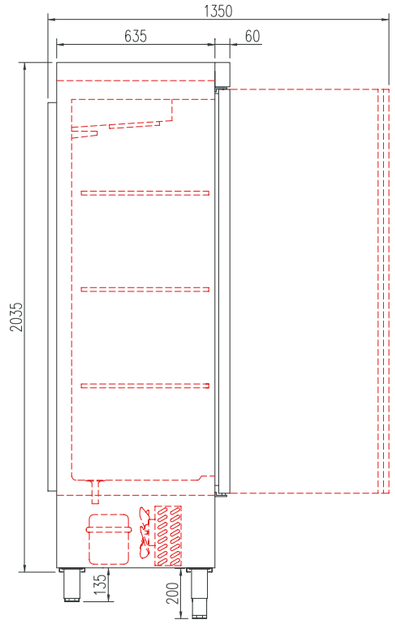
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* uds.	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
CSR-750-S	-2°C +8°C	660	2160	735	3	505	230V-50Hz	R290	502	243	D	5 40°C 40%
CSN-750-S	-20°C -15°C	660	2160	735	3	505	230V-50Hz	R290	606	553	E	4 30°C 55%
CSR-1300-S	-2°C +8°C	1350	2160	735	6+3	1201	230V-50Hz	R290	845	373	E	5 40°C 40%
CSN-1300-S	-20°C -15°C	1350	2160	735	6+3	1201	230V-50Hz	R290	907	952	E	4 30°C 55%

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior en acero inox, excepto respaldo y fondo
- Interior en acero inox, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas AISI-304 de apertura reversible (modelos 750), 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 135- 210 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 **CSR** 40°C ambiente
  CSN 32°C ambiente

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Stainless steel exterior, except the rear side and base*
- *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 (750 models)*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *Stainless steel adjustable legs, 35 to 210 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* CSR *40°C ambient*
  CSN *32°C ambient*



OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional + soportes	*extra shelf + supports*	49 €
parrilla intermedia adicional	*extra middle shelf*	21 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	166 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar



CSR-751-S



CSR-1303-S



CSRV-751-S 2.557 €



CSRV-1302-S 3.626 €

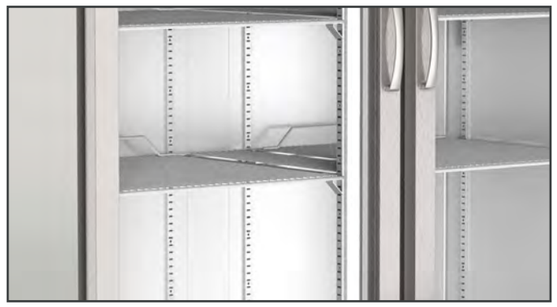
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* uds.	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
CSRV-751-S	-2°C +8°C	660	2160	735	3	505	230V-50Hz	R290	502	260	D	4 30°C 55%
CSRV-1302-S	-2°C +8°C	1350	2160	735	6+3	1201	230V-50Hz	R290	845	396	E	4 30°C 55%

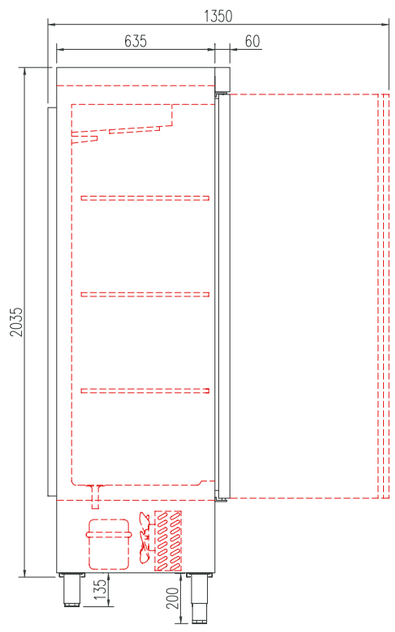
características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior en acero inox, excepto respaldo y fondo
- Interior en acero inox, 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 135- 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

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Stainless steel exterior, except the rear side and base*
- *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, 135 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 + soportes	*extra shelf + supports*	49 €
parrilla intermedia adicional	*extra middle shelf*	21 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	166 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar



CSRV-1302-S



CSRV-751-S

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



CGR-751-SPF	2.387 €
CGN-751-SPF	3.028 €



CGR-1002-SPF	3.369 €
CGN-1002-SPF	4.206 €

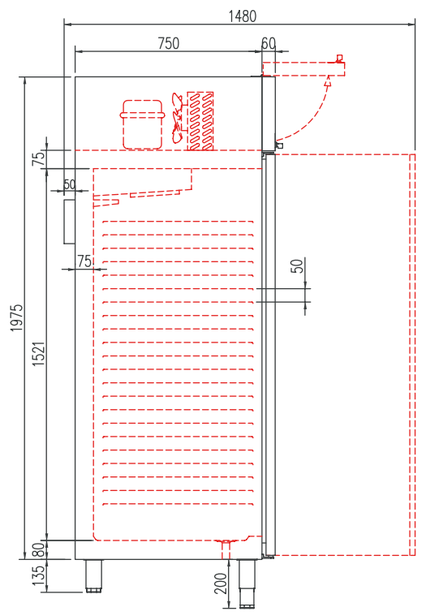
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 2/1	niveles embutidos stamped levels	guías *slides*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
CGR-751-SPF	-2°C +8°C	660	2130	850	3	24	-	645	230V-50Hz	R290	502	243	C	5 40°C 40%
CGN-751-SPF	-20°C -15°C	660	2130	850	3	24	-	645	230V-50Hz	R290	606	553	D	4 30°C 55%
CGR-1002-SPF	-2°C +8°C	1350	2130	850	6	24	6	1404	230V-50Hz	R290	845	373	D	5 40°C 40%
CGN-1002-SPF	-20°C -15°C	1350	2130	850	6	24	6	1404	230V-50Hz	R290	907	883	D	4 30°C 55%

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior en acero inox, excepto respaldo y fondo
- Interior en acero inox, con aristas curvas y fondo embutido
- Costados en acero inox AISI-304-con 22 embuticiones para apoyo de parrillas y cubetas GN 1/1 o GN 2/1
- Puertas de apertura reversible (751), 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
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche del evaporador
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero ODP.
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: **CGR** 40°C **CGN** 32°C

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Stainless steel exterior, except rear side and base*
- *Stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *AISI-304 stainless steel inner sides, 22 press-formed supports for GN 2/1 - GN 1/1 containers or shelves*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense (751)*
- *GN 2/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane, zero GWP and zero ODP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- *Operating ambient temperature* **CGR** 40°C **CGN** 32°C



OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional GN-2/1	*additional shelf GN-2/1*	58 €
parrilla adicional GN-2/1 + guía	*additional shelf GN-2/1 + slide*	73 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	166 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar



CGR-751-SPF





CGR-1002-SPF

Armario GN 2/1, refrigeración puerta cristal
GN 2/1 glass door cabinet



CGRE-751-SPF 2.543 €



CGRE-1002-SPF 3.712 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 2/1	niveles embutidos stamped levels	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
CGRE-751-SPF	-2°C +8°C	660	2130	850	3	24	-	645	230V-50Hz	R290	502	260	C	4 30°C 55%
CGRE-1002-SPF	-2°C +8°C	1350	2130	850	6	24	6	1404	230V-50Hz	R290	845	396	D	4 30°C 55%

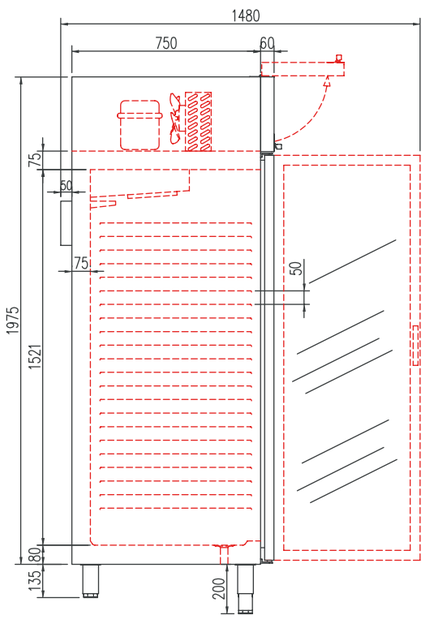
características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior en acero inox, excepto respaldo y fondo
- Interior en acero inox, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible (751), doble cristal, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Luz interior LED
- Estantes interiores GN2/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: 32°C ambiente

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Stainless steel exterior, except rear side and base*
- *Stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense (751)*
- *Key lock as standard*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *GN 2/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Rremovable control panel*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- *Operating ambient temperature 32°C*





OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional GN-2/1	*additional grill GN-2/1*	58 €
parrilla adicional GN-2/1 + guía	*additional grill GN-2/1 + slide*	73 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	166 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar



CGRE-751-SPF



CGRE-1002-SPF

AISI-304





CGR-50-S	2.068 €
CGN-50-S	2.677 €

CGRE-50-S	2.327 €

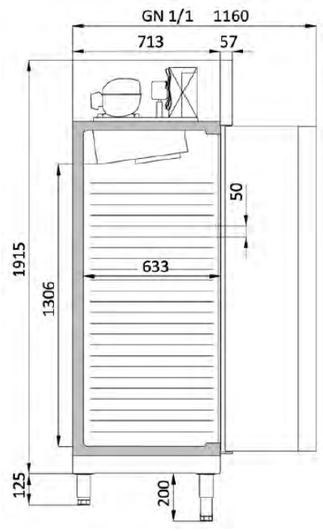
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 1/1	niveles levels	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
CGR-50-S	-2°C +8°C	430	2040	770	3	24	303	230V-50Hz	R290	271	201	E	5 40°C 40%
CGN-50-S	-20°C -15°C	430	2040	770	3	24	303	230V-50Hz	R290	385	432	E	4 30°C 55%
CGRE-50-S	-2°C +8°C	430	2040	770	3	24	303	230V-50Hz	R290	271	213	-	4 30°C 55%

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior en acero inox, excepto respaldo y fondo
- Interior en acero inox, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas 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 135- 210 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 **CGR** 40°C ambiente
  CGN / CGRE 32°C ambiente

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Stainless steel exterior, except rear side and base*
- *Stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening and magnetic gasket*
- *Key lock as standard*
- CGRE *double glazed door + LEDS*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 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* CGR *40°C ambient*
  CGN / CGRE *32°C ambient*











CSR-55-S	2.111 €
CSN-55-S	2.822 €

CSRV-55-S	2.425 €

CSR-125-S	2.905 €
CSN-125-S	3.875 €

CSRV-125-S	3.395 €

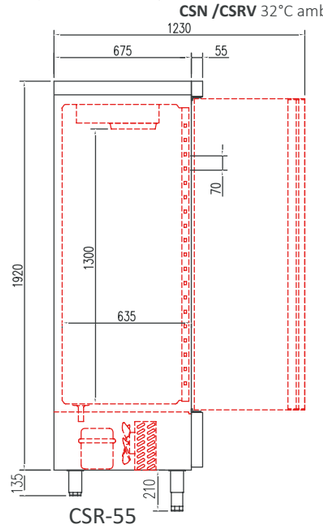
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
CSR-55-S	-2°C +8°C	530	2040	770	3	409	230V-50Hz	R290	303	201	E	5 40°C 40%
CSR-125-S	2°C +8°C	1250	2040	700	6	964	230V-50Hz	R290	543	416	D	5 40°C 40%
CSN-55-S	-20°C -15°C	530	2040	770	3	409	230V-50Hz	R290	495	474	E	4 30°C 55%
CSN-125-S	-20°C -15°C	1250	2040	700	6	964	230V-50Hz	R290	883	810	E	4 30°C 55%
CSRV-55-S	-2°C +8°C	530	2040	770	3	409	230V-50Hz	R290	303	213	-	4 30°C 55%
CSRV-125-S	-2°C +8°C	1250	2040	700	6	964	230V-50Hz	R290	543	434	-	4 30°C 55%

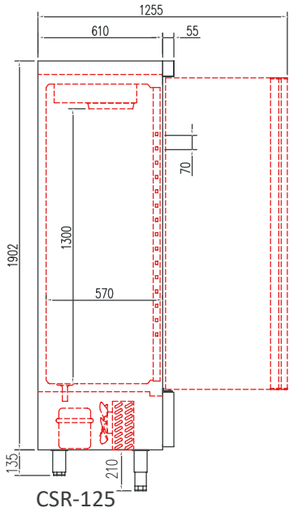
características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior en acero inox, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas 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 135- 210 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 **CSR** 40°C ambiente
  CSN /CSRV 32°C ambiente

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Stainless steel exterior, except rear side and base*
- *Stainless steel interior, with stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening and magnetic gasket*
- CSRV*: double glazed door + LEDS*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 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* CSR *40°C ambient*
  CSN /CSRV *32°C ambient*









A3N-S 3.292 €



A5N-S 4.317 €



A7N-S 5.357 €

mod.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	aislamientp *insulation* (mm)	capaciadad *capacity* GN1/1-40 (uds)	capaciadad *capacity* 60X40 (uds)	pares guías *slides sets* (uds)	volumen *capacity* (L)	ciclo por sonda *probe cycle*	ciclo por tiempo *time cycle*	duración *time* +65/ +10 (min)	duración *time* +65/-18 (min)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* (W)	potencia *power* (W)	producción *production* +65/ +10 (kg)	producción *production* +65/-18 (kg)	clase *climate*
A3N-S	715	520	700	45	3	-	3	42	si *yes*	si *yes*	120	270	1N 230V 50Hz	R290	694	1100	10	6,8	5 40°C 40%
A5N-S	800	900	800	60	5	4	0	85	si *yes*	si *yes*	120	270	1N 230V 50Hz	R290	907	990	23	14	5 40°C 40%
A7N-S	800	1240	800	60	7	7	0	118	si *yes*	si *yes*	120	270	1N 230V 50Hz	R290	1309	1150	30	20	5 40°C 40%

Datos según normativa EN-17032- *all data under EN-17032 normative*

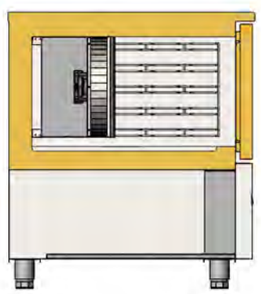
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

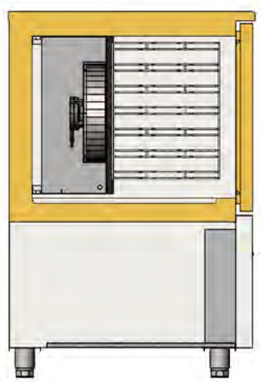
- Exterior en acero inox, excepto respaldo y fondo
- Interior en acero inox
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de acero inox AISI-304
- **A3N-S** capacidad GN 1/1 (cubetas no incluidas)
- **A5N-S y A7N-S** Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40 (cubetas o bandejas no incluidas)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³
- Panel de control digital con pantalla táctil, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Sonda de pincho desmontable, incluida
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft "
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Descarche al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Gestión de alarmas HACCP directamente en la pantalla del controlador
- Eficiente gestión del consumo de energía

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *Stainless steel exterior, except the rear side and base*
- *Interior in stainless steel*
- *Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90°)*
- *AISI-304 stainless steel top*
- A3N-S *GN 1/1 capacity (pans or shelves not included)*
- A5N-S and A7N-S *GN1/1 and 60x40 combined inner capacity (pans or shelves not included)*
- *Ventilated condensing unit*
- *Forzed air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating*
- *Expansion valve*
- *Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³*
- *Digital control panel, IP65*
- *Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.*
- *Included detachable core probe*
- *Management of cycles by time or temperature*
- *Chilling and freezing cycles "hard / soft"*
- *4 blast chilling standard cycle combinations*
- *Continuous cycle programming by temperature or time*
- *Defrost at the beginning of the cycle, optimized by temperature*
- *HACCP alarm management directly on the controller screen*
- *Efficient management of energy consumption*









A7N-S

HACCP DIGITAL CONTROL

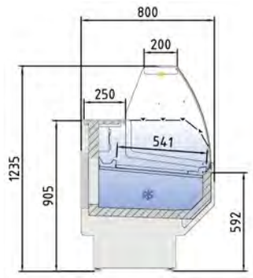


A5N-S

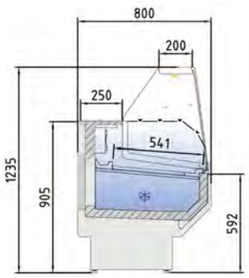


A3N-S

CVED-8-10-C	2.280 €
CVED-8-13-C	2.341 €
CVED-8-15-C	2.702 €
CVED-8-20-C	2.912 €
CVED-8-25-C	3.602 €
CVED-8-30-C	4.023 €



CVED-8-10-R	2.182 €
CVED-8-13-R	2.317 €
CVED-8-15-R	2.638 €
CVED-8-20-R	2.949 €
CVED-8-25-R	3.493 €
CVED-8-30-R	3.947 €



De serie 4000K, opcional 3000K o ROSA
4000K standard, on demand 2700K or soft red

LEDs 3000K LEDs 4000K LEDs

Vitrinas NO MODULARES - *PLUG & PLAY units, not modular*

Modelo *Model*	Largo *Length* (mm)	Superficie de exposición *Display area* (m^2)	Superficie total de exposición (TDA) *Total display area* C	R	Cámara *Storage* (L)	Puertas *Doors* (Uds)	Potencia frigorífica *Cooling capacity* (W)	Consumo Nominal *Nominal Power* (W)	Refrigerante *Coolant*
CVED-8-10	1025	0,68	0,48	0,48	246	1	565	826	R-290
CVED-8-13	1285	0,85	0,60	0,60	309	2	572	881	R-290
CVED-8-15	1505	1,01	0,72	0,72	373	2	781	1000	R-290
CVED-8-20	1985	1,35	0,95	0,95	499	3	949	1085	R-290
CVED-8-25	2465	1,69	1,19	1,19	626	4	1284	1278	R-290
CVED-8-30	2945	2,03	1,43	1,43	752	4	1284	1299	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Encimera en acero inox. AISI-304
- Plano exposición de acero pintado en epoxi blanco RAL 9003
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados de 30 mm en ABS inyectado
- Perfi lería en aluminio anodizado.
- Reserva refrigerada, con puertas y hueco 440x270mm
- No disponible modelo sin reserva
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Iluminación estándar LED: encimera superior
- Sistema de refrigeración **estático**
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosivo
- Condensación ventilada y evaporación automática de serie
- Control electrónico de temperatura
- No incorpora enchufe auxiliar
- Descarche automático, opcional eléctrico en evaporador estático
- Chasis en acero acabado epoxi
- Vidrios securizados y frontal abatible
- Opcional estante de vidrio intermedio con iluminación. No refrigerado.
- Clase climática 3 (25°C 60% HR) Temperatura de funcionamiento (0/+6ºC)
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220V 60 Hz (Consultar)
- Gas refrigerante R-290

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Exterior and interior in plastic-coated steel sheet*
- *AISI-304 stainless steel worktop*
- *Display surface in white RAL 9003 epoxy-painted steel*
- *Smooth display surface trays*
- *30 mm thick injected ABS sides*
- *Anodized aluminum profiles*
- *Refrigerated storage compartment with doors and a 440x270 mm opening*
- *Model without storage not available*
- *Injected polyurethane insulation, 40 kg/m³ density, low GWP and zero ODP*
- *Standard LED lighting: upper worktop*
- ***Static** cooling system*
- *Evaporator with anti-corrosive epoxy coating*
- *Standard ventilated condensation and automatic evaporation*
- *Electronic temperature control*
- *No auxiliary power outlet*
- *Automatic defrost, optional electric defrost on static evaporator*
- *Epoxy-finished steel chassis*
- *Tempered glass and hinged front*
- *Optional intermediate glass shelf with lighting. Non-refrigerated. - Climate class 3 (25°C 60% RH) Operating temperature (0/+6°C)*
- *Single-phase operating voltage 220V 50Hz*
- *Single-phase operating voltage 115V 60Hz or 220V 60Hz (Please inquire)*
- *Refrigerant gas R-290*

modelo *model*	cierre plexy *Iplexy side*	estante cristal con luz *Lighting glass shelf*	Plano de exposición en acero *Stainless steel exposure rear sliding doors*
CVED-10	185 €	202 €	122 €
CVED-13	236 €	245 €	178 €
CVED-15	275 €	278 €	208 €
CVED-20	371 €	311 €	260 €
CVED-25	464 €	374 €	346 €
CVED-30	522 €	440 €	410 €

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

Estante opcional con luz
Shelf with lighting on demmand





CVED-8-15-R

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

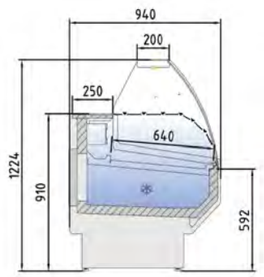
RAL 9003 | RAL 9005 | RAL 7024 | RAL 5003
RAL 3020 | RAL 2008 | RAL 6001 | RAL 1023

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

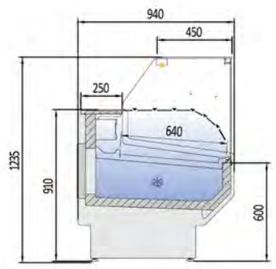


blanco - *white* negro - *black*
gris - *grey*

CVED-9-10-C	2.220 €
CVED-9-13-C	2.449 €
CVED-9-15-C	2.764 €
CVED-9-20-C	3.058 €
CVED-9-25-C	3.672 €
CVED-9-30-C	4.134 €



CVED-9-10-RR	2.200 €
CVED-9-13-RR	2.449 €
CVED-9-15-RR	2.686 €
CVED-9-20-RR	3.030 €
CVED-9-25-RR	3.638 €
CVED-9-30-RR	4.097 €



Vitrinas NO MODULARES - *PLUG & PLAY units, not modular*

Modelo *Model*	Largo *Length*	Superficie de exposición *Display area*	Superficie total de exposición (TDA) *Total display area*		Cámara *Storage*	Puertas *Doors*	Potencia frigorífica *Cooling capacity*	Consumo Nominal *Nominal Power*	Refrigerante *Coolant*
	(mm)	(m^2)	C	RR	(L)	(Uds)	(W)	(W)	
CVED-9-10	1025	0,77	0,62	0,62	299	1	483	823	R-290
CVED-9-13	1285	0,96	0,78	0,78	376	2	572	881	R-290
CVED-9-15	1505	1,15	0,93	0,93	452	2	781	1000	R-290
CVED-9-20	1985	1,54	1,24	1,24	606	3	1098	1219	R-290
CVED-9-25	2465	1,92	1,5	1,5	759	4	1284	1278	R-290
CVED-9-30	2945	2,30	1,86	1,86	913	4	1284	1299	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Encimera en acero inox. AISI-304
- Plano exposición de acero pintado en epoxi blanco RAL 9003
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados de 30 mm en ABS inyectado
- Perfi lería en aluminio anodizado.
- Reserva refrigerada, con puertas y hueco 440x270mm
- No disponible modelo sin reserva
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Iluminación estándar LED: encimera superior
- Sistema de refrigeración **estático**
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosivo
- Condensación ventilada y evaporación automática de serie
- Control electrónico de temperatura
- No incorpora enchufe auxiliar
- Descarche automático, opcional eléctrico en evaporador estático
- Chasis en acero acabado epoxi
- Vidrios securizados y frontal abatible
- Opcional estante de vidrio intermedio con iluminación. No refrigerado.
- Clase climática 3 (25°C 60% HR) Temperatura de funcionamiento (0/+6ºC)
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220V 60 Hz (Consultar)
- Gas refrigerante R-290

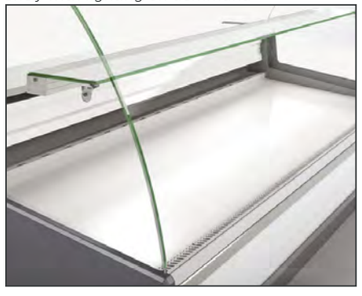
we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Exterior and interior in plastic-coated steel sheet*
- *AISI-304 stainless steel worktop*
- *Display surface in white RAL 9003 epoxy-painted steel*
- *Smooth display surface trays*
- *30 mm thick injected ABS sides*
- *Anodized aluminum profiles*
- *Refrigerated storage compartment with doors and a 440x270 mm opening*
- *Model without storage not available*
- *Injected polyurethane insulation, 40 kg/m³ density, low GWP and zero ODP*
- *Standard LED lighting: upper worktop*
- ***Static** cooling system*
- *Evaporator with anti-corrosive epoxy coating*
- *Standard ventilated condensation and automatic evaporation*
- *Electronic temperature control*
- *No auxiliary power outlet*
- *Automatic defrost, optional electric defrost on static evaporator*
- *Epoxy-finished steel chassis*
- *Tempered glass and hinged front*
- *Optional intermediate glass shelf with lighting. Non-refrigerated.*
- *Climate class 3 (25°C 60% RH) Operating temperature (0/+6°C)*
- *Single-phase operating voltage 220V 50Hz*
- *Single-phase operating voltage 115V 60Hz or 220V 60Hz (Please inquire)*
- *Refrigerant gas R-290*

modelo *model*	cierre plexy *Iplexy side*	estante cristal con luz *Lighting glass shelf*	Plano de exposición en acero *Stainless steel exposure rear sliding doors*
CVED-10	185 €	202 €	122 €
CVED-13	236 €	245 €	178 €
CVED-15	275 €	278 €	208 €
CVED-20	371 €	311 €	260 €
CVED-25	464 €	374 €	346 €
CVED-30	522 €	440 €	410 €

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

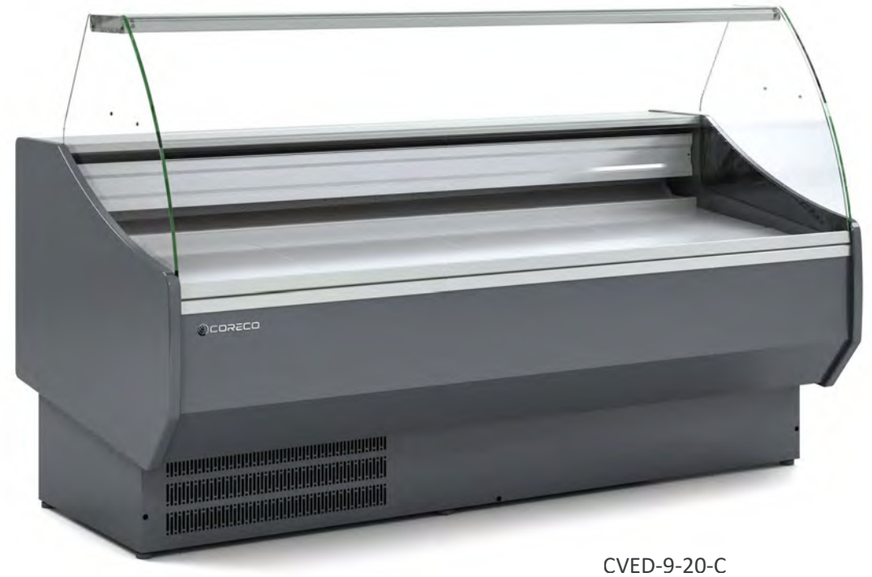
Estante opcional con luz
Shelf with lighting on demmand



De serie 4000K, opcional 3000K o ROSA
4000K standard, on demand 2700K or soft red



CVED-9-15-RR



CVED-9-20-C

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

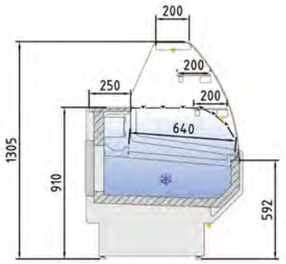
RAL 9003 | RAL 9005 | RAL 7024 | RAL 5003
RAL 3020 | RAL 2008 | RAL 6001 | RAL 1023

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

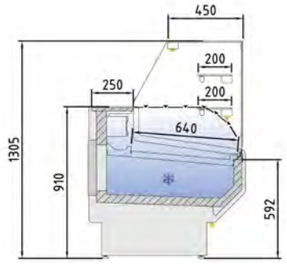


blanco - *white* negro - *black*

CVEPD-9-10-C	2.539 €
CVEPD-9-13-C	3.078 €
CVEPD-9-15-C	3.395 €
CVEPD-9-20-C	3.872 €
CVEPD-9-25-C	4.621 €
CVEPD-9-30-C	5.286 €



CVEPD-9-10-RR	2.535 €
CVEPD-9-13-RR	3.065 €
CVEPD-9-15-RR	3.375 €
CVEPD-9-20-RR	3.852 €
CVEPD-9-25-RR	4.593 €
CVEPD-9-30-RR	5.260 €



Modelo *Model*	Largo *Length*	Superficie de exposición *Display area*	Superficie total de exposición (TDA) *Total display area*		Cámara *Storage*	Puertas *Doors*	Potencia frigorífica *Cooling capacity*	Consumo Nominal *Nominal Power*	Refrigerante *Coolant*
	(mm)	(m^2)	C	RR	(L)	(Uds)	(W)	(W)	
CVEPD-9-10	1025	0,96	0,62	0,62	299	1	483	837	R-290
CVEPD-9-13	1285	1,20	0,78	0,78	376	2	572	901	R-290
CVEPD-9-15	1505	1,44	0,93	0,93	452	2	781	1023	R-290
CVEPD-9-20	1985	1,92	1,24	1,24	606	3	1098	1248	R-290
CVEPD-9-25	2465	2,40	1,55	1,55	759	4	1284	1318	R-290
CVEPD-9-30	2945	2,88	1,86	1,86	913	4	1284	1345	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Encimera en acero inox. AISI-304
- Plano exposición de acero AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados de 30 mm en ABS inyectado
- Perfi lería en aluminio anodizado.
- Reserva refrigerada, con puertas y hueco 440x270mm
- No disponible modelo sin reserva
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Iluminación estándar LED: encimera superior
- Sistema de refrigeración **estático**
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosivo
- Condensación ventilada y evaporación automática de serie
- Control electrónico de temperatura
- No incorpora enchufe auxiliar
- Descarche automático, opcional eléctrico en evaporador estático
- Chasis en acero acabado epoxi
- Vidrios securizados y frontal abatible
- Dos estantes de vidrio intermedio con iluminación. No refrigerado.
- Clase climática 3 (25°C 60% HR) Temperatura de funcionamiento (0/+6ºC)
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220V 60 Hz (Consultar)
- Gas refrigerante R-290

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

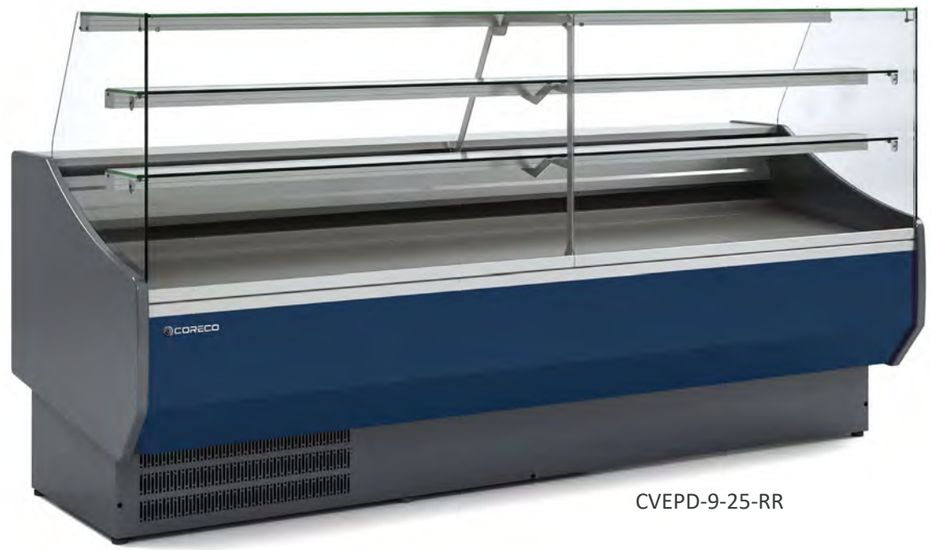
- *Exterior and interior in plastic-coated steel sheet*
- *AISI-304 stainless steel worktop*
- *AISI-304 display surface*
- *Smooth display surface trays*
- *30 mm thick injected ABS sides*
- *Anodized aluminum profiles*
- *Refrigerated storage compartment with doors and a 440x270 mm opening*
- *Model without storage not available*
- *Injected polyurethane insulation, 40 kg/m³ density, low GWP and zero ODP*
- *Standard LED lighting: upper worktop*
- ***Static** cooling system*
- *Evaporator with anti-corrosive epoxy coating*
- *Standard ventilated condensation and automatic evaporation*
- *Electronic temperature control*
- *No auxiliary power outlet*
- *Automatic defrost, optional electric defrost on static evaporator*
- *Epoxy-finished steel chassis*
- *Tempered glass and hinged front*
- *Two intermediate glass shelf with lighting. Non-refrigerated.*
- *Climate class 3 (25°C 60% RH) Operating temperature (0/+6°C)*
- *Single-phase operating voltage 220V 50Hz*
- *Single-phase operating voltage 115V 60Hz or 220V 60Hz (Please inquire)*
- *Refrigerant gas R-290*

modelo **model**	cierre plexy *Iplexy side*
CVED-10	185 €
CVED-13	236 €
CVED-15	275 €
CVED-20	371 €
CVED-25	464 €
CVED-30	522 €

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

De serie 4000K, opcional 3000K o ROSA
4000K standard, on demand 2700K or soft red

LEDs 3000K LEDs 4000K LEDs



CVEPD-9-25-RR



CVEPD-9-20-C

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

RAL 9003 | RAL 9005 | RAL 7024 | RAL 5003

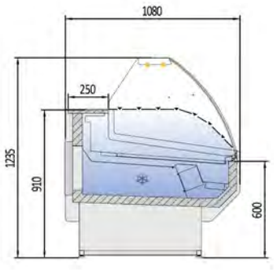
RAL 3020 | RAL 2008 | RAL 6001 | RAL 1023

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

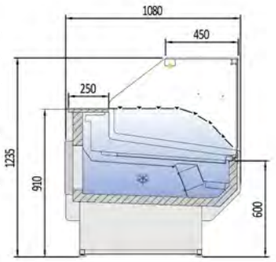


blanco - *white* negro - *black*

CVED-10-10-C-TF	2.957 €
CVED-10-13-C-TF	3.272 €
CVED-10-15-C-TF	3.700 €
CVED-10-20-C-TF	4.144 €
CVED-10-25-C-TF	4.922 €
CVED-10-30-C-TF	5.841 €



CVED-10-10-RR-TF	2.930 €
CVED-10-13-RR-TF	3.242 €
CVED-10-15-RR-TF	3.667 €
CVED-10-20-RR-TF	4.106 €
CVED-10-25-RR-TF	4.788 €
CVED-10-30-RR-TF	5.786 €



Vitrinas NO MODULARES - *PLUG & PLAY units, not modular*

Modelo *Model*	Largo *Length* (mm)	Superficie de exposición *Display area* (m^2)	Superficie total de exposición (TDA) *Total display area* C	RR	Cámara *Storage* (L)	Puertas *Doors* (Uds)	Potencia frigorífica *Cooling capacity* (W)	Consumo Nominal *Nominal Power* (W)	Refrigerante *Coolant*
CVED-10-10	1025	0,80	0,77	0,77	293	1	483	844	R-290
CVED-10-13	1285	1,00	0,96	0,96	369	2	572	902	R-290
CVED-10-15	1505	1,21	1,15	1,15	444	2	781	1035	R-290
CVED-10-20	1985	1,61	1,53	1,53	594	3	1098	1275	R-290
CVED-10-25	2465	2,01	1,91	1,91	745	4	1284	1334	R-290
CVED-10-30	2945	2,41	2,29	2,29	896	4	1284	1355	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Encimera en acero inox. AISI-304
- Plano exposición de acero pintado en epoxi blanco RAL 9003
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados de 30 mm en ABS inyectado
- Perfi lería en aluminio anodizado.
- Reserva refrigerada, con puertas y hueco 440x270mm
- No disponible modelo sin reserva
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Iluminación estándar LED: encimera superior
- Sistema de refrigeración **ventilado**
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosivo
- Condensación ventilada y evaporación automática de serie
- Control electrónico de temperatura
- No incorpora enchufe auxiliar
- Descarche automático, opcional eléctrico en evaporador estático
- Chasis en acero acabado epoxi
- Vidrios securizados y frontal abatible
- Opcional estante de vidrio intermedio con iluminación. No refrigerado.
- Clase climática 3 (25°C 60% HR) Temperatura de funcionamiento (0/+6ºC)
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220V 60 Hz (Consultar)
- Gas refrigerante R-290

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Exterior and interior in plastic-coated steel sheet*
- *AISI-304 stainless steel worktop*
- *Display surface in white RAL 9003 epoxy-painted steel*
- *Smooth display surface trays*
- *30 mm thick injected ABS sides*
- *Anodized aluminum profiles*
- *Refrigerated storage compartment with doors and a 440x270 mm opening*
- *Model without storage not available*
- *Injected polyurethane insulation, 40 kg/m³ density, low GWP and zero ODP*
- *Standard LED lighting: upper worktop*
- ***Ventilated** cooling system*
- *Evaporator with anti-corrosive epoxy coating*
- *Standard ventilated condensation and automatic evaporation*
- *Electronic temperature control*
- *No auxiliary power outlet*
- *Automatic defrost, optional electric defrost on static evaporator*
- *Epoxy-finished steel chassis*
- *Tempered glass and hinged front*
- *Optional intermediate glass shelf with lighting. Non-refrigerated.*
- *Climate class 3 (25°C 60% RH) Operating temperature (0/+6°C)*
- *Single-phase operating voltage 220V 50Hz*
- *Single-phase operating voltage 115V 60Hz or 220V 60Hz (Please inquire)*
- *Refrigerant gas R-290*

modelo *model*	cierre plexy *Iplexy side*	estante cristal con luz *Lighting glass shelf*	Plano de exposición en acero *Stainless steel exposure rear sliding doors*
CVED-10	**185 €**	202 €	122 €
CVED-13	**236 €**	245 €	178 €
CVED-15	**275 €**	278 €	208 €
CVED-20	**371 €**	311 €	260 €
CVED-25	**464 €**	374 €	346 €
CVED-30	522 €	**440 €**	**410 €**

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

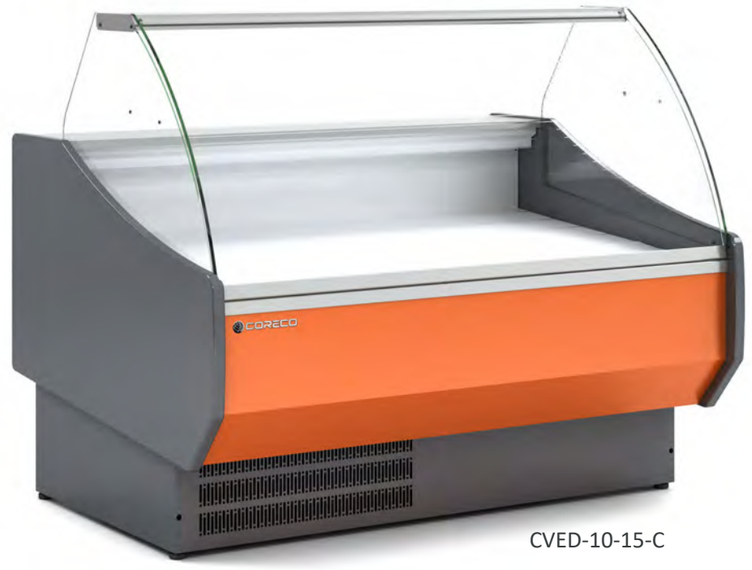
Estante opcional con luz
Shelf with lighting on demmand



De serie 4000K, opcional 3000K o ROSA
4000K standard, on demand 2700K or soft red



CVED-10-20-RR



CVED-10-15-C

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

RAL 9003 · RAL 9005 · RAL 7024 · RAL 5003
RAL 3020 · RAL 2008 · RAL 6001 · RAL 1023

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



blanco - *white* · negro - *black*



GAMA AMERICANA
AMERICAN RANGE

BAJO COCINA - *UNDER BROILER*

Pag. **234-325** Mesa fría GN 2/1, refrigeración BAJO COCINA
GN 2/1 counter, chiller UNDER BROILER

MESA FRIA - *PREPARATION COUNTER*

Pag. **236-237** Mesa fría refrigeración y congelados
Refrigerated counter, chiller and freezer

Pag. **238-239** Mesa fría puerta de cristal
Glass door refrigerated counter

Pag. **240-243** Mesa fría preparación
Preparation refrigerated counter

ARMARIOS - *CABINETS*

Pag. **244-249** Armario GN 2/1, refrigeración y congelados
GN 2/1 cabinet, chiller and freezer

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



KBR-47 3.252 €



KBR-65 4.242 €



KBR-83 5.054 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
KBR-47	-2°C +8°C	1210	600	700	169	230V-50Hz	R290	502	200	C	5 40°C 40%
KBR-65	-2°C +8°C	1660	600	700	264	230V-50Hz	R290	502	220	D	5 40°C 40%
KBR-83	-2°C +8°C	2110	600	700	359	230V-50Hz	R290	502	226	D	5 40°C 40%

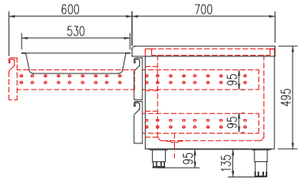
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre de serie
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto (opcional con peto sanitario 100 mm)
- Posibilidad de fabricar encimera especial a medida
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 95- 135 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero efecto ODP
- Control digital de última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Condiciones de trabajo a 40°C 40% ambiente

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening, self-closing system as standard*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with 90° front (optional with 100 mm sanitary upstand)*
- *Worktop can be customized on demand*
- *AISI -304 adjustable legs, 95 to 135 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, cero GWP and zero ODP effect*
- *Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.*
- *Operating 40°C 40% ambient*

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
motor lado izquierdo	*left side motor*	77 €
encimera con peto	*worktop with splash-back*	0 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	166 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60HZ / 115V 60HZ	*230V 60HZ / 115V 60HZ*	consultar
APPCC	*HACCP*	incluido







KBR-83







SD-27	1.745 €
SDN-27	2.598 €



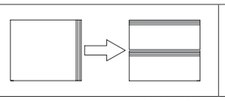
SD-48	2.321 €
SDN-48	3.171 €



SD-60	2.528 €
SDN-60	3.529 €



SD-72 2.874 €



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

635 €

Cajones sólo modelos -2°C +8°C
Drawers only for -2°C +8°C

mod.	rango *range*		largo *length* (mm) (inch)	alto *height* (mm) (inch)	fondo *depth* (mm) (inch)	estantes *shelves* uds	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE EEC 2015/1094 EN16825	clase climate 2015/1094 EN16825
SD-27	-2°C +8°C	*28°F 46°F*	701 *27 3/5*	915 *36 1/32*	805 *32 1/9*	2	204	230V-50Hz	R290	502	250	C	5 40°C 40%
SD-48	-2°C +8°C	*28°F 46°F*	1228 *48 1/3*	915 *36 1/32*	805 *32 1/9*	4	394	230V-50Hz	R290	502	275	C	5 40°C 40%
SD-60	-2°C +8°C	*28°F 46°F*	1532 *60 5/16*	915 *36 1/32*	805 *32 1/9*	4	500	230V-50Hz	R290	845	440	D	5 40°C 40%
SD-72	-2°C +8°C	*28°F 46°F*	1837 *72 1/3*	915 *36 1/32*	805 *32 1/9*	6	606	230V-50Hz	R290	845	450	D	5 40°C 40%
SDN-27	-20°C -15°C	*-4°F +5°F*	701 *27 3/5*	915 *36 1/32*	805 *32 1/9*	2	204	230V-50Hz	R290	606	560	D	4 30°C 55%
SDN-48	-20°C -15°C	*-4°F +5°F*	1228 *48 1/3*	915 *36 1/32*	805 *32 1/9*	4	394	230V-50Hz	R290	907	730	D	4 30°C 55%
SDN-60	-20°C -15°C	*-4°F +5°F*	1532 *60 5/16*	915 *36 1/32*	805 *32 1/9*	4	500	230V-50Hz	R290	907	730	D	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior e interior en acero, excepto respaldo y fondo
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera inox AISI-304
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Ruedas de serie (2 con freno + 2 sin freno)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *Stainless steel interior and exterior, except rear side and base*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *AISI 304 stainless steel worktop*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *Castors as standard (2 with brakes + 2 without)*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero GWP and zero ODP effect*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature, 38°C ambient*



SD-72
con cajoneras opcionales
with optional drawers sets

OPCIONES	***OPTIONS***	€
encimera con peto	*worktop with splash-back*	consultar
set 4 patas	*set 4 legs*	0 €
set 6 patas	*set 6 legs*	0 €
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60HZ / 115V 60HZ	*230V 60HZ / 115V 60HZ*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar

Puertas con doble bisagra
Double hinged doors





SD-27



SD-48



SD-72



SDV-27 2.028 €



SDV-48 2.790 €



SDV-60 3.081 €



SDV-72 3.614 €

mod.	rango *range*		largo *length* (mm) (inch)	alto *height* (mm) (inch)	fondo *depth* (mm) (inch)	estantes *shelves* uds	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE EEC 2015/1094 EN16825	clase climate 2015/1094 EN16825
SDV-27	-2°C +8°C	*28°F 46°F*	701 *27 3/5*	915 *36 1/32*	805 *32 1/9*	2	204	230V-50Hz	R290	502	271	D	5 40°C 40%
SDV-48	-2°C +8°C	*28°F 46°F*	1228 *48 1/3*	915 *36 1/32*	805 *32 1/9*	4	394	230V-50Hz	R290	502	287	D	5 40°C 40%
SDV-60	-2°C +8°C	*28°F 46°F*	1532 *60 5/16*	915 *36 1/32*	805 *32 1/9*	4	500	230V-50Hz	R290	845	452	E	5 40°C 40%
SDV-72	-2°C +8°C	*28°F 46°F*	1837 *72 1/3*	915 *36 1/32*	805 *32 1/9*	6	606	230V-50Hz	R290	845	467	E	5 40°C 40%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior e interior en acero, excepto respaldo y fondo
- Puertas de doble cristal, sobre marco de aluminio
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera inox AISI-304
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Ruedas de serie (2 con freno + 2 sin freno)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

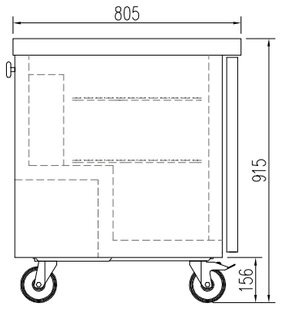
- *Stainless steel interior and exterior, except rear side and bse*
- *Double glazed doors, with aluminium frame*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *AISI 304 stainless steel worktop*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *Castors as standard (2 with brakes + 2 without)*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero GWP and zero ODP effect*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature, 32°C ambient*



SDV-72



Puertas con doble bisagra
Double hinged doors



OPCIONES	*OPTIONS*	€
encimera con peto	*worktop with splash-back*	consultar
set 4 patas	*set 4 legs*	0 €
set 6 patas	*set 6 legs*	0 €
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar



SDV-27



SDV-48



SDT-27-8 1.979 €



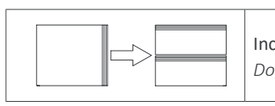
SDT-48-12 2.705 €



SDT-60-16 3.015 €



SDT-72-18 3.439 €



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

635 €

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 554
GN containers and dividers NOT included in price, see page 554

mod.	rango *range*		largo *length* (mm) (inch)	fondo *depth* (mm) (inch)	perfiles GN *GN supports*	estantes *shelves* uds	encimera worktop GN1/6-100	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
SDT-27-8	0°C +8°C	*32°F 46°F*	701 *27 3/5*	805 *32 1/9*	1	2	8	204	230V-50Hz	R290	502	264
SDT-48-12	0°C +8°C	*32°F 46°F*	1228 *48 1/3*	805 *32 1/9*	1	4	12	394	230V-50Hz	R290	502	225
SDT-60-16	0°C +8°C	*32°F 46°F*	1532 *60 5/16*	805 *32 1/9*	1	4	16	500	230V-50Hz	R290	845	452
SDT-72-18	0°C +8°C	*32°F 46°F*	1837 *72 1/3*	805 *32 1/9*	1	6	18	606	230V-50Hz	R290	845	467

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior e interior en acero, excepto respaldo y fondo
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera inox AISI 304 con tabla de polietileno desmontable, color blanco
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Capacidad cubetas GN en la encimera
- Cubierta inox AISI-304, aislada, abatible sobre alojamiento cubetas
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Ruedas de serie (2 con freno + 2 sin freno)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo 0°C +8°C a 38°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

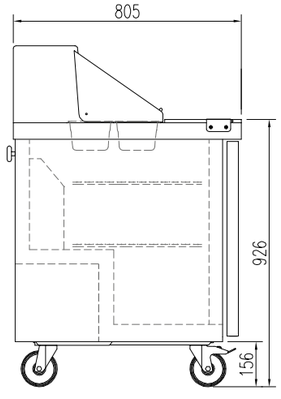
- *Stainless steel interior and exterior, except rear side and base*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with detachable white polyethylene table*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *GN capacity in the worktop*
- *AISI 304 stainless steel lid, isolated and hinged*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *Castors as standard (2 with brakes + 2 without)*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero GWP and zero ODP effect*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature 0°C +8°C , 38°C ambient*



SDT-72-18
con cajonera opcional
with optional drawer set

Puertas con doble bisagra y burlete desmontable
Double hinged doors and detachable sgasket





OPCIONES	*OPTIONS*	€
set 4 patas	*set 4 legs*	0 €
set 6 patas	*set 6 legs*	0 €
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar







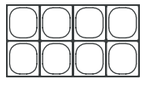
SDT-27-8



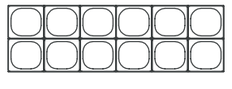
SDT-72-18

Capacidad - GN 1/6-100 - *Capacity*

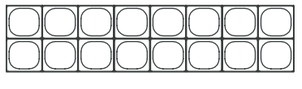
SDT-27-8



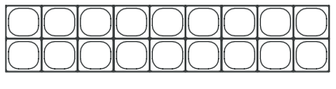
SDT-48-12



SDT-60-16



SDT-72-18



Mesa fría preparación gran capacidad
Plus capacity preparation refrigerated counter



SDTP-27-12 2.162 €



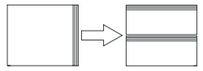
SDTP-48-18 2.827 €



SDTP-60-24 3.115 €



SDTP-72-27 3.563 €



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

635 €

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 554
GN containers and dividers NOT included in price, see page 554

mod.	rango *range*		largo *length* (mm) (inch)	fondo *depth* (mm) (inch)	perfiles GN *GN supports*	estantes *shelves* uds	encimera worktop GN1/6-100	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
SDTP-27-12	0°C +8°C	*32°F 46°F*	701 *27 3/5*	805 *32 1/9*	2	2	12	204	230V-50Hz	R290	502	264
SDTP-48-18	0°C +8°C	*32°F 46°F*	1228 *48 1/3*	805 *32 1/9*	2	4	18	394	230V-50Hz	R290	502	225
SDTP-60-24	0°C +8°C	*32°F 46°F*	1532 *60 5/16*	805 *32 1/9*	2	4	24	500	230V-50Hz	R290	845	452
SDTP-72-27	0°C +8°C	*32°F 46°F*	1837 *72 1/3*	805 *32 1/9*	2	6	27	606	230V-50Hz	R290	845	467

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior e interior en acero, excepto respaldo y fondo
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera inox AISI 304 con tabla de polietileno desmontable, color blanco
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Capacidad cubetas GN en la encimera
- Cubierta inox AISI-304, aislada, abatible sobre alojamiento cubetas
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Ruedas de serie (2 con freno + 2 sin freno)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo 0°C +8°C a 38°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

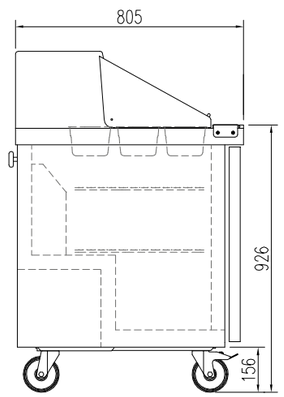
- *Stainless steel interior and exterior, except rear side and base*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with detachable white polyethylene table*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *GN capacity in the worktop*
- *AISI 304 stainless steel lid, isolated and hinged*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *Castors as standard (2 with brakes + 2 without)*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero GWP and zero ODP effect*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature 0°C +8°C , 38°C ambient*



SDTP-72-27
con cajonera opcional
with optional drawer set

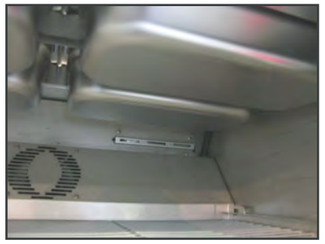


Puertas con doble bisagra
Double hinged doors



OPCIONES	*OPTIONS*	€
set 4 patas	*set 4 legs*	0 €
set 6 patas	*set 6 legs*	0 €
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar







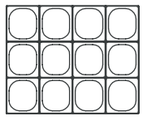
SDTP-27-12



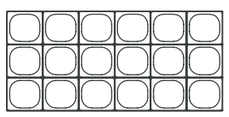
SDTP-72-27

Capacidad - GN 1/6-100 - *Capacity*

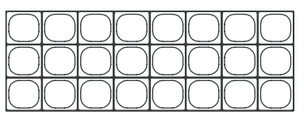
SDTP-27-12



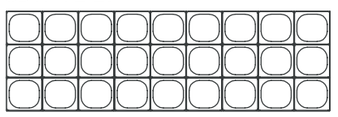
SDTP-48-18



SDTP-60-24



SDTP-72-27



Mesa preparación con TAPA DE CRISTAL, ELEVABLE
Preparation counter with FLAT GLASS LID



SDTP-27-9-LGL 3.234 €



SDTP-48-18-LGL 3.963 €

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble, sistema autocierre *Door to double drawers set, soft-closing system, increase of price*	635 €

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 554
GN containers and dividers NOT included in price, see page 554

mod.	rango *range*		largo *length* (mm) (inch)	fondo *depth* (mm) (inch)	perfiles GN *GN supports*	estantes *shelves* uds	encimera worktop GN1/6-100	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
SDTP-27-9-LGL	0°C +8°C	*32°F 46°F*	701 *27 3/5*	830 *32 2/3*	2	2	9	204	230V-50Hz	R290	502	275
SDTP-48-18-LGL	0°C +8°C	*32°F 46°F*	1228 *48 1/3*	830 *32 2/3*	2	4	18	394	230V-50Hz	R290	502	286

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero, incluido el respaldo
- Interior en acero, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera inox con capacidad cubetas GN (ver detalle)
  - Tabla de corte en polietileno
  - Perfiles divisorios fijos (desmontable para limpieza) para apoyo de las cubetas
  - Robusta estructura elevable, con doble cristal para mantener la temperatura del área de cubetas
  - Máxima visibilidad del producto, LED 6500 K
  - Opción LED 3000 K (luz cálida) o Rosa al mismo precio
  - Sellado del perímetro de la cubierta por burletes
- Sistema de pistones y amortiguadores para compensar el peso
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Ruedas de serie (2 con freno + 2 sin freno)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

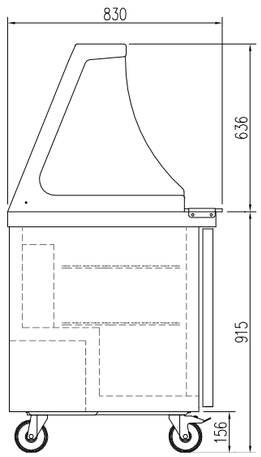
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *Stainless steel exterior, rear side included*
- *Stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *AISI-304 worktop, capacity for GN containers (see detail)*
  - *Polyethylene cutting table*
  - *Fixed pan dividers (detachable for cleaning)*
  - *Heavy-duty double liftable glass lid to keep temperature in the GN pans*
  - *Maximum product visibility by 6500 K LED*
  - *Optional 300 K LED (soft light) or Pink, same price*
  - *Perimetral gasket around the lid structure*
- *Piston system to help the opening /closing of the structure*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *Castors as standard (2 with brakes + 2 without)*
- *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*	€
set 4 patas	*set 4 legs*	0 €
set 6 patas	*set 6 legs*	0 €
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar

Puertas con doble bisagra y burlete desmontable
Double hinged doors and detachable sgasket







SDTP-48-18-LGL



SDTP-48-18-LGL
con cajonera opcional
with optional drawer set



DTP-48-18 -LGL

Armario unidad condensadora abajo, refrigeración y congelados
Bottom mounted condensing unit cabinet, chiller and freezer







UPR-27	2.619 €	UPR-27-2	2.810 €	UPR-55	3.500 €
UPL-27	3.130 €	UPL-27-2	3.360 €	UPL-55	4.120 €

UPR-55-4	3.939 €	UPR-82	4.579 €
UPL-55-4	4.875 €	UPL-82	5.464 €

mod.	rango *range*		largo *length* (mm) (inch)	alto *height* (mm) (inch)	fondo *depth* (mm) (inch)	estantes *shelves* GN 2/1	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE EEC 2015/1094 EN16825	clase climate 2015/1094 EN16825
UPR-27	-2°C +8°C	*28°F 46°F*	660 *26*	2145 *84 7/16*	845 *33 1/4*	3	645	230V-50Hz	R290	502	193	C	5 40°C 40%
UPR-55	-2°C +8°C	*28°F 46°F*	1350 *56 1/16*	2145 *84 7/16*	845 *33 1/4*	6+3	1404	230V-50Hz	R290	845	323	C	5 40°C 40%
UPR-82	-2°C +8°C	*28°F 46°F*	2035 *80 1/8*	2145 *84 7/16*	845 *33 1/4*	9+6	2197	230V-50Hz	R290	1702	816	D	5 40°C 40%
UPL-27	-20°C -15°C	*-4°F +5°F*	660 *26*	2145 *84 7/16*	845 *33 1/4*	3	645	230V-50Hz	R290	606	503	D	5 40°C 40%
UPL-55	-20°C -15°C	*-4°F +5°F*	1350 *56 1/16*	2145 *84 7/16*	845 *33 1/4*	6+3	1404	230V-50Hz	R290	907	870	E	4 30°C 55%
UPL-82	-20°C -15°C	*-4°F +5°F*	2035 *80 1/8*	2145 *84 7/16*	845 *33 1/4*	9+6	2197	230V-50Hz	R290	1814	1548	E	4 30°C 55%

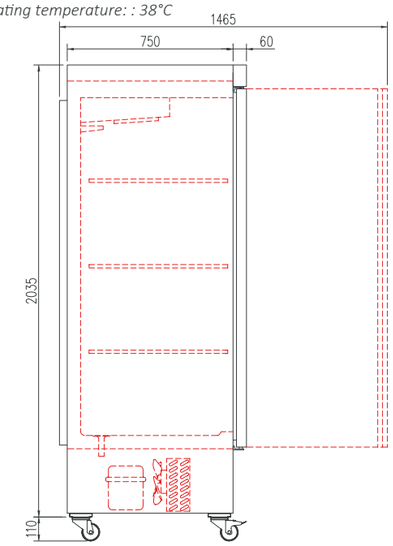
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

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

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *Stainless steel exterior, except rear side and base*
- *Stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *LED lighting*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *Castors as standard.*
- *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: : 38°C*





OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional	*additional grill*	90 €
cerradura puerta inox superior	*upper SS door lock*	31 €
barras carniceras	*meat bars*	140 €
set 4 patas	*set 4 legs*	0 €
set 5 patas	*set 5 legs*	0 €
set 6 patas	*set 6 legs*	0 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar



UPR-82



UPR-27



UPR-55

Armario unidad condensadora abajo, refrigeración y congelados
Bottom mounted condensing unit cabinet, chiller and freezer



UPR-27G	2.936 €
UPL-27G	4.142 €



UPR-55G	4.445 €
UPL-55G	5.722 €



UPR-82G	6.047 €
UPL-82G	7.602 €

mod.	rango *range*		largo *length* (mm) (inch)	alto *height* (mm) (inch)	fondo *depth* (mm) (inch)	estantes *shelves* GN 2/1	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE EEC 2015/1094 EN16825	clase climate 2015/1094 EN16825
UPR-27G	-2°C +8°C	*28°F 46°F*	660 *26*	2145 *84 7/16*	845 *33 1/4*	4	645	230V-50Hz	R290	502	210	C	5 40°C 40%
UPR-55G	-2°C +8°C	*28°F 46°F*	1350 *56 1/16*	2145 *84 7/16*	845 *33 1/4*	8+4	1404	230V-50Hz	R290	845	510	D	4 30°C 55%
UPR-82G	-2°C +8°C	*28°F 46°F*	2035 *80 1/8*	2145 *84 7/16*	845 *33 1/4*	12+8	2197	230V-50Hz	R290	1702	936	D	4 30°C 55%
UPL-27G	-20°C -15°C	*-4°F +5°F*	660 *26*	2145 *84 7/16*	845 *33 1/4*	4	645	230V-50Hz	R290	606	516	D	4 30°C 55%
UPL-55G	-20°C -15°C	*-4°F +5°F*	1350 *56 1/16*	2145 *84 7/16*	845 *33 1/4*	8+4	1404	230V-50Hz	R290	907	896	E	4 30°C 55%
UPL-82G	-20°C -15°C	*-4°F +5°F*	2035 *80 1/8*	2145 *84 7/16*	845 *33 1/4*	12+8	2197	230V-50Hz	R290	1814	1583	E	3 25°C 60%

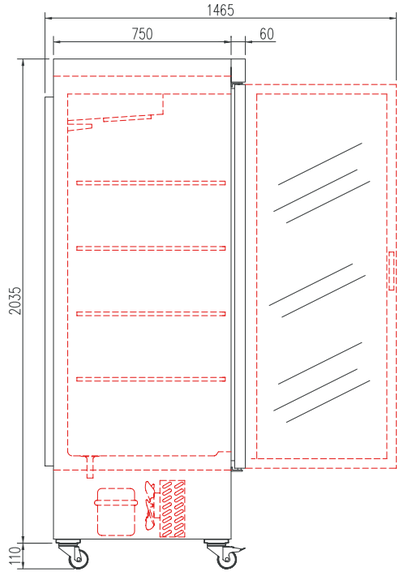
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Doble cristal
- Luz interior LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Ruedas de serie (2 con freno + 2 sin freno)
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo : 32°C

We reserve the right to change specifications without prior notice

- *Stainless steel exterior, except rear side and base*
- *Stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Double glazed door*
- *LED lighting*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *Castors as standard (2 with brakes + 2 without)*
- *Control panel and engine ventilation grill, removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature: : 32°C*





OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional	*additional grill*	90 €
cerradura puerta cristal	*glass door lock*	63 €
barras carniceras	*meat bars*	140 €
set 4 patas	*set 4 legs*	0 €
set 5 patas	*set 5 legs*	0 €
set 6 patas	*set 6 legs*	0 €
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar



UPR-82G



UPR-55G



UPR-27G



BAR & *MERCHANDISERS*

BOTELLEROS - *CHEST COOLER*

Pag. **252-257** Enfriador de botellas carga superior
Chest bottle cooler

Pag. **258-263** Ultraenfriador de botellas
Ultra beberajes chiller

ESCARCHADORES - *GLASS FROSTER*

Pag. **264** ESCARCHADOR de copas
GLASS-FROSTER

Pag. **265** Departamentos PESCADO, mantenimiento CONGELADOS
FISH, FREEZER department

BACK BAR

Pag. **266-267** MOSTRADOR refrigerado horizontal
BACK-BAR cooler

Pag. **268-269** EXPOSITOR refrigerado horizontal
BACK-BAR DISPLAY cooler

SNACK BAR

Pag. **270-283** Frente mostrador refrigerado SNACK-BAR
SNACK-BAR cooler

EXPOSITORES VERTICALES - *MERCHANDISERS*

Pag. **284-285** Expositor refrigerado ALTO RENDIMIENTO
HIGH PERFORMANCE Merchandiser

Pag. **286-295** Expositor refrigerado vertical
Merchandiser

BARRILEROS - *KEG COOLERS*

Pag. **296-297** Enfriador de barriles
Kegs coolers

Enfriador de botellas CON CAJONES
Chest bottle cooler WITH DRAWERS



BE-100-C 1.501 €



BE-150-C 2.023 €



BE-200-C 2.562 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	cajones *drawers*	puertas *doors*	separador *shelves*	capacidad *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
BE-100-C	+2°C +8°C	1010	850	550	1	2	1	270	230V-50Hz	R290	255	150
BE-150-C	+2°C +8°C	1500	850	550	2	3	2	420	230V-50Hz	R290	255	155
BE-200-C	+2°C +8°C	1990	850	550	3	4	3	580	230V-50Hz	R290	255	160

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
- Puertas inox deslizantes sobre bastidor
- Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema autocierre de serie
- Encimera de acero inox AISI-304
- Separadores interiores en alambre de acero plastificado
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Evaporador estático
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Control mecánico de temperatura, digital con pantalla, en opción.
- Temperatura de trabajo a CC2(32°C 65%H.R.), según EN22044

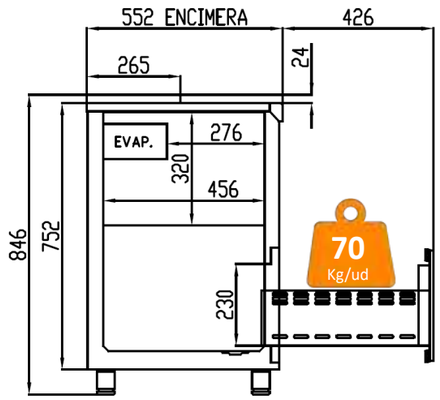
- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior*
- *Stainless steel sliding doors*
- *Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening, soft-closing sysem as standard*
- *AISI-304 stainless steel worktop*
- *Plasticized steel wire internal dividers*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Static evaporator*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Mechanic control of temperature, digital with display as optional*
- *Operating temperature, CC2 (32°C 65%R.H.), according to EN22044*



BE-200-C



OPCIONES	*OPTIONS*	€
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	166 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	77 €
control digital por pantalla	*digital display control*	120 €
puerta con cerradura	*lockable door*	51 €
bandeja goteo + evaporación automática	*dripping tray + automatic evaporation*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar







BE-100-I 1.142 €



BE-150-I 1.501 €
BE-150-A 1.325 €



BE-200-I 1.747 €
BE-200-A 1.564 €



BE-250-I 2.156 €
BE-250-A 1.931 €



BE-300-I 2.748 €



BE-100-EA 916 €



BE-150-EA 1.213 €



BE-200-EA 1.444 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	puertas *doors*	separador *shelves*	capacidad *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE EEC 2019/2018 EN22044
BE-100	+2°C +8°C	1010	850	550	2	1	270	230V-50Hz	R290	255	150	D
BE-150	+2°C +8°C	1500	850	550	3	2	420	230V-50Hz	R290	255	155	C
BE-200	+2°C +8°C	1990	850	550	4	3	580	230V-50Hz	R290	255	160	D
BE-250	+2°C +8°C	2480	850	550	5	4	720	230V-50Hz	R290	502	242	D
BE-300	+2°C +8°C	2970	850	550	6	5	860	230V-50Hz	R290	502	270	D

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

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

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

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

CARACTERISTICAS COMUNES
- Puertas inox deslizantes sobre bastidor
- Encimera de acero inox AISI-304
- Separadores interiores en alambre de acero plastificado
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Evaporador estático
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Control mecánico de temperatura, digital con pantalla, en opción.
- Temperatura de trabajo a CC2(32°C 65%H.R.), según EN22044

We reserve the right to change specifications without prior notice.

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

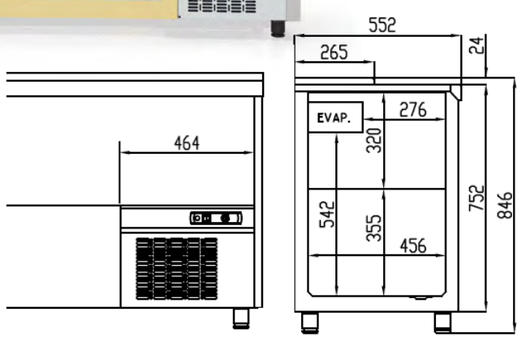
BE-A
- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *Aluminium interior*

BE-EA
- *Plasticized exterior, rear side galvanized panel*
- *Interior in galvanized steel*

FEATURES IN COMMON
- *Stainless steel sliding doors*
- *AISI-304 stainless steel worktop*
- *Plasticized steel wire internal dividers*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Static evaporator*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Mechanic control of temperature, digital with display as optional*
- *Operating temperature, CC2 (32°C 65%R.H.), according to EN22044*



Máxima capacidad
Max capacity



OPCIONES	***OPTIONS***	€
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	166 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	77 €
control digital por pantalla	*digital display control*	120 €
puerta con cerradura	*lockable door*	51 €
bandeja goteo + evaporación automática	*dripping tray + automatic evaporation*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar

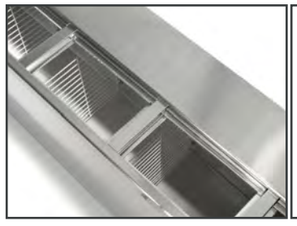


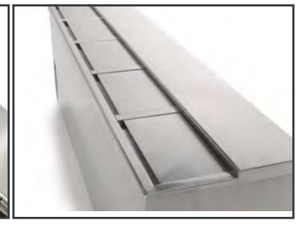
BE-200-I

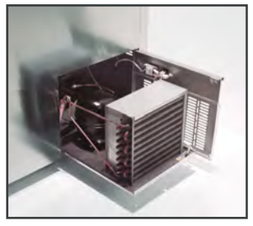


Puerta con cerradura opcional
Door with lock on demand











BEG-70-EA 677 €



BEG-100-EA 781 €



BEG-150-EA 1.050 €



BEG-200-EA 1.218 €



BEG-70-I 811 €



BEG-100-I 961 €



BEG-150-I 1.351 €



BEG-200-I 1.538 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	puertas *doors*	separador *shelves*	capacidad *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE EEC 2019/2018 EN22044
BEG-70	+2°C +8°C	705	840	545	1	0	129	230V-50Hz	R600a	144	66	C
BEG-100	+2°C +8°C	1020	840	545	2	1	184	230V-50Hz	R600a	167	111	C
BEG-150	+2°C +8°C	1510	840	545	3	2	290	230V-50Hz	R600a	236	128	C
BEG-200	+2°C +8°C	2010	840	545	4	3	389	230V-50Hz	R600a	360	187	D

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

BEG-I:
- Exterior en acero AISI-304, incluido el respaldo
- Interior en acero AISI-304

BEG-EA:
- Exterior en acero plastificado blanco, incluido el respaldo
- Interior en acero galvanizado

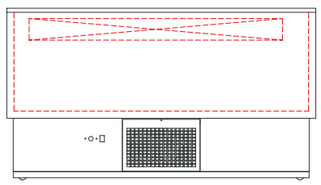
CARACTERISTICAS COMUNES
- Separadores interiores de alambre en acero plastificado.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP.
- Evaporador estático.
- Control de temperatura.
- Interruptor general ON- OFF luminoso.
- Temperatura de trabajo a CC2(32°C 65%H.R.), según EN22044

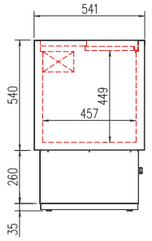
We reserve the right to change specifications without prior notice.

BEG-I
- *AISI-304 exterior front and sides, rear side included*
- *AISI-304 interior*

BEG- EA
- *White plastified exterior front and sides, rear side included*
- *Galvanizedinterior*

FEATURES IN COMMON
- *Plasticized steel wire internal dividers.*
- *Ventilated, pull-out condenser unit.*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Static evaporator.*
- *Temperature control.*
- *Luminous main switch ON - OFF.*
- *Operating temperature, CC2 (32°C 65%R.H.), according to EN22044*









BEG-70-EA



BEG-100-EA



BEG-150-I



BEG-200-EA



ver pag. 18- *see pag. 18*

CORECO

Enfriador de bebidas de ALTO RENDIMIENTO
HIGH-PERFORMANCE beverage cooler

Solución desarrollada para responder en los momentos de mayor necesidad , con control térmico avanzado para mantener las bebidas en condiciones óptimas de servicio y ofrecer una experiencia más estable, cuidada y exigente.

Con tecnología propia, en proceso de patente, convertimos la refrigeración profesional en una ventaja comercial real para la hostelería.

No es solo refrigeración: es una inversión pensada para mejorar el servicio, reforzar la experiencia del cliente y aportar valor al establecimiento.

Designed for peak service periods, this solution helps keep beverages at their optimal serving temperature, delivering a more consistent and satisfying experience for even the most demanding customers.

With proprietary, patent-pending technology, CORECO transforms professional refrigeration into a real competitive advantage for hospitality businesses.

More than cooling, it is an investment in service quality, customer experience and repeat business.



EHRV-751-NI 3554 €



EHRV-751-II 3554 €

mod.	configuración *configuration* °C A	B	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	capacidad *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
EHRV-751	- 7°C -7,5°C	- 3°C -3,5°C	660	2160	735	5	505	230V-50Hz	R290	741	598

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero plastificado negro o inox, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-430, con aristas curvas y fondo embutido
- Puerta de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura), con marco aluminio anodizado y triple cristal con tratamiento bajo-emisivo (reduce condensación de humedad), cerradura opcional
- Doble luz interior LED 6500K
- Estantes de alambre plastificado epoxi
- 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 ODP y GWP
- Control digital de temperatura y humedad, con eficiente gestión del consumo de energía por conexión con aplicación smartphone (APP)
- Clase climática CC2 (32°C 65H.R.)

Más frío, más uniforme, más eficiente

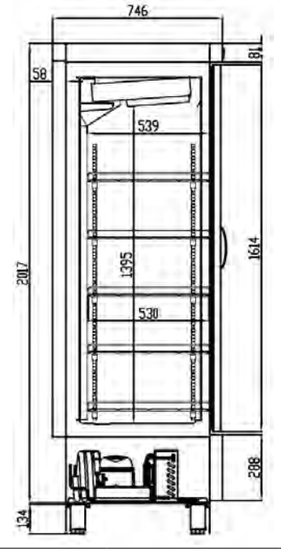
- Enfriador de bebidas que consigue uniformidad térmica en cualquier punto de la cámara.
- Máxima eficiencia gracias al controlador personalizado con algoritmos desarrollados para conseguir el menor consumo de energía.
- Ventiladores electrónicos en unidad condensadora y evaporador.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *Black coated steel or AISI-304 exterior, except the rear side*
- *AISI-430 stainless steel interior, with curved edges and embedded bottom*
- *Reversible opening door, with automatic closing system and magnetic gaskets (remains open when opening over 90°), with anodized aluminum frame and triple glass with low-emission treatment (reduces moisture condensation), optional with lock*
- *Double LED interior light, 6500K*
- *Epoxy-coated wire shelves,*
- *Ventilated condensing unit*
- *Evaporator forced draft system, with anti-corrosion epoxy coating*
- *Forced draft fans stop when the door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature and humidity control, efficient management of energy consumption by smartphone APP.*
- *CC2 (32°C 65H.R.)climate class*

Colder, more uniform, more efficient

- *Beverages cooler that achieves thermal uniformity at any point in the chamber.*
- *Maximum efficiency thanks to a custom controller with algorithms developed for minimal energy consumption.*
- *Electronic fans in the condenser and evaporator units.*



OPCIONES	*OPTIONS*	€
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
set 4 reguladores altura	*set 4 knobs*	78 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar





EHRV-751-NI



EHRH-150-NI 3.973 €



EHRH-150-II 3.973 €

mod.	configuración *configuration* °C A	B	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	capacidad *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
EHRH-150	- 7°C -7,5°C	- 3°C -3,5°C	1495	1040	600	6	325	230V-50Hz	R290	741	572

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero plastificado negro o inox, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-430, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura), con marco aluminio anodizado y triple cristal con tratamiento bajo-emisivo (reduce condensación de humedad), cerradura opcional
- Doble luz interior LED 6500K
- Estantes de acero inox, montados sobre guias telescópicas reforzadas.
- 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 ODP y GWP
- Control digital de temperatura y humedad, con eficiente gestión del consumo de energía por conexión con aplicación smartphone (APP)
- Clase climática CC2 (32°C 65H.R.)

Más frío, más uniforme, más eficiente

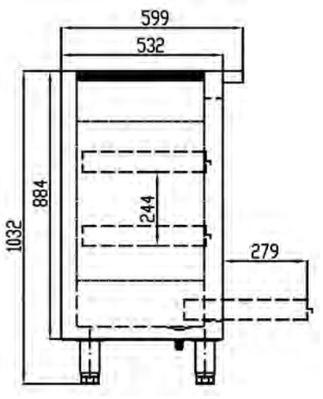
- Enfriador de bebidas que consigue uniformidad térmica en cualquier punto de la cámara.
- Máxima eficiencia gracias al controlador personalizado con algoritmos desarrollados para conseguir el menor consumo de energía.
- Ventiladores electrónicos en unidad condensadora y evaporador

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *Black coated steel or AISI-304 exterior, except the rear side*
- *AISI-430 stainless steel interior, with curved edges and embedded bottom*
- *Doors, with automatic closing system and magnetic gaskets (remains open when opening over 90°), with anodized aluminum frame and triple glass with low-emission treatment (reduces moisture condensation), optional with lock*
- *Double LED interior light, 6500K*
- *Stainless steel shelves, mounted on reinforced telescopic guides*
- *Ventilated condensing unit*
- *Evaporator forced draft system, with anti-corrosion epoxy coating*
- *Forced draft fans stop when the door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature and humidity control, efficient management of energy consumption by smartphone APP.*
- *CC2 (32°C 65H.R.)climate class*

Colder, more uniform, more efficient

- *Beverages cooler that achieves thermal uniformity at any point in the chamber.*
- *Maximum efficiency thanks to a custom controller with algorithms developed for minimal energy consumption.*
- *Electronic fans in the condenser and evaporator units.*



OPCIONES	***OPTIONS***	€
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar





EHRH-150-NI



EC-85 1.444 €



EE-85 1.606 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	capacidad *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
EE-85	-5°C -10°C	510	850	505	1	60	230V-50Hz	R290	255	160
EC-85	-5°C -10°C	510	850	505	1	0	230V-50Hz	R290	255	160

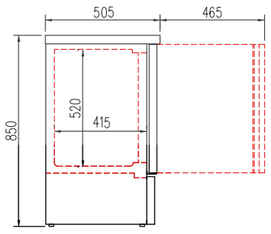
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

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

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *EE double glazed door*
- *AISI-304 stainless steel worktop*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *Adjustable supports*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Cold plate evaporator*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature 32°C ambient*

OPCIONES	*OPTIONS*	€
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	31 €
cerradura puerta cristal	*glass door lock*	63 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar







EC-140 1.846 €
NR-140 1.508 €



DP-140 1.634 €



ECE-140 2.091 €
NRE-140 1.613 €



DPE-140 1.756 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	pares de guías *slides sets*	estantes *shelves*	cajas *containers*	capacidad *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE EEC 2015/1094 EN16825
EC-140	-5°C -15°C	645	805	640	2	2	0	125	230V-50Hz	R290	361	310	-
DP-140	-5°C -1°C	645	805	640	3	0	3	125	230V-50Hz	R290	225	185	C
NR-140	-2°C +8°C	645	805	640	2	2	0	125	230V-50Hz	R290	255	164	C

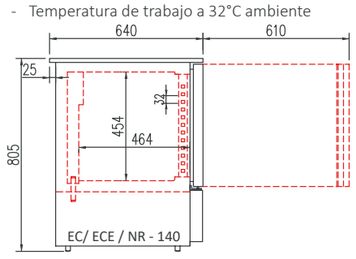
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

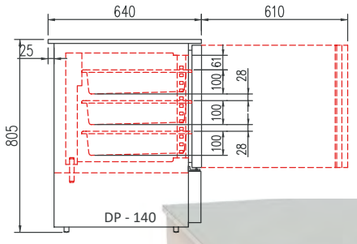
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido, compatible GN 1/1.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de acero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

We reserve the right to change specifications without prior notice.

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

OPCIONES	*OPTIONS*	€
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	31 €
cerradura puerta cristal	*glass door lock*	63 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar











NRH-150-L 1.041 €



NRH-250-L 1.347 €



NRH-350-L 1.648 €



NRH-150-LI 1.124 €



NRH-250-LI 1.572 €



NRH-350-LI 1.951 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	puertas abatibles hinged *doors*	estantes *shelves*	capacidad latas *cans capacity* (33 cl.)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE EEC 2019/2018 EN22044
NRH-150-L	+2°C +8°C	620	850	560	1	2	150	230V-50Hz	R290	255	200	C
NRH-250-L	+2°C +8°C	925	850	560	2	2	225	230V-50Hz	R290	502	331	D
NRH-350-L	+2°C +8°C	1375	850	560	3	2	320	230V-50Hz	R290	502	375	D

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

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

NRH-LI
- *Exterior en acero inoxidable*
- *Interior en acero plastificado gris*

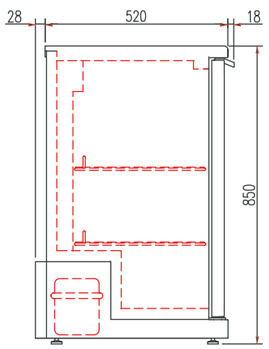
CARACTERISTICAS COMUNES
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Encastrables
- Puerta con cerradura de serie
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
-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

We reserve the right to change specifications without prior notice.

NRH-L
- *Black plastic coated steel exterior*
- *Interior gray plastic coated steel*

NRH-LI
- *Stainless steel exterior*
- *Interior gray plastic coated steel*

FEATURES IN COMMON
- *Designed for beverages and packaged products*
- *"Built-in" designed*
- *Door with lock as standard*
- *Steel wire shelves adjustable plastic height*
- *Hermetic compressor higher starting torque*
- *Forced draft evaporator system with anticorrosion coating*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Fan assited, maintenance free condenser*
- *Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *Operating temperature +2°C +8°C to 32°C ambient*
- *Voltage 230V - 50 Hz*



OPCIONES	*OPTIONS*	€
estante chapa perforada 150	*perforated sheet metal shelf 150*	82 €
estante chapa perforada 250	*perforated sheet metal shelf 250*	96 €
estante chapa perforada 350	*perforated sheet metal shelf 350*	108 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
ruedas	*castors*	consultar



NRH-350-LI



NRH-250-L



ERH-150-L 1.127 €



ERH-250-L 1.475 €



ERH-350-L 1.791 €



ERHS-250-L 1.551 €



ERHS-350-L 1.953 €



ERH-150-LI 1.199 €



ERH-250-LI 1.594 €



ERH-350-LI 1.985 €



ERHS-250-LI 1.712 €



ERHS-350-LI 2.117 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	puertas abatibles hinged *doors*	puertas correderas *sliding doors*	estantes *shelves*	capacidad latas *cans capacity* (33 cl.)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE EEC 2019/2018 EN22044
ERH-150-L	+2°C +8°C	620	850	560	1	0	2	150	230V-50Hz	R290	255	200	C
ERH-250-L	+2°C +8°C	925	850	560	2	0	2	225	230V-50Hz	R290	502	331	D
ERH-350-L	+2°C +8°C	1375	850	560	3	0	2	320	230V-50Hz	R290	502	375	D
ERHS-250-L	+2°C +8°C	925	850	560	0	2	2	225	230V-50Hz	R290	502	331	D
ERHS-350-L	+2°C +8°C	1375	850	560	0	2	2	320	230V-50Hz	R290	502	375	D

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

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

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

ERH-LI, ERHS-LI
- Exterior en acero inoxidable
- Interior en acero plastificado gris

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

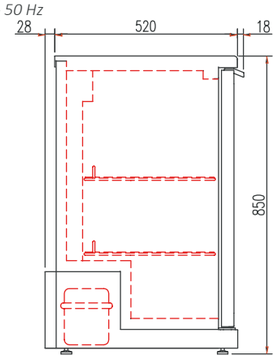
We reserve the right to change specifications without prior notice.

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

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

ERH-LI, ERHS-LI
- *Stainless steel exterior*
- *Interior gray plastic coated steel*

FEATURES IN COMMON
- *Designed for beverages and packaged products*
- *Steel wire shelves adjustable plastic height*
- *Hermetic compressor higher starting torque*
- *ERH with locks as standard n*
- *Forced draft evaporator system with anticorrosion coating*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Interior LEDs lighting*
- *Fan assited, maintenance free condenser*
- *Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *Operating temperature 32°C ambient*
- *Voltage 230V - 50 Hz*



OPCIONES	*OPTIONS*	€
estante chapa perforada 150	*perforated sheet metal shelf 150*	82 €
estante chapa perforada 250	*perforated sheet metal shelf 250*	96 €
estante chapa perforada 350	*perforated sheet metal shelf 350*	108 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
ruedas	*castors*	consultar
cerradura ERHS	*ERHS lock*	65 €



ERH-150-L



ERHS-350-L



ERH-250-LI



ERHS-250-LI



Estantes chapa perforada opcional
SS shelves on demand



ERH-350-LI


Beer is an OPEN ONE
NO SERVICE
LADIES
NO SHIRT
FREE DRINKS
IF YOU'RE STILL STANDING YOU NEED ANOTHER DRINK
COLD BEER
ALL DAY
IRISH PUB
DRINK GOOD BEER WITH GOOD FRIENDS
CHEERS
WILD TURKEY

Disponible en acabados NCS o RAL,

Available NCS or RAL finishes

Personaliza tu espacio

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

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

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

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

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



Personalize your proyect

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

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

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

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

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

Ejemplos acabados RAL - *RAL examples*



RAL 9005



RAL 7024



RAL 6001



RAL 5009



RAL 5003



RAL 3003



RAL 1015



RAL 4010



RAL 2008



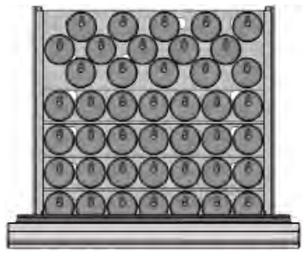
MOKA



- Exterior en acero plastificado negro o acero inoxidable AISI-304
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304
- Guias telescópicas AISI-304, desmontables con pestillo de seguridad
- Capacidad de carga dinámica 65 Kg.
- Tirador ergonómico, de fácil limpieza
- Separadores interiores adaptables a diferentes medidas (opcional)
- Set de cajones, intercambiables con puertas

- *Black plastic coated or AISI-304 Stainless steel*
- *Internal structure in AISI-304 Stainless steel*
- *AISI-304, detachable runners with security click*
- *Dynamic load capacity 65 Kg.*
- *Ergonomic handle, easy to clean*
- *Adaptable internal dividers (optional)*
- *Doors and drawers sets are interchangeable*

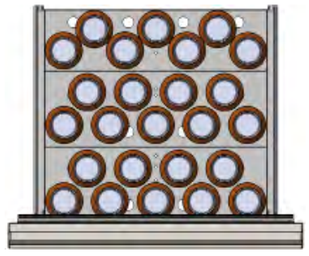
ø 53 mm



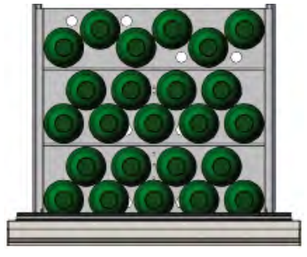
ø 60 mm



ø 66 mm



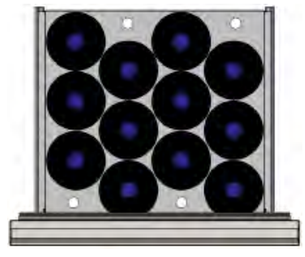
ø 70 mm

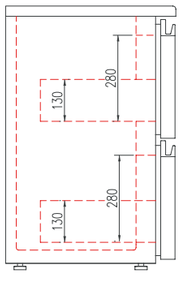


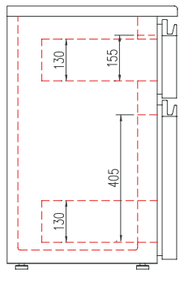
ø 80 mm

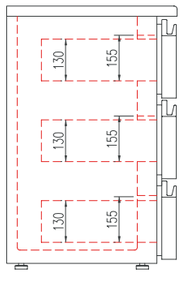


ø 105 mm

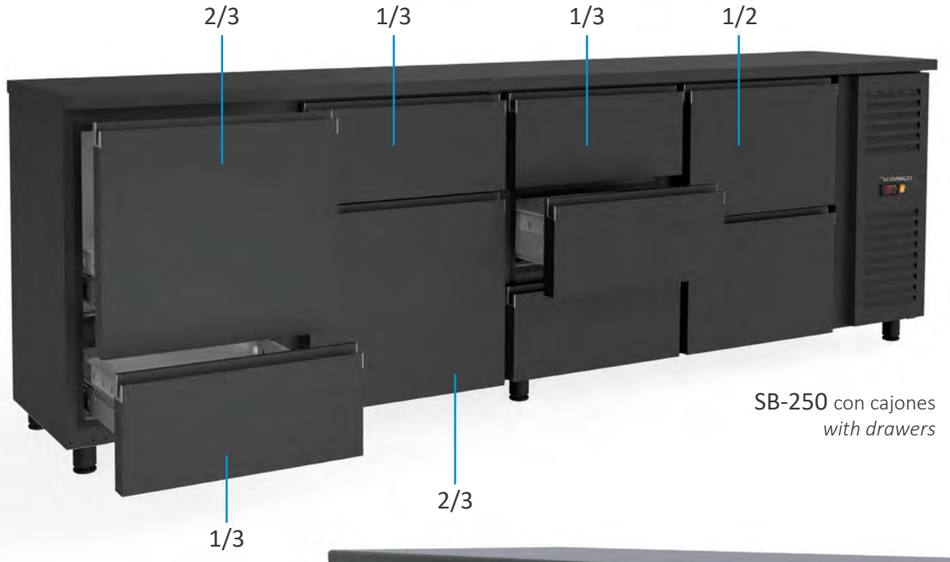












SB-250 con cajones
with drawers





SBE-150 2.548 €



SBE-200 3.117 €



SBE-250 3.696 €



SBIE-150 2.633 €



SBIE-200 3.225 €



SBIE-250 3.815 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	capacidad latas *cans capacity* (33 cl.)	capacidad *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE EEC 2019/2018 EN22044
SBE/SBIE-150	0°C +7°C	1485	820-880	530	4	350	325	230V-50Hz	R290	845	470	D
SBE/SBIE-200	0°C +7°C	2025	820-880	530	6	525	490	230V-50Hz	R290	845	475	D
SBE/SBIE-250	0°C +7°C	2565	820-880	530	8	725	650	230V-50Hz	R290	845	480	D

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

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

SBIE
- Exterior en acero inoxidable
- Interior en acero plastificado gris

CARACTERISTICAS COMUNES
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Encastrables
- Doble cristal sobre marco abatible
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Descarche por resistencia
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Iluminación interior LEDs
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Pies regulables, con suplemento para altura 880 mm (incluido)
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de trabajo CC2 (32°C 65%)
- Tensión monofásica 230V- 50Hz

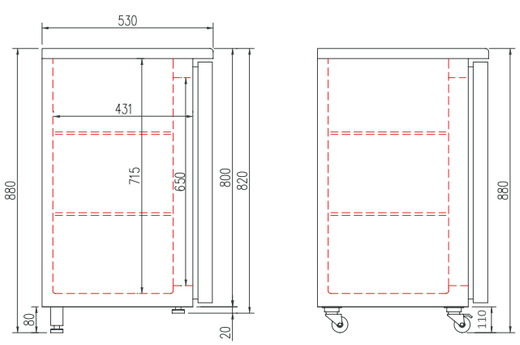
We reserve the right to change specifications without prior notice.

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

SBIE
- *Stainless steel exterior*
- *Interior gray plastic coated steel*

FEATURES IN COMMON
- *Designed for beverages and packaged products*
- *"Built-in" designed*
- *Double glass on folding frame*
- *Steel wire shelves adjustable plastic height*
- *Hermetic compressor higher starting torque*
- *Defrosting by heating element*
- *Forced draft evaporator system with anticorrosion coating*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *LEDs interior lighting*
- *Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP*
- *Adjustable feet, with suplement for height 880 mm (included)*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *CC2 operating temperature (32°C 65%)*
- *Voltage 230V - 50Hz*

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	166 €
estante chapa inox	*SS shelf*	82 €
cerradura puerta inox	*solid door lock*	30 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar





SBIE-250



SBE-250



SBEP-140 2.237 €



SBEP-190 2.718 €



SBEP-240 3.237 €



SBIEP-140 2.322 €



SBIEP-190 2.821 €



SBIEP-240 3.356 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	capacidad latas *cans capacity* (33 cl.)	capacidad *capacity* (L)	voltaje *voltage*	potencia frig. *frig. power* W
SBEP/SBIEP-140	0°C +7°C	1315	820-880	530	4	325	325	230V-50Hz	845
SBEP/SBIEP-190	0°C +7°C	1855	820-880	530	6	490	490	230V-50Hz	845
SBEP/SBIEP-240	0°C +7°C	2395	820-880	530	8	650	650	230V-50Hz	845

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

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

SBIEP
- Exterior en acero inoxidable
- Interior en acero plastificado gris

CARACTERISTICAS COMUNES
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Doble cristal sobre marco abatible
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Iluminación interior LEDs
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Pies regulables, con suplemento para altura 880 mm (incluido)
- Temperatura de trabajo CC2 (32°C 65%)
- Tensión monofásica 230V- 50Hz
- Unidad condensadora **NO INCLUIDA**, refrigerante recomendado R290
- Control de expansión de refrigerante **NO INCLUIDO**
- Rendimiento del evaporador con Δt=12°C
- Evaporación automática **opcional**
- Válvula de expansión, **opcional**

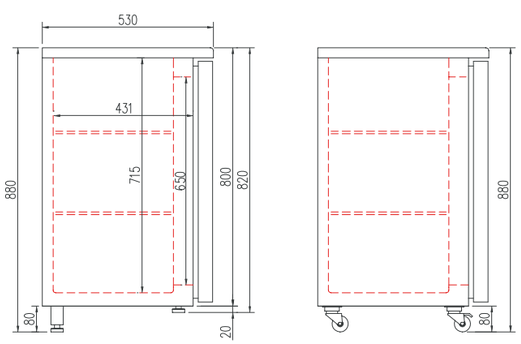
OPCIONES	*OPTIONS*	€
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	166 €
estante chapa inox	*SS shelf*	82 €
cerradura puerta cristal	*galass door lock*	63 €
evaporación automática	*automatic evaporation*	186 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar

We reserve the right to change specifications without prior notice.

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

SBIEP
- *Stainless steel exterior*
- *Interior gray plastic coated steel*

FEATURES IN COMMON
- *Designed for beverages and packaged products*
- *Double glass on folding frame*
- *Steel wire shelves adjustable plastic height*
- *Forced draft evaporator system with anticorrosion coating*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *LEDs interior lighting*
- *Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP*
- *Adjustable feet, with suplement for height 880 mm (included)*
- *CC2 operating temperature (32°C 65%)*
- *Voltage 230V - 50Hz*
- *Condenser unit **NOT INCLUDED**, recommended refrigerant R290*
- *Refrigerant expansion control, **NOT INCLUDED***
- *Performance of the evaporator with Δt = 12°C*
- ***Optional** automatic evaporation of defrost water*
- *Expansion valve, **on demand***





SBEP-190



SBIEP-240



SB-150 2.281 €



SB-200 2.701 €



SB-250 3.133 €



SBI-150 2.351 €



SBI-200 2.785 €



SBI-250 3.237 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	capacidad latas *cans capacity* (33 cl.)	capacidad *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE EEC 2019/2018 EN22044
SBE/SBIE-150	0°C +7°C	1485	820-880	530	4	350	325	230V-50Hz	R290	845	470	D
SBE/SBIE-200	0°C +7°C	2025	820-880	530	6	525	490	230V-50Hz	R290	845	475	D
SBE/SBIE-250	0°C +7°C	2565	820-880	530	8	725	650	230V-50Hz	R290	845	480	D

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

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

SBI
- Exterior en acero inoxidable
- Interior en acero plastificado gris

CARACTERISTICAS COMUNES
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Encastrables
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Descarche por resisténcia
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Pies regulables, con suplemento para altura 880 mm (incluido)
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de trabajo CC2 (32°C 65%)
- Tensión monofásica 230V- 50Hz

We reserve the right to change specifications without prior notice.

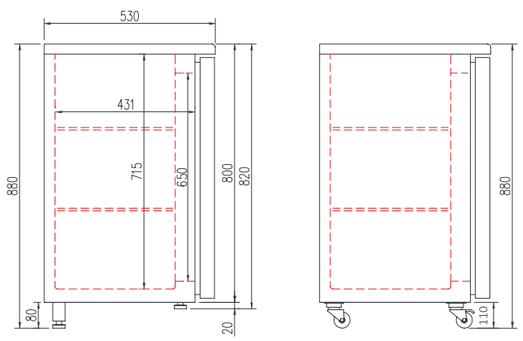
SB
- *Black plastic coated steel exterior*
- *Interior gray plastic coated steel*

SBI
- *Stainless steel exterior*
- *Interior gray plastic coated steel*

FEATURES IN COMMON
- *Designed for beverages and packaged products*
- *"Built-in" designed*
- *Steel wire shelves adjustable plastic height*
- *Hermetic compressor higher starting torque*
- *Defrosting by heating element*
- *Forced draft evaporator system with anticorrosion coating*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP*
- *Adjustable feet, with suplement for height 880 mm (included)*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *CC2 operating temperature (32°C 65%)*
- *Voltage 230V - 50Hz*

OPCIONES	*OPTIONS*	€
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	166 €
estante chapa inox	*SS shelf*	82 €
cerradura puerta inox	*solid door door lock*	31 €
cajonera doble inox	*double inox chest of drawers*	528 €
cajonera doble plast negro	*double black plast chest of drawers*	491 €
cajonera triple inox	*triple SS chest of drawers*	765 €
cajonera triple plast negro	*black triple plast chest of drawers*	725 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar









SB-250
con 2 kits cajones extra
with 2 extra drawers sets



SBI-200
con 3 sets cajones extra
with 3 extradrawers sets



evaporador lateral
side panel evaporator

Estantes de chapa inox, opcional
Extra SS shelves



SBP-140 1.964 €



SBP-190 2.307 €



SBP-240 2.674 €



SBIP-140 2.031 €



SBIP-190 2.391 €



SBIP-240 2.778 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	capacidad latas *cans capacity* (33 cl.)	capacidad *capacity* (L)	voltaje *voltage*	potencia frig. *frig. power* W
SBP/SBIP-140	0°C +7°C	1315	820-880	530	4	325	325	230V-50Hz	845
SBP/SBIP-190	0°C +7°C	1855	820-880	530	6	490	490	230V-50Hz	845
SBP/SBIP-240	0°C +7°C	2395	820-880	530	8	650	650	230V-50Hz	845

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

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

SBIP
- Exterior en acero inoxidable
- Interior en acero plastificado gris

CARACTERISTICAS COMUNES
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Doble cristal sobre marco abatible
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Pies regulables, con suplemento para altura 880 mm (incluido)
- Temperatura de trabajo CC2 (32°C 65%)
- Tensión monofásica 230V- 50Hz
- Unidad condensadora **NO INCLUIDA**, refrigerante recomendado R290
- Control de expansión de refrigerante **NO INCLUIDO**
- Rendimiento del evaporador con Δt=12°C
- Evaporación automática **opcional**
- Válvula de expansión, **opcional**

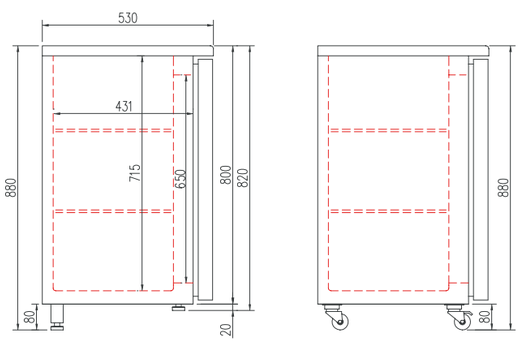
We reserve the right to change specifications without prior notice.

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

SBIP
- *Stainless steel exterior*
- *Interior gray plastic coated steel*

FEATURES IN COMMON
- *Designed for beverages and packaged products*
- *Double glass on folding frame*
- *Steel wire shelves adjustable plastic height*
- *Forced draft evaporator system with anticorrosion coating*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP*
- *Adjustable feet, with suplement for height 880 mm (included)*
- *CC2 operating temperature (32°C 65%)*
- *Voltage 230V - 50Hz*
- *Condenser unit **NOT INCLUDED**, recommended refrigerant R290*
- *Refrigerant expansion control, **NOT INCLUDED***
- *Performance of the evaporator with Δt = 12°C*
- ***Optional** automatic evaporation of defrost water*
- *Expansion valve, **on demand***

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	166 €
estante chapa inox	*SS shelf*	82 €
cerradura puerta inox	*solid door door lock*	31 €
cajonera doble inox	*double inox chest of drawers*	528 €
cajonera doble plast negro	*double black plast chest of drawers*	491 €
cajonera triple inox	*triple SS chest of drawers*	765 €
cajonera triple plast negro	*black triple plast chest of drawers*	725 €
evaporación automática	*automatic evaporation*	186 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar





SBP-240



SBIP-240
con 6 cajones opcionales
with 6 extra drawers

BB



RVC-751-NB	2.952 €
RVC-751-BB	
CVC-751-NB	3.935 €
CVC-751-BB	

NN



RVC-1002-NB	4.067 €
RVC-1002-BB	
CVC-1002-NB	5.480 €
CVC-1002-BB	

BN



RVC-2003-NB	5.075 €
RVC-2003-BB	
CVC-2003-NB	6.947 €
CVC-2003-BB	

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	TDA (m²)	TRA (m²)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	vol. bruto gross vol. (L)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante refrigerant	CCE EEC 2019/2018 EN22044
RVC-751	-2°C+8°C	680	2065	865	0,83	1,28	845	440	565	346	4	230V- 50 Hz	R-290	B
CVC-751	-25°C-18°C	680	2065	865	0,83	1,28	907	791	565	346	4	230V- 50 Hz	R-290	D
RVC-1002	-2°C+8°C	1370	2065	865	1,65	2,54	1702	1132	1285	794	4+4	230V- 50 Hz	R-290	C
CVC-1002	-25°C-18°C	1370	2065	865	1,65	2,54	1470	1215	1285	794	4+4	230V- 50 Hz	R-290	D
RVC-2003	-2°C+8°C	2055	2065	865	2,47	3,97	1702	1180	2005	1241	4+4	230V- 50 Hz	R-290	D
CVC-2003	-25°C-18°C	2055	2065	865	2,47	3,97	1814	1749	2005	1241	4+4	230V- 50 Hz	R-290	E

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior en acero plastificado blanco (BB) o negro (NB) al mismo precio
- Interior en acero plastificado blanco (negro opcional), con aristas curvas y fondo inox embutido
- Puertas de apertura reversible (751), con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- RVC: Doble cristal, CVC: Triple cristal
- Iluminación interior reforzada con doble tira de LEDs
- Estantes interiores de acero lacado blanco, regulables en altura con soportes tipo estantería y banda porta-precios
- Reguladores de altura, ruedas o patas opcionales
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema **cortina de aire**, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Cortina de aire a toda la altura del respaldo interior
- 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 puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- **Temperatura de trabajo +15°C a 32°C ambiente**

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *White (BB) or black (NB) plastic coated exterior, same price*
- *White plastic coated interior (black on demand), stainless steel stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense (751)*
- *RVC: Double glazed door, CVC: Triple glazed door*
- *Double LEDs internal lighting*
- *Heavy dutty shelves made of coated panel, height adjustable by supports and label holder*
- *Height djustable knobs, castors or legs on demand*
- *Control panel and compressor ventilation grill, removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosio coating*
- ***Air courtain** in the whole rear side*
- *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 defros, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- ***Operating temperature from 15°C to 32°C ambient***



RVC-1002-BB

Exterior e interior
negro o blanco,
al mismo precio

Black or white exterior same price

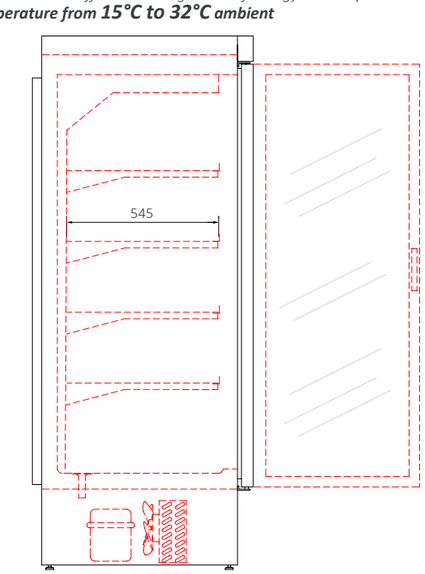


RVC-1002-BN

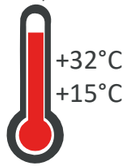
B B	ext. blanco + int. blanco	*white ext + white int.*
B N	ext. blanco + int. negro	*white ext. + black int.*
N B	ext. negro + int. blanco	*black ext. + white int.*
N N	ext. negro + int. negro	*black ext. + black int.*

otras combinaciones, consultar
ask for other combinations

OPCIONES	***OPTIONS***	€
cerradura puerta de cristal	*glass door lock*	63 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	166 €
set 4 patas	*set 4 legs*	62 €
set 6 patas	*set 6 legs*	98 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
otro color exterior o interior	*other exterior or interior color*	consultar
paragolpes	*bumpers*	consultar



temp. ambiente
amb. temperature



+32°C
+15°C

Aislamiento
70 mm
isolation



CVC-2003-BB

RVC
+8°C
-2°C

CVC
-18°C
-25°C

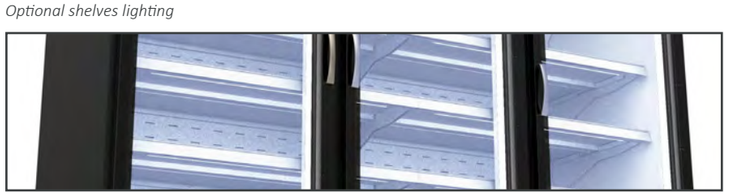


RVC-751-NB
Con paragolpes y costados panorámicos opcionales
With optional bumper-bars and panoramic sides



RVC-2003-NB
Con estantes alambre opcionales
With optional wire shelves

Luces en estantes, opcional
Optional shelves lighting



Estantes alambre, opcional
Optional wiring shelves





EBR-751-NI	2.557 €
EBR-751-BI	
EBC-751-NI	3.644 €
EBC-751-BI	



EBR-1302-NI	3.663 €
EBR-1302-BI	
EBC-1302-NI	5.228 €
EBC-1302-BI	



EBR-2003-NI	4.770 €
EBR-2003-BI	
EBC-2003-NI	6.814 €
EBC-2003-BI	

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes shelves	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE EEC 2019/2018 EN22044
EBR-751	-2°C +8°C	680	2055	735	4	505	230V-50Hz	R290	502	260	B
EBC-751	-20°C -15°C	680	2055	735	4	505	230V-50Hz	R290	606	560	D
EBR-1302	-2°C +8°C	1370	2055	735	8+4	1201	230V-50Hz	R290	845	396	C
EBC-1302	-20°C -15°C	1370	2055	735	8+4	1201	230V-50Hz	R290	907	902	D
EBR-2003	-2°C +8°C	2055	2055	735	12+8	1852	230V-50Hz	R290	1702	943	C
EBC-2003	-20°C -15°C	2055	2055	735	12+8	1852	230V-50Hz	R290	1814	1726	E

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero plastificado blanco (BI) o negro (NI) al mismo precio
- Interior en acero inoxidable AISI-304, con aristas curvas y fondo inox embutido
- Puertas de apertura reversible (751), con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- EBR: Doble cristal, EBC: Triple cristal
- Iluminación interior reforzada con doble tira de LEDs
- Estantes interiores REFORZADOS en acero plastificado, regulables en altura
- Reguladores de altura, ruedas o patas opcionales
- 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 puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32° ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *White (BI) or black (NI)plastic coated exterior, same price*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense (751)*
- *EBR: Double glazed door, EBC: Triple glazed doors*
- *Double LEDs internal lighting*
- *REINFORCED shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *Height Adjustable knobs, castors or legs on demand*
- *Control panel and compressor 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, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature 32° ambient*



Exterior blanco o negro
al mismo precio

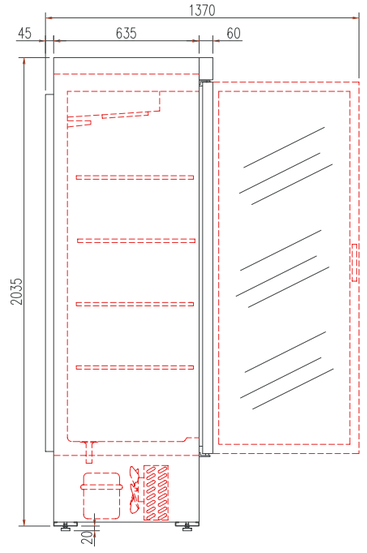
Black
or white exterior
same price



EBR-751-BI **EBR-751-NI**

	STANDARD
B I	ext. blanco + int. inox
	white ext + SS interior
N I	ext. negro + int.inox
	black ext. + SS interior
	ON DEMMAND
B B	ext. blanco + int. blanco
	white ext + white interior
N N	ext. negro + int. negro
	black ext. + black interior

otras combinaciones, consultar
ask for other combinations



OPCIONES	*OPTIONS*	€
portaprecios	*price tag holder*	8 €
parrilla adicional	*additional shelf*	37 €
cerradura puerta de cristal	*glass door lock*	63 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	112 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	166 €
set 4 patas	*set 4 legs*	62 €
set 6 patas	*set 6 legs*	98 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
otro color exterior o interior	*other exterior or interior color*	consultar



EBR +8°C -2°C
EBC -15°C -20°C

EBC-1302-BB
Patas opcionales
Optional legs



EBR-2003-NN
Interior negro, opcional
Optional black interior



CEVR-600-D-EA	1.779 €
CEVR-600-D-EI	2.261 €



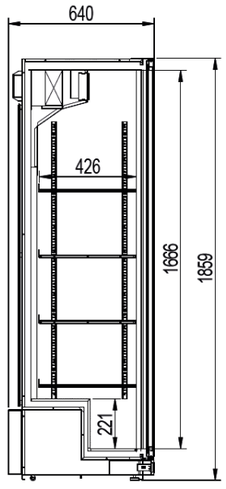
CEVR-620-EA	1.499 €
CEVR-620-EI	2.203 €

ref.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	capacidad capacity (L)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	tensión monofásica single phase voltage	clase climatica climate class	refrigerante refrigerant
CEVR-600-EA/EI	0°C +7°C	600	1860	580	248	205	164	230V- 50Hz	CC2	R600a
CEVR-620-EA/EI	0°C +7°C	620	1880	578	348	236	189	230V- 50Hz	CC2	R600a

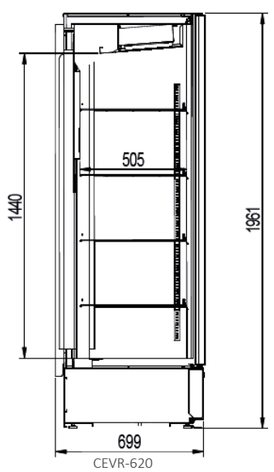
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. *We reserve the right to change specifications without prior notice.*

EA = Exterior e interior en color blanco
EI = Exterior en acero inoxidable, interior color blanco
- Control digital de temperatura y descarches
- Iluminación interior LED
- Unidad condensadora ventilada
- Tensión monofásica 230V 50Hz, (Opcional 230V 60 Hz)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador ventilado impreso en placa de aluminio
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de funcionamiento K1(0+7°C) clase climatica CC2(32°C 65%HR), según EN22044 y 4 para congelados

***EA** = Exterior and interior in white plastic-coated steel*
***EI** = Exterior in stainless steel, interior in white plastic-coated steel*
- Digital temperature control and defrost
- Interior lighting LED
- Ventilated condensing unit
- Voltage 230V 50Hz, (Optional 230V 60 Hz)
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³, low GWP and zero ODP effect
- Designed for beverages and packaged products
- Shelves plastic coated steel wire, adjustable height
- Hermetic compressor high starting torque
- Ventilated evaporator printed on aluminum plate
- Automatic evaporation of defrost water
- Operating temperature K1 (0 + 7°C), climatic class CC2 (32°C 65% RH), according to EN22044 and 4 for frezzer



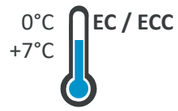
CEVR-600



CEVR-620



ver pag. 18- *see pag. 18*





ECVA-3	798 €



ECVA-400	896 €

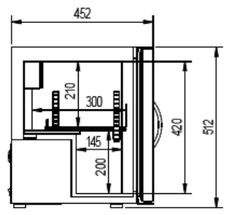
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	capacidad *capacity* (L)	capacidad latas 33cl. 33 cl. *cans capacity* (Uds)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
ECVA-3	0°C +7°C	415	512	462	1	38	24	230V-50Hz	R600a	142	85
ECVA-400	0°C +7°C	450	740	495	2	69	45	230V-50Hz	R600a	156	99

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

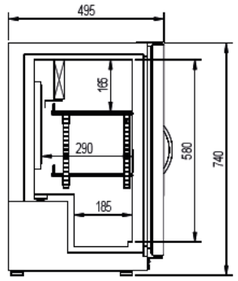
We reserve the right to change specifications without prior notice.

BB = Exterior e interior en acero plastificado blanco
NN = Exterior e interior en acero plastificado negro
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador ventilado impreso en placa de aluminio
- Control digital de temperatura y descarches
- Iluminación interior vertical LED
- Unidad condensadora estática
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Evaporación automática del agua de descarche
- Clase climática CC2(32°C 65%HR), según EN22044
- Tensión monofásica 230V

***BB =** Exterior and interior in white plastic coated steel*
***NN =** Exterior and interior in black plastic coated steel*
- Designed for beverages and packaged products
- Shelves plastic coated steel wire, adjustable height
- Hermetic compressor high starting torque
- Ventilated evaporator printed on aluminum plate
- Digital temperature control and defrost
- Vertical LED Interior lighting
- Static condensing unit
Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³, low GWP and zero ODP effect
- Automatic evaporation of defrost water
Climatic class CC2 (32°C 65% RH), according to EN22044
- Voltage 230V 50Hz (option 230V 60Hz)



EC-3



EC-400



ver pag. 18- *see pag. 18*

0°C +7°C **CEVR**



CEVR-440 1.767 €



CEVR-440-C 1.825 €

-16°C -18°C **CEVRF**



CEVRF-440 2.006 €



CEVRF-440-C 2.064 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen bruto gross volume (L)	capacidad latas 33cl. 33 cl. *cans capacity* (Uds)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
CEVR-440	0°C +7°C	437	1826	510	4	219	250	230V-50Hz	R600a	205	164
CEVR-440-C	0°C +7°C	437	1967	510	4	219	250	230V-50Hz	R600a	205	168
CEVRF-440	-18°C -16°C	437	1826	510	6	219	-	230V-50Hz	R290	385	219
CEVRF-440-C	-18°C -16°C	437	1967	510	6	219	-	230V-50Hz	R290	385	219

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- **BB =** Exterior e interior en acero plastificado blanco
- **NN =** Exterior e interior en acero plastificado negro
- Control digital de temperatura y descarches
- Iluminación interior LED
- Unidad condensadora ventilada
- Tensión monofásica 230V 50Hz
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

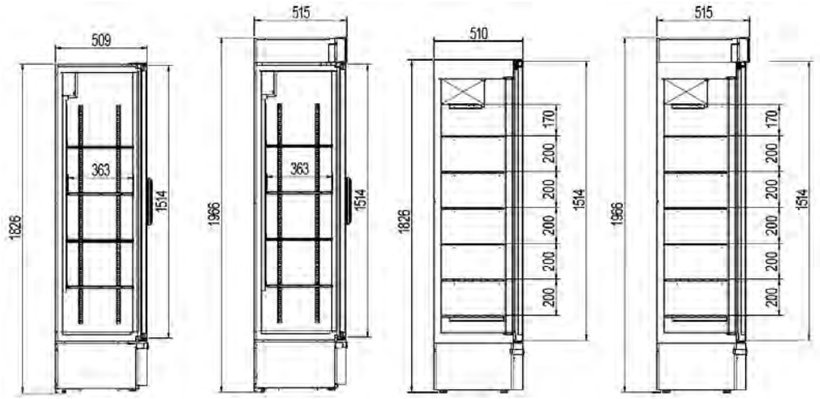
CEVR / CEVR-C
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador ventilado impreso en placa de aluminio
- Evaporación automática del agua de descarche
- Clase climatica CC2(32°C 65%HR), según EN22044

CEVRF / CEVRF-C
- Diseñado para conservar producto congelado
- Estantes fijos (evaporadores estáticos)
- Unidad condensadora libre de mantenimiento
- Clase climatica CC2(32°C 65%HR), según EN22044

- **BB =** *Exterior and interior in white plastic coated steel*
- **NN =** *Exterior and interior in black plastic coated steel*
- *Digital temperature control and defrost*
- *Interior lighting LED*
- *Ventilated condensing unit*
- *Voltage 230V 50Hz*
- *Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³, low GWP and zero ODP effect*

CEVR / CEVR-C
- *Designed for beverages and packaged products*
- *Shelves plastic coated steel wire, adjustable height*
- *Hermetic compressor high starting torque*
- *Ventilated evaporator printed on aluminum plate*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *Climatic class CC2 (32°C 65% RH), according to EN22044*

CVRF / CEVRF-C
- *Designed to preserve frozen product*
- *Fixed shelves (static evaporators)*
- *Maintenance-free condensing unit*
- *Climatic class CC2 (32°C 65% RH), according to EN22044*



CEVR-440 CEVR-440-C CEVRF-440 CEVRF-440-C



ver pag. 18- *see pag. 18*

0°C +7°C



CEVR-370 1.191 €



CEVR-370-C 1.234 €



CEVR-750 1.691 €



CEVR-750-C 1.737 €

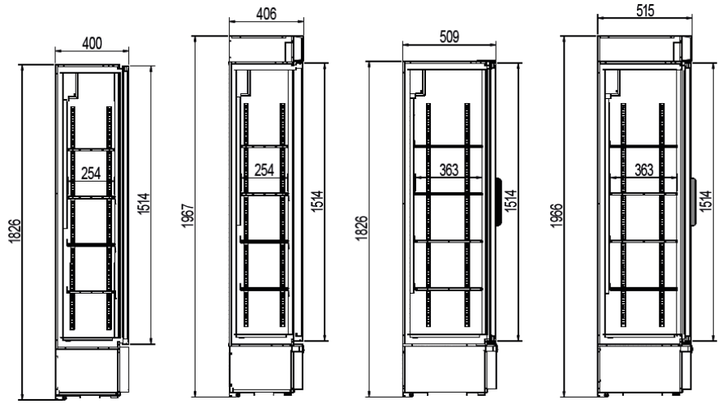
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen bruto gross volume (L)	capacidad latas 33cl. 33 cl. *cans capacity* (Uds)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
CEVR-370	0°C +7°C	370	1826	400	4	132	120	230V-50Hz	R600a	205	164
CEVR-370-C	0°C +7°C	370	1967	400	4	132	120	230V-50Hz	R600a	205	168
CEVR-750	0°C +7°C	750	1826	510	4	500	412	230V-50Hz	R600a	215	188
CEVR-750-C	0°C +7°C	750	1967	510	4	500	412	230V-50Hz	R600a	215	198

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- **BB =** Exterior e interior en acero plastificado blanco
- **NN=** Exterior e interior en acero plastificado negro
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
Evaporador ventilado impreso en placa de aluminio
- Control digital de temperatura y descarches
- Iluminación interior LED
- Unidad condensadora ventilada
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de funcionamiento K1(0+7°C), clase climatica CC2(32°C65%H.R.), según EN22044
- Tensión monofásica 230V 50Hz (Opcional 230V 60 Hz)

- ***BB =*** *Exterior and interior in white plastic coated steel*
- ***NN=*** *Exterior and interior in black plastic coated steel*
- *Designed for beverages and packaged products*
- *Shelves plastic coated steel wire, adjustable height*
- *Hermetic compressor high starting torque*
- *Ventilated evaporator printed on aluminum plate*
- *Digital temperature control and defrost*
- *Interior lighting LED*
- *Ventilated condensing unit*
- *Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³, low GWP and zero ODP effect*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *Operating temperature K1 (0 + 7°C), climatic class CC2 (32°C 65%R.H.), according to EN22044*
- *Voltage 230V 50Hz, (Optional 230V 60 Hz)*



CEVR-370 CEVR-370-C CEVR-750 CEVR-750-C



ver pag. 18- *see pag. 18*

0°C
+7°C
CEVR



CEVR-600-D 1.801 €

-16°C
-18°C
CEVRF



CEVRF-600-D 2.373 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	capacidad *capacity* (L)	capacidad latas 33cl. 33 cl. *cans capacity* (Uds)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
CEVR-620	0°C +7°C	600	1860	580	7	248	378	230V-50Hz	R600a	205	164
CEVRF-620	-16°C -18°C	600	1860	580	6	248	-	230V-50Hz	R290	385	550

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- **BB =** Exterior e interior en acero plastificado blanco
- **NN =** Exterior e interior en acero plastificado negro
- **I =** Exterior Inox, interior acero plastificado blanco
- Control digital de temperatura y descarches
- Iluminación interior LED
- Unidad condensadora libre de mantenimiento
- Tensión monofásica 230V 50Hz, (Opcional 230V 60 Hz)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

CEVR
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador ventilado impreso en placa de aluminio
- Evaporación automática del agua de descarche
- Clase climatica CC2(32°C 65%HR), según EN22044

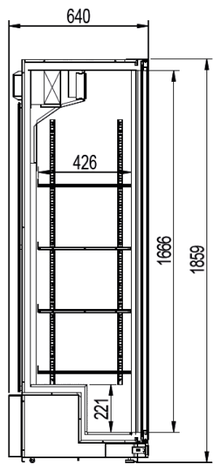
CEVRF
- Diseñado para conservar producto congelado
- Estantes fijos (evaporadores estáticos)
- Clase climtica 4(30°C, 55%HR)

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- ***BB =*** *Exterior and interior in white plastic coated steel*
- ***NN =*** *Exterior and interior in black plastic coated steel*
- ***I =*** *Stainless steel exterior, white plastified steel interior*
- *Digital temperature control and defrost*
- *Interior lighting LED*
- *Maintenance-free condensing unit*
- *Voltage 230V 50Hz, (Optional 230V 60 Hz)*
- *Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³, low GWP and zero ODP effect*

CEVR
- *Designed for beverages and packaged products*
- *Shelves plastic coated steel wire, adjustable height*
- *Hermetic compressor high starting torque*
- *Ventilated evaporator printed on aluminum plate*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *Climatic class CC2 (32°C 65% RH), according to EN22044*

CEVRF
- *Designed to preserve frozen product*
- *Fixed shelves (static evaporators)*
- *Climatic class 4 (30°C,55%HR)*





ver pag. 18- *see pag. 18*

0°C
+7°C
CEVR



CEVR-620 1.543 €



CEVR-620-C 1.568 €

-16°C
-18°C
CEVRF



CEVRF-620 2.216 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	capacidad *capacity* (L)	capacidad latas 33cl. 33 cl. *cans capacity* (Uds)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
CEVR-620	0°C +7°C	620	1885	578	4	348	399	230V-50Hz	R600a	236	189
CEVR-620-C	0°C +7°C	620	1970	578	4	348	399	230V-50Hz	R600a	236	189
CEVRF-620	-16°C -18°C	620	1885	578	6	348	-	230V-50Hz	R290	231	233

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- **BB =** Exterior en acero plastificado blanco, interior termo-conformado color blanco
- **NN =** Exterior en acero plastificado negro, interior termo-conformado color negro
- Control digital de temperatura y descarches
- Iluminación interior LED
- Unidad condensadora libre de mantenimiento
- Tensión monofásica 230V 50Hz, (Opcional 230V 60 Hz)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

CEVR
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador ventilado impreso en placa de aluminio
- Evaporación automática del agua de descarche
- Clase climatica CC2(32°C 65%HR), según EN22044

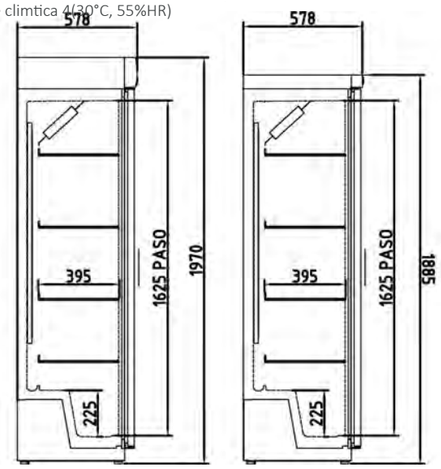
CEVRF
- Diseñado para conservar producto congelado
- Estantes fijos (evaporadores estáticos)
- Clase climtica 4(30°C, 55%HR)

We reserve the right to change specifications without prior notice.

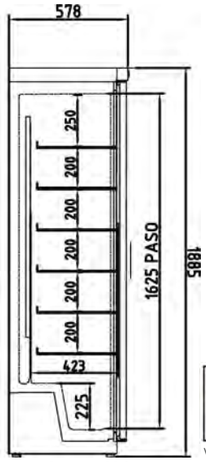
- ***BB =*** *Exterior in white plastic coated steel*
- ***NN =*** *Exterior in black plastic coated steel*
- *Digital temperature control and defrost*
- *Interior lighting LED*
- *Maintenance-free condensing unit*
- *Voltage 230V 50Hz, (Optional 230V 60 Hz)*
- *Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³, low GWP and zero ODP effect*

CEVR
- *Designed for beverages and packaged products*
- *Shelves plastic coated steel wire, adjustable height*
- *Hermetic compressor high starting torque*
- *Ventilated evaporator printed on aluminum plate*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *Climatic class CC2 (32°C 65% RH), according to EN22044*

CEVRF
- *Designed to preserve frozen product*
- *Fixed shelves (static evaporators)*
- *Climatic class 4 (30°C,55%HR)*



CEVR-620-C CEVR-620



CEVRF-620



ver pag. 18- *see pag. 18*



CARPA-125 3.335 €



CAGPA-125 3.335 €



CARA-125 3.966 €



CARPAC-125 4.832 €



CARAC-125 5.434 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen bruto gross volume (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
CARPA-125	-1°C +5°C	1250	2040	700	8	1000	230V-50Hz	R290	851	671
CAGPA-125	-1°C +5°C	1250	2040	700	8	1000	230V-50Hz	R290	851	671
CARA-125	-1°C +5°C	1250	1935	700	8	1000	230V-50Hz	R290	543	534
CARPAC-125	-18°C -16°C	1250	1826	700	8	669	230V-50Hz	R290	833	828
CARAC-125	-18°C -16°C	1250	1967	700	8	669	230V-50Hz	R290	833	828

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- **BB =** Exterior e interior en acero plastificado blanco
- **NN =** Exterior e interior en acero plastificado negro
- Estantes de acero plastificado
- Puertas batientes de aluminio con sistema de cierre automático y burlete magnético
- Evaporador ventilado pintado en con recubrimiento anticorrosión
- Estantes regulables en altura, de alambre para CAGPA y CARPA, y estantes de chapa planos en CARA /CARAC
- Desescarche natural para modelos refrigeración, desescarche por resistencias para modelos mantenimiento congelados
- Bandeja de evaporación automática
- Control electrónico
- Iluminación LED 24v 6500k en montantes
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953

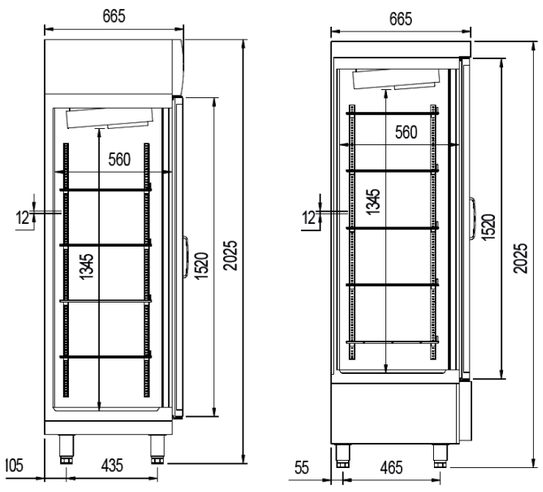
a. M1:-1°+5°C, apropiado para bebidas, lácteos, delis y embutidos (modelos CARA, CARPA, CAGPA)
b. L1:-15°-18°C, apropiado para producto congelado (modelos CARAC, CARPAC)
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)

- ***BB =*** *Exterior and interior in white plastic coated steel*
- ***NN =*** *Exterior and interior in black plastic coated steel*
- *Plastic-coated steel wire shelves, supply of 8 units (ARPA /AGPA models)*
- *Flat plastic-coated steel shelves, supply of 8 units (ARA models)*
- *Aluminum swing doors with automatic closing system and magnetic gaskets*
- *Ventilated evaporator painted in with anti-corrosion coating*
- *Height-adjustable wire shelves for CAGPA and CARPA, and flat sheet metal shelves for CARA/CARAC*
- *Natural defrost for refrigeration models, defrost by resistances for frozen maintenance models*
- *Automatic evaporation tray*
- *Electronic control*
- *24v 6500k LED lighting on collums*
- *Product temperature, according to EN-ISO-23953:*

- *a. M1: -1°+5°C, suitable for beverages, dairy products, delis and sausages (CARA, CARPA, CAGPA models)*
- *b. L1: -15°-18°C, appropriate for frozen product (CARAC, CARPAC, models)*
- *Climate class 3 (25°C, 60 H.R.)*



ver pag. 18- *see pag. 18*





SD-100-I 2.132 €



SD-150-I 2.445 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	potencia frig *frig power (W)*	consumo *consumption (W)*	capacidad *capacity (L)*	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*
SD-100	+12°C +16°C	1010	800	545	502	230	63	230V-50Hz	R-290
SD-150	+10°C +16°C	1500	800	545	502	245	85	230V-50Hz	R-290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

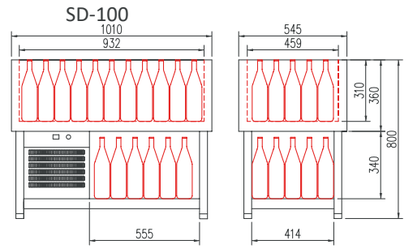
We reserve the right to change specifications without prior notice.

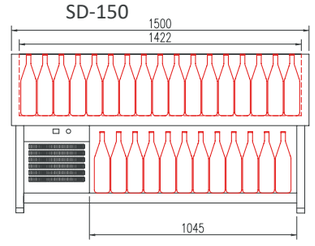
- Exterior e interior en acero inox AISI-304
- Cuba interior, incorpora llave de paso para vaciado del agua
- Estante inferior para almacenamiento de botellas
- Patas regulables inox AISI-304
- Evaporador por placa fría
- Enfriamiento por baño en agua fría
- Unidad condensadora ventilada
- Aislamiento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

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



SD-100












B-100	3.805 €	B-150	4.552 €	B-200	5.228 €	
BV-100	4.035 €	BV-150	4.919 €	BV-200	5.714 €	
EB-100	4.147 €	EB-150	5.033 €	EB-200	5.855 €	
EBV-100	4.397 €	EBV-150	5.426 €	EBV-200	6.354 €	

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	capacidad barriles *kegs capacity*	puertas inox *inox doors*	puertas cristal *glass doors*	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
B/BV-100	+5°C +8°C	1100	975	600	2	2	0	230V-50Hz	R290	502	216
B/BV-150	+5°C +8°C	1600	975	600	3	3	0	230V-50Hz	R290	502	216
B/BV-200	+5°C +8°C	2120	975	600	4	4	0	230V-50Hz	R290	502	216
EB/EBV-100	+5°C +8°C	1100	975	600	2	0	2	230V-50Hz	R290	502	226
EB/EBV-150	+5°C +8°C	1600	975	600	3	0	3	230V-50Hz	R290	502	231
EB/EBV-200	+5°C +8°C	2120	975	600	4	0	4	230V-50Hz	R290	502	246

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



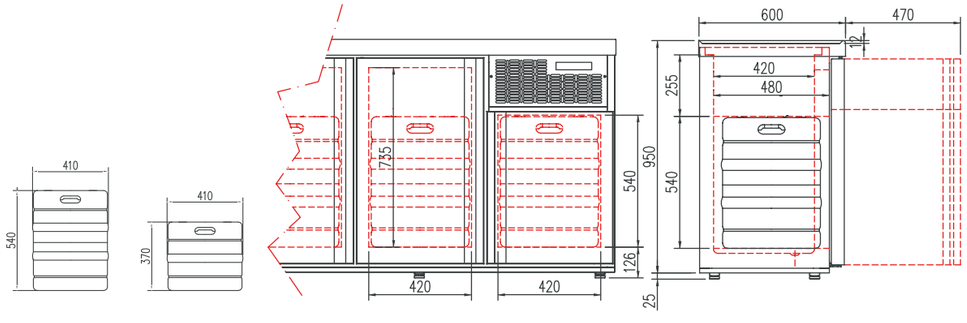
EBV-150 Respaldo de cristal *Double glazed rear side*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

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

We reserve the right to change specifications without prior notice.

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










BP-120	2.882 €	BP-170	3.621 €	BP-220	4.264 €	
BVP-120	3.122 €	BVP-170	3.987 €	BVP-220	4.749 €	
EBP-120	3.208 €	EBP-170	4.076 €	EBP-220	4.860 €	
EBVP-120	3.448 €	EBVP-170	4.470 €	EBVP-220	5.369 €	

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	capacidad barriles *kegs capacity*	puertas inox *inox doors*	puertas cristal *glass doors*	voltaje *voltage*	potencia frig. *frig. power* W
BP/BPV-120	+5°C +8°C	1195	975	600	2	2	0	230V-50Hz	502
BP/BPV-170	+5°C +8°C	1720	975	600	3	3	0	230V-50Hz	502
BP/BPV-220	+5°C +8°C	2245	975	600	4	4	0	230V-50Hz	845
EBP-EBPV-120	+5°C +8°C	1195	975	600	2	0	2	230V-50Hz	502
EBP-EBPV-170	+5°C +8°C	1720	975	600	3	0	3	230V-50Hz	502
EBP-EBPV-220	+5°C +8°C	2245	975	600	4	0	4	230V-50Hz	845

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



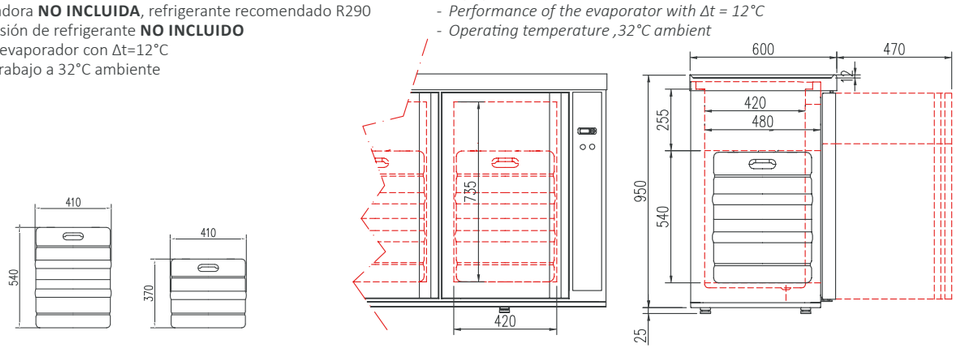
EBVP-170 Respaldo de cristal *Double glazed rear side*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Refuerzo para apoyo y deslizado de los barriles de 50 o 30 litros
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de acero inox AISI-304 con perimetro vierte-aguas
- Chasis en tubo de acero inox y patas regulables
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación (opcional). Eficiente gestión del consumo de energía
- Unidad condensadora **NO INCLUIDA**, refrigerante recomendado R290
- Control de expansión de refrigerante **NO INCLUIDO**
- Rendimiento del evaporador con Δt=12°C
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Reinforced base to drop and slide the barrels (50 or 30 liters)*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Worktop in stainless steel AISI-304 with drip perimeter*
- *AISI -304 base and legs*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Condenser unit* ***NOT INCLUDED****, recommended refrigerant R290*
- *Refrigerant expansion control,* ***NOT INCLUDED***
- *Performance of the evaporator with Δt = 12°C*
- *Operating temperature ,32°C ambient*





VITRINAS EXPOSITORAS
SERVE OVER COUNTER

Pag. 300-301 Caracteristicas y gama de colores
Characterisitics and Colors range

serie 8 *series*

Pag. 304-309 Vitrina serie 8
Serve over counter line 8 with cold storage

serie 9 *series*

Pag. 310-313 Vitrina serie 9
Serve over counter line 9

Pag. 314-321 Vitrina serie 9 PASTELERÍA
Serve over counter line 9 PASTRY

serie 10 *series*

Pag. 322-325 Vitrina serie 10
Serve over counter line 10

Pag. 324-329 Módulos cubetas encastrables
Drop-in sets

Pag. 330-331 Vitrina pescado
Fish serve over counter

Pag. 332-343 Vitrina modular serie 10 DELICATESSEN con reserva
Serve over counter line 10 DELICATESSEN with cold storage

Pag. 344-349 Vitrina expositora CVEG / CVEPC 10
CVEG / CVEPC 10 serve over counter

serie 12 *series*

Pag. 350-357 Vitrina serie 12 cristal elevable
Serve over counter line 12 liftable glass

CARACTERISTICAS GENERALES
GENERAL FEATURES



- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Costados de 30 mm en ABS inyectado
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal securizado
- Iluminación estándar por LED 4000K
- Aislamiento de poliuretano inyectado 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Evaporador con tratamiento EPOXY anti-corrosión
- Evaporación automática de serie
- Control electrónico de temperatura

- Descarche automático
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1

M1 temperatura producto-1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

- *Interior and exterior finish in plastic coated steel*
- *Display area and counter in stainless steel AISI-304*
- *30 mm sides in injected ABS,*
- *Anodised aluminium profiles*
- *Front rubber bumper*
- *Secured glass*
- *Standard 4000K LED lighting:*
- *40 Kg/m³ polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Evaporator with anticorrosion EPOXY treated*
- *Automatic evaporation*
- *Electronic temperature controller*

- *Auto defrost*
- *Climate class 4 (30°C 55%) regime M1*

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

Costados 30 mm
30 mm sides



tratamiento anticorrosión
anticorrosion treated



Con o sin reserva refrigerada
With or without cold storage



Perfileria de aluminio
Aluminum profiles



Iluminación LED 4000K
LED 4000K lighting



cristal frontal abatible
liftable front glass



panel control con enchufe 500W
panel control with 500W switch

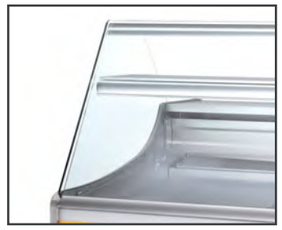


evaporación automática
automatic evaporation



VERSIONES Y OPCIONES
OPTIONS AND VERSIONS

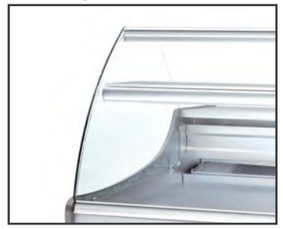
R cristal recto
R *straight front glass*



RR cristal doble recto
RR *double straight glass*



C cristal curvo
C curved glass



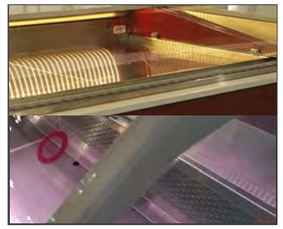
CVE Con reserva frigorifica
CVE *With cooled storage*



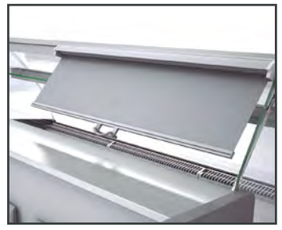
CVES Sin reserva frigorifica
CVES *Without cooled storage*



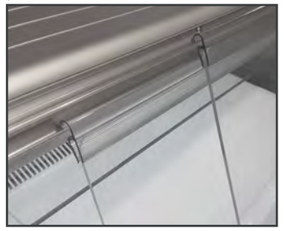
3000K & Fresh red LEDs



cierre cortina
night blind



cierre plexi
plexi doors



Plano exposición con escalón
Stepped display area



módulos encastrables
dropin sets



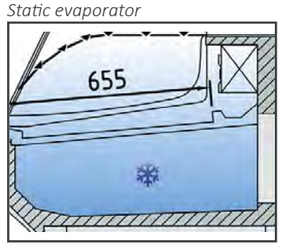
separadores interiores
internal dividers



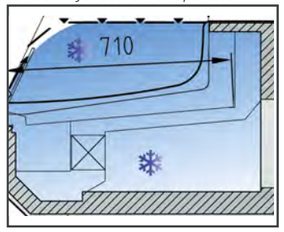
colores y acabados
colors and finishing



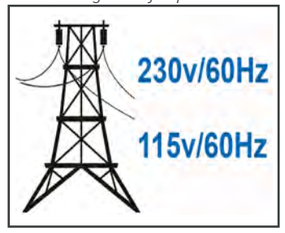
Evaporador estático
Static evaporator



TF Evaporador semi-ventilado
TF *Semi-forced air evaporator*



otro voltaje y frecuencias
other voltage and frequencies



Detalles constructivos
Contructive features



Sistema patentado para la union de las secciones longitudinales y angulares.
Patented system for joining longitudinal and angular sections.

Nuevo sistema para sujección de los vidrios
New glass fastening system

Todos los estantes intermédios iluminados.
All middle shelves illuminated.

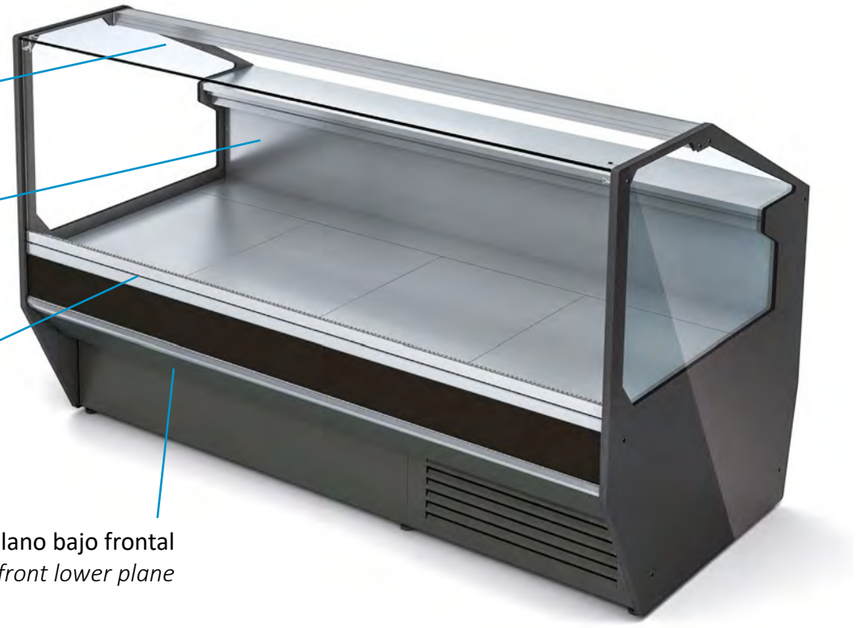
Costados en ABS 30 mm.
Sides in ABS 30 mm.



LEDs mayor intensidad lumínica
Higher LED light intensity

Sistema evaporador semi-ventilado optimizado
Optimized semi-ventiladted evaorator system

Perfilería aluminio rediseñada
Aluminum profiles redesigned



Iluminación LED integrada en el plano bajo frontal
Integrated LED lighting in the front lower plane

Acabados, decoraciones y opciones
Colors range, finishing and options

DECORACIONES - *DECORATIONS*

PANEL SUPERIOR
colores sólidos,
sin incremento de precio
UPPER STRIP
in solid colors,
no price increase



TOTAL FRONTAL
colores sólidos, RAL, NCS
incremento de precio
TOTAL FRONT DECOR
in solid colors, RAL, NCS
price increase



TOTAL
colores sólidos, RAL, NCS
incremento de precio
TOTAL
in solid colors, RAL, NCS
price increase



TOTAL
Negro, blanco o gris
sin incremento de precio
TOTAL
Black, white or grey
no price increase



ALTO BRILLO
RAL o NCS
incremento de precio
HIGH GLOSSY
RAL or NCS
price increase



ACABADOS ESTANDAR COLORES SOLIDOS - *SOLID COLORS STANDARD FINISHING*

- Sin incremento sobre el precio base
- Costados en ABS inyectado color Gris 7024
- Góndola inferior color Gris 7024
- Franjas decorativas según tabla de 19 colores sólidos

- *No increase on the base price*
- *Gray 7024 injected ABS sides*
- *Gray 7024 lower gondola*
- *Decorative stripes according to the table of 19 solid colorss*

Pantone DE 98-2 C	Pantone 554C	Pantone DE 325-3C	Pantone Black 6 C	Pantone DE 95-5
Pantone DE 326 4C	Pantone DE 325-7U	Pantone Cool Gray 11 EC	Pantone 501C	Pantone DE 329-7C
Pantone 7527 EC	Pantone DE6-7 C	Pantone 7414 EC	Pantone DE9-8 C	Pantone DE 55-6 C
	Pantone DE 330-3C	Pantone DE 213-4C	Pantone 11-0601 TPG	Pantone Warm Gray 10 EC

ACABADOS ALTO BRILLO - *HIGH GLOSS FINISHING*

- Incremento de precio
- *Increase of price*



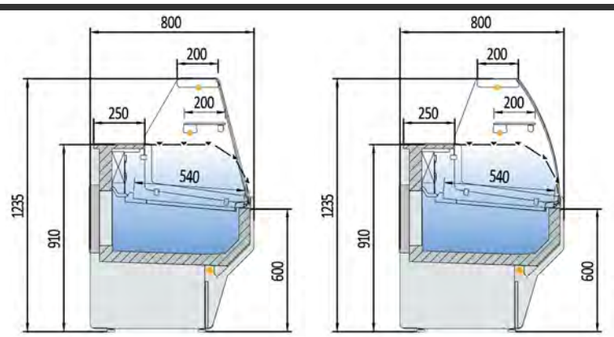
Pantone 11-0601 TPG	Pantone 7500 C	Pantone Cool Gray 2 C	Pantone Black 6 C
Pantone 209C	Pantone 186 C	Pantone 17-1230	Pantone 5777 C

ACABADOS MADERA - *WOOD FINISHING*

- Incremento de precio
- Consultar el acabado de los costados

- *Increase of price*
- *Ask for the sides finishing*

PINE WHITE	no disponible *not available* GLADSTONE OAK	GLADSTONE SAND
GRANDSON	VERALINGA	PORTUNA



EVAPORADOR ESTÁTICO - *STATIC EVAPORATOR*

CVE-8-10-R	2.331 €
CVE-8-13-R	2.580 €
CVE-8-15-R	2.780 €
CVE-8-20-R	3.428 €
CVE-8-25-R	4.069 €
CVE-8-30-R	4.884 €

CVE-8-10-C	2.517 €
CVE-8-13-C	2.762 €
CVE-8-15-C	3.073 €
CVE-8-20-C	3.653 €
CVE-8-25-C	4.433 €
CVE-8-30-C	5.236 €

mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2) R	exposición display TDA (m^2) C	reserva cold storge (m^3)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE-8-10	1025	0,68	0,48	0,48	246	1	565	830	R-290
CVE-8-13	1265	0,85	0,6	0,6	309	2	572	891	R-290
CVE-8-15	1505	1,01	0,72	0,72	373	2	781	1011	R-290
CVE-8-20	1985	1,35	0,95	0,95	499	3	949	1099	R-290
CVE-8-25	2465	1,69	1,19	1,19	626	4	1284	1298	R-290
CVE-8-30	2945	2,03	1,43	1,43	752	4	1284	1322	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados de 30 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal securizado, abatible
- Estante de cristal intermedio con iluminación, no refrigerado
- Iluminación LED 4000K estándar: frente bajo, encimera y estante
- Opción LED 3000K (luz cálida) o RED FRESH, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270
- Enchufe auxiliar con capacidad máxima de carga de 500W
- **Evaporador estático**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión
- Chasis en acero acabado epoxi
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Descarche automático, opcional eléctrico en evaporador estático
- Clase climática 3 (25°C 60% HR)
- Temperatura de funcionamiento (0/+6°C)
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz, 115V 60Hz o 220V 60 Hz (Consultar)

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Interior and exterior finish in plastic coated steel*
- *Display area and counter in stainless steel AISI-304*
- *Smooth deck for display area*
- *30 mm sides in injected ABS, excepd wood decor*
- *Anodised aluminium profiles*
- *Front rubber bumper*
- *Secured and hinged front glass*
- *Intermediate glass shelf with lighting. Non-refrigerated*
- *Standard LED 4000K lighting: front exterior, top worktop and shelf*
- *Optional 3000K LED (soft light) or Fresh red, same price*
- *40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Refrigerated under storage with doors 440x270*
- *Auxiliary power socket with a maximum load capacity of 500W*
- ***Static evaporator,** with anticorrosion EPOXY treated as standard*
- *Chassis in epoxy-coated steel*
- *Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)*
- *Electronic temperature controller*
- *Automatic defrost, electric option with static evaporator*
- *Climate class 3 (25°C 60% RH)*
- *Operating temperature (0/+6°C)*
- *Single-phase operating voltage 220V 50Hz, 115V 60Hz or 220V 60Hz (Consult)*

Modelo	Decoración frontal	Decoración total	Decoración total alto brillo	Cierre Plexi	Cierre cortina	Iluminación led extra	Neutra	PreInstalación
Model	*Front decor*	*Total decor*	*Total decor high gloss*	*Plexi slide*	*Night blind*	*Extra led lighting*	*Neutral*	***Remote Unit***
CV-10	153 €	503 €	647 €	125 €	188 €	61 €	-427 €	-125 €
CV-13	165 €	515 €	660 €	184 €	260 €	84 €	-479 €	-141 €
CV-15	179 €	526 €	673 €	214 €	314 €	99 €	-531 €	-151 €
CV-20	191 €	534 €	686 €	268 €	345 €	119 €	-640 €	-188 €
CV-25	201 €	541 €	701 €	356 €	405 €	158 €	-906 €	-214 €
CV-30	213 €	549 €	728 €	422 €	623 €	170 €	-1.036 €	-266 €



CVE-8-20-R



CVE-8-20-C



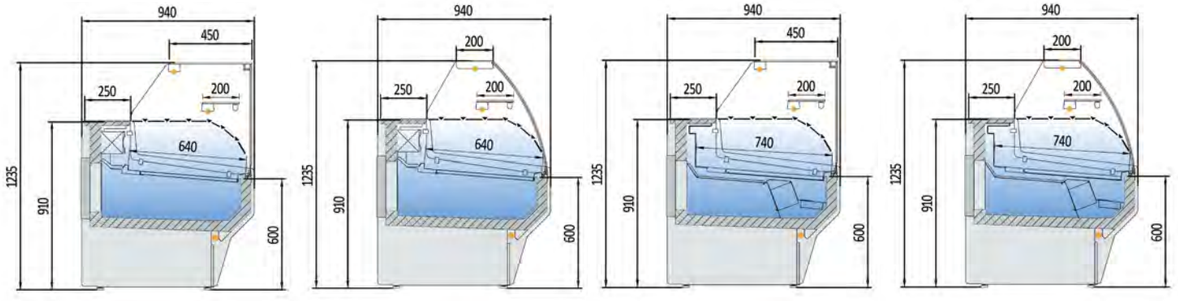
plano de exposición
display area



perfileria anodizada
anodized profiles



estante superior NO refrigerado
not refrigerated shelf



EVAPORADOR ESTÁTICO - *STATIC EVAPORATOR*

CVE-9-10-RR	2.616 €
CVE-9-13-RR	2.884 €
CVE-9-15-RR	3.160 €
CVE-9-20-RR	3.775 €
CVE-9-25-RR	4.575 €
CVE-9-30-RR	5.376 €

CVE-9-10-C	2.640 €
CVE-9-13-C	2.884 €
CVE-9-15-C	3.188 €
CVE-9-20-C	3.810 €
CVE-9-25-C	4.617 €
CVE-9-30-C	5.427 €

EVAPORADOR VENTILADO - *VENTILATED EVAPORATOR*

CVE-9-10-RR-TF	2.704 €
CVE-9-13-RR-TF	3.064 €
CVE-9-15-RR-TF	3.409 €
CVE-9-20-RR-TF	3.901 €
CVE-9-25-RR-TF	4.738 €
CVE-9-30-RR-TF	5.783 €

CVE-9-10-C-TF	2.731 €
CVE-9-13-C-TF	3.064 €
CVE-9-15-C-TF	3.442 €
CVE-9-20-C-TF	3.937 €
CVE-9-25-C-TF	4.782 €
CVE-9-30-C-TF	5.838 €

mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2)RR	exposición display RSA (m^2)C	reserva cold storge (m^3)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W) vent.	refrigerante refrigerant
CVE-9-10	1025	0,77	0,76	0,62	299	1	565	830	R-290
CVE-9-13	1265	0,96	0,95	0,78	376	2	572	891	R-290
CVE-9-15	1505	1,15	1,15	0,93	452	2	761	1011	R-290
CVE-9-20	1985	1,54	1,54	1,24	606	3	1098	1234	R-290
CVE-9-25	2465	1,92	1,92	1,55	759	4	1284	1298	R-290
CVE-9-30	2945	2,3	2,3	1,86	913	4	1284	1322	R-290
CVE-9-10-TF	1025	0,86	0,76	0,62	242	1	565	851	R-290
CVE-9-13-TF	1265	1,08	0,95	0,78	304	2	572	912	R-290
CVE-9-15-TF	1505	1,29	1,15	0,93	366	2	761	1046	R-290
CVE-9-20-TF	1985	1,72	1,54	1,24	491	3	1098	1290	R-290
CVE-9-25-TF	2465	2,15	1,92	1,55	615	4	1284	1354	R-290
CVE-9-30-TF	2945	2,58	2,3	1,86	739	4	1284	1378	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados de 30 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal securizado, abatible
- Estante de cristal intermedio con iluminación, no refrigerado
- Iluminación LED 4000K estándar: frente bajo, encimera y estante
- Opción LED 3000K (luz cálida) o RED FRESH, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270
- Enchufe auxiliar con capacidad máxima de carga de 500W
- **Evaporador estático o ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión
- Chasis en acero acabado epoxi
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Descarche automático, opcional eléctrico en evaporador estático
- Clase climática 3 (25°C 60% HR)
- Temperatura de funcionamiento (0/+6°C)
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz, 115V 60Hz o 220V 60 Hz (Consultar)

- *Interior and exterior finish in plastic coated steel*
- *Display area and counter in stainless steel AISI-304*
- *Smooth deck for display area*
- *30 mm sides in injected ABS, excepd wood decor*
- *Anodised aluminium profiles*
- *Front rubber bumper*
- *Secured and hinged front glass*
- *Intermediate glass shelf with lighting. Non-refrigerated*
- *Standard LED 4000K lighting: front exterior, top worktop and shelf*
- *Optional 3000K LED (soft light) or Fresh red, same price*
- *40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Refrigerated under storage with doors 440x270*
- *Auxiliary power socket with a maximum load capacity of 500W*
- ***Static or ventilated evaporator,** with anticorrosion EPOXY treated as standard*
- *Chassis in epoxy-coated steel*
- *Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)*
- *Electronic temperature controller*
- *Automatic defrost, electric option with static evaporator*
- *Climate class 3 (25°C 60% RH)*
- *Operating temperature (0/+6°C)*
- *Single-phase operating voltage 220V 50Hz, 115V 60Hz or 220V 60Hz (Consult)*

Modelo	Decoración frontal	Decoración total	Decoración total alto brillo	Cierre Plexi	Cierre cortina	Iluminación led extra	Neutra	PreInstalación
Model	*Front decor*	*Total decor*	*Total decor high gloss*	*Plexi slide*	*Night blind*	*Extra led lighting*	*Neutral*	***Remote Unit***
CV-10	153 €	503 €	647 €	125 €	188 €	61 €	-427 €	-125 €
CV-13	165 €	515 €	660 €	184 €	260 €	84 €	-479 €	-141 €
CV-15	179 €	526 €	673 €	214 €	314 €	99 €	-531 €	-151 €
CV-20	191 €	534 €	686 €	268 €	345 €	119 €	-640 €	-188 €
CV-25	201 €	541 €	701 €	356 €	405 €	158 €	-906 €	-214 €
CV-30	213 €	549 €	728 €	422 €	623 €	170 €	-1.036 €	-266 €



CVE-9-15-RR-TF



CVE-9-20-C



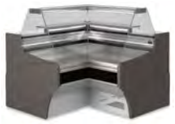
plano de exposición
display area



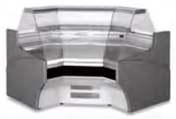
perfileria anodizada
anodized profiles



estante superior NO refrigerado
not refrigerated shelf



CVE-9-RN90 6.716 €



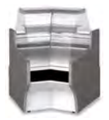
CVE-9-AN90 5.572 €



CVE-9-RP90 6.699 €



CVE-9-AP90 6.699 €



CVE-9N-AN45 4.861 €



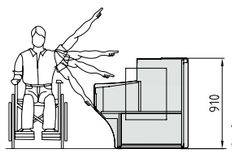
CVE-9N-AP45 4.736 €



CMCVE-9-8 1.378 €
CMCVE-9-12 1.436 €



CMCVE-9-8-DIS 1.378 €
CMCVE-9-12-DIS 1.436 €



Altura adaptada
adapted height

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2)C	exposición display TDA (m^2)C	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE-9-AN90	1405	1230	1405	1.04	0,69	0,87	572	858	R-290
CVE-9-AP90	1520	1230	1520	1.47	1,31	1,56	781	968	R-290
CVE-9N-AN45	1105	1230	1030	0.52	-	-	-	10	-
CVE-9N-AP45	1115	1230	1125	0.73	-	-	-	10	-
CVE-9-RN90	1410	1230	1410	1.24	0.84	1.07	572	858	R-290
CVE-9-RP90	1385	1230	1335	1.60	1.41	1.67	572	858	R-290
CMCVE-9-8	800	910	940	0.67	-	-	-	-	-
CMCVE-9-12	1200	910	940	1.03	-	-	-	-	-

OPCIONES *OPTIONS*	decoración fontal *front decor*	decoración total *total decor*	total alto brillo *total glosssy*	puerta plexi *plexi door*	*luz extra LED extra lighting*
CVE-9-AP90	171 €	549 €	696 €	282 €	86 €
CVE-9-RP90	171 €	549 €	696 €	282 €	86 €
CVE-9-AN90	171 €	549 €	696 €	282 €	86 €
CVE-9-RN90	171 €	549 €	696 €	282 €	86 €
CVE-9-AP45	171 €	549 €	696 €	123 €	86 €
CVE-9-AN45	171 €	549 €	696 €	123 €	86 €
CMCVE-9-8		503 €			
CMCVE-9-12		515 €			

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados de 30 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal securizado
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP

AP90 / AN90 / RP90 / RN90
- Angulos refrigerados s**in reserva frigorifica**
- Compatibles con módulos CVE-9 y CVES-9
- **Evaporador ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Descarche automático
- Evaporación automática de serie
- Clase climática 3 (25°C 60% HR), Temperatura de funcionamiento (0/+6°C)

AP45 / AN45
- Angulos neutros
- Compatibles con módulos CVE y CVES

CMCVE
- Mueble caja con cajón, estante y enchufe

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Interior and exterior finish in plastic coated steel*
- *Display area and counter in stainless steel AISI-304*
- *Smooth deck for display area*
- *30 mm sides in injected ABS, excepd wood decor*
- *Anodised aluminium profiles*
- *Front rubber bumper*
- *Secured glass*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*

AP90 / AN90 / RP90 / RN90
- *Refrigerated angles,* ***without cooling storage area***
- *Compatibles with CVE-9 and CVES-9 modules*
- ***Ventilated evaporator,*** *with anticorrosion EPOXY treated as standard*
- *Ventilated condensation*
- *Electronic temperature controller*
- *Auto defrost*
- *Standard automatic evaporation*
- *Climate class 4 (30°C 55%) regime M1 (-1/+5°C)*

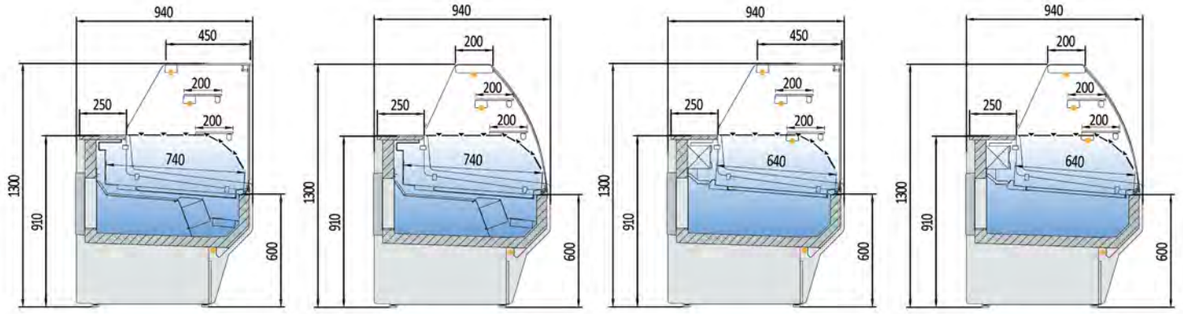
AP45 / AN45
- *Neutral angles*
- *Compatibles with CVE and CVES modules*

CMCVE
- *Cash counters with shelve, drawer and plug*



CVEP-9 Evaporador ESTÁTICO / STATIC evaporator

Vitrina expositora modular serie 9 PASTELERÍA con reserva
Serve over counter modular line 9 PASTRY with cold storage



EVAPORADOR VENTILADO - *VENTILATED EVAPORATOR*

CVEP-9-10-RR-TF	3.127 €
CVEP-9-13-RR-TF	3.352 €
CVEP-9-15-RR-TF	3.725 €
CVEP-9-20-RR-TF	4.281 €
CVEP-9-25-RR-TF	5.193 €
CVEP-9-30-RR-TF	6.654 €

CVEP-9-10-C-TF	3.155 €
CVEP-9-13-C-TF	3.352 €
CVEP-9-15-C-TF	3.761 €
CVEP-9-20-C-TF	4.321 €
CVEP-9-25-C-TF	5.241 €
CVEP-9-30-C-TF	6.717 €

EVAPORADOR ESTÁTICO - *STATIC EVAPORATOR*

CVEP-9-10-RR	3.037 €
CVEP-9-13-RR	3.173 €
CVEP-9-15-RR	3.475 €
CVEP-9-20-RR	4.153 €
CVEP-9-25-RR	5.031 €
CVEP-9-30-RR	6.250 €

CVEP-9-10-C	3.066 €
CVEP-9-13-C	3.173 €
CVEP-9-15-C	3.508 €
CVEP-9-20-C	4.194 €
CVEP-9-25-C	5.077 €
CVEP-9-30-C	6.307 €

mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2)RR	exposición display TDA (m^2)C	cámara storage (m^3)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVEP-9-10	1025	0,96	0,76	0,62	299	1	565	837	R-290
CVEP-9-13	1265	1,2	0,95	0,78	376	2	572	901	R-290
CVEP-9-15	1505	1,44	1,14	0,93	452	2	781	1023	R-290
CVEP-9-20	1985	1,92	1,52	1,24	606	3	1098	1248	R-290
CVEP-9-25	2465	2,4	1,90	1,55	759	4	1284	1318	R-290
CVEP-9-30	2945	2,88	2,28	1,86	913	4	1284	1345	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados de 30 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal securizado, abatible
- Estantes de cristal intermedios con iluminación, no refrigerados
- Iluminación LED 4000K estándar: frente bajo, encimera y estante
- Opción LED 3000K (luz cálida) o RED FRESH, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270
- Enchufe auxiliar con capacidad máxima de carga de 500W
- **Evaporador estático o ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión
- Chasis en acero acabado epoxi
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 3 (25°C 60% HR)
- Temperatura de funcionamiento (0/+6°C)
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz, 115V 60Hz o 220V 60 Hz (Consultar)

- *Design focused for bakery, with two shelves at the exposure and two standard lighting*
- *Interior and exterior finish in plastic coated steel*
- *Display area and counter in stainless steel AISI-304*
- *Smooth deck for display area*
- *30 mm sides in injected ABS, excepd wood decor*
- *Anodised aluminium profiles*
- *Front rubber bumper*
- *Secured and hinged front glass*
- *Intermediate glass sheved with lighting. Non-refrigerated*
- *Standard LED 4000K lighting: front exterior, top worktop and shelf*
- *Optional 3000K LED (soft light) or Fresh red, same price*
- *40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Refrigerated under storage with doors 440x270*
- *Auxiliary power socket with a maximum load capacity of 500W*
- ***Static or ventilatedevaporator,** with anticorrosion EPOXY treated as standard*
- *Chassis in epoxy-coated steel*
- *Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)*
- *Electronic temperature controller*
- *Automatic defrost*
- *Climate class 3 (25°C 60% RH)*
- *Operating temperature (0/+6°C)*
- *Single-phase operating voltage 220V 50Hz, 115V 60Hz or 220V 60Hz (Consult)*

Modelo	Decoración frontal	Decoración total	Decoración total alto brillo	Cierre Plexi	Cierre cortina	plano de exposición hermético	Neutra	PreInstalación
Model	*Front decor*	*Total decor*	*Total decor high gloss*	*Plexi slide*	*Night blind*	*Plane of airtight exhibition*	*Neutral*	*Remote Unit*
CV-10	153 €	503 €	647 €	125 €	188 €	157 €	-427 €	-125 €
CV-13	165 €	515 €	660 €	184 €	260 €	179 €	-479 €	-141 €
CV-15	179 €	526 €	673 €	214 €	314 €	209 €	-531 €	-151 €
CV-20	191 €	534 €	686 €	268 €	345 €	261 €	-640 €	-188 €
CV-25	201 €	541 €	701 €	356 €	405 €	363 €	-906 €	-214 €
CV-30	213 €	549 €	728 €	422 €	623 €	427 €	-1.036 €	-266 €



CVEP-9-20-RR-TF



CVEP-9-15-C



plano de exposición
display area



perfileria anodizada
anodized profiles



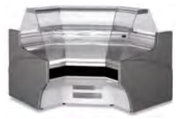
estante superior NO refrigerado
not refrigerated shelf

CVEP-9

Vitrina expositora modular serie-9 PASTELERA, con reserva
Serve over counters modular line-9 PASTRY, with and without cold storage



CVEP-9-RN90 7.053 €



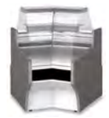
CVEP-9-AN90 7.053 €



CVEP-9-RP90 7.037 €



CVEP-9-AP90 7.037 €



CVEP-9N-AN45 4.936 €



CVEP-9N-AP45 4.787 €



CMCVE-9-8 1.378 €
CMCVE-9-12 1.436 €



CMCVE-9-8-DIS 1.378 €
CMCVE-9-12-DIS 1.436 €

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2)C	exposición display TDA (m^2)C	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVEP-9-AN90	1405	1230	1405	1.04	0,69	0,87	572	858	R-290
CVEP-9-AP90	1520	1230	1520	1.47	1,31	1,56	781	968	R-290
CVEP-9N-AN45	1105	1230	1030	0.52	-	-	-	-	-
CVEP-9N-AP45	1115	1230	1125	0.73	-	-	-	-	-
CVEP-9-RN90	1410	1230	1410	1.24	0.84	1.07	572	858	R-290
CVPE-9-RP90	1385	1230	1335	1.60	1.41	1.67	572	858	R-290
CMCVE-9-8	800	910	940	0.67	-	-	-	-	-
CMCVE-9-12	1200	910	940	1.03	-	-	-	-	-

OPCIONES *OPTIONS*	decoración fontal *front decor*	decoración total *total decor*	total alto brillo *total glosssy*	puerta plexi *plexi door*	*luz extra LED extra lighting*
CVEP-9-AP90	171 €	549 €	696 €	282 €	86 €
CVEP-9-RP90	171 €	549 €	696 €	282 €	86 €
CVEP-9-AN90	171 €	549 €	696 €	282 €	86 €
CVEP-9-RN90	171 €	549 €	696 €	282 €	86 €
CVEP-9-AP45	171 €	549 €	696 €	123 €	86 €
CVEP-9-AN45	171 €	549 €	696 €	123 €	86 €
CMCVE-9-8		503 €			
CMCVE-9-12		515 €			

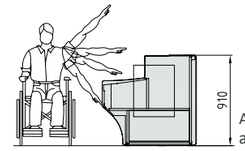
características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados de 30 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal securizado
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP

AP90 / AN90 / RP90 / RN90
- Angulos refrigerados sin reserva frigorifica
- Compatibles con módulos CVE-9 y CVES-9
- **Evaporador ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Descarche automático
- Evaporación automática de serie
- Clase climática 3 (25°C 60% HR), Temperatura de funcionamiento (0/+6°C)

AP45 / AN45
- Angulos neutros
- Compatibles con módulos CVE y CVES

CMCVE
- Mueble caja con cajón, estante y enchufe (excepto en ángulos)
- Todas las decoraciones al mismo precio



Altura adaptada
adapted height

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Interior and exterior finish in plastic coated steel*
- *Display area and counter in stainless steel AISI-304*
- *Smooth deck for display area*
- *30 mm sides in injected ABS, excepd wood decor*
- *Anodised aluminium profiles*
- *Front rubber bumper*
- *Secured glass*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*

AP90 / AN90 / RP90 / RN90
- *Refrigerated angles, without cooling storage area*
- *Compatibles with CVE-9 and CVES-9 modules*
- ***Ventilated evaporator**, with anticorrosion EPOXY treated as standard*
- *Ventilated condensation*
- *Electronic temperature controller*
- *Auto defrost*
- *Standard automatic evaporation*
- *Climate class 4 (30°C 55%) regime M1 (-1/+5°C)*

AP45 / AN45
- *Neutral angles*
- *Compatibles with CVE and CVES modules*

CMCVE
- *Cash counters with shelve, drawer and plug (ecept angles)*
- *All decorations included in price*

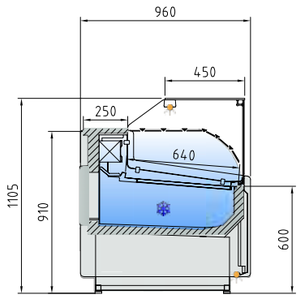


CVE-9-RC / CVEP-9-RC

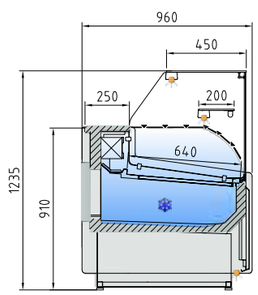
Evaporador ESTÁTICO
STATIC evaporator

Vitrina expositora modular serie 9 DELICATESSEN con reserva

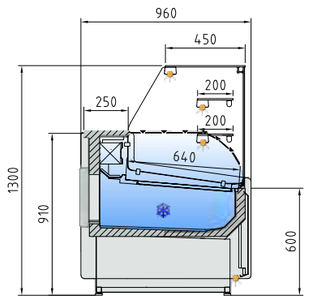
Serve over counter line 9 DELICATESSEN with cold storage



CVE-9-10-RCB	2.887 €
CVE-9-13-RCB	3.184 €
CVE-9-15-RCB	3.513 €
CVE-9-20-RCB	4.248 €
CVE-9-25-RCB	5.010 €
CVE-9-30-RCB	5.997 €



CVE-9-10-RC	2.976 €
CVE-9-13-RC	3.283 €
CVE-9-15-RC	3.621 €
CVE-9-20-RC	4.381 €
CVE-9-25-RC	5.166 €
CVE-9-30-RC	6.184 €



CVEP-9-10-RC	3.273 €
CVEP-9-13-RC	3.612 €
CVEP-9-15-RC	3.985 €
CVEP-9-20-RC	4.822 €
CVEP-9-25-RC	5.680 €
CVEP-9-30-RC	6.804 €

mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2)RCB	exposición display TDA (m^2)RC	exposición display TDA (m^2)P-RC	reserva cold storge CVE (m^3)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE-9-10	1025	0,77	0,76	0,76	0,76	299	1	565	830	R-290
CVE-9-13	1265	0,96	0,95	0,95	0,95	376	2	572	891	R-290
CVE-9-15	1505	1,15	1,14	1,14	1,14	452	2	781	1011	R-290
CVE-9-20	1985	1,54	1,52	1,52	1,52	606	3	1098	1234	R-290
CVE-9-25	2465	1,92	1,9	1,9	1,9	759	4	1284	1298	R-290
CVE-9-30	2945	2,3	2,28	2,28	2,28	913	4	1284	1322	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados de 30 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal securizado, abatible
- Estante de cristal intermedio(según modelo) con iluminación, no refrigerado
- Iluminación LED 4000K estándar: frente bajo, encimera y estante
- Opción LED 3000K (luz cálida) o RED FRESH, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270
- Enchufe auxiliar con capacidad máxima de carga de 500W
- **Evaporador estático**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión
- Chasis en acero acabado epoxi
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Descarche automático, opcional eléctrico en evaporador estático
- Clase climática 3 (25°C 60% HR)
- Temperatura de funcionamiento (0/+6°C)
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz, 115V 60Hz o 220V 60 Hz (Consultar)

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Interior and exterior finish in plastic coated steel*
- *Display area and counter in stainless steel AISI-304*
- *Smooth deck for display area*
- *30 mm sides in injected ABS, excepd wood decor*
- *Anodised aluminium profiles*
- *Front rubber bumper*
- *Secured and hinged front glass*
- *Intermediate glass shelf (depending on the model)with lighting. Non-refrigerated*
- *Standard LED 4000K lighting: front exterior, top worktop and shelf*
- *Optional 3000K LED (soft light) or Fresh red, same price*
- *40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Refrigerated under storage with doors 440x270*
- *Auxiliary power socket with a maximum load capacity of 500W*
- ***Ventilated evaporator,** with anticorrosion EPOXY treated as standard*
- *Chassis in epoxy-coated steel*
- *Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)*
- *Electronic temperature controller*
- *Automatic defrost, electric option with static evaporator*
- *Climate class 3 (25°C 60% RH)*
- *Operating temperature (0/+6°C)*
- *Single-phase operating voltage 220V 50Hz, 115V 60Hz or 220V 60Hz*



CVE-9-20-RCB

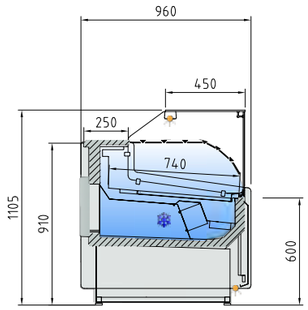
Modelo	Decoración frontal	Decoración total	Decoración total alto brillo	Cierre Plexi	Cierre cortina	Iluminación led extra	Neutra	PreInstalación
Model	*Front decor*	*Total decor*	*Total decor high gloss*	*Plexi slide*	*Night blind*	*Extra led lighting*	*Neutral*	***Remote Unit***
CV-10	153 €	503 €	647 €	125 €	188 €	61 €	-427 €	-125 €
CV-13	165 €	515 €	660 €	184 €	260 €	84 €	-479 €	-141 €
CV-15	179 €	526 €	673 €	214 €	314 €	99 €	-531 €	-151 €
CV-20	191 €	534 €	686 €	268 €	345 €	119 €	-640 €	-188 €
CV-25	201 €	541 €	701 €	356 €	405 €	158 €	-906 €	-214 €
CV-30	213 €	549 €	728 €	422 €	623 €	170 €	-1.036 €	-266 €



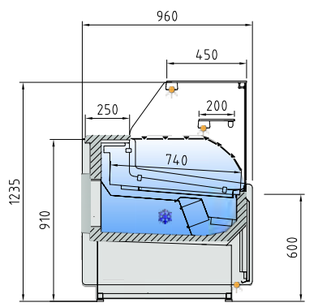
CVEP-9-15-RC

Vitrina expositora modular serie 9 DELICATESSEN con reserva

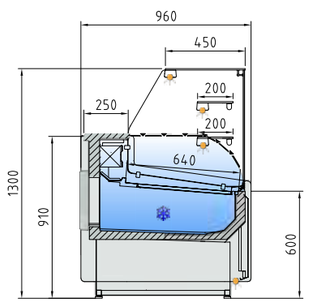
Serve over counter line 9 DELICATESSEN with cold storage



CVE-9-10-RCB-TF	3.012 €
CVE-9-13-RCB-TF	3.406 €
CVE-9-15-RCB-TF	3.858 €
CVE-9-20-RCB-TF	4.559 €
CVE-9-25-RCB-TF	5.215 €
CVE-9-30-RCB-TF	6.172 €



CVE-9-10-RC-TF	3.136 €
CVE-9-13-RC-TF	3.544 €
CVE-9-15-RC-TF	3.971 €
CVE-9-20-RC-TF	4.581 €
CVE-9-25-RC-TF	5.328 €
CVE-9-30-RC-TF	6.423 €



CVEP-9-10-RC-TF	3.449 €
CVEP-9-13-RC-TF	3.897 €
CVEP-9-15-RC-TF	4.367 €
CVEP-9-20-RC-TF	5.038 €
CVEP-9-25-RC-TF	5.860 €
CVEP-9-30-RC-TF	7.065 €

mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2)RCB	exposición display TDA (m^2)RC	exposición display TDA (m^2)P-RC	cámara storage (m^3))	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE-9-10-TF	1025	0,86	0,76	0,76	0,76	242	1	565	851	R-290
CVE-9-13-TF	1265	1,08	0,95	0,95	0,95	304	2	572	912	R-290
CVE-9-15-TF	1505	1,29	1,14	1,14	1,14	366	2	781	1046	R-290
CVE-9-20-TF	1985	1,72	1,52	1,52	1,52	491	3	1098	1290	R-290
CVE-9-25-TF	2465	2,15	1,9	1,9	1,9	615	4	1284	1354	R-290
CVE-9-30-TF	2945	2,58	2,28	2,28	2,28	739	4	1284	1378	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados de 30 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal securizado, abatible
- Estante de cristal intermedio(según modelo) con iluminación, no refrigerado
- Iluminación LED 4000K estándar: frente bajo, encimera y estante
- Opción LED 3000K (luz cálida) o RED FRESH, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270
- Enchufe auxiliar con capacidad máxima de carga de 500W
- **Evaporador ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión
- Chasis en acero acabado epoxi
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 3 (25°C 60% HR)
- Temperatura de funcionamiento (0/+6°C)
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz, 115V 60Hz o 220V 60 Hz (Consultar)

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Interior and exterior finish in plastic coated steel*
- *Display area and counter in stainless steel AISI-304*
- *Smooth deck for display area*
- *30 mm sides in injected ABS, excepd wood decor*
- *Anodised aluminium profiles*
- *Front rubber bumper*
- *Secured and hinged front glass*
- *Intermediate glass shelf (depending on the model)with lighting. Non-refrigerated*
- *Standard LED 4000K lighting: front exterior, top worktop and shelf*
- *Optional 3000K LED (soft light) or Fresh red, same price*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Refrigerated under storage with doors 440x270*
- *Auxiliary power socket with a maximum load capacity of 500W*
- ***Ventilated evaporator,** with anticorrosion EPOXY treated as standard*
- *Chassis in epoxy-coated steel*
- *Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)*
- *Electronic temperature controller*
- *Automatic defrost*
- *Climate class 3 (25°C 60% RH)*
- *Operating temperature (0/+6°C)*
- *Single-phase operating voltage 220V 50Hz, 115V 60Hz or 220V 60Hz*

Modelo	Decoración frontal	Decoración total	Decoración total alto brillo	Cierre Plexi	Cierre cortina	Iluminación led extra	Neutra	PreInstalación
Model	*Front decor*	*Total decor*	*Total decor high gloss*	*Plexi slide*	*Night blind*	*Extra led lighting*	*Neutral*	***Remote Unit***
CV-10	153 €	503 €	647 €	125 €	188 €	61 €	-427 €	-125 €
CV-13	165 €	515 €	660 €	184 €	260 €	84 €	-479 €	-141 €
CV-15	179 €	526 €	673 €	214 €	314 €	99 €	-531 €	-151 €
CV-20	191 €	534 €	686 €	268 €	345 €	119 €	-640 €	-188 €
CV-25	201 €	541 €	701 €	356 €	405 €	158 €	-906 €	-214 €
CV-30	213 €	549 €	728 €	422 €	623 €	170 €	-1.036 €	-266 €



CVE-9-15-RC-TF

CVE-9-RC / CVEP-9-RC

Vitrina expositora modular serie-9 DELICATESSEN, con reserva

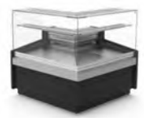
Serve over counters modular line-9 DELICATESSEN, with cold storage



CVE-9-RN90-RCB	6.615 €
CVE-9-RN90-RC	6.746 €
CVEP-9-RN90-RC	7.087 €



CVE-9-AN90-RCB	6.615 €
CVE-9-AN90-RC	6.746 €
CVEP-9-AN90-RC	7.087 €



CVE-9-RP90-RCB	6.597 €
CVE-9-RP90-RC	6.729 €
CVEP-9-RP90-RC	7.069 €



CVE-9-AP90-RCB	6.597 €
CVE-9-AP90-RC	6.729 €
CVEP-9-AP90-RC	7.069 €

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2)C	exposición display TDA (m^2)C	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE-9-AN90-RCB	1425	1100	1425	1,04	0,87	0	939	1122	R-290
CVE-9-AN90-RC	1425	1230	1425	1,04	0,87	0	939	1122	R-290
CVEP-9-AN90-RC	1425	1300	1425	1,04	0,87	0	939	1122	-
CVE-9-AP90-RCB	1540	1100	1540	1,47	1,56	0	1084	1165	-
CVE-9-AP90-RC	1540	1230	1540	1,47	1,56	0	1084	1165	R-290
CVEP-9-AP90-RC	1540	1300	1540	1,47	1,56	0	1084	1165	R-290
CVE-9N-AN45-RCB	1105	1100	1030	0,52	-	0	-	10	-
CVE-9N-AN45-RC	1105	1230	1030	0,52	-	0	-	10	-
CVEP-9N-AN45-RC	1105	1300	1030	0,52	-	0	-	10	-
CVE-9N-AP45-RCB	1115	1100	1125	0,73	-	0	-	10	R-290
CVE-9N-AP45-RC	1115	1230	1125	0,73	-	0	-	10	R-290
CVEP-9N-AP45-RC	1115	1300	1125	0,73	-	0	-	10	R-290
CVE-9-RN90-RCB	1430	1100	1430	1,24	1,07	0	926	961	R-290
CVE-9-RN90-RC	1430	1230	1430	1,24	1,07	0	926	961	R-290
CVEP-9-RN90-RC	1430	1300	1430	1,24	1,07	0	926	961	R-290
CVE-9-RP90-RCB	1405	1100	1405	1,60	1,67	0	957	1004	R-290
CVE-9-RP90-RC	1405	1230	1405	1,60	1,67	0	957	1004	R-290
CVEP-9-RP90-RC	1405	1300	1405	1,60	1,67	0	957	1004	R-290
CMCVE-9-8-RC	800	910	960	0,67	-	0	-	-	R-290
CMCVE-9-8-RC-DIS	800	910	960	0,67	-	0	-	-	R-290
CMCVE-9-12-RC	1200	910	960	1,03	-	0	-	-	R-290
CMCVE-9-12-RC-DIS	1200	910	960	1,03	-	0	-	-	R-290
CMCT-70-RC	700	1850	700	1,68	-	0			R-290

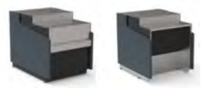
OPCIONES *OPTIONS*	decoración fontal *front decor*	decoración total *total decor*	total alto brillo *total glosssy*	puerta plexi *plexi door*	*luz extra LED extra lighting*
CVE-9-AN90	171 €	549 €	696 €	282 €	86 €
CVE-9-AP90	171 €	549 €	696 €	282 €	86 €
CVE-9N-AN45	171 €	549 €	696 €	282 €	86 €
CVE-9N-AP45	171 €	549 €	696 €	282 €	86 €
CVE-9-RN90	171 €	549 €	696 €	123 €	86 €
CVE-9-RP90	171 €	549 €	696 €	123 €	86 €
CMCVE-9-8-RC		503 €			61 €
CMCVE-9-12-RC		515 €			84 €



CVE-9N-AN45-RCB	4.986 €
CVE-9N-AN45-RC	5.010 €
CVEP-9N-AN45-RC	5.173 €



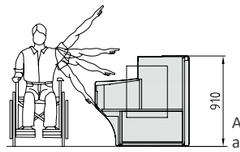
CVE-9N-AP45-RCB	4.986 €
CVE-9N-AP45-RC	5.010 €
CVEP-9N-AP45-RC	5.173 €



CMCVE-9-8	1.378 €
CMCVE-9-12	1.436 €
CMCVE-9-8-DIS	1.378 €
CMCVE-9-12-DIS	1.436 €



CMCT-70-RC	2.575 €



Altura adaptada
adapted height

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados de 30 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal securizado
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP

AP90 / AN90 / RP90 / RN90
- Angulos refrigerados sin reserva frigorifica
- Compatibles con módulos CVE-9 y CVES-9
- **Evaporador ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Descarche automático
- Evaporación automática de serie
- Clase climática 3 (25°C 60% HR), Temperatura de funcionamiento (0/+6°C)

AP45 / AN45
- Angulos neutros
- Compatibles con módulos CVE y CVES

CMCVE
- Mueble caja con cajón, estante y enchufe (excepto en ángulos)
- Todas las decoraciones al mismo precio

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Interior and exterior finish in plastic coated steel*
- *Display area and counter in stainless steel AISI-304*
- *Smooth deck for display area*
- *30 mm sides in injected ABS, excepd wood decor*
- *Anodised aluminium profiles*
- *Front rubber bumper*
- *Secured glass*
- *40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*

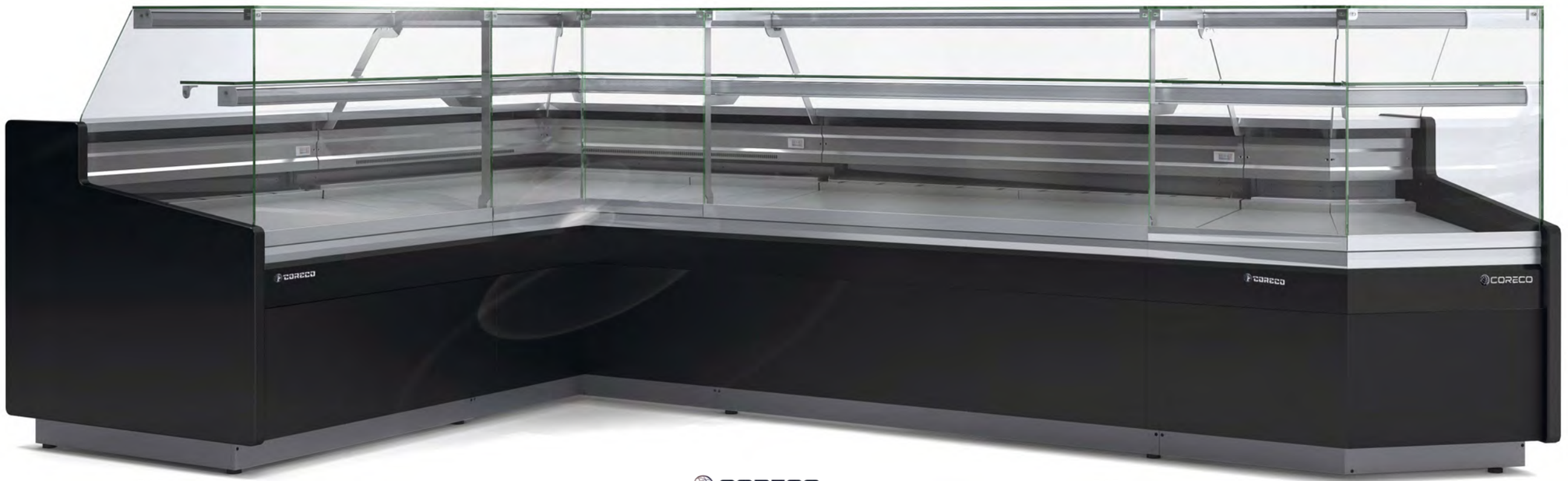
AP90 / AN90 / RP90 / RN90
- *Refrigerated angles, without cooling storage area*
- *Compatibles with CVE-9 and CVES-9 modules*
- ***Ventilated evaporator**, with anticorrosion EPOXY treated as standard*
- *Ventilated condensation*
- *Electronic temperature controller*
- *Auto defrost*
- *Standard automatic evaporation*
- *Climate class 4 (30°C 55%) regime M1 (-1/+5°C)*

AP45 / AN45
- *Neutral angles*
- *Compatibles with CVE and CVES modules*

CMCVE
- *Cash counters with shelve, drawer and plug (ecept angles)*
- *All decorations included in price*

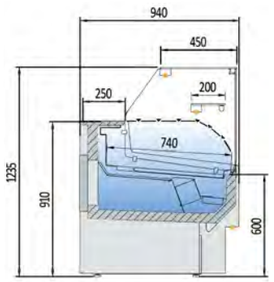


CMCT-70-RC

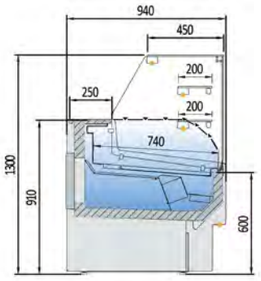


Vitrina expositora modular serie-9 CVEL y CVELP, con reserva

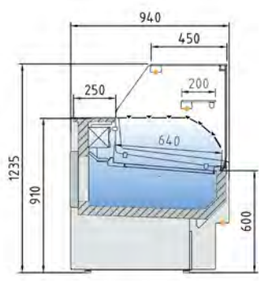
Serve over counters modular line-9 CVEL & CVELP, with cold storage



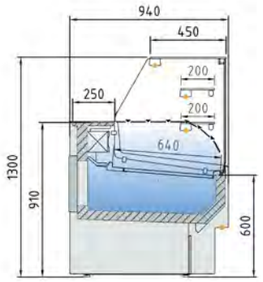
CVEL-9-10-RR-TF	2.704 €
CVEL-9-13-RR-TF	3.064 €
CVEL-9-15-RR-TF	3.409 €
CVEL-9-20-RR-TF	3.901 €
CVEL-9-25-RR-TF	4.738 €
CVEL-9-30-RR-TF	5.783 €



CVELP-9-10-RR-TF	3.127 €
CVELP-9-13-RR-TF	3.352 €
CVELP-9-15-RR-TF	3.725 €
CVELP-9-20-RR-TF	4.281 €
CVELP-9-25-RR-TF	5.193 €
CVELP-9-30-RR-TF	6.654 €



CVEL-9-10-RR	2.616 €
CVEL-9-13-RR	2.884 €
CVEL-9-15-RR	3.160 €
CVEL-9-20-RR	3.775 €
CVEL-9-25-RR	4.575 €
CVEL-9-30-RR	5.376 €



CVELP-9-10-RR	3.037 €
CVELP-9-13-RR	3.173 €
CVELP-9-15-RR	3.475 €
CVELP-9-20-RR	4.153 €
CVELP-9-25-RR	5.031 €
CVELP-9-30-RR	6.250 €

mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2)CVEL	exposición display TDA (m^2)CVELP	cámara storage (m^3))	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE-9-10-TF	1025	0,86	0,76	0,76	242	1	565	851	R-290
CVE-9-13-TF	1265	1,08	0,95	0,95	304	2	572	912	R-290
CVE-9-15-TF	1505	1,29	1,14	1,14	366	2	781	1046	R-290
CVE-9-20-TF	1985	1,72	1,52	1,52	491	3	1098	1290	R-290
CVE-9-25-TF	2465	2,15	1,9	1,9	615	4	1284	1354	R-290
CVE-9-30-TF	2945	2,58	2,28	2,28	739	4	1284	1378	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados de 30 mm en ABS inyectado
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal securizado y abatible
- Estante de cristal intermedio con iluminación, no refrigerado
- Iluminación LED 4000K estándar: encimera superior y estante
- Opción LED 3000K (luz cálida) o RED FRESH, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270
- **Evaporador VENTILADO**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1

M1 temperatura producto-1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

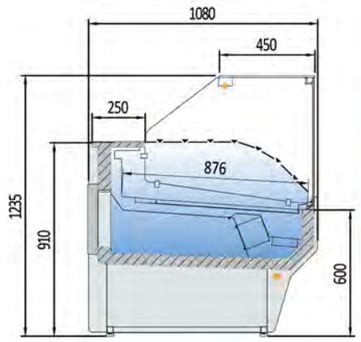
- *Interior and exterior finish in plastic coated steel*
- *Display area and counter in stainless steel AISI-304*
- *Smooth deck for display area*
- *Sides in ABS injected, 30 mm thick*
- *Anodised aluminium profiles*
- *Front rubber bumper*
- *Toughened and hinged frontal glass*
- *Intermediate glass shelf with lighting. Non-refrigerated*
- *Standard LED 4000K lighting: top worktop and shelf*
- *Optional 3000K LED (soft light) or Fresh red, same price*
- *40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Refrigerated under storage with doors 440x270*
- ***VENTILATED evaporator**, with anticorrosion EPOXY treated as standard*
- *Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)*
- *Electronic temperature controller*
- *Auto defrost*
- *Climate class 4 (30°C 55%) regime M1*

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

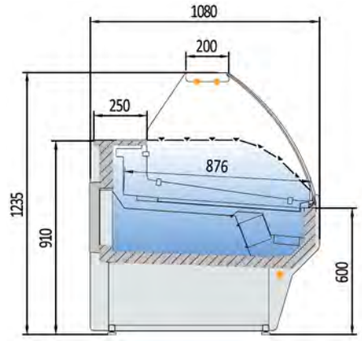
Modelo	Decoración frontal	Decoración total	Decoración total alto brillo	Cierre Plexi	Cierre cortina	Iluminación led extra	Neutra	PreInstalación
Model	*Front decor*	*Total decor*	*Total decor high gloss*	*Plexi slide*	*Night blind*	*Extra led lighting*	*Neutral*	***Remote Unit***
CV-10	153 €	503 €	647 €	125 €	188 €	61 €	-427 €	-125 €
CV-13	165 €	515 €	660 €	184 €	260 €	84 €	-479 €	-141 €
CV-15	179 €	526 €	673 €	214 €	314 €	99 €	-531 €	-151 €
CV-20	191 €	534 €	686 €	268 €	345 €	119 €	-640 €	-188 €
CV-25	201 €	541 €	701 €	356 €	405 €	158 €	-906 €	-214 €
CV-30	213 €	549 €	728 €	422 €	623 €	170 €	-1.036 €	-266 €



CVEL-9-20-RR-TF



CVE-10-10-RR-TF	3.455 €
CVE-10-13-RR-TF	3.759 €
CVE-10-15-RR-TF	4.167 €
CVE-10-20-RR-TF	4.811 €
CVE-10-25-RR-TF	5.866 €
CVE-10-30-RR-TF	6.636 €



CVE-10-10-C-TF	3.487 €
CVE-10-13-C-TF	3.794 €
CVE-10-15-C-TF	4.205 €
CVE-10-20-C-TF	4.856 €
CVE-10-25-C-TF	6.030 €
CVE-10-30-C-TF	6.699 €

mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2)C	exposición display TDA (m^2)RR	reserva cold storge (m^3)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE-10-10	1025	0,8	0,77	0,91	293	1	565	851	R-290
CVE-10-13	1265	1	0,96	1,13	369	2	572	912	R-290
CVE-10-15	1505	1,21	1,15	1,36	444	2	781	1046	R-290
CVE-10-20	1985	1,61	1,53	1,81	594	3	1098	1290	R-290
CVE-10-25	2465	2,01	1,91	2,26	745	4	1284	1354	R-290
CVE-10-30	2945	2,41	2,29	2,71	896	4	1284	1378	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados de 30 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal securizado, abatible
- Iluminación LED 4000K estándar: frente bajo, encimera y estante
- Opción LED 3000K (luz cálida) o RED FRESH, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270
- Enchufe auxiliar con capacidad máxima de carga de 500W
- **Evaporador ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión
- Chasis en acero acabado epoxi
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Descarche automático,
- Clase climática 3 (25°C 60% HR)
- Temperatura de funcionamiento (0/+6°C)
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz, 115V 60Hz o 220V 60 Hz (Consultar)

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Interior and exterior finish in plastic coated steel*
- *Display area and counter in stainless steel AISI-304*
- *Smooth deck for display area*
- *30 mm sides in injected ABS, excepd wood decor*
- *Anodised aluminium profiles*
- *Front rubber bumper*
- *Secured and hinged front glass*
- *Standard LED 4000K lighting: front exterior, top worktop and shelf*
- *Optional 3000K LED (soft light) or Fresh red, same price*
- *40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Refrigerated under storage with doors 440x270*
- *Auxiliary power socket with a maximum load capacity of 500W*
- ***Ventilated evaporator,** with anticorrosion EPOXY treated as standard*
- *Chassis in epoxy-coated steel*
- *Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)*
- *Electronic temperature controller*
- *Automatic defrost,*
- *Climate class 3 (25°C 60% RH)*
- *Operating temperature (0/+6°C)*
- *Single-phase operating voltage 220V 50Hz, 115V 60Hz or 220V 60Hz*

Modelo	Decoración frontal	Decoración total	Decoración total alto brillo	Cierre Plexi	Cierre cortina	Iluminación led extra	Estante cristal iluminado	Neutra	PreInstalación
Model	*Front decor*	*Total decor*	*Total decor high gloss*	*Plexi slide*	*Night blind*	*Extra led lighting*	Lighting glass shelf	*Neutral*	***Remote Unit***
CV-10	153 €	503 €	647 €	125 €	188 €	61 €	191 €	-427 €	-125 €
CV-13	165 €	515 €	660 €	184 €	260 €	84 €	243 €	-479 €	-141 €
CV-15	179 €	526 €	673 €	214 €	314 €	99 €	283 €	-531 €	-151 €
CV-20	191 €	534 €	686 €	268 €	345 €	119 €	382 €	-640 €	-188 €
CV-25	201 €	541 €	701 €	356 €	405 €	158 €	478 €	-906 €	-214 €
CV-30	213 €	549 €	728 €	422 €	623 €	170 €	537 €	-1.036 €	-266 €



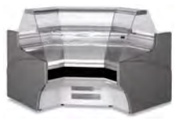
CVE-10-20-C-TF



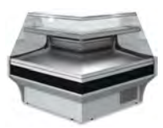
CVE-10-15-RR-TF



CVE-10-RN90	7.396 €
CVES-10-RN90	7.165 €



CVE-10-AN90	7.465 €
CVES-10-AN90	7.300 €



CVE-10-RP90	6.740 €
CVES-10-RP90	6.616 €



CVE-10-AP90	6.808 €
CVES-10-AP90	6.747 €



CVE-10N-AN45	4.819 €
CVES-10N-AN45	4.819 €



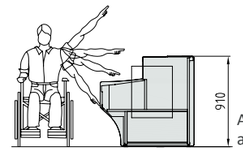
CVE-10N-AP45	4.819 €
CVES-10N-AP45	4.819 €



CMCVE-10-8	1.699 €
CMCVE-10-12	1.879 €



CMCVE-10-8-DIS	1.699 €
CMCVE-10-12-DIS	1.879 €



Altura adaptada
adapted height

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2)C	exposición display TDA (m^2)C	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE / CVES-10-AN90	1565	1230	1565	1.22	0,88	1.12	583	939	R-290
CVE / CVES-10-AP90	1520	1230	1520	1.31	1,52	1,72	796	1084	R-290
CVE / CVES-10N-AN45	1140	1230	1250	0.61	-	-	-	10	-
CVE / CVES-10N-AP45	1110	1230	1235	0.66	-	-	-	10	-
CVE / CVES-10-RN90	1575	1230	1575	1.49	1.08	1,36	572	926	R-290
CVE / VCES-10-RP90	1385	1230	1385	1.36	1.63	1.83	572	957	R-290
CMCVE-10-8	800	910	940	0.78	-	-	-	-	-
CMCVE-10-12	1200	910	940	1.21	-	-	-	-	-

OPCIONES *OPTIONS*	decoración fontal *front decor*	decoración total *total decor*	total alto brillo *total glosssy*	puerta plexi *plexi door*	*luz extra LED extra lighting*
CVE/VES-10-AP90	171 €	549 €	696 €	282 €	86 €
CVE/VES-10-RP90	171 €	549 €	696 €	282 €	86 €
CVE/VES-10-AN90	171 €	549 €	696 €	282 €	86 €
CVE/VES-10-RN90	171 €	549 €	696 €	282 €	86 €
CVE/VES-10-AP45	171 €	549 €	696 €	123 €	86 €
CVE/VES-10-AN45	171 €	549 €	696 €	123 €	86 €
CMCVE-10-8		503 €			61 €
CMCVE-10-12		515 €			84 €

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados de 30 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal securizado
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP

AP90 / AN90 / RP90 / RN90
- Angulos refrigerados sin reserva frigorifica
- Compatibles con módulos CVE-9 y CVES-9
- **Evaporador ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Descarche automático
- Evaporación automática de serie
- Clase climática 3 (25°C 60% HR), Temperatura de funcionamiento (0/+6°C)

AP45 / AN45
- Angulos neutros
- Compatibles con módulos CVE y CVES

CMCVE
- Mueble caja con cajón, estante y enchufe (excepto en ángulos)
- Todas las decoraciones al mismo precio

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Interior and exterior finish in plastic coated steel*
- *Display area and counter in stainless steel AISI-304*
- *Smooth deck for display area*
- *30 mm sides in injected ABS, excepd wood decor*
- *Anodised aluminium profiles*
- *Front rubber bumper*
- *Secured glass*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*

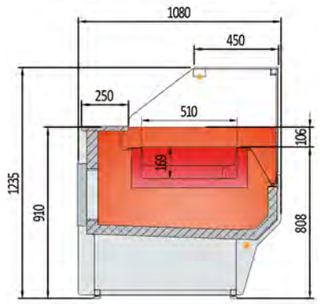
AP90 / AN90 / RP90 / RN90
- *Refrigerated angles, without cooling storage area*
- *Compatibles with CVE-9 and CVES-9 modules*
- ***Ventilated evaporator,** with anticorrosion EPOXY treated as standard*
- *Ventilated condensation*
- *Electronic temperature controller*
- *Auto defrost*
- *Standard automatic evaporation*
- *Climate class 4 (30°C 55%) regime M1 (-1/+5°C)*

AP45 / AN45
- *Neutral angles*
- *Compatibles with CVE and CVES modules*

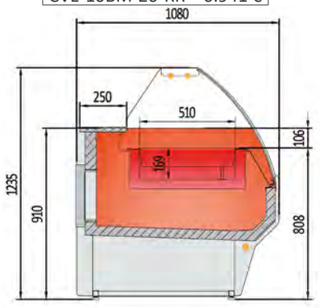
CMCVE
- *Cash counters with shelve, drawer and plug (ecept angles)*
- *All decorations included in price*



BAÑO MARIA
BAIN MARIE

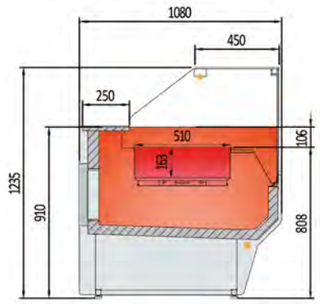


CVE-10BM-10-RR	4.809 €
CVE-10BM-13-RR	5.377 €
CVE-10BM-15-RR	5.971 €
CVE-10BM-20-RR	6.941 €

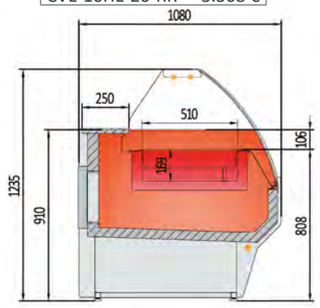


CVE-10BM-10-C	4.809 €
CVE-10BM-13-C	5.377 €
CVE-10BM-15-C	5.971 €
CVE-10BM-20-C	6.941 €

CALOR SECO
DRY HEAT

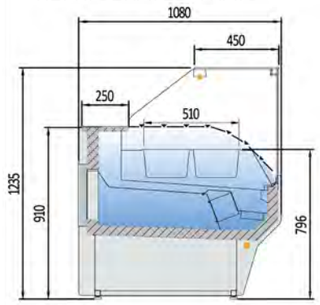


CVE-10HE-10-RR	3.758 €
CVE-10HE-13-RR	4.098 €
CVE-10HE-15-RR	4.540 €
CVE-10HE-20-RR	5.308 €

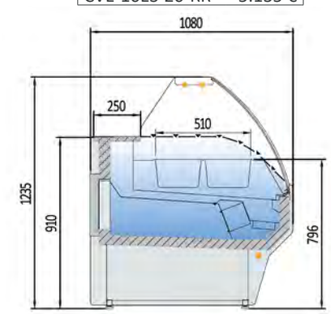


CVE-10HE-10-C	3.758 €
CVE-10HE-13-C	4.098 €
CVE-10HE-15-C	4.540 €
CVE-10HE-20-C	5.308 €

CUBETAS REFRIGERADAS
REFRIGERATED TRAYS



CVE-10ES-10-RR	3.677 €
CVE-10ES-13-RR	4.009 €
CVE-10ES-15-RR	4.447 €
CVE-10ES-20-RR	5.135 €



CVE-10ES-10-C	3.677 €
CVE-10ES-13-C	4.009 €
CVE-10ES-15-C	4.447 €
CVE-10ES-20-C	5.135 €

mod.	largo length (mm)	capacidad capacity GN1/1-150	potencia frig. frig power (W)	potencia power (W))	refrigerante refrigerant	tensión monofásica single phase power
CVE-10BM-10	1025	2 GN 1/1-150	-	2000	-	230 V- 50 Hz
CVE-10BM-13	1265	3 GN 1/1-150	-	2000	-	230 V- 50 Hz
CVE-10BM-15	1505	4 GN 1/1-150	-	3000	-	230 V- 50 Hz
CVE-10BM-20	1985	5 GN 1/1-150	-	3000	-	230 V- 50 Hz
CVE-10BM-25	2465	6 GN 1/1-150	-	4000	-	230 V- 50 Hz
CVE-10HE-10	1025	2 GN 1/1-150	-	800	-	230 V- 50 Hz
CVE-10HE-13	1265	3 GN 1/1-150	-	1200	-	230 V- 50 Hz
CVE-10HE-15	1505	4 GN 1/1-150	-	1600	-	230 V- 50 Hz
CVE-10HE-20	1985	5 GN 1/1-150	-	2000	-	230 V- 50 Hz
CVE-10HE-25	2465	6 GN 1/1-150	-	2400	-	230 V- 50 Hz
CVE-10ES-10	1025	2 GN 1/1 + 2 GN 1/4	483	851	R-290	230 V- 50 Hz
CVE-10ES-13	1265	3 GN 1/1-150	572	912	R-290	230 V- 50 Hz
CVE-10ES-15	1505	4 GN 1/1-150	781	1046	R-290	230 V- 50 Hz
CVE-10ES-20	1985	5 GN 1/1 + 2 GN 1/4	1098	1290	R-290	230 V- 50 Hz
CVE-10ES-20	2465	6 GN 1/1	1284	1354	R-290	230 V- 50 Hz

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Plano de exposición, con alojamientos para cubetas GN, fond o máximo 150 mm (cubetas no incluidas)
- CVE-10BM Calor baño maría
- CVE-10HE Calor seco temperatura de trabajo +55°C+70°C
- CVE-10ES Cubetas refrigeradas
- Recomendamos no poner estante intermedio

- *Exposition display for GN trays, maximum depth 150 mm (trays not included)*
- *CVE-10BM bain merie*
- *CVE-10HE dry heating, operating temperature +55°C+70°C*
- *CVE-10ES refrigerated trays*
- *We recommend not to use intermediate shelf*



Baño maría
bain marie



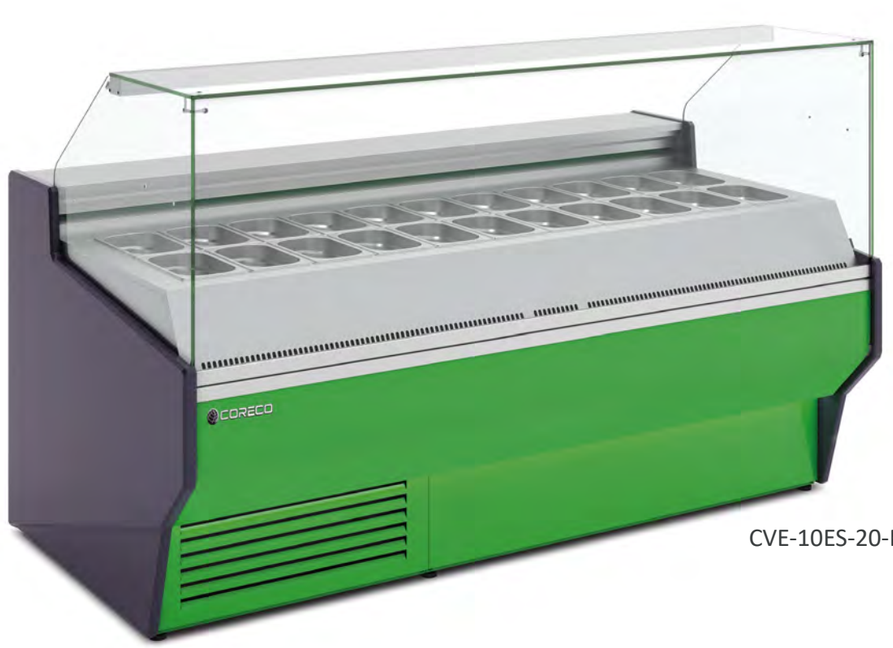
Calor seco
dry heat



Cubetas refrigeradas
Refrigerated trays

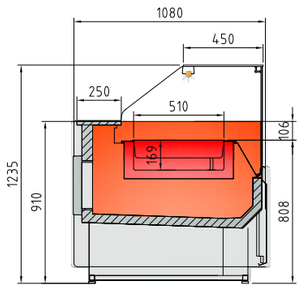


CVE-10BM-20-C



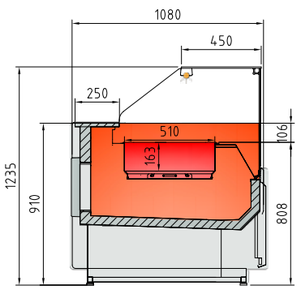
CVE-10ES-20-RR

BAÑO MARIA
BAIN MARIE



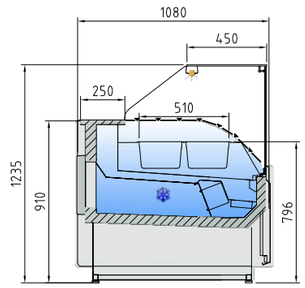
CVE-10BM-10-RC	4.908 €
CVE-10BM-13-RC	5.454 €
CVE-10BM-15-RC	6.057 €
CVE-10BM-20-RC	7.039 €
CVE-10BM-25-RC	9.149 €

CALOR SECO
DRY HEAT



CVE-10HE-10-RC	3.856 €
CVE-10HE-13-RC	4.173 €
CVE-10HE-15-RC	4.626 €
CVE-10HE-20-RC	5.405 €
CVE-10HE-25-RC	6.349 €

CUBETAS REFRIGERADAS
REFRIGERATED TRAYS



CVE-10ES-10-RC	3.775 €
CVE-10ES-13-RC	4.086 €
CVE-10ES-15-RC	4.532 €
CVE-10ES-20-RC	5.232 €
CVE-10ES-25-RC	6.356 €

mod.	largo length (mm)	capacidad capacity GN1/1-150	potencia frig. frig power (W)	potencia power (W))	refrigerante refrigerant	tensión monofásica single phase power
CVE-10BM-10-RC	1025	2 GN 1/1-150	-	2000	-	230 V- 50 Hz
CVE-10BM-13-RC	1265	3 GN 1/1-150	-	2000	-	230 V- 50 Hz
CVE-10BM-15-RC	1505	4 GN 1/1-150	-	3000	-	230 V- 50 Hz
CVE-10BM-20-RC	1985	5 GN 1/1-150	-	3000	-	230 V- 50 Hz
CVE-10BM-25-RC	2465	6 GN 1/1-150	-	4000	-	230 V- 50 Hz
CVE-10-10-HE-RC	1025	2 GN 1/1-150	-	800	-	230 V- 50 Hz
CVE-10-13-HE-RC	1265	3 GN 1/1-150	-	1200	-	230 V- 50 Hz
CVE-10-15-HE-RC	1505	4 GN 1/1-150	-	1600	-	230 V- 50 Hz
CVE-10-20-HE-RC	1985	5 GN 1/1-150	-	2000	-	230 V- 50 Hz
CVE-10-25-HE-RC	2465	6 GN 1/1-150	-	2400	-	230 V- 50 Hz
CVE-10ES-10-RC	1025	2 GN 1/1 + 2 GN 1/4	483	851	R-290	230 V- 50 Hz
CVE-10ES-13-RC	1265	3 GN 1/1-150	572	912	R-290	230 V- 50 Hz
CVE-10ES-15-RC	1505	4 GN 1/1-150	781	1046	R-290	230 V- 50 Hz
CVE-10ES-20-RC	1985	5 GN 1/1 + 2 GN 1/4	1098	1290	R-290	230 V- 50 Hz
CVE-10ES-25-RC	2465	7 GN 1/1-150	1284	1354	R-290	230 V- 50 Hz

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Plano de exposición, con alojamientos para cubetas GN, fond o máximo 150 mm (cubetas no incluidas)
- CVE-10BM Calor baño maría
- CVE-10HE Calor seco temperatura de trabajo +55°CC+70°CC
- CVE-10ES Cubetas refrigeradas
- Recomendamos no poner estante intermedio

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Exposition display for GN trays, maximum depth 150 mm (trays not included)*
- *CVE-10BM bain merie*
- *CVE-10HE dry heating, operating temperature +55°CC+70°CC*
- *CVE-10ES refrigerated trays*
- *We recommend not to use intermediate shelf*



CVE-10HE-13-RC



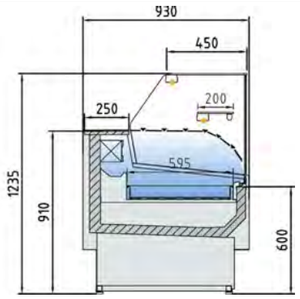
Baño maría
bain marie



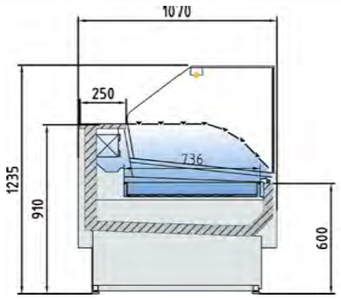
Calor seco
dry heat



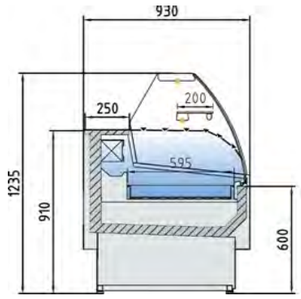
Cubetas refrigeradas
Refrigerated trays



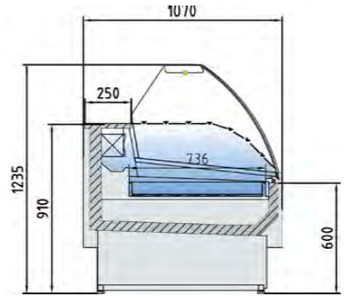
CVES-9-10-RR-P-EF	3.595 €
CVES-9-13-RR-P-EF	3.895 €
CVES-9-15-RR-P-EF	4.351 €
CVES-9-20-RR-P-EF	5.160 €
CVES-9-25-RR-P-EF	6.841 €



CVES-10-10-RR-P-EF	4.353 €
CVES-10-13-RR-P-EF	4.598 €
CVES-10-15-RR-P-EF	5.109 €
CVES-10-20-RR-P-EF	6.093 €
CVES-10-25-RR-P-EF	7.931 €



CVES-9-10-C-P-EF	3.628 €
CVES-9-13-C-P-EF	3.895 €
CVES-9-15-C-P-EF	4.392 €
CVES-9-20-C-P-EF	5.209 €
CVES-9-25-C-P-EF	6.904 €



CVES-10-10-C-P-EF	4.394 €
CVES-10-13-C-P-EF	4.641 €
CVES-10-15-C-P-EF	5.157 €
CVES-10-20-C-P-EF	6.151 €
CVES-10-25-C-P-EF	8.005 €

mod.	largo length (mm)	exposición dislpay RSA (m^3)	exposición dislpay TDA (m^3)RR	exposición dislpay TDA (m^3)C	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVES-9-10-P-EF	1025	0,75	0,48	0,48	565	830	R-290
CVES-9-13-P-EF	1265	0,94	0,60	0,60	949	1065	R-290
CVES-9-15-P-EF	1505	1,13	0,72	0,72	949	1075	R-290
CVES-9-20-P-EF	1985	1,51	0,95	0,95	1284	1269	R-290
CVES-9-25-P-EF	2465	1,9	1,19	1,19	1284	1298	R-290
CVES-10-10-P--EF	1025	0,75	0,62	0,62	565	830	R-290
CVES-10-13-P-EF	1265	0,94	0,78	0,78	949	1065	R-290
CVES-10-15-P-EF	1505	1,13	0,93	0,93	949	1075	R-290
CVES-10-20-P-EF	1985	1,51	1,24	1,24	1284	1269	R-290
CVES-10-25-P-EF	2465	1,9	1,55	1,55	1284	1298	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero inox
- Encimera de trabajo en acero inox AISI-316
- Plano exposición hermético con desagüe canalizado al exterior, apto para mantenimiento de hielo. Fabricado en acero inox AISI-316
- Costados inyectados de 30mm en acero inox AISI-304
- Perfilería en aluminio anodizado.
- Sin reserva
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, bajo GWP y cero efecto ODP
- Iluminación estándar LED: encimera superior y estante (según modelo)
- Doble sistema de refrigeración, evaporador estático en la zona superior y placa fría en la inferior
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosivo
- Condensación ventilada
- Contenedor extraible para vaciado manual del agua de deshielo del plano de exposición
- Control electrónico de temperatura
- Incorpora enchufe auxiliar con capacidad máxima de carga de 500W
- Descarche eléctrico automático
- Chasis en acero acabado epoxi
- Vidrios securizados y frontal abatible
- Estante de vidrio intermedio (según modelo) con iluminación. No refrigerado
- Clase climática 3 (25°C 60% HR)
- Temperatura de funcionamiento (-4/+4°C)
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz, 115V 60Hz o 220V 60 Hz (Consultar)

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Exterior and interior in stainless steel sheet*
- *Worktop in AISI-316 stainless steel*
- *Airtight display surface with external drainage channel, suitable for ice storage, manufactured in AISI-316 stainless steel*
- *30mm injected sides in AISI-304 stainless steel*
- *Anodized aluminum profiles.*
- *Without storage*
- *Injected polyurethane insulation, 40 kg/m^3 density, low GWP and zero ODP*
- *Standard LED lighting: upper countertop and shelf (depending on model)*
- *Dual cooling system: static evaporator in the upper zone and cold plate in the lower zone*
- *Evaporator with anti-corrosive epoxy coating*
- *Ventilated condensation*
- *Removable container for manual emptying of defrost water from the display area*
- *Electronic temperature control*
- *Includes auxiliary socket with a maximum load capacity of 500W*
- *Automatic electric defrost*
- *Epoxy-finished steel chassis*
- *Tempered glass and hinged front*
- *Intermediate glass shelf (depending on model) with lighting. Not-refrigerated*
- *Climate class 3 (25°C 60% RH)*
- *Operating temperature (-4/+4°C)*
- *Single-phase operating voltage 220V 50Hz, 115V 60Hz or 220V 60Hz (consult)*

Modelo	Cierre Plexi	Cuba interior acero inox AISI-316	Cierre Cortina	Iluminación led extra
Model	*Plexi slide*	*Inner cask stainless steel AISI-316*	*Night blind*	*Extra led lighting*
CV-10	125 €	639 €	188 €	61 €
CV-13	184 €	650 €	260 €	84 €
CV-15	214 €	811 €	314 €	99 €
CV-20	268 €	972 €	345 €	119 €
CV-25	356 €	1.299 €	405 €	158 €





CVES-10-20-RR-P-EF



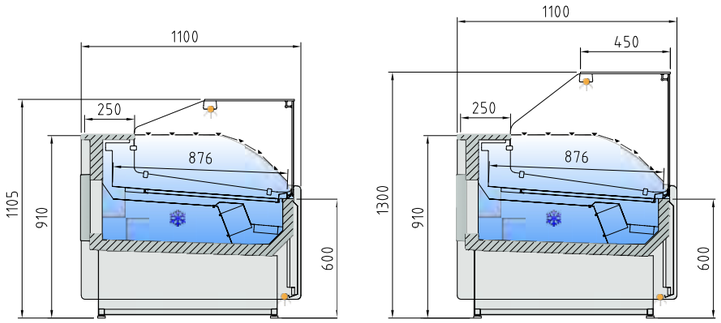
CVES-9-15-C-P-EF

CORECO CVE-10-RCB / CVE10-RC

Evaporador VENTILADO
VENTILATED evaporator

Vitrina expositora modular serie 10 DELICATESSEN con reserva

Serve over counter modular line 10 DELICATESSEN with cold storage



CVE-10-10-RCB-TF	3.515 €
CVE-10-13-RCB-TF	3.720 €
CVE-10-15-RCB-TF	4.124 €
CVE-10-20-RCB-TF	4.760 €
CVE-10-25-RCB-TF	5.807 €
CVE-10-30-RCB-TF	6.694 €

CVE-10-10-RC-TF	3.554 €
CVE-10-13-RC-TF	3.835 €
CVE-10-15-RC-TF	4.251 €
CVE-10-20-RC-TF	4.909 €
CVE-10-25-RC-TF	5.986 €
CVE-10-30-RC-TF	6.901 €

mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2)RCB	exposición display TDA (m^2)RC	reserva cold storge (m^3)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE-10-10	1025	0,8	0,91	0,91	293	1	565	851	R-290
CVE-10-13	1265	1	1,13	1,13	369	2	572	912	R-290
CVE-10-15	1505	1,21	1,36	1,36	444	2	781	1046	R-290
CVE-10-20	1985	1,61	1,81	1,81	594	3	1098	1290	R-290
CVE-10-25	2465	2,01	2,26	2,26	745	4	1284	1354	R-290
CVE-10-30	2945	2,41	2,71	2,71	896	4	1284	1378	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados panorámicos, doble cristal.
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal securizado, abatible
- Iluminación LED 4000K estándar: frente bajo, encimera y estante
- Opción LED 3000K (luz cálida) o RED FRESH, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270
- Enchufe auxiliar con capacidad máxima de carga de 500W
- **Evaporador ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión
- Chasis en acero acabado epoxi
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 3 (25°C 60% HR)
- Temperatura de funcionamiento (0/+6°C)
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz, 115V 60Hz o 220V 60 Hz (Consultar)

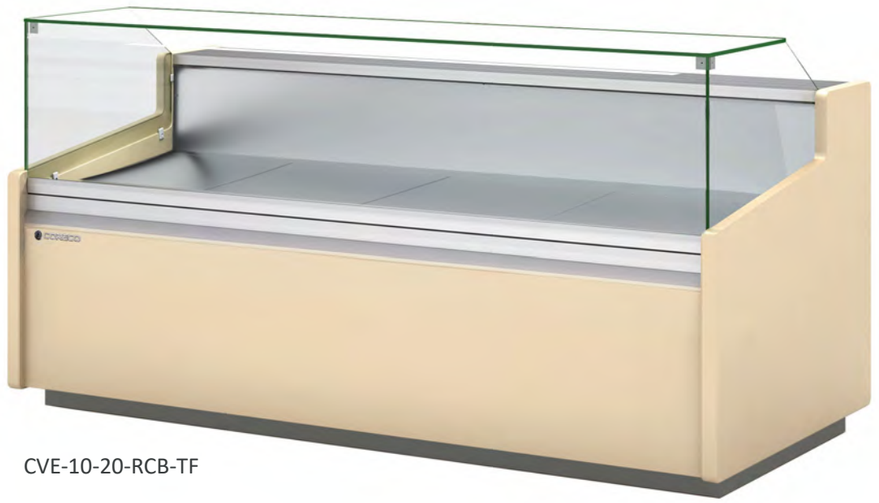
we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Interior and exterior finish in plastic coated steel*
- *Display area and counter in stainless steel AISI-304*
- *Smooth deck for display area*
- *Panoramic double glazed sides*
- *Anodised aluminium profiles*
- *Front rubber bumper*
- *Secured and hinged front glass*
- *Standard LED 4000K lighting: front exterior, top worktop and shelf*
- *Optional 3000K LED (soft light) or Fresh red, same price*
- *40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Refrigerated under storage with doors 440x270*
- *Auxiliary power socket with a maximum load capacity of 500W*
- ***Ventilated evaporator,** with anticorrosion EPOXY treated as standard*
- *Chassis in epoxy-coated steel*
- *Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)*
- *Electronic temperature controller*
- *Automatic defrost,*
- *Climate class 3 (25°C 60% RH)*
- *Operating temperature (0/+6°C)*
- *Single-phase operating voltage 220V 50Hz, Consult for 115V 60Hz or 220V 60Hz*

Modelo	Decoración frontal	Decoración total	Decoración total alto brillo	Cierre Plexi	Cierre cortina	Iluminación led extra	Neutra	PreInstalación
Model	*Front decor*	*Total decor*	*Total decor high gloss*	*Plexi slide*	*Night blind*	*Extra led lighting*	*Neutral*	***Remote Unit***
CV-10	153 €	503 €	647 €	125 €	188 €	61 €	-427 €	-125 €
CV-13	165 €	515 €	660 €	184 €	260 €	84 €	-479 €	-141 €
CV-15	179 €	526 €	673 €	214 €	314 €	99 €	-531 €	-151 €
CV-20	191 €	534 €	686 €	268 €	345 €	119 €	-640 €	-188 €
CV-25	201 €	541 €	701 €	356 €	405 €	158 €	-906 €	-214 €
CV-30	213 €	549 €	728 €	422 €	623 €	170 €	-1.036 €	-266 €



CVE-10-20-RC-TF

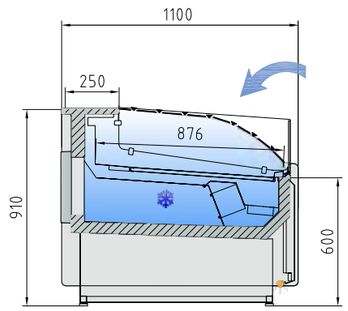


CVE-10-20-RCB-TF

CVEA-10 Evaporador VENTILADO / VENTILATED evaporator

Vitrina expositora modular serie 10 AUTOSERVICIO, con reserva

Serve over counter modular line 10 SELF SERVICE, with cold storage



CVEA-10-10-RC-TF	3.676 €
CVEA-10-13-RC-TF	4.051 €
CVEA-10-15-RC-TF	4.610 €
CVEA-10-20-RC-TF	5.015 €
CVEA-10-25-RC-TF	6.113 €
CVEA-10-30-RC-TF	7.229 €

mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2)	reserva cold storge (m^3)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVEA-10-10-RC-TF	1025	0,8	0,97	293	1	949	1054	R-290
CVEA-10-13-RC-TF	1265	1	1,21	369	2	949	1054	R-290
CVEA-10-15-RC-TF	1505	1,21	1,45	444	2	1012	1105	R-290
CVEA-10-20-RC-TF	1985	1,61	1,93	594	3	1419	1379	R-290
CVEA-10-25-RC-TF	2465	2,01	2,41	745	4	1703	1417	R-290
CVEA-10-30-RC-TF	2945	2,41	2,89	896	4	1931	1689	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados panorámicos, doble cristal.
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal securizado, abatible
- Iluminación LED 4000K estándar: frente bajo y encimera
- Opción LED 3000K (luz cálida) o RED FRESH, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270
- Enchufe auxiliar con capacidad máxima de carga de 500W
- **Evaporador ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión
- Chasis en acero acabado epoxi
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 3 (25°C 60% HR)
- Temperatura de funcionamiento (0/+6°C)
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz, 115V 60Hz o 220V 60 Hz (Consultar)

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Interior and exterior finish in plastic coated steel*
- *Display area and counter in stainless steel AISI-304*
- *Smooth deck for display area*
- *Panoramic double glazed sides*
- *Anodised aluminium profiles*
- *Front rubber bumper*
- *Secured and hinged front glass*
- *Standard LED 4000K lighting: front exterior and worktop*
- *Optional 3000K LED (soft light) or Fresh red, same price*
- *40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Refrigerated under storage with doors 440x270*
- *Auxiliary power socket with a maximum load capacity of 500W*
- ***Ventilated evaporator,** with anticorrosion EPOXY treated as standard*
- *Chassis in epoxy-coated steel*
- *Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)*
- *Electronic temperature controller*
- *Automatic defrost,*
- *Climate class 3 (25°C 60% RH)*
- *Operating temperature (0/+6°C)*
- *Single-phase operating voltage 220V 50Hz, Consult for 115V 60Hz or 220V 60Hz*



Modelo	Decoración frontal	Decoración total	Decoración total alto brillo	Cierre cortina	Neutra	PreInstalación
Model	*Front decor*	*Total decor*	*Total decor high gloss*	*Night blind*	*Neutral*	***Remote Unit***
CV-10	153 €	503 €	647 €	188 €	-427 €	-125 €
CV-13	165 €	515 €	660 €	260 €	-479 €	-141 €
CV-15	179 €	526 €	673 €	314 €	-531 €	-151 €
CV-20	191 €	534 €	686 €	345 €	-640 €	-188 €
CV-25	201 €	541 €	701 €	405 €	-906 €	-214 €
CV-30	213 €	549 €	728 €	623 €	-1.036 €	-266 €



CVEA-10-25-RC-TF

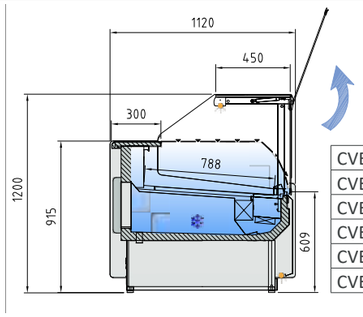


CVE-10E-TF

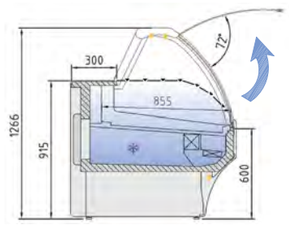
Evaporador VENTILADO
VENTILATED evaporator

Vitrina expositora modular serie 10 cristal elevable con y sin reserva

Serve over counter 10 liftable glass with and without cold storage area



CVE-10E-10-RC-TF	4.450 €
CVE-10E-13-RC-TF	4.758 €
CVE-10E-15-RC-TF	5.233 €
CVE-10E-20-RC-TF	6.129 €
CVE-10E-25-RC-TF	7.369 €
CVE-10E-30-RC-TF	8.387 €



CVE-10E-10-C-TF	4.239 €
CVE-10E-13-C-TF	4.399 €
CVE-10E-15-C-TF	4.888 €
CVE-10E-20-C-TF	5.835 €
CVE-10E-25-C-TF	6.946 €
CVE-10E-30-C-TF	8.387 €

mod.	largo length (mm)	alto hight (mm)	fondo depth (mm)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2) RR	CVE cámara storage (l)	CVE puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE-10E-10	1025	1200	1100	0,8	0,91	293	1	565	851	R-290
CVE-10E-13	1265	1200	1100	1	1,13	369	2	572	912	R-290
CVE-10E-15	1505	1200	1100	1,21	1,36	444	2	781	1046	R-290
CVE-10E-20	1985	1200	1100	1,61	1,81	594	3	1098	1290	R-290
CVE-10E-25	2465	1200	1100	2,01	2,26	745	4	1284	1354	R-290
CVE-10E-30	2945	1200	1100	2,41	2,71	896	4	1284	1378	R-290
CVE-10E-AP90	2945	1200	1520	1,47	1,31	-	-	781	958	R-290
CVES-10E-AP90	2945	1200	1520	1,47	1,31	-	-	781	958	R-290
CVE-10E-RP90	2945	1200	1385	1,6	1,41	-	-	572	858	R-290
CVES-10E-RP90	2945	1200	1385	1,6	1,41	-	-	572	858	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados panorámicos, doble cristal.
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal securizado, elevable
- Iluminación LED 4000K estándar: frente bajo, encimera y estante
- Opción LED 3000K (luz cálida) o RED FRESH, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270
- Enchufe auxiliar con capacidad máxima de carga de 500W
- **Evaporador ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión
- Chasis en acero acabado epoxi
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 3 (25°C 60% HR)
- Temperatura de funcionamiento (0/+6°C)
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz, 115V 60Hz o 220V 60 Hz (Consultar)

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Interior and exterior finish in plastic coated steel*
- *Display area and counter in stainless steel AISI-304*
- *Smooth deck for display area*
- *Panoramic double glazed sides*
- *Anodised aluminium profiles*
- *Front rubber bumper*
- *Secured and hinged front glass*
- *Standard LED 4000K lighting: front exterior, top worktop and shelf*
- *Optional 3000K LED (soft light) or Fresh red, same price*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Refrigerated under storage with doors 440x270*
- *Auxiliary power socket with a maximum load capacity of 500W*
- ***Ventilated evaporator,** with anticorrosion EPOXY treated as standard*
- *Chassis in epoxy-coated steel*
- *Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)*
- *Electronic temperature controller*
- *Automatic defrost,*
- *Climate class 3 (25°C 60% RH)*
- *Operating temperature (0/+6°C)*
- *Single-phase operating voltage 220V 50Hz, Consult for 115V 60Hz or 220V 60Hz*



CVE-10E-20-RC-TF



CVE-10E-20-C-TF

Modelo	Decoración frontal	Decoración total	Decoración total alto brillo	Cierre Plexi	Cierre cortina	Iluminación led extra	Estante cristal iluminado	Neutra	PreInstalación
Model	*Front decor*	*Total decor*	*Total decor high gloss*	*Plexi slide*	*Night blind*	*Extra led lighting*	Lighting glass shelf	*Neutral*	***Remote Unit***
CV-10	153 €	503 €	647 €	125 €	188 €	61 €	191 €	-427 €	-125 €
CV-13	165 €	515 €	660 €	184 €	260 €	84 €	243 €	-479 €	-141 €
CV-15	179 €	526 €	673 €	214 €	314 €	99 €	283 €	-531 €	-151 €
CV-20	191 €	534 €	686 €	268 €	345 €	119 €	382 €	-640 €	-188 €
CV-25	201 €	541 €	701 €	356 €	405 €	158 €	478 €	-906 €	-214 €
CV-30	213 €	549 €	728 €	422 €	623 €	170 €	537 €	-1.036 €	-266 €



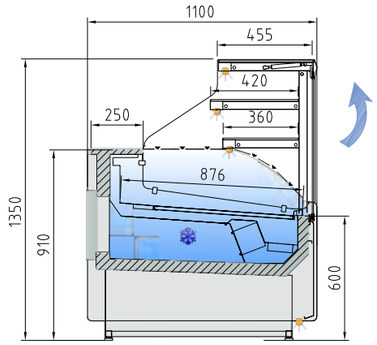


2 pistones hidráulicos por cada cristal elevable

2 hydraulic for each liftable front glass

Vitrina expositora modular serie 10 DELICATESSEN con reserva

Serve over counter modular line 10 DELICATESSEN with cold storage



CVEPR-10E-10-RC-TF	4.896 €
CVEPR-10E-13-RC-TF	5.234 €
CVEPR-10E-15-RC-TF	5.756 €
CVEPR-10E-20-RC-TF	6.743 €
CVEPR-10E-25-RC-TF	8.107 €
CVEPR-10E-30-RC-TF	9.197 €

mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2)	reserva cold storge (m^3)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVEPR-10E-10-RC-TF	1025	0,8	0,91	293	1	565	851	R-290
CVEPR-10E-13-RC-TF	1265	1	1,13	369	2	572	912	R-290
CVEPR-10E-15-RC-TF	1505	1,21	1,36	444	2	781	1046	R-290
CVEPR-10E-20-RC-TF	1985	1,61	1,81	594	3	1098	1290	R-290
CVEPR-10E-25-RC-TF	2465	2,01	2,26	745	4	1284	1354	R-290
CVEPR-10E-30-RC-TF	2945	2,41	2,71	896	4	1284	1378	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados panorámicos, doble cristal.
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal securizado, elevable
- Iluminación LED 4000K estándar: frente bajo, encimera y estante
- Opción LED 3000K (luz cálida) o RED FRESH, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270
- Enchufe auxiliar con capacidad máxima de carga de 500W
- **Evaporador ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión
- Chasis en acero acabado epoxi
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 3 (25°C 60% HR)
- Temperatura de funcionamiento (0/+6°C)
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz, 115V 60Hz o 220V 60 Hz (Consultar)

- *Interior and exterior finish in plastic coated steel*
- *Display area and counter in stainless steel AISI-304*
- *Smooth deck for display area*
- *Panoramic double glazed sides*
- *Anodised aluminium profiles*
- *Front rubber bumper*
- *Secured and hinged front glass*
- *Standard LED 4000K lighting: front exterior, top worktop and shelf*
- *Optional 3000K LED (soft light) or Fresh red, same price*
- *40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Refrigerated under storage with doors 440x270*
- *Auxiliary power socket with a maximum load capacity of 500W*
- ***Ventilated evaporator,** with anticorrosion EPOXY treated as standard*
- *Chassis in epoxy-coated steel*
- *Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)*
- *Electronic temperature controller*
- *Automatic defrost,*
- *Climate class 3 (25°C 60% RH)*
- *Operating temperature (0/+6°C)*
- *Single-phase operating voltage 220V 50Hz, Consult for 115V 60Hz or 220V 60Hz 220V 60Hz*

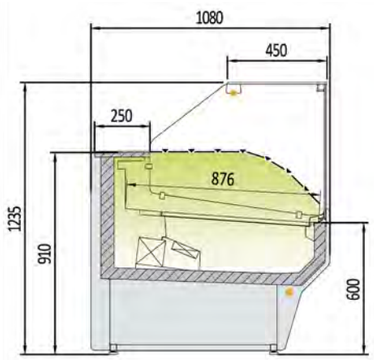


CVEPR-10E-20-RC-TF

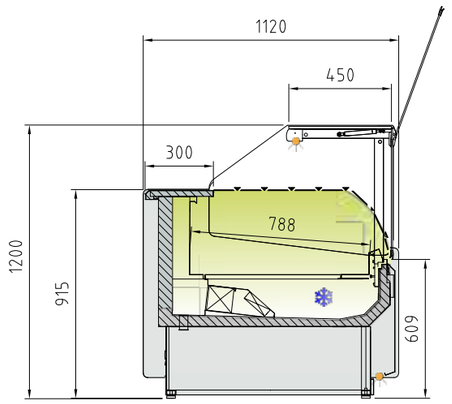
Modelo	Decoración frontal	Decoración total	Decoración total alto brillo	Cierre Plexi	Cierre cortina	Iluminación led extra	Neutra	PreInstalación
Model	*Front decor*	*Total decor*	*Total decor high gloss*	*Plexi slide*	*Night blind*	*Extra led lighting*	*Neutral*	***Remote Unit***
CV-10	153 €	503 €	647 €	125 €	188 €	61 €	-427 €	-125 €
CV-13	165 €	515 €	660 €	184 €	260 €	84 €	-479 €	-141 €
CV-15	179 €	526 €	673 €	214 €	314 €	99 €	-531 €	-151 €
CV-20	191 €	534 €	686 €	268 €	345 €	119 €	-640 €	-188 €
CV-25	201 €	541 €	701 €	356 €	405 €	158 €	-906 €	-214 €
CV-30	213 €	549 €	728 €	422 €	623 €	170 €	-1.036 €	-266 €

CVES-10-TF
Evaporador VENTILADO
VENTILATED evaporator

Vitrina expositora modular serie 10 SIN RESERVA
Serve over counter modular line 10 WITHOUT COLD STORAGE AREA



CVES-10-10-RR-TF	3.371 €
CVES-10-13-RR-TF	3.689 €
CVES-10-15-RR-TF	4.103 €
CVES-10-25-RR-TF	5.635 €
CVES-10-30-RR-TF	6.384 €



CVES-10E-10-RC-TF	4.355 €
CVES-10E-13-RC-TF	4.644 €
CVES-10E-15-RC-TF	5.125 €
CVES-10E-25-RC-TF	5.791 €
CVES-10E-30-RC-TF	7.050 €

mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVES-10-10	1025	0,8	0,91	565	851	R-290
CVES-10-13	1265	1	1,13	572	912	R-290
CVES-10-15	1505	1,21	1,36	781	1046	R-290
CVES-10-20	1985	1,61	1,81	949	1290	R-290
CVES-10-25	2465	2,01	2,26	1284	1354	R-290
CVES-10-30	2945	2,41	2,71	1284	1378	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados panorámicos, doble cristal.
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal securizado, abatible
- Iluminación LED 4000K estándar: frente bajo, encimera y estante
- Opción LED 3000K (luz cálida) o RED FRESH, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270
- Enchufe auxiliar con capacidad máxima de carga de 500W
- **Evaporador ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión
- Chasis en acero acabado epoxi
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Descarche automático
- *Clase climática 3 (25°C 60% RH)*
- *Temperatura de trabajo (0/+6°C)*
- *Tensión de funcionamiento monofásica 220V 50Hz. Consultar para 115V 60Hz o 220V 60Hz.*

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Interior and exterior finish in plastic coated steel*
- *Display area and counter in stainless steel AISI-304*
- *Smooth deck for display area*
- *Panoramic double glazed sides*
- *Anodised aluminium profiles*
- *Front rubber bumper*
- *Secured and hinged front glass*
- *Standard LED 4000K lighting: front exterior, top worktop and shelf*
- *Optional 3000K LED (soft light) or Fresh red, same price*
- *40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Refrigerated under storage with doors 440x270*
- *Auxiliary power socket with a maximum load capacity of 500W*
- ***Ventilated evaporator,** with anticorrosion EPOXY treated as standard*
- *Chassis in epoxy-coated steel*
- *Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)*
- *Electronic temperature controller*
- *Automatic defrost,*
- *Climate class 3 (25°C 60% RH)*
- *Operating temperature (0/+6°C)*
- *Single-phase operating voltage 220V 50Hz, Consult for 115V 60Hz or 220V 60Hz*

Modelo	Decoración frontal	Decoración total	Decoración total alto brillo	Cierre Plexi	Cierre cortina	Iluminación led extra	Estante cristal iluminado	Neutra	PreInstalación
Model	*Front decor*	*Total decor*	*Total decor high gloss*	*Plexi slide*	*Night blind*	*Extra led lighting*	Lighting glass shelf	*Neutral*	***Remote Unit***
CV-10	153 €	503 €	647 €	125 €	188 €	61 €	191 €	-427 €	-125 €
CV-13	165 €	515 €	660 €	184 €	260 €	84 €	243 €	-479 €	-141 €
CV-15	179 €	526 €	673 €	214 €	314 €	99 €	283 €	-531 €	-151 €
CV-20	191 €	534 €	686 €	268 €	345 €	119 €	382 €	-640 €	-188 €
CV-25	201 €	541 €	701 €	356 €	405 €	158 €	478 €	-906 €	-214 €
CV-30	213 €	549 €	728 €	422 €	623 €	170 €	537 €	-1.036 €	-266 €



CVES-10E-20-RC-TF

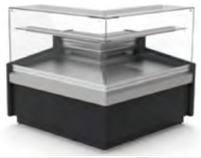


CVES-10-20-RR-TF



Vitrina expositora modular serie 10E con y sin reserva

Serve over counter modular line 10E with and without cold storage area



CVE-10E-RP90-RC	8.769 €
CVES-10E-RP90-RC	8.595 €



CVE-10E-AP90-RC	8.769 €
CVES-10E-AP90-RC	8.595 €

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2)C	exposición display TDA (m^2)RR	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE / CVES-10-AP90	1520	1200	1520	1.47	1,31	1,56	781	968	R-290
CVE / CVES-10-RN90	1575	1230	1575	1.49	1.08	1,36	572	926	R-290
CMCVE-10-8	800	910	940	0.78	-	-	-	-	-
CMCVE-10-12	1200	910	940	1.21	-	-	-	-	-

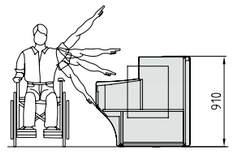
OPCIONES *OPTIONS*	decoración fontal *front decor*	decoración total *total decor*	total alto brillo *total glosssy*	puerta plexi *plexi door*	*luz extra LED extra lighting*
CVE-10E-AP90-RC	171 €	549 €	696 €	282 €	86 €
CVES-10E-AP90-RC	171 €	549 €	696 €	282 €	86 €
CVE-10E-RP90-RC	171 €	549 €	696 €	282 €	86 €
CVES-10E-RP90-RC	171 €	549 €	696 €	282 €	86 €
CMCVE-9-8		503 €			61 €
CMCVE-9-12		515 €			84 €







CMCVE-10-8-RC	1.699 €
CMCVE-10-8-RC-DIS	1.699 €
CMCVE-10-12-RC	1.699 €
CMCVE-10-12-RC-DIS	1.699 €



Altura adaptada
adapted height

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados de 30 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal securizado
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP

AP90 / AN90 / RP90 / RN90
- Angulos refrigerados sin reserva frigorifica
- Compatibles con módulos CVE-10 y CVES-10
- **Evaporador ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Descarche automático
- Evaporación automática de serie
- Clase climática 3 (25°C 60% HR)
- Temperatura de funcionamiento (0/+6°C)
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz, 115V 60Hz o 220V 60 Hz (Consultar)

CMCVE
- Mueble caja con cajón, estante y enchufe (excepto en ángulos)
- Todas las decoraciones al mismo precio

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

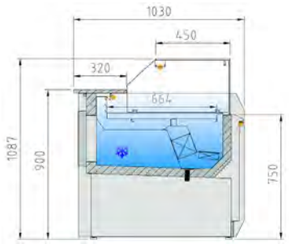
- *Interior and exterior finish in plastic coated steel*
- *Display area and counter in stainless steel AISI-304*
- *Smooth deck for display area*
- *30 mm sides in injected ABS, excepd wood decor*
- *Anodised aluminium profiles*
- *Front rubber bumper*
- *Secured glass*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*

AP90 / AN90 / RP90 / RN90
- *Refrigerated angles, without cooling storage area*
- *Compatibles with CVE-9 and CVES-9 modules*
- ***Ventilated evaporator,** with anticorrosion EPOXY treated as standard*
- *Ventilated condensation*
- *Electronic temperature controller*
- *Auto defrost*
- *Standard automatic evaporation*
- *Climate class 3 (25°C 60% RH)*
- *Operating temperature (0/+6°C)*
- *Single-phase operating voltage 220V 50Hz, Consult for 115V 60Hz or 220V 60Hz*

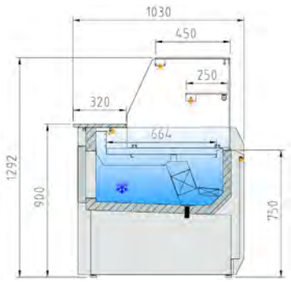
CMCVE
- *Cash counters with shelve, drawer and plug (ecept angles)*
- *All decorations included in price*

Vitrina expositora modular CVEG / CVEGPC 10

CVEG / CVEGPC 10 modular serve over counter



CVEG-10-10-TF	3.487 €
CVEG-10-13-TF	3.884 €
CVEG-10-15-TF	4.239 €
CVEG-10-20-TF	4.944 €



CVEGP-10-10-TF	3.662 €
CVEGP-10-13-TF	4.077 €
CVEGP-10-15-TF	4.451 €
CVEGP-10-20-TF	5.192 €

CVEGPC-10-10-TF	4.346 €
CVEGPC-10-13-TF	4.840 €
CVEGPC-10-15-TF	5.495 €
CVEGPC-10-20-TF	6.220 €

mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2)	reserva cold storge (l)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVEG-10-10	1025	0,63	0,6	192	1	565	844	R-290
CVEG-10-13	1265	0,80	0,75	243	2	572	922	R-290
CVEG-10-15	1505	0,96	0,9	294	2	781	1044	R-290
CVEG-10-20	1985	1,28	1,21	395	3	1098	1290	R-290
CVEGP / CVEGPC-10-10	1025	0.82	0,6	192	1	565	844	R-290
CVEGP / CVEGPC-10-13	1265	1,03	0,75	243	2	572	922	R-290
CVEGP / CVEGPC-10-15	1505	1,34	0,90	294	2	781	1044	R-290
CVEGP / CVEGPC-10-20	1985	1,66	1,21	395	3	1098	1290	R-290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

We reserve the right to change specifications without prior notice

- Exterior en chapa de acero plastificada
- Zócalo inferior en acero inox AISI- 304
- Interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición en acero inox. AISI-304
- Encimera de trabajo en cuarzo tecnológico color blanco
- Bandejas plano de exposición elevado lisas y horizontales
- Laterales de 30 mm en DM hidrófugo + PVC o lacado alto brillo.
- Perfilería en aluminio anodizado.
- Reserva refrigerada, con puertas y hueco 440x270mm
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Iluminación estándar LED: decoración frontal, bajo encimera de trabajo, encimera superior y estante (según modelo)
- Sistema de refrigeración ventilado, evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosivo
- Condensación ventilada y evaporación automática de serie
- Control electrónico de temperatura
- Visor digital de temperatura de producto
- Incorpora enchufe auxiliar con capacidad máxima de carga de 500W
- Descarche automático
- Chasis en acero acabado epoxi
- Vidrios securizados (frontal fijo)
- Estante de vidrio intermedio (según modeo) con iluminación. No refrigerado
- Clase climática 3 (25°C 60% HR). Temperatura de funcionamiento (0/+6°C)
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz , para 115V 60Hz o 220V 60 Hz (Consultar)

CVEG: Vidrio bajo / Sin estante
CVEGP: Vidrio alto / Con estante
CVEGPC: Vidrio alto / Con estante / Con columnas de aluminio
CVETB: Vidrio medio / Sin estante

- *Exterior in plastic-coated steel sheet*
- *Lower plinth in AISI-304 stainless steel*
- *Interior in plastic-coated steel sheet*
- *Display surface in AISI-304 stainless steel*
- *Worktop in white engineered quartz*
- *Smooth, horizontal raised display surface trays*
- *30 mm thick sides in water-resistant MDF + PVC or high-gloss lacquer*
- *Anodized aluminum profiles*
- *Refrigerated storage compartment with doors and a 440x270mm opening*
- *Injected polyurethane insulation, 40 kg/m³ density, low GWP and zero ODP*
- *Standard LED lighting: front decoration, under worktop, upper worktop, and shelf (depending on model)*
- *Ventilated refrigeration system, evaporator with anti-corrosive epoxy coating*
- *Standard ventilated condensation and automatic evaporation*
- *Electronic temperature control*
- *Digital product temperature display*
- *Includes auxiliary socket with a maximum load capacity of 500W*
- *Automatic defrost*
- *Epoxy-finished steel chassis*
- *Tempered glass (fixed front)*
- *Intermediate glass shelf (depending on model) with lighting. Non-refrigerated*
- *Climate class 3 (25°C 60% RH). Operating temperature (0/+6°C)*
- *Single-phase operating voltage 220V 50Hz, for 115V 60Hz or 220V 60Hz (Please inquire)*

***CVEG**: Low glass / Without shelf*
***CVEGP**: High glass / With shelf*
***CVEGPPC**: High glass / With shelf / With aluminum columns*
***CVETB**: Medium glass / Without shelf*



Acabado negro, consultar *Ask for black finishing*

Modelo	Decoración total alto brillo	Cierre Plexi	kit cambio encimera granito negro
Model	*Total decor high gloss*	*Plexi slide*	*Black granite countertop replacement kit*
CV-10	647 €	125 €	183 €
CV-13	660 €	184 €	198 €
CV-15	673 €	214 €	261 €
CV-20	686 €	268 €	292 €



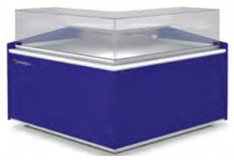


CVEG-10-20-TF



CVEGPC-10-20-TF

ÁNGULOS REFRIGERADOS / REFRIGERATED ANGLE



CVEG-10-RP90 6.986 €



CVEGP-10-RP90 7.776 €
CVEGPC-10-RP90 7.776 €



CVEG-10-RN90 6.634 €



CVEGP-10-RN90 8.279 €
CVEGPC-10-RN90 8.279 €

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso — *We reserve the right to change specifications without prior notice*

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	exposición display RSA (m²)	exposición display TDA (m²)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVEG-10-RN90	1440	1085	1440	1,14	0,9	583	926	R-290
CVEGP-10-RN90	1440	1290	1410	1,14	0,9	583	926	R-290
CVEGPC-10-RN90	1440	1290	1410	1,14	0,9	583	926	R-290
CVEG-10-RP90	1430	1085	1430	1,21	1,28	583	957	R-290
CVEGP-10-RP90	1430	1290	1430	1,21	1,28	583	957	R-290
CVEGPC-10-RP90	1430	1290	1430	1,21	1,28	583	957	R-290
CMCVEG-10-10	1000			0,92	-	-	-	-
CMCT-70-VEG	700			1,68	-	-	24	-

Disponible acabados de la carta NCS o RAL, incluidos en el precio estándar alto brillo y metalizados.

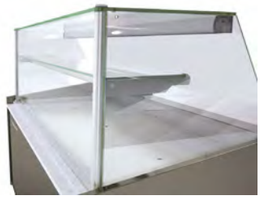
Available finish included in NCS or RAL color chart, at the same price glossy and metalic finishing

OPCIONES *OPTIONS*	cierre plexi plexi slide doors	neutra neutral
CVEG-10-RN90	282 €	consultar
CVEG-10-RP90	282 €	consultar
CVEPC-10-RN90	282 €	consultar
CVEPC-10-RP90	282 €	consultar

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (R449A) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (R449A) and solenoid valve, included

220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult





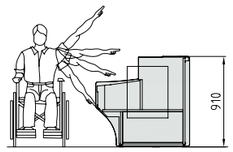




CMCVEG-10-10-DS 1.681 €



CMCT-70-VEG 2.539 €



Altura adaptada
adapted height

- Máxima visibilidad del producto expuesto
- Plano exposición, elevado sin inclinación, en acero inox AISI-304
- Costados (30 mm) y frontal, en dos acabados disponibles: DM hidrófugo + PVC o lacado alto brillo metalizado (incluidos en el precio)
- Encimera de trabajo en cuarzo tecnológico, color blanco, con iluminación LED 4000K sobre el plano de exposición
- Cristales securizados

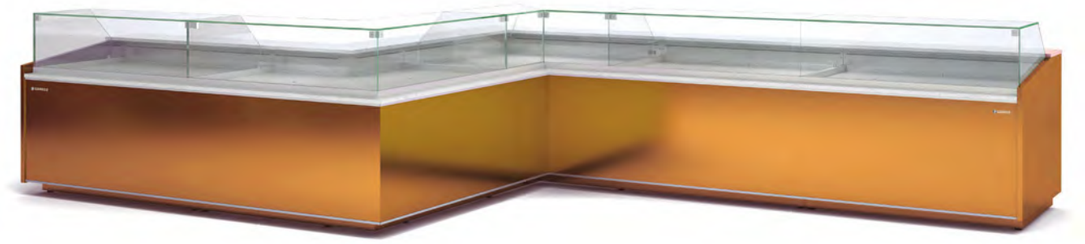
RP90 / RN90
- Angulos refrigerados sin reserva frigorifica
- Compatibles con módulos CVEG-10 Y CVEGPC-10
- **Evaporador ventilado** con tratamiento epoxi anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Descarche automático
- Evaporación automática de serie
- Clase climática 3 (25°C 60% HR)
- Temperatura de funcionamiento (0/+6°C)

CMCVEG
- Mueble caja con cajón, estante y enchufe (excepto en ángulos)
- Todas las decoraciones al mismo precio

- *Maximum display area*
- *Stainless steel AISI-304 display area, elevated without tilt*
- *Sides (30 mm) and front, available in two finishes: DM + waterproof PVC or lacquered high gloss metallic (included in price)*
- *White technological quartz countertop, with 4000K LED lighting over the display area*
- *Secured glass*

RP90 / RN90
- *Refrigerated angles, without cooling storage area*
- *Compatibles with CVEG-10 Y CVEGPC-10 modules*
- ***Ventilated evaporator** with anticorrosion epoxi treated as standard*
- *Ventilated condensation*
- *Electronic temperature controller*
- *Auto defrost*
- *Standard automatic evaporation*
- *Climate class 3 (25°C 60% RH)*
- *Operating temperature (0/+6°C)*

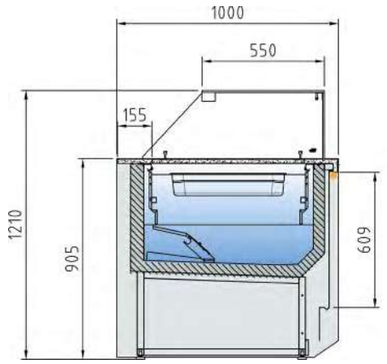
CMCVEG
- *Cash counters with shelve, drawer and plug (ecept angles)*
- *All decorations included in price*



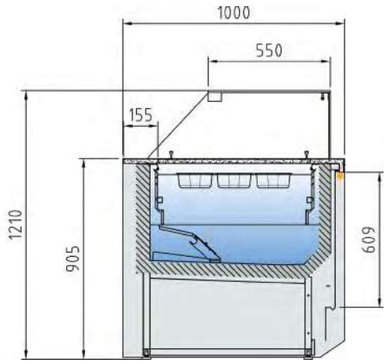


Vitrina expositora cubetas GN CVETB-10

CVETB-10 GN serve over counter



CVETB-10-15-TF-GN1/1	5.258 €
CVETB-10-20-TF-GN1/1	6.014 €



CVETB-10-15-TF-GN1/6	5.649 €
CVETB-10-20-TF-GN-/6	6.504 €

mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2)	capacidad capacity (GN)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVETB-10-15-TF-GN-1/1	1505	0,94	0,88	4x GN1/1	781	1032	R-290
CVETB-10-15-TF-GN-1/6	1505	0,94	0,88	24x GN1/6	781	1032	R-290
CVETB-10-20-TF-GN-1/1	1985	1,27	1,19	5x GN1/1	1098	1276	R-290
CVETB-10-20-TF-GN-1/6	1985	1,27	1,19	30x GN1/6	1098	1276	R-290

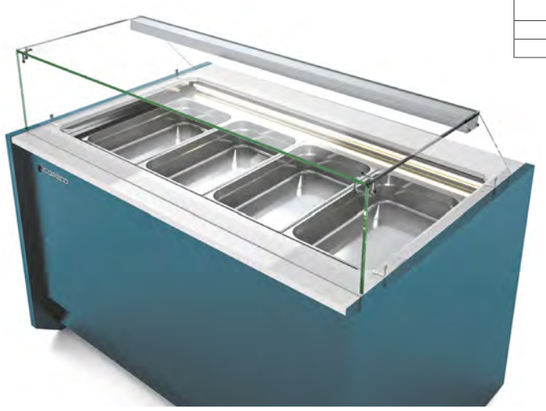
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

We reserve the right to change specifications without prior notice

- Exterior en chapa de acero plastificada
- Zócalo inferior en acero inox AISI- 304
- Interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición en acero inox. AISI-304
- Encimera de trabajo en cuarzo tecnológico color blanco
- Plano de exposición con alojamiento para cubetas GN
- Laterales de 30 mm en DM hidrófugo + PVC o lacado alto brillo.
- Perfilería en aluminio anodizado.
- Reserva refrigerada, con puertas y hueco 440x270mm
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, bajo GWP y cero efecto ODP
- Iluminación estándar LED: decoración frontal, bajo encimera de trabajo, encimera superior y estante (según modelo)
- Sistema de refrigeración ventilado, evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosivo
- Condensación ventilada y evaporación automática de serie
- Control electrónico de temperatura
- Visor digital de temperatura de producto
- Incorpora enchufe auxiliar con capacidad máxima de carga de 500W
- Descarche automático
- Chasis en acero acabado epoxi
- Vidrios securizados (frontal fijo)
- Estante de vidrio intermedio (según modeo) con iluminación. No refrigerado
- Clase climática 3 (25°C 60% HR). Temperatura de funcionamiento (0/+6°C)
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz , para 115V 60Hz o 220V 60 Hz (Consultar)

- *Exterior in plastic-coated steel sheet*
- *Lower plinth in AISI-304 stainless steel*
- *Interior in plastic-coated steel sheet*
- *Display surface in AISI-304 stainless steel*
- *Worktop in white engineered quartz*
- *Display areas made for GN trays*
- *30 mm thick sides in water-resistant MDF + PVC or high-gloss lacquer*
- *Anodized aluminum profiles*
- *Refrigerated storage compartment with doors and a 440x270mm opening*
- *Injected polyurethane insulation, 40 kg/m^3 density, low GWP and zero ODP*
- *Standard LED lighting: front decoration, under worktop, upper worktop, and shelf (depending on model)*
- *Ventilated refrigeration system, evaporator with anti-corrosive epoxy coating*
- *Standard ventilated condensation and automatic evaporation*
- *Electronic temperature control*
- *Digital product temperature display*
- *Includes auxiliary socket with a maximum load capacity of 500W*
- *Automatic defrost*
- *Epoxy-finished steel chassis*
- *Tempered glass (fixed front)*
- *Intermediate glass shelf (depending on model) with lighting. Non-refrigerated*
- *Climate class 3 (25°C 60% RH). Operating temperature (0/+6°C)*
- *Single-phase operating voltage 220V 50Hz, for 115V 60Hz or 220V 60Hz (Please inquire)*

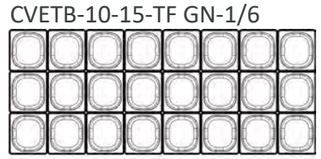
Modelo	Decoración total alto brillo	Cierre Plexi	kit cambio encimera granito negro
Model	*Total decor high gloss*	*Plexi slide*	*Black granite countertop replacement kit*
CV-15	673 €	214 €	261 €
CV-20	686 €	268 €	292 €



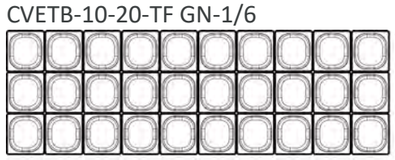


CVETB-10-15-TF GN-1/6

CVETB-10-15-TF GN-1/6



CVETB-10-20-TF GN-1/6



CVETB-10-15-TF GN-1/1



CVETB-10-20-TF GN-1/1

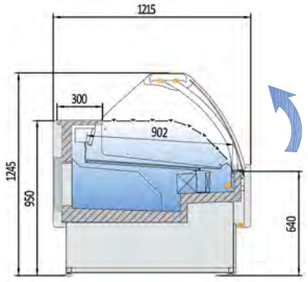


CVE-12-TF

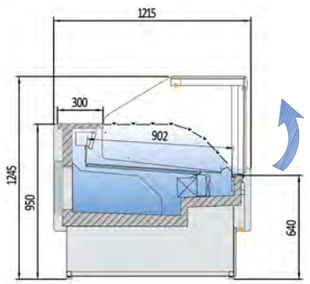
Evaporador VENTILADO
VENTILATED evaporator

Vitrina expositora modular serie 12 cristal elevable, con y sin reserva

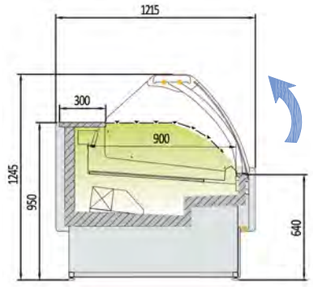
Serve over counter modular line 12 liftable glass, with and without cold storage



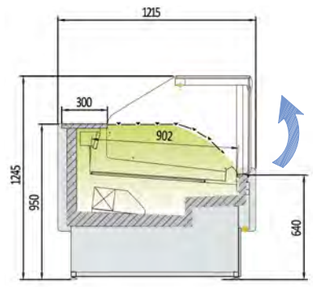
CVE-12-10-C-TF	4.710 €
CVE-12-13-C-TF	5.155 €
CVE-12-15-C-TF	5.540 €
CVE-12-20-C-TF	6.132 €
CVE-12-25-C-TF	7.446 €
CVE-12-30-C-TF	8.208 €



CVE-12-10-RR-TF	4.756 €
CVE-12-13-RR-TF	5.156 €
CVE-12-15-RR-TF	5.649 €
CVE-12-20-RR-TF	6.221 €
CVE-12-25-RR-TF	7.460 €
CVE-12-30-RR-TF	8.149 €



CVES-12-10-C-TF	4.542 €
CVES-12-13-C-TF	5.024 €
CVES-12-15-C-TF	5.464 €
CVES-12-20-C-TF	5.914 €
CVES-12-25-C-TF	7.214 €
CVES-12-30-C-TF	7.826 €



CVES-12-10-RR-TF	4.631 €
CVES-12-13-RR-TF	4.976 €
CVES-12-15-RR-TF	5.517 €
CVES-12-20-RR-TF	6.000 €
CVES-12-25-RR-TF	7.084 €
CVES-12-30-RR-TF	7.946 €



CVE-12-20-C-TF

mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2)C	exposición display TDA (m^2)RR	CVE cámara storage (l)	CVE puertas doors (uds)	CVES cámara storage (m^3)	CVES puertas dSoors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE / CVES-12-10-TF	997	0,85	0,9	1,05	400	1	-	-	572	952	R-290
CVE / CVES-12-13-TF	1310	1,05	1	1,29	520	2	-	-	949	1054	R-290
CVE / CVES-12-15-TF	1623	1,31	1,25	1,61	600	2	-	-	1012	1105	R-290
CVE / CVES-12-20-TF	1935	1,57	1,5	1,93	810	3	-	-	1419	1379	R-290
CVE / CVES-12-25-TF	2560	2,1	2	2,58	1100	4	-	-	1703	1417	R-290
CVE / CVES-12-30-TF	3185	2,62	2,5	3,22	1280	5	-	-	1931	1689	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados de 30 mm en ABS inyectado
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal securizado, elevable
- Iluminación LED 4000K en la encimera
- Opción LED 3000K (luz cálida) o RED FRESH, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- **Evaporador ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura de producto
- Descarche automático
- Clase climática 3 (25°C 60% HR)
- Temperatura de funcionamiento (0/+6°C)
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz , para 115V 60Hz o 220V 60 Hz (Consultar)

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

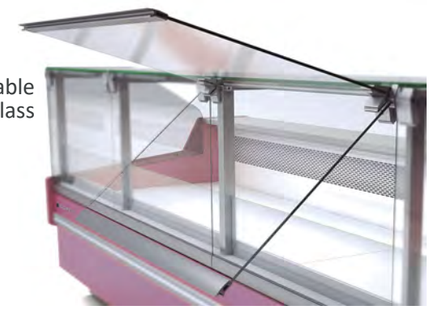
- *Interior and exterior finish in plastic coated steel*
- *Display area and counter in stainless steel AISI-304*
- *Smooth deck for display area*
- *30 mm sides in injected ABS*
- *Anodised aluminium profiles*
- *Front rubber bumper*
- *Secured and liftable front glass*
- *LED 4000K top lighting*
- *Optional 3000K LED (soft light) or Fresh red, same price*
- *40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- ***Ventilated evaporator** with epoxy anticorrosion cover as standard*
- *Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)*
- *Electronic temperature controller*
- *Digital product temperature display*
- *Auto defrost*
- *Climate class 3 (25°C 60% RH)*
- *Operating temperature (0/+6°C)*
- *Single-phase operating voltage 220V 50Hz, for 115V 60Hz or 220V 60Hz (Please inquire)*

Modelo	Decoración frontal	Decoración total	Decoración total alto brillo	Cierre Plexi	Cierre cortina	Iluminación led extra	Neutra	PreInstalación
Model	*Front decor*	*Total decor*	*Total decor high gloss*	*Plexi slide*	*Night blind*	*Extra led lighting*	*Neutral*	***Remote Unit***
CV-10	153 €	503 €	647 €	125 €	188 €	61 €	-427 €	-125 €
CV-13	165 €	515 €	660 €	184 €	260 €	84 €	-479 €	-141 €
CV-15	179 €	526 €	673 €	214 €	314 €	99 €	-531 €	-151 €
CV-20	191 €	534 €	686 €	268 €	345 €	119 €	-640 €	-188 €
CV-25	201 €	541 €	701 €	356 €	405 €	158 €	-906 €	-214 €
CV-30	213 €	549 €	728 €	422 €	623 €	170 €	-1.036 €	-266 €



CVE-12-25-RR-TF

Cristal elevable
liftable glass







CVE-12-TF

Evaporador VENTILADO
VENTILATED evaporator

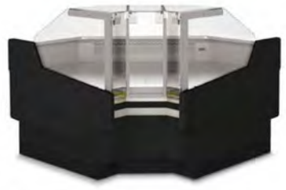
Vitrina expositora modular serie 12 cristal elevable

Serve over counter modular line 12 liftable glass

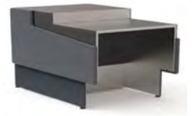
ÁNGULOS REFRIGERADOS / REFRIGERATED ANGLE



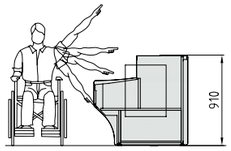
CVE-12-AP90	8.600 €
CVES-12-AP90	8.600 €



CVE-12-AN90	10.758 €
CVES-12-AN90	10.758 €



CMCVE-12-8-DIS	1.597 €
CMCVE-12-12-DIS	1.748 €



Altura adaptada
adapted height

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso — *We reserve the right to change specifications without prior notice*

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	exposición display RSA (m²)	exposición display TDA (m²)	exposición display TDA (m²)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE/CVES-12-AN90	1565	1230	1565	1,27	0,84	1,12	949	1076	R-290
CVE/CVES-12-AP90	1565	1230	1565	1,31	1,35	1.7	781	1012	R-290
CMCVE-12-8	800	940	1215	0,78	-	-	-	-	-
CMCVE-12-12	1260	940	1215	1,21	-	-	-	-	-

OPCIONES *OPTIONS*	decoración fontal *front decor*	decoración total *total decor*	puerta plexi *plexi door*
CVE/VES-12-AP90	171 €	549 €	282 €
CVE/VES-12-AN90	171 €	549 €	282 €

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados de 30 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal securizado
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP

AP90 / AN90
- Angulos refrigerados sin reserva frigorifica
- Compatibles con módulos CVE-12 y CVES-12
- **Evaporador ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Descarche automático
- Evaporación automática de serie
- Clase climática 3 (25°C 60% HR), Temperatura de funcionamiento (0/+6°C)

CMCVE
- Mueble caja con cajón, estante y enchufe (excepto en ángulos)
- Todas las decoraciones al mismo precio

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Interior and exterior finish in plastic coated steel*
- *Display area and counter in stainless steel AISI-304*
- *Smooth deck for display area*
- *30 mm sides in injected ABS, excepd wood decor*
- *Anodised aluminium profiles*
- *Front rubber bumper*
- *Secured glass*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*

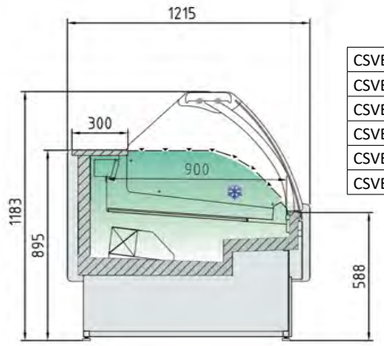
AP90 / AN90
- *Refrigerated angles, without cooling storage area*
- *Compatibles with CVE-12 and CVES-12 modules*
- ***Ventilated evaporator** with epoxy anticorrosion cover as standard*
- *Ventilated condensation*
- *Electronic temperature controller*
- *Auto defrost*
- *Standard automatic evaporation*
- *Climate class 4 (30°C 55%) regime M1 (-1/+5°C)*

CMCVE
- *Cash counters with shelve, drawer and plug (ecept angles)*
- *All decorations included in price*

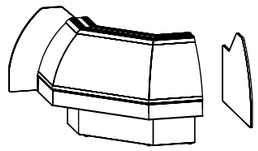


Vitrina expositora MODULAR PRE-INSTALACIÓN 12-C

12-C MODULAR REMOTE CONDENSER UNIT serve over counter



CSVEST-12-125-C	4.032 €
CSVEST-12-156-C	4.412 €
CSVEST-12-187-C	4.829 €
CSVEST-12-250-C	5.873 €
CSVEST-12-312-C	7.139 €
CSVEST-12-375-C	8.284 €



CSVEST-12-AP90-C	7.922 €

Modelo Model	Longitud (sin costados) Length (without sides)	Área estantes refrigerados m² Refrigerated shelf area m²	Superficie total exposicion Total display area (TDA)	Volumen neto Net volume
CSVEST-12-125-C	1250	1,05	1,00	241
CSVEST-12-156-C	1563	1,31	1,61	302
CSVEST-12-187-C	1875	1,57	1,50	362
CSVEST-12-250-C	2500	2,10	2,00	482
CSVEST-12-312-C	3125	2,62	2,50	603
CSVEST-12-375-C	3750	3,14	3,01	724
CSVEST-12-AP90	1562	1,31	1,35	302

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Encimera en acero inox. AISI-304
- Plano exposición en acero inox. AISI-304 (Modelo VE/VES-12)
- Plano exposición de acero pintado en epoxi blanco RAL 9003 (Modelo SVEST-12)
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón sobre demanda
- Costados de 30 mm en ABS inyectado. Opcional vidrios costado panorámicos 20mm de espesor (SVEST Costados no incluidos de serie)
- Perfilería en aluminio anodizado.
- Reserva refrigerada (excepto modelos neutros y sin reserva VES), con puertas y hueco 440x270mm
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Iluminación estándar LED: encimera superior
- Sistema de refrigeración ventilado
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosivo
- Condensación ventilada y evaporación automática de serie
- Modelos preinstalación incorporan valvulería solenoide y de expansión en R-449A. Opcional R-134a (Consultar otros refrigerantes)
- Control electrónico de temperatura
- Visor digital de temperatura de producto
- Incorpora enchufe auxiliar con capacidad máxima de carga de 500W
-Descarche automático, opcional eléctrico en evaporador estático
- Chasis en acero acabado epoxi
- Vidrios securizados y frontal elevable
- Kits de unión: Para instalaciones especiales, lineales y ángulos (Consultar)
- Clase climática 3 (25°C 60% HR) Temperatura de funcionamiento (0/+6°C)
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz, consultar 115V 60Hz o 220V 60 Hz

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Exterior and interior in plastic-coated steel sheet*
- *Worktop in AISI-304 stainless steel*
- *Display surface in AISI-304 stainless steel (Model VE/VES-12)*
- *Display surface in white epoxy-painted steel RAL 9003 (Model SVEST-12)*
- *Smooth display surface trays, with a step available upon request*
- *30 mm thick injected ABS sides. Optional 20 mm thick panoramic side glass panels (SVEST Sides not included as standard)*
- *Anodized aluminum profiles*
- *Refrigerated storage (except neutral models and those without VES storage), with doors and a 440x270mm opening*
- *Injected polyurethane insulation, 40 kg/m³ density, low GWP and zero ODP*
- *Standard LED lighting: upper countertop*
- *Ventilated refrigeration system*
- *Evaporator with anti-corrosive epoxy coating*
- *Ventilated condensation and automatic evaporation as standard*
- *Pre-installation models include solenoid and expansion valves for R-449A refrigerant. Optional R-134a (Consult for other refrigerants)*
- *Electronic temperature control*
- *Digital product temperature display*
- *Includes auxiliary socket with a maximum load capacity of 500W*
- *Automatic defrost, optional electric defrost on static evaporator*
- *Epoxy-finished steel chassis*
- *Tempered glass and lift-up front*
- *Joining kits: For special installations, linear and corner configurations (Consult for details)*
- *Climate class 3 (25°C 60% RH) Operating temperature (0/+6°C)*
- *Single-phase operating voltage 220V 50Hz, consult for 115V 60Hz or 220V 60Hz*

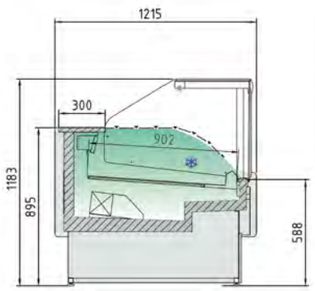


CSVEST-12-250-C

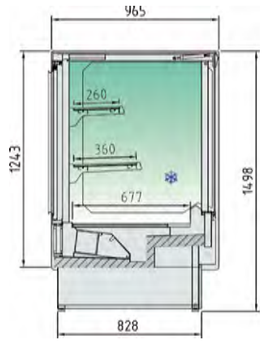
Modelo ***Model***	Decoración exterior lacado (Lateral no incluido) *Lacquered exterior decoration (Side not included)*	Decoración lacado lat. vision (1ud.) *Lacquered decoration lat. vision (1 ud)*	1 Lat Panorámico *1 Side panoramic*	1 Lat Vision *1 Side Vision*	Iluminación led extra *Extra led lighting*	Cierre Plexi *Plexi slide*	Cierre cortina *Night blind*	Separador género *Genre separator*	Separador ambiente *Enviroment separator*	Paragolpes tubo inox *Stainless steel bum-per*	Plano exp. Escalón *Kit shelf exposure step*
CSVEST-125	515 €	171 €	440 €	267 €	84 €	184 €	260 €	84 €	165 €	87 €	160 €
CSVEST-156	526 €	171 €	440 €	267 €	99 €	214 €	314 €	84 €	165 €	103 €	225 €
CSVEST-187	534 €	171 €	440 €	267 €	119 €	268 €	345 €	84 €	165 €	124 €	311 €
CSVEST-250	541 €	171 €	440 €	267 €	158 €	356 €	405 €	84 €	165 €	158 €	385 €
CSVEST-312	549 €	171 €	440 €	267 €	170 €	422 €	623 €	84 €	165 €	206 €	447 €
CSVEST-375	853 €	171 €	440 €	267 €	236 €	531 €	686 €	84 €	165 €	249 €	619 €
CSVEST-AP90	549 €	171 €	440 €	267 €	86 €	282 €	-	84 €	165 €	-	-

Vitrina expositora MODULAR PRE-INSTALACIÓN 12-RR

12-RR MODULAR REMOTE CONDENSER UNIT serve over counter



CSVEST-12-125-RR	3.958 €
CSVEST-12-156-RR	4.350 €
CSVEST-12-187-RR	4.780 €
CSVEST-12-250-RR	5.811 €
CSVEST-12-312-RR	6.916 €
CSVEST-12-375-RR	7.781 €



CSVEST-12-093-TC	6.051 €
CSVEST-12-125-TC	6.554 €

Modelo Model	Longitud (sin costados) Length (without sides)	Área estantes refrigerados m² Refrigerated shelf area m²	Superficie total exposicion Total display area (TDA)	Volumen neto Net volume
CSVEST-12-125-RR	1250	1,05	1,29	241
CSVEST-12-156-RR	1583	1,31	1,61	302
CSVEST-12-187-RR	1875	1,57	1,93	362
CSVEST-12-250-RR	2500	2,10	2,58	482
CSVEST-12-312-RR	3125	2,52	3,22	603
CSVEST-12-375-RR	3750	3,14	3,87	724
CSVEST-12-AP90	1562	1,31	1,7	302
CSVEST-12-AN90	1562	1,27	1,12	258
CSVEST-12-093-TC	937	0,63	1,17	459
CSVEST-12-125-TC	1250	0.84	1,58	490

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Encimera en acero inox. AISI-304
- Plano exposición de acero pintado en epoxi blanco RAL9003 (Modelo CSVEST-12)
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón sobre demanda
- Costados de 30 mm en ABS inyectado. Opcional vidrios costado panorámicos 20mm de espesor (SVEST Costados no incluidos de serie)
- Perfilería en aluminio anodizado.
- Reserva refrigerada (excepto modelos neutros y sin reserva VES), con puertas y hueco 440x270mm
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Iluminación estándar LED: encimera superior
- Sistema de refrigeración ventilado
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosivo
- Condensación ventilada y evaporación automática de serie
- Modelos preinstalación incorporan valvulería solenoide y de expansión en R-449A. Opcional R-134a (Consultar otros refrigerantes)
- Control electrónico de temperatura
- Visor digital de temperatura de producto
- Incorpora enchufe auxiliar con capacidad máxima de carga de 500W
-Descarche automático, opcional eléctrico en evaporador estático
- Chasis en acero acabado epoxi
- Vidrios securizados y frontal elevable
- Kits de unión: Para instalaciones especiales, lineales y ángulos (Consultar)
- Clase climática 3 (25°C 60% HR) Temperatura de funcionamiento (0/+6°C)
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz, consultar 115V 60Hz o 220V 60 Hz

CSVEST-12-TC
- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición de acero pintado en epoxi blanco RAL 9003
- Puertas correderas traseras en aluminio negro RAL 9005
- 2 estantes de vidrio con iluminación, regulables en altura
- Vidrios costado panorámicos 20mm de espesor
- Perfilería en aluminio anodizado.
- Sin reserva
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre CFCs, densidad 40 Kg/m3

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

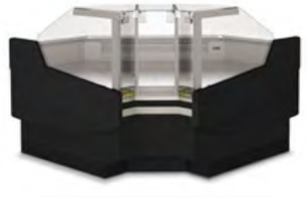
- *Exterior and interior in plastic-coated steel sheet*
- *Worktop in AISI-304 stainless steel*
- *Display surface in white epoxy-painted steel RAL9003 (Model CSVEST-12)*
- *Smooth display surface trays, with a step available upon request*
- *30 mm thick injected ABS sides. Optional 20 mm thick panoramic side glass panels (SVEST Sides not included as standard)*
- *Anodized aluminum profiles*
- *Refrigerated storage (except neutral models and those without VES storage), with doors and a 440x270mm opening*
- *Injected polyurethane insulation, 40 kg/m³ density, low GWP and zero ODP*
- *Standard LED lighting: upper countertop*
- *Ventilated refrigeration system*
- *Evaporator with anti-corrosive epoxy coating*
- *Ventilated condensation and automatic evaporation as standard*
- *Pre-installation models include solenoid and expansion valves for R-449A refrigerant. Optional R-134a (Consult for other refrigerants)*
- *Electronic temperature control*
- *Digital product temperature display*
- *Includes auxiliary socket with a maximum load capacity of 500W*
- *Automatic defrost, optional electric defrost on static evaporator*
- *Epoxy-finished steel chassis*
- *Tempered glass and lift-up front*
- *Joining kits: For special installations, linear and corner configurations (Consult for details)*
- *Climate class 3 (25°C 60% RH) Operating temperature (0/+6°C)*
- *Single-phase operating voltage 220V 50Hz, consult for 115V 60Hz or 220V 60Hz*

CSVEST-12-TC
- *Exterior in plastified steel sheet*
- *Display area made of white epoxy-painted steel, RAL 9003*
- *Rear sliding doors in black aluminum, RAL 9005 finish*
- *2 glass shelves with lighting, height-adjustable*
- *Panoramic glass sides, 20mm thickness*
- *Aluminum anodized profiles*
- *Without storage*
- *Injected polyurethane insulation, CFC-free, density 40 Kg/m³*

Modelo ***Model***	Decoración exterior lacado (Lateral no incluido) *Lacquered exterior decoration (Side not included)*	Decoración lacado lat. vision (1ud.) *Lacquered decoration lat. vision (1 ud)*	1 Lat Panorámico *1 Side panoramic*	1 Lat Vision *1 Side Vision*	Iluminación led extra *Extra led lighting*	Cierre Plexi *Plexi slide*	Cierre cortina *Night blind*	Separador género *Genre separator*	Separador ambiente *Enviroment separator*	Paragolpes tubo inox *Stainless steel bum-per*	Plano exp. Escalón *Kit shelf exposure step*
CSVEST-125	515 €	171 €	440 €	267 €	84 €	184 €	260 €	84 €	165 €	87 €	160 €
CSVEST-156	526 €	171 €	440 €	267 €	99 €	214 €	314 €	84 €	165 €	103 €	225 €
CSVEST-187	534 €	171 €	440 €	267 €	119 €	268 €	345 €	84 €	165 €	124 €	311 €
CSVEST-250	541 €	171 €	440 €	267 €	158 €	356 €	405 €	84 €	165 €	158 €	385 €
CSVEST-312	549 €	171 €	440 €	267 €	170 €	422 €	623 €	84 €	165 €	206 €	447 €
CSVEST-375	853 €	171 €	440 €	267 €	236 €	531 €	686 €	84 €	165 €	249 €	619 €
CSVEST-AP90	549 €	171 €	440 €	267 €	86 €	282 €	-	84 €	165 €	-	-



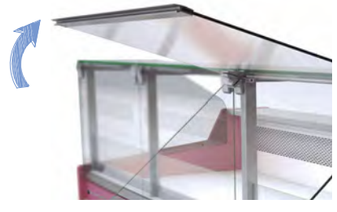




CSVEST-12-AN90-RR	8.607 €



CSVEST-12-AP90-RR	6.151 €





Vitrina expositora MURAL
MULTIDECK display

STAR SNACK

Pag. 360-369 Vitrina expositora refrigerada serie STAR SNACK
STAR SNACK refrigerated display

Pag. 370-371 Vitrina expositora STAR SNACK CALIENTE
HOT STAR SNACK display

MURAL BAJA - *LOW MULTIDECK*

Pag. 372-373 Vitrina expositora MURAL BAJA
LOW MULTIDECK display

MURAL - *MULTIDECK*

Pag. 374-375 Gama de colores y acabados
Colors range and finishing

Pag. 376-377 Vitrina expositora MURAL ALTA EFICIENCIA
HIGH EFFICIENCY MULTIDECK display

Pag. 378-379 Vitrina expositora MURAL FONDO 655
655 MULTIDECK display

Pag. 380-381 Vitrina expositora MURAL FONDO 800
800 MULTIDECK display

Pag. 382-383 Vitrina expositora MURAL FONDO 900
900 MULTIDECK display

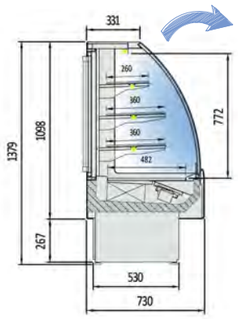
Pag. 384-387 Vitrina expositora MURAL FRUTAS Y VERDURAS
FRUITS & VEGETABLES MULTIDECK display

Pag. 388-391 Vitrina expositora ACERO INOX
SS MULTIDECK display

Pag. 391-395 Vitrina expositora EFIMARKET
EFIMARAKET MULTIDECK display

Pag. 396-399 Isla refrigerada autoservicio
Refrigerated SELF-SERVICE island

Vitrina expositora modular serie STAR SNACK, cristal CURVO
CURVED glass STAR SNACK modular display



VSS-6-6-C	3.612 €
VSS-6-9-C	4.367 €
VSS-6-13-C	4.821 €
VSS-6-16-C	5.908 €
VSSB-6-6-C	3.649 €
VSSB-6-9-C	4.410 €
VSSB-6-13-C	4.868 €
VSSB-6-16-C	5.967 €



Decoración total en colores sólidos RAL o NCS
(Sin incremento de precio)
Decoración total en colores alto brillo
(Con incremento de precio)
Decoración en madera - Consultar

Total decoration in solid colors RAL or NCS
(No price increase)
Full decoration in high-gloss colors
(Price increase)
Wood decoration - Consult





VSS





Cristal frontal abatible
liftable front glass

VSS-6-6-C

mod.	rango *range*	largo *length* (mm)	exposición *display* RSA (m²)	exposición *display* TDA (m²)	volumen neto *net volume* (L)	puertas corredera *sliding doors* (uds)	puertas abatibles *hinged doors* (uds)	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* (W)	consumo *consumption* (W)
VSS-6-6	+2°C+8°C	600	0,74	0,55	140	0	1	R-290	483	837
VSS-6-9	+2°C+8°C	950	1,27	0,92	231	2	0	R-290	949	1140
VSS-6-13	+2°C+8°C	1300	1,78	1,29	322	2	0	R-290	949	1501
VSS-6-16	+2°C+8°C	1650	2,30	1,66	417	2	0	R-290	1528	1915
VSSB-6-6	+14°C+17°C	600	0,74	0,55	140	0	1	R-290	483	837
VSSB-6-9	+14°C+17°C	950	1,27	0,92	231	2	0	R-290	949	1140
VSSB-6-13	+14°C+17°C	1300	1,78	1,29	322	2	0	R-290	949	1501
VSSB-6-16	+14°C+17°C	1650	2,30	1,66	417	2	0	R-290	1528	1915

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

VSS vitrina refrigerada para snack (+2°+8°)
VSSB vitrina refrigerada para chocolates (+14°+17°, 55% HR)

- Exterior fabricado en chapa de acero plastificada, lacada o inox
- Costados en ABS inyectado, 40 mm
- Interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- **Cristal doble templado**: frontal, laterales y puertas
- Perfilería en aluminio anodizado
- Estantes de cristal (altura ajustable), con iluminación LED 4000K
- Opción LED 3000K (luz cálida) o RED FRESH, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Evaporador ventilado
- Descarche automático con evaporación automática
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Clase climática 3 (25°C 60%)

Todos los modelos se pueden personalizar en decoración
Cualquier decoración incluida en el precio, excepto alto brillo y metalizado

We reserve the right to change specifications without prior notice

***VSS** snacks refrigerated (+2°+8°)*
***VSSB** chocolate refrigerated (+14°+17°, 55% HR)*

- *External finish in plastic coated steel, lacquered or stainless steel*
- *Sides in ABS injected, 40 mm*
- *Internal finish in AISI-304 18/10 stainless steel*
- *Tempered double glazed: front, sides and doors*
- *Anodised aluminium profiles*
- *Glass shelves, with 4000K LED lighting, adjustable height*
- *Optional 3000K LED (soft light) or PINK, same price*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Ventilated evaporator*
- *Auto defrost and automatic evaporation*
- *Ventilated condensation*
- *Electronic temperature controller*
- *External thermometer*
- *Climate class 3 (25°C 60%)*

All models can be customized in decoration
All decorations are included on price, except glossy or melic finishing

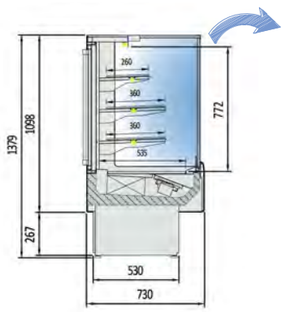
Modelo	Decoración total alto brillo	Decoración interior negro	Puerta cristal frontal corredera	kit ruedas
Model	*Total decor high gloss*	*Black interior decoration*	*Sliding front glass door*	*Castors kit*
VSS-6-6	224 €	171 €	-	250 €
VSS-6-9	232 €	300 €	-	250 €
VSS-6-13	240 €	387 €	-	250 €
VSS-6-16	245 €	450 €	-	375 €



VSS-6-6-C VSS-6-13-C



VSS-6-13-C



VSS-6-6-R	3.591 €
VSS-6-9-R	4.357 €
VSS-6-13-R	4.818 €
VSS-6-16-R	5.881 €
VSSB-6-6-R	3.628 €
VSSB-6-9-R	4.402 €
VSSB-6-13-R	4.864 €
VSSB-6-16-R	5.941 €



Decoración total en colores sólidos RAL o NCS
(Sin incremento de precio)
Decoración total en colores alto brillo
(Con incremento de precio)
Decoración en madera - Consultar

Total decoration in solid colors RAL or NCS
(No price increase)
Full decoration in high-gloss colors
(Price increase)
Wood decoration - Consult

mod.	rango *range*	largo *length* (mm)	exposición *display* RSA (m²)	exposición *display* TDA (m²)	volumen neto *net volume* (L)	puertas corredera *sliding doors* (uds)	puertas abatibles *hinged doors* (uds)	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* (W)	consumo *consumption* (W)
VSS-6-6	+2°C+8°C	600	0,74	0,55	140	0	1	R-290	483	837
VSS-6-9	+2°C+8°C	950	1,27	0,92	231	2	0	R-290	949	1140
VSS-6-13	+2°C+8°C	1300	1,78	1,29	322	2	0	R-290	949	1501
VSS-6-16	+2°C+8°C	1650	2,30	1,66	417	2	0	R-290	1528	1915
VSSB-6-6	+14°C+17°C	600	0,74	0,55	140	0	1	R-290	483	837
VSSB-6-9	+14°C+17°C	950	1,27	0,92	231	2	0	R-290	949	1140
VSSB-6-13	+14°C+17°C	1300	1,78	1,29	322	2	0	R-290	949	1501
VSSB-6-16	+14°C+17°C	1650	2,30	1,66	417	2	0	R-290	1528	1915

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

VSS vitrina refrigerada para snack (+2°+8°)
VSSB vitrina refrigerada para chocolates (+14°+17°, 55% HR)

- Exterior fabricado en chapa de acero plastificada, lacada o inox
- Costados en ABS inyectado
- Interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- **Cristal doble templado**: frontal, laterales, encimera y puertas
- Perfilería en aluminio anodizado
- Estantes de cristal (altura ajustable), con iluminación LED 4000K
- Opción LED 3000K (luz cálida) o RED FRESH, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Evaporador ventilado
- Descarche automático con evaporación automática
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Clase climática 3 (25°C 60%)

Todos los modelos se pueden personalizar en decoración
Cualquier decoración incluida en el precio, excepto alto brillo y metalizado

We reserve the right to change specifications without prior notice

snacks refrigerated (+2°+8°)
chocolate refrigerated (+14°+17°, 55% HR)

- *External finish in plastic coated steel, lacquered or stainless steel*
- *Sides in ABS injected*
- *Internal finish in AISI-304 18/10 stainless steel*
- *Tempered double glazed: front, sides, worktop and doors*
- *Anodised aluminium profiles*
- *Glass shelves, with 4000K LED lighting, adjustable height*
- *Optional 3000K LED (soft light) or PINK, same price*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Ventilated evaporator*
- *Auto defrost and automatic evaporation*
- *Ventilated condensation*
- *Electronic temperature controller*
- *External thermometer*
- *Climate class 3 (25°C 60%)*

All models can be customized in decoration
All decorations are included on price, except glossy or melic finishing

Modelo	Decoración total alto brillo	Decoración interior negro	Puerta cristal frontal corredera	kit ruedas
Model	*Total decor high gloss*	*Black interior decoration*	*Sliding front glass door*	*Castors kit*
VSS-6-6	224 €	171 €	-	250 €
VSS-6-9	232 €	300 €	221 €	250 €
VSS-6-13	240 €	387 €	306 €	250 €
VSS-6-16	245 €	450 €	350 €	375 €







Cristal frontal abatible
liftable front glass







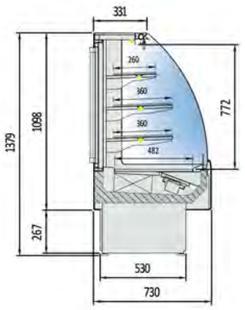
VSS-6-9-R



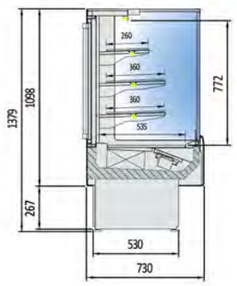
VSS-6-16-R

VSSA / VSSAM

Vitrina expositora autoservicio serie STAR SNACK
STAR SNACK self-service modular display



VSSA-6-6-C	3.669 €
VSSA-6-9-C	4.269 €
VSSA-6-13-C	4.730 €
VSSAM-6-6-C	3.257 €
VSSAM-6-9-C	3.856 €
VSSAM-6-13-C	4.204 €
VSSAM-6-16-C	5.578 €



VSSA-6-6-R	3.669 €
VSSA-6-9-R	4.269 €
VSSA-6-13-R	4.730 €

mod.	rango *range*	largo *length* (mm)	exposición *display* RSA (m²)	exposición *display* TDA (m²)	volumen neto *net volume* (L)	puertas corredera *sliding doors* (uds)	puertas abatibles *hinged doors* (uds)	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* (W)	consumo *consumption* (W)
VSSAM-6-6	+2°C+8°C	600	0,74	0,62	140	-	-	R-290	483	1137
VSSAM-6-9	+2°C+8°C	950	1,27	1,03	231	-	-	R-290	949	1380
VSSAM-6-13	+2°C+8°C	1300	1,78	1,44	322	-	-	R-290	1419	1670
VSSAM-6-16	+2°C+8°C	1650	2,30	1,85	417	-	-	R-290	1931	2084
VSSA-6-6	+2°C+8°C	600	0,74	0,62	140	0	1	R-290	483	1137
VSSA-6-9	+2°C+8°C	950	1,27	1,03	231	2	0	R-290	949	1380
VSSA-6-13	+2°C+8°C	1300	1,78	1,44	322	2	0	R-290	1419	1670

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

VSSA vitrina refrigerada autoservicio puertas traseras
VSSAM vitrina refrigerada autoservicio

- Exterior fabricado en chapa de acero plastificada, lacada o inox
- Costados en ABS inyectado
- Interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- **Cristal doble templado**: laterales y puertas
- Cortina nocturna de serie
- Perfilería en aluminio anodizado
- Estantes de cristal (altura ajustable), con iluminación LED 4000K
- Opción LED 3000K (luz cálida) o RED FRESH, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Evaporador ventilado
- Descarche automático con evaporación automática
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Clase climática 3 (25°C 60%) régimen M1

Todos los modelos se pueden personalizar en decoración
Cualquier decoración incluida en el precio, excepto alto brillo y metalizados

We reserve the right to change specifications without prior notice

***VSSA** snacks refrigerated selfservice, rear side doors*
***VSSAM** snacks refrigerated selfservice*

- *External finish in plastic coated steel, lacquered or stainless steel*
- *Sides in ABS injected*
- *Internal finish in AISI-304 18/10 stainless steel*
- *Tempered double glazed: sides and doors*
- *Anodised aluminium profiles*
- *Night blind as standard*
- *Glass shelves, with 4000K LED lighting, adjustable height*
- *Optional 3000K LED (soft light) or PINK, same price*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Ventilated evaporator*
- *Auto defrost and automatic evaporation*
- *Ventilated condensation*
- *Electronic temperature controller*
- *External thermometer*
- *Climate class 3 (25°C 60%) regime M1*

All models can be customized in decoration
All decorations are included on price, except glossy or melic finishing

Decoración total en colores sólidos RAL o NCS
(Sin incremento de precio)
Decoración total en colores alto brillo
(Con incremento de precio)
Decoración en madera - Consultar



Total decoration in solid colors RAL or NCS
(No price increase)
Full decoration in high-gloss colors
(Price increase)
Wood decoration - Consult

Modelo	Decoración total alto brillo	Decoración interior negro	Puerta cristal frontal corredera (R)	kit ruedas
Model	*Total decor high gloss*	*Black interior decoration*	*Sliding front glass door (R)*	*Castors kit*
VSS-6-6	224 €	171 €	-	250 €
VSS-6-9	232 €	300 €	221 €	250 €
VSS-6-13	240 €	387 €	306 €	250 €
VSS-6-16	245 €	450 €	350 €	375 €



Cortina nocturna de serie
Night blind as standar



VSSA-R
Opción puertas frontales
Front sliding doors
on demand

A G D



VSSA



VSSAM

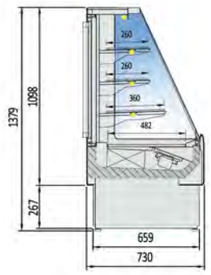
LEDs 3000K LEDs 4000K LEDs



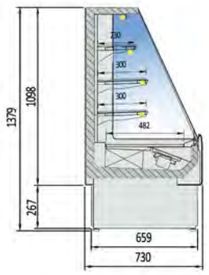
VSSA-6-13-R con ruedas opcionales
with optional castors



VSSAM-6-16-C



VSS-6-6-MR	3.663 €
VSS-6-9-MR	4.402 €
VSS-6-13-MR	4.914 €
VSS-6-16-MR	6.080 €
VSSA-6-6-MR	3.740 €
VSSA-6-9-MR	4.310 €
VSSA-6-13-MR	4.848 €



VSSAM-6-6-MR	3.615 €
VSSAM-6-9-MR	4.064 €
VSSAM-6-13-MR	4.614 €
VSSAM-6-16-MR	5.910 €

VSS



VSSA / VSSAM





mod.	largo *length* (mm)	exposición *display* RSA (m^2)	exposición *display* TDA (m^2)	volumen neto *net volume* (L)	puertas corredera *sliding doors* (uds)	puertas abatibles *hinged doors* (uds)	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* (W)	consumo *consumption* (W)
VSS-6-6-MR	560	0,68	0,55	101	0	1	R-290	483	837
VSS-6-9-MR	910	1,15	0,92	166	2	0	R-290	949	1140
VSS-6-13-MR	1260	1,63	1,29	239	2	0	R-290	949	1501
VSS-6-16-MR	1610	2,09	1,66	301	2	0	R-290	1528	1915
VSSA-6-6-MR	560	0,68	0,62	101	0	1	R-290	483	1137
VSSA-6-9-MR	910	1,15	1,03	166	2	0	R-290	949	1380
VSSA-6-13-MR	1260	1,63	1,44	239	2	0	R-290	1419	1670
VSSAM-6-6-MR	560	0,62	0,62	93	-	-	R-290	483	1137
VSSAM-6-9-MR	910	1,06	1,03	151	-	-	R-290	949	1380
VSSAM-6-13-MR	1260	1,5	1,44	211	-	-	R-290	1419	1670
VSSAM-6-16-MR	1610	1,94	1,85	273	-	-	R-290	1931	2084

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior fabricado en chapa de acero plastificada, lacada o inox
- Costados panorámicos, doble cristal con acabado negro perimetral
- Interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cristal doble abatible
- VSSA / VSSAM cortina nocturna de serie
- Perfilería en aluminio anodizado
- Estantes de cristal (altura ajustable), con iluminación LED 4000K
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, bajo GWP y cero efecto ODP
- Evaporador ventilado
- Descarche automático con evaporación automática
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Clase climática 3 (25°C 60%Hr)
- VV vitrina refrigerada para snack (+2°+8°)
- VVB vitrina refrigerada para chocolates (+14°+17°, 55% HR)
- Chasis en acero acabado epoxy

We reserve the right to change specifications without prior notice

- *External finish in plastic coated steel, lacquered or stainless steel*
- *Panoramic sides, double glazed with black perimetral finishing*
- *Internal finish in AISI-304 18/10 stainless steel*
- *Folding double glazed*
- *VSSA / VSSAM nignt blind as standar*
- *Anodised aluminium profiles*
- *Glass shelves, with 4000 K LED lighting, adjustable height*
- *40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect*
- *Ventilated evaporator*
- *Auto defrost and automatic evaporation*
- *Ventilated condensation*
- *Electronic temperature controller*
- *Climate class 3 (25°C 60%Hr)*
- *VV snacks refrigerated (+2°+8°)*
- *VVB chocolate refrigerated (+14°+17°, 55% HR)*
- *Chassis in epoxy finished steel*

Modelo	Decoración total alto brillo	Decoración interior negro	kit ruedas
Model	*Total decor high gloss*	*Black interior decoration*	*Castors kit*
VSS-6-6	224 €	171 €	250 €
VSS-6-9	232 €	300 €	250 €
VSS-6-13	240 €	387 €	250 €
VSS-6-16	245 €	450 €	375 €





Decoración total en colores sólidos RAL o NCS
(Sin incremento de precio)
Decoración total en colores alto brillo
(Con incremento de precio)
Decoración en madera - Consultar

Total decoration in solid colors RAL or NCS
(No price increase)
Full decoration in high-gloss colors
(Price increase)
Wood decoration - Consult



VSSA-6-9-MR



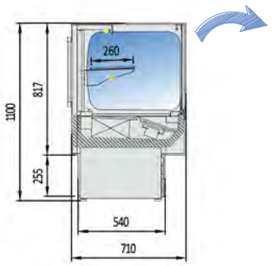
VSS



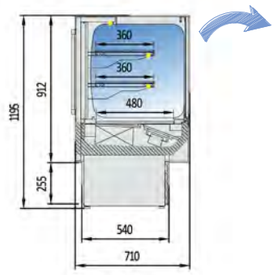
VSSA



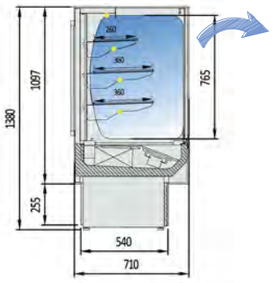
VSSAM



VSS-6-6-RGB	3.712 €
VSS-6-9-RGB	4.535 €
VSS-6-13-RGB	5.111 €
VSS-6-16-RGB	6.228 €



VSS-6-6-RGM	3.771 €
VSS-6-9-RGM	4.568 €
VSS-6-13-RGM	5.191 €
VSS-6-16-RGM	6.273 €



VSS-6-6-RG	3.842 €
VSS-6-9-RG	4.664 €
VSS-6-13-RG	5.237 €
VSS-6-16-RG	6.364 €

mod.	rango *range*	largo *length* (mm)	fondo *depth* (mm)	alto *height* (mm)			exposición *display* TDA (m²)			puertas corredera *sliding doors* (uds)	puertas abatibles *hinged doors* (uds)	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* (W)	consumo *consumption* (W)
				RGB	RGM	RG	RGB	RGM	RG					
VSS-6-6	+2°C+8°C	600	710	1100	1195	1380	0,46	0,5	0,55	0	1	R290	483	1137
VSS-6-9	+2°C+8°C	950	710	1100	1195	1380	0,79	0,86	0,92	2	0	R290	949	1380
VSS-6-13	+2°C+8°C	1300	710	1100	1195	1380	1,11	1,2	1,29	2	0	R290	1419	1670
VSS-6-16	+2°C+8°C	1650	710	1100	1195	1380	1,44	1,56	1,66	2	0	R290	1931	2084

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

VSS vitrina refrigerada para snack (+2°+8°)
VSSB vitrina refrigerada para chocolates (+14°+17°, 55% HR)

- Exterior fabricado en chapa de acero plastificada, lacada o inox
- Costados en cristal doble templado, máxima visibilidad
- Interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- **Cristal doble templado**: costados, frente, encimera y puertas
- Perfilería en aluminio anodizado
- Estantes y encimera de cristal, con iluminación LED 4000 K
- Estantes ajustables en altura
- Opción LED 3000K (luz cálida) o RED FRESH, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Evaporador ventilado
- Descarche automático con evaporación automática
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Clase climática 3 (25°C 60%) régimen M1

Todos los modelos se pueden personalizar en decoración
Cualquier decoración incluida en el precio, excepto alto brillo y metalizados

We reserve the right to change specifications without prior notice

***VSS-** snacks refrigerated (+2°+8°)*
VSSB- chocolate refrigerated (+14°+17°, 55% HR)

- *External finish in plastic coated steel, lacquered or stainless steel*
- *Double glazed sides, max visibility*
- *Internal finish in AISI-304 18/10 stainless steel*
- *Tempered double glazed: sides, front, top and doors*
- *Anodised aluminium profiles*
- *Glass shelves, with 4000 K LED lighting, adjustable height*
- *Optional 3000K LED (soft light) or PINK, same price*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Ventilated evaporator*
- *Auto defrost and automatic evaporation*
- *Ventilated condensation*
- *Electronic temperature controller*
- *External thermometer*
- *Climate class 3 (25°C 60%) regime M1*

All models can be customized in decoration
All decorations are included on price, except glossy or metalic finishing

Modelo	Decoración total alto brillo	Decoración interior negro	Puerta cristal frontal corredera	kit ruedas
Model	*Total decor high gloss*	*Black interior decoration*	*Sliding front glass door*	*Castors kit*
VSS-6-6	224 €	171 €	-	250 €
VSS-6-9	232 €	300 €	221 €	250 €
VSS-6-13	240 €	387 €	306 €	250 €
VSS-6-16	245 €	450 €	350 €	375 €







Decoración total en colores sólidos RAL o NCS
(Sin incremento de precio)
Decoración total en colores alto brillo
(Con incremento de precio)
Decoración en madera - Consultar

Total decoration in solid colors RAL or NCS
(No price increase)
Full decoration in high-gloss colors
(Price increase)
Wood decoration - Consult



VSS-6-13-RGM



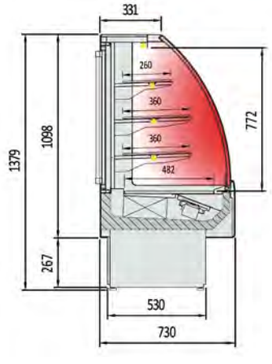
VSS-6-9-RGB



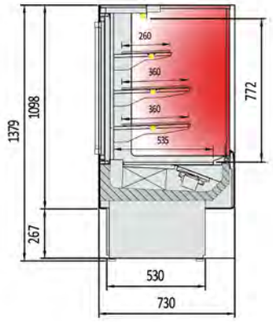
VSS-6-9-RG



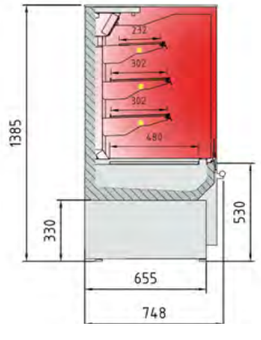




VSS-6HE-6-C	3.212 €
VSS-6HE-9-C	3.959 €
VSS-6HE-13-C	4.374 €
VSS-6HE-16-C	5.237 €



VSS-6HE-6-R	3.110 €
VSS-6HE-9-R	3.806 €
VSS-6HE-13-R	4.248 €
VSS-6HE-16-R	5.189 €



VSSAM-6HE-9	3.883 €
VSSAM-6HE-13	4.397 €

mod.	largo *length* (mm)	fondo *depth* (mm)	área estantes *shelves area* (m^2)	exposición *display* TDA (m^2)	volumen neto *net volume* (L)	puertas corredera *sliding doors* (uds)	puertas abatibles *hinged doors* (uds)	consumo *consumption* (W)	rango *range*
VSS-6HE-6	600	730	0.74	0,55	140	0	1	1049	+60°C +70°C 45%- 50% HR
VSS-6HE-9	950	730	1.27	0,92	231	2	0	1683	+60°C +70°C 45%- 50% HR
VSS-6HE-13	1300	730	1,78	1,29	322	2	0	2517	+60°C +70°C 45%- 50% HR
VSS-6HE-16	1650	730	2.30	1,66	417	2	0	3351	+60°C +70°C 45%- 50% HR
VSSHA-6HE-9	915	750	1,27	0.92	189	0	0	1683	+60°C +70°C 45%- 50% HR
VSSHA-6HE-13	1265	750	1.78	1,29	280	0	0	2430	+60°C +70°C 45%- 50% HR

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior fabricado en chapa de acero plastificada, lacada o inox
- Costados en ABS inyectado
- Interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- **Cristal doble templado**: laterales, frente y puertas
- VSSAM sólo cristal recto
- Perfilería en aluminio anodizado
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Estantes en alambre de acero, altura regulable
- Cajón con dispositivo humidificador
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura

Todos los modelos se pueden personalizar en decoración
Cualquier decoración incluida en el precio, excepto alto brillo y metalizados

We reserve the right to change specifications without prior notice

- *External finish in plastic coated steel, lacquered or stainless steel*
- *Sides in ABS injected*
- *Internal finish in AISI-304 18/10 stainless steel*
- ***Tempered double glazed:** sides, front and doors*
- *VSSAM only straight glass, nor curved*
- *Anodised aluminium profiles*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Shelves made of steel wire, adjustable height*
- *Humidifier drawer*
- *Electronic temperature controller*
- *External thermometer*
- *Climate class 3 (25°C 60%) regime M1*

All models can be customized in decoration
All decorations are included on price, except glossy or melic finishing

Modelo	Decoración total alto brillo	Decoración interior negro	Puerta cristal frontal corredera	kit ruedas
Model	*Total decor high gloss*	*Black interior decoration*	*Sliding front glass door*	*Castors kit*
VSS-6HE-6	224 €	171 €	-	250 €
VSS-6HE-9	232 €	300 €	221 €	250 €
VSS-6HE-13	240 €	387 €	306 €	250 €
VSS-6HE-16	245 €	450 €	350 €	375 €
VSSHA-6HE-9	232 €	300 €	-	250 €
VSSHA-6HE-13	240 €	387 €	-	250 €



Decoración total en colores sólidos RAL o NCS
(Sin incremento de precio)
Decoración total en colores alto brillo
(Con incremento de precio)
Decoración en madera - Consultar

Total decoration in solid colors RAL or NCS
(No price increase)
Full decoration in high-gloss colors
(Price increase)
Wood decoration - Consult







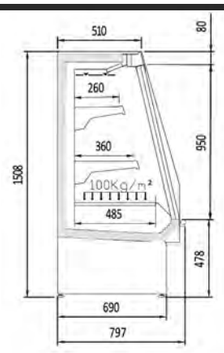


VSS-6HE-9-C

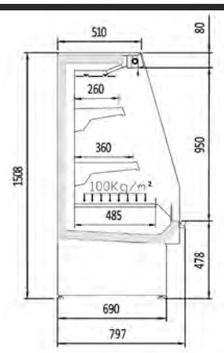




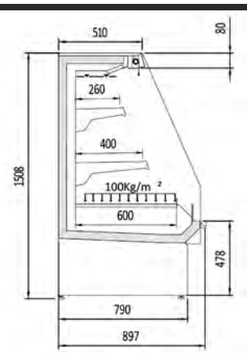
VSSAM-6HE-9



CSVG1 09 M1	5.024 €
CSVG1 12 M1	5.333 €
CSVG1 18 M1	6.624 €



CSVS1 06 M2	3.087 €
CSVS1 09 M2	3.579 €
CSVS1 12 M2	3.788 €
CSVS1 15 M2	4.828 €
CSVS1 18 M2	4.852 €



CSVS3 06 M2	3.148 €
CSVS3 09 M2	3.596 €
CSVS3 12 M2	3.948 €
CSVS3 15 M2	4.716 €
CSVS3 18 M2	4.872 €

Modelo *Model*	Longitud (sin costados) mm *Length (without sides) mm*	Área estantes refrigerados m2 *Refrigerated shelf area m2*	Superficie total exposicion (TDA) *Total display area (TDA)*	Volumen neto (L) *Net volume (L)*	Estantes (Uds.) *Shelves (units)*	Puertas (Uds.) *Doors (units)*	Potencia frigorífica (W) *Cooling capacity (W)*	Consumo nominal (W) *Nominal power (W)*	Refrigerante *Refrigerant*
MODELOS CON PUERTAS / *MODELS WITH DOORS*									
CSVG1 09 M1	998	1,01	0,79	330	2	2	1192	1557	R290
CSVG1 12 M1	1310	1,35	1,09	421	2	2	1192	1639	R290
CSVG1 18 M1	1935	2,02	1,64	662	4	3	1528	1945	R290
MODELOS SIN PUERTAS / *MODELS WITHOUT DOORS*									
CSVS1 06 M2	685	0,67	0,57	212	2	-	1192	1382	R290
CSVS1 09 M2	998	1,01	0,8	330	2	-	1528	1713	R290
CSVS1 12 M2	1310	1,35	1,1	421	2	-	1931	1885	R290
CSVS1 15 M2	1623	1,69	1,35	564	4	-	2384	2368	R290
CSVS1 18 M2	1935	2,02	1,66	662	4	-	3056	3026	R290
CSVS3 06 M2	685	0,77	0,61	254	2	-	1192	1382	R290
CSVS3 09 M2	998	1,15	0,9	396	2	-	1528	1713	R290
CSVS3 12 M2	1310	1,54	1,21	505	2	-	1931	1885	R290
CSVS3 15 M2	1623	1,92	1,52	677	4	-	2384	2368	R290
CSVS3 18 M2	1935	2,32	1,81	794	4	-	3056	3026	R290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Modelo CSVS: Cortina de noche manual y frente cuba inferior de metacrilato
- Modelo CSVG: Puertas cristal sobre marco deslizante, reduce el consumo energético
- Costados espesor 30mm diseño PANORAMICO
- Interior: Blanco RAL 9003 o negro RAL 9005 incluidos en el precio
- Exterior: Blanco RAL 9003, negro RAL 90005 o gris RAL 7024 incluidos en el precio
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI anticorrosión
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Desescarche natural del evaporador con bandeja de evaporación automática
- Ventiladores electromecánicos, opcional electrónicos (consultar)
- Control electrónico
- Iluminación LED 24v 4000k
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
  CSVG: M1 -1°+5°C, apropiado para carnes.
  CSVS: M2 -1°+7°C, apropiado para lácteos, delis y embutidos
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)
- Modelos preinstalación incorporan valvulería solenoide y expansión en R-449A, opción R-134a (consultar otros refrigerantes)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3 bajo GWP y cero efecto ODP
- El paragolpes de tubo es opcional en todos los modelos (no incluido de serie)

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *CSVS Model: Manual night blind and and inferior exposition deck perspex*
- *CSVG Model: Glazed sliding doors, reduce energy consumption*
- *30 mm sides, PANORAMIC DESIGN*
- *Interior: white RAL 9003 or black RAL 9005 included in price*
- *Exterior: white RAL 9003, black RAL 9005 or grey RAL 7024 included in price*
- *Ventilated evaporator EPOXY with anticorrosive coating*
- *Adjustable shelves in height and angle, with 40 mm price holders included*
- *Natural defrost of evaporator with automatic evaporation tray*
- *Electromechanic fans, on demmand, electronics (consult)*
- *Electronic control*
- *24v LED 4000k lighting*
- *Product tempe rature, according to EN-ISO-23953:*
  CSVG: M1 -1°+5°C, suitable for meat
  CSVS: M2 -1°+7°C , suitable for dairy products, delis and sausages
- *Climatic class 3 (25°C, 60 H.R)*
- *Pre-installation models incorporate solenoid and expansion valves in R-449A, option R-134a (consult other refrigerants)*
- *Injected polyurethane insulation, density 40kg / m3 low GWP and zero ODP effect*
- *The tube bumper is optional on all models (not included as standard)*

Modelo ***Model***	Decoración Frontal *Front decor*	Total decoración *Total decor*	Total decoración alto brillo *Total decor high gloss*	Tope estante metacrilato *Methacrylate shelf stopper*	Paragolpes tubo inox *Stainless steel bumper*	Iluminación LED X nivel de estantes *LED Ligthing X shelves level*	Pre Instalación ***Remote Unit***
CSV-6	271 €	482 €	638 €	33 €	47 €	42 €	-173 €
CSV-9	282 €	490 €	653 €	38 €	62 €	62 €	-232 €
CSV-13	298 €	499 €	673 €	41 €	79 €	81 €	-287 €
CSV-15	282 €	490 €	653 €	38 €	62 €	86 €	-298 €
CSV-18	330 €	512 €	701 €	60 €	113 €	119 €	-341 €

Precio para opcionales montados en fábrica, no repuestos. *Price for factory-assembled options, not as spare parts.*





EXCEPCIONES - *SPECIAL PRICE*
Total exterior blanco, gris o negro, incluido en precio estándar
Total exterior white, grey or black included on stadard price



CSVGI 12



Puertas correderas en modelos CSVG
Slidind doors on CSVG models

Acabados y decoraciones
Colors range and finishing

DECORACIONES - *DECORATIONS*

PANEL SUPERIOR e INFERIOR
colores sólidos,
sin incremento de precio
UPPER & LOWER STRIP
in solid colors,
no price increase



TOTAL FRONTAL
colores sólidos, RAL, NCS
incremento de precio
TOTAL FRONT DECOR
in solid colors, RAL, NCS
price increase



TOTAL
colores sólidos, RAL, NCS
incremento de precio
TOTAL
in solid colors, RAL, NCS
price increase



TOTAL
Negro, blanco o gris
sin incremento de precio
TOTAL
Black, white or grey
no price increase



ALTO BRILLO
RAL o NCS
incremento de precio
HIGH GLOSSY
RAL or NCS
price increase



ACABADOS ESTANDAR COLORES SOLIDOS - *SOLID COLORS STANDARD FINISHING*

- Sin incremento sobre el precio base
- Costados en ABS inyectado color Gris 7024
- Góndola inferior color Gris 7024
- Franjas decorativas según tabla de 19 colores sólidos

- *No increase on the base price*
- *Gray 7024 injected ABS sides*
- *Gray 7024 lower gondola*
- *Decorative stripes according to the table of 19 solid colorss*

Pantone DE 98-2 C	Pantone 554C	Pantone DE 325-3C	Pantone Black 6 C	Pantone DE 95-5
Pantone DE 326 4C	Pantone DE 325-7U	Pantone Cool Gray 11 EC	Pantone 501C	Pantone DE 329-7C
Pantone 7527 EC	Pantone DE6-7 C	Pantone 7414 EC	Pantone DE9-8 C	Pantone DE 55-6 C
	Pantone DE 330-3C	Pantone DE 213-4C	Pantone 11-0601 TPG	Pantone Warm Gray 10 EC

ACABADOS ALTO BRILLO - *HIGH GLOSS FINISHING*

- Incremento de precio
- *Increase of price*



Pantone 11-0601 TPG	Pantone 7500 C	Pantone Cool Gray 2 C	Pantone Black 6 C
Pantone 209C	Pantone 186 C	Pantone 17-1230	Pantone 5777 C

Acabados, decoraciones y opciones
Colors range, finishing and options

ILUMINACION INTERIOR

- **Iluminación LED 4000 K estándar**, opción LED 3000K o RED FRESH, al mismo precio
- Franja horizontal estándar, modelos con puerta incluyen franja vertical en los laterales del marco encastrado de serie (excepto puertas correderas)
- Iluminación en estantes con incremento de precio

INTERIOR LIGHTING

- ***LED 4000 K standard lighting**, optional LED 3000K or red fresh included in price*
- *Standard horizontal LED strip, vertical strip included in builted frame on models with doors (except sliding doors units)*
- *Shelves lighting with extra price*



LEDs 3000K · LEDs 4000K · LEDs

COSTADOS - *SIDES*

ESTANDAR - ***STANDARD***



Costado **ABS** de serie
***ABS** side as standard*

CERRADO - ***BLIND***



Costado **LC** al mismo precio
***LC** side, no extra price*

VISION



Costado **LV** al mismo precio
***LV** side, no extra price*

PANORAMICO - ***PANORAMIC***



Costado **LE** +consultar
***LE** side +consultar*
No en gama 0
Not in 0 range

OTROS OPCIONALES - *OTHER OPTIONS*



Pincho - *Snike* 44 €



Gancho - *Hook* 28 €

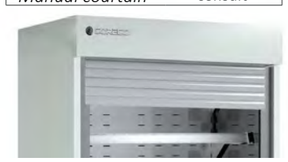


Barras carniceras consultar
Butcher bars *consult*



Separador ambiente 250 €
Ambient separator

Persiana manual consultar
Manual courtain *consult*

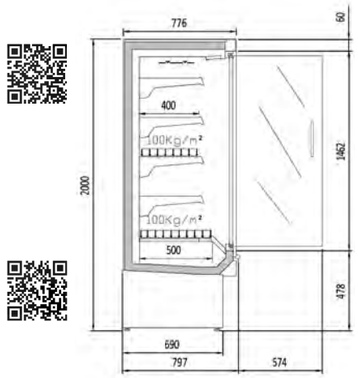


Separador genero consultar
Product separator *consult*

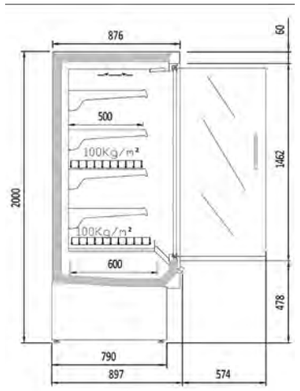




Mod.	Frente metacrilato x estante *Methacrylate front x shelf*
CDG3 / CDS3 06	37 €
CDG3 / CDS3 09	40 €
CDG3 / CDS3 12	42 €
CDG3 / CDS3 15	40 €
CDG3 / CDS3 18	58 €
CDG3 / CDS3 25	68 €
CDG3 31	83 €



CHDG1 09 M1	7.225 €
CHDG1 12 M1	7.293 €
CHDG1 18 M1	8.221 €



CHDG3 09 M1	7.349 €
CHDG3 12 M1	7.415 €
CHDG3 18 M1	8.325 €

Modelo *Model*	Longitud (con costados) *Length (with sides)*	Área estantes refrigerados m² *Refrigerated shelf area m²*	Superficie total exposicion (TDA) *Total display area (TDA)*	Volumen neto (L) *Net volume (L)*	Estantes *Shelves uds*	Puertas *Doors uds*	Potencia frigorífica *Cooling capacity W*	Consumo Kw/24h *Power Kw/24h*	Clase Energética *Energy Class*	Refrigerante *Refrigerant*
CHDG1 09 M1	998	2,00	1,15	549	4	2	496- 1018W	4,55	B	R-290
CHDG1 12 M1	1310	2,68	1,5	714	4	2	497- 1018W	5,4	B	R-290
CHDG1 18 M1	1935	4,01	2,24	879	8	3	1018- 1636 W	11,01	C	R-290
CHDG3 09 M1	998	2,47	1,17	659	4	2	498- 1018W	4,55	B	R-290
CHDG3 12 M1	1310	3,30	1,52	857	4	2	499- 1018W	5,4	B	R-290
CHDG3 18 M1	1935	4,95	2,29	1055	8	3	1018- 1636 W	11,01	C	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Puertas abatibles de vidrio con serigrafía, apertura hasta 93° y bloqueo de cierre manual. Autocierre por barra de torsión
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI anticorrosión
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Desescarche natural del evaporador
- Bandeja de evaporación automática
- Control electrónico
- Iluminación LED 24v 4000k
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
  M1:-1°+5°C, apropiado para carnes.
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3 bajo GWP y cero efecto ODP

CARACTERÍSTICAS PARTICULARES:

- Lateral exterior panorámico incluido en el precio
- Exterior lacado o inox incluido en el precio
- Interior blanco 9003 o negro 9005 incluido en el precio
- Compresor inverter de velocidad variable
- Ventiladores electrónicos
- Válvula de expansión electrónica
- Nivel sonoro modelo CHDG 09: 36 db
- Nivel sonoro modelo CHDG 12: 45 db
- Nivel sonoro modelo CHDG 18: 48 db
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953: M1:-1°+5°C

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Frameless hinged doors with complete glazed frontal with serigraphy, max opening 93° with manual blocking closure. Self-closing by torsion bar*
- *Ventilated evaporator EPOXY with anticorrosive coating*
- *Adjustable shelves in height and angle, with 40 mm price holders included*
- *Natural defrost of evaporator*
- *Automatic evaporation tray*
- *Electronic control*
- *24v LED 4000k lighting*
- *Product temperature, according to EN-ISO-23953:*
  M1: -1°+5°C, suitable for meat
- *Climatic class 3 (25°C, 60 H.R)*
- *Injected polyurethane insulation, density 40kg / m3 low GWP and zero ODP effect*

PARTICULAR CHARACTERICTRICS:

- *Panoramic exterior side included in price*
- *Lacquered or stainless exterior included in price*
- *Interior white 9003 or black 9005 included in price*
- *Variable speed inverter compressor*
- *Electronic fans*
- *Electronic expansion valve*
- *Sound level model* CHDG 09: 36 db
- *Sound level model* CHDG 12: 45 db
- *Sound level model* CHDG 18: 48 db
- *Product temperature, according to EN-ISO-23953: M1: -1°+5°C,*



máxima eficiencia energética



max enery effciency

componentes baja presión sonora



low noise components

ventiladores electrónicos



electronic fans

compresor inverter

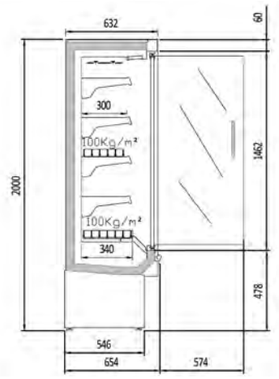


Inverter compressor

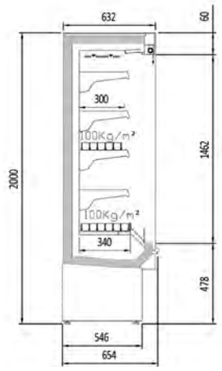


Led vertical incluido en precio
Vertical led included in price

CHDG1 12 HE



CDG0 06 M2	4.197 €
CDG0 09 M2	4.708 €
CDG0 12 M2	4.763 €
CDG0 15 M2	5.980 €
CDG0 18 M2	6.126 €
CDG0 25 M2	7.454 €
CDG0 31 M2	11.126 €
CDG0 06 M1	4.197 €
CDG0 09 M1	4.708 €
CDG0 12 M1	4.763 €
CDG0 15 M1	5.980 €
CDG0 18 M1	6.126 €
CDG0 25 M1	7.454 €
CDG0 31 M1	11.126 €



CDS0 06 M2	3.266 €
CDS0 09 M2	3.872 €
CDS0 12 M2	4.319 €
CDS0 15 M2	5.328 €
CDS0 18 M2	5.968 €
CDS0 25 M2	6.629 €

Modelo / *Model*	Longitud (con costados) / *Length (with sides)*	Área estantes refrigerados m² / *Refrigerated shelf area m²*	Superficie total exposicion (TDA) / *Total display area (TDA)*	Volumen neto (L) / *Net volume (L)*	Estantes / *Shelves*	Puertas / *Doors*	Potencia frigorífica / *Cooling capacity*	Consumo nominal / *Nominal Power*	Refrigerante / *Refrigerant*
MODELOS CON PUERTAS / *MODELS WITH DOORS*									
CDG0 06 M1-M2	685	1,00	0,73	255	4	1	555	1132	R-290
CDG0 09 M1-M2	998	1,50	1,11	392	4	2	1192	1494	R-290
CDG0 12 M1-M2	1310	2,00	1,46	510	4	2	1192	1508	R-290
CDG0 15 M1-M2	1623	2,50	1,77	668	8	2	1419	1635	R-290
CDG0 18 M1-M2	1935	3,00	2,19	784	8	3	1528	1945	R-290
CDG0 25 M1-M2	2560	4,00	2,9	1020	8	4	2384	2612	R-290
CDG0 31 M1-M2	3185	5,00	3,54	1336	16	4	2838	3377	R-290
MODELOS SIN PUERTAS / *MODELS WITHOUT DOORS*									
CDS0 06 M2	685	1,00	0,84	255	4	-	1192	1382	R-290
CDS0 09 M2	998	1,50	1,27	392	4	-	1528	1713	R-290
CDS0 12 M2	1310	2,00	1,64	510	4	-	1931	1885	R-290
CDS0 15 M2	1623	2,50	2,03	668	8	-	2384	2368	R-290
CDS0 18 M2	1935	3,00	2,5	784	8	-	3056	3026	R-290
CDS0 25 M2	2560	4,00	3,2	1020	8	-	3862	3770	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Modelo CDS: Cortina de noche manual y frente cuba inferior de metacrilato
- Modelo CDG: Puertas abatibles de vidrio con serigrafía, apertura hasta 93° y bloqueo de cierre manual. Autocierre por barra de torsión
- Costados de 30 mm, de serie en ABS color gris RAL 7024, opcional CERRADO al mismo precio
- Costado panorámico (doble cristal) opcional con incremento de precio
- Interior: Blanco RAL 9003 o negro RAL 9005 incluidos en el precio
- Exterior: Blanco RAL 9003, negro RAL 90005 o gris RAL 7024 incluidos en el precio
- Decoración opcional, según costados, sólo frontal (franja superior e inferior) o total a elegir en los colores disponibles
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI anticorrosión
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Desescarche natural del evaporador con bandeja de evaporación automática
- Control electrónico
- Ventiladores electromecánicos, opcional electrónicos (consultar)
- Iluminación LED 24v 4000k
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
  M1:-1°+5°C, apropiado para carnes.
  M2:-1°+7°C, apropiado para lácteos, delis y embutidos
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)
- Modelos preinstalación incorporan valvulería solenoide y expansión en R-449A, opción R-134a (consultar otros refrigerantes)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3 bajo GWP y cero efecto ODP

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *CDS Model: Manual night blind and and inferior exposition deck perspex*
- *CDG Model: Frameless hinged doors with complete glazed frontal with serigraphy, max opening 93° with manual blocking closure. Self-closing by torsion bar*
- *30 mm sides, standard in gray ABS RAL 7024, optional BLIND at the same price*
- *Panoramic side (double glass) optional with price increase*
- *Interior: white RAL 9003 or black RAL 9005 included in price*
- *Exterior: white RAL 9003, black RAL 9005 or grey RAL 7024 included in price*
- *Optional decoration, depending on the sides, only front (upper and lower strip) or total to choose in the available colors.*
- *Ventilated evaporator EPOXY with anticorrosive coating*
- *Natural defrost of evaporator with automatic evaporation tray*
- *Electronic control*
- *Electromechanic fans, on demmand, electronics (consult)*
- *24v LED 4000k lighting*
- *Product temperature, according to EN-ISO-23953:*
  M1: -1°+5°C, suitable for meat
  M2: -1°+7°C , suitable for dairy products, delis and sausages
- *Climatic class 3 (25°C, 60 H.R)*
- *Pre-installation models incorporate solenoid and expansion valves in R-449A, option R-134a (consult other refrigerants)*
- *Injected polyurethane insulation, density 40kg / m3 low GWP and zero ODP effect*

Modelo / ***Model***	Decoración Frontal / *Front decor*	Total decoración / *Total decor*	Total decoración alto brillo / *Total decor high gloss*	Tope estante metacrilato / *Methacrylate shelf stopper*	Paragolpes tubo inox / *Stainless steel bumper*	Iluminación LED X nivel de estantes / *LED Ligthing X shelves level*	Pre Instalación / ***Remote***
CDG/CDS 6	271 €	482 €	638 €	33 €	47 €	42 €	-173 €
CDG/CDS 9	282 €	490 €	653 €	38 €	68 €	62 €	-232 €
CDG/CDS 12	298 €	499 €	673 €	41 €	87 €	81 €	-287 €
CDG/CDS 15	308 €	505 €	686 €	43 €	101 €	86 €	-298 €
CDG/CDS 18	330 €	512 €	701 €	60 €	124 €	119 €	-341 €
CDG/CDS 25	342 €	520 €	714 €	70 €	158 €	161 €	-552 €
CDG/CDS 31	390 €	525 €	768 €	86 €	201 €	199 €	-763 €

Precio para opcionales montados en fábrica, no repuestos. *Price for factory-assembled options, not as spare parts.*

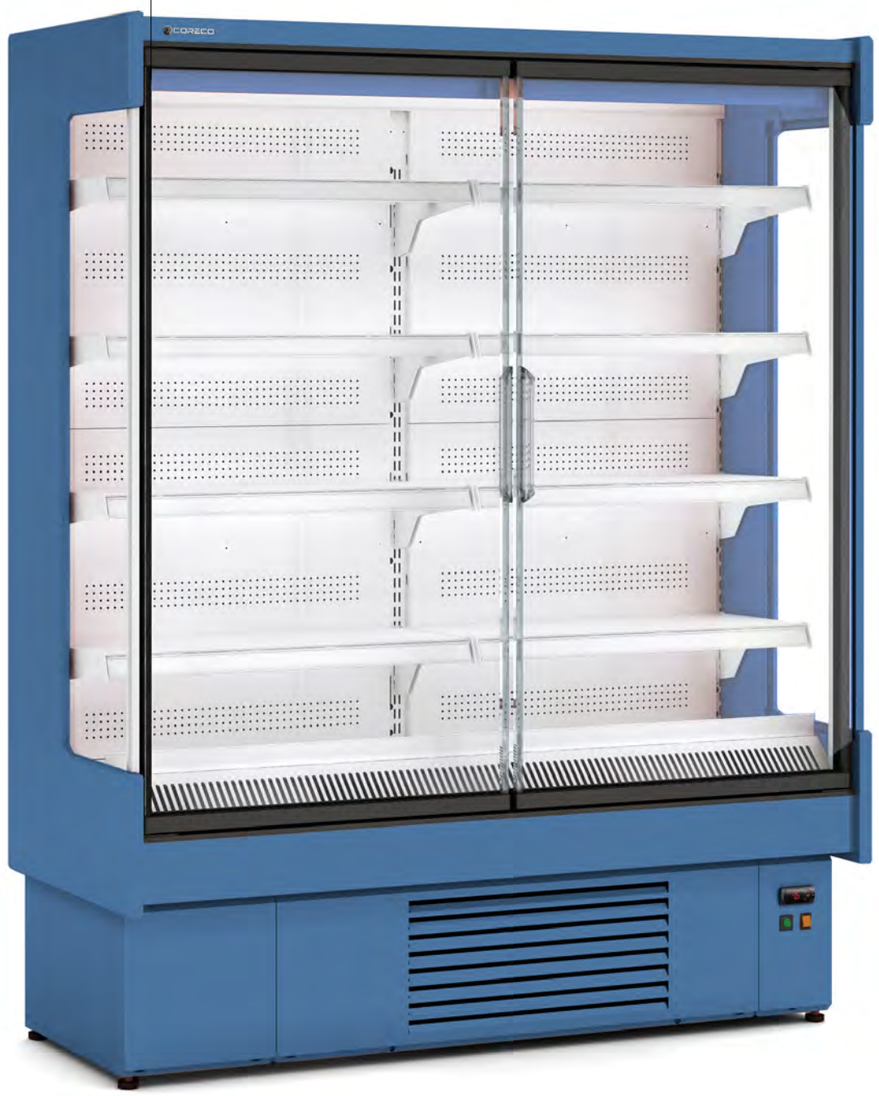
CDG A↑G C **CDS** A↑G D

LEDs 3000K LEDs 4000K LEDs



EXCEPCIONES - *SPECIAL PRICE*
Total exterior blanco, gris o negro, incluido en precio estándar
Total exterior white, grey or black included on stadard price

Led vertical incluido en precio
Vertical led included in price



CDG0 125

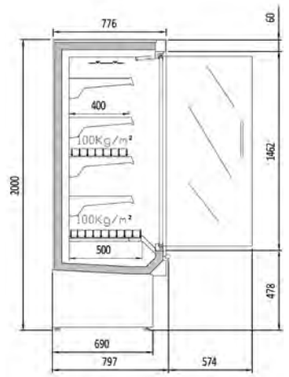
Acabado exterior decoración total opcional
Total exterior finishing as extra



Lateral ABS de serie
ABS side as standard

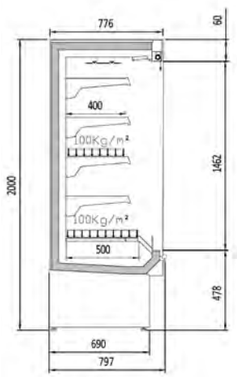


Lateral CERRADO -**LC** opcional incluido en el precio
*BLIND side -**LC** on demand inlcuded on price*



CDG1 06 M2	4.326 €
CDG1 09 M2	4.801 €
CDG1 12 M2	4.858 €
CDG1 15 M2	6.072 €
CDG1 18 M2	6.244 €
CDG1 25 M2	7.566 €
CDG1 31 M2	11.395 €

CDG1 06 M1	4.326 €
CDG1 09 M1	4.801 €
CDG1 12 M1	4.858 €
CDG1 15 M1	6.072 €
CDG1 18 M1	6.244 €
CDG1 25 M1	7.566 €
CDG1 31 M1	11.395 €



CDS1 06 M2	3.412 €
CDS1 09 M2	4.025 €
CDS1 12 M2	4.481 €
CDS1 15 M2	5.689 €
CDS1 18 M2	6.089 €
CDS1 25 M2	6.728 €

Modelo / *Model*	Longitud (con costados) / *Length (with sides)*	Área estantes refrigerados m² / *Refrigerated shelf area m²*	Superficie total exposicion (TDA) / *Total display area (TDA)*	Volumen neto (L) / *Net volume (L)*	Estantes / *Shelves*	Puertas / *Doors*	Potencia frigorífica / *Cooling capacity*	Consumo nominal / *Nominal Power*	Refrigerante / *Refrigerant*
MODELOS CON PUERTAS / *MODELS WITH DOORS*									
CDG1 06 M1-M2	685	1,34	0,76	357	4	1	555	1132	R-290
CDG1 09 M1-M2	998	2,00	1,15	549	4	2	1192	1494	R-290
CDG1 12 M1-M2	1310	2,68	1,5	714	4	2	1192	1508	R-290
CDG1 15 M1-M2	1623	3,34	1,83	935	8	2	1419	1635	R-290
CDG1 18 M1-M2	1935	4,01	2,24	1098	8	3	1528	1945	R-290
CDG1 25 M1-M2	2560	5,35	2,94	1428	8	4	2384	2612	R-290
CDG1 31 M1-M2	3185	6,69	3,6	1870	16	4	2838	3377	R-290
MODELOS SIN PUERTAS / *MODELS WITHOUT DOORS*									
CDS1 06 M2	685	1,00	0,87	357	4	-	1192	1382	R-290
CDS1 09 M2	998	1,50	1,32	549	4	-	1528	1713	R-290
CDS1 12 M2	1310	2,00	1,72	714	4	-	1931	1885	R-290
CDS1 15 M2	1623	2,50	2,1	935	8	-	2384	2368	R-290
CDS1 18 M2	1935	3,00	2,58	1098	8	-	3056	3026	R-290
CDS1 25 M2	2560	4,00	3,38	1428	8	-	3862	3770	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

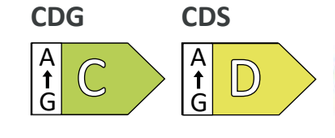
- Modelo CDS: Cortina de noche manual y frente cuba inferior de metacrilato
- Modelo CDG: Puertas abatibles de vidrio con serigrafía, apertura hasta 93° y bloqueo de cierre manual. Autocierre por barra de torsión
- Costados de 30 mm, de serie en ABS color gris RAL 7024, opcional CERRADO al mismo precio
- Costado panorámico (doble cristal) opcional con incremento de precio
- Interior: Blanco RAL 9003 o negro RAL 9005 incluidos en el precio
- Exterior: Blanco RAL 9003, negro RAL 90005 o gris RAL 7024 incluidos en el precio
- Decoración opcional, según costados, sólo frontal (franja superior e inferior) o total a elegir en los colores disponibles
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI anticorrosión
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Desescarche natural del evaporador con bandeja de evaporación automática
- Control electrónico
- Ventiladores electromecánicos, opcional electrónicos (consultar)
- Iluminación LED 24v 4000k
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
  M1:-1°+5°C, apropiado para carnes.
  M2:-1°+7°C, apropiado para lácteos, delis y embutidos
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)
- Modelos preinstalación incorporan valvulería solenoide y expansión en R-449A, opción R-134a (consultar otros refrigerantes)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3 bajo GWP y cero efecto ODP

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- CDS Model: Manual night blind and and inferior exposition deck perspex
- CDG Model: Frameless hinged doors with complete glazed frontal with serigraphy, max opening 93° with manual blocking closure. Self-closing by torsion bar
- 30 mm sides, standard in gray ABS RAL 7024, optional BLIND at the same price
- Panoramic side (double glass) optional with price increase
- Interior: white RAL 9003 or black RAL 9005 included in price
- Exterior: white RAL 9003, black RAL 9005 or grey RAL 7024 included in price
- Optional decoration, depending on the sides, only front (upper and lower strip) or total to choose in the available colors.
- Ventilated evaporator EPOXY with anticorrosive coating
- Natural defrost of evaporator with automatic evaporation tray
- Electronic control
- Electromechanic fans, on demmand, electronics (consult)
- 24v LED 4000k lighting
- Product temperature, according to EN-ISO-23953:
M1: -1°+5°C, suitable for meat
M2: -1°+7°C , suitable for dairy products, delis and sausages
- Climatic class 3 (25°C, 60 H.R)
- Pre-installation models incorporate solenoid and expansion valves in R-449A, option R-134a (consult other refrigerants)
- Injected polyurethane insulation, density 40kg / m3 low GWP and zero ODP effect

Modelo / ***Model***	Decoración Frontal / *Front decor*	Total decoración / *Total decor*	Total decoración alto brillo / *Total decor high gloss*	Tope estante metacrilato / *Methacrylate shelf stopper*	Paragolpes tubo inox / *Stainless steel bumper*	Iluminación LED X nivel de estantes / *LED Ligthing X shelves level*	Pre Instalación / ***Remote***
CDG/CDS 6	271 €	482 €	638 €	33 €	47 €	42 €	-173 €
CDG/CDS 9	282 €	490 €	653 €	38 €	68 €	62 €	-232 €
CDG/CDS 12	298 €	499 €	673 €	41 €	87 €	81 €	-287 €
CDG/CDS 15	308 €	505 €	686 €	43 €	101 €	86 €	-298 €
CDG/CDS 18	330 €	512 €	701 €	60 €	124 €	119 €	-341 €
CDG/CDS 25	342 €	520 €	714 €	70 €	158 €	161 €	-552 €
CDG/CDS 31	390 €	525 €	768 €	86 €	201 €	199 €	-763 €

Precio para opcionales montados en fábrica, no repuestos. *Price for factory-assembled options, not as spare parts.*



Led vertical incluido en precio
Vertical led included in price



EXCEPCIONES - *SPECIAL PRICE*
Total exterior blanco, gris o negro, incluido en precio estándar
Total exterior white, grey or black included on stadard price



CDG1 18 M1-M2 - LE
Decoracion exterior, opcional
Optional exterior decoration



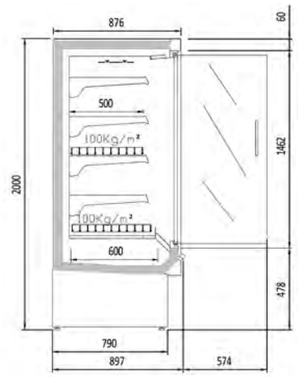
Lateral ABS de serie
ABS side as standard



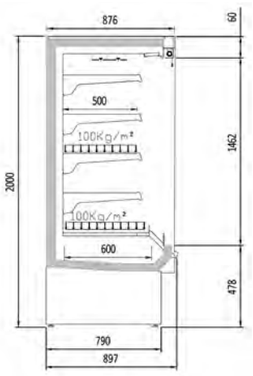
Lateral CERRADO **-LC** opcional incluido en el precio
*BLIND side -**LC** on demand inlcuded on price*



Lateral PANORÁMICO **-LE** opcional con incremento
*PANORAMIC side -**LE** on demand with extra price*



CDG3 06 M2	4.543 €
CDG3 09 M2	4.907 €
CDG3 12 M2	4.964 €
CDG3 15 M2	6.176 €
CDG3 18 M2	6.384 €
CDG3 25 M2	7.626 €
CDG3 31 M2	12.284 €
CDG3 06 M1	4.543 €
CDG3 09 M1	4.907 €
CDG3 12 M1	4.964 €
CDG3 15 M1	6.176 €
CDG3 18 M1	6.384 €
CDG3 25 M1	7.626 €
CDG3 31 M1	12.284 €



CDS3 06 M2	3.499 €
CDS3 09 M2	4.076 €
CDS3 12 M2	4.537 €
CDS3 15 M2	5.995 €
CDS3 18 M2	6.234 €
CDS3 25 M2	6.814 €

Modelo / *Model*	Longitud (con costados) / *Length (with sides)*	Área estantes refrigerados m² / *Refrigerated shelf area m²*	Superficie total exposicion (TDA) / *Total display area (TDA)*	Volumen neto (L) / *Net volume (L)*	Estantes / *Shelves*	Puertas / *Doors*	Potencia frigorífica / *Cooling capacity*	Consumo nominal / *Nominal Power*	Refrigerante / *Refrigerant*
MODELOS CON PUERTAS / *MODELS WITH DOORS*									
CDG3 06 M1-M2	685	1,65	0,78	428	4	1	555	1132	R-290
CDG3 09 M1-M2	998	2,47	1,17	659	4	2	1192	1494	R-290
CDG3 12 M1-M2	1310	3,30	1,52	857	4	2	1192	1508	R-290
CDG3 15 M1-M2	1623	4,12	1,88	1122	8	2	1419	1635	R-290
CDG3 18 M1-M2	1935	4,95	2,29	1317	8	3	1528	1945	R-290
CDG3 25 M1-M2	2560	6,60	2,99	1714	8	4	2384	2612	R-290
CDG3 31 M1-M2	3185	8,25	3,71	2244	16	4	2838	3377	R-290
MODELOS SIN PUERTAS / *MODELS WITHOUT DOORS*									
CDS3 06 M2	685	1,65	0,9	428	4	-	1192	1382	R-290
CDS3 09 M2	998	2,47	1,34	659	4	-	1528	1713	R-290
CDS3 12 M2	1310	3,30	1,75	857	4	-	1931	1885	R-290
CDS3 15 M2	1623	4,12	2,16	1122	8	-	2384	2368	R-290
CDS3 18 M2	1935	4,95	2,63	1317	8	-	3056	3026	R-290
CDS3 25 M2	2560	6,60	3,44	1714	8	-	3862	3770	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Modelo CDS: Cortina de noche manual y frente cuba inferior de metacrilato
- Modelo CDG: Puertas abatibles de vidrio con serigrafía, apertura hasta 93° y bloqueo de cierre manual. Autocierre por barra de torsión
- Costados de 30 mm, de serie en ABS color gris RAL 7024, opcional CERRADO al mismo precio
- Costado panorámico (doble cristal) opcional con incremento de precio
- Interior: Blanco RAL 9003 o negro RAL 9005 incluidos en el precio
- Exterior: Blanco RAL 9003, negro RAL 90005 o gris RAL 7024 incluidos en el precio
- Decoración opcional, según costados, sólo frontal (franja superior e inferior) o total a elegir en los colores disponibles
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI anticorrosión
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Desescarche natural del evaporador con bandeja de evaporación automática
- Control electrónico
- Ventiladores electromecánicos, opcional electrónicos (consultar)
- Iluminación LED 24v 4000k
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
  M1:-1°+5°C, apropiado para carnes.
  M2:-1°+7°C, apropiado para lácteos, delis y embutidos
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)
- Modelos preinstalación incorporan valvulería solenoide y expansión en R-449A, opción R-134a (consultar otros refrigerantes)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3 bajo GWP y cero efecto ODP

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- CDS Model: Manual night blind and and inferior exposition deck perspex
- CDG Model: Frameless hinged doors with complete glazed frontal with serigraphy, max opening 93° with manual blocking closure. Self-closing by torsion bar
- 30 mm sides, standard in gray ABS RAL 7024, optional BLIND at the same price
- Panoramic side (double glass) optional with price increase
- Interior: white RAL 9003 or black RAL 9005 included in price
- Exterior: white RAL 9003, black RAL 9005 or grey RAL 7024 included in price
- Optional decoration, depending on the sides, only front (upper and lower strip) or total to choose in the available colors.
- Ventilated evaporator EPOXY with anticorrosive coating
- Natural defrost of evaporator with automatic evaporation tray
- Electronic control
- Electromechanic fans, on demmand, electronics (consult)
- 24v LED 4000k lighting
- Product temperature, according to EN-ISO-23953:
M1: -1°+5°C, suitable for meat
M2: -1°+7°C , suitable for dairy products, delis and sausages
- Climatic class 3 (25°C, 60 H.R)
- Pre-installation models incorporate solenoid and expansion valves in R-449A, option R-134a (consult other refrigerants)
- Injected polyurethane insulation, density 40kg / m3 low GWP and zero ODP effect

Modelo / ***Model***	Decoración Frontal / *Front decor*	Total decoración / *Total decor*	Total decoración alto brillo / *Total decor high gloss*	Tope estante metacrilato / *Methacrylate shelf stopper*	Paragolpes tubo inox / *Stainless steel bumper*	Iluminación LED X nivel de estantes / *LED Ligthing X shelves level*	Pre Instalación / ***Remote***
CDG/CDS 6	271 €	482 €	638 €	33 €	47 €	42 €	-173 €
CDG/CDS 9	282 €	490 €	653 €	38 €	68 €	62 €	-232 €
CDG/CDS 12	298 €	499 €	673 €	41 €	87 €	81 €	-287 €
CDG/CDS 15	308 €	505 €	686 €	43 €	101 €	86 €	-298 €
CDG/CDS 18	330 €	512 €	701 €	60 €	124 €	119 €	-341 €
CDG/CDS 25	342 €	520 €	714 €	70 €	158 €	161 €	-552 €
CDG/CDS 31	390 €	525 €	768 €	86 €	201 €	199 €	-763 €

Precio para opcionales montados en fábrica, no repuestos. *Price for factory-assembled options, not as spare parts.*

CDG A↑G C **CDS** A↑G D — LEDs 3000K — LEDs 4000K — LEDs



EXCEPCIONES - *SPECIAL PRICE*
Total exterior blanco, gris o negro, incluido en precio estándar
Total exterior white, grey or black included on stadard price

Led vertical incluido en precio
Vertical led included in price



CDG3 25 M1-M2 - LE



Lateral ABS de serie
ABS side as standard



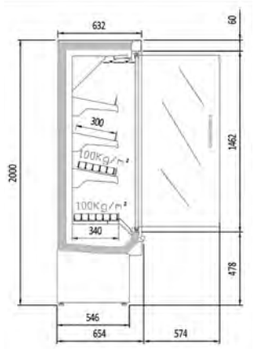
Lateral CERRADO **-LC** opcional incluido en el precio
BLIND side - on demand inlcuded on price



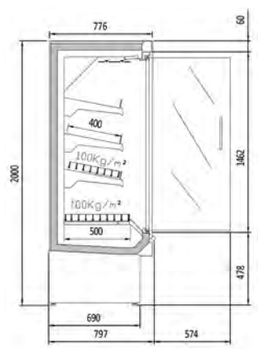
Lateral PANORÁMICO **-LE** opcional con incremento
*PANORAMIC side -**LE** on demand with extra price*

Fondo / *depth* **0** = **655** mm
Fondo / *depth* **1** = **800** mm
Fondo / *depth* **3** = **900** mm

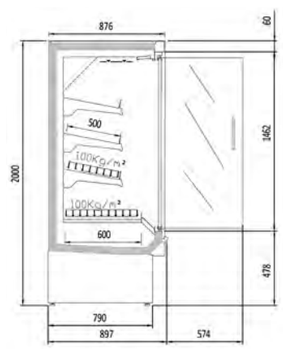
Vitrina expositora MURAL FRUTAS Y VERDURAS CON PUERTAS
FRUITS & VEGETABLES MULTIDECK display WITH DOORS



CDG0 06 H1	4.152 €
CDG0 09 H1	4.800 €
CDG0 12 H1	4.856 €
CDG0 15 H1	6.071 €
CDG0 18 H1	6.246 €
CDG0 25 H1	7.599 €
CDG0 31 H1	10.999 €



CDG1 06 H1	4.319 €
CDG1 09 H1	4.847 €
CDG1 12 H1	4.906 €
CDG1 15 H1	6.082 €
CDG1 18 H1	6.302 €
CDG1 25 H1	7.668 €
CDG1 31 H1	11.377 €



CDG3 06 H1	4.539 €
CDG3 09 H1	4.962 €
CDG3 12 H1	5.023 €
CDG3 15 H1	6.087 €
CDG3 18 H1	6.460 €
CDG3 25 H1	7.859 €
CDG3 31 H1	11.854 €

Modelo	Longitud (con costados)	Área estantes refrigerados m²			Superficie total exposicion (TDA)			Volumen neto (L)			Estantes	Puertas	Potencia frigorífica	Consumo nominal	Refrigerante
Model	*Length (with sides)*	*Refrigerated shelf area m²*			*Total display area (TDA)*			*Net volume (L)*			*Shelves*	*Doors*	*Cooling capacity*	*Nominal Power*	*Refrigerant*
	(mm)	Fondo/ *Depth 0*	Fondo/ *Depth 1*	Fondo/ *Depth 3*	Fondo/ *Depth 0*	Fondo/ *Depth 1*	Fondo/ *Depth 3*	Fondo/ *Depth 0*	Fondo/ *Depth 1*	Fondo/ *Depth 3*	Uds	Uds. Units	(W)	(W)	
CDG 06 H1	685	0,81	1,08	1,33	0,72	0,75	0,77	239	336	403	3	1	555	1132	R290
CDG 09 H1	998	1,21	1,62	2,00	1,09	1,13	1,15	368	516	619	3	2	1192	1494	R290
CDG 12 H1	1310	1,61	2,16	2,66	1,44	1,48	1,5	480	671	805	3	2	1192	1528	R290
CDG 15 H1	1623	2,02	2,70	3,33	1,75	1,81	1,86	628	879	1055	6	2	1419	1635	R290
CDG 18 H1	1935	2,42	3,24	4,00	2,17	2,22	2,27	737	1032	1238	6	3	1528	1945	R290
CDG 25 H1	2560	3,23	4,33	5,33	2,88	2,92	2,97	959	1342	1611	6	4	2384	2612	R290
CDG 31 H1	3185	4,03	5,41	6,65	3,52	3,58	3,69	1256	1758	2110	12	4	2838	3377	R290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Puertas abatibles de vidrio con serigrafía, apertura hasta 93° y bloqueo de cierre manual. Autocierre por barra de torsión
- Costados de 30 mm, de serie en ABS color gris RAL 7024, opcional CERRADO al mismo precio
- Costado panorámico (doble cristal) opcional con incremento de precio
- Interior: Blanco RAL 9003 o negro RAL 9005 incluidos en el precio
- Exterior: Blanco RAL 9003, negro RAL 90005 o gris RAL 7024 incluidos en el precio
- Decoración opcional, según costados, sólo frontal (franja superior e inferior) o total a elegir en los colores disponibles
- Espejo en la parte superior y tope frontal metacrilato en los estantes, de serie
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI anticorrosión
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Desescarche natural del evaporador con bandeja de evaporación automática
- Control electrónio
- Ventiladores electromecánicos, opcional electrónicos (consultar)
- Iluminación LED 24v 4000k
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
  H1: +1°+10°C, apropiado para frutas y verduras
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)
- Modelos preinstalación incorporan valvulería solenoide y expansión en R-449A, opción R-134a (consultar otros refrigerantes)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3 bajo GWP y cero efecto ODP

- *Frameless hinged doors with complete glazed frontal with serigraphy, max opening 93° with manual blocking closure. Self-closing by torsion bar*
- *30 mm sides, standard in gray ABS RAL 7024, optional BLIND at the same price*
- *Panoramic side (double glass) optional with price increase*
- *Interior: white RAL 9003 or black RAL 9005 included in price*
- *Exterior: white RAL 9003, black RAL 9005 or grey RAL 7024 included in price*
- *Optional decoration, depending on the sides, only front (upper and lower strip) or total to choose in the available colors.*
- *Mirror on the top and methacrylate front stop on the shelves, standard*
- *Ventilated evaporator EPOXY with anticorrosive coating*
- *Natural defrost of evaporator with automatic evaporation tray*
- *Electronic control*
- *Electromechanic fans*
- *24v LED 4000k lighting*
- *Product temperature, according to EN-ISO-23953:*
  H1: +1°+10°C, suitable for fruits and vegetables
- *Climatic class 3 (25°C, 60 H.R)*
- *Pre-installation models incorporate solenoid and expansion valves in R-449A, option R-134a (consult other refrigerants)*
- *Injected polyurethane insulation, density 40kg / m3 low GWP and zero ODP effect*

Modelo	Decoración Frontal	Total decoración	Total decoración alto brillo	Tope estante metacrilato	Paragolpes tubo inox	Iluminación LED X nivel de estantes	Pre Instalación
Model	*Front decor*	*Total decor*	*Total decor high gloss*	*Methacrylate shelf stopper*	*Stainless steel bumper*	*LED Ligthing X shelves level*	*Remote*
CDG/CDS 6	271 €	482 €	638 €	33 €	47 €	42 €	-173 €
CDG/CDS 9	282 €	490 €	653 €	38 €	68 €	62 €	-232 €
CDG/CDS 12	298 €	499 €	673 €	41 €	87 €	81 €	-287 €
CDG/CDS 15	308 €	505 €	686 €	43 €	101 €	86 €	-298 €
CDG/CDS 18	330 €	512 €	701 €	60 €	124 €	119 €	-341 €
CDG/CDS 25	342 €	520 €	714 €	70 €	158 €	161 €	-552 €
CDG/CDS 31	390 €	525 €	768 €	86 €	201 €	199 €	-763 €

Precio para opcionales montados en fábrica, no repuestos. *Price for factory-assembled options, not as spare parts.*

CDG







EXCEPCIONES - *SPECIAL PRICE*
Total exterior blanco, gris o negro, incluido en precio estándar
Total exterior white, grey or black included on stadard price

Led vertical incluido en precio
Vertical led included in price



CDG1 18 H1 - LE
Decoracion exterior, opcional
Optional exterior decoration



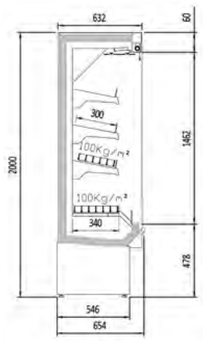
Lateral ABS de serie
ABS side as standard



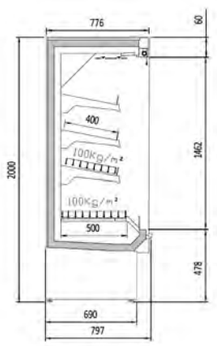
Lateral CERRADO **-LC** opcional incluido en el precio
*BLIND side -**LC** on demand inlcuded on price*



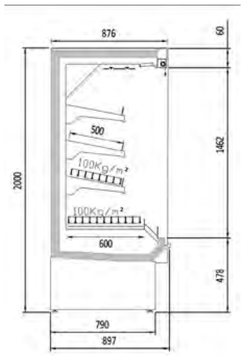
Lateral PANORÁMICO **-LE** opcional con incremento
No disponible en gama **0**
*PANORAMIC side -**LE** on demand with extra price*
*Not available for range **0***



CDS0 06 H1	3.358 €
CDS0 09 H1	3.965 €
CDS0 12 H1	4.412 €
CDS0 15 H1	5.467 €
CDS0 18 H1	6.091 €
CDS0 25 H1	6.721 €



CDS1 06 H1	3.422 €
CDS1 09 H1	4.017 €
CDS1 12 H1	4.492 €
CDS1 15 H1	5.538 €
CDS1 18 H1	6.151 €
CDS1 25 H1	6.841 €



CDS3 06 H1	3.605 €
CDS3 09 H1	4.201 €
CDS3 12 H1	4.676 €
CDS3 15 H1	5.847 €
CDS3 18 H1	6.309 €
CDS3 25 H1	7.022 €

Modelo *Model*	Longitud (con costados) *Length (with sides)*	Área estantes refrigerados m² *Refrigerated shelf area m²*			Superficie total exposicion (TDA) *Total display area (TDA)*			Volumen neto (L) *Net volume (L)*			Estantes *Shelves*	Puertas *Doors*	Potencia frigorífica *Cooling capacity*	Consumo nominal *Nominal Power*	Refrigerante *Refrigerant*
	(mm)	Fondo/ *Depth* 0	Fondo/ *Depth* 1	Fondo/ *Depth* 3	Fondo/ *Depth* 0	Fondo/ *Depth* 1	Fondo/ *Depth* 3	Fondo/ *Depth* 0	Fondo/ *Depth* 1	Fondo/ *Depth* 3	Uds	Uds. Units	(W)	(W)	
CDS 06 H1	685	0,81	1,08	1,33	0,83	0,86	0,89	239	336	403	3	0	1192	1382	R290
CDS 09 H1	998	1,21	1,62	2,00	1,25	1,3	1,32	368	516	619	3	0	1528	1713	R290
CDS 12 H1	1310	1,61	2,16	2,66	1,62	1,7	1,73	480	671	805	3	0	1931	1885	R290
CDS 15 H1	1623	2,02	2,70	3,33	2,01	2,08	2,14	628	879	1055	6	0	2384	2368	R290
CDS 18 H1	1935	2,42	3,24	4,00	2,48	2,56	2,61	737	1032	1238	6	0	3056	3026	R290
CDS 25 H1	2560	3,23	4,33	5,33	3,18	3,36	3,42	959	1342	1611	6	0	3862	3770	R290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Cortina de noche manual y frente cuba inferior de metacrilato
- Costados de 30 mm, de serie en ABS color gris RAL 7024, opcional CERRADO al mismo precio
- Costado panorámico (doble cristal) opcional con incremento de precio
- Interior: Blanco RAL 9003 o negro RAL 9005 incluidos en el precio
- Exterior: Blanco RAL 9003, negro RAL 90005 o gris RAL 7024 incluidos en el precio
- Decoración opcional, según costados, sólo frontal (franja superior e inferior) o total a elegir en los colores disponibles
- Espejo en la parte superior y tope frontal metacrilato en los estantes, de serie
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI anticorrosión
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Desescarche natural del evaporador con bandeja de evaporación automática
- Control electrónico
- Ventiladores electromecánicos, opcional electrónicos (consultar)
- Iluminación LED 24v 4000k
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
  H1: +1°+10°C, apropiado para frutas y verduras
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)
- Modelos preinstalación incorporan valvulería solenoide y expansión en R-449A, opción R-134a (consultar otros refrigerantes)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3 bajo GWP y cero efecto ODP

- *Manual night blind and and inferior exposition deck perspex*
- *30 mm sides, standard in gray ABS RAL 7024, optional BLIND at the same price*
- *Panoramic side (double glass) optional with price increase*
- *Interior: white RAL 9003 or black RAL 9005 included in price*
- *Exterior: white RAL 9003, black RAL 9005 or grey RAL 7024 included in price*
- *Optional decoration, depending on the sides, only front (upper and lower strip) or total to choose in the available colors.*
- *Mirror on the top and methacrylate front stop on the shelves, standard*
- *Ventilated evaporator EPOXY with anticorrosive coating*
- *Natural defrost of evaporator with automatic evaporation tray*
- *Electromechanic fans*
- *Electromechanic fans, on demmand, electronics (consult)*
- *Electronic control*
- *24v LED 4000k lighting*
- *Product temperature, according to EN-ISO-23953:*
  H1: +1°+10°C, suitable for fruits and vegetables
- *Climatic class 3 (25°C, 60 H.R)*
- *Pre-installation models incorporate solenoid and expansion valves in R-449A, option R-134a (consult other refrigerants)*
- *Injected polyurethane insulation, density 40kg / m3 low GWP and zero ODP effect*

Modelo ***Model***	Decoración Frontal *Front decor*	Total decoración *Total decor*	Total decoración alto brillo *Total decor high gloss*	Tope estante metacrilato *Methacrylate shelf stopper*	Paragolpes tubo inox *Stainless steel bumper*	Iluminación LED X nivel de estantes *LED Ligthing X shelves level*	Pre Instalación ***Remote***
CDG/CDS 6	271 €	482 €	638 €	33 €	47 €	42 €	-173 €
CDG/CDS 9	282 €	490 €	653 €	38 €	68 €	62 €	-232 €
CDG/CDS 12	298 €	499 €	673 €	41 €	87 €	81 €	-287 €
CDG/CDS 15	308 €	505 €	686 €	43 €	101 €	86 €	-298 €
CDG/CDS 18	330 €	512 €	701 €	60 €	124 €	119 €	-341 €
CDG/CDS 25	342 €	520 €	714 €	70 €	158 €	161 €	-552 €
CDG/CDS 31	390 €	525 €	768 €	86 €	201 €	199 €	-763 €

Precio para opcionales montados en fábrica, no repuestos. *Price for factory-assembled options, not as spare parts.*

CDS





EXCEPCIONES - *SPECIAL PRICE*
Total exterior blanco, gris o negro, incluido en precio estándar
Total exterior white, grey or black included on stadard price



CDS3 18 H1



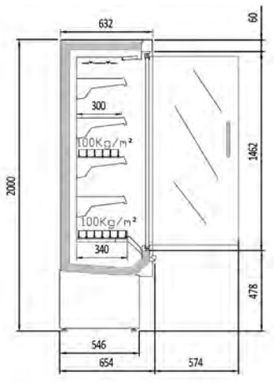
Lateral ABS de serie
ABS side as standard



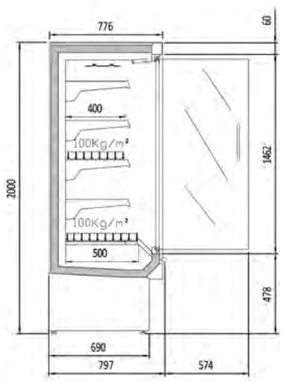
Lateral CERRADO **-LC** opcional incluido en el precio
*BLIND side -**LC** on demand inlcuded on price*



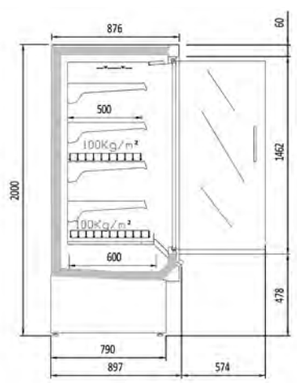
Lateral PANORÁMICO **-LE** opcional con incremento, no disponible en gama **0**
*PANORAMIC side - on demand with extra price, not available for range **0***



CDG0 06 I M1 LC 4.828 €	CDG0 06 I M2 LC 4.828 €
CDG0 09 I M1 LC 5.656 €	CDG0 09 I M2 LC 5.656 €
CDG0 12 I M1 LC 6.203 €	CDG0 12 I M2 LC 6.203 €
CDG0 15 I M1 LC 7.006 €	CDG0 15 I M2 LC 7.006 €
CDG0 18 I M1 LC 7.365 €	CDG0 18 I M2 LC 7.365 €
CDG0 25 I M1 LC 10.711 €	CDG0 25 I M2 LC 10.711 €



CDG1 06 I M1 LC 5.126 €	CDG1 06 I M2 LC 5.126 €
CDG1 09 I M1 LC 6.007 €	CDG1 09 I M2 LC 6.007 €
CDG1 12 I M1 LC 6.591 €	CDG1 12 I M2 LC 6.591 €
CDG1 15 I M1 LC 7.814 €	CDG1 15 I M2 LC 7.814 €
CDG1 18 I M1 LC 8.597 €	CDG1 18 I M2 LC 8.597 €
CDG1 25 I M1 LC 11.098 €	CDG1 25 I M2 LC 11.098 €



CDG3 06 I M1 LC 5.293 €	CDG3 06 I M2 LC 5.293 €
CDG3 09 I M1 LC 6.217 €	CDG3 09 I M2 LC 6.217 €
CDG3 12 I M1 LC 6.885 €	CDG3 12 I M2 LC 6.885 €
CDG3 15 I M1 LC 7.951 €	CDG3 15 I M2 LC 7.951 €
CDG3 18 I M1 LC 8.943 €	CDG3 18 I M2 LC 8.943 €
CDG3 25 I M1 LC 11.298 €	CDG3 25 I M2 LC 11.298 €

Modelo *Model*	Longitud (con costados) *Length (with sides)*	Área estantes refrigerados m2 *Refrigerated shelf area m2*			Superficie total exposicion (TDA) *Total display area (TDA)*			Volumen neto (L) *Net volume (L)*			Estantes *Shelves*	Potencia frigorífica *Cooling capacity*	Consumo nominal *Nominal Power*	Refrigerante *Refrigerant*
	(mm)	Fondo/ *Depth 0*	Fondo/ *Depth 1*	Fondo/ *Depth 3*	Fondo/ *Depth 0*	Fondo/ *Depth 1*	Fondo/ *Depth 3*	Fondo/ *Depth 0*	Fondo/ *Depth 1*	Fondo/ *Depth 3*	Uds.	(W)	(W)	HC
CDG 06 M1-M2	685	1,00	1,34	1,65	0,73	0,76	0,78	255	357	428	4	555	1132	R-290
CDG 09 M1-M2	998	1,50	2,00	2,47	1,11	1,15	1,17	392	549	659	4	1192	1494	R-290
CDG 12 M1-M2	1310	2,00	2,68	3,30	1,46	1,5	1,52	510	714	857	4	1192	1508	R-290
CDG 15 M1-M2	1623	2,50	3,34	4,12	1,77	1,83	1,88	668	935	1122	8	1419	1635	R-290
CDG 18 M1-M2	1935	3,00	4,01	4,95	2,19	2,24	2,29	784	1098	1317	8	1528	1945	R-290
CDG 25 M1-M2	2560	4,00	5,35	6,60	2,9	2,94	2,99	1020	1428	1714	8	2384	2612	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Puertas abatibles de vidrio con serigrafía, apertura hasta 93° y bloqueo de cierre manual. Autocierre por barra de torsión
- Costados de 30 mm, de serie diseño CERRADO, opcional VISION
- Exterior e interior en acero inox
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI anticorrosión
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Desescarche natural del evaporador con bandeja de evaporación automática
- Ventiladores electromecánicos, opcional electrónicos (consultar)
- Control electrónico
- Iluminación LED 24v 4000k
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
  M1:-1°+5°C, apropiado para carnes.
  M2:-1°+7°C, apropiado para lácteos, delis y embutidos
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)
- Modelos preinstalación incorporan valvulería solenoide y expansión en R-449A, opción R-134a (consultar otros refrigerantes)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3 bajo GWP y cero efecto ODP

- Frameless hinged doors with complete glazed frontal with serigraphy, max opening 93° with manual blocking closure. Self-closing with torsion bar,
- 30 mm sides, as standard CLOSED design, optional VISION at same price
- Exterior and interior in stainless steel
- Ventilated evaporator EPOXY with anticorrosive coating
- Adjustable shelves in height and angle, with 40 mm price holders included
- Natural defrost of evaporator with automatic evaporation tray
- Electromechanic fans, on demmand, electronics (consult)
- Electronic control
- 24v LED 4000k lighting
- Product temperature, according to EN-ISO-23953:
M1: -1°+5°C, suitable for meat
M2: -1°+7°C , suitable for dairy products, delis and sausages
- Climatic class 3 (25°C, 60 H.R)
- Pre-installation models incorporate solenoid and expansion valves in R-449A, option R-134a (consult other refrigerants)
- Injected polyurethane insulation, density 40kg / m3 low GWP and zero ODP effect

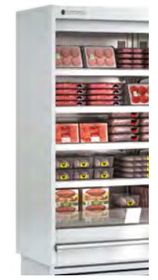
Modelo ***Model***	Tope estante metacrilato *Methacrylate shelf stopper*	Paragolpes tubo inox *Stainless steel bumper*	Iluminación LED X nivel de estantes *LED Ligthing X shelves level*	Pre Instalación ***Remote***
CDG/CDS 6	33 €	47 €	42 €	-173 €
CDG/CDS 9	38 €	68 €	62 €	-232 €
CDG/CDS 12	41 €	87 €	81 €	-287 €
CDG/CDS 15	43 €	101 €	86 €	-298 €
CDG/CDS 18	60 €	124 €	119 €	-341 €
CDG/CDS 25	70 €	158 €	161 €	-552 €
CDG/CDS 31	86 €	201 €	199 €	-763 €

Precio para opcionales montados en fábrica, no repuestos. *Price for factory-assembled options, not as spare parts.*

CDG







Lateral CERRADO -LC de serie
BLIND side -LC as standard

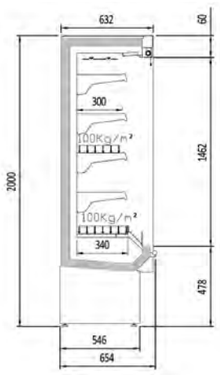


Lateral VISION -LV opcional
VISION side - LV on demand

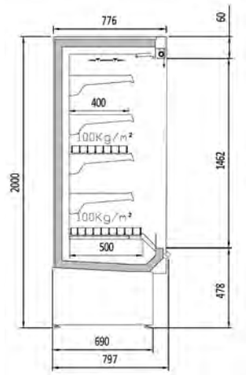
Led vertical incluido en precio
Vertical led included in price



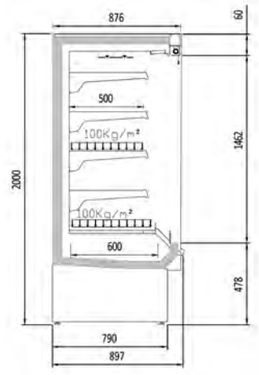
CDG3 12 M1-M2 INOX
Costados VISION LV y paragolpes opcionales
LV VISION sides and bumper as extra



CDS0 06 I M2 LC	3.816 €
CDS0 09 I M2 LC	4.357 €
CDS0 12 I M2 LC	5.094 €
CDS0 15 I M2 LC	6.032 €
CDS0 18 I M2 LC	6.820 €
CDS0 25 I M2 LC	8.480 €



CDS1 06 I M2 LC	4.140 €
CDS1 09 I M2 LC	4.728 €
CDS1 12 I M2 LC	5.526 €
CDS1 15 I M2 LC	6.545 €
CDS1 18 I M2 LC	7.527 €
CDS1 25 I M2 LC	9.203 €



CDS3 06 I M2 LC	4.437 €
CDS3 09 I M2 LC	4.967 €
CDS3 12 I M2 LC	5.804 €
CDS3 15 I M2 LC	6.675 €
CDS3 18 I M2 LC	7.832 €
CDS3 25 I M2 LC	9.337 €

Modelo	Longitud (con costados)	Área estantes refrigerados m2			Superficie total exposicion (TDA)			Volumen neto (L)			Estantes	Potencia frigorífica	Consumo nominal	Refrigerante
Model	*Length (with sides)*	*Refrigerated shelf area m2*			*Total display area (TDA)*			*Net volume (L)*			*Shelves*	*Cooling capacity*	*Nominal Power*	*Refrigerant*
	(mm)	Fondo/ *Depth 0*	Fondo/ *Depth 1*	Fondo/ *Depth 3*	Fondo/ *Depth 0*	Fondo/ *Depth 1*	Fondo/ *Depth 3*	Fondo/ *Depth 0*	Fondo/ *Depth 1*	Fondo/ *Depth 3*	Uds	(W)	(W)	
CDS 06 M2	685	1,00	1,34	1,65	0,84	0,87	0,9	255	357	428	4	1192	1362	R-290
CDS 09 M2	998	1,50	2,00	2,47	1,27	1,32	1,34	392	549	659	4	1528	1713	R-290
CDS 12 M2	1310	2,00	2,68	3,30	1,64	1,72	1,75	510	714	857	4	1931	1885	R-290
CDS 15 M2	1623	2,50	3,34	4,12	2,03	2,1	2,16	668	935	1122	8	2384	2368	R-290
CDS 18 M2	1935	3,00	4,01	4,95	2,5	2,58	2,63	784	1098	1317	8	3056	3026	R-290
CDS 25 M2	2560	4,00	5,35	6,60	3,2	3,38	3,44	1020	1428	1714	8	3862	3770	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Cortina de noche manual y frente cuba inferior de metacrilato
- Costados de 30 mm, de serie diseño VISION, opcional CERRADO al mismo precio
- Exterior e interior en acero inox
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI anticorrosión
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Desescarche natural del evaporador con bandeja de evaporación automática
- Ventiladores electromecánicos, opcional electrónicos (consultar)
- Control electrónico
- Iluminación LED 24v 4000k
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
  M1:-1°+5°C, apropiado para carnes.
  M2:-1°+7°C, apropiado para lácteos, delis y embutidos
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)
- Modelos preinstalación incorporan valvulería solenoide y expansión en R-449A, opción R-134a (consultar otros refrigerantes)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3 bajo GWP y cero efecto ODP
- El paragolpes de tubo es opcional en todos los modelos (no incluido de serie)

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Manual night blind and and inferior exposition deck perspex*
- *30 mm sides, as standard VISION design, optional CLOSED at same price*
- *Exterior and interior in stainless steel*
- *Ventilated evaporator EPOXY with anticorrosive coating*
- *Adjustable shelves in height and angle, with 40 mm price holders included*
- *Natural defrost of evaporator with utomatic evaporation tray*
- *Electromechanic fans, on demmand, electronics (consult)*
- *Electronic control*
- *24v LED 4000k lighting*
- *Product temperature, according to EN-ISO-23953:*
  M1: -1°+5°C, suitable for meat
  M2: -1°+7°C , suitable for dairy products, delis and sausages
- *Climatic class 3 (25°C, 60 H.R)*
- *Pre-installation models incorporate solenoid and expansion valves in R-449A, option R-134a (consult other refrigerants)*
- *Injected polyurethane insulation, density 40kg / m3 low GWP and zero ODP effect*
- *The tube bumper is optional on all models (not included as standard)*

Modelo	Tope estante metacrilato	Paragolpes tubo inox	Iluminación LED X nivel de estantes	Persiana manual	Pre Instalación
Model	*Methacrylate shelf stopper*	*Stainless steel bumper*	*LED Ligthing X shelves level*	***Manual blind***	***Remote***
CDG/CDS 6	33 €	47 €	42 €	589 €	-173 €
CDG/CDS 9	38 €	68 €	62 €	625 €	-232 €
CDG/CDS 12	41 €	87 €	81 €	677 €	-287 €
CDG/CDS 15	43 €	101 €	86 €	730 €	-298 €
CDG/CDS 18	60 €	124 €	119 €	800 €	-341 €
CDG/CDS 25	70 €	158 €	161 €	-	-552 €
CDG/CDS 31	86 €	201 €	199 €	-	-763 €

Precio para opcionales montados en fábrica, no repuestos. *Price for factory-assembled options, not as spare parts.*

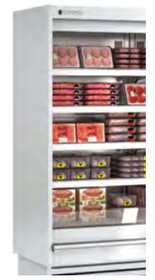
CDS





Persiana manual, sólo costado LC
Altura exterior pasa a 2190 mm
Manual blind , LC side only
Exterior height increases to 2190 mm





Lateral CERRADO -LC de serie
BLIND side -LC as standard



Lateral VISION -LV opcional
VISION side - LV on demand



CDS1 250 M1-M2 INOX

Costados VISION LV opcionales
LV VISION sides as extra



H=2160	
CEFI-1R-LC	2.915 €
CEFI-1R-LV	2.946 €
CEFI-1C-LC	3.885 €

H=2000	
CEFIL-1R-LC	2.751 €
CEFIL-1R-LV	2.780 €
CEFIL-1C-LC	3.786 €

H=2160	
CEFI-2R-LC	4.320 €
CEFI-2R-LV	4.359 €
CEFI-2C-LC	5.917 €

H=2000	
CEFIL-2R-LC	4.242 €
CEFIL-2R-LV	4.281 €
CEFIL-2C-LC	5.766 €

H=2160	
CEFI-3R-LC	6.055 €
CEFI-3R-LV	6.105 €
CEFI-3C-LC	7.505 €

H=2000	
CEFIL-3R-LC	5.553 €
CEFIL-3R-LV	5.601 €
CEFIL-3C-LC	7.313 €

H=2160	
CEFI-4R-LC	7.775 €
CEFI-4R-LV	7.869 €
CEFI-4C-LC	9.162 €

H=2000	
CEFIL-4R-LC	7.622 €
CEFIL-4R-LV	7.714 €
CEFIL-4C-LC	8.968 €

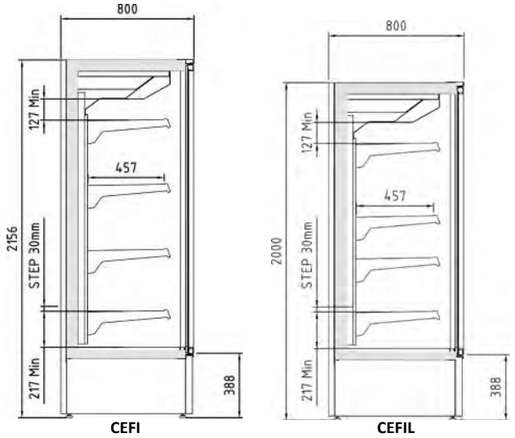
Decoración exterior total blanco, o negro incluido en el precio - *Total exterior decoration white or black included on price*

Modelo Model	Rango Range	Longitud Length	Área estantes Sheving area m²	Exposicion Display area (TDA) CEFI	 CEFIL	Volumen neto Net volume L		Volumen bruto Gross volume L		Estantes Shelves uds	Puertas Doors uds	Potencia frigorífica Cooling capacity W	Consumo nominal Nominal Power W	Refrigerante Refrigerant
1R	-1°C +5°C	642	1,20	0,84	0,78	430	398	461	428	4	1	555	1132	R-290
2R	-1°C +5°C	1282	2,72	1,68	1,55	859	797	1010	937	4	2	1192	1508	R-290
3R	-1°C +5°C	1925	4,29	2,52	2,33	1253	1162	1570	1456	8	3	1528	1945	R-290
4R	-1°C +5°C	2567	5,82	3,30	3,06	1667	1546	2128	1974	8	4	2384	3016	R-290
1C	-15°C-18°C	642	1,20	0,84	0,78	430	398	461	428	4	1	495	474	R-290
2C	-15°C-18°C	1282	2,72	1,68	1,55	859	797	1010	937	4	2	924	1733	R-290
3C	-15°C-18°C	1925	4,29	2,52	2,33	1253	1162	1570	1456	8	3	1242	2162	R-290
4C	-15°C-18°C	2567	5,82	3,30	3,06	1667	1546	2128	1974	8	4	1848	3466	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso — *we reserve the right to change specifications whitout prior notice*

- Mueble vertical grupo incorporado con capacidad y visibilidad optimizada del producto
- Puertas batientes sin marco y frontal completo de cristal con serigrafía mínima con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Costados ciegos de serie
- Dos configuraciones posibles: Exterior blanco RAL 9003, negro RAL 9005
- Interior en acabado blanco RAL 9003
- Evaporador ventilado pintado en con recubrimiento anticorrosión
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Desescarche natural del evaporador
- Bandeja de evaporación automática
- Control electrónico
- Iluminación LED 24v 4000k en estantes
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)

- *Plug-in vertical cabinet with optimized capacity and visibility of the product*
- *Frameless swing doors with a full glass front with minimal serigraphy, with automatic closing system and magnetic gasket (remains open when opening more than 90°).*
- *Blind sides as standard*
- *Two configuration possibilities: Exterior white RAL 9003, black RAL 9005*
- *Interior in white RAL 9003 finish.*
- *Ventilated evaporator painted in EPOXY with anti-corrosion coating.*
- *Shelves adjustable in height and angle, with 40 mm price holders included*
- *Natural defrost of the evaporator*
- *Automatic evaporation tray*
- *Electronic control*
- *24v 4000k LED lighting on shelves*
- *Product temperature, according to EN-ISO-23953:*
- *Climatic class 3 (25°C, 60 H.R.)*



Costados ciegos incluidos en el precio- *Blind sides included in price*



Costado **CIEGO LC**
Disponible modelos refrigeración y congelados
BLIND side
Available refrigerated and frozen models

Costados **VISON LV**
Solo modelos refrigeración
LV VISION side
Refrigeration models only





CFEI-4R



Lacado exterior opcional
External lacquered on demand



Estante varilla opcional
Optional rod shelf



Barras carniceras y ganchos opcionales
Burchers bars and hooks on demand

Modelo *Model*	Estante adicional x nivel *Additional shelf x level*	Ventiladores electrónicos *Electronic fans*	Kit exterior lacado (Góndola + costados) *Lacquered exterior kit (Gondola + sides)*	Kit interior acero inox brillo Interior *kit polished s tainless steel*	Kit estante varilla (C) *Rod shelf kitN (C)*
1R / 1C	128 €	75 €	482 €	332 €	100 €
2R / 2C	171 €	93 €	499 €	574 €	100 €
3R / 3C	274 €	141 €	513 €	1.036 €	100 €
4R / 4C	342 €	187 €	520 €	-	100 €

Precio para opcionales montados en fábrica, no repuestos. *Price for factory-assembled options, not as spare parts.*



Pasteleria - *bakery*

CEFILP-1R-LC	3.437 €
CEFILP-1R-LV	3.472 €

Quesos - *chesses*

CEFILQ-1R-LC	4.683 €
CEFILQ-1R-LV	4.730 €



Pasteleria - *bakery*

CEFILP-2R-LC	4.954 €
CEFILP-2R-LV	5.000 €

Quesos - *chesses*

CEFILQ-2R-LC	6.574 €
CEFILQ-1R-LV	6.634 €



Pasteleria - *bakery*

CEFILP-3R-LC	6.243 €
CEFILP-3R-LV	6.329 €

Quesos - *chesses*

CEFILQ-3R-LC	8.415 €
CEFILQ-1R-LV	8.529 €

Decoración exterior total blanco, o negro incluido en el precio - *Total exterior decoration white or black included on price*

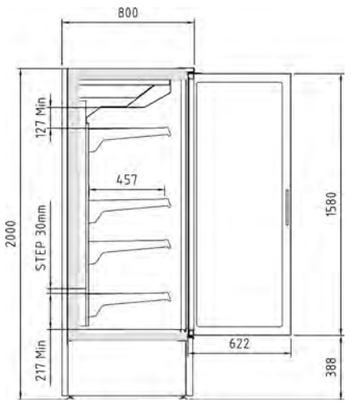
Modelo Model	Rango Range	Longitud Length	Área estantes Sheving area m²	Exposicion Display area (TDA)	Volumen neto Net volume L	Volumen bruto Gross volume L	Estantes Shelves uds	Puertas Doors uds	Potencia frigorífica Cooling capacity W	Consumo nominal Nominal Power W	Refrigerante Refrigerant
1R	-1°C +5°C	642	1,20	0,78	398	428	4	1	555	1132	R-290
2R	-1°C +5°C	1282	2,72	1,55	797	937	4	2	1192	1508	R-290
3R	-1°C +5°C	1925	4,29	2,33	1162	1456	8	3	1528	1945	R-290
4R	-1°C +5°C	2567	5,82	3,06	1546	1974	8	4	2384	3016	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Mueble vertical grupo incorporado con capacidad y visibilidad optimizada del producto
- Puertas batientes sin marco y frontal completo de cristal con serigrafía mínima con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Costados ciegos de serie
- Dos configuraciones posibles: Exterior blanco RAL 9003, negro RAL 9005
- **CEFILP**: Interior en acabado blanco RAL 9003, estantes de cristal
- **CEFILQ**: Interior en acero inox AISI-316
- Evaporador ventilado pintado en con recubrimiento anticorrosión
- Estantes perforados regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Desescarche natural del evaporador
- Bandeja de evaporación automática
- Control electrónico
- Iluminación LED 24v 4000k en estantes
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Plug-in vertical cabinet with optimized capacity and visibility of the product*
- *Frameless swing doors with a full glass front with minimal serigraphy, with automatic closing system and magnetic gasket (remains open when opening more than 90°).*
- *Blind sides as standard*
- *Two configuration possibilities: Exterior white RAL 9003, black RAL 9005*
- ***CEFILP**: Interior in white RAL 9003 finish, glass shelves*
- ***CEFILQ**: Interior and shelves in AISI-316 stailess steel.*
- *Ventilated evaporator painted in EPOXY with anti-corrosion coating.*
- *Shelves adjustable in height and angle, with 40 mm price holders included*
- *Natural defrost of the evaporator*
- *Automatic evaporation tray*
- *Electronic control*
- *24v 4000k LED lighting on shelves*
- *Product temperature, according to EN-ISO-23953:*
- *Climatic class 3 (25°C, 60 H.R.)*





Costado **CIEGO LC**
***LC BLIND** side*

Costados **VISON LV**
***LV VISION** side*





CFEILP-2R LV



CFEILP: interior blanco y estantes cristal de serie
white interior with glass shelves as standard

CFEILQ: interior y estantes en acero inox AISI-316
opcional estantes cristal al mismo precio
Interior and shelves in AISI-316 SS, glass shelves on demand (same price)





CFEILQ-2R

Modelo *Model*	Estante adicional x nivel *Additional shelf x level*	Ventiladores electrónicos *Electronic fans*	Kit exterior lacado (Góndola + costados) *Lacquered exterior kit (Gondola + sides)*	Kit interior acero inox brillo Interior *kit polished s tainless steel*
1R	128 €	75 €	482 €	332 €
2R	171 €	93 €	499 €	574 €
3R	274 €	141 €	513 €	1.036 €

Precio para opcionales montados en fábrica, no repuestos. *Price for factory-assembled options, not as spare parts.*



CVISC-10-125	3.736 €



CVIS-90	3.277 €
CVISG-90	3.638 €



CVIS-10-125	3.736 €
CVISG-10-125	4.283 €



CVIS-10-190	5.922 €
CVISG-10-190	6.906 €

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	exposición display RDA (m^2)	exposición display TDA (m^2)	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante refrigerant
CVISC-10-125	1255	975	1250	949	1089	1,05	1,31	230 V - 50 Hz	R-290
CVIS-90	900	975	850	572	882	0,48	0,67	230 V - 50 Hz	R-290
CVIS-10-125	1255	975	1250	949	1089	1,05	1,31	230 V - 50 Hz	R-290
CVIS-10-190	1915	975	1250	1419	1356	1,62	2,03	230 V - 50 Hz	R-290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

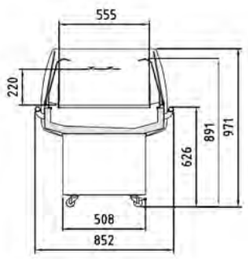
- CVISG: puertas correderas
- Mueble promocional enchufable con grupo incorporado y amplia capacidad de carga
- Interior en chapa de acero inoxidable (estándar) o pintando en EPOXI negro (sin incremento)
- Decoración exterior estándar: zócalo inferior y franjas en RAL 9005.
- Lateral panorámico cristal doble templado securizado
- Frontal vidrio templado securizado.
- Tubo paragolpes en acero inoxidable (de serie frontal y trasero).
- Evaporador ventilado HC pintado en EPOXI con recubrimiento anticorrosión
- Desescarche natural del evaporador
- Condensación ventilada.
- Evaporación automática de desescarche.
- Ruedas de serie.
- Plano de exposición regulable en inclinación.
- Ventiladores electromecánicos
- Control electrónico
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953: M1
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)

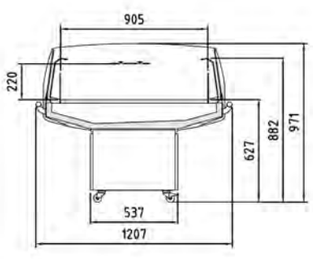
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *CVISG: sliding doors*
- *Promotional plug-in cabinet with built-in group and ample load capacity*
- *Interior in stainless steel sheet (standard) or painted in black EPOXY (no increase)*
- *Standard exterior decoration: lower plinth and stripes in RAL 9005.*
- *Panoramic side double tempered safety glass,*
- *Front safety tempered glass.*
- *Stainless steel bumper tube (front and rear standard).*
- *HC ventilated evaporator painted in EPOXY with anti-corrosion coating*
- *Natural defrost of the evaporator*
- *Ventilated condensation.*
- *Automatic defrost evaporation.*
- *Standard wheels.*
- *Exposure plane adjustable in inclination.*
- *Electromechanical fans*
- *Electronic control*
- *Product temperature, according to EN-ISO-23953: M1*
- *Climate class 3 (25°C, 60 H.R)*











Modelo	Interior lacado	Exterior lacado	Cortina nocturna	Paragolpes tubo inox (Lateral 1 extremo)	Kit unión 2 vitrinas
Model	*Inside lacquered*	*Outside lacquered*	*Night blind*	***Stainless steel bumper (One end side)***	***Union kit 2 show-cases***
VIS-90	180 €	214 €	183 €	118 €	244 €
VISG-90	180 €	214 €	183 €	118 €	244 €
VISG-10-190	361 €	406 €	351 €	118 €	244 €
VIS-10-190	361 €	406 €	351 €	118 €	244 €
VIS-10-125	241 €	285 €	261 €	118 €	244 €
VISG-10-125	241 €	285 €	261 €	118 €	244 €
VISC-10-125	241 €	285 €	261 €	118 €	244 €

Precio para opcionales montados en fábrica, no repuestos. *Price for factory-assembled options, not as spare parts.*



CVIS-10-125
Exterior lacado
Lacquered exterior



CVISG-10-125
Puertas correderas incluidas
Sliding doors included





CVIS-9-125-1E 4.110 €



CVIS-9-125-2E 4.684 €

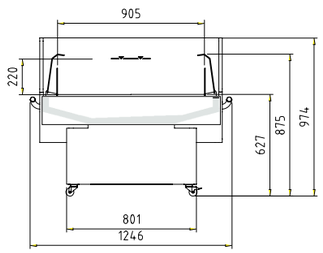
ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2)	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante refrigerant
CVIS-9-125-1E	1250	1225	1110	1419	1316	1,28	1,2	230 V - 50 Hz	R-290
CVIS-9-125-2E	1250	1445	1110	1937	1666	1,7	1,36	230 V - 50 Hz	R-290

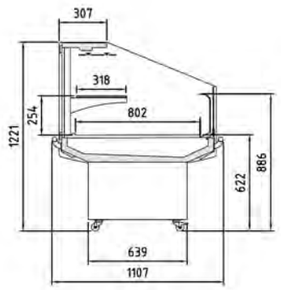
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

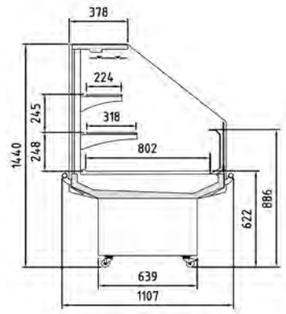
- Mueble promocional enchufable con grupo incorporado y amplia capacidad de carga
- Interior en chapa de acero inoxidable (estándar) o pintando en EPOXI negro (sin incremento)
- Decoración exterior estándar: zócalo inferior y franjas en RAL 9005.
- Lateral panorámico cristal doble templado securizado
- Frontal vidrio templado securizado.
- Tubo paragolpes en acero inoxidable (de serie frontal y trasero).
- Evaporador ventilado HC pintado en EPOXI con recubrimiento anticorrosión
- Desescarche natural del evaporador
- Condensación ventilada.
- Evaporación automática de desescarche.
- Ruedas de serie.
- Plano de exposición regulable en inclinación.
- Ventiladores electromecánicos
- Control electrónico
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953: M2:-1°+5°C.
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *Promotional plug-in cabinet with built-in group and ample load capacity*
- *Interior in stainless steel sheet (standard) or painted in black EPOXY (no increase)*
- *Standard exterior decoration: lower plinth and stripes in RAL 9005.*
- *Panoramic side double tempered safety glass,*
- *Stainless steel bumper tube (front and rear standard).*
- *HC ventilated evaporator painted in EPOXY with anti-corrosion coating*
- *Natural defrost of the evaporator*
- *Ventilated condensation.*
- *Automatic defrost evaporation.*
- *Standard wheels.*
- *Exposure plane adjustable in inclination.*
- *Electromechanical fans*
- *Electronic control*
- *Product temperature, according to EN-ISO-23953: M2: -1° + 5°C.*
- *Climate class 3 (25°C, 60 H.R)*







Modelo	Interior lacado	Exterior lacado	Cortina nocturna	Paragolpes tubo inox (Lateral 1 extremo)	Kit unión 2 vitrinas
Model	*Inside lacquered*	*Outside lacquered*	*Night blind*	***Stainless steel bumper (One end side)***	***Union kit 2 show-cases***
VIS-9-125-1E	241 €	285 €	261 €	118 €	244 €
VIS-9-125-2E	241 €	285 €	261 €	118 €	244 €

Precio para opcionales montados en fábrica, no repuestos. *Price for factory-assembled options, not as spare parts.*



CVIS-9-125-1E
Exterior lacado
Lacquered exterior



CVIS-9-125-2E
Exterior lacado
Lacquered exterior-



VITRINAS AUXILIARES
AUXILIAR DISPLAYS

TAPAS SUSHI

Pag. 402-405 Bandeja fria tapas
Tapas cooler display

Pag. 406-407 Bandeja fria sushi
Sushi cooler display

VITRINA CERRADAS - *VISION DISPLAY*

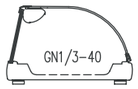
Pag. 408-409 Vitrina cerrada refrigerada 9
Vision display 9

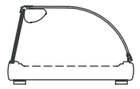
Pag. 410-411 Vitrina refrigerada carro
Troley refrigerated display

PUNTOS DE VENTA - *SALES POINTS*

Pag. 412-413 Mostrador pescado
Fish counter

Pag. 414-415 Islas congelados
Freezer islands





BCC-4-I	1.298 €
BCC-6-I	1.458 €
BCC-8-I	1.601 €

BCL-4-I	1.216 €
BCL-6-I	1.319 €
BCL-8-I	1.428 €

Cubetas GN incluidas en el precio - *GN containers included in price*

ref.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	base platos *dish area* (mm)	GN 1/3-40	potencia frig. *frig. power* (W)	consumo *consumption* (W)	tensión monofásica *single phase voltage*	refrigerante *refrigerant*
BCC-4	1050	255	410		4	255	138	230 V- 50 Hz	R290*
BCC-6	1400	255	410		6	255	143	230 V- 50 Hz	R290*
BCC-8	1755	255	410		8	255	145	230 V- 50 Hz	R290*
BCL-4	1050	255	410	300 x 675		255	138	230 V- 50 Hz	R290*
BCL-6	1400	255	410	300 x 1030		255	143	230 V- 50 Hz	R290*
BCL-8	1755	255	410	300 x 1380		255	145	230 V- 50 Hz	R290*
BCCD-6	1400	400	410		6	255	143	230 V- 50 Hz	R290*
BCCD-8	1750	400	410		8	255	145	230 V- 50 Hz	R290*
BCLD-6	1400	400	410	300 x 1030		255	143	230 V- 50 Hz	R290*
BCLD-8	1750	400	410	300 x 1380		255	145	230 V- 50 Hz	R290*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

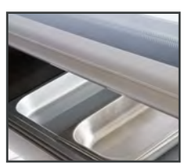
- Exterior en acero inox AISI-304 18/10
- Fondo interior embutido en acero inox AISI 304 18/10
- Cristal curvo templado y securizado
- Puertas transparentes correderas
- BCCD y BCLD con estante superior no refrigerado
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Reguladores de altura
- Iluminación interior por LEDS
- Unidad condensadora ventilada
- Ajuste de temperatura y descarche por control electrónico digital
- Temperatura de trabajo +4° +8° a 32°C de ambiente

BCC- BCCD Bandeja interior embutida, preparada para cubetas GN1/3-40 (incluidas)
BCL- BCLD Bandeja interior embutida, preparada para platos (no incluidos)

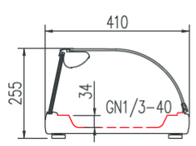
We reserve the right to change specifications without prior notice.

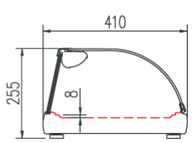
- *AISI-304 18/10 stainless steel exterior*
- *AISI-304 18/10 stainless steel stamped bottom*
- *Toughened curved safety glass*
- *Transparent sliding doors*
- *BCCD and BCLD with no refrigerated glass shelf*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Adjustable supports*
- *Interior LEDS lighting*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Temperature and defrost sets by digital electronic control*
- *Operating temperature +4° +8° , 32°C ambient*

BCC - BCCD, stamped steel bottom, GN 1/3-40 containers capacity (included)
BCL - BCLD, stamped steel (not GN capacity)









Opciones - *Options*

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





BCC - 6

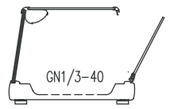


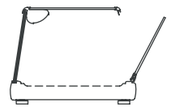
BCL - 6











BPC-4-I	1.555 €	BPL-4-I	1.339 €				
BPC-6-I	1.657 €	BPL-6-I	1.533 €	BPCA-6-I	1.768 €	BPLA-6-I	1.671 €
BPC-8-I	1.852 €	BPL-8-I	1.685 €	BPCA-8-I	2.009 €	BPLA-8-I	1.836 €

Cubetas GN incluidas en el precio - *GN containers included in price*

ref.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	base platos *dish area* (mm)	GN 1/3-40	potencia frig. *frig. power* (W)	consumo *consumption* (W)	tensión monofásica *single phase voltage*	refrigerante *refrigerant*
BPC-4	1050	315	410		4	255	138	230 V- 50 Hz	R290
BPC-6	1400	315	410		6	255	143	230 V- 50 Hz	R290
BPC-8	1755	315	410		8	255	144	230 V- 50 Hz	R290
BPL-4	1050	315	410	300 x 675		255	138	230 V- 50 Hz	R290
BPL-6	1400	315	410	300x 1030		255	143	230 V- 50 Hz	R290
BPL-8	1755	315	410	300 x 1380		255	144	230 V- 50 Hz	R290
BPCA-6	1400	315	410		6	255	143	230 V- 50 Hz	R290
BPCA-8	1755	315	410		8	255	144	230 V- 50 Hz	R290
BPLA-6	1400	315	410	300 x 1030		255	143	230 V- 50 Hz	R290
BPLA-8	1755	315	410	300 x 1380		255	144	230 V- 50 Hz	R290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

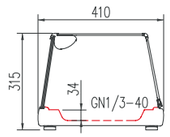
- Exterior en acero inox AISI-304 18/10
- Fondo interior embutido en acero inox AISI 304 18/10
- Cristal plano templado y securizado
- Puertas transparentes correderas, en el lado de servicio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Reguladores de altura
- Iluminación interior por LEDS
- Unidad condensadora ventilada
- Ajuste de temperatura y descarche por control electrónico digital
- Temperatura de trabajo +4° +8° a 32°C de ambiente

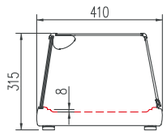
BPC- BPCA Bandeja interior embutida, preparada para cubetas GN1/3-40 (incluidas)
BPL- BPLA Bandeja interior embutida, preparada para platos (no incluidos)

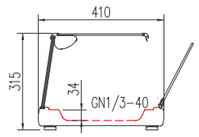
We reserve the right to change specifications without prior notice.

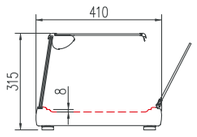
- *AISI-304 18/10 stainless steel exterior*
- *AISI-304 18/10 stainless steel stamped bottom*
- *Toughened safety glass*
- *Transparent sliding doors,*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Adjustable supports*
- *Interior LEDS lighting*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Temperature and defrost sets by digital electronic control*
- *Operating temperature +4° +8° , 32°C ambient*

BPC - BPCA stamped steel bottom, GN 1/3-40 containers capacity (included)
BPL - BPLA stamped steel (not GN capacity)









Opciones - *Options*

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



BPL - 8

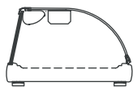


BPCA - 8





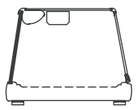
BCCS-4-I	1.664 €
BCCS-6-I	1.846 €
BCCS-8-I	2.022 €



BCS-4-I	1.576 €
BCS-6-I	1.712 €
BCS-8-I	1.861 €



BPCS-4-I	1.952 €
BPCS-6-I	2.085 €
BPCS-8-I	2.317 €



BPS-4-I	1.769 €
BPS-6-I	1.931 €
BPS-8-I	2.162 €

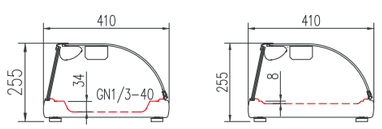
Cubetas GN incluidas en el precio - GN containers included in price

ref.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	base platos *dish area* (mm)	GN 1/3-40	potencia frig. *frig. power* (W)	consumo *consumption* (W)	tensión monofásica *single phase voltage*	refrigerante *refrigerant*
BCCS-4	1050	255	410		4	255	138	230 V- 50 Hz	R290
BCCS-6	1400	255	410		6	255	146	230 V- 50 Hz	R290
BCCS-8	1755	255	410		8	225	152	230 V- 50 Hz	R290
BCS-4	1050	255	410	300 x 675		255	138	230 V- 50 Hz	R290
BCS-6	1400	255	410	300 x 1030		255	146	230 V- 50 Hz	R290
BCS-8	1755	255	410	300 x 1380		225	152	230 V- 50 Hz	R290
BPCS-4	1050	315	410		4	255	138	230 V- 50 Hz	R290
BPCS-6	1400	315	410		6	255	146	230 V- 50 Hz	R290
BPCS-8	1775	315	410		8	225	152	230 V- 50 Hz	R290
BPS-4	1050	315	410	300 x 675		255	138	230 V- 50 Hz	R290
BPS-6	1400	315	415	300 x 1030		255	146	230 V- 50 Hz	R290
BPS-8	1775	315	415	300 x 1380		255	152	230 V- 50 Hz	R290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10
- Fondo interior embutido en acero inox AISI 304 18/10
- Cristal curvo o plano templado y securizado
- Puertas transparentes correderas
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Reguladores de altura
- Iluminación interior por LEDS
- Unidad condensadora ventilada
- Ajuste de temperatura y descarche por control electrónico digital
- Temperatura de trabajo 0° +6° a 32°C de ambiente

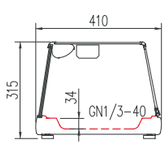
BCCS- BPCS Bandeja interior embutida, preparada para cubetas GN1/3-40 (incluidas)
BCS- BPS Bandeja interior embutida, preparada para platos (no incluidos)

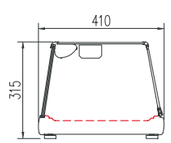


We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 18/10 stainless steel exterior*
- *AISI-304 18/10 stainless steel stamped bottom*
- *Toughened safety glass*
- *Transparent sliding doors*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Adjustable supports*
- *Interior LEDS lighting*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Temperature and defrost sets by digital electronic control*
- *Operating temperature 0° +6°, 32°C ambient*

BCCS - BPCS, stamped steel bottom, GN 1/3-40 containers capacity (included)
BCS - BPS stamped steel (not GN capacity)







Opciones - *Options*

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





BCS - 8



BPS - 6





CVCC-9-13	3.217 €
CVCC-9-15	3.316 €
CVCC-9-20	4.048 €

ref.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	potencia frig. *frig. power* (W)	consumo *consumption* (W)	superficie estantes *shelves area* (m²)	TDA (m²)	puertas *doors*	tensión monofásica *single phase voltage*	refrigerante *refrigerant*	rango *range*
CVCC-9-13	1315	1085	850	781	417	1.83	0.37	2	230 V- 50 Hz	R290	+2°C+6°C
CVCC-9-15	1515	1085	850	781	418	2.11	0.43	2	230 V- 50 Hz	R290	+2°C+6°C
CVCC-9-20	2015	1085	850	949	485	2.84	0.59	3	230 V- 50 Hz	R290	+2°C+6°C

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

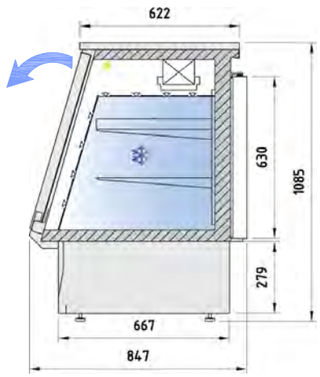
- Exterior en acero inox AISI-304
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox
- Reguladores de altura
- Iluminación interior por LEDS
- Estantes interiores en acero AISI-304
- Frontal abatible, cristal doble sobre marco de aluminio anodizado
- Evaporador estático con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Clase climatica 4, temperatura de producto de 0+6

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior*
- *AISI-304 stainless steel interior*
- *Doors with self closing system, blocked opening hinge and magnetic gasket*
- *Rear-door*
- *Adjustable supports*
- *Interior LEDS lighting*
- *Shelves made of AISI-304 SS*
- *Double glazed front opening side, with anodized aluminium frame.*
- *Static evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Energy efficient digital controller of temperature and defrosts*
- *Operating temperature 0° +6° , climate class 4*



Acabado exterior negro o blanco al mismo precio
Black or white exterior, same price

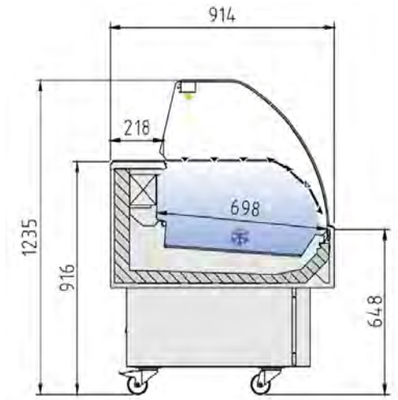




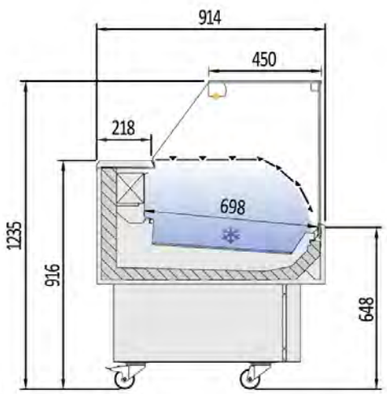
CVCC-9-20



CVCC-9-15
frontal abierto
front opened



CEEC-100-EF-CC	3.005 €
CEEC-130-EF-CC	3.464 €
CEEC-150-EF-CC	3.813 €



CEEC-100-EF-RR	2.989 €
CEEC-130-EF-RR	3.295 €
CEEC-150-EF-RR	3.458 €

ref.	largo *length* (mm)	superficie exposición *display area* (m^2)	exposición *display* TDA (m^2)	potencia frig. *frig. power* (W)	consumo *consumption* (W)	tensión monofásica *single phase voltage*	refrigerante *refrigerant*
CEEC-100-EF-CC / RR	1035	0,55	0,76	565	815	230V- 50Hz	R290
CEEC-130-EF-CC / RR	1285	0,70	0,95	781	991	230V- 50Hz	R290
CEEC-150-EF-CC / RR	1505	0.84	1.13	949	1064	230V- 50Hz	R290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304
- Interior en acero inox AISI-304
- Cristal frontal templado y abatible
- Bastidor en acero acabado epoxi, sobre ruedas, 2 de ellas con freno
- Perfilería de aluminio anodizado
- Unidad condensadora ventilada
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 25°C 60% HR ambiente, clase climatica 3
- EEC-EF evaporador estático + placa fría
- Cierre plexi de serie
- Iluminación LED superior

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior*
- *AISI-304 stainless steel interior*
- *Toughened curved glass hinges forward*
- *Steel frame with epoxy finish, on wheels, 2 of them with brakes*
- *Anodized aluminium profiles*
- *Ventilated condenser unit*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect*
- *Energy efficient digital controller of temperature and defrosts*
- *Operating temperature 25°C 60% HR ambient, climatic class 3*
- *EEC-EF, static evaporator + cool plate*
- *Plexi slide doors as standard*
- *Top LED lighting*

Modelo	Cuba interior acero inox. AISI-316	Plano de exposición AISI-316	Encimera acero inox AISI-316
Model	*Inner cask stainless steel AISI-316*	*Exhibition plan AISI-316*	*Worktop stainless steel AISI-316*
CEEC-100-EF	415 €	397 €	90 €
CEEC-130-EF	476 €	456 €	105 €
CEEC-150-EF	573 €	548 €	118 €





cristal abatible / *liftable glass*



desagües / *drains*



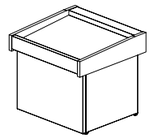


CEEC-150-CC-EF

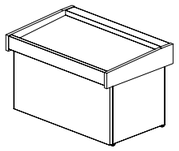


CEEC-150-RR-EF

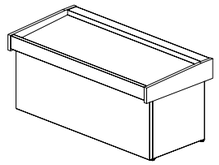
Mostrador pescaderia para mercado
Fish display counter for market



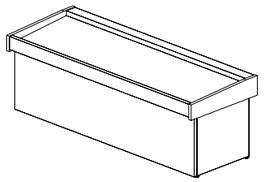
BFP-120 3.029 €



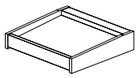
BFP-170 3.403 €



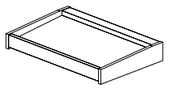
BFP-220 3.733 €



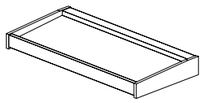
BFP-270 4.183 €



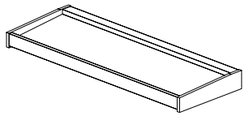
BFP-120-S 2.353 €



BFP-170-S 2.614 €



BFP-220-S 2.841 €



BFP-270-S 3.172 €

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	exposición display (m^2)	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante refrigerant	rango range
BFP-120	1200	1000 / 925	950	300	220	0,96	230 V - 50 Hz	R-290	0°C+2°C
BFP-170	1700	1000 / 925	950	530	400	1,40	230 V - 50 Hz	R-290	0°C+2°C
BFP-220	2200	1000 / 925	950	930	850	1,84	230 V - 50 Hz	R-29	0°C+2°C
BFP-270	2700	1000 / 925	950	1000	1100	2,30	230 V - 50 Hz	R-290	0°C+2°C
BFP-120-S	1200	95	950	300	220	0,96	230 V - 50 Hz	R-290	0°C+2°C
BFP-170-S	1700	95	950	530	400	1,40	230 V - 50 Hz	R-290	0°C+2°C
BFP-220-S	2200	95	950	930	850	1,84	230 V - 50 Hz	R-290	0°C+2°C
BFP-270-S	2700	95	950	1000	1100	2,30	230 V - 50 Hz	R-290	0°C+2°C

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Bandeja de exposición de acero inoxidable AISI 304.
- Chasis construido con tubo de acero inoxidable.
- Facilidad de limpieza total: Compartimento de equipo frigorífico hermético que permite la limpieza exterior del mueble con chorro de agua directo.
- Control electrónico de temperatura
- Espesor lateral costados: 40+40 mm
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)
- BFP: chasis, placa fría, motor incorporado
- BFP-S: sin chasis, placa fría, pre-instalación, unidad condensadora incluida, 3 metros de tuberia

Recomendación: Canalización de agua de descarche desde desagüe hasta acometida de aguas.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *Tray exhibition AISI 304.*
- *Chassis built with stainless steel tube.*
- *Easy cleanup: hermetic refrigeration equipment compartment which allows the external cleaning of the unit with direct water stream.*
- *Electronic temperature controller*
- *Lateral sides Thickness: 40 +40 mm*
- *Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP*
- *Climatic class 3 (25°C, 60 H.R)*
- *BFP: chassis, refrigerated tray exhibition with condenser unit*
- *BFP-S: no chassis, refrigerated tray exhibition, ready for remote condenser unit (included, 3 meters tube)*

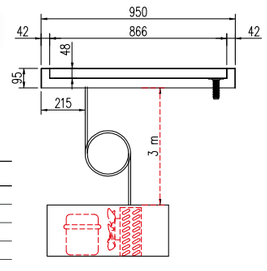
Recommendation: Channeling defrost water from draining until water supplying.

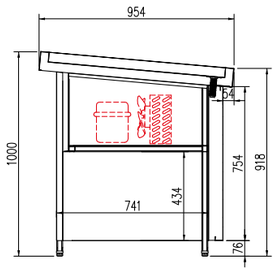


BFP-220

BFP-120
perímetro
acristalado opcional
optional
perimeter glass

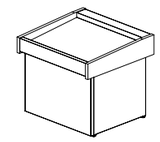




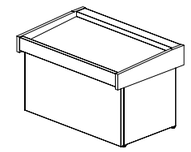


OPCIONES	OPTIONS	€
perímetro acristalado 120	*glazed perimeter 120*	214 €
perímetro acristalado 170	*glazed perimeter 170*	254 €
perímetro acristalado 220	*glazed perimeter 220*	281 €
perímetro acristalado 270	*glazed perimeter 270*	321 €

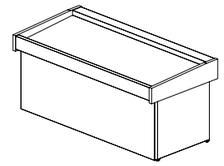
Mostrador pescaderia neutro para mercado
Fish neutral display fish counter for market



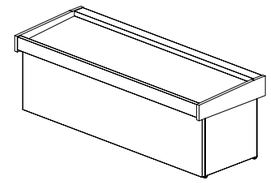
BNP-120 1.769 €



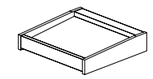
BNP-170 2.030 €



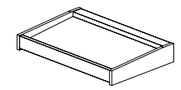
BNP-220 2.298 €



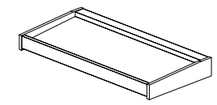
BNP-270 2.579 €



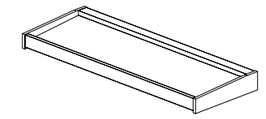
BNP-120-S 1.093 €



BNP-170-S 1.247 €



BNP-220-S 1.410 €



BNP-270-S 1.595 €

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	exposición display (m^2)
BNP-120	1200	1000 / 925	950	0,96
BNP-170	1700	1000 / 925	950	1,40
BNP-220	2200	1000 / 925	950	1,84
BNP-270	2700	1000 / 925	950	2,30
BNP-120-S	1200	95	950	0,96
BNP-170-S	1700	95	950	1,40
BNP-220-S	2200	95	950	1,84
BNP-270-S	2700	95	950	2,30

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

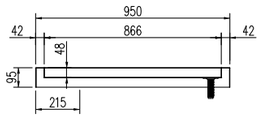
- Mostrador de pescado neutro, sin evaporador ni equipo friforifico, preparado para la exposicion de pescado sobre lecho de escamas de hielo.
- Chasis construido con tubo de acero inoxidable, AISI-304, con ruedas (2 con freno y 2 sin freno)
- Bandeja de exposición de acero inoxidable AISI-304, hermética.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Sistema de desagüe
- BNP: chasis, placa neutra
- BNP-S: sin chasis, placa neutra

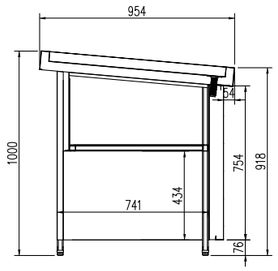
Se recomienda canalizar el desagüe hasta tuberia del sistema de drenado de aguas

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *Supermarket fish counter, without evaporator and condenser unit, ready to show the fresh product on ice.*
- *AISI-304 tubular chassis*
- *AISI-304 welded and sealed structure, hermetic to avoid water leaks*
- *Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP*
- *Drainig system*
- *BNP: chassis, no refrigerated tray exhibition*
- *BNP-S: no chasis, no refrigerated tray exhibition*

It is recommended to connect the water outlet drain with an outer pipe







BNP-120

OPCIONES	OPTIONS	€
perímetro acristalado 120	*glazed perimeter 120*	214 €
perímetro acristalado 170	*glazed perimeter 170*	254 €
perímetro acristalado 220	*glazed perimeter 220*	281 €
perímetro acristalado 270	*glazed perimeter 270*	321 €

Conservador expositor de congelados (pre-congelados)

Horizontal commercial freezer (pre-frozen)



DZCD-L185S-S2 D/S VCC	3345 €



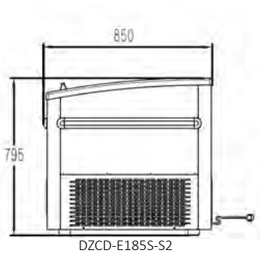
DZCD-L185S-S4 D/S VCC	4014 €



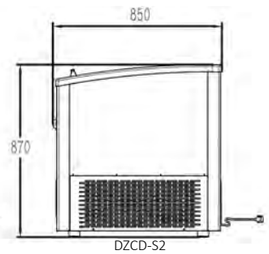
DZCD-L145S-S2 D/S VCC	2785 €
DZCD-L210S-S2 D/S VCC	3109 €
DZCD-L250S-S2 D/S VCC	3466 €



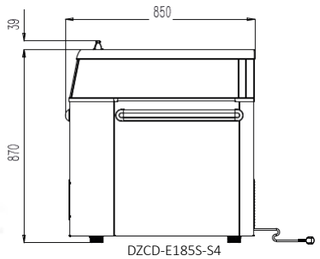
DZCD-L145S-S4 D/S VCC	3286 €
DZCD-L210S-S4 D/S VCC	3668 €
DZCD-L250S-S4 D/S VCC	3985 €



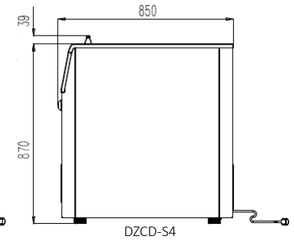
DZCD-E185S-S2



DZCD-S2



DZCD-E185S-S4



DZCD-S4

Modelo *Model*	Rango *Range*	Separadores *Separators*	Volumen Neto *Net Volume* *L*	Volumen Bruto *Gross Volume* *L*	Potencia Frig. *Frig power* *W*	Consumo *Consumption* *(Kwh /24h)*	Clase climática *Climatic class*
DZCD-L145S-S2	-18°C-22°C /-1°+5°	2	320	530	500	6,1	3 (25°C 60%)
DZCD-L210S-S2	-18°C-22°C /-1°+5°	4	527	850	700	8,5	3 (25°C 60%)
DZCD-L250S-S2	-18°C-22°C /-1°+5°	5	654	1040	750	9,7	3 (25°C 60%)
DZCD-E185S-S2	-18°C-22°C /-1°+5°	3	372	630	550	6,7	3 (25°C 60%)
DZCD-L145S-S4	-18°C-22°C	2	402	575	420	7,1	3 (25°C 60%)
DZCD-L210S-S4	-18°C-22°C	4	646	900	500	10,9	3 (25°C 60%)
DZCD-L250S-S4	-18°C-22°C	5	796	1105	567	12,9	3 (25°C 60%)
DZCD-E185S-S4	-18°C-22°C	3	523	745	460	9,1	3 (25°C 60%)

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero plastificado color negro
- Interior en aluminio color blanco
- Aislamiento de ciclopentano con 70mm de espesor, densidad 40kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Descarche autómatico por gas caliente
- Iluminación led interior
- Paragolpes en abs color gris de serie
- Portamarcas de serie
- Patas regulables en altura
- Termostato digital de temperatura
- Compresor de velocidad variable de serie
- **S4**: L1 (-15°C-18°C)
- **S2**: doble servicio: M1 (-1°C +5°C) o L1 (-15°C-18°C)
- Gas refrigerante R-290
- Tensión 220V- 50/60Hz

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *Exterior in gray plastic-coated steel (RAL 7015)*
- *Interior in white aluminum*
- *70mm thick cyclopentane insulation, 40kg/m³ density, low GWP and zero ODP.*
- *Automatic hot gas defrost*
- *Interior LED lighting*
- *Price tag standard*
- *Standard gray ABS bumper*
- *Height-adjustable legs*
- *Digital thermostat*
- *Standard variable speed compressor*
- **S4**: *L1 (-15°C -18°C)*
- **S2**: *dual service: M1 (-1°C to +5°C) or L1 (-15°C to -18°C)*
- *Refrigerant gaz R-290*
- *Voltage 220V - 50/60Hz*



SMR-170-SLB-A1A2

SMR-170-SLB-A1A2	3.756 €
SMR-194-SLB-A1A2	4.069 €
SMR-220-SLB-A1A2	4.216 €
SMR-250-SLB-A1A2	4.875 €



SMR-220-SLB-A1A2

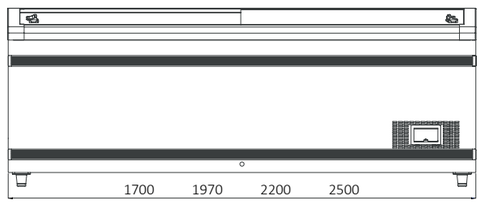
UPD-SLB-250-AD-ECO*	12.921 €
UPD-SLB-220-AD-ECO*	9.104 €

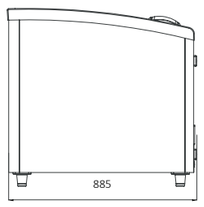
OPCIONES	*OPTIONS*	€
Union para 170	*Union for 170*	152 €
Union para 220	*Union for 220*	206 €
Union para 250	*Union for 250*	228 €
Placa final de lineal	*Linear end plate*	33 €
Divisor interno parte superior	*Upper internal divider*	82 €
Juego de patas 8/15 cm	*Set of legs 8/15 cm*	142 €
Doble cable de alimentación	*Double power cable*	38 €

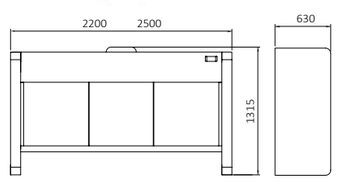
KIT unión opcional



SMR-194-SLB-A1A2







Modelo *Model*	Largo *Length*	Fondo *Depth*	Alto *Height*	Largo int. *Int. Length*	Fondo int. *Int. Depth*	Alto int. *Int. Height*	Capacidad NETA *NET capacity*	Tra.trabajo *Work temperature*	Clase climática *Clima class*	Consumo *Consumption*	Eco etiquetado *Energy labelling*
SMR-170-SLB-A1A2	1700	885	840	1560	720	615	411	-24°C -16 °C	3L1	4,18 kWh/24h	**C**
SMR-194-SLB-A1A2	1970	865	830	1790	660	560	452	-24°C -16 °C	3L1	4,57 kWh/24h	**C**
SMR-220-SLB-A1A2	2200	885	840	2060	720	615	577	-24°C -16 °C	3L1	5,53 kWh/24h	**C**
SMR-250-SLB-A1A2	2500	885	840	2360	720	615	677	-24°C -16 °C	3L1	6,49 kWh/24h	**C**
UPD-SLB-220-AD-ECO	2200	630	1315	2048	480	680	415	-24°C -16 °C	3L1	9,78 kWh/24h	**C**
UPD-SLB-250-AD-ECO	2500	630	1315	2348	480	660	554	-24°C -16 °C	3L1	13,13 kWh/24h	**D**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior e interior en chapa plastificada EPOXI blanco, negro opcional
- Puertas correderas, en cristal templado con tratamiento refractario y bajoemisivo
- Iluminación estándar: LED interior de bajo consumo
- Canal desagüe interior
- Estantes y separadores interiores. Incluye 4 divisores
- Aislamiento de poliuretano inyectado, 70 mm, bajo GWP y cero efecto ODP
- Evaporador impreso en el interior de la cámara
- Condensador helicoidal, libre de mantenimiento
- Descarche automático por gas caliente
- Control electrónico de temperatura y termómetro
- Refrigerante R-290
- *Equipo UPPERDECK: equipo para incorporar parte superior
  Precio de la parte de arriba solo
  Añadir el módulo inferior correspondiente para formar un Combi
  El Kit para unir ambas parte está incluido en el precio

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *Exterior and interior in white EPOXY laminated sheet, black on demand*
- *Sliding doors, in tempered glass with refractory and low-emissive treatment*
- *Standard lighting: energy efficient interior LED*
- *Interior drain channel*
- *Shelves and interior dividers. Includes 4 dividers*
- *Injected polyurethane insulation, 70mm, low GWP and zero ODP effect*
- *Evaporator printed inside the chamber*
- *Helical condenser, maintenance free*
- *Automatic defrost by hot gas*
- *Electronic temperature control and thermometer*
- *Refrigerant R-290*
- **UPPERDECK: kit to incorporate the upper part*
  Price for the top only
  Add the corresponding lower module to form a Combi
  The kit to join both parts is included in the price

CORECO
COLD ROOMS

RECINTOS FRIGORÍFICOS MODULARES

MODULAR COLD ROOMS

CORECO





RFM-S

COMPACT

COMPACT

COMPACT

VERSATILIDAD - *VERSATILITY*

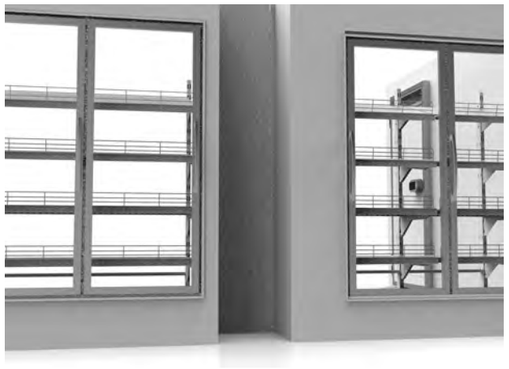
La versatilidad, siempre ha sido un valor añadido a la marca CORECO.
Aplicamos este valor a todos nuestros productos, y los recintos frigoríficos no son una excepción.

Cuando los modelos estándar no llegan a cubrir la necesidad de la instalación, aplicamos nuestra experiencia para dar respuesta a la exigencia que el proyecto pueda plantearnos, siempre dentro de los estándares de calidad que empleamos en la producción de paneles.

Versatility has always been an added value to the CORECO brand.
We apply this value to all our products, and cold rooms are no exception.

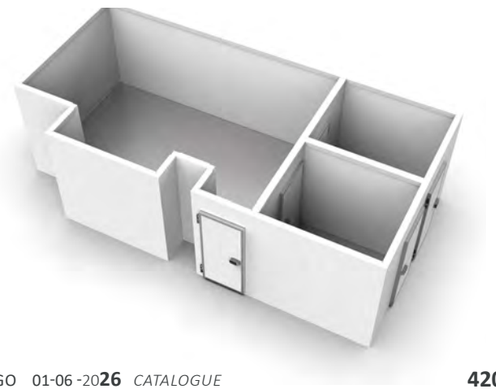
When the standard models do not cover the installation needs, we apply our experience to respond to the requirements that the project may pose, always within the quality standards that we use in the production of panels.





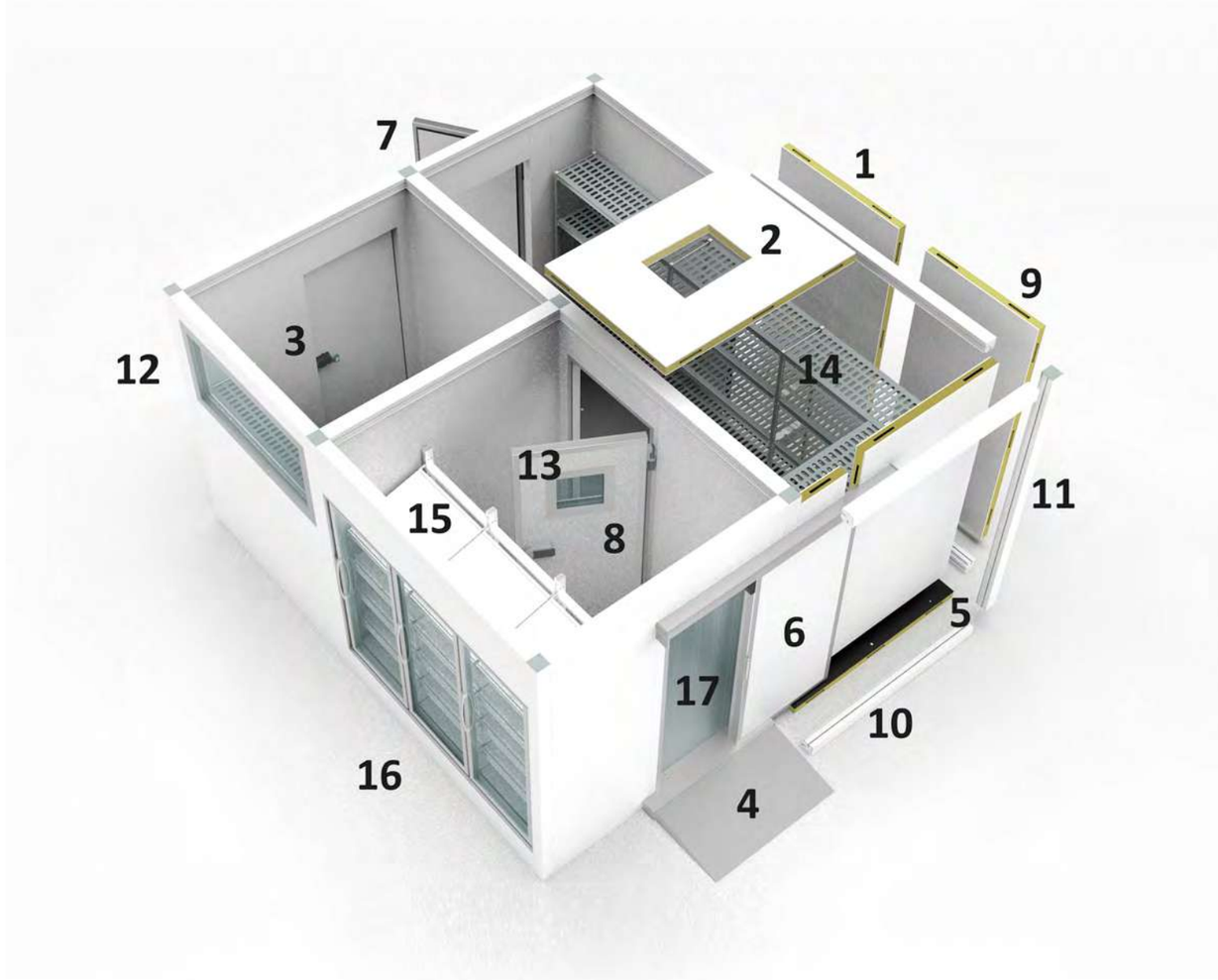








VERSATILIDAD - *VERSATILITY*



1- aislamiento densidad 45 Kg/m³
2- equipo frigorífico en pared o techo
3- paredes interiores
4- rampas de acceso
5- tres acabados en suelo
6- puertas correderas
7- puertas con bisagras
8- puertas interiores
9- sistema unión excéntrico
10- perfil sanitario integrado
11- columnas perimetrales
12 - ventanas
13- puertas con ventanuco
14- estanterías
15- estanterias auto-servicio
16 - puertas auto-servicio
17- cortinas de lamas

1- *45Kg/m³ insulation*
2- *cooling units on top or sides*
3- *internal walls*
4- access ramps
5- *three floor finishing*
6- *sliding doors*
7- *hinged doors*
8- *internal doors*
9- *eccentric hokk system*
10- *integrated sanitary profile*
11- *perimetral columns*
12 - *windows*
13- *display doors*
14- *shelving*
15- *self-service shelving*
16 - *self-service glazed doors*
17- *PVC courtains*

Serie RFM

CORECO
COLD ROOMS

RECINTOS FRIGORÍFICOS MODULARES
MODULAR COLD ROOMS

MODULOS RFM CON PUERTAS DE CRISTAL
RFM MODULES WITH GLASS DOORS





COReCO le presenta la gama de Recintos Frigoríficos Modulares, RFM
En nuestras instalaciones CORECO Centro 2, hemos desarrollado recintos frigoríficos modulare desde la concepción del producto, pasando por el diseño, fabricación, embalaje y comercialización... hemos dedicado la máxima atención y esfuerzo, sobre todo a los pequeños detalles.
En nuestra fabricación empleamos maquinaria sofisticada controladas por computadora y personal bien cualificado. El resultado es un recinto frigorífico con personalidad propia y adaptado al mercado actual.

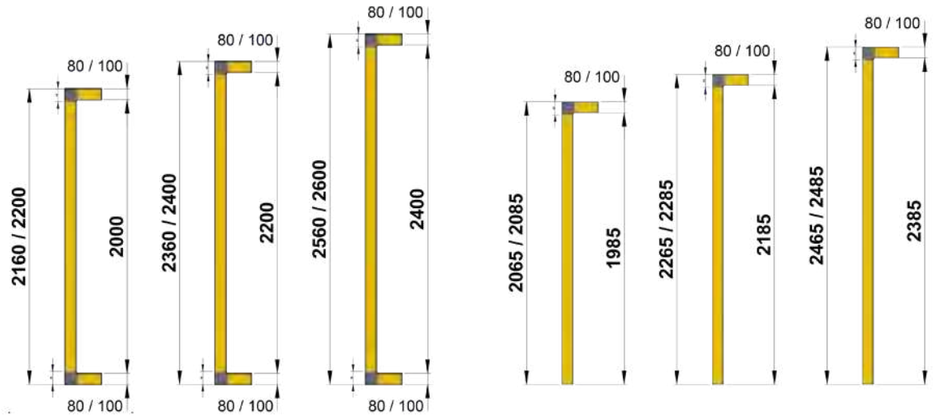
CORECO presents the Modular Cold Rooms range RFM
We have developed modular rcold rooms in our CORECO Centro 2 facilities, from product conception, through design, manufacturing, packaging and marketing ... we have devoted the utmost attention and effort, especially to small details.
We employ sophisticated computer controlled machinery and well-trained personnel in our manufacturing. The result is a cold room with own personality, dapted and ready to be competitive in the current market.



Mecanismo de ganchos excéntricos de doble efecto (gira y recoge)

Double effect eccentric hooks mechanism (turns and locks)

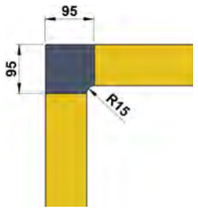
SECCIÓN Y ALTURAS / *HEIGHTS AND SECTIONS*

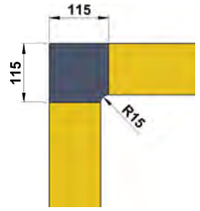


CON suelo panel
WITH floor panel

SIN suelo panel
WITHOUT floor panel

Dimensiones de la columna para espesor 80 mm.
Column size for 80mm thickness.

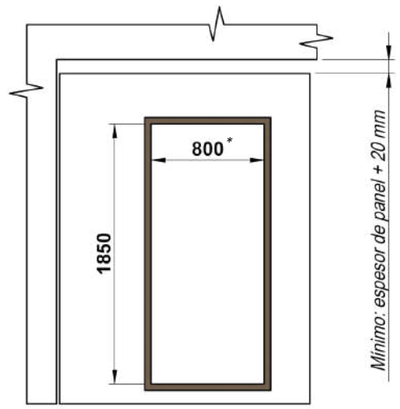




Dimensiones de la columna para espesor 100 mm.
Column size for 100mm thickness.

ESPACIOS NECESARIOS PARA UNA CORRECTA INSTALACIÓN

Recomendamos una adecuada nivelación del suelo donde vaya a ser instalado el recinto frigorífico. Preveer que el lugar de ubicación permite el acceso del panel de mayor dimensión.

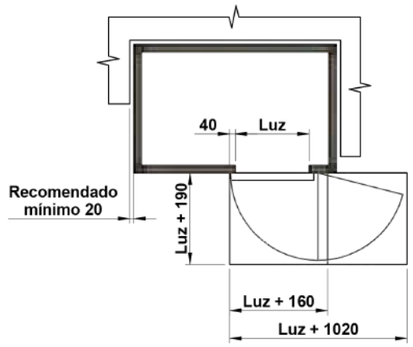


**Bajo pedido, 600, 700, 900 y 1000*
**On demmand 600, 700, 900 and 1000*

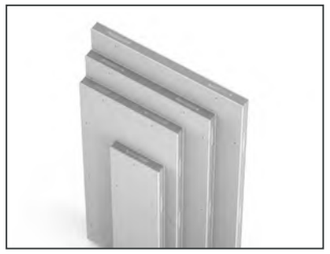
Para poder realizar un montaje correcto es necesario dejar entre el techo del local y el techo del recinto al menos el espesor del panel + 20 mm.
For correct assembly, leave at least the thickness of a panel + 20mm between the roof of the premises and the roof of the room.

SPACE NEEDED FOR CORRECT INSTALLATION

We recommend an adequate leveling of the floor where the cold room will be installed.. Ensure that the location allows access with the largest panel.



Dimensiones necesarias para una apertura de la puerta a 90° y 180°
Measurements needed to open the door at 90° and 180°



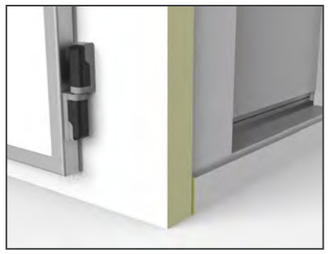
Paneles:
- Espesor de 80 y 100 mm.
- Modularidad 400, 800, 1000 y 1200 mm facilita la adaptabilidad a las dimensiones de su recinto.
- Longitud máxima del panel 3000 mm.

Panels:
- *80 and 100mm thickness.*
- *400, 800, 1000 and 1200mm modules to suit the size of your room.*
- *Maximum panel length 3000mm.*



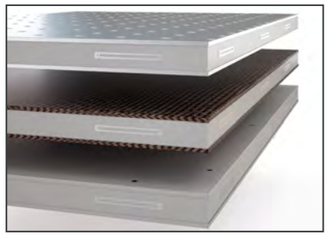
Revestimiento:
- Revestimiento estándar en acero galvanizado prelacado poliéster, con film de protección.
- Color blanco pirineo.
- Calidad alimentaria.

Cladding:
- *Galvanized steel cladding pre-lacquered with polyester, with a protective film, as standard.*
- *Colour white, "blanco pirineo".*
- *Food grade.*



Aislamiento:
- Espuma rígida de poliuretano, libre de CFC e inyectado a alta presión
- Densidad 45 Kg. / m²
- Coeficiente de conductividad térmica 0.022W/mK a 10°C. (Sin envejecimiento)

Insulation:
- *Rigid polyurethane foam, CFC-free, injected at high pressure.*
- *Density 45kg/m².*
- *Thermal conductivity coefficient 0.022W/mK at 10°C. (Without ageing).*



Terminación del Panel de Suelo:
- Suelo reforzado: Idóneo para el tránsito de personas y carretillas manuales. Acabado interior de contrachapado de abedul y resina fenólica antideslizante.
- Suelo de acero inoxidable antideslizante aisi 304 18/8.
- Suelo de chapa lacada blanca igual que el resto de paneles.

Floor Panel Finish:
- *Reinforced flooring: Ideal for the transit of people and manual trucks. Birch plywood interior finish with non-slip phenolic resin.*
- *Non-slip stainless steel flooring AISI 304 18/8.*
- *Metal flooring lacquered white the same as the rest of the panels.*



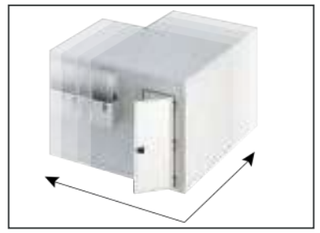
Columnas verticales y horizontales:
- Columnas perimetrales con innovador perfil sanitario de labio flexible
- Unión perfecta de gran calidad.
- Revestimiento exterior en el mismo material usado en los paneles
- Línea estética regular en toda la cámara.
- Conjunto inyectado con poliuretano

Vertical and horizontal columns:
- *Perimeter columns with innovative sanitary flexible lip seal.*
- *High quality perfect joints.*
- *Exterior cladding in the same material as the panels.*
- *Regular aesthetic line throughout the room.*
- *Everything is injected with polyurethane.*



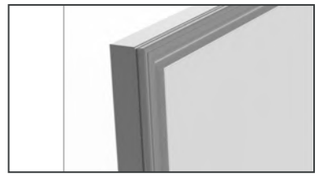
Sistema de Unión:
- Mecanismo de ganchos excéntricos de alta resistencia y doble efecto (gira y recoge), colocados en carcasas de ABS. El conjunto está pensado para trabajar de dos maneras: engancha y puede ser enganchado.

Connecting System:
- *High resistance and double effect eccentric hooks mechanism (turns and locks), installed in ABS housings. The combination is designed to work in two ways: it engages and can be hooked.*



Modularidad:
- Dos espesores: 80 y 100 mm.
- Modulación 200 mm.
- Tres alturas exteriores diferentes

Modularity:
- *Two thicknesses: 80 and 100mm.*
- *Modulation 200mm.*
- *Three different external heights.*



Puerta:
- Espesor 80 mm
- Marco perimetral exterior de aluminio anodizado anticorrosión.
- Burlete de estanqueidad.
- Hueco de luz 1850 x 800 mm.
- Sólo en panel 100 mm: resistencia eléctrica antiescarcha colocada en el marco del panel de puerta.
- Tanto el panel puerta como la puerta están inyectados en su interior con el mismo aislamiento del resto de paneles.
- Bisagras con regulación y pasador inoxidable.
- Cierre con llave y con un punto de presión.

Door:
- *80 mm thicknes*
- *Exterior perimeter frame made of anodized anti-corrosion aluminium.*
- *Sealing gasket.*
- *A light shaft of 1850mm and 800mm.*
- *Only for 100 mm panel: frost prevention electric resistance placed on door panel frame.*
- *Both the door panel and the door are injected with the same insulation as the rest of the panels.*
- *Adjustable hinges with stainless steel pin.*
- *Locks with key and pressure point.*



Accesorios incluidos:
- Válvula compensadora de presiones para todas las cámaras de espesor 100
- Caja de conexiones y resisténcia marco sólo en puerta para panel 100
- Perfil sanitario con labio felxible, incorporado en todos los perfiles COLUMNA
- Perfil "U" de montaje para cámaras sin panel de suelo
- Luz interior
- Llave hexagonal con mango para montaje de las fijaciones de paneles

Parts included:
- *Pressure compensation valve for all chambers of thickness 100*
- *Junction box and resistance frame only in door for panel 100*
- *Incorporated sanitary profile with flexible lip, in all COLUMNS*
- *Mounting "U" profile for cameras without floor panel*
- *Interior light*
- *Hexagonal wrench with handle for mounting panel fixings*

OPCIONES bajo pedido

- Otras calidades y colores para el revestimiento del panel tanto para el exterior como en el interior
- Suelo con acabado interior en acero inoxidable antideslizante
- Suelo con acabado blanco pirineo, igual al resto de paneles
- Equipo frigorífico
- Estanterías de aluminio y polietileno de fabricación propia.
- Resistencia eléctrica en cámaras de espesor 80 mm.
- Puerta apertura a mano izquierda (estándar abre a mano derecha)
- Puerta corredera 1850 x 800 mm
- Huecos de puerta, abatible o corredera, con anchos especiales: 600, 700, 900 y 1000 mm
- Hacha de bombero
- Soporte hacha
- Alarma hombre atrapado
- Rampa para puerta abatible o corredera
- Rastreles para separación entre el panel inferior y el suelo

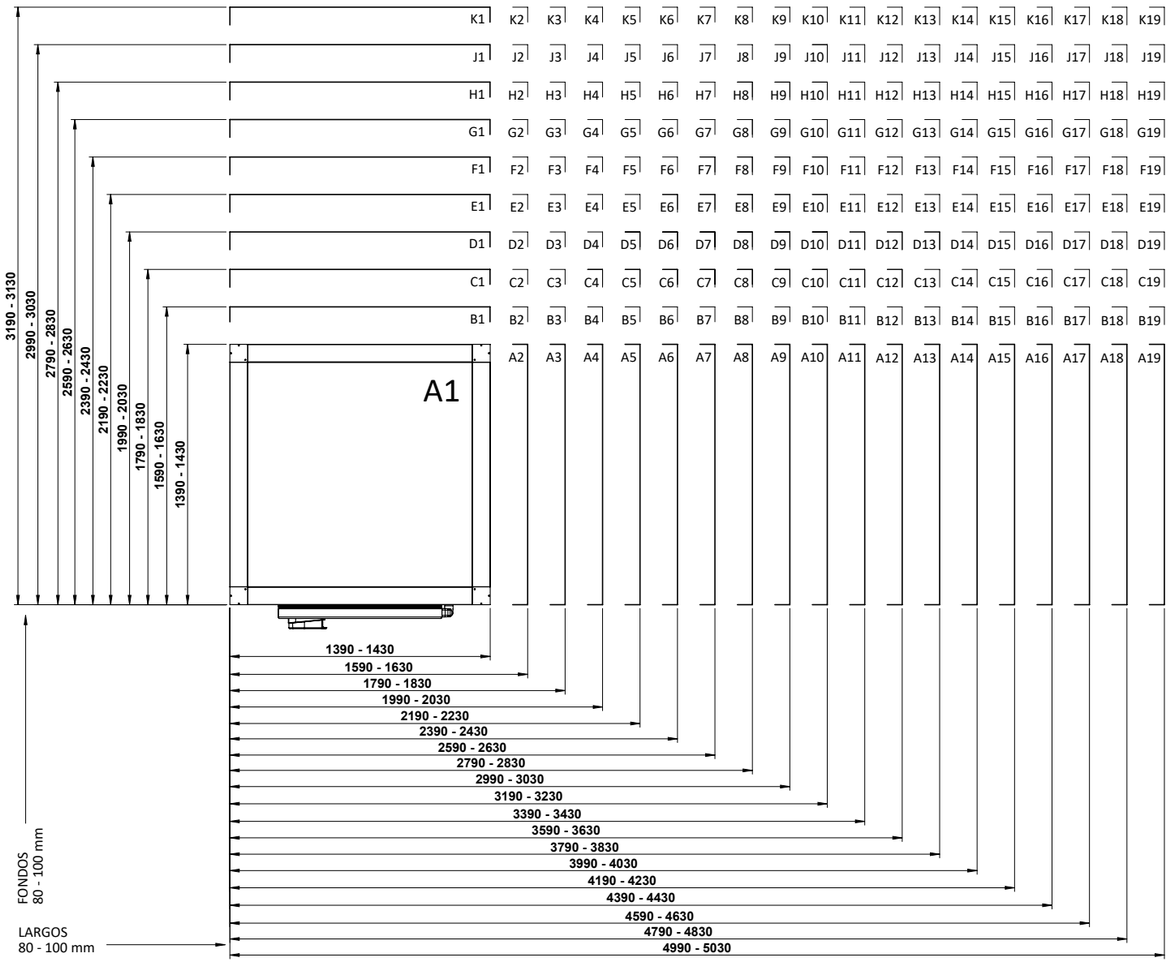
OPTIONS on request

- *Other qualities and colors for the panel covering both for the exterior and interior*
- *Floor with non-slip stainless steel interior finish*
- *Floor with a white pyrenean finish, the same as the other panels*
- *Refrigeration equipment*
- *Self-made aluminum and polyethylene shelves.*
- *Electrical resistance in chambers of thickness 80 mm.*
- *Door open on the left (standard opens on the right)*
- *Sliding door 1850 x 800 mm*
- *Door openings, pivoting or sliding, with special widths: 600, 700, 900 and 1000 mm*
- *Fire ax*
- *Ax support*
- *Trapped man alarm*
- *Ramp for swing or sliding door*
- *Tracks for separation between bottom panel and base floor*



En las tablas de la siguiente página, se identifica el modelo del recinto correspondiente con el espesor de aislamiento (80 / 100 mm) y las medias en planta (largo y fondo).
Este código le dirigirá a la página correspondiente, donde en base a la altura y tipo de suelo, podrá determinar código y precio del recinto.
También se identifica en la tabla particular para cada configuración, el volumen interior de la cámara, lo cual le ayudará a seleccionar el equipo frigorifico apropiado.

The tables on the following page show the corresponding room model with an insulation thickness of 80/100mm and its floor measurements (length and width).
Use the code to locate the corresponding page, where based on the height and type of floor, you can determine the code and price of the room.
For each room layout the table also gives its interior volume, to help you to select the appropriate refrigerator equipment.



**Ejemplo de elección*
D4, 80 mm. : Fondo 1990 mm. Largo 1990 mm.

**Example choices*
D4, 80mm.: Depth 1990mm. Length 1990mm.

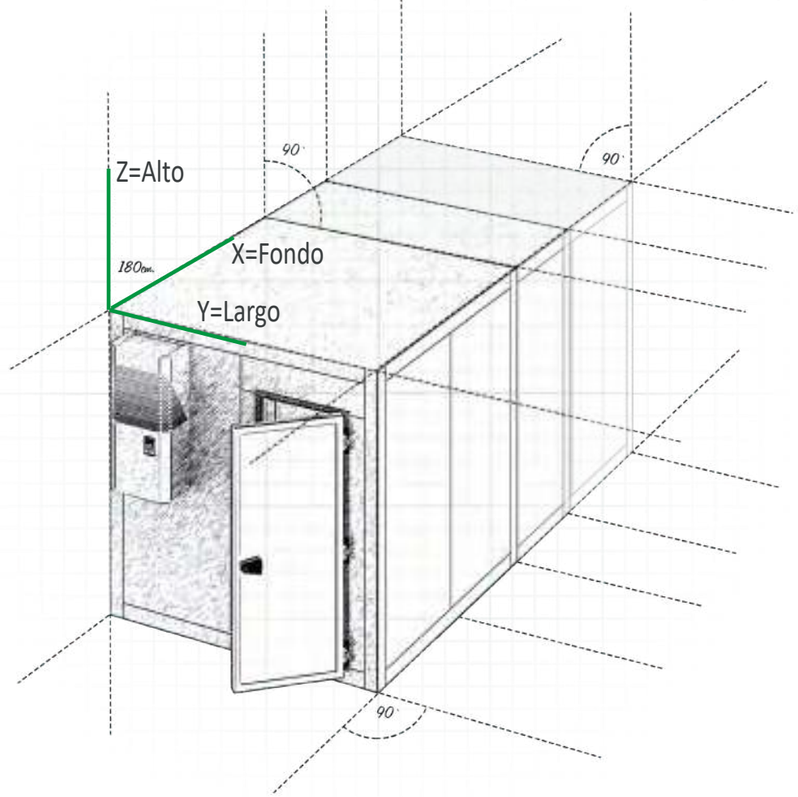
80 — Largo - *Length* (**L**) mm

Fondo - *Depth mm*	1390	1590	1790	1990	2190	2390	2590	2790	2990	3190	3390	3590	3790	3990	4190	4390	4590	4790	4990	PAG
1390	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8	A9	A10	A11	A12	A13	A14	A15	A16	A17	A18	A19	18
1590	B1	B2	B3	B4	B5	B6	B7	B8	B9	B10	B11	B12	B13	B14	B15	B16	B17	B18	B19	20
1790	C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8	C9	C10	C11	C12	C13	C14	C15	C16	C17	C18	C19	22
1990	D1	D2	D3	D4	D5	D6	D7	D8	D9	D10	D11	D12	D13	D14	D15	D16	D17	D18	D19	24
2190	E1	E2	E3	E4	E5	E6	E7	E8	E9	E10	E11	E12	E13	E14	E15	E16	E17	E18	E19	26
2390	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F8	F9	F10	F11	F12	F13	F14	F15	F16	F17	F18	F19	28
2590	G1	G2	G3	G4	G5	G6	G7	G8	G9	G10	G11	G12	G13	G14	G15	G16	G17	G18	G19	30
2790	H1	H2	H3	H4	H5	H6	H7	H8	H9	H10	H11	H12	H13	H14	H15	H16	H17	H18	H19	32
2990	J1	J2	J3	J4	J5	J6	J7	J8	J9	J10	J11	J12	J13	J14	J15	J16	J17	J18	J19	34
3190	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	K12	K13	K14	K15	K16	K17	K18	K19	36

100 — Largo - *Length* (**L**) mm

Fondo - *Depth mm*	1430	1630	1830	2030	2230	2430	2630	2830	3030	3230	3430	3630	3830	4030	4230	4430	4630	4830	5030	PAG
1430	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8	A9	A10	A11	A12	A13	A14	A15	A16	A17	A18	A19	19
1630	B1	B2	B3	B4	B5	B6	B7	B8	B9	B10	B11	B12	B13	B14	B15	B16	B17	B18	B19	21
1830	C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8	C9	C10	C11	C12	C13	C14	C15	C16	C17	C18	C19	23
2030	D1	D2	D3	D4	D5	D6	D7	D8	D9	D10	D11	D12	D13	D14	D15	D16	D17	D18	D19	25
2230	E1	E2	E3	E4	E5	E6	E7	E8	E9	E10	E11	E12	E13	E14	E15	E16	E17	E18	E19	27
2430	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F8	F9	F10	F11	F12	F13	F14	F15	F16	F17	F18	F19	29
2630	G1	G2	G3	G4	G5	G6	G7	G8	G9	G10	G11	G12	G13	G14	G15	G16	G17	G18	G19	31
2830	H1	H2	H3	H4	H5	H6	H7	H8	H9	H10	H11	H12	H13	H14	H15	H16	H17	H18	H19	33
3030	J1	J2	J3	J4	J5	J6	J7	J8	J9	J10	J11	J12	J13	J14	J15	J16	J17	J18	J19	35
3230	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	K12	K13	K14	K15	K16	K17	K18	K19	37

A la hora de elegir su cámara, tenga en cuenta que la ubicación de la puerta estará siempre colocada en el largo.
At time of choosing your Cold Room, keep in mind that the location of the door will always be placed on the length part of the Cold Room.



Fondo 1390 espesor 80, con y sin suelo
1390 depth, 80 thickness, with and without floor panel

80	Largo - *Length* (**L**)																		
	1390	1590	1790	1990	2190	2390	2590	2790	2990	3190	3390	3590	3790	3990	4190	4390	4590	4790	4990
Fondo - *Depth mm* **1390**	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8	A9	A10	A11	A12	A13	A14	A15	A16	A17	A18	A19

80	*CON suelo - WITH floor panel*					*SIN suelo - WITHOUT floor panel*				
	COD	m³	L	H	€	COD	m³	L	H	€
A1	A1R-139139AC	3.03	1390	2160	**3.058 €**	A1R-139139AS	3	1390	2065	**2.719 €**
	A1R-139139BC	3.33	1390	2360	**3.214 €**	A1R-139139BS	3.31	1390	2265	**2.870 €**
	A1R-139139CC	3.63	1390	2560	**3.364 €**	A1R-139139CS	3.61	1390	2465	**3.021 €**
A2	A2R-139159AC	3.52	1590	2160	**3.267 €**	A2R-139159AS	3.49	1590	2065	**2.872 €**
	A2R-139159BC	3.87	1590	2360	**3.428 €**	A2R-139159BS	3.84	1590	2265	**3.034 €**
	A2R-139159CC	4.22	1590	2560	**3.591 €**	A2R-139159CS	4.19	1590	2465	**3.193 €**
A3	A3R-139179AC	4.01	1790	2160	**3.472 €**	A3R-139179AS	3.98	1790	2065	**3.025 €**
	A3R-139179BC	4.41	1790	2360	**3.646 €**	A3R-139179BS	4.38	1790	2265	**3.197 €**
	A3R-139179CC	4.81	1790	2560	**3.822 €**	A3R-139179CS	4.78	1790	2465	**3.370 €**
A4	A4R-139199AC	4.5	1990	2160	**3.682 €**	A4R-139199AS	4.47	1990	2065	**3.176 €**
	A4R-139199BC	4.95	1990	2360	**3.865 €**	A4R-139199BS	4.92	1990	2265	**3.362 €**
	A4R-139199CC	5.4	1990	2560	**4.050 €**	A4R-139199CS	5.37	1990	2465	**3.544 €**
A5	A5R-139219AC	4.99	2190	2160	**3.887 €**	A5R-139219AS	4.96	2190	2065	**3.328 €**
	A5R-139219BC	5.49	2190	2360	**4.080 €**	A5R-139219BS	5.46	2190	2265	**3.526 €**
	A5R-139219CC	5.99	2190	2560	**4.274 €**	A5R-139219CS	5.96	2190	2465	**3.717 €**
A6	A6R-139239AC	5.49	2390	2160	**4.097 €**	A6R-139239AS	5.44	2390	2065	**3.487 €**
	A6R-139239BC	6.03	2390	2360	**4.305 €**	A6R-139239BS	5.99	2390	2265	**3.688 €**
	A6R-139239CC	6.58	2390	2560	**4.508 €**	A6R-139239CS	6.54	2390	2465	**3.892 €**
A7	A7R-139259AC	5.98	2590	2160	**4.308 €**	A7R-139259AS	5.93	2590	2065	**3.637 €**
	A7R-139259BC	6.58	2590	2360	**4.519 €**	A7R-139259BS	6.53	2590	2265	**3.853 €**
	A7R-139259CC	7.17	2590	2560	**4.731 €**	A7R-139259CS	7.13	2590	2465	**4.067 €**
A8	A8R-139279AC	6.47	2790	2160	**4.515 €**	A8R-139279AS	6.42	2790	2065	**3.790 €**
	A8R-139279BC	7.12	2790	2360	**4.732 €**	A8R-139279BS	7.07	2790	2265	**4.012 €**
	A8R-139279CC	7.76	2790	2560	**4.963 €**	A8R-139279CS	7.72	2790	2465	**4.243 €**
A9	A9R-139299AC	6.96	2990	2160	**4.720 €**	A9R-139299AS	6.91	2990	2065	**3.946 €**
	A9R-139299BC	7.66	2990	2360	**4.959 €**	A9R-139299BS	7.61	2990	2265	**4.181 €**
	A9R-139299CC	8.35	2990	2560	**5.190 €**	A9R-139299CS	8.3	2990	2465	**4.413 €**
A10	A10R-139319AC	7.45	3190	2160	**4.931 €**	A10R-139319AS	7.4	3190	2065	**4.097 €**
	A10R-139319BC	8.2	3190	2360	**5.176 €**	A10R-139319BS	8.14	3190	2265	**4.344 €**
	A10R-139319CC	8.94	3190	2560	**5.412 €**	A10R-139319CS	8.89	3190	2465	**4.587 €**
A11	A11R-139339AC	7,95	3390	2160	**5.278 €**	A11R-139339AS	7,89	3390	2065	**4.277 €**
	A11R-139339BC	8,74	3390	2360	**5.530 €**	A11R-139339BS	8,68	3390	2265	**4.528 €**
	A11R-139339CC	9,53	3390	2560	**5.782 €**	A11R-139339CS	9,48	3390	2465	**4.776 €**
A12	A12R-139359AC	8,44	3590	2160	**5.492 €**	A12R-139359AS	8,37	3590	2065	**4.429 €**
	A12R-139359BC	9,28	3590	2360	**5.757 €**	A12R-139359BS	9,22	3590	2265	**4.694 €**
	A12R-139359CC	10,13	3590	2560	**6.023 €**	A12R-139359CS	10,06	3590	2465	**4.944 €**
A13	A13R-139379AC	8,93	3790	2160	**5.706 €**	A13R-139379AS	8,86	3790	2065	**4.580 €**
	A13R-139379BC	9,82	3790	2360	**5.985 €**	A13R-139379BS	9,76	3790	2265	**4.856 €**
	A13R-139379CC	10,72	3790	2560	**6.263 €**	A13R-139379CS	10,65	3790	2465	**5.113 €**
A14	A14R-139399AC	9,42	3990	2160	**5.920 €**	A14R-139399AS	9,35	3990	2065	**4.731 €**
	A14R-139399BC	10,36	3990	2360	**6.210 €**	A14R-139399BS	10,29	3990	2265	**5.021 €**
	A14R-139399CC	11,31	3990	2560	**6.499 €**	A14R-139399CS	11,24	3990	2465	**5.284 €**
A15	A15R-139419AC	9,91	4190	2160	**6.136 €**	A15R-139419AS	9,84	4190	2065	**4.882 €**
	A15R-139419BC	10,91	4190	2360	**6.438 €**	A15R-139419BS	10,83	4190	2265	**5.184 €**
	A15R-139419CC	11,9	4190	2560	**6.740 €**	A15R-139419CS	11,82	4190	2465	**5.454 €**
A16	A16R-139439AC	10,41	4390	2160	**6.350 €**	A16R-139439AS	10,33	4390	2065	**5.031 €**
	A16R-139439BC	11,45	4390	2360	**6.664 €**	A16R-139439BS	11,37	4390	2265	**5.348 €**
	A16R-139439CC	12,49	4390	2560	**6.980 €**	A16R-139439CS	12,41	4390	2465	**5.624 €**
A17	A17R-139459AC	10,9	4590	2160	**6.564 €**	A17R-139459AS	10,82	4590	2065	**5.184 €**
	A17R-139459BC	11,99	4590	2360	**6.892 €**	A17R-139459BS	11,91	4590	2265	**5.512 €**
	A17R-139459CC	13,08	4590	2560	**7.219 €**	A17R-139459CS	13	4590	2465	**5.794 €**
A18	A18R-139479AC	11,39	4790	2160	**6.779 €**	A18R-139479AS	11,3	4790	2065	**5.335 €**
	A18R-139479BC	12,53	4790	2360	**7.119 €**	A18R-139479BS	12,44	4790	2265	**5.676 €**
	A18R-139479CC	13,67	4790	2560	**7.457 €**	A18R-139479CS	13,58	4790	2465	**5.967 €**
A19	A19R-139499AC	11,88	4990	2160	**6.992 €**	A19R-139499AS	11,79	4990	2065	**5.486 €**
	A19R-139499BC	13,07	4990	2360	**7.343 €**	A19R-139499BS	12,98	4990	2265	**5.839 €**
	A19R-139499CC	14,26	4990	2560	**7.698 €**	A19R-139499CS	14,17	4990	2465	**6.136 €**

Fondo 1430 espesor 100, con y sin suelo
1430 depth, 100 thickness, with and without floor panel

100	Largo - *Length* (**L**)																		
	1430	1630	1830	2030	2230	2430	2630	2830	3030	3230	3430	3630	3830	4030	4230	4430	4630	4830	5030
Fondo - *Depth mm* **1430**	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8	A9	A10	A11	A12	A13	A14	A15	A16	A17	A18	A19

100	CON suelo - *WITH floor panel*					SIN suelo - *WITHOUT floor panel*				
	COD	m³	L	H	€	COD	m³	L	H	€
A1	A1C-143143AC	3.03	1430	2200	**3.347 €**	A1C-143143AS	3	1430	2085	**3.000 €**
	A1C-143143BC	3.33	1430	2400	**3.515 €**	A1C-143143BS	3.31	1430	2285	**3.161 €**
	A1C-143143CC	3.63	1430	2600	**3.680 €**	A1C-143143CS	3.61	1430	2485	**3.332 €**
A2	A2C-143163AC	3.52	1630	2200	**3.569 €**	A2C-143163AS	3.49	1630	2085	**3.164 €**
	A2C-143163BC	3.87	1630	2400	**3.745 €**	A2C-143163BS	3.84	1630	2285	**3.338 €**
	A2C-143163CC	4.22	1630	2600	**3.919 €**	A2C-143163CS	4.19	1630	2485	**3.516 €**
A3	A3C-143183AC	4.01	1830	2200	**3.787 €**	A3C-143183AS	3.98	1830	2085	**3.326 €**
	A3C-143183BC	4.41	1830	2400	**3.974 €**	A3C-143183BS	4.38	1830	2285	**3.517 €**
	A3C-143183CC	4.81	1830	2600	**4.167 €**	A3C-143183CS	4.78	1830	2485	**3.702 €**
A4	A4C-143203AC	4.5	2030	2200	**4.006 €**	A4C-143203AS	4.47	2030	2085	**3.491 €**
	A4C-143203BC	4.95	2030	2400	**4.206 €**	A4C-143203BS	4.92	2030	2285	**3.691 €**
	A4C-143203CC	5.4	2030	2600	**4.408 €**	A4C-143203CS	5.37	2030	2485	**3.889 €**
A5	A5C-143223AC	4.99	2230	2200	**4.231 €**	A5C-143223AS	4.96	2230	2085	**3.661 €**
	A5C-143223BC	5.49	2230	2400	**4.437 €**	A5C-143223BS	5.46	2230	2285	**3.869 €**
	A5C-143223CC	5.99	2230	2600	**4.644 €**	A5C-143223CS	5.96	2230	2485	**4.076 €**
A6	A6C-143243AC	5.49	2430	2200	**4.449 €**	A6C-143243AS	5.44	2430	2085	**3.829 €**
	A6C-143243BC	6.03	2430	2400	**4.672 €**	A6C-143243BS	5.99	2430	2285	**4.046 €**
	A6C-143243CC	6.58	2430	2600	**4.894 €**	A6C-143243CS	6.54	2430	2485	**4.272 €**
A7	A7C-143263AC	5.98	2630	2200	**4.664 €**	A7C-143263AS	5.93	2630	2085	**3.995 €**
	A7C-143263BC	6.58	2630	2400	**4.902 €**	A7C-143263BS	6.53	2630	2285	**4.227 €**
	A7C-143263CC	7.17	2630	2600	**5.129 €**	A7C-143263CS	7.13	2630	2485	**4.452 €**
A8	A8C-143283AC	6.47	2830	2200	**4.888 €**	A8C-143283AS	6.42	2830	2085	**4.153 €**
	A8C-143283BC	7.12	2830	2400	**5.134 €**	A8C-143283BS	7.07	2830	2285	**4.398 €**
	A8C-143283CC	7.76	2830	2600	**5.372 €**	A8C-143283CS	7.72	2830	2485	**4.642 €**
A9	A9C-143303AC	6.96	3030	2200	**5.113 €**	A9C-143303AS	6.91	3030	2085	**4.326 €**
	A9C-143303BC	7.66	3030	2400	**5.360 €**	A9C-143303BS	7.61	3030	2285	**4.579 €**
	A9C-143303CC	8.35	3030	2600	**5.616 €**	A9C-143303CS	8.3	3030	2485	**4.835 €**
A10	A10C-143323AC	7.45	3230	2200	**5.324 €**	A10C-143323AS	7.4	3230	2085	**4.488 €**
	A10C-143323BC	8.2	3230	2400	**5.599 €**	A10C-143323BS	8.14	3230	2285	**4.750 €**
	A10C-143323CC	8.94	3230	2600	**5.856 €**	A10C-143323CS	8.89	3230	2485	**5.016 €**
A11	A11C-143343AC	7,95	3430	2200	5.676 €	A11C-143343AS	7,89	3430	2085	**4.668 €**
	A11C-143343BC	8,74	3430	2400	5.934 €	A11C-143343BS	8,68	3430	2285	**4.926 €**
	A11C-143343CC	9,53	3430	2600	6.199 €	A11C-143343CS	9,48	3430	2485	**5.190 €**
A12	A12C-143363AC	8,44	3630	2200	5.902 €	A12C-143363AS	8,37	3630	2085	**4.833 €**
	A12C-143363BC	9,28	3630	2400	6.166 €	A12C-143363BS	9,22	3630	2285	**5.096 €**
	A12C-143363CC	10,13	3630	2600	6.444 €	A12C-143363CS	10,06	3630	2485	**5.372 €**
A13	A13C-143383AC	8,93	3830	2200	6.128 €	A13C-143383AS	8,86	3830	2085	**4.994 €**
	A13C-143383BC	9,82	3830	2400	6.400 €	A13C-143383BS	9,76	3830	2285	**5.266 €**
	A13C-143383CC	10,72	3830	2600	6.689 €	A13C-143383CS	10,65	3830	2485	**5.556 €**
A14	A14C-143403AC	9,42	4030	2200	6.356 €	A14C-143403AS	9,35	4030	2085	**5.160 €**
	A14C-143403BC	10,36	4030	2400	6.633 €	A14C-143403BS	10,29	4030	2285	**5.437 €**
	A14C-143403CC	11,31	4030	2600	6.937 €	A14C-143403CS	11,24	4030	2485	**5.738 €**
A15	A15C-143423AC	9,91	4230	2200	6.582 €	A15C-143423AS	9,84	4230	2085	**5.324 €**
	A15C-143423BC	10,91	4230	2400	6.866 €	A15C-143423BS	10,83	4230	2285	**5.607 €**
	A15C-143423CC	11,9	4230	2600	7.181 €	A15C-143423CS	11,82	4230	2485	**5.920 €**
A16	A16C-143443AC	10,41	4430	2200	6.811 €	A16C-143443AS	10,33	4430	2085	**5.486 €**
	A16C-143443BC	11,45	4430	2400	7.099 €	A16C-143443BS	11,37	4430	2285	**5.777 €**
	A16C-143443CC	12,49	4430	2600	7.427 €	A16C-143443CS	12,41	4430	2485	**6.103 €**
A17	A17C-143463AC	10,9	4630	2200	7.035 €	A17C-143463AS	10,82	4630	2085	**5.650 €**
	A17C-143463BC	11,99	4630	2400	7.332 €	A17C-143463BS	11,91	4630	2285	**5.946 €**
	A17C-143463CC	13,08	4630	2600	7.672 €	A17C-143463CS	13	4630	2485	**6.286 €**
A18	A18C-143483AC	11,39	4830	2200	7.261 €	A18C-143483AS	11,3	4830	2085	**5.815 €**
	A18C-143483BC	12,53	4830	2400	7.566 €	A18C-143483BS	12,44	4830	2285	**6.117 €**
	A18C-143483CC	13,67	4830	2600	7.917 €	A18C-143483CS	13,58	4830	2485	**6.471 €**
A19	A19C-143503AC	11,88	5030	2200	7.490 €	A19C-143503AS	11,79	5030	2085	**5.978 €**
	A19C-143503BC	13,07	5030	2400	7.797 €	A19C-143503BS	12,98	5030	2285	**6.286 €**
	A19C-143503CC	14,26	5030	2600	8.163 €	A19C-143503CS	14,17	5030	2485	**6.651 €**

Fondo 1590 espesor 80, con y sin suelo
1590 depth, 80 thickness, with and without floor panel

80	Largo - *Length* (L)																		
	1390	1590	1790	1990	2190	2390	2590	2790	2990	3190	3390	3590	3790	3990	4190	4390	4590	4790	4990
Fondo - *Depth mm* **1590**	B1	B2	B3	B4	B5	B6	B7	B8	B9	B10	B11	B12	B13	B14	B15	B16	B17	B18	B19

80	CON suelo - *WITH floor panel*					SIN suelo - *WITHOUT floor panel*				
	COD	m³	L	H	€	COD	m³	L	H	€
B1	B1R-159139AC	4,09	1590	2160	**3.271 €**	B1R-159139AS	4,06	1590	2065	**2.871 €**
	B1R-159139BC	4,5	1590	2360	**3.427 €**	B1R-159139BS	4,47	1590	2265	**3.033 €**
	B1R-159139CC	4,91	1590	2560	**3.590 €**	B1R-159139CS	4,88	1590	2465	**3.197 €**
B2	B2R-159159AC	4.09	1590	2160	**3.486 €**	B2R-159159AS	4	1590	2065	**3.026 €**
	B2R-159159BC	4.5	1590	2360	**3.664 €**	B2R-159159BS	4	1590	2265	**3.203 €**
	B2R-159159CC	4.91	1590	2560	**3.834 €**	B2R-159159CS	5	1590	2465	**3.371 €**
B3	B3R-159179AC	4.66	1790	2160	**3.710 €**	B3R-159179AS	5	1790	2065	**3.187 €**
	B3R-159179BC	5.13	1790	2360	**3.895 €**	B3R-159179BS	5	1790	2265	**3.368 €**
	B3R-159179CC	5.59	1790	2560	**4.073 €**	B3R-159179CS	6	1790	2465	**3.555 €**
B4	B4R-159199AC	5.23	1990	2160	**3.934 €**	B4R-159199AS	5	1990	2065	**3.344 €**
	B4R-159199BC	5.76	1990	2360	**4.120 €**	B4R-159199BS	6	1990	2265	**3.536 €**
	B4R-159199CC	6.28	1990	2560	**4.319 €**	B4R-159199CS	6	1990	2465	**3.729 €**
B5	B5R-159219AC	5.81	2190	2160	**4.150 €**	B5R-159219AS	6	2190	2065	**3.502 €**
	B5R-159219BC	6.39	2190	2360	**4.362 €**	B5R-159219BS	6	2190	2265	**3.706 €**
	B5R-159219CC	6.97	2190	2560	**4.564 €**	B5R-159219CS	7	2190	2465	**3.907 €**
B6	B6R-159239AC	6.38	2390	2160	**4.376 €**	B6R-159239AS	6	2390	2065	**3.661 €**
	B6R-159239BC	7.02	2390	2360	**4.588 €**	B6R-159239BS	7	2390	2265	**3.876 €**
	B6R-159239CC	7.65	2390	2560	**4.799 €**	B6R-159239CS	8	2390	2465	**4.092 €**
B7	B7R-159259AC	6.95	2590	2160	**4.600 €**	B7R-159259AS	7	2590	2065	**3.819 €**
	B7R-159259BC	7.64	2590	2360	**4.816 €**	B7R-159259BS	8	2590	2265	**4.050 €**
	B7R-159259CC	8.34	2590	2560	**5.039 €**	B7R-159259CS	8	2590	2465	**4.267 €**
B8	B8R-159279AC	7.52	2790	2160	**4.815 €**	B8R-159279AS	7	2790	2065	**3.982 €**
	B8R-159279BC	8.27	2790	2360	**5.054 €**	B8R-159279BS	8	2790	2265	**4.215 €**
	B8R-159279CC	9.03	2790	2560	**5.290 €**	B8R-159279CS	9	2790	2465	**4.448 €**
B9	B9R-159299AC	8.09	2990	2160	**5.035 €**	B9R-159299AS	8	2990	2065	**4.137 €**
	B9R-159299BC	8.9	2990	2360	**5.282 €**	B9R-159299BS	9	2990	2265	**4.381 €**
	B9R-159299CC	9.71	2990	2560	**5.531 €**	B9R-159299CS	10	2990	2465	**4.631 €**
B10	B10R-159319AC	8.67	3190	2160	**5.259 €**	B10R-159319AS	9	3190	2065	**4.303 €**
	B10R-159319BC	9.53	3190	2360	**5.509 €**	B10R-159319BS	9	3190	2265	**4.551 €**
	B10R-159319CC	10.4	3190	2560	**5.770 €**	B10R-159319CS	10	3190	2465	**4.812 €**
B11	B11R-159339AC	9.24	3390	2160	**5.482 €**	B11R-159339AS	9	3390	2065	**4.457 €**
	B11R-159339BC	10.16	3390	2360	**5.752 €**	B11R-159339BS	10	3390	2265	**4.726 €**
	B11R-159339CC	11.09	3390	2560	**6.010 €**	B11R-159339CS	11	3390	2465	**4.988 €**
B12	B12R-159359AC	9.81	3590	2160	**5.707 €**	B12R-159359AS	10	3590	2065	**4.620 €**
	B12R-159359BC	10.79	3590	2360	**5.984 €**	B12R-159359BS	11	3590	2265	**4.890 €**
	B12R-159359CC	11.77	3590	2560	**6.254 €**	B12R-159359CS	12	3590	2465	**5.166 €**
B13	B13R-159379AC	10,38	3790	2160	**6.091 €**	B13R-159379AS	10,3	3790	2065	**4.786 €**
	B13R-159379BC	11,42	3790	2360	**6.374 €**	B13R-159379BS	11,34	3790	2265	**5.070 €**
	B13R-159379CC	12,46	3790	2560	**6.658 €**	B13R-159379CS	12,38	3790	2465	**5.354 €**
B14	B14R-159399AC	10,95	3990	2160	**6.319 €**	B14R-159399AS	10,87	3990	2065	**4.938 €**
	B14R-159399BC	12,05	3990	2360	**6.614 €**	B14R-159399BS	11,97	3990	2265	**5.234 €**
	B14R-159399CC	13,14	3990	2560	**6.910 €**	B14R-159399CS	13,06	3990	2465	**5.530 €**
B15	B15R-159419AC	11,53	4190	2160	**6.545 €**	B15R-159419AS	11,44	4190	2065	**5.090 €**
	B15R-159419BC	12,68	4190	2360	**6.854 €**	B15R-159419BS	12,59	4190	2265	**5.399 €**
	B15R-159419CC	13,83	4190	2560	**7.163 €**	B15R-159419CS	13,74	4190	2465	**5.706 €**
B16	B16R-159439AC	12,1	4390	2160	**6.772 €**	B16R-159439AS	12,01	4390	2065	**5.242 €**
	B16R-159439BC	13,31	4390	2360	**7.092 €**	B16R-159439BS	13,22	4390	2265	**5.561 €**
	B16R-159439CC	14,52	4390	2560	**7.413 €**	B16R-159439CS	14,43	4390	2465	**5.884 €**
B17	B17R-159459AC	12,67	4590	2160	**6.997 €**	B17R-159459AS	12,57	4590	2065	**5.393 €**
	B17R-159459BC	13,94	4590	2360	**7.332 €**	B17R-159459BS	13,84	4590	2265	**5.725 €**
	B17R-159459CC	15,2	4590	2560	**7.667 €**	B17R-159459CS	15,11	4590	2465	**6.060 €**
B18	B18R-159479AC	13,24	4790	2160	**7.224 €**	B18R-159479AS	13,14	4790	2065	**5.542 €**
	B18R-159479BC	14,57	4790	2360	**7.571 €**	B18R-159479BS	14,47	4790	2265	**5.890 €**
	B18R-159479CC	15,89	4790	2560	**7.917 €**	B18R-159479CS	15,79	4790	2465	**6.236 €**
B19	B19R-159499AC	13,81	4990	2160	**7.452 €**	B19R-159499AS	13,71	4990	2065	**5.695 €**
	B19R-159499BC	15,2	4990	2360	**7.810 €**	B19R-159499BS	15,09	4990	2265	**6.055 €**
	B19R-159499CC	16,58	4990	2560	**8.169 €**	B19R-159499CS	16,47	4990	2465	**6.411 €**

Fondo 1630 espesor 100, con y sin suelo
1630 depth, 100 thickness, with and without floor panel

100	Largo - *Length* (L)																		
	1430	1630	1830	2030	2230	2430	2630	2830	3030	3230	3430	3630	3830	4030	4230	4430	4630	4830	5030
Fondo - *Depth mm* **1630**	B1	B2	B3	B4	B5	B6	B7	B8	B9	B10	B11	B12	B13	B14	B15	B16	B17	B18	B19

100	CON suelo - *WITH floor panel*					SIN suelo - *WITHOUT floor panel*				
	COD	m³	L	H	€	COD	m³	L	H	€
B1	B1C-163143AC	4,09	1630	2200	**3.563 €**	B1C-163143AS	4,06	1630	2085	**3.163 €**
	B1C-163143BC	4,5	1630	2400	**3.742 €**	B1C-163143BS	4,47	1630	2285	**3.342 €**
	B1C-163143CC	4,91	1630	2600	**3.919 €**	B1C-163143CS	4,88	1630	2485	**3.518 €**
B2	B2C-163163AC	4.09	1630	2200	**3.800 €**	B2C-163163AS	4	1630	2085	**3.334 €**
	B2C-163163BC	4.5	1630	2400	**3.987 €**	B2C-163163BS	4	1630	2285	**3.522 €**
	B2C-163163CC	4.91	1630	2600	**4.177 €**	B2C-163163CS	5	1630	2485	**3.710 €**
B3	B3C-163183AC	4.66	1830	2200	**4.040 €**	B3C-163183AS	5	1830	2085	**3.502 €**
	B3C-163183BC	5.13	1830	2400	**4.233 €**	B3C-163183BS	5	1830	2285	**3.701 €**
	B3C-163183CC	5.59	1830	2600	**4.437 €**	B3C-163183CS	6	1830	2485	**3.906 €**
B4	B4C-163203AC	5.23	2030	2200	**4.270 €**	B4C-163203AS	5	2030	2085	**3.680 €**
	B4C-163203BC	5.76	2030	2400	**4.480 €**	B4C-163203BS	6	2030	2285	**3.885 €**
	B4C-163203CC	6.28	2030	2600	**4.688 €**	B4C-163203CS	6	2030	2485	**4.100 €**
B5	B5C-163223AC	5.81	2230	2200	**4.509 €**	B5C-163223AS	6	2230	2085	**3.848 €**
	B5C-163223BC	6.39	2230	2400	**4.725 €**	B5C-163223BS	6	2230	2285	**4.073 €**
	B5C-163223CC	6.97	2230	2600	**4.950 €**	B5C-163223CS	7	2230	2485	**4.289 €**
B6	B6C-163243AC	6.38	2430	2200	**4.742 €**	B6C-163243AS	6	2430	2085	**4.020 €**
	B6C-163243BC	7.02	2430	2400	**4.968 €**	B6C-163243BS	7	2430	2285	**4.251 €**
	B6C-163243CC	7.65	2430	2600	**5.201 €**	B6C-163243CS	8	2430	2485	**4.487 €**
B7	B7C-163263AC	6.95	2630	2200	**4.971 €**	B7C-163263AS	7	2630	2085	**4.192 €**
	B7C-163263BC	7.64	2630	2400	**5.213 €**	B7C-163263BS	8	2630	2285	**4.428 €**
	B7C-163263CC	8.34	2630	2600	**5.463 €**	B7C-163263CS	8	2630	2485	**4.675 €**
B8	B8C-163283AC	7.52	2830	2200	**5.208 €**	B8C-163283AS	7	2830	2085	**4.358 €**
	B8C-163283BC	8.27	2830	2400	**5.465 €**	B8C-163283BS	8	2830	2285	**4.614 €**
	B8C-163283CC	9.03	2830	2600	**5.713 €**	B8C-163283CS	9	2830	2485	**4.870 €**
B9	B9C-163303AC	8.09	3030	2200	**5.442 €**	B9C-163303AS	8	3030	2085	**4.535 €**
	B9C-163303BC	8.9	3030	2400	**5.710 €**	B9C-163303BS	9	3030	2285	**4.799 €**
	B9C-163303CC	9.71	3030	2600	**5.974 €**	B9C-163303CS	10	3030	2485	**5.063 €**
B10	B10C-163323AC	8.67	3230	2200	**5.673 €**	B10C-163323AS	9	3230	2085	**4.701 €**
	B10C-163323BC	9.53	3230	2400	**5.956 €**	B10C-163323BS	9	3230	2285	**4.975 €**
	B10C-163323CC	10.4	3230	2600	**6.236 €**	B10C-163323CS	10	3230	2485	**5.258 €**
B11	B11C-163343AC	9.24	3430	2200	**5.917 €**	B11C-163343AS	9	3430	2085	**4.878 €**
	B11C-163343BC	10.16	3430	2400	**6.201 €**	B11C-163343BS	10	3430	2285	**5.166 €**
	B11C-163343CC	11.09	3430	2600	**6.481 €**	B11C-163343CS	11	3430	2485	**5.453 €**
B12	B12C-163363AC	9.81	3630	2200	**6.148 €**	B12C-163363AS	10	3630	2085	**5.051 €**
	B12C-163363BC	10.79	3630	2400	**6.442 €**	B12C-163363BS	11	3630	2285	**5.348 €**
	B12C-163363CC	11.77	3630	2600	**6.743 €**	B12C-163363CS	12	3630	2485	**5.644 €**
B13	B13C-163383AC	10,38	3830	2200	**6.519 €**	B13C-163383AS	10,3	3830	2085	**5.203 €**
	B13C-163383BC	11,42	3830	2400	**6.811 €**	B13C-163383BS	11,34	3830	2285	**5.507 €**
	B13C-163383CC	12,46	3830	2600	**7.104 €**	B13C-163383CS	12,38	3830	2485	**5.801 €**
B14	B14C-163403AC	10,95	4030	2200	**6.757 €**	B14C-163403AS	10,87	4030	2085	**5.367 €**
	B14C-163403BC	12,05	4030	2400	**7.054 €**	B14C-163403BS	11,97	4030	2285	**5.681 €**
	B14C-163403CC	13,14	4030	2600	**7.363 €**	B14C-163403CS	13,06	4030	2485	**5.989 €**
B15	B15C-163423AC	11,53	4230	2200	**6.997 €**	B15C-163423AS	11,44	4230	2085	**5.530 €**
	B15C-163423BC	12,68	4230	2400	**7.300 €**	B15C-163423BS	12,59	4230	2285	**5.858 €**
	B15C-163423CC	13,83	4230	2600	**7.621 €**	B15C-163423CS	13,74	4230	2485	**6.180 €**
B16	B16C-163443AC	12,1	4430	2200	**7.238 €**	B16C-163443AS	12,01	4430	2085	**5.695 €**
	B16C-163443BC	13,31	4430	2400	**7.546 €**	B16C-163443BS	13,22	4430	2285	**6.033 €**
	B16C-163443CC	14,52	4430	2600	**7.879 €**	B16C-163443CS	14,43	4430	2485	**6.368 €**
B17	B17C-163463AC	12,67	4630	2200	**7.476 €**	B17C-163463AS	12,57	4630	2085	**5.858 €**
	B17C-163463BC	13,94	4630	2400	**7.791 €**	B17C-163463BS	13,84	4630	2285	**6.210 €**
	B17C-163463CC	15,2	4630	2600	**8.139 €**	B17C-163463CS	15,11	4630	2485	**6.557 €**
B18	B18C-163483AC	13,24	4830	2200	**7.715 €**	B18C-163483AS	13,14	4830	2085	**6.023 €**
	B18C-163483BC	14,57	4830	2400	**8.037 €**	B18C-163483BS	14,47	4830	2285	**6.389 €**
	B18C-163483CC	15,89	4830	2600	**8.396 €**	B18C-163483CS	15,79	4830	2485	**6.746 €**
B19	B19C-163503AC	13,81	5030	2200	**7.956 €**	B19C-163503AS	13,71	5030	2085	**6.185 €**
	B19C-163503BC	15,2	5030	2400	**8.284 €**	B19C-163503BS	15,09	5030	2285	**6.564 €**
	B19C-163503CC	16,58	5030	2600	**8.656 €**	B19C-163503CS	16,47	5030	2485	**6.937 €**

Fondo 1790 espesor 80, con y sin suelo
1790 depth, 80 thickness, with and without floor panel

80	Largo - *Length* (L)																		
	1390	1590	1790	1990	2190	2390	2590	2790	2990	3190	3390	3590	3790	3990	4190	4390	4590	4790	4990
Fondo - *Depth mm* **1790**	C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8	C9	C10	C11	C12	C13	C14	C15	C16	C17	C18	C19

80	CON suelo - *WITH floor panel*					SIN suelo - *WITHOUT floor panel*				
	COD	m³	L	H	€	COD	m³	L	H	€
C1	C1R-179139AC	4,01	1390	2160	**3.475 €**	C1R-179139AS	3,98	1390	2065	**3.021 €**
	C1R-179139BC	4,41	1390	2360	**3.651 €**	C1R-179139BS	4,38	1390	2265	**3.196 €**
	C1R-179139CC	4,81	1390	2560	**3.820 €**	C1R-179139CS	4,78	1390	2465	**3.366 €**
C2	C2R-179159AC	4,66	1590	2160	**3.708 €**	C2R-179159AS	4,63	1590	2065	**3.187 €**
	C2R-179159BC	5,13	1590	2360	**3.892 €**	C2R-179159BS	5,09	1590	2265	**3.367 €**
	C2R-179159CC	5,59	1590	2560	**4.079 €**	C2R-179159CS	5,56	1590	2465	**3.554 €**
C3	C3R-179179AC	5.31	1790	2160	**3.945 €**	C3R-179179AS	5	1790	2065	**3.353 €**
	C3R-179179BC	5.85	1790	2360	**4.135 €**	C3R-179179BS	6	1790	2265	**3.547 €**
	C3R-179179CC	6.38	1790	2560	**4.331 €**	C3R-179179CS	6	1790	2465	**3.738 €**
C4	C4R-179199AC	5.97	1990	2160	**4.181 €**	C4R-179199AS	6	1990	2065	**3.513 €**
	C4R-179199BC	6.56	1990	2360	**4.388 €**	C4R-179199BS	7	1990	2265	**3.717 €**
	C4R-179199CC	7.16	1990	2560	**4.590 €**	C4R-179199CS	7	1990	2465	**3.923 €**
C5	C5R-179219AC	6.62	2190	2160	**4.419 €**	C5R-179219AS	7	2190	2065	**3.677 €**
	C5R-179219BC	7.28	2190	2360	**4.630 €**	C5R-179219BS	7	2190	2265	**3.895 €**
	C5R-179219CC	7.94	2190	2560	**4.848 €**	C5R-179219CS	8	2190	2465	**4.102 €**
C6	C6R-179239AC	7.27	2390	2160	**4.650 €**	C6R-179239AS	7	2390	2065	**3.842 €**
	C6R-179239BC	8	2390	2360	**4.870 €**	C6R-179239BS	8	2390	2265	**4.068 €**
	C6R-179239CC	8.72	2390	2560	**5.096 €**	C6R-179239CS	9	2390	2465	**4.288 €**
C7	C7R-179259AC	7.92	2590	2160	**4.888 €**	C7R-179259AS	8	2590	2065	**4.009 €**
	C7R-179259BC	8.71	2590	2360	**5.121 €**	C7R-179259BS	9	2590	2265	**4.239 €**
	C7R-179259CC	9.51	2590	2560	**5.354 €**	C7R-179259CS	9	2590	2465	**4.471 €**
C8	C8R-179279AC	8.57	2790	2160	**5.122 €**	C8R-179279AS	9	2790	2065	**4.171 €**
	C8R-179279BC	9.43	2790	2360	**5.367 €**	C8R-179279BS	9	2790	2265	**4.417 €**
	C8R-179279CC	10.29	2790	2560	**5.611 €**	C8R-179279CS	10	2790	2465	**4.662 €**
C9	C9R-179299AC	9.23	2990	2160	**5.354 €**	C9R-179299AS	9	2990	2065	**4.334 €**
	C9R-179299BC	10.15	2990	2360	**5.614 €**	C9R-179299BS	10	2990	2265	**4.585 €**
	C9R-179299CC	11.07	2990	2560	**5.863 €**	C9R-179299CS	11	2990	2465	**4.848 €**
C10	C10R-179319AC	9.88	3190	2160	**5.589 €**	C10R-179319AS	10	3190	2065	**4.502 €**
	C10R-179319BC	10.87	3190	2360	**5.861 €**	C10R-179319BS	11	3190	2265	**4.763 €**
	C10R-179319CC	11.85	3190	2560	**6.118 €**	C10R-179319CS	12	3190	2465	**5.027 €**
C11	C11R-179339AC	10.53	3390	2160	**5.821 €**	C11R-179339AS	10	3390	2065	**4.664 €**
	C11R-179339BC	11.58	3390	2360	**6.107 €**	C11R-179339BS	12	3390	2265	**4.937 €**
	C11R-179339CC	12.64	3390	2560	**6.379 €**	C11R-179339CS	13	3390	2465	**5.212 €**
C12	C12R-179359AC	11.18	3590	2160	**6.068 €**	C12R-179359AS	11	3590	2065	**4.828 €**
	C12R-179359BC	12.3	3590	2360	**6.346 €**	C12R-179359BS	12	3590	2265	**5.107 €**
	C12R-179359CC	13.42	3590	2560	**6.634 €**	C12R-179359CS	13	3590	2465	**5.395 €**
C13	C13R-179379AC	11.83	3790	2160	**6.298 €**	C13R-179379AS	12	3790	2065	**4.992 €**
	C13R-179379BC	13.02	3790	2360	**6.588 €**	C13R-179379BS	13	3790	2265	**5.287 €**
	C13R-179379CC	14.2	3790	2560	**6.884 €**	C13R-179379CS	14	3790	2465	**5.579 €**
C14	C14R-179399AC	12,49	3990	2160	**6.537 €**	C14R-179399AS	12,39	3990	2065	**5.157 €**
	C14R-179399BC	13,73	3990	2360	**6.839 €**	C14R-179399BS	13,64	3990	2265	**5.454 €**
	C14R-179399CC	14,98	3990	2560	**7.150 €**	C14R-179399CS	14,89	3990	2465	**5.762 €**
C15	C15R-179419AC	13,14	4190	2160	**6.980 €**	C15R-179419AS	13,04	4190	2065	**5.318 €**
	C15R-179419BC	14,45	4190	2360	**7.283 €**	C15R-179419BS	14,35	4190	2265	**5.635 €**
	C15R-179419CC	15,77	4190	2560	**7.596 €**	C15R-179419CS	15,67	4190	2465	**5.954 €**
C14	C16R-179439AC	13,79	4390	2160	**7.224 €**	C16R-179439AS	13,69	4390	2065	**5.478 €**
	C16R-179439BC	15,17	4390	2360	**7.533 €**	C16R-179439BS	15,07	4390	2265	**5.801 €**
	C16R-179439CC	16,55	4390	2560	**7.861 €**	C16R-179439CS	16,44	4390	2465	**6.129 €**
C17	C17R-179459AC	14,44	4590	2160	**7.471 €**	C17R-179459AS	14,33	4590	2065	**5.647 €**
	C17R-179459BC	15,89	4590	2360	**7.785 €**	C17R-179459BS	15,78	4590	2265	**5.987 €**
	C17R-179459CC	17,33	4590	2560	**8.125 €**	C17R-179459CS	17,22	4590	2465	**6.313 €**
C18	C18R-179479AC	15,09	4790	2160	**7.715 €**	C18R-179479AS	14,98	4790	2065	**5.809 €**
	C18R-179479BC	16,6	4790	2360	**8.037 €**	C18R-179479BS	16,49	4790	2265	**6.157 €**
	C18R-179479CC	18,11	4790	2560	**8.391 €**	C18R-179479CS	18	4790	2465	**6.504 €**
C19	C19R-179499AC	15,75	4990	2160	**7.962 €**	C19R-179499AS	15,63	4990	2065	**5.972 €**
	C19R-179499BC	17,32	4990	2360	**8.289 €**	C19R-179499BS	17,2	4990	2265	**6.327 €**
	C19R-179499CC	18,89	4990	2560	**8.656 €**	C19R-179499CS	18,78	4990	2465	**6.683 €**

Fondo 1830 espesor 100, con y sin suelo
1830 depth, 100 thickness, with and without floor panel

100	Largo - *Length* (L)																		
	1430	1630	1830	2030	2230	2430	2630	2830	3030	3230	3430	3630	3830	4030	4230	4430	4630	4830	5030
Fondo - *Depth mm* **1830**	C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8	C9	C10	C11	C12	C13	C14	C15	C16	C17	C18	C19

100	CON suelo - *WITH floor panel*					SIN suelo - *WITHOUT floor panel*				
	COD	m³	L	H	€	COD	m³	L	H	€
C1	C1C-183143AC	4,01	1430	2200	**3.790 €**	C1C-183143AS	3,98	1430	2085	**3.327 €**
	C1C-183143BC	4,41	1430	2400	**3.977 €**	C1C-183143BS	4,38	1430	2285	**3.518 €**
	C1C-183143CC	4,81	1430	2600	**4.160 €**	C1C-183143CS	4,78	1430	2485	**3.702 €**
C2	C2C-183163AC	4,66	1630	2200	**4.035 €**	C2C-183163AS	4,63	1630	2085	**3.504 €**
	C2C-183163BC	5,13	1630	2400	**4.235 €**	C2C-183163BS	5,09	1630	2285	**3.700 €**
	C2C-183163CC	5,59	1630	2600	**4.434 €**	C2C-183163CS	5,56	1630	2485	**3.906 €**
C3	C3C-183183AC	5.31	1830	2200	**4.283 €**	C3C-183183AS	5	1830	2085	**3.679 €**
	C3C-183183BC	5.85	1830	2400	**4.493 €**	C3C-183183BS	6	1830	2285	**3.891 €**
	C3C-183183CC	6.38	1830	2600	**4.706 €**	C3C-183183CS	6	1830	2485	**4.100 €**
C4	C4C-183203AC	5.97	2030	2200	**4.530 €**	C4C-183203AS	6	2030	2085	**3.857 €**
	C4C-183203BC	6.56	2030	2400	**4.757 €**	C4C-183203BS	7	2030	2285	**4.077 €**
	C4C-183203CC	7.16	2030	2600	**4.973 €**	C4C-183203CS	7	2030	2485	**4.298 €**
C5	C5C-183223AC	6.62	2230	2200	**4.782 €**	C5C-183223AS	7	2230	2085	**4.035 €**
	C5C-183223BC	7.28	2230	2400	**5.018 €**	C5C-183223BS	7	2230	2285	**4.267 €**
	C5C-183223CC	7.94	2230	2600	**5.247 €**	C5C-183223CS	8	2230	2485	**4.499 €**
C6	C6C-183243AC	7.27	2430	2200	**5.026 €**	C6C-183243AS	7	2430	2085	**4.211 €**
	C6C-183243BC	8	2430	2400	**5.269 €**	C6C-183243BS	8	2430	2285	**4.458 €**
	C6C-183243CC	8.72	2430	2600	**5.517 €**	C6C-183243CS	9	2430	2485	**4.697 €**
C7	C7C-183263AC	7.92	2630	2200	**5.280 €**	C7C-183263AS	8	2630	2085	**4.385 €**
	C7C-183263BC	8.71	2630	2400	**5.539 €**	C7C-183263BS	9	2630	2285	**4.644 €**
	C7C-183263CC	9.51	2630	2600	**5.790 €**	C7C-183263CS	9	2630	2485	**4.898 €**
C8	C8C-183283AC	8.57	2830	2200	**5.524 €**	C8C-183283AS	9	2830	2085	**4.568 €**
	C8C-183283BC	9.43	2830	2400	**5.792 €**	C8C-183283BS	9	2830	2285	**4.831 €**
	C8C-183283CC	10.29	2830	2600	**6.058 €**	C8C-183283CS	10	2830	2485	**5.099 €**
C9	C9C-183303AC	9.23	3030	2200	**5.778 €**	C9C-183303AS	9	3030	2085	**4.738 €**
	C9C-183303BC	10.15	3030	2400	**6.051 €**	C9C-183303BS	10	3030	2285	**5.019 €**
	C9C-183303CC	11.07	3030	2600	**6.335 €**	C9C-183303CS	11	3030	2485	**5.291 €**
C10	C10C-183323AC	9.88	3230	2200	**6.024 €**	C10C-183323AS	10	3230	2085	**4.920 €**
	C10C-183323BC	10.87	3230	2400	**6.317 €**	C10C-183323BS	11	3230	2285	**5.209 €**
	C10C-183323CC	11.85	3230	2600	**6.600 €**	C10C-183323CS	12	3230	2485	**5.490 €**
C11	C11C-183343AC	10.53	3430	2200	**6.273 €**	C11C-183343AS	10	3430	2085	**5.095 €**
	C11C-183343BC	11.58	3430	2400	**6.571 €**	C11C-183343BS	12	3430	2285	**5.394 €**
	C11C-183343CC	12.64	3430	2600	**7.071 €**	C11C-183343CS	13	3430	2485	**5.698 €**
C12	C12C-183363AC	11.18	3630	2200	**6.522 €**	C12C-183363AS	11	3630	2085	**5.268 €**
	C12C-183363BC	12.3	3630	2400	**7.042 €**	C12C-183363BS	12	3630	2285	**5.581 €**
	C12C-183363CC	13.42	3630	2600	**7.337 €**	C12C-183363CS	13	3630	2485	**5.892 €**
C13	C13C-183383AC	11.83	3830	2200	**6.766 €**	C13C-183383AS	12	3830	2085	**5.451 €**
	C13C-183383BC	13.02	3830	2400	**7.301 €**	C13C-183383BS	13	3830	2285	**5.764 €**
	C13C-183383CC	14.2	3830	2600	**7.614 €**	C13C-183383CS	14	3830	2485	**6.087 €**
C14	C14C-183403AC	12,49	4030	2200	**7.017 €**	C14C-183403AS	12,39	4030	2085	**5.626 €**
	C14C-183403BC	13,73	4030	2400	**7.556 €**	C14C-183403BS	13,64	4030	2285	**5.963 €**
	C14C-183403CC	14,98	4030	2600	**7.884 €**	C14C-183403CS	14,89	4030	2485	**6.287 €**
C15	C15C-183423AC	13,14	4230	2200	**7.263 €**	C15C-183423AS	13,04	4230	2085	**5.807 €**
	C15C-183423BC	14,45	4230	2400	**7.810 €**	C15C-183423BS	14,35	4230	2285	**6.143 €**
	C15C-183423CC	15,77	4230	2600	**8.164 €**	C15C-183423CS	15,67	4230	2485	**6.482 €**
C16	C16C-183443AC	13,79	4430	2200	**7.509 €**	C16C-183443AS	13,69	4430	2085	**5.974 €**
	C16C-183443BC	15,17	4430	2400	**8.079 €**	C16C-183443BS	15,07	4430	2285	**6.332 €**
	C16C-183443CC	16,55	4430	2600	**8.423 €**	C16C-183443CS	16,44	4430	2485	**6.692 €**
C17	C17C-183463AC	14,44	4630	2200	**7.764 €**	C17C-183463AS	14,33	4630	2085	**6.159 €**
	C17C-183463BC	15,89	4630	2400	**8.340 €**	C17C-183463BS	15,78	4630	2285	**6.520 €**
	C17C-183463CC	17,33	4630	2600	**8.692 €**	C17C-183463CS	17,22	4630	2485	**6.889 €**
C18	C18C-183483AC	15,09	4830	2200	**8.012 €**	C18C-183483AS	14,98	4830	2085	**6.328 €**
	C18C-183483BC	16,6	4830	2400	**8.594 €**	C18C-183483BS	16,49	4830	2285	**6.705 €**
	C18C-183483CC	18,11	4830	2600	**8.974 €**	C18C-183483CS	18	4830	2485	**7.090 €**
C19	C19C-183503AC	15,75	5030	2200	**8.253 €**	C19C-183503AS	15,63	5030	2085	**6.516 €**
	C19C-183503BC	17,32	5030	2400	**8.848 €**	C19C-183503BS	17,2	5030	2285	**6.890 €**
	C19C-183503CC	18,89	5030	2600	**9.244 €**	C19C-183503CS	18,78	5030	2485	**7.276 €**

Fondo 1990 espesor 80, con y sin suelo
1990 depth, 80 thickness, with and without floor panel

80	Largo - *Length* (L)																		
	1390	1590	1790	1990	2190	2390	2590	2790	2990	3190	3390	3590	3790	3990	4190	4390	4590	4790	4990
Fondo - *Depth mm* **1990**	D1	D2	D3	D4	D5	D6	D7	D8	D9	D10	D11	D12	D13	D14	D15	D16	D17	D18	D19

80	CON suelo - *WITH floor panel*					SIN suelo - *WITHOUT floor panel*				
	COD	m³	L	H	€	COD	m³	L	H	€
D1	D1R-199139AC	4,5	1390	2160	**3.683 €**	D1R-199139AS	4,47	1390	2065	**3.180 €**
	D1R-199139BC	4,95	1390	2360	**3.867 €**	D1R-199139BS	4,92	1390	2265	**3.360 €**
	D1R-199139CC	5,4	1390	2560	**4.051 €**	D1R-199139CS	5,37	1390	2465	**3.546 €**
D2	D2R-199159AC	5,23	1590	2160	**3.928 €**	D2R-199159AS	5,19	1590	2065	**3.345 €**
	D2R-199159BC	5,76	1590	2360	**4.127 €**	D2R-199159BS	5,72	1590	2265	**3.539 €**
	D2R-199159CC	6,28	1590	2560	**4.320 €**	D2R-199159CS	6,24	1590	2465	**3.735 €**
D3	D3R-199179AC	5,97	1790	2160	**4.181 €**	D3R-199179AS	5,92	1790	2065	**3.518 €**
	D3R-199179BC	6,56	1790	2360	**4.386 €**	D3R-199179BS	6,52	1790	2265	**3.718 €**
	D3R-199179CC	7,16	1790	2560	**4.591 €**	D3R-199179CS	7,11	1790	2465	**3.924 €**
D4	D4R-199199AC	6.7	1990	2160	**4.425 €**	D4R-199199AS	6.65	1990	2065	**3.680 €**
	D4R-199199BC	7.37	1990	2360	**4.648 €**	D4R-199199BS	7.32	1990	2265	**3.897 €**
	D4R-199199CC	8.04	1990	2560	**4.857 €**	D4R-199199CS	7.99	1990	2465	**4.108 €**
D5	D5R-199219AC	7.43	2190	2160	**4.677 €**	D5R-199219AS	7.37	2190	2065	**3.852 €**
	D5R-199219BC	8.17	2190	2360	**4.902 €**	D5R-199219BS	8.12	2190	2265	**4.072 €**
	D5R-199219CC	8.92	2190	2560	**5.131 €**	D5R-199219CS	8.86	2190	2465	**4.303 €**
D6	D6R-199239AC	8.16	2390	2160	**4.927 €**	D6R-199239AS	8.1	2390	2065	**4.019 €**
	D6R-199239BC	8.98	2390	2360	**5.158 €**	D6R-199239BS	8.92	2390	2265	**4.257 €**
	D6R-199239CC	9.79	2390	2560	**5.393 €**	D6R-199239CS	9.73	2390	2465	**4.486 €**
D7	D7R-199259AC	8.89	2590	2160	**5.173 €**	D7R-199259AS	8.83	2590	2065	**4.190 €**
	D7R-199259BC	9.78	2590	2360	**5.421 €**	D7R-199259BS	9.72	2590	2265	**4.436 €**
	D7R-199259CC	10.67	2590	2560	**5.668 €**	D7R-199259CS	10.61	2590	2465	**4.680 €**
D8	D8R-199279AC	9.63	2790	2160	**5.430 €**	D8R-199279AS	9.55	2790	2065	**4.355 €**
	D8R-199279BC	10.59	2790	2360	**5.684 €**	D8R-199279BS	10.52	2790	2265	**4.616 €**
	D8R-199279CC	11.55	2790	2560	**5.930 €**	D8R-199279CS	11.48	2790	2465	**4.874 €**
D9	D9R-199299AC	10.36	2990	2160	**5.678 €**	D9R-199299AS	10.28	2990	2065	**4.528 €**
	D9R-199299BC	11.39	2990	2360	**5.943 €**	D9R-199299BS	11.32	2990	2265	**4.791 €**
	D9R-199299CC	12.43	2990	2560	**6.200 €**	D9R-199299CS	12.35	2990	2465	**5.054 €**
D10	D10R-199319AC	11.09	3190	2160	**5.919 €**	D10R-199319AS	11.01	3190	2065	**4.702 €**
	D10R-199319BC	12.2	3190	2360	**6.193 €**	D10R-199319BS	12.12	3190	2265	**4.968 €**
	D10R-199319CC	13.31	3190	2560	**6.476 €**	D10R-199319CS	13.22	3190	2465	**5.253 €**
D11	D11R-199339AC	11.82	3390	2160	**6.166 €**	D11R-199339AS	11.73	3390	2065	**4.867 €**
	D11R-199339BC	13	3390	2360	**6.452 €**	D11R-199339BS	12.92	3390	2265	**5.150 €**
	D11R-199339CC	14.19	3390	2560	**6.748 €**	D11R-199339CS	14.1	3390	2465	**5.435 €**
D12	D12R-199359AC	12.55	3590	2160	**6.419 €**	D12R-199359AS	12.46	3590	2065	**5.034 €**
	D12R-199359BC	13.81	3590	2360	**6.710 €**	D12R-199359BS	13.72	3590	2265	**5.335 €**
	D12R-199359CC	15.06	3590	2560	**7.011 €**	D12R-199359CS	14.97	3590	2465	**5.621 €**
D13	D13R-199379AC	13.29	3790	2160	**6.665 €**	D13R-199379AS	13.19	3790	2065	**5.200 €**
	D13R-199379BC	14.61	3790	2360	**6.975 €**	D13R-199379BS	14.51	3790	2265	**5.516 €**
	D13R-199379CC	15.94	3790	2560	**7.350 €**	D13R-199379CS	15.84	3790	2465	**5.811 €**
D14	D14R-199399AC	14.02	3990	2160	**6.926 €**	D14R-199399AS	13.91	3990	2065	**5.370 €**
	D14R-199399BC	15.42	3990	2360	**7.238 €**	D14R-199399BS	15.31	3990	2265	**5.691 €**
	D14R-199399CC	16.82	3990	2560	**7.609 €**	D14R-199399CS	16.72	3990	2465	**6.006 €**
D15	D15R-199419AC	14.75	4190	2160	**7.162 €**	D15R-199419AS	14.64	4190	2065	**5.542 €**
	D15R-199419BC	16.22	4190	2360	**7.500 €**	D15R-199419BS	16.11	4190	2265	**5.865 €**
	D15R-199419CC	17.7	4190	2560	**7.881 €**	D15R-199419CS	17.59	4190	2465	**6.198 €**
D16	D16R-199439AC	15.48	4390	2160	**7.415 €**	D16R-199439AS	15.37	4390	2065	**5.707 €**
	D16R-199439BC	17.03	4390	2360	**7.748 €**	D16R-199439BS	16.91	4390	2265	**6.044 €**
	D16R-199439CC	18.58	4390	2560	**8.143 €**	D16R-199439CS	18.46	4390	2465	**6.391 €**
D17	D17R-199459AC	16.21	4590	2160	**7.668 €**	D17R-199459AS	16.09	4590	2065	**5.877 €**
	D17R-199459BC	17.84	4590	2360	**8.012 €**	D17R-199459BS	17.71	4590	2265	**6.230 €**
	D17R-199459CC	19.46	4590	2560	**8.414 €**	D17R-199459CS	19.33	4590	2465	**6.571 €**
D18	D18R-199479AC	16.95	4790	2160	**7.908 €**	D18R-199479AS	16.82	4790	2065	**6.046 €**
	D18R-199479BC	18.64	4790	2360	**8.262 €**	D18R-199479BS	18.51	4790	2265	**6.409 €**
	D18R-199479CC	20.33	4790	2560	**8.697 €**	D18R-199479CS	20.21	4790	2465	**6.757 €**
D19	D19R-199499AC	17.68	4990	2160	**8.157 €**	D19R-199499AS	17.55	4990	2065	**6.213 €**
	D19R-199499BC	19.45	4990	2360	**8.534 €**	D19R-199499BS	19.31	4990	2265	**6.594 €**
	D19R-199499CC	21.21	4990	2560	**8.955 €**	D19R-199499CS	21.08	4990	2465	**6.947 €**

Fondo 2030 espesor 100, con y sin suelo
2030 depth, 100 thickness, with and without floor panel

100	Largo - *Length* (L)																		
	1430	1630	1830	2030	2230	2430	2630	2830	3030	3230	3430	3630	3830	4030	4230	4430	4630	4830	5030
Fondo - *Depth mm* **2030**	D1	D2	D3	D4	D5	D6	D7	D8	D9	D10	D11	D12	D13	D14	D15	D16	D17	D18	D19

100	CON suelo - *WITH floor panel*					SIN suelo - *WITHOUT floor panel*				
	COD	m³	L	H	€	COD	m³	L	H	€
D1	D1C-203143AC	4,5	1430	2200	**4.004 €**	D1C-203143AS	4,47	1430	2085	**3.495 €**
	D1C-203143BC	4,95	1430	2400	**4.210 €**	D1C-203143BS	4,92	1430	2285	**3.691 €**
	D1C-203143CC	5,4	1430	2600	**4.406 €**	D1C-203143CS	5,37	1430	2485	**3.889 €**
D2	D2C-203163AC	5,23	1630	2200	**4.275 €**	D2C-203163AS	5,19	1630	2085	**3.680 €**
	D2C-203163BC	5,76	1630	2400	**4.481 €**	D2C-203163BS	5,72	1630	2285	**3.885 €**
	D2C-203163CC	6,28	1630	2600	**4.686 €**	D2C-203163CS	6,24	1630	2485	**4.097 €**
D3	D3C-203183AC	5,97	1830	2200	**4.532 €**	D3C-203183AS	5,92	1830	2085	**3.861 €**
	D3C-203183BC	6,56	1830	2400	**4.753 €**	D3C-203183BS	6,52	1830	2285	**4.083 €**
	D3C-203183CC	7,16	1830	2600	**4.971 €**	D3C-203183CS	7,11	1830	2485	**4.297 €**
D4	D4C-203203AC	6.7	2030	2200	**4.797 €**	D4C-203203AS	6.65	2030	2085	**4.037 €**
	D4C-203203BC	7.37	2030	2400	**5.023 €**	D4C-203203BS	7.32	2030	2285	**4.273 €**
	D4C-203203CC	8.04	2030	2600	**5.261 €**	D4C-203203CS	7.99	2030	2485	**4.508 €**
D5	D5C-203223AC	7.43	2230	2200	**5.057 €**	D5C-203223AS	7.37	2230	2085	**4.227 €**
	D5C-203223BC	8.17	2230	2400	**5.303 €**	D5C-203223BS	8.12	2230	2285	**4.469 €**
	D5C-203223CC	8.92	2230	2600	**5.547 €**	D5C-203223CS	8.86	2230	2485	**4.706 €**
D6	D6C-203243AC	8.16	2430	2200	**5.318 €**	D6C-203243AS	8.1	2430	2085	**4.402 €**
	D6C-203243BC	8.98	2430	2400	**5.574 €**	D6C-203243BS	8.92	2430	2285	**4.659 €**
	D6C-203243CC	9.79	2430	2600	**5.828 €**	D6C-203243CS	9.73	2430	2485	**4.918 €**
D7	D7C-203263AC	8.89	2630	2200	**5.579 €**	D7C-203263AS	8.83	2630	2085	**4.588 €**
	D7C-203263BC	9.78	2630	2400	**5.856 €**	D7C-203263BS	9.72	2630	2285	**4.854 €**
	D7C-203263CC	10.67	2630	2600	**6.118 €**	D7C-203263CS	10.61	2630	2485	**5.121 €**
D8	D8C-203283AC	9.63	2830	2200	**5.850 €**	D8C-203283AS	9.55	2830	2085	**4.774 €**
	D8C-203283BC	10.59	2830	2400	**6.123 €**	D8C-203283BS	10.52	2830	2285	**5.042 €**
	D8C-203283CC	11.55	2830	2600	**6.396 €**	D8C-203283CS	11.48	2830	2485	**5.319 €**
D9	D9C-203303AC	10.36	3030	2200	**6.116 €**	D9C-203303AS	10.28	3030	2085	**4.955 €**
	D9C-203303BC	11.39	3030	2400	**6.404 €**	D9C-203303BS	11.32	3030	2285	**5.242 €**
	D9C-203303CC	12.43	3030	2600	**6.685 €**	D9C-203303CS	12.35	3030	2485	**5.529 €**
D10	D10C-203323AC	11.09	3230	2200	**6.370 €**	D10C-203323AS	11.01	3230	2085	**5.139 €**
	D10C-203323BC	12.2	3230	2400	**6.666 €**	D10C-203323BS	12.12	3230	2285	**5.431 €**
	D10C-203323CC	13.31	3230	2600	**7.172 €**	D10C-203323CS	13.22	3230	2485	**5.729 €**
D11	D11C-203343AC	11.82	3430	2200	**6.642 €**	D11C-203343AS	11.73	3430	2085	**5.318 €**
	D11C-203343BC	13	3430	2400	**7.155 €**	D11C-203343BS	12.92	3430	2285	**5.629 €**
	D11C-203343CC	14.19	3430	2600	**7.457 €**	D11C-203343CS	14.1	3430	2485	**5.936 €**
D12	D12C-203363AC	12.55	3630	2200	**7.107 €**	D12C-203363AS	12.46	3630	2085	**5.501 €**
	D12C-203363BC	13.81	3630	2400	**7.426 €**	D12C-203363BS	13.72	3630	2285	**5.823 €**
	D12C-203363CC	15.06	3630	2600	**7.742 €**	D12C-203363CS	14.97	3630	2485	**6.145 €**
D13	D13C-203383AC	13.29	3830	2200	**7.364 €**	D13C-203383AS	13.19	3830	2085	**5.677 €**
	D13C-203383BC	14.61	3830	2400	**7.693 €**	D13C-203383BS	14.51	3830	2285	**6.014 €**
	D13C-203383CC	15.94	3830	2600	**7.889 €**	D13C-203383CS	15.84	3830	2485	**6.344 €**
D14	D14C-203403AC	14.02	4030	2200	**7.631 €**	D14C-203403AS	13.91	4030	2085	**5.867 €**
	D14C-203403BC	15.42	4030	2400	**7.964 €**	D14C-203403BS	15.31	4030	2285	**6.212 €**
	D14C-203403CC	16.82	4030	2600	**8.170 €**	D14C-203403CS	16.72	4030	2485	**6.545 €**
D15	D15C-203423AC	14.75	4230	2200	**7.882 €**	D15C-203423AS	14.64	4230	2085	**6.048 €**
	D15C-203423BC	16.22	4230	2400	**8.243 €**	D15C-203423BS	16.11	4230	2285	**6.406 €**
	D15C-203423CC	17.7	4230	2600	**8.438 €**	D15C-203423CS	17.59	4230	2485	**6.752 €**
D16	D16C-203443AC	15.48	4430	2200	**8.148 €**	D16C-203443AS	15.37	4430	2085	**6.224 €**
	D16C-203443BC	17.03	4430	2400	**8.525 €**	D16C-203443BS	16.91	4430	2285	**6.589 €**
	D16C-203443CC	18.58	4430	2600	**8.728 €**	D16C-203443CS	18.46	4430	2485	**6.953 €**
D17	D17C-203463AC	16.21	4630	2200	**8.415 €**	D17C-203463AS	16.09	4630	2085	**6.416 €**
	D17C-203463BC	17.84	4630	2400	**8.787 €**	D17C-203463BS	17.71	4630	2285	**6.787 €**
	D17C-203463CC	19.46	4630	2600	**9.000 €**	D17C-203463CS	19.33	4630	2485	**7.158 €**
D18	D18C-203483AC	16.95	4830	2200	**8.667 €**	D18C-203483AS	16.82	4830	2085	**6.599 €**
	D18C-203483BC	18.64	4830	2400	**9.076 €**	D18C-203483BS	18.51	4830	2285	**6.980 €**
	D18C-203483CC	20.33	4830	2600	**9.272 €**	D18C-203483CS	20.21	4830	2485	**7.367 €**
D19	D19C-203503AC	17.68	5030	2200	**8.945 €**	D19C-203503AS	17.55	5030	2085	**6.776 €**
	D19C-203503BC	19.45	5030	2400	**9.347 €**	D19C-203503BS	19.31	5030	2285	**7.175 €**
	D19C-203503CC	21.21	5030	2600	**9.551 €**	D19C-203503CS	21.08	5030	2485	**7.577 €**

Fondo 2190 espesor 80, con y sin suelo
2190 depth, 80 thickness, with and without floor panel

80	Largo - *Length* (L)																		
	1390	1590	1790	1990	2190	2390	2590	2790	2990	3190	3390	3590	3790	3990	4190	4390	4590	4790	4990
Fondo - *Depth mm* **2190**	E1	E2	E3	E4	E5	E6	E7	E8	E9	E10	E11	E12	E13	E14	E15	E16	E17	E18	E19

80	CON suelo - *WITH floor panel*					SIN suelo - *WITHOUT floor panel*				
	COD	m³	L	H	€	COD	m³	L	H	€
E1	E1R-219139AC	4,99	1390	2160	**3.892 €**	E1R-219139AS	4,96	1390	2065	**3.333 €**
	E1R-219139BC	5,49	1390	2360	**4.081 €**	E1R-219139BS	5,46	1390	2265	**3.527 €**
	E1R-219139CC	5,99	1390	2560	**4.273 €**	E1R-219139CS	5,96	1390	2465	**3.718 €**
E2	E2R-219159AC	5,81	1590	2160	**4.149 €**	E2R-219159AS	5,76	1590	2065	**3.504 €**
	E2R-219159BC	6,39	1590	2360	**4.359 €**	E2R-219159BS	6,34	1590	2265	**3.707 €**
	E2R-219159CC	6,97	1590	2560	**4.562 €**	E2R-219159CS	6,92	1590	2465	**3.910 €**
E3	E3R-219179AC	6,62	1790	2160	**4.415 €**	E3R-219179AS	6,57	1790	2065	**3.676 €**
	E3R-219179BC	7,28	1790	2360	**4.634 €**	E3R-219179BS	7,23	1790	2265	**3.894 €**
	E3R-219179CC	7,94	1790	2560	**4.845 €**	E3R-219179CS	7,89	1790	2465	**4.104 €**
E4	E4R-219199AC	7,43	1990	2160	**4.675 €**	E4R-219199AS	7,37	1990	2065	**3.851 €**
	E4R-219199BC	8,17	1990	2360	**4.906 €**	E4R-219199BS	8,12	1990	2265	**4.080 €**
	E4R-219199CC	8,92	1990	2560	**5.128 €**	E4R-219199CS	8,86	1990	2465	**4.302 €**
E5	E5R-219219AC	8.24	2190	2160	**4.947 €**	E5R-219219AS	8	2190	2065	**4.030 €**
	E5R-219219BC	9.07	2190	2360	**5.180 €**	E5R-219219BS	9	2190	2265	**4.256 €**
	E5R-219219CC	9.89	2190	2560	**5.404 €**	E5R-219219CS	10	2190	2465	**4.495 €**
E6	E6R-219239AC	9.05	2390	2160	**5.209 €**	E6R-219239AS	9	2390	2065	**4.201 €**
	E6R-219239BC	9.96	2390	2360	**5.451 €**	E6R-219239BS	10	2390	2265	**4.450 €**
	E6R-219239CC	10.86	2390	2560	**5.689 €**	E6R-219239CS	11	2390	2465	**4.688 €**
E7	E7R-219259AC	9.87	2590	2160	**5.465 €**	E7R-219259AS	10	2590	2065	**4.377 €**
	E7R-219259BC	10.85	2590	2360	**5.717 €**	E7R-219259BS	11	2590	2265	**4.625 €**
	E7R-219259CC	11.84	2590	2560	**5.973 €**	E7R-219259CS	12	2590	2465	**4.880 €**
E8	E8R-219279AC	10.68	2790	2160	**5.727 €**	E8R-219279AS	11	2790	2065	**4.545 €**
	E8R-219279BC	11.75	2790	2360	**5.991 €**	E8R-219279BS	12	2790	2265	**4.816 €**
	E8R-219279CC	12.81	2790	2560	**6.254 €**	E8R-219279CS	13	2790	2465	**5.074 €**
E9	E9R-219299AC	11.49	2990	2160	**5.993 €**	E9R-219299AS	11	2990	2065	**4.720 €**
	E9R-219299BC	12.64	2990	2360	**6.262 €**	E9R-219299BS	13	2990	2265	**4.997 €**
	E9R-219299CC	13.79	2990	2560	**6.544 €**	E9R-219299CS	14	2990	2465	**5.272 €**
E10	E10R-219319AC	12.3	3190	2160	**6.252 €**	E10R-219319AS	12	3190	2065	**4.893 €**
	E10R-219319BC	13.53	3190	2360	**6.541 €**	E10R-219319BS	13	3190	2265	**5.179 €**
	E10R-219319CC	14.76	3190	2560	**6.831 €**	E10R-219319CS	15	3190	2465	**5.474 €**
E11	E11R-219339AC	13.11	3390	2160	**6.515 €**	E11R-219339AS	13	3390	2065	**5.074 €**
	E11R-219339BC	14.43	3390	2360	**6.812 €**	E11R-219339BS	14	3390	2265	**5.366 €**
	E11R-219339CC	15.74	3390	2560	**7.114 €**	E11R-219339CS	16	3390	2465	**5.668 €**
E12	E12R-219359AC	13.93	3590	2160	**6.778 €**	E12R-219359AS	14	3590	2065	**5.245 €**
	E12R-219359BC	15.32	3590	2360	**7.093 €**	E12R-219359BS	15	3590	2265	**5.552 €**
	E12R-219359CC	16.71	3590	2560	**7.455 €**	E12R-219359CS	17	3590	2465	**5.860 €**
E13	E13R-219379AC	14.74	3790	2160	**7.048 €**	E13R-219379AS	15	3790	2065	**5.424 €**
	E13R-219379BC	16.21	3790	2360	**7.433 €**	E13R-219379BS	16	3790	2265	**5.735 €**
	E13R-219379CC	17.69	3790	2560	**7.732 €**	E13R-219379CS	18	3790	2465	**6.047 €**
E14	E14R-219399AC	15.55	3990	2160	**7.304 €**	E14R-219399AS	15	3990	2065	**5.599 €**
	E14R-219399BC	17.1	3990	2360	**7.687 €**	E14R-219399BS	17	3990	2265	**5.917 €**
	E14R-219399CC	18.66	3990	2560	**8.017 €**	E14R-219399CS	19	3990	2465	**6.241 €**
E15	E15R-219419AC	16.36	4190	2160	**7.630 €**	E15R-219419AS	16	4190	2065	**5.767 €**
	E15R-219419BC	18	4190	2360	**7.960 €**	E15R-219419BS	18	4190	2265	**6.102 €**
	E15R-219419CC	19.63	4190	2560	**8.282 €**	E15R-219419CS	20	4190	2465	**6.439 €**
E16	E16R-219439AC	17.17	4390	2160	**7.901 €**	E16R-219439AS	17	4390	2065	**5.943 €**
	E16R-219439BC	18.89	4390	2360	**8.230 €**	E16R-219439BS	19	4390	2265	**6.292 €**
	E16R-219439CC	20.61	4390	2560	**8.578 €**	E16R-219439CS	20	4390	2465	**6.633 €**
E17	E17R-219459AC	17.99	4590	2160	**8.147 €**	E17R-219459AS	18	4590	2065	**6.116 €**
	E17R-219459BC	19.78	4590	2360	**8.498 €**	E17R-219459BS	20	4590	2265	**6.479 €**
	E17R-219459CC	21.58	4590	2560	**8.847 €**	E17R-219459CS	21	4590	2465	**6.826 €**
E18	E18R-219479AC	18.8	4790	2160	**8.423 €**	E18R-219479AS	19	4790	2065	**6.287 €**
	E18R-219479BC	20.68	4790	2360	**8.779 €**	E18R-219479BS	21	4790	2265	**6.657 €**
	E18R-219479CC	22.56	4790	2560	**9.143 €**	E18R-219479CS	22	4790	2465	**7.020 €**
E19	E19R-219499AC	19.61	4990	2160	**8.675 €**	E19R-219499AS	19	4990	2065	**6.467 €**
	E19R-219499BC	21.57	4990	2360	**9.051 €**	E19R-219499BS	21	4990	2265	**6.841 €**
	E19R-219499CC	23.53	4990	2560	**9.421 €**	E19R-219499CS	23	4990	2465	**7.227 €**

Fondo 2230 espesor 100, con y sin suelo
2230 depth, 100 thickness, with and without floor panel

100	Largo - *Length* (L)																		
	1430	1630	1830	2030	2230	2430	2630	2830	3030	3230	3430	3630	3830	4030	4230	4430	4630	4830	5030
Fondo - *Depth mm* **2230**	E1	E2	E3	E4	E5	E6	E7	E8	E9	E10	E11	E12	E13	E14	E15	E16	E17	E18	E19

100	CON suelo - *WITH floor panel*					SIN suelo - *WITHOUT floor panel*				
	COD	m³	L	H	€	COD	m³	L	H	€
E1	E1C-223143AC	4,99	1430	2200	**4.231 €**	E1C-223143AS	4,96	1430	2085	**3.657 €**
	E1C-223143BC	5,49	1430	2400	**4.435 €**	E1C-223143BS	5,46	1430	2285	**3.866 €**
	E1C-223143CC	5,99	1430	2600	**4.651 €**	E1C-223143CS	5,96	1430	2485	**4.079 €**
E2	E2C-223163AC	5,81	1630	2200	**4.509 €**	E2C-223163AS	5,76	1630	2085	**3.851 €**
	E2C-223163BC	6,39	1630	2400	**4.730 €**	E2C-223163BS	6,34	1630	2285	**4.066 €**
	E2C-223163CC	6,97	1630	2600	**4.949 €**	E2C-223163CS	6,92	1630	2485	**4.295 €**
E3	E3C-223183AC	6,62	1830	2200	**4.781 €**	E3C-223183AS	6,57	1830	2085	**4.035 €**
	E3C-223183BC	7,28	1830	2400	**5.017 €**	E3C-223183BS	7,23	1830	2285	**4.271 €**
	E3C-223183CC	7,94	1830	2600	**5.242 €**	E3C-223183CS	7,89	1830	2485	**4.499 €**
E4	E4C-223203AC	7,43	2030	2200	**5.059 €**	E4C-223203AS	7,37	2030	2085	**4.226 €**
	E4C-223203BC	8,17	2030	2400	**5.306 €**	E4C-223203BS	8,12	2030	2285	**4.465 €**
	E4C-223203CC	8,92	2030	2600	**5.550 €**	E4C-223203CS	8,86	2030	2485	**4.711 €**
E5	E5C-223223AC	8.24	2230	2200	**5.333 €**	E5C-223223AS	8	2230	2085	**4.413 €**
	E5C-223223BC	9.07	2230	2400	**5.585 €**	E5C-223223BS	9	2230	2285	**4.664 €**
	E5C-223223CC	9.89	2230	2600	**5.845 €**	E5C-223223CS	10	2230	2485	**4.924 €**
E6	E6C-223243AC	9.05	2430	2200	**5.618 €**	E6C-223243AS	9	2430	2085	**4.600 €**
	E6C-223243BC	9.96	2430	2400	**5.877 €**	E6C-223243BS	10	2430	2285	**4.860 €**
	E6C-223243CC	10.86	2430	2600	**6.142 €**	E6C-223243CS	11	2430	2485	**5.126 €**
E7	E7C-223263AC	9.87	2630	2200	**5.887 €**	E7C-223263AS	10	2630	2085	**4.788 €**
	E7C-223263BC	10.85	2630	2400	**6.170 €**	E7C-223263BS	11	2630	2285	**5.066 €**
	E7C-223263CC	11.84	2630	2600	**6.442 €**	E7C-223263CS	12	2630	2485	**5.343 €**
E8	E8C-223283AC	10.68	2830	2200	**6.165 €**	E8C-223283AS	11	2830	2085	**4.977 €**
	E8C-223283BC	11.75	2830	2400	**6.461 €**	E8C-223283BS	12	2830	2285	**5.262 €**
	E8C-223283CC	12.81	2830	2600	**6.740 €**	E8C-223283CS	13	2830	2485	**5.552 €**
E9	E9C-223303AC	11.49	3030	2200	**6.437 €**	E9C-223303AS	11	3030	2085	**5.165 €**
	E9C-223303BC	12.64	3030	2400	**6.741 €**	E9C-223303BS	13	3030	2285	**5.457 €**
	E9C-223303CC	13.79	3030	2600	**7.252 €**	E9C-223303CS	14	3030	2485	**5.757 €**
E10	E10C-223323AC	12.3	3230	2200	**6.726 €**	E10C-223323AS	12	3230	2085	**5.351 €**
	E10C-223323BC	13.53	3230	2400	**7.229 €**	E10C-223323BS	13	3230	2285	**5.660 €**
	E10C-223323CC	14.76	3230	2600	**7.546 €**	E10C-223323CS	15	3230	2485	**5.970 €**
E11	E11C-223343AC	13.11	3430	2200	**7.208 €**	E11C-223343AS	13	3430	2085	**5.533 €**
	E11C-223343BC	14.43	3430	2400	**7.525 €**	E11C-223343BS	14	3430	2285	**5.863 €**
	E11C-223343CC	15.74	3430	2600	**7.848 €**	E11C-223343CS	16	3430	2485	**6.184 €**
E12	E12C-223363AC	13.93	3630	2200	**7.484 €**	E12C-223363AS	14	3630	2085	**5.730 €**
	E12C-223363BC	15.32	3630	2400	**7.804 €**	E12C-223363BS	15	3630	2285	**6.052 €**
	E12C-223363CC	16.71	3630	2600	**7.996 €**	E12C-223363CS	17	3630	2485	**6.384 €**
E13	E13C-223383AC	14.74	3830	2200	**7.751 €**	E13C-223383AS	15	3830	2085	**5.912 €**
	E13C-223383BC	16.21	3830	2400	**7.959 €**	E13C-223383BS	16	3830	2285	**6.253 €**
	E13C-223383CC	17.69	3830	2600	**8.282 €**	E13C-223383CS	18	3830	2485	**6.607 €**
E14	E14C-223403AC	15.55	4030	2200	**8.040 €**	E14C-223403AS	15	4030	2085	**6.106 €**
	E14C-223403BC	17.1	4030	2400	**8.238 €**	E14C-223403BS	17	4030	2285	**6.458 €**
	E14C-223403CC	18.66	4030	2600	**8.587 €**	E14C-223403CS	19	4030	2485	**7.010 €**
E15	E15C-223423AC	16.36	4230	2200	**8.154 €**	E15C-223423AS	16	4230	2085	**6.288 €**
	E15C-223423BC	18	4230	2400	**8.516 €**	E15C-223423BS	18	4230	2285	**6.859 €**
	E15C-223423CC	19.63	4230	2600	**8.867 €**	E15C-223423CS	20	4230	2485	**7.231 €**
E16	E16C-223443AC	17.17	4430	2200	**8.441 €**	E16C-223443AS	17	4430	2085	**6.474 €**
	E16C-223443BC	18.89	4430	2400	**8.797 €**	E16C-223443BS	19	4430	2285	**7.052 €**
	E16C-223443CC	20.61	4430	2600	**9.162 €**	E16C-223443CS	20	4430	2485	**7.437 €**
E17	E17C-223463AC	17.99	4630	2200	**8.706 €**	E17C-223463AS	18	4630	2085	**6.669 €**
	E17C-223463BC	19.78	4630	2400	**9.095 €**	E17C-223463BS	20	4630	2285	**7.258 €**
	E17C-223463CC	21.58	4630	2600	**9.461 €**	E17C-223463CS	21	4630	2485	**7.648 €**
E18	E18C-223483AC	18.8	4830	2200	**8.989 €**	E18C-223483AS	19	4830	2085	**6.856 €**
	E18C-223483BC	20.68	4830	2400	**9.375 €**	E18C-223483BS	21	4830	2285	**7.452 €**
	E18C-223483CC	22.56	4830	2600	**9.761 €**	E18C-223483CS	22	4830	2485	**7.845 €**
E19	E19C-223503AC	19.61	5030	2200	**9.257 €**	E19C-223503AS	19	5030	2085	**7.043 €**
	E19C-223503BC	21.57	5030	2400	**9.660 €**	E19C-223503BS	21	5030	2285	**7.661 €**
	E19C-223503CC	23.53	5030	2600	**10.072 €**	E19C-223503CS	23	5030	2485	**8.061 €**

Fondo 2390 espesor 80, con y sin suelo
2390 depth, 80 thickness, with and without floor panel

80	Largo - *Length* (L)																		
	1390	1590	1790	1990	2190	2390	2590	2790	2990	3190	3390	3590	3790	3990	4190	4390	4590	4790	4990
Fondo - *Depth mm* **2390**	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F8	F9	F10	F11	F12	F13	F14	F15	F16	F17	F18	F19

80	CON suelo - *WITH floor panel*					SIN suelo - *WITHOUT floor panel*				
	COD	m³	L	H	€	COD	m³	L	H	€
F1	F1R-239139AC	5,49	1390	2160	**4.099 €**	F1R-239139AS	5,44	1390	2065	**3.486 €**
	F1R-239139BC	6,03	1390	2360	**4.302 €**	F1R-239139BS	5,99	1390	2265	**3.684 €**
	F1R-239139CC	6,58	1390	2560	**4.508 €**	F1R-239139CS	6,54	1390	2465	**3.888 €**
F2	F2R-239159AC	6,38	1590	2160	**4.372 €**	F2R-239159AS	6,33	1590	2065	**3.663 €**
	F2R-239159BC	7,02	1590	2360	**4.588 €**	F2R-239159BS	6,97	1590	2265	**3.881 €**
	F2R-239159CC	7,65	1590	2560	**4.797 €**	F2R-239159CS	7,61	1590	2465	**4.089 €**
F3	F3R-239179AC	7,27	1790	2160	**4.653 €**	F3R-239179AS	7,22	1790	2065	**3.841 €**
	F3R-239179BC	8	1790	2360	**4.878 €**	F3R-239179BS	7,94	1790	2265	**4.069 €**
	F3R-239179CC	8,72	1790	2560	**5.102 €**	F3R-239179CS	8,67	1790	2465	**4.295 €**
F4	F4R-239199AC	8,16	1990	2160	**4.924 €**	F4R-239199AS	8,1	1990	2065	**4.019 €**
	F4R-239199BC	8,98	1990	2360	**5.158 €**	F4R-239199BS	8,92	1990	2265	**4.254 €**
	F4R-239199CC	9,79	1990	2560	**5.399 €**	F4R-239199CS	9,73	1990	2465	**4.486 €**
F5	F5R-239219AC	9,05	2190	2160	**5.204 €**	F5R-239219AS	8,99	2190	2065	**4.201 €**
	F5R-239219BC	9,96	2190	2360	**5.452 €**	F5R-239219BS	9,89	2190	2265	**4.443 €**
	F5R-239219CC	10,86	2190	2560	**5.688 €**	F5R-239219CS	10,8	2190	2465	**4.688 €**
F6	F6R-239239AC	9.95	2390	2160	**5.478 €**	F6R-239239AS	10	2390	2065	**4.385 €**
	F6R-239239BC	10.94	2390	2360	**5.736 €**	F6R-239239BS	11	2390	2265	**4.639 €**
	F6R-239239CC	11.93	2390	2560	**5.989 €**	F6R-239239CS	12	2390	2465	**4.891 €**
F7	F7R-239259AC	10.84	2590	2160	**5.758 €**	F7R-239259AS	11	2590	2065	**4.559 €**
	F7R-239259BC	11.92	2590	2360	**6.028 €**	F7R-239259BS	12	2590	2265	**4.824 €**
	F7R-239259CC	13.01	2590	2560	**6.290 €**	F7R-239259CS	13	2590	2465	**5.092 €**
F8	F8R-239279AC	11.73	2790	2160	**6.028 €**	F8R-239279AS	12	2790	2065	**4.735 €**
	F8R-239279BC	12.9	2790	2360	**6.313 €**	F8R-239279BS	13	2790	2265	**5.010 €**
	F8R-239279CC	14.08	2790	2560	**6.581 €**	F8R-239279CS	14	2790	2465	**5.294 €**
F9	F9R-239299AC	12.62	2990	2160	**6.306 €**	F9R-239299AS	13	2990	2065	**4.923 €**
	F9R-239299BC	13.88	2990	2360	**6.591 €**	F9R-239299BS	14	2990	2265	**5.200 €**
	F9R-239299CC	15.15	2990	2560	**6.878 €**	F9R-239299CS	15	2990	2465	**5.490 €**
F10	F10R-239319AC	13.51	3190	2160	**6.592 €**	F10R-239319AS	13	3190	2065	**5.093 €**
	F10R-239319BC	14.87	3190	2360	**6.882 €**	F10R-239319BS	15	3190	2265	**5.389 €**
	F10R-239319CC	16.22	3190	2560	**7.184 €**	F10R-239319CS	16	3190	2465	**5.690 €**
F11	F11R-239339AC	14.41	3390	2160	**6.865 €**	F11R-239339AS	14	3390	2065	**5.279 €**
	F11R-239339BC	15.85	3390	2360	**7.169 €**	F11R-239339BS	16	3390	2265	**5.580 €**
	F11R-239339CC	17.29	3390	2560	**7.536 €**	F11R-239339CS	17	3390	2465	**5.891 €**
F12	F12R-239359AC	15.3	3590	2160	**7.135 €**	F12R-239359AS	15	3590	2065	**5.452 €**
	F12R-239359BC	16.83	3590	2360	**7.512 €**	F12R-239359BS	17	3590	2265	**5.775 €**
	F12R-239359CC	18.36	3590	2560	**7.834 €**	F12R-239359CS	18	3590	2465	**6.085 €**
F13	F13R-239379AC	16.19	3790	2160	**7.476 €**	F13R-239379AS	16	3790	2065	**5.638 €**
	F13R-239379BC	17.81	3790	2360	**7.798 €**	F13R-239379BS	18	3790	2265	**5.966 €**
	F13R-239379CC	19.43	3790	2560	**8.112 €**	F13R-239379CS	19	3790	2465	**6.290 €**
F14	F14R-239399AC	17.08	3990	2160	**7.758 €**	F14R-239399AS	17	3990	2065	**5.812 €**
	F14R-239399BC	18.79	3990	2360	**8.078 €**	F14R-239399BS	19	3990	2265	**6.149 €**
	F14R-239399CC	20.5	3990	2560	**8.402 €**	F14R-239399CS	20	3990	2465	**6.492 €**
F15	F15R-239419AC	17.97	4190	2160	**8.015 €**	F15R-239419AS	18	4190	2065	**5.996 €**
	F15R-239419BC	19.77	4190	2360	**8.361 €**	F15R-239419BS	20	4190	2265	**6.337 €**
	F15R-239419CC	21.57	4190	2560	**8.691 €**	F15R-239419CS	21	4190	2465	**6.680 €**
F16	F16R-239439AC	18.87	4390	2160	**8.284 €**	F16R-239439AS	19	4390	2065	**6.172 €**
	F16R-239439BC	20.75	4390	2360	**8.648 €**	F16R-239439BS	21	4390	2265	**6.527 €**
	F16R-239439CC	22.64	4390	2560	**8.987 €**	F16R-239439CS	23	4390	2465	**6.881 €**
F17	F17R-239459AC	19.76	4590	2160	**8.554 €**	F17R-239459AS	20	4590	2065	**6.357 €**
	F17R-239459BC	21.73	4590	2360	**8.918 €**	F17R-239459BS	22	4590	2265	**6.722 €**
	F17R-239459CC	23.71	4590	2560	**9.280 €**	F17R-239459CS	24	4590	2465	**7.088 €**
F18	F18R-239479AC	20.65	4790	2160	**8.837 €**	F18R-239479AS	20	4790	2065	**6.531 €**
	F18R-239479BC	22.71	4790	2360	**9.207 €**	F18R-239479BS	23	4790	2265	**6.910 €**
	F18R-239479CC	24.78	4790	2560	**9.567 €**	F18R-239479CS	25	4790	2465	**7.287 €**
F19	F19R-239499AC	21.54	4990	2160	**9.091 €**	F19R-239499AS	21	4990	2065	**6.706 €**
	F19R-239499BC	23.7	4990	2360	**9.485 €**	F19R-239499BS	24	4990	2265	**7.099 €**
	F19R-239499CC	25.85	4990	2560	**9.862 €**	F19R-239499CS	26	4990	2465	**7.489 €**

Fondo 2430 espesor 100, con y sin suelo
2430 depth, 100 thickness, with and without floor panel

100	Largo - *Length* (L)																		
	1430	1630	1830	2030	2230	2430	2630	2830	3030	3230	3430	3630	3830	4030	4230	4430	4630	4830	5030
Fondo - *Depth mm* **2430**	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F8	F9	F10	F11	F12	F13	F14	F15	F16	F17	F18	F19

100	CON suelo - *WITH floor panel*					SIN suelo - *WITHOUT floor panel*				
	COD	m³	L	H	€	COD	m³	L	H	€
F1	F1C-243143AC	5,49	1430	2200	**4.449 €**	F1C-243143AS	5,44	1430	2085	**3.823 €**
	F1C-243143BC	6,03	1430	2400	**4.672 €**	F1C-243143BS	5,99	1430	2285	**4.047 €**
	F1C-243143CC	6,58	1430	2600	**4.894 €**	F1C-243143CS	6,54	1430	2485	**4.268 €**
F2	F2C-243163AC	6,38	1630	2200	**4.737 €**	F2C-243163AS	6,33	1630	2085	**4.015 €**
	F2C-243163BC	7,02	1630	2400	**4.968 €**	F2C-243163BS	6,97	1630	2285	**4.254 €**
	F2C-243163CC	7,65	1630	2600	**5.207 €**	F2C-243163CS	7,61	1630	2485	**4.485 €**
F3	F3C-243183AC	7,27	1830	2200	**5.031 €**	F3C-243183AS	7,22	1830	2085	**4.213 €**
	F3C-243183BC	8	1830	2400	**5.276 €**	F3C-243183BS	7,94	1830	2285	**4.457 €**
	F3C-243183CC	8,72	1830	2600	**5.515 €**	F3C-243183CS	8,67	1830	2485	**4.697 €**
F4	F4C-243203AC	8,16	2030	2200	**5.327 €**	F4C-243203AS	8,1	2030	2085	**4.402 €**
	F4C-243203BC	8,98	2030	2400	**5.578 €**	F4C-243203BS	8,92	2030	2285	**4.662 €**
	F4C-243203CC	9,79	2030	2600	**5.833 €**	F4C-243203CS	9,73	2030	2485	**4.911 €**
F5	F5C-243223AC	9,05	2230	2200	**5.618 €**	F5C-243223AS	8,99	2230	2085	**4.603 €**
	F5C-243223BC	9,96	2230	2400	**5.881 €**	F5C-243223BS	9,89	2230	2285	**4.862 €**
	F5C-243223CC	10,86	2230	2600	**6.144 €**	F5C-243223CS	10,8	2230	2485	**5.133 €**
F6	F6C-243243AC	9.95	2430	2200	**5.905 €**	F6C-243243AS	10	2430	2085	**4.792 €**
	F6C-243243BC	10.94	2430	2400	**6.186 €**	F6C-243243BS	11	2430	2285	**5.069 €**
	F6C-243243CC	11.93	2430	2600	**6.452 €**	F6C-243243CS	12	2430	2485	**5.348 €**
F7	F7C-243263AC	10.84	2630	2200	**6.190 €**	F7C-243263AS	11	2630	2085	**4.983 €**
	F7C-243263BC	11.92	2630	2400	**6.483 €**	F7C-243263BS	12	2630	2285	**5.278 €**
	F7C-243263CC	13.01	2630	2600	**6.763 €**	F7C-243263CS	13	2630	2485	**5.564 €**
F8	F8C-243283AC	11.73	2830	2200	**6.485 €**	F8C-243283AS	12	2830	2085	**5.178 €**
	F8C-243283BC	12.9	2830	2400	**6.785 €**	F8C-243283BS	13	2830	2285	**5.475 €**
	F8C-243283CC	14.08	2830	2600	**7.281 €**	F8C-243283CS	14	2830	2485	**5.770 €**
F9	F9C-243303AC	12.62	3030	2200	**6.772 €**	F9C-243303AS	13	3030	2085	**5.372 €**
	F9C-243303BC	13.88	3030	2400	**7.297 €**	F9C-243303BS	14	3030	2285	**5.680 €**
	F9C-243303CC	15.15	3030	2600	**7.597 €**	F9C-243303CS	15	3030	2485	**5.994 €**
F10	F10C-243323AC	13.51	3230	2200	**7.269 €**	F10C-243323AS	13	3230	2085	**5.561 €**
	F10C-243323BC	14.87	3230	2400	**7.590 €**	F10C-243323BS	15	3230	2285	**5.891 €**
	F10C-243323CC	16.22	3230	2600	**7.917 €**	F10C-243323CS	16	3230	2485	**6.201 €**
F11	F11C-243343AC	14.41	3430	2200	**7.557 €**	F11C-243343AS	14	3430	2085	**5.758 €**
	F11C-243343BC	15.85	3430	2400	**7.894 €**	F11C-243343BS	16	3430	2285	**6.090 €**
	F11C-243343CC	17.29	3430	2600	**8.079 €**	F11C-243343CS	17	3430	2485	**6.422 €**
F12	F12C-243363AC	15.3	3630	2200	**7.848 €**	F12C-243363AS	15	3630	2085	**5.952 €**
	F12C-243363BC	16.83	3630	2400	**8.055 €**	F12C-243363BS	17	3630	2285	**6.291 €**
	F12C-243363CC	18.36	3630	2600	**8.393 €**	F12C-243363CS	18	3630	2485	**6.836 €**
F13	F13C-243383AC	16.19	3830	2200	**8.007 €**	F13C-243383AS	16	3830	2085	**6.143 €**
	F13C-243383BC	17.81	3830	2400	**8.345 €**	F13C-243383BS	18	3830	2285	**6.505 €**
	F13C-243383CC	19.43	3830	2600	**8.681 €**	F13C-243383CS	19	3830	2485	**7.053 €**
F14	F14C-243403AC	17.08	4030	2200	**8.290 €**	F14C-243403AS	17	4030	2085	**6.338 €**
	F14C-243403BC	18.79	4030	2400	**8.639 €**	F14C-243403BS	19	4030	2285	**6.907 €**
	F14C-243403CC	20.5	4030	2600	**9.003 €**	F14C-243403CS	20	4030	2485	**7.272 €**
F15	F15C-243423AC	17.97	4230	2200	**8.567 €**	F15C-243423AS	18	4230	2085	**6.535 €**
	F15C-243423BC	19.77	4230	2400	**8.932 €**	F15C-243423BS	20	4230	2285	**7.105 €**
	F15C-243423CC	21.57	4230	2600	**9.312 €**	F15C-243423CS	21	4230	2485	**7.486 €**
F16	F16C-243443AC	18.87	4430	2200	**8.860 €**	F16C-243443AS	19	4430	2085	**6.924 €**
	F16C-243443BC	20.75	4430	2400	**9.240 €**	F16C-243443BS	21	4430	2285	**7.316 €**
	F16C-243443CC	22.64	4430	2600	**9.611 €**	F16C-243443CS	23	4430	2485	**7.710 €**
F17	F17C-243463AC	19.76	4630	2200	**9.137 €**	F17C-243463AS	20	4630	2085	**7.125 €**
	F17C-243463BC	21.73	4630	2400	**9.519 €**	F17C-243463BS	22	4630	2285	**7.518 €**
	F17C-243463CC	23.71	4630	2600	**9.906 €**	F17C-243463CS	24	4630	2485	**7.913 €**
F18	F18C-243483AC	20.65	4830	2200	**9.419 €**	F18C-243483AS	20	4830	2085	**7.319 €**
	F18C-243483BC	22.71	4830	2400	**9.815 €**	F18C-243483BS	23	4830	2285	**7.730 €**
	F18C-243483CC	24.78	4830	2600	**10.213 €**	F18C-243483CS	25	4830	2485	**8.133 €**
F19	F19C-243503AC	21.54	5030	2200	**9.698 €**	F19C-243503AS	21	5030	2085	**7.516 €**
	F19C-243503BC	23.7	5030	2400	**10.114 €**	F19C-243503BS	24	5030	2285	**7.919 €**
	F19C-243503CC	25.85	5030	2600	**10.534 €**	F19C-243503CS	26	5030	2485	**8.356 €**

Fondo 2590 espesor 80, con y sin suelo
2590 depth, 80 thickness, with and without floor panel

80	Largo - *Length* (L)																		
	1390	1590	1790	1990	2190	2390	2590	2790	2990	3190	3390	3590	3790	3990	4190	4390	4590	4790	4990
Fondo - *Depth mm* **2590**	G1	G2	G3	G4	G5	G6	G7	G8	G9	G10	G11	G12	G13	G14	G15	G16	G17	G18	G19

80	CON suelo - *WITH floor panel*					SIN suelo - *WITHOUT floor panel*				
	COD	m³	L	H	€	COD	m³	L	H	€
G1	G1R-259139AC	5,98	1390	2160	**4.310 €**	G1R-259139AS	5,93	1390	2065	**3.637 €**
	G1R-259139BC	6,58	1390	2360	**4.519 €**	G1R-259139BS	6,53	1390	2265	**3.849 €**
	G1R-259139CC	7,17	1390	2560	**4.733 €**	G1R-259139CS	7,13	1390	2465	**4.067 €**
G2	G2R-259159AC	6,95	1590	2160	**4.593 €**	G2R-259159AS	6,9	1590	2065	**3.821 €**
	G2R-259159BC	7,64	1590	2360	**4.815 €**	G2R-259159BS	7,59	1590	2265	**4.049 €**
	G2R-259159CC	8,34	1590	2560	**5.039 €**	G2R-259159CS	8,29	1590	2465	**4.272 €**
G3	G3R-259179AC	7,92	1790	2160	**4.892 €**	G3R-259179AS	7,86	1790	2065	**4.007 €**
	G3R-259179BC	8,71	1790	2360	**5.125 €**	G3R-259179BS	8,65	1790	2265	**4.241 €**
	G3R-259179CC	9,51	1790	2560	**5.354 €**	G3R-259179CS	9,45	1790	2465	**4.474 €**
G4	G4R-259199AC	8,89	1990	2160	**5.182 €**	G4R-259199AS	8,83	1990	2065	**4.188 €**
	G4R-259199BC	9,78	1990	2360	**5.418 €**	G4R-259199BS	9,72	1990	2265	**4.439 €**
	G4R-259199CC	10,67	1990	2560	**5.668 €**	G4R-259199CS	10,61	1990	2465	**4.676 €**
G5	G5R-259219AC	9,87	2190	2160	**5.467 €**	G5R-259219AS	9,79	2190	2065	**4.376 €**
	G5R-259219BC	10,85	2190	2360	**5.721 €**	G5R-259219BS	10,78	2190	2265	**4.634 €**
	G5R-259219CC	11,84	2190	2560	**5.980 €**	G5R-259219CS	11,76	2190	2465	**4.884 €**
G6	G6R-259239AC	10,84	2390	2160	**5.760 €**	G6R-259239AS	10,76	2390	2065	**4.555 €**
	G6R-259239BC	11,92	2390	2360	**6.020 €**	G6R-259239BS	11,84	2390	2265	**4.827 €**
	G6R-259239CC	13,01	2390	2560	**6.285 €**	G6R-259239CS	12,92	2390	2465	**5.092 €**
G7	G7R-259259AC	11.81	2590	2160	**6.050 €**	G7R-259259AS	12	2590	2065	**4.744 €**
	G7R-259259BC	12.99	2590	2360	**6.323 €**	G7R-259259BS	13	2590	2265	**5.022 €**
	G7R-259259CC	14.17	2590	2560	**6.603 €**	G7R-259259CS	14	2590	2465	**5.293 €**
G8	G8R-259279AC	12.78	2790	2160	**6.343 €**	G8R-259279AS	13	2790	2065	**4.933 €**
	G8R-259279BC	14.06	2790	2360	**6.617 €**	G8R-259279BS	14	2790	2265	**5.208 €**
	G8R-259279CC	15.34	2790	2560	**6.903 €**	G8R-259279CS	15	2790	2465	**5.503 €**
G9	G9R-259299AC	13.75	2990	2160	**6.628 €**	G9R-259299AS	14	2990	2065	**5.111 €**
	G9R-259299BC	15.13	2990	2360	**6.928 €**	G9R-259299BS	15	2990	2265	**5.413 €**
	G9R-259299CC	16.5	2990	2560	**7.225 €**	G9R-259299CS	16	2990	2465	**5.702 €**
G10	G10R-259319AC	14.73	3190	2160	**6.923 €**	G10R-259319AS	15	3190	2065	**5.299 €**
	G10R-259319BC	16.2	3190	2360	**7.218 €**	G10R-259319BS	16	3190	2265	**5.602 €**
	G10R-259319CC	17.67	3190	2560	**7.585 €**	G10R-259319CS	18	3190	2465	**5.905 €**
G11	G11R-259339AC	15.7	3390	2160	**7.207 €**	G11R-259339AS	16	3390	2065	**5.480 €**
	G11R-259339BC	17.27	3390	2360	**7.581 €**	G11R-259339BS	17	3390	2265	**5.793 €**
	G11R-259339CC	18.84	3390	2560	**7.888 €**	G11R-259339CS	19	3390	2465	**6.111 €**
G12	G12R-259359AC	16.67	3590	2160	**7.558 €**	G12R-259359AS	17	3590	2065	**5.671 €**
	G12R-259359BC	18.34	3590	2360	**7.884 €**	G12R-259359BS	18	3590	2265	**5.988 €**
	G12R-259359CC	20	3590	2560	**8.207 €**	G12R-259359CS	20	3590	2465	**6.314 €**
G13	G13R-259379AC	17.64	3790	2160	**7.849 €**	G13R-259379AS	18	3790	2065	**5.853 €**
	G13R-259379BC	19.41	3790	2360	**8.181 €**	G13R-259379BS	19	3790	2265	**6.190 €**
	G13R-259379CC	21.17	3790	2560	**8.507 €**	G13R-259379CS	21	3790	2465	**6.521 €**
G14	G14R-259399AC	18.61	3990	2160	**8.130 €**	G14R-259399AS	18	3990	2065	**6.035 €**
	G14R-259399BC	20.48	3990	2360	**8.468 €**	G14R-259399BS	20	3990	2265	**6.374 €**
	G14R-259399CC	22.34	3990	2560	**8.800 €**	G14R-259399CS	22	3990	2465	**6.721 €**
G15	G15R-259419AC	19.59	4190	2160	**8.418 €**	G15R-259419AS	19	4190	2065	**6.222 €**
	G15R-259419BC	21.54	4190	2360	**8.767 €**	G15R-259419BS	21	4190	2265	**6.578 €**
	G15R-259419CC	23.5	4190	2560	**9.105 €**	G15R-259419CS	23	4190	2465	**6.926 €**
G16	G16R-259439AC	20.56	4390	2160	**8.698 €**	G16R-259439AS	20	4390	2065	**6.405 €**
	G16R-259439BC	22.61	4390	2360	**9.057 €**	G16R-259439BS	22	4390	2265	**6.772 €**
	G16R-259439CC	24.67	4390	2560	**9.419 €**	G16R-259439CS	25	4390	2465	**7.214 €**
G17	G17R-259459AC	21.53	4590	2160	**8.985 €**	G17R-259459AS	21	4590	2065	**6.581 €**
	G17R-259459BC	23.68	4590	2360	**9.358 €**	G17R-259459BS	24	4590	2265	**6.958 €**
	G17R-259459CC	25.84	4590	2560	**9.723 €**	G17R-259459CS	26	4590	2465	**7.423 €**
G18	G18R-259479AC	22.5	4790	2160	**9.258 €**	G18R-259479AS	22	4790	2065	**6.766 €**
	G18R-259479BC	24.75	4790	2360	**9.638 €**	G18R-259479BS	25	4790	2265	**7.161 €**
	G18R-259479CC	27	4790	2560	**10.011 €**	G18R-259479CS	27	4790	2465	**7.627 €**
G19	G19R-259499AC	23.47	4990	2160	**9.559 €**	G19R-259499AS	23	4990	2065	**6.953 €**
	G19R-259499BC	25.82	4990	2360	**9.931 €**	G19R-259499BS	26	4990	2265	**7.358 €**
	G19R-259499CC	28.17	4990	2560	**10.328 €**	G19R-259499CS	28	4990	2465	**7.831 €**

Fondo 2630 espesor 100, con y sin suelo
2630 depth, 100 thickness, with and without floor panel

100	Largo - *Length* (L)																		
	1430	1630	1830	2030	2230	2430	2630	2830	3030	3230	3430	3630	3830	4030	4230	4430	4630	4830	5030
Fondo - *Depth mm* **2630**	G1	G2	G3	G4	G5	G6	G7	G8	G9	G10	G11	G12	G13	G14	G15	G16	G17	G18	G19

100	CON suelo - *WITH floor panel*					SIN suelo - *WITHOUT floor panel*				
	COD	m³	L	H	€	COD	m³	L	H	€
G1	G1C-263143AC	5,98	1430	2200	**4.672 €**	G1C-263143AS	5,93	1430	2085	**3.989 €**
	G1C-263143BC	6,58	1430	2400	**4.904 €**	G1C-263143BS	6,53	1430	2285	**4.223 €**
	G1C-263143CC	7,17	1430	2600	**5.132 €**	G1C-263143CS	7,13	1430	2485	**4.459 €**
G2	G2C-263163AC	6,95	1630	2200	**4.970 €**	G2C-263163AS	6,9	1630	2085	**4.187 €**
	G2C-263163BC	7,64	1630	2400	**5.222 €**	G2C-263163BS	7,59	1630	2285	**4.434 €**
	G2C-263163CC	8,34	1630	2600	**5.463 €**	G2C-263163CS	8,29	1630	2485	**4.677 €**
G3	G3C-263183AC	7,92	1830	2200	**5.282 €**	G3C-263183AS	7,86	1830	2085	**4.387 €**
	G3C-263183BC	8,71	1830	2400	**5.539 €**	G3C-263183BS	8,65	1830	2285	**4.646 €**
	G3C-263183CC	9,51	1830	2600	**5.791 €**	G3C-263183CS	9,45	1830	2485	**4.901 €**
G4	G4C-263203AC	8,89	2030	2200	**5.586 €**	G4C-263203AS	8,83	2030	2085	**4.588 €**
	G4C-263203BC	9,78	2030	2400	**5.852 €**	G4C-263203BS	9,72	2030	2285	**4.848 €**
	G4C-263203CC	10,67	2030	2600	**6.111 €**	G4C-263203CS	10,61	2030	2485	**5.114 €**
G5	G5C-263223AC	9,87	2230	2200	**5.886 €**	G5C-263223AS	9,79	2230	2085	**4.784 €**
	G5C-263223BC	10,85	2230	2400	**6.167 €**	G5C-263223BS	10,78	2230	2285	**5.063 €**
	G5C-263223CC	11,84	2230	2600	**6.447 €**	G5C-263223CS	11,76	2230	2485	**5.342 €**
G6	G6C-263243AC	10,84	2430	2200	**6.190 €**	G6C-263243AS	10,76	2430	2085	**4.983 €**
	G6C-263243BC	11,92	2430	2400	**6.488 €**	G6C-263243BS	11,84	2430	2285	**5.272 €**
	G6C-263243CC	13,01	2430	2600	**6.775 €**	G6C-263243CS	12,92	2430	2485	**5.556 €**
G7	G7C-263263AC	11.81	2630	2200	**6.498 €**	G7C-263263AS	12	2630	2085	**5.178 €**
	G7C-263263BC	12.99	2630	2400	**6.801 €**	G7C-263263BS	13	2630	2285	**5.479 €**
	G7C-263263CC	14.17	2630	2600	**7.296 €**	G7C-263263CS	14	2630	2485	**5.776 €**
G8	G8C-263283AC	12.78	2830	2200	**6.805 €**	G8C-263283AS	13	2830	2085	**5.383 €**
	G8C-263283BC	14.06	2830	2400	**7.323 €**	G8C-263283BS	14	2830	2285	**5.695 €**
	G8C-263283CC	15.34	2830	2600	**7.628 €**	G8C-263283CS	15	2830	2485	**6.003 €**
G9	G9C-263303AC	13.75	3030	2200	**7.316 €**	G9C-263303AS	14	3030	2085	**5.585 €**
	G9C-263303BC	15.13	3030	2400	**7.641 €**	G9C-263303BS	15	3030	2285	**5.900 €**
	G9C-263303CC	16.5	3030	2600	**7.964 €**	G9C-263303CS	16	3030	2485	**6.220 €**
G10	G10C-263323AC	14.73	3230	2200	**7.618 €**	G10C-263323AS	15	3230	2085	**5.778 €**
	G10C-263323BC	16.2	3230	2400	**7.957 €**	G10C-263323BS	16	3230	2285	**6.116 €**
	G10C-263323CC	17.67	3230	2600	**8.127 €**	G10C-263323CS	18	3230	2485	**6.445 €**
G11	G11C-263343AC	15.7	3430	2200	**7.923 €**	G11C-263343AS	16	3430	2085	**5.981 €**
	G11C-263343BC	17.27	3430	2400	**8.121 €**	G11C-263343BS	17	3430	2285	**6.325 €**
	G11C-263343CC	18.84	3430	2600	**8.461 €**	G11C-263343CS	19	3430	2485	**6.870 €**
G12	G12C-263363AC	16.67	3630	2200	**8.089 €**	G12C-263363AS	17	3630	2085	**6.175 €**
	G12C-263363BC	18.34	3630	2400	**8.423 €**	G12C-263363BS	18	3630	2285	**6.530 €**
	G12C-263363CC	20	3630	2600	**8.765 €**	G12C-263363CS	20	3630	2485	**7.087 €**
G13	G13C-263383AC	17.64	3830	2200	**8.387 €**	G13C-263383AS	18	3830	2085	**6.384 €**
	G13C-263383BC	19.41	3830	2400	**8.732 €**	G13C-263383BS	19	3830	2285	**6.945 €**
	G13C-263383CC	21.17	3830	2600	**9.097 €**	G13C-263383CS	21	3830	2485	**7.315 €**
G14	G14C-263403AC	18.61	4030	2200	**8.686 €**	G14C-263403AS	18	4030	2085	**6.571 €**
	G14C-263403BC	20.48	4030	2400	**9.052 €**	G14C-263403BS	20	4030	2285	**7.153 €**
	G14C-263403CC	22.34	4030	2600	**9.409 €**	G14C-263403CS	22	4030	2485	**7.535 €**
G15	G15C-263423AC	19.59	4230	2200	**8.974 €**	G15C-263423AS	19	4230	2085	**6.978 €**
	G15C-263423BC	21.54	4230	2400	**9.358 €**	G15C-263423BS	21	4230	2285	**7.366 €**
	G15C-263423CC	23.5	4230	2600	**9.731 €**	G15C-263423CS	23	4230	2485	**7.751 €**
G16	G16C-263443AC	20.56	4430	2200	**9.281 €**	G16C-263443AS	20	4430	2085	**7.171 €**
	G16C-263443BC	22.61	4430	2400	**9.664 €**	G16C-263443BS	22	4430	2285	**7.572 €**
	G16C-263443CC	24.67	4430	2600	**10.046 €**	G16C-263443CS	25	4430	2485	**7.836 €**
G17	G17C-263463AC	21.53	4630	2200	**9.582 €**	G17C-263463AS	21	4630	2085	**7.373 €**
	G17C-263463BC	23.68	4630	2400	**9.967 €**	G17C-263463BS	24	4630	2285	**7.790 €**
	G17C-263463CC	25.84	4630	2600	**10.374 €**	G17C-263463CS	26	4630	2485	**8.057 €**
G18	G18C-263483AC	22.5	4830	2200	**9.864 €**	G18C-263483AS	22	4830	2085	**7.574 €**
	G18C-263483BC	24.75	4830	2400	**10.291 €**	G18C-263483BS	25	4830	2285	**8.004 €**
	G18C-263483CC	27	4830	2600	**10.686 €**	G18C-263483CS	27	4830	2485	**8.270 €**
G19	G19C-263503AC	23.47	5030	2200	**10.177 €**	G19C-263503AS	23	5030	2085	**7.770 €**
	G19C-263503BC	25.82	5030	2400	**10.590 €**	G19C-263503BS	26	5030	2285	**8.198 €**
	G19C-263503CC	28.17	5030	2600	**11.017 €**	G19C-263503CS	28	5030	2485	**8.488 €**

Fondo 2790 espesor 80, con y sin suelo
2790 depth, 80 thickness, with and without floor panel

80	Largo - *Length* (L)																		
	1390	1590	1790	1990	2190	2390	2590	2790	2990	3190	3390	3590	3790	3990	4190	4390	4590	4790	4990
Fondo - *Depth mm* **2790**	H1	H2	H3	H4	H5	H6	H7	H8	H9	H10	H11	H12	H13	H14	H15	H16	H17	H18	H19

80	CON suelo - *WITH floor panel*					SIN suelo - *WITHOUT floor panel*				
	COD	m³	L	H	€	COD	m³	L	H	€
H1	H1R-279139AC	6,47	1390	2160	**4.516 €**	H1R-279139AS	6,42	1390	2065	**3.788 €**
	H1R-279139BC	7,12	1390	2360	**4.734 €**	H1R-279139BS	7,07	1390	2265	**4.019 €**
	H1R-279139CC	7,76	1390	2560	**4.960 €**	H1R-279139CS	7,72	1390	2465	**4.242 €**
H2	H2R-279159AC	7,52	1590	2160	**4.820 €**	H2R-279159AS	7,47	1590	2065	**3.985 €**
	H2R-279159BC	8,27	1590	2360	**5.055 €**	H2R-279159BS	8,22	1590	2265	**4.214 €**
	H2R-279159CC	9,03	1590	2560	**5.286 €**	H2R-279159CS	8,97	1590	2465	**4.448 €**
H3	H3R-279179AC	8,57	1790	2160	**5.117 €**	H3R-279179AS	8,51	1790	2065	**4.170 €**
	H3R-279179BC	9,43	1790	2360	**5.368 €**	H3R-279179BS	9,37	1790	2265	**4.412 €**
	H3R-279179CC	10,29	1790	2560	**5.615 €**	H3R-279179CS	10,22	1790	2465	**4.663 €**
H4	H4R-279199AC	9,63	1990	2160	**5.426 €**	H4R-279199AS	9,55	1990	2065	**4.364 €**
	H4R-279199BC	10,59	1990	2360	**5.684 €**	H4R-279199BS	10,52	1990	2265	**4.612 €**
	H4R-279199CC	11,55	1990	2560	**5.929 €**	H4R-279199CS	11,48	1990	2465	**4.868 €**
H5	H5R-279219AC	10,68	2190	2160	**5.735 €**	H5R-279219AS	10,6	2190	2065	**4.546 €**
	H5R-279219BC	11,75	2190	2360	**5.993 €**	H5R-279219BS	11,67	2190	2265	**4.819 €**
	H5R-279219CC	12,81	2190	2560	**6.264 €**	H5R-279219CS	12,73	2190	2465	**5.078 €**
H6	H6R-279239AC	11,73	2390	2160	**6.027 €**	H6R-279239AS	11,64	2390	2065	**4.735 €**
	H6R-279239BC	12,9	2390	2360	**6.306 €**	H6R-279239BS	12,81	2390	2265	**5.012 €**
	H6R-279239CC	14,08	2390	2560	**6.580 €**	H6R-279239CS	13,99	2390	2465	**5.294 €**
H7	H7R-279259AC	12,78	2590	2160	**6.332 €**	H7R-279259AS	12,69	2590	2065	**4.924 €**
	H7R-279259BC	14,06	2590	2360	**6.620 €**	H7R-279259BS	13,96	2590	2265	**5.208 €**
	H7R-279259CC	15,34	2590	2560	**6.903 €**	H7R-279259CS	15,24	2590	2465	**5.502 €**
H8	H8R-279279AC	13.83	2790	2160	**6.646 €**	H8R-279279AS	14	2790	2065	**5.118 €**
	H8R-279279BC	15.22	2790	2360	**6.944 €**	H8R-279279BS	15	2790	2265	**5.417 €**
	H8R-279279CC	16.6	2790	2560	**7.239 €**	H8R-279279CS	17	2790	2465	**5.714 €**
H9	H9R-279299AC	14.89	2990	2160	**6.942 €**	H9R-279299AS	15	2990	2065	**5.311 €**
	H9R-279299BC	16.37	2990	2360	**7.254 €**	H9R-279299BS	16	2990	2265	**5.610 €**
	H9R-279299CC	17.86	2990	2560	**7.620 €**	H9R-279299CS	18	2990	2465	**5.914 €**
H10	H10R-279319AC	15.94	3190	2160	**7.249 €**	H10R-279319AS	16	3190	2065	**5.495 €**
	H10R-279319BC	17.53	3190	2360	**7.624 €**	H10R-279319BS	18	3190	2265	**5.809 €**
	H10R-279319CC	19.13	3190	2560	**7.933 €**	H10R-279319CS	19	3190	2465	**6.127 €**
H11	H11R-279339AC	16.99	3390	2160	**7.619 €**	H11R-279339AS	17	3390	2065	**5.684 €**
	H11R-279339BC	18.69	3390	2360	**7.941 €**	H11R-279339BS	19	3390	2265	**6.016 €**
	H11R-279339CC	20.39	3390	2560	**8.260 €**	H11R-279339CS	20	3390	2465	**6.339 €**
H12	H12R-279359AC	18.04	3590	2160	**7.911 €**	H12R-279359AS	18	3590	2065	**5.874 €**
	H12R-279359BC	19.85	3590	2360	**8.246 €**	H12R-279359BS	20	3590	2265	**6.209 €**
	H12R-279359CC	21.65	3590	2560	**8.577 €**	H12R-279359CS	22	3590	2465	**6.554 €**
H13	H13R-279379AC	19.09	3790	2160	**8.202 €**	H13R-279379AS	19	3790	2065	**6.061 €**
	H13R-279379BC	21	3790	2360	**8.558 €**	H13R-279379BS	21	3790	2265	**6.406 €**
	H13R-279379CC	22.91	3790	2560	**8.885 €**	H13R-279379CS	23	3790	2465	**6.765 €**
H14	H14R-279399AC	20.15	3990	2160	**8.516 €**	H14R-279399AS	20	3990	2065	**6.250 €**
	H14R-279399BC	22.16	3990	2360	**8.853 €**	H14R-279399BS	22	3990	2265	**6.607 €**
	H14R-279399CC	24.17	3990	2560	**9.196 €**	H14R-279399CS	24	3990	2465	**7.054 €**
H15	H15R-279419AC	21.2	4190	2160	**8.803 €**	H15R-279419AS	21	4190	2065	**6.438 €**
	H15R-279419BC	23.32	4190	2360	**9.160 €**	H15R-279419BS	23	4190	2265	**6.808 €**
	H15R-279419CC	25.44	4190	2560	**9.527 €**	H15R-279419CS	25	4190	2465	**7.257 €**
H16	H16R-279439AC	22.25	4390	2160	**9.100 €**	H16R-279439AS	22	4390	2065	**6.629 €**
	H16R-279439BC	24.47	4390	2360	**9.463 €**	H16R-279439BS	24	4390	2265	**7.098 €**
	H16R-279439CC	26.7	4390	2560	**9.848 €**	H16R-279439CS	27	4390	2465	**7.459 €**
H17	H17R-279459AC	23.3	4590	2160	**9.390 €**	H17R-279459AS	23	4590	2065	**6.826 €**
	H17R-279459BC	25.63	4590	2360	**9.779 €**	H17R-279459BS	26	4590	2265	**7.291 €**
	H17R-279459CC	27.96	4590	2560	**10.162 €**	H17R-279459CS	28	4590	2465	**7.674 €**
H18	H18R-279479AC	24.35	4790	2160	**9.700 €**	H18R-279479AS	24	4790	2065	**7.016 €**
	H18R-279479BC	26.79	4790	2360	**10.090 €**	H18R-279479BS	27	4790	2265	**7.487 €**
	H18R-279479CC	29.22	4790	2560	**10.483 €**	H18R-279479CS	29	4790	2465	**7.873 €**
H19	H19R-279499AC	25.41	4990	2160	**9.984 €**	H19R-279499AS	25	4990	2065	**7.202 €**
	H19R-279499BC	27.95	4990	2360	**10.399 €**	H19R-279499BS	28	4990	2265	**7.679 €**
	H19R-279499CC	30.49	4990	2560	**10.802 €**	H19R-279499CS	30	4990	2465	**8.081 €**

Fondo 2830 espesor 100, con y sin suelo
2830 depth, 100 thickness, with and without floor panel

100	Largo - *Length* (L)																		
	1430	1630	1830	2030	2230	2430	2630	2830	3030	3230	3430	3630	3830	4030	4230	4430	4630	4830	5030
Fondo - *Depth mm* **2830**	H1	H2	H3	H4	H5	H6	H7	H8	H9	H10	H11	H12	H13	H14	H15	H16	H17	H18	H19

100	CON suelo - *WITH floor panel*					SIN suelo - *WITHOUT floor panel*				
	COD	m³	L	H	€	COD	m³	L	H	€
H1	H1C-283143AC	6,47	1430	2200	**4.884 €**	H1C-283143AS	6,42	1430	2085	**4.160 €**
	H1C-283143BC	7,12	1430	2400	**5.137 €**	H1C-283143BS	7,07	1430	2285	**4.400 €**
	H1C-283143CC	7,76	1430	2600	**5.373 €**	H1C-283143CS	7,72	1430	2485	**4.642 €**
H2	H2C-283163AC	7,52	1630	2200	**5.211 €**	H2C-283163AS	7,47	1630	2085	**4.365 €**
	H2C-283163BC	8,27	1630	2400	**5.467 €**	H2C-283163BS	8,22	1630	2285	**4.620 €**
	H2C-283163CC	9,03	1630	2600	**5.717 €**	H2C-283163CS	8,97	1630	2485	**4.869 €**
H3	H3C-283183AC	8,57	1830	2200	**5.524 €**	H3C-283183AS	8,51	1830	2085	**4.563 €**
	H3C-283183BC	9,43	1830	2400	**5.794 €**	H3C-283183BS	9,37	1830	2285	**4.835 €**
	H3C-283183CC	10,29	1830	2600	**6.060 €**	H3C-283183CS	10,22	1830	2485	**5.095 €**
H4	H4C-283203AC	9,63	2030	2200	**5.845 €**	H4C-283203AS	9,55	2030	2085	**4.770 €**
	H4C-283203BC	10,59	2030	2400	**6.129 €**	H4C-283203BS	10,52	2030	2285	**5.044 €**
	H4C-283203CC	11,55	2030	2600	**6.402 €**	H4C-283203CS	11,48	2030	2485	**5.319 €**
H5	H5C-283223AC	10,68	2230	2200	**6.169 €**	H5C-283223AS	10,6	2230	2085	**4.976 €**
	H5C-283223BC	11,75	2230	2400	**6.453 €**	H5C-283223BS	11,67	2230	2285	**5.265 €**
	H5C-283223CC	12,81	2230	2600	**6.744 €**	H5C-283223CS	12,73	2230	2485	**5.552 €**
H6	H6C-283243AC	11,73	2430	2200	**6.480 €**	H6C-283243AS	11,64	2430	2085	**5.178 €**
	H6C-283243BC	12,9	2430	2400	**6.789 €**	H6C-283243BS	12,81	2430	2285	**5.480 €**
	H6C-283243CC	14,08	2430	2600	**7.281 €**	H6C-283243CS	13,99	2430	2485	**5.776 €**
H7	H7C-283263AC	12,78	2630	2200	**6.801 €**	H7C-283263AS	12,69	2630	2085	**5.381 €**
	H7C-283263BC	14,06	2630	2400	**7.326 €**	H7C-283263BS	13,96	2630	2285	**5.692 €**
	H7C-283263CC	15,34	2630	2600	**7.631 €**	H7C-283263CS	15,24	2630	2485	**6.004 €**
H8	H8C-283283AC	13.83	2830	2200	**7.328 €**	H8C-283283AS	14	2830	2085	**5.586 €**
	H8C-283283BC	15.22	2830	2400	**7.652 €**	H8C-283283BS	15	2830	2285	**5.910 €**
	H8C-283283CC	16.6	2830	2600	**7.975 €**	H8C-283283CS	17	2830	2485	**6.223 €**
H9	H9C-283303AC	14.89	3030	2200	**7.647 €**	H9C-283303AS	15	3030	2085	**5.797 €**
	H9C-283303BC	16.37	3030	2400	**7.973 €**	H9C-283303BS	16	3030	2285	**6.120 €**
	H9C-283303CC	17.86	3030	2600	**8.167 €**	H9C-283303CS	18	3030	2485	**6.462 €**
H10	H10C-283323AC	15.94	3230	2200	**7.967 €**	H10C-283323AS	16	3230	2085	**5.991 €**
	H10C-283323BC	17.53	3230	2400	**8.157 €**	H10C-283323BS	17	3230	2285	**6.333 €**
	H10C-283323CC	19.13	3230	2600	**8.497 €**	H10C-283323CS	19	3230	2485	**6.889 €**
H11	H11C-283343AC	16.99	3430	2200	**8.136 €**	H11C-283343AS	17	3430	2085	**6.199 €**
	H11C-283343BC	18.69	3430	2400	**8.490 €**	H11C-283343BS	19	3430	2285	**6.548 €**
	H11C-283343CC	20.39	3430	2600	**8.822 €**	H11C-283343CS	20	3430	2485	**7.110 €**
H12	H12C-283363AC	18.04	3630	2200	**8.442 €**	H12C-283363AS	18	3630	2085	**6.412 €**
	H12C-283363BC	19.85	3630	2400	**8.804 €**	H12C-283363BS	20	3630	2285	**6.968 €**
	H12C-283363CC	21.65	3630	2600	**9.154 €**	H12C-283363CS	22	3630	2485	**7.336 €**
H13	H13C-283383AC	19.09	3830	2200	**8.768 €**	H13C-283383AS	19	3830	2085	**6.605 €**
	H13C-283383BC	21	3830	2400	**9.134 €**	H13C-283383BS	21	3830	2285	**7.188 €**
	H13C-283383CC	22.91	3830	2600	**9.489 €**	H13C-283383CS	23	3830	2485	**7.570 €**
H14	H14C-283403AC	20.15	4030	2200	**9.070 €**	H14C-283403AS	20	4030	2085	**7.016 €**
	H14C-283403BC	22.16	4030	2400	**9.461 €**	H14C-283403BS	22	4030	2285	**7.398 €**
	H14C-283403CC	24.17	4030	2600	**9.827 €**	H14C-283403CS	24	4030	2485	**7.653 €**
H15	H15C-283423AC	21.2	4230	2200	**9.380 €**	H15C-283423AS	21	4230	2085	**7.217 €**
	H15C-283423BC	23.32	4230	2400	**9.772 €**	H15C-283423BS	23	4230	2285	**7.614 €**
	H15C-283423CC	25.44	4230	2600	**10.160 €**	H15C-283423CS	25	4230	2485	**7.885 €**
H16	H16C-283443AC	22.25	4430	2200	**9.694 €**	H16C-283443AS	22	4430	2085	**7.428 €**
	H16C-283443BC	24.47	4430	2400	**10.100 €**	H16C-283443BS	24	4430	2285	**7.707 €**
	H16C-283443CC	26.7	4430	2600	**10.491 €**	H16C-283443CS	27	4430	2485	**8.098 €**
H17	H17C-283463AC	23.3	4630	2200	**10.011 €**	H17C-283463AS	23	4630	2085	**7.627 €**
	H17C-283463BC	25.63	4630	2400	**10.413 €**	H17C-283463BS	25	4630	2285	**7.920 €**
	H17C-283463CC	27.96	4630	2600	**10.822 €**	H17C-283463CS	28	4630	2485	**8.334 €**
H18	H18C-283483AC	24.35	4830	2200	**10.316 €**	H18C-283483AS	24	4830	2085	**7.831 €**
	H18C-283483BC	26.79	4830	2400	**10.754 €**	H18C-283483BS	27	4830	2285	**8.125 €**
	H18C-283483CC	29.22	4830	2600	**11.164 €**	H18C-283483CS	29	4830	2485	**8.552 €**
H19	H19C-283503AC	25.41	5030	2200	**10.645 €**	H19C-283503AS	25	5030	2085	**8.045 €**
	H19C-283503BC	27.95	5030	2400	**11.063 €**	H19C-283503BS	28	5030	2285	**8.336 €**
	H19C-283503CC	30.49	5030	2600	**11.508 €**	H19C-283503CS	30	5030	2485	**8.778 €**

Fondo 2990 espesor 80, con y sin suelo
2990 depth, 80 thickness, with and without floor panel

80	Largo - *Length* (**L**)																		
	1390	1590	1790	1990	2190	2390	2590	2790	2990	3190	3390	3590	3790	3990	4190	4390	4590	4790	4990
Fondo - *Depth mm* **2990**	J1	J2	J3	J4	J5	J6	J7	J8	J9	J10	J11	J12	J13	J14	J15	J16	J17	J18	J19

80	CON suelo - *WITH floor panel*					SIN suelo - *WITHOUT floor panel*				
	COD	m³	L	H	€	COD	m³	L	H	€
J1	J1R-299139AC	6,96	1390	2160	**4.717 €**	J1R-299139AS	6,91	1390	2065	**3.943 €**
	J1R-299139BC	7,66	1390	2360	**4.952 €**	J1R-299139BS	7,61	1390	2265	**4.181 €**
	J1R-299139CC	8,35	1390	2560	**5.187 €**	J1R-299139CS	8,3	1390	2465	**4.414 €**
J2	J2R-299159AC	8,09	1590	2160	**5.038 €**	J2R-299159AS	8,03	1590	2065	**4.139 €**
	J2R-299159BC	8,9	1590	2360	**5.277 €**	J2R-299159BS	8,84	1590	2265	**4.381 €**
	J2R-299159CC	9,71	1590	2560	**5.525 €**	J2R-299159CS	9,65	1590	2465	**4.624 €**
J3	J3R-299179AC	9,23	1790	2160	**5.356 €**	J3R-299179AS	9,16	1790	2065	**4.335 €**
	J3R-299179BC	10,15	1790	2360	**5.613 €**	J3R-299179BS	10,08	1790	2265	**4.589 €**
	J3R-299179CC	11,07	1790	2560	**5.866 €**	J3R-299179CS	11	1790	2465	**4.839 €**
J4	J4R-299199AC	10,36	1990	2160	**5.674 €**	J4R-299199AS	10,28	1990	2065	**4.532 €**
	J4R-299199BC	11,39	1990	2360	**5.943 €**	J4R-299199BS	11,32	1990	2265	**4.798 €**
	J4R-299199CC	12,43	1990	2560	**6.202 €**	J4R-299199CS	12,35	1990	2465	**5.057 €**
J5	J5R-299219AC	11,49	2190	2160	**5.995 €**	J5R-299219AS	11,4	2190	2065	**4.719 €**
	J5R-299219BC	12,64	2190	2360	**6.269 €**	J5R-299219BS	12,55	2190	2265	**4.999 €**
	J5R-299219CC	13,79	2190	2560	**6.547 €**	J5R-299219CS	13,7	2190	2465	**5.272 €**
J6	J6R-299239AC	12,62	2390	2160	**6.307 €**	J6R-299239AS	12,53	2390	2065	**4.917 €**
	J6R-299239BC	13,88	2390	2360	**6.597 €**	J6R-299239BS	13,79	2390	2265	**5.203 €**
	J6R-299239CC	15,15	2390	2560	**6.879 €**	J6R-299239CS	15,05	2390	2465	**5.484 €**
J7	J7R-299259AC	13,75	2590	2160	**6.633 €**	J7R-299259AS	13,65	2590	2065	**5.110 €**
	J7R-299259BC	15,13	2590	2360	**6.922 €**	J7R-299259BS	15,03	2590	2265	**5.408 €**
	J7R-299259CC	16,5	2590	2560	**7.220 €**	J7R-299259CS	16,4	2590	2465	**5.698 €**
J8	J8R-299279AC	14,89	2790	2160	**6.940 €**	J8R-299279AS	14,77	2790	2065	**5.308 €**
	J8R-299279BC	16,37	2790	2360	**7.251 €**	J8R-299279BS	16,26	2790	2265	**5.612 €**
	J8R-299279CC	17,86	2790	2560	**7.624 €**	J8R-299279CS	17,75	2790	2465	**5.924 €**
J9	J9R-299299AC	16.02	2990	2160	**7.422 €**	J9R-299299AS	16	2990	2065	**5.665 €**
	J9R-299299BC	17.62	2990	2360	**7.791 €**	J9R-299299BS	18	2990	2265	**5.976 €**
	J9R-299299CC	19.22	2990	2560	**8.105 €**	J9R-299299CS	19	2990	2465	**6.299 €**
J10	J10R-299319AC	17.15	3190	2160	**7.816 €**	J10R-299319AS	17	3190	2065	**5.867 €**
	J10R-299319BC	18.86	3190	2360	**8.128 €**	J10R-299319BS	19	3190	2265	**6.196 €**
	J10R-299319CC	20.58	3190	2560	**8.442 €**	J10R-299319CS	20	3190	2465	**6.516 €**
J11	J11R-299339AC	18.28	3390	2160	**8.126 €**	J11R-299339AS	18	3390	2065	**6.074 €**
	J11R-299339BC	20.11	3390	2360	**8.463 €**	J11R-299339BS	20	3390	2265	**6.402 €**
	J11R-299339CC	21.94	3390	2560	**8.787 €**	J11R-299339CS	22	3390	2465	**6.740 €**
J12	J12R-299359AC	19.41	3590	2160	**8.463 €**	J12R-299359AS	19	3590	2065	**6.281 €**
	J12R-299359BC	21.36	3590	2360	**8.796 €**	J12R-299359BS	21	3590	2265	**6.619 €**
	J12R-299359CC	23.3	3590	2560	**9.134 €**	J12R-299359CS	23	3590	2465	**6.971 €**
J13	J13R-299379AC	20.55	3790	2160	**8.785 €**	J13R-299379AS	20	3790	2065	**6.478 €**
	J13R-299379BC	22.6	3790	2360	**9.118 €**	J13R-299379BS	22	3790	2265	**6.839 €**
	J13R-299379CC	24.65	3790	2560	**9.469 €**	J13R-299379CS	25	3790	2465	**7.278 €**
J14	J14R-299399AC	21.68	3990	2160	**9.098 €**	J14R-299399AS	22	3990	2065	**6.685 €**
	J14R-299399BC	23.85	3990	2360	**9.463 €**	J14R-299399BS	24	3990	2265	**7.049 €**
	J14R-299399CC	26.01	3990	2560	**9.817 €**	J14R-299399CS	26	3990	2465	**7.496 €**
J15	J15R-299419AC	22.81	4190	2160	**9.414 €**	J15R-299419AS	23	4190	2065	**6.892 €**
	J15R-299419BC	25.09	4190	2360	**9.782 €**	J15R-299419BS	25	4190	2265	**7.346 €**
	J15R-299419CC	27.37	4190	2560	**10.150 €**	J15R-299419CS	27	4190	2465	**7.724 €**
J16	J16R-299439AC	23.94	4390	2160	**9.746 €**	J16R-299439AS	24	4390	2065	**7.099 €**
	J16R-299439BC	26.34	4390	2360	**10.132 €**	J16R-299439BS	26	4390	2265	**7.561 €**
	J16R-299439CC	28.73	4390	2560	**10.493 €**	J16R-299439CS	29	4390	2465	**7.947 €**
J17	J17R-299459AC	25.07	4590	2160	**10.070 €**	J17R-299459AS	25	4590	2065	**7.392 €**
	J17R-299459BC	27.58	4590	2360	**10.460 €**	J17R-299459BS	27	4590	2265	**7.774 €**
	J17R-299459CC	30.09	4590	2560	**10.841 €**	J17R-299459CS	30	4590	2465	**8.173 €**
J18	J18R-299479AC	26.21	4790	2160	**10.390 €**	J18R-299479AS	26	4790	2065	**7.597 €**
	J18R-299479BC	28.83	4790	2360	**10.778 €**	J18R-299479BS	29	4790	2265	**7.987 €**
	J18R-299479CC	31.45	4790	2560	**11.051 €**	J18R-299479CS	31	4790	2465	**8.379 €**
J19	J19R-299499AC	27.34	4990	2160	**10.703 €**	J19R-299499AS	27	4990	2065	**7.797 €**
	J19R-299499BC	30.07	4990	2360	**11.124 €**	J19R-299499BS	30	4990	2265	**8.198 €**
	J19R-299499CC	32.81	4990	2560	**11.378 €**	J19R-299499CS	33	4990	2465	**8.603 €**

Fondo 3030 espesor 100, con y sin suelo
3030 depth, 100 thickness, with and without floor panel

100	Largo - *Length* (**L**)																		
	1430	1630	1830	2030	2230	2430	2630	2830	3030	3230	3430	3630	3830	4030	4230	4430	4630	4830	5030
Fondo - *Depth mm* **3030**	H1	H2	H3	H4	H5	H6	H7	H8	H9	H10	H11	H12	H13	H14	H15	H16	H17	H18	H19

100	CON suelo - *WITH floor panel*					SIN suelo - *WITHOUT floor panel*				
	COD	m³	L	H	€	COD	m³	L	H	€
J1	J1C-303143AC	6,96	1430	2200	**5.104 €**	J1C-303143AS	6,91	1430	2085	**4.319 €**
	J1C-303143BC	7,66	1430	2400	**5.368 €**	J1C-303143BS	7,61	1430	2285	**4.576 €**
	J1C-303143CC	8,35	1430	2600	**5.622 €**	J1C-303143CS	8,3	1430	2485	**4.835 €**
J2	J2C-303163AC	8,09	1630	2200	**5.446 €**	J2C-303163AS	8,03	1630	2085	**4.532 €**
	J2C-303163BC	8,9	1630	2400	**5.705 €**	J2C-303163BS	8,84	1630	2285	**4.797 €**
	J2C-303163CC	9,71	1630	2600	**5.970 €**	J2C-303163CS	9,65	1630	2485	**5.068 €**
J3	J3C-303183AC	9,23	1830	2200	**5.778 €**	J3C-303183AS	9,16	1830	2085	**4.742 €**
	J3C-303183BC	10,15	1830	2400	**6.057 €**	J3C-303183BS	10,08	1830	2285	**5.017 €**
	J3C-303183CC	11,07	1830	2600	**6.330 €**	J3C-303183CS	11	1830	2485	**5.296 €**
J4	J4C-303203AC	10,36	2030	2200	**6.109 €**	J4C-303203AS	10,28	2030	2085	**4.952 €**
	J4C-303203BC	11,39	2030	2400	**6.402 €**	J4C-303203BS	11,32	2030	2285	**5.245 €**
	J4C-303203CC	12,43	2030	2600	**6.679 €**	J4C-303203CS	12,35	2030	2485	**5.522 €**
J5	J5C-303223AC	11,49	2230	2200	**6.449 €**	J5C-303223AS	11,4	2230	2085	**5.163 €**
	J5C-303223BC	12,64	2230	2400	**6.741 €**	J5C-303223BS	12,55	2230	2285	**5.463 €**
	J5C-303223CC	13,79	2230	2600	**7.241 €**	J5C-303223CS	13,7	2230	2485	**5.760 €**
J6	J6C-303243AC	12,62	2430	2200	**6.773 €**	J6C-303243AS	12,53	2430	2085	**5.372 €**
	J6C-303243BC	13,88	2430	2400	**7.284 €**	J6C-303243BS	13,79	2430	2285	**5.677 €**
	J6C-303243CC	15,15	2430	2600	**7.597 €**	J6C-303243CS	15,05	2430	2485	**5.997 €**
J7	J7C-303263AC	13,75	2630	2200	**7.316 €**	J7C-303263AS	13,65	2630	2085	**5.579 €**
	J7C-303263BC	15,13	2630	2400	**7.629 €**	J7C-303263BS	15,03	2630	2285	**5.898 €**
	J7C-303263CC	16,5	2630	2600	**7.960 €**	J7C-303263CS	16,4	2630	2485	**6.221 €**
J8	J8C-303283AC	14,89	2830	2200	**7.650 €**	J8C-303283AS	14,77	2830	2085	**5.786 €**
	J8C-303283BC	16,37	2830	2400	**7.981 €**	J8C-303283BS	16,26	2830	2285	**6.123 €**
	J8C-303283CC	17,86	2830	2600	**8.165 €**	J8C-303283CS	17,75	2830	2485	**6.460 €**
J9	J9C-303303AC	16.02	3030	2200	**8.139 €**	J9C-303303AS	16	3030	2085	**6.167 €**
	J9C-303303BC	17.62	3030	2400	**8.333 €**	J9C-303303BS	18	3030	2285	**6.509 €**
	J9C-303303CC	19.22	3030	2600	**8.671 €**	J9C-303303CS	19	3030	2485	**7.047 €**
J10	J10C-303323AC	17.15	3230	2200	**8.342 €**	J10C-303323AS	17	3230	2085	**6.386 €**
	J10C-303323BC	18.86	3230	2400	**8.673 €**	J10C-303323BS	19	3230	2285	**6.738 €**
	J10C-303323CC	20.58	3230	2600	**9.023 €**	J10C-303323CS	20	3230	2485	**7.287 €**
J11	J11C-303343AC	18.28	3430	2200	**8.668 €**	J11C-303343AS	18	3430	2085	**6.603 €**
	J11C-303343BC	20.11	3430	2400	**9.023 €**	J11C-303343BS	20	3430	2285	**7.169 €**
	J11C-303343CC	21.94	3430	2600	**9.381 €**	J11C-303343CS	22	3430	2485	**7.538 €**
J12	J12C-303363AC	19.41	3630	2200	**9.016 €**	J12C-303363AS	19	3630	2085	**6.828 €**
	J12C-303363BC	21.36	3630	2400	**9.384 €**	J12C-303363BS	21	3630	2285	**7.408 €**
	J12C-303363CC	23.3	3630	2600	**9.752 €**	J12C-303363CS	23	3630	2485	**7.777 €**
J13	J13C-303383AC	20.55	3830	2200	**9.356 €**	J13C-303383AS	20	3830	2085	**7.244 €**
	J13C-303383BC	22.6	3830	2400	**9.727 €**	J13C-303383BS	22	3830	2285	**7.645 €**
	J13C-303383CC	24.65	3830	2600	**10.112 €**	J13C-303383CS	25	3830	2485	**7.887 €**
J14	J14C-303403AC	21.68	4030	2200	**9.678 €**	J14C-303403AS	22	4030	2085	**7.477 €**
	J14C-303403BC	23.85	4030	2400	**10.073 €**	J14C-303403BS	24	4030	2285	**7.876 €**
	J14C-303403CC	26.01	4030	2600	**10.459 €**	J14C-303403CS	26	4030	2485	**8.122 €**
J15	J15C-303423AC	22.81	4230	2200	**10.015 €**	J15C-303423AS	23	4230	2085	**7.689 €**
	J15C-303423BC	25.09	4230	2400	**10.426 €**	J15C-303423BS	25	4230	2285	**7.976 €**
	J15C-303423CC	27.37	4230	2600	**10.818 €**	J15C-303423CS	27	4230	2485	**8.376 €**
J16	J16C-303443AC	23.94	4430	2200	**10.356 €**	J16C-303443AS	24	4430	2085	**7.906 €**
	J16C-303443BC	26.34	4430	2400	**10.768 €**	J16C-303443BS	26	4430	2285	**8.190 €**
	J16C-303443CC	28.73	4430	2600	**11.171 €**	J16C-303443CS	29	4430	2485	**8.614 €**
J17	J17C-303463AC	25.07	4630	2200	**10.707 €**	J17C-303463AS	25	4630	2085	**7.999 €**
	J17C-303463BC	27.58	4630	2400	**11.124 €**	J17C-303463BS	27	4630	2285	**8.426 €**
	J17C-303463CC	30.09	4630	2600	**11.544 €**	J17C-303463CS	30	4630	2485	**8.845 €**
J18	J18C-303483AC	26.21	4830	2200	**11.033 €**	J18C-303483AS	26	4830	2085	**8.215 €**
	J18C-303483BC	28.83	4830	2400	**11.457 €**	J18C-303483BS	29	4830	2285	**8.660 €**
	J18C-303483CC	31.45	4830	2600	**11.754 €**	J18C-303483CS	31	4830	2485	**9.076 €**
J19	J19C-303503AC	27.34	5030	2200	**11.381 €**	J19C-303503AS	27	5030	2085	**8.440 €**
	J19C-303503BC	30.07	5030	2400	**11.809 €**	J19C-303503BS	30	5030	2285	**8.878 €**
	J19C-303503CC	32.81	5030	2600	**12.104 €**	J19C-303503CS	33	5030	2485	**9.330 €**

Fondo 3190 espesor 80, con y sin suelo
3190 depth, 80 thickness, with and without floor panel

80	Largo - *Length* (L)																		
	1390	1590	1790	1990	2190	2390	2590	2790	2990	3190	3390	3590	3790	3990	4190	4390	4590	4790	4990
Fondo - *Depth mm* **3190**	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	K12	K13	K14	K15	K16	K17	K18	K19

80	CON suelo - *WITH floor panel*					SIN suelo - *WITHOUT floor panel*				
	COD	m³	L	H	€	COD	m³	L	H	€
K1	K1R-319139AC	7,45	1390	2160	**4.924 €**	K1R-319139AS	7,4	1390	2065	**4.098 €**
	K1R-319139BC	8,2	1390	2360	**5.169 €**	K1R-319139BS	8,14	1390	2265	**4.346 €**
	K1R-319139CC	8,94	1390	2560	**5.412 €**	K1R-319139CS	8,89	1390	2465	**4.591 €**
K2	K2R-319159AC	8,67	1590	2160	**5.258 €**	K2R-319159AS	8,6	1590	2065	**4.296 €**
	K2R-319159BC	9,53	1590	2360	**5.516 €**	K2R-319159BS	9,47	1590	2265	**4.551 €**
	K2R-319159CC	10,4	1590	2560	**5.773 €**	K2R-319159CS	10,33	1590	2465	**4.809 €**
K3	K3R-319179AC	9,88	1790	2160	**5.591 €**	K3R-319179AS	9,8	1790	2065	**4.502 €**
	K3R-319179BC	10,87	1790	2360	**5.853 €**	K3R-319179BS	10,79	1790	2265	**4.761 €**
	K3R-319179CC	11,85	1790	2560	**6.118 €**	K3R-319179CS	11,78	1790	2465	**5.033 €**
K4	K4R-319199AC	11,09	1990	2160	**5.925 €**	K4R-319199AS	11,01	1990	2065	**4.697 €**
	K4R-319199BC	12,2	1990	2360	**6.195 €**	K4R-319199BS	12,12	1990	2265	**4.978 €**
	K4R-319199CC	13,31	1990	2560	**6.478 €**	K4R-319199CS	13,22	1990	2465	**5.245 €**
K5	K5R-319219AC	12,3	2190	2160	**6.250 €**	K5R-319219AS	12,21	2190	2065	**4.901 €**
	K5R-319219BC	13,53	2190	2360	**6.535 €**	K5R-319219BS	13,44	2190	2265	**5.181 €**
	K5R-319219CC	14,76	2190	2560	**6.820 €**	K5R-319219CS	14,67	2190	2465	**5.473 €**
K6	K6R-319239AC	13,51	2390	2160	**6.591 €**	K6R-319239AS	13,41	2390	2065	**5.098 €**
	K6R-319239BC	14,87	2390	2360	**6.889 €**	K6R-319239BS	14,76	2390	2265	**5.389 €**
	K6R-319239CC	16,22	2390	2560	**7.178 €**	K6R-319239CS	16,12	2390	2465	**5.685 €**
K7	K7R-319259AC	14,73	2590	2160	**6.924 €**	K7R-319259AS	14,62	2590	2065	**5.299 €**
	K7R-319259BC	16,2	2590	2360	**7.227 €**	K7R-319259BS	16,09	2590	2265	**5.604 €**
	K7R-319259CC	17,67	2590	2560	**7.594 €**	K7R-319259CS	17,56	2590	2465	**5.908 €**
K8	K8R-319279AC	15,94	2790	2160	**7.249 €**	K8R-319279AS	15,82	2790	2065	**5.495 €**
	K8R-319279BC	17,53	2790	2360	**7.635 €**	K8R-319279BS	17,41	2790	2265	**5.818 €**
	K8R-319279CC	19,13	2790	2560	**7.940 €**	K8R-319279CS	19,01	2790	2465	**6.125 €**
K9	K9R-319299AC	17,15	2990	2160	**7.811 €**	K9R-319299AS	17,02	2990	2065	**5.868 €**
	K9R-319299BC	18,86	2990	2360	**8.139 €**	K9R-319299BS	18,74	2990	2265	**6.196 €**
	K9R-319299CC	20,58	2990	2560	**8.454 €**	K9R-319299CS	20,45	2990	2465	**6.512 €**
K10	K10R-319319AC	18.36	3190	2160	**11.021 €**	K10R-319319AS	18	3190	2065	**7.997 €**
	K10R-319319BC	20.2	3190	2360	**11.450 €**	K10R-319319BS	20	3190	2265	**8.409 €**
	K10R-319319CC	22.03	3190	2560	**11.733 €**	K10R-319319CS	22	3190	2465	**8.834 €**
K11	K11R-319339AC	19.57	3390	2160	**11.345 €**	K11R-319339AS	19	3390	2065	**8.200 €**
	K11R-319339BC	21.53	3390	2360	**11.776 €**	K11R-319339BS	21	3390	2265	**8.625 €**
	K11R-319339CC	23.49	3390	2560	**12.064 €**	K11R-319339CS	23	3390	2465	**9.044 €**
K12	K12R-319359AC	20.79	3590	2160	**11.668 €**	K12R-319359AS	21	3590	2065	**8.401 €**
	K12R-319359BC	22.86	3590	2360	**12.107 €**	K12R-319359BS	23	3590	2265	**8.833 €**
	K12R-319359CC	24.94	3590	2560	**12.412 €**	K12R-319359CS	25	3590	2465	**9.266 €**
K13	K13R-319379AC	22	3790	2160	**11.993 €**	K13R-319379AS	22	3790	2065	**8.590 €**
	K13R-319379BC	24.2	3790	2360	**12.449 €**	K13R-319379BS	24	3790	2265	**9.048 €**
	K13R-319379CC	26.4	3790	2560	**12.746 €**	K13R-319379CS	26	3790	2465	**9.490 €**
K14	K14R-319399AC	23.21	3990	2160	**12.327 €**	K14R-319399AS	23	3990	2065	**8.798 €**
	K14R-319399BC	25.53	3990	2360	**12.776 €**	K14R-319399BS	25	3990	2265	**9.262 €**
	K14R-319399CC	27.85	3990	2560	**13.100 €**	K14R-319399CS	28	3990	2465	**9.709 €**
K15	K15R-319419AC	24.42	4190	2160	**12.648 €**	K15R-319419AS	24	4190	2065	**9.008 €**
	K15R-319419BC	26.86	4190	2360	**13.100 €**	K15R-319419BS	27	4190	2265	**9.465 €**
	K15R-319419CC	29.31	4190	2560	**13.445 €**	K15R-319419CS	29	4190	2465	**9.951 €**
K16	K16R-319439AC	25.63	4390	2160	**12.966 €**	K16R-319439AS	25	4390	2065	**9.195 €**
	K16R-319439BC	28.2	4390	2360	**13.456 €**	K16R-319439BS	28	4390	2265	**9.673 €**
	K16R-319439CC	30.76	4390	2560	**13.794 €**	K16R-319439CS	31	4390	2465	**10.174 €**
K17	K17R-319459AC	26.85	4590	2160	**13.271 €**	K17R-319459AS	27	4590	2065	**9.406 €**
	K17R-319459BC	29.53	4590	2360	**13.764 €**	K17R-319459BS	29	4590	2265	**9.891 €**
	K17R-319459CC	32.21	4590	2560	**14.130 €**	K17R-319459CS	32	4590	2465	**10.386 €**
K18	K18R-319479AC	28.06	4790	2160	**13.615 €**	K18R-319479AS	28	4790	2065	**9.609 €**
	K18R-319479BC	30.86	4790	2360	**14.106 €**	K18R-319479BS	31	4790	2265	**10.114 €**
	K18R-319479CC	33.67	4790	2560	**14.471 €**	K18R-319479CS	33	4790	2465	**10.603 €**
K19	K19R-319499AC	29.27	4990	2160	**13.916 €**	K19R-319499AS	29	4990	2065	**9.810 €**
	K19R-319499BC	32.2	4990	2360	**14.443 €**	K19R-319499BS	32	4990	2265	**10.324 €**
	K19R-319499CC	35.12	4990	2560	**14.816 €**	K19R-319499CS	35	4990	2465	**10.836 €**

Fondo 3230 espesor 100, con y sin suelo
3230 depth, 100 thickness, with and without floor panel

100	Largo - *Length* (L)																		
	1430	1630	1830	2030	2230	2430	2630	2830	3030	3230	3430	3630	3830	4030	4230	4430	4630	4830	5030
Fondo - *Depth mm* **3230**	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	K12	K13	K14	K15	K16	K17	K18	K19

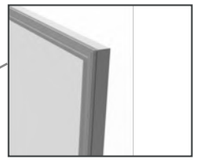
100	CON suelo - *WITH floor panel*					SIN suelo - *WITHOUT floor panel*				
	COD	m³	L	H	€	COD	m³	L	H	€
K1	K1C-323143AC	7,45	1430	2200	**5.331 €**	K1C-323143AS	7,4	1430	2085	**4.489 €**
	K1C-323143BC	8,2	1430	2400	**5.592 €**	K1C-323143BS	8,14	1430	2285	**4.750 €**
	K1C-323143CC	8,94	1430	2600	**5.857 €**	K1C-323143CS	8,89	1430	2485	**5.014 €**
K2	K2C-323163AC	8,67	1630	2200	**5.673 €**	K2C-323163AS	8,6	1630	2085	**4.708 €**
	K2C-323163BC	9,53	1630	2400	**5.957 €**	K2C-323163BS	9,47	1630	2285	**4.975 €**
	K2C-323163CC	10,4	1630	2600	**6.235 €**	K2C-323163CS	10,33	1630	2485	**5.257 €**
K3	K3C-323183AC	9,88	1830	2200	**6.027 €**	K3C-323183AS	9,8	1830	2085	**4.916 €**
	K3C-323183BC	10,87	1830	2400	**6.308 €**	K3C-323183BS	10,79	1830	2285	**5.203 €**
	K3C-323183CC	11,85	1830	2600	**6.601 €**	K3C-323183CS	11,78	1830	2485	**5.496 €**
K4	K4C-323203AC	11,09	2030	2200	**6.368 €**	K4C-323203AS	11,01	2030	2085	**5.137 €**
	K4C-323203BC	12,2	2030	2400	**6.671 €**	K4C-323203BS	12,12	2030	2285	**5.437 €**
	K4C-323203CC	13,31	2030	2600	**7.167 €**	K4C-323203CS	13,22	2030	2485	**5.728 €**
K5	K5C-323223AC	12,3	2230	2200	**6.725 €**	K5C-323223AS	12,21	2230	2085	**5.349 €**
	K5C-323223BC	13,53	2230	2400	**7.239 €**	K5C-323223BS	13,44	2230	2285	**5.654 €**
	K5C-323223CC	14,76	2230	2600	**7.550 €**	K5C-323223CS	14,67	2230	2485	**5.963 €**
K6	K6C-323243AC	13,51	2430	2200	**7.268 €**	K6C-323243AS	13,41	2430	2085	**5.568 €**
	K6C-323243BC	14,87	2430	2400	**7.585 €**	K6C-323243BS	14,76	2430	2285	**5.889 €**
	K6C-323243CC	16,22	2430	2600	**7.921 €**	K6C-323243CS	16,12	2430	2485	**6.214 €**
K7	K7C-323263AC	14,73	2630	2200	**7.622 €**	K7C-323263AS	14,62	2630	2085	**5.781 €**
	K7C-323263BC	16,2	2630	2400	**7.950 €**	K7C-323263BS	16,09	2630	2285	**6.115 €**
	K7C-323263CC	17,67	2630	2600	**8.130 €**	K7C-323263CS	17,56	2630	2485	**6.440 €**
K8	K8C-323283AC	15,94	2830	2200	**7.968 €**	K8C-323283AS	15,82	2830	2085	**5.997 €**
	K8C-323283BC	17,53	2830	2400	**8.154 €**	K8C-323283BS	17,41	2830	2285	**6.340 €**
	K8C-323283CC	19,13	2830	2600	**8.487 €**	K8C-323283CS	19,01	2830	2485	**6.889 €**
K9	K9C-323303AC	17,15	3030	2200	**8.334 €**	K9C-323303AS	17,02	3030	2085	**6.388 €**
	K9C-323303BC	18,86	3030	2400	**8.688 €**	K9C-323303BS	18,74	3030	2285	**6.739 €**
	K9C-323303CC	20,58	3030	2600	**9.018 €**	K9C-323303CS	20,45	3030	2485	**7.293 €**
K10	K10C-323323AC	18.36	3230	2200	**8.881 €**	K10C-323323AS	18	3230	2085	**6.633 €**
	K10C-323323BC	20.2	3230	2400	**9.221 €**	K10C-323323BS	20	3230	2285	**7.099 €**
	K10C-323323CC	22.03	3230	2600	**9.562 €**	K10C-323323CS	22	3230	2485	**7.445 €**
K11	K11C-323343AC	19.57	3430	2200	**9.247 €**	K11C-323343AS	19	3430	2085	**6.859 €**
	K11C-323343BC	21.53	3430	2400	**9.599 €**	K11C-323343BS	21	3430	2285	**7.332 €**
	K11C-323343CC	23.49	3430	2600	**9.951 €**	K11C-323343CS	23	3430	2485	**7.692 €**
K12	K12C-323363AC	20.79	3630	2200	**9.610 €**	K12C-323363AS	21	3630	2085	**7.201 €**
	K12C-323363BC	22.86	3630	2400	**9.978 €**	K12C-323363BS	23	3630	2285	**7.566 €**
	K12C-323363CC	24.94	3630	2600	**10.337 €**	K12C-323363CS	25	3630	2485	**7.810 €**
K13	K13C-323383AC	22	3830	2200	**9.982 €**	K13C-323383AS	22	3830	2085	**7.420 €**
	K13C-323383BC	24.2	3830	2400	**10.355 €**	K13C-323383BS	24	3830	2285	**7.804 €**
	K13C-323383CC	26.4	3830	2600	**10.727 €**	K13C-323383CS	26	3830	2485	**8.049 €**
K14	K14C-323403AC	23.21	4030	2200	**10.350 €**	K14C-323403AS	23	4030	2085	**7.648 €**
	K14C-323403BC	25.53	4030	2400	**10.733 €**	K14C-323403BS	25	4030	2285	**7.911 €**
	K14C-323403CC	27.85	4030	2600	**11.111 €**	K14C-323403CS	28	4030	2485	**8.295 €**
K15	K15C-323423AC	24.42	4230	2200	**10.715 €**	K15C-323423AS	24	4230	2085	**7.874 €**
	K15C-323423BC	26.86	4230	2400	**11.111 €**	K15C-323423BS	27	4230	2285	**8.139 €**
	K15C-323423CC	29.31	4230	2600	**11.503 €**	K15C-323423CS	29	4230	2485	**8.534 €**
K16	K16C-323443AC	25.63	4430	2200	**11.085 €**	K16C-323443AS	25	4430	2085	**7.967 €**
	K16C-323443BC	28.2	4430	2400	**11.488 €**	K16C-323443BS	28	4430	2285	**8.371 €**
	K16C-323443CC	30.76	4430	2600	**11.893 €**	K16C-323443CS	31	4430	2485	**8.774 €**
K17	K17C-323463AC	26.85	4630	2200	**11.450 €**	K17C-323463AS	27	4630	2085	**8.187 €**
	K17C-323463BC	29.53	4630	2400	**11.860 €**	K17C-323463BS	29	4630	2285	**8.604 €**
	K17C-323463CC	32.21	4630	2600	**12.132 €**	K17C-323463CS	32	4630	2485	**9.020 €**
K18	K18C-323483AC	28.06	4830	2200	**11.817 €**	K18C-323483AS	28	4830	2085	**8.409 €**
	K18C-323483BC	30.86	4830	2400	**12.239 €**	K18C-323483BS	31	4830	2285	**8.838 €**
	K18C-323483CC	33.67	4830	2600	**12.516 €**	K18C-323483CS	33	4830	2485	**9.259 €**
K19	K19C-323503AC	29.27	5030	2200	**12.187 €**	K19C-323503AS	29	5030	2085	**8.631 €**
	K19C-323503BC	32.2	5030	2400	**12.471 €**	K19C-323503BS	32	5030	2285	**9.063 €**
	K19C-323503CC	35.12	5030	2600	**13.014 €**	K19C-323503CS	35	5030	2485	**9.499 €**



Estanterías NO incluidas
Shelves NOT included





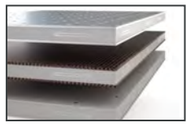














Mecanismo de ganchos excéntricos
de doble efecto (gira y recoge)



Double effect eccentric hooks mechanism (turns and locks)

Aislamiento:
- Espuma rígida de poliuretano con formulación libre de CFC e inyectado a alta presión
- Densidad 45 Kg. / m2
- Coeficiente de conductividad térmica 0.022W/mK a 10°C. (Sin envejecimiento)

Insulation:
- *Rigid polyurethane foam, CFC-free, injected at high pressure.*
- *Density 45kg/m².*
- *Thermal conductivity coefficient 0.022W/mK at 10°C. (Without ageing).*

Paneles
- Dos espesores: 80 y 100 mm.

Panels
- *Two thickness: 80 and 100 mm.*

Revestimiento:
- *Revestimiento estándar de chapa de acero galvanizado prelacado poliéster, con film de protección pelable.*
- *Color blanco pirineo.*
- *Calidad alimentaria.*

Cladding:
- *Galvanized steel cladding pre-lacquered with polyester, with peelable protective film, as standard.*
- *Colour white, "blanco pirineo".*
- *Food grade.*

Sistema de Unión:
- Mecanismo de ganchos excéntricos de alta resistencia y doble efecto (gira y recoge), colocados en carcasas de ABS. El conjunto está pensado para trabajar de dos maneras: engancha y puede ser enganchado.

Connecting System:
- *High resistance and double effect eccentric hooks mechanism (turns and locks), installed in ABS housings. The combination is designed to work in two ways: it engages and can be hooked.*

Columnas verticales y horizontales:
- Columnas perimetrales que incluyen un innovador perfil sanitario con labio flexible que se adapta al panel consiguiendo una unión perfecta de gran calidad y revestidas en su exterior con la misma chapa utilizada en los paneles, consiguiendo así una línea estética regular en toda la cámara.
- Todo el conjunto está inyectado en su interior con poliuretano de las mismas características y densidad que el resto de paneles.

Vertical and horizontal columns:
- *Perimeter columns with innovative flexible sanitary lip seal that adapts to fit the panel, combining high quality and an exterior coating made with the same metal sheeting as used to make the panels, thus achieving a uniform appearance throughout the room.*
- *Everything is injected with polyurethane and has the same characteristics and density as the rest of the panels.*

Puerta ciega
- Marco perimetral exterior de aluminio anodizado anticorrosión
- Burlete de estanqueidad.
- Hueco de luz 1850x800 mm
- Reistencia eléctrica antiescarcha colocada en el marco del panel de puerta.
- Tanto el panel puerta como la puerta están inyectados en su interior con el mismo aislamiento del resto de paneles.
- Bisagras con regulación y pasador inoxidable.
- Cierre con llave y con punto de presión.

Solid door:
- *Exterior perimeter frame made of anodized anti -corrosion aluminium.*
- *Sealing gasket.*
- *A light shaft of 1850x800 mm.*
- *Frost preventi on electric resistance placed on door panel frame.*
- *Both the door panel and the door are injected with the same insulati on as the rest of the panels.*
- *Adjustable hinges with stainless steel pin.*
- *Locks with key and pressure point.*

Puerta cristal
- Marco perimetral exterior de aluminio anodizado anticorrosión color plata.
- Burlete magnético de estanqueidad.
- Hueco de luz 1700x610mm en puerta
- Doble cristal en temperatura positiva: exterior 4mm templado, separador 20mm, interior 4mm bajo emisivo, Ug 1,1 W/(m².K)
- Triple cristal en temperatura negativa: exterior 4mm templado bajo emisivo, separador 8mm, central 4mm, separador 8mm, interior 4mm bajo emisivo, Ug 0,9 W/(m².K)
- Apertura a derechas (apertura a izquierda bajo pedido)
- Cristales calefactados en temperatura negativa
- Soporte de puertas en acero inoxidable.
- Tirador superpuesto.
- Muelle de retorno automático, con fuerza de retorno ajustable.

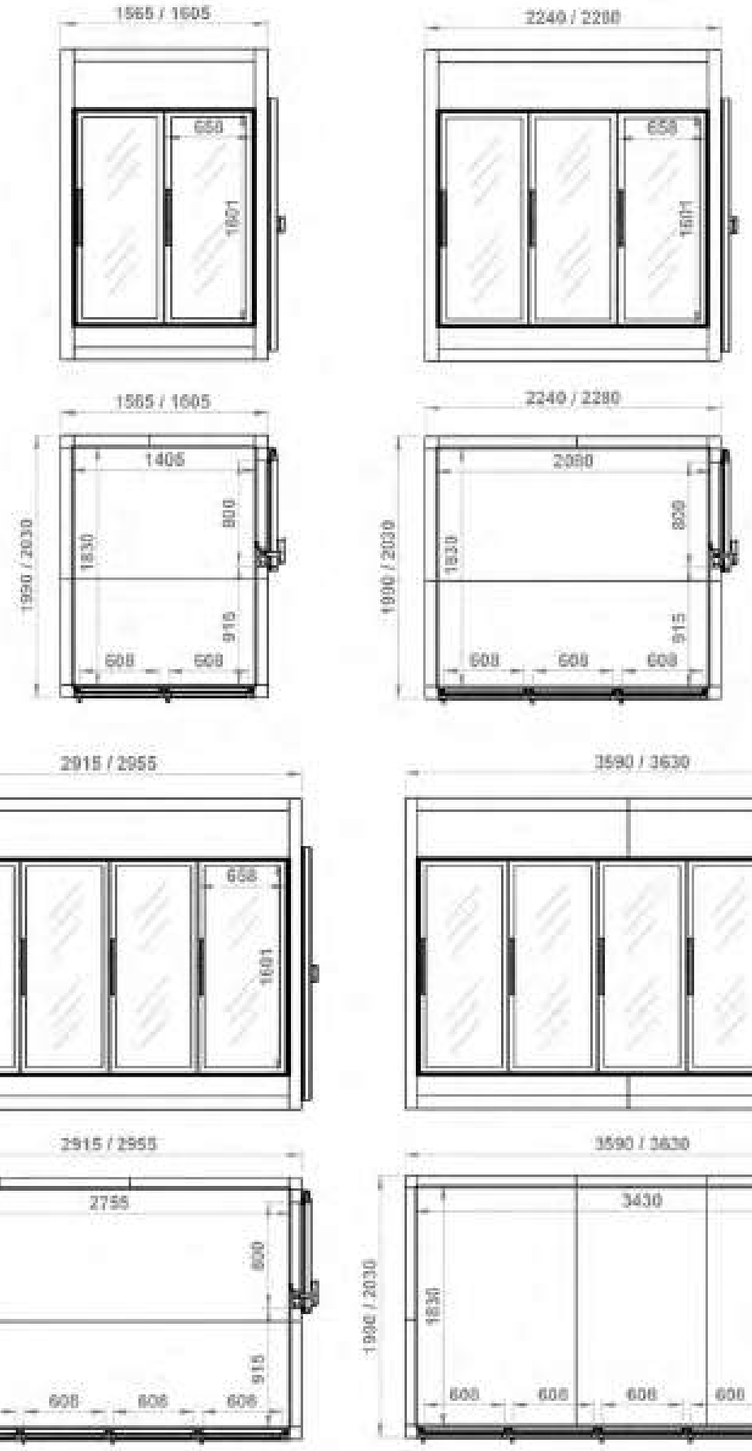
Glass door:
- *Perimetral exterior frame, made of aluminium and anodized anti-corrosion, silver colour*
- *Magnetic sealing gasket.*
- *Light shaft of 1700x610 mm in door.*
- *Double glazed positive temperatures: exterior tempered glass 4mm, gas 20mm, interior low-e glass 4mm, Ug 1,1 W/(m².K)*
- *Triple glazed negative temperatures: exterior low-e tempered glass 4mm, gas 8mm, central clear glass 4mm, gas 8mm, interior low-e glass 4mm, Ug 0,9 W/(m².K)*
- *Right openning(optional: left openning)*
- *Heated glass negative temperature*
- *Stainless steel door support.*
- *Superimposed handle.*
- *Adjustable automatic return spring*

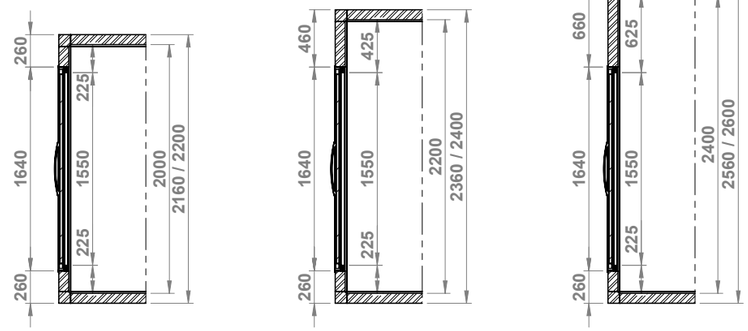
Marco
- Marco perimetral exterior de aluminio y PVC anodizado anticorrosión color plata
- Resistencia en el perímetro.

Frame
- *Perimetral exterior frame, made of aluminium and anodized anti-corrosion PVC, silver colour*
- *Frame heating resistance*

Iluminación
- LED

Lighting
- *LED*





Estanterías **NO** incluidas
Shelves NOT included

		espesor *Thickness* mm	largo *Length* mm	alto *heigt* mm	fondo *depth* mm	capacidad *capacity* m³	puertas *doors*	11/2 puertas1 *half doors*	€
refrigeración- *chiller*	**RFM2R-PC-A**	80	1565	2160	1990	5,14	2	1	**6.344 €**
	RFM2R-PC-B	80	1565	2360	1990	5,62	2	1	**6.592 €**
	RFM2R-PC-C	80	1565	2560	1990	6,18	2	1	**6.834 €**
	RFM3R-PC-A	80	2240	2160	1990	7,61	3	1	**7.910 €**
	RFM3R-PC-B	80	2240	2360	1990	8,32	3	1	**8.145 €**
	RFM3R-PC-C	80	2240	2560	1990	9,15	3	1	**8.379 €**
	RFM4R-PC-A	80	2915	2160	1990	10,08	4	1	**9.286 €**
	RFM4R-PC-B	80	2915	2360	1990	11,02	4	1	**9.558 €**
	RFM4R-PC-C	80	2915	2560	1990	12,12	4	1	**9.818 €**
	RFM5R-PC-A	80	3590	2160	1990	15,55	5	1	**10.359 €**
	RFM5R-PC-B	80	3590	2360	1990	13,72	5	1	**10.659 €**
	RFM5R-PC-C	80	3590	2560	1990	15,09	5	1	**10.958 €**
congelados- *freezer*	**RFM2C-PC-A**	100	1605	2200	2030	5,14	2	1	**7.104 €**
	RFM2C-PC-B	100	1605	2400	2030	5,62	2	1	**7.364 €**
	RFM2C-PC-C	100	1605	2600	2030	6,18	2	1	**7.625 €**
	RFM3C-PC-A	100	2280	2200	2030	7,61	3	1	**8.886 €**
	RFM3C-PC-B	100	2280	2400	2030	8,32	3	1	**9.132 €**
	RFM3C-PC-C	100	2280	2600	2030	9,15	3	1	**9.382 €**
	RFM4C-PC-A	100	2295	2200	2030	10,08	4	1	**10.967 €**
	RFM4C-PC-B	100	2295	2400	2030	11,02	4	1	**11.247 €**
	RFM4C-PC-C	100	2295	2600	2030	12,12	4	1	**11.532 €**
	RFM5C-PC-A	100	3630	2200	2030	15,55	5	1	**12.528 €**
	RFM5C-PC-B	100	3630	2400	2030	13,72	5	1	**12.848 €**
	RFM5C-PC-C	100	3630	2600	2030	15,09	5	1	**13.166 €**

OPCIONES bajo pedido

- Otras calidades y colores para el revestimiento del panel tanto para el exterior como en el interior
- Suelo con acabado interior en acero inoxidable antideslizante
- Suelo con acabado blanco pirineo, igual al resto de paneles
- Equipo frigorífico
- Estanterías de aluminio y polietileno de fabricación propia.
- Resistencia eléctrica en cámaras de espesor 80 mm.
- Hacha de bombero
- Soporte hacha
- Alarma hombre atrapado
- Rampa para puerta abatible o corredera
- Rastreles para separación entre el panel inferior y el suelo

OPTIONS on request

- *Other qualities and colors for the panel covering both for the exterior and interior*
- *Floor with non-slip stainless steel interior finish*
- *Floor with a white pyrenean finish, the same as the other panels*
- *Refrigeration equipment*
- *Self-made aluminum and polyethylene shelves.*
- *Electrical resistance in chambers of thickness 80 mm.*
- *Fire ax*
- *Ax support*
- *Trapped man alarm*
- *Ramp for swing or sliding door*
- *Tracks for separation between bottom panel and base floor*

Serie AFD

CORECO
COLD ROOMS

ARMARIOS DESMONTABLES
MODULAR REACH-IN

ARMARIOS DESMONTABLES PUERTAS CRISTAL
MODULAR REACH-IN WITH GLASS DOORS





COREC0 presenta sus nuevos Armarios Frigoríficos Desmontables, GAMA AFD.

Empleamos para su construcción la misma filosofía y materiales que para nuestras Cámaras frigoríficas RFM

COREC0 presents its new AFD Range of Modular Reach-In Refrigerator.

Our modular reach-in refrigerator are manufactured using the same philosophy and materials as our RFM cold rooms.



GENERALES

- Espuma rígida de poliuretano con formulación libre de CFC e inyectado a alta presión
- Densidad 45 Kg. / m²
- Coeficiente de conductividad térmica 0.022W/mK a 10°C. (Sin envejecimiento)
- Espesor aislante, 80 mm
- Revestimiento estándar de chapa de acero galvanizado prelacado poliéster, con film de protección pelable.
- Color blanco pirineo.
- Calidad alimentaria.
- Mecanismo de ganchos excéntricos de alta resistencia y doble efecto (gira y recoge), colocados en carcasas de ABS. El conjunto está pensado para trabajar de dos maneras: engancha y puede ser enganchado.
- Columnas perimetrales que incluyen un innovador perfil sanitario con labio flexible que se adapta al panel consiguiendo una unión perfecta de gran calidad y revestidas en su exterior con la misma chapa utilizada en los paneles, consiguiendo así una línea estética regular en toda la cámara.
- Todo el conjunto está inyectado en su interior con poliuretano de las mismas características y densidad que el resto de paneles.
- Burlete magnético de estanqueidad.
- Hueco de luz 1700 x 610 mm en puerta 1/1
- Hueco de luz 800 x 610 mm en puerta 1/2
- Resistencia antiescarcha , colocada en el marco del panel puerta en armarios de Mantenimiento de Congelados
- Válvula de compensación de presiones en armarios de Mantenimiento de Congelados
- Tanto el panel puerta como la puerta están inyectados en su interior con el mismo aislamiento del resto de paneles.
- Cremalleras de acero inoxidable con paso de 70 mm
- Parrillas y guías extraibles
- Parrillas de acero plastificadas
- De serie, 4 niveles de estantes por cuerpo (50kg. carga máxima por nivel)
- Puerta 1/1, máximo 23 niveles por cuerpo, puerta 1/2, máximo 21 niveles por cuerpo
- LED

PUERTA CRISTAL

- Marco perimetral exterior de aluminio y PVC anodizado anticorrosión color plata
- Doble cristal en temperatura POSITIVA: vidrio exterior 4mm templado, separador 20mm, vidrio interior 4mm bajo emisivo.
- Triple cristal en temperatura NEGATIVA: vidrio exterior 4mm templado bajo emisivo, separador 8mm, vidrio central 4mm, separador 8mm, vidrio interior 4mm bajo emisivo.

GENERAL

- *Rigid polyurethane foam, CFC-free, injected at high pressure.*
- *Density 45kg/m².*
- *Thermal conductivity coefficient 0.022W/mK at 10°C. (Without ageing)*
- *Isolation thickness, 80 mm*
- *Galvanized steel cladding pre-lacquered with polyester, with peelable protective film, as standard.*
- *Colour white, "blanco pirineo".*
- *Food grade.*
- *High resistance and double effect eccentric hooks mechanism (turns and locks), installed in ABS housings. The combination is designed to work in two ways: it engages and can be hooked.*
- *Standard 80 mm thickness, 100 mm on demand*
- *Perimeter columns with innovative flexible sanitary lip seal that adapts to fit the panel, combining high quality and an exterior coating made with the same metal sheeting as used to make the panels, thus achieving a uniform appearance throughout the room.*
- *Everything is injected with polyurethane and has the same characteristics and density as the rest of the panels.*
- *Magnetic sealing gasket.*
- *Light shaft of 1700 x 610 mm in 1/1 door.*
- *Light shaft of 800 x 610mm in 1/2 door.*
- *Frost prevention resistance installed on the door panel frame in frozen food storage reach-in refrigerators.*
- *Pressure compensation valve in frozen food storage reach-in refrigerators.*
- *Both the door panel and the door are injected with the same insulation as the rest of the panels.*
- *Stainless steel supports with 70mm intervals.*
- *Detachable wire shelves and rails.*
- *Plastic-coated stainless steel wire shelves.*
- *Stadnard, 4 shelves per section (load capacities up to 50kg. per level)*
- *1/1 door, max 23 levels per section, 1/2 doors, max 21 levels per section.*
- *LED*

GLASS DOOR

- *Perimetral exterior frame, made of aluminium and anodized anticorrosion PVC, silver colour*
- *Double glazed POSITIVE temperatures: exterior tempered glass 4mm, gas 20mm, interior low-e glass 4mm.*
- *Triple glazed NEGATIVE temperatures: exterior low-e tempered glass 4mm, gas 8mm, central clear glass 4mm, gas 8mm, interior low-e glass 4mm*

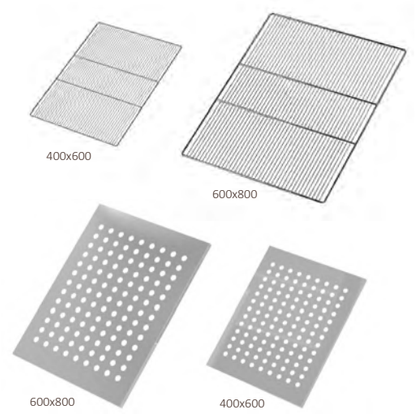


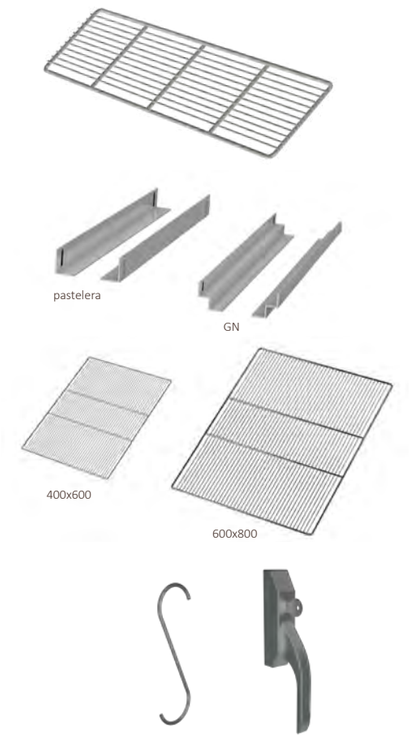
De serie:
- Estantes de 600 x 400 mm.
- 2 estantes por nivel.
- 4 niveles de estantes por cuerpo.
- Separación mínima entre estantes 70 mm.
- Puertas apertura a izquierda.
- 1/2 Puertas apertura a derechas.
- Resistencia antiescarcha y válvula en mantenimiento de congelados.
- Iluminación interior.

Opción:
- Elección de las aperturas de puertas y 1/2 puertas.
- Estantes intermedios
- Tirador con cerradura

Standard:
- *Shelves 600 x 400mm.*
- *2 shelves per level.*
- *4 shelves per section.*
- *Spacing between shelves 70mm minimum.*
- *Left door opening.*
- *1/2 right door opening.*
- *No-frost resistance and valve in frozen reach-in units.*
- *Interior lighting*

Optional:
- *Choice of door and 1/2 door openings.*
- *Intermediate shelves*
- *Locks with key*





ESTANTES / SHELVES

ARTÍCULO ITEM	DIMENSIONES MEASUREMENTS	ACABADO FINISH	€
PP6080	600 x 800	Ac. plastificado Plastic-coated	59 €
PP6040	600 x 400	Ac. plastificado Plastic-coated	31 €

ESTANTES REFORZADOS EN ACERO INOX
REINFORCED STAINLESS STEEL SHELVES

ARTÍCULO ITEM	DIMENSIONES MEASUREMENTS	ACABADO FINISH	€
PR6080	600 x 800	Ac. inoxidable	124 €
PR6040	600 x 400	Ac. inoxidable	85 €

ESTANTES INTERMEDIOS
INTERMEDIATE SHELVES

ARTÍCULO ITEM	DIMENSIONES MEASUREMENTS	ACABADO FINISH	€
P17619-AFD	763 x 190	Ac. plastificado Plastic-coated stainless steel	22 €

JUEGO DE GUÍAS / SET OF RAILS

ARTÍCULO ITEM	DIMENSIONES MEASUREMENTS	ACABADO FINISH	€
L	Fondo 800	Ac. inoxidable Stainless steel	48 €
Z	Fondo 800	Ac. inoxidable Stainless steel	60 €

GASTRONORM

ARTÍCULO ITEM	DIMENSIONES MEASUREMENTS	ACABADOS FINISH	€
GN 2/1	530X650	Ac. plastificado	59 €
GN 1/1	530X325	Ac. plastificado	30 €
GN 2/1	530X650	Ac. inoxidable	101 €
GN 1/1 I	530X325	Ac. inoxidable	64 €

BARRAS CARNICERAS / MEAT RAILS

ARTÍCULO ITEM	PARA MODELO FOR MODEL	LONGITUD LENGTH	€
BC1	1 CUERPO / DOOR	610	191 €
GC	GANCHO CARNICERO / MEAT HOOKS		20 € x ud
TC	TIRADOR CON CERRADURA / LOCKS WITH KEY		48 € x ud

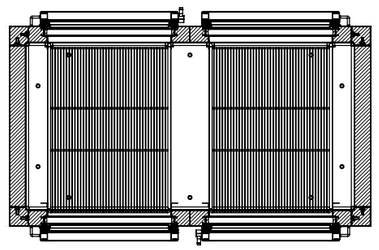
Armarios frigoríficos desmontables versátiles como nuestras cámaras, por lo que bajo presupuesto permiten otras opciones de construcción:

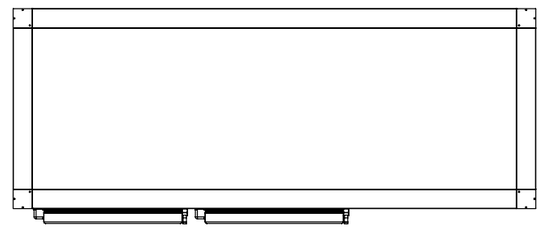
- Colocación de puertas tanto en el frontal como en la parte trasera.
- Sustitución de un panel de puertas por uno de pared vertical.
- Sin dotación interior (guías, parrillas y cremalleras)
- Construcción en diferentes alturas.
- Construcción en panel de espesor 80 o 100 mm.
- Puerta de cristal 1-1 o 1-2 en armarios de refrigeración

Modular reach-in refrigerators are as versatile as our rooms and offer low budget construction options:

- *Positioning of doors on both the front and back.*
- *Replacing a door panel with a vertical wall panel.*
- *Without interior equipment (rails, wire shelves and supports).*
- *Different heights construction*
- *80 or 100 mm thickness panel construction.*
- *Glass door 1-1 or 1-2 for chillers.*





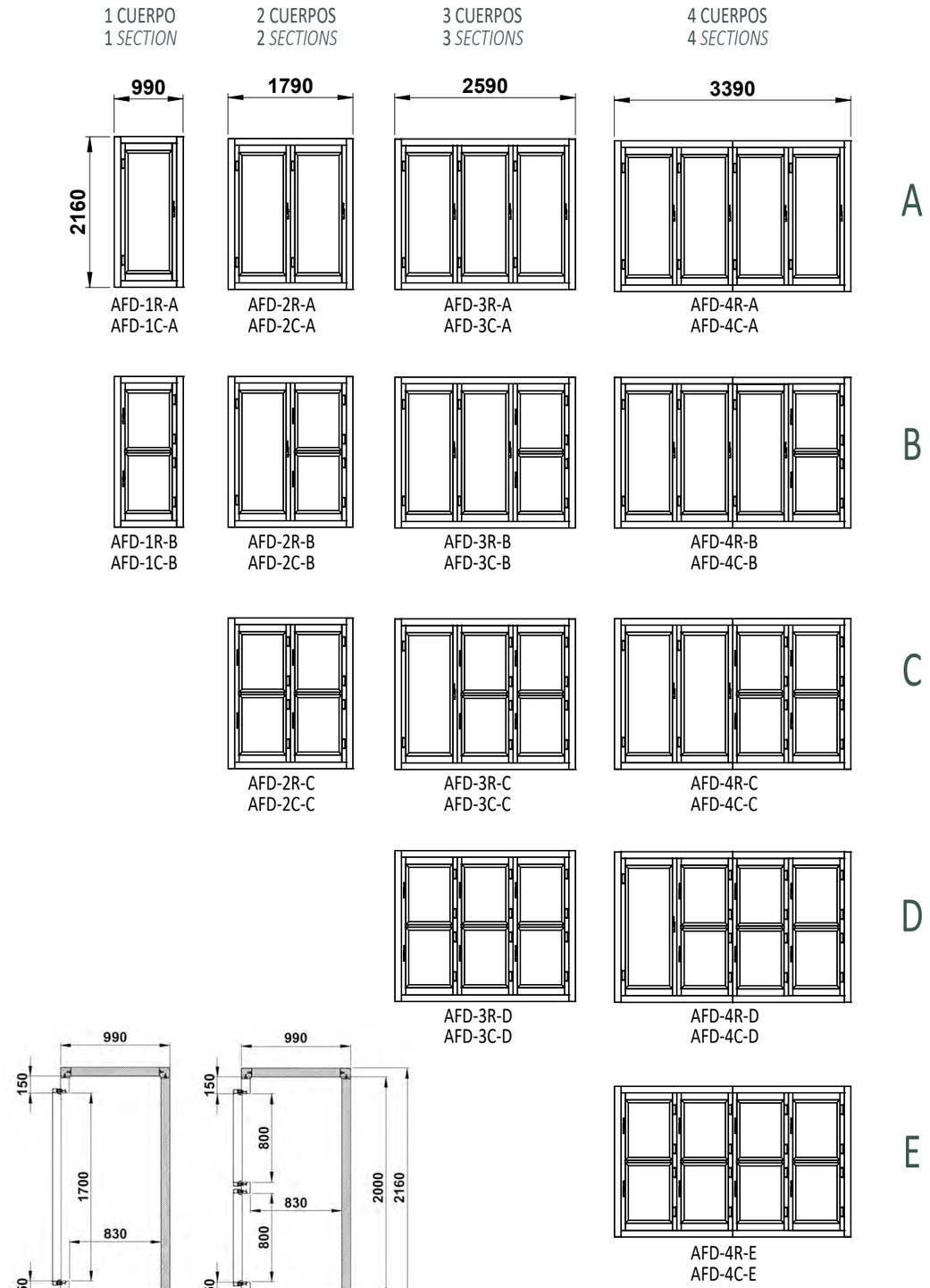


CAMBIO DE PUERTA CIEGA A PUERTA CRISTAL REFRIGERACIÓN
SOLID DOOR TO GLASS DOOR REFRIGERATION

ARTÍCULO *ITEM*	DIMENSIONES *MEASUREMENTS*	€
P1-1AFDVR	LUZ 610 x 1700	415 €
P1-2AFDVR	LUZ 610 x 800	250 €

Las puertas de cristal se suministraran con iluminación led
Glass doors supplied with LED lighting

CONFIGURACIÓN DE PUERTAS *DOOR COMPOSITION*



		largo *length* mm	alto *height* mm	fondo *depth* mm	capacidad *capacity* m³	puertas *doors*	1/2 puertas *half doors*	€
refrigeración - *chiller*	**AFD-1R-A**	990	2160	990	1.38	1	-	**2.299 €**
	AFD-1R-B	990	2160	990	1.38	-	2	**2.653 €**
	AFD-2R-A	1790	2160	990	2.71	2	-	**3.711 €**
	AFD-2R-B	1790	2160	990	2.71	1	2	**4.065 €**
	AFD-2R-C	1790	2160	990	2.71	-	4	**4.419 €**
	AFD-3R-A	2590	2160	990	4.03	3	-	**5.038 €**
	AFD-3R-B	2590	2160	990	4.03	2	2	**5.384 €**
	AFD-3R-C	2590	2160	990	4.03	1	4	**5.742 €**
	AFD-3R-D	2590	2160	990	4.03	-	6	**6.094 €**
	AFD-4R-A	3390	2160	990	5.36	4	-	**6.358 €**
	AFD-4R-B	3390	2160	990	5.36	3	2	**6.712 €**
	AFD-4R-C	3390	2160	990	5.36	2	4	**7.067 €**
	AFD-4R-D	3390	2160	990	5.36	1	6	**7.413 €**
	AFD-4R-E	3390	2160	990	5.36	-	8	**7.770 €**
congelados - *freezer*	**AFD-1C-A**	990	2160	990	1.38	1	-	**2.745 €**
	AFD-1C-B	990	2160	990	1.38	-	2	**2.915 €**
	AFD-2C-A	1790	2160	990	2.71	2	-	**4.433 €**
	AFD-2C-B	1790	2160	990	2.71	1	2	**4.596 €**
	AFD-2C-C	1790	2160	990	2.71	-	4	**4.767 €**
	AFD-3C-A	2590	2160	990	4.03	3	-	**5.937 €**
	AFD-3C-B	2590	2160	990	4.03	2	2	**6.108 €**
	AFD-3C-C	2590	2160	990	4.03	1	4	**6.279 €**
	AFD-3C-D	2590	2160	990	4.03	-	6	**6.443 €**
	AFD-4C-A	3390	2160	990	5.36	4	-	**7.454 €**
	AFD-4C-B	3390	2160	990	5.36	3	2	**7.617 €**
	AFD-4C-C	3390	2160	990	5.36	2	4	**7.789 €**
	AFD-4C-D	3390	2160	990	5.36	1	6	**7.959 €**
	AFD-4C-E	3390	2160	990	5.36	-	8	**8.124 €**

Armarios Frigoríficos Desmontables, GAMA AFD-PC., Ideales para la exposición de bebidas y alimentación.
Recomendable para condiciones ambientales entre +10 y 33° C con un 65% de humedad relativa.

AFD-PC Range of Modular Reach-In Refrigerator, are perfect to exhibit drinks and foods
Ready to work under ambient conditions between +10 and 33° C with a 65% relative humidity.



Estanterías **NO** incluidas en el precio del armario
Shelves NOT included in the reach-in standard price






GENERALES

- Espuma rígida de poliuretano con formulación libre de CFC e inyectado a alta presión
- Densidad 45 Kg. / m²
- Coeficiente de conductividad térmica 0.022W/mK a 10°C. (Sin envejecimiento)
- Espesor de 80 mm.
- Revestimiento estándar de chapa de acero galvanizado prelacado poliéster, con film de protección pelable.
- Color blanco pirineo.
- Calidad alimentaria.
- Mecanismo de ganchos excéntricos de alta resistencia y doble efecto (gira y recoge), colocados en carcasas de ABS. El conjunto está pensado para trabajar de dos maneras: engancha y puede ser enganchado.
- Columnas perimetrales que incluyen un innovador perfil sanitario con labio flexible que se adapta al panel consiguiendo una unión perfecta de gran calidad y revestidas en su exterior con la misma chapa utilizada en los paneles, consiguiendo así una línea estética regular en toda la cámara.
- Todo el conjunto está inyectado en su interior con poliuretano de las mismas características y densidad que el resto de paneles.
- LED

MARCO ENCASTRADO

- Marco perimetral exterior de aluminio y PVC anodizado anticorrosión color plata
- Resistencia en el perímetro.

PUERTA

- Marco perimetral exterior de aluminio anodizado anticorrosión color plata.
- Burlete magnético de estanqueidad.
- Hueco de luz 1700 x 610mm en puerta
- Doble cristal en temperatura positiva: exterior 4mm templado, separador 20mm, interior 4mm bajo emisivo, Ug 1,1 W/(m².K)
- Triple cristal en temperatura negativa: exterior 4mm templado bajo emisivo, separador 8mm, central 4mm, separador 8mm, interior 4mm bajo emisivo, Ug 0,9 W/(m².K)
- Apertura a derechas (apertura a izquierda bajo pedido)
- Cristales calefactados en temperatura negativa
- Soporte de puertas en acero inoxidable.
- Tirador superpuesto.
- Muelle de retorno automático, con fuerza de retorno ajustable.

GENERAL

- *Rigid polyurethane foam, CFC-free, injected at high pressure.*
- *Density 45kg/m³.*
- *Thermal conductivity coefficient 0.022W/mK at 10°C. (Without ageing).*
- *80 mm isolation thickness*
- *Galvanized steel cladding pre-lacquered with polyester, with peelable protective film, as standard.*
- *Colour white, "blanco pirineo".*
- *Food grade.*
- *High resistance and double effect eccentric hooks mechanism (turns and locks), installed in ABS housings. The combination is designed to work in two ways: it engages and can be hooked.*
- *Perimeter columns with innovative flexible sanitary lip seal that adapts to fit the panel, combining high quality and an exterior coating made with the same metal sheeting as used to make the panels, thus achieving a uniform appearance throughout the room.*
- *Everything is injected with polyurethane and has the same characteristics and density as the rest of the panels.*
- *LED*

BUILT-IN FRAME

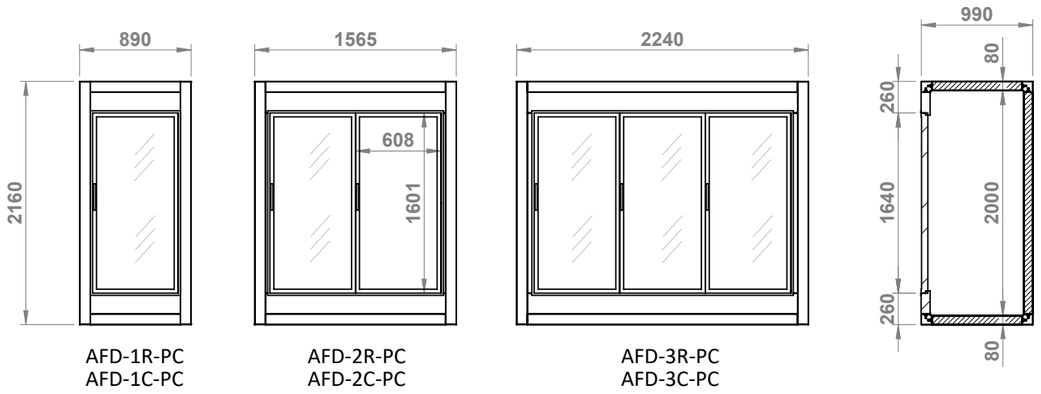
- *Perimetral exterior frame, made of aluminium and anodized anti-corrosion PVC, silver colour*
- *Frame heating resistance*

DOOR

- *Perimetral exterior frame, made of aluminium and anodized anti-corrosion, silver colour*
- *Magnetic sealing gasket.*
- *Light shaft of 1700 x 610 mm in door.*
- *Double glazed positive temperatures: exterior tempered glass 4mm, gas 20mm, interior low-e glass 4mm, Ug 1,1 W/(m².K)*
- *Triple glazed negative temperatures: exterior low-e tempered glass 4mm, gas 8mm, central clear glass 4mm, gas 8mm, interior low-e glass 4mm, Ug 0,9 W/(m².K)*
- *Right openning(optional: left openning)*
- *Heated glass negative temperature*
- *Stainless steel door support.*
- *Superimposed handle.*
- *Adjustable automatic return spring*



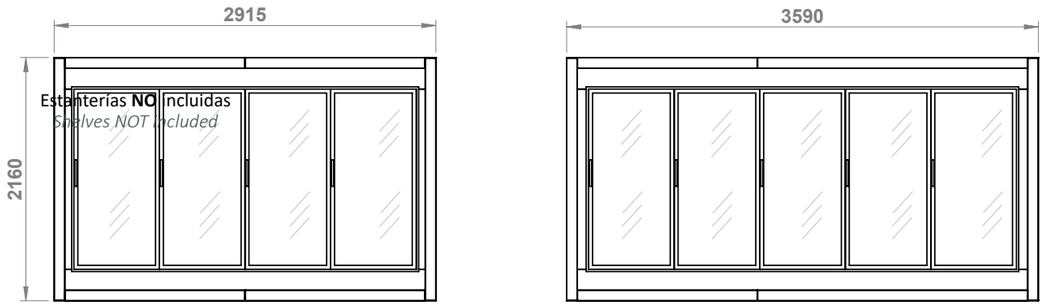
Estanterías **NO** incluidas
Shelves NOT included



AFD-1R-PC
AFD-1C-PC

AFD-2R-PC
AFD-2C-PC

AFD-3R-PC
AFD-3C-PC



AFD-4R-PC
AFD-4C-PC

AFD-5R-PC
AFD-5C-PC

		largo *Length* mm	alto *heigt* mm	fondo *depth* mm	capacidad *capacity* m³	puertas *doors*	1/2 puertas *half doors*	€
refrigeración - *chiller*	**AFD-1R-PC**	890	2160	990	1,21	1	0	**3.585 €**
	AFD-2R-PC	1565	2160	990	2,33	2	0	**4.894 €**
	AFD-3R-PC	2240	2160	990	3,48	3	0	**6.199 €**
	AFD-4R-PC	2915	2160	990	4,57	4	0	**7.434 €**
	AFD-5R-PC	3590	2160	990	5,69	5	0	**8.340 €**
congelados - *freezer*	**AFD-1C-PC**	890	2160	990	1,21	1	0	**3.954 €**
	AFD-2C-PC	1565	2160	990	2,33	2	0	**5.444 €**
	AFD-3C-PC	2240	2160	990	3,48	3	0	**6.922 €**
	AFD-4C-PC	2915	2160	990	4,57	4	0	**8.695 €**
	AFD-5C-PC	3590	2160	990	5,69	5	0	**10.076 €**

Estanterías **NO** incluidas
Shelves NOT included

Opción:
Alturas diferentes a la estándar: 2360 y 2560
Espesor : 100mm

Optional:
Alternative heights: 2360 and 2560
Thickness: 100 mm

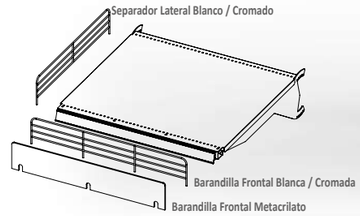
De serie:
- 1 estante base fijo de carga fijo.
- 4 estantes de carga móviles 600x665 regulables en altura (paso 80mm),
- inclinación (0°, 8° y 16°) y profundidad.
- Barandilla frontal de alambre plastificado blanco.
- Portaprecios.

Opción:
- Separador lateral blanco o cromado
- Barandilla frontal cromada o metacrilato

Standar:
- *1 loading level fixed*
- *4 moving shelves of loading 600x665 adjustable on height(space 80mm), inclination(0°, 8° y 16°) and depth.*
- *Front railing in white coating wire*
- *Price tag*

Optional:
- *White or Chromed Side separator*
- *Chromed or Methacrylate front railing*

módulo estantería *shelves module*	**mod.**	**fondo** *depth* **mm**	**puertas** *doors* **uds**	**€**
	ME1P600	600	1	**1.144 €**
	ME2P600	600	2	**2.183 €**
	ME3P600	600	3	**3.202 €**
	ME4P600	600	4	**4.315 €**
	ME5P600	600	5	**5.390 €**



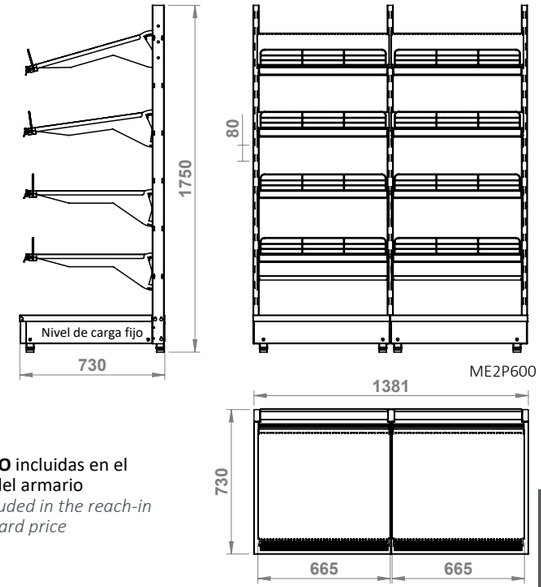


ME2P600

- Separación lateral, cada 1 cm.
- *Lateral separation, every 1 cm.*

Opcinal *Optional*		€
separador lateral cromado	*cromed lateral divider*	**37 €**
barandilla frontal metacrilato	*plexy front railing*	**37 €**
barandilla frontal cromada	*cromed front railing*	**37 €**





ME2P600

Estanterías **NO** incluidas en el precio del armario
Shelves NOT included in the reach-in standard price

CORECO
COLD ROOMS

Serie RFM-S

RECINTOS FRIGORÍFICOS MODULARES SIN COLUMNAS

MODULAR COLD ROOMS WITHOUT COLUMNS

S-Line



Recintos Frigoríficos Modulares, GAMA RFM-S, completa la primera gama presentada meses atrás por CORECO.
Hemos desarrollado esta gama, reduciendo los elementos constructivos manteniendo la solidez y capacidad aislante del recinto. Esta nueva gama, se manufactura siguiendo los mismos principios empleados en el resto de la producción de cámaras frigoríficas, con maquinaria controlada por computadora y personal cualificado.
El resultado es una recinto frigorífico con personalidad propia y adaptado a las exigencias del mercado actual.

RFM-S RANGE cold rooms, completes the first range presented months ago by CORECO.
We have developed this range, reducing the construction elements while maintaining the solidity and insulating capacity of the room. This new range is manufactured following the same principles used in the rest of the production of cold rooms, with computer-controlled machinery and qualified personnel.
The result is a Refrigerating Enclosure with its own personality and adapted to the demands of the current market.

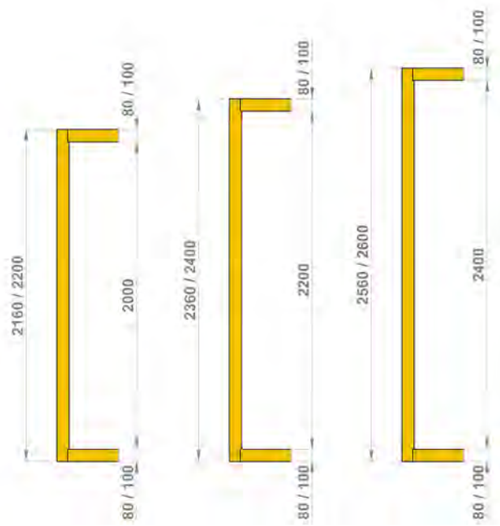


Sistema de montaje SIN COLUMNAS

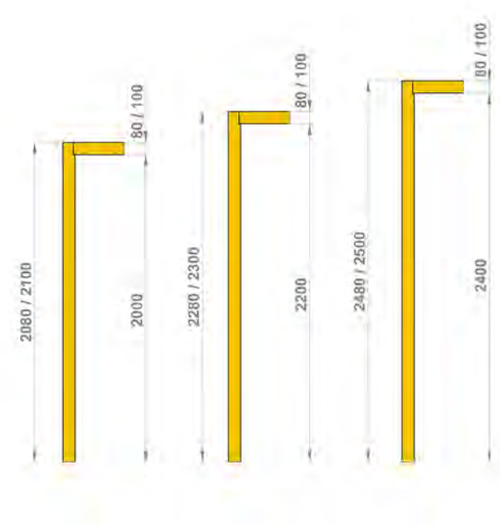
Panel to panel, easy assembly system

S-Line

SECCIÓN Y ALTURAS. / HEIGHTS AND SECTIONS.



CON suelo panel
WITH floor panel



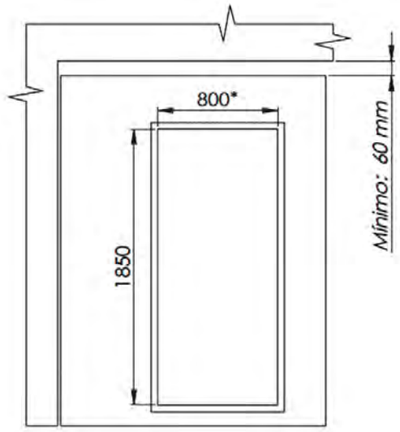
SIN suelo panel
WITHOUT floor panel

ESPACIOS NECESARIOS PARA UNA CORRECTA INSTALACIÓN.

Recomendamos una adecuada nivelación del suelo donde vaya a ser instalado el recinto frigorífico. Preveer que el lugar de ubicación permite el acceso del panel de mayor dimensión.

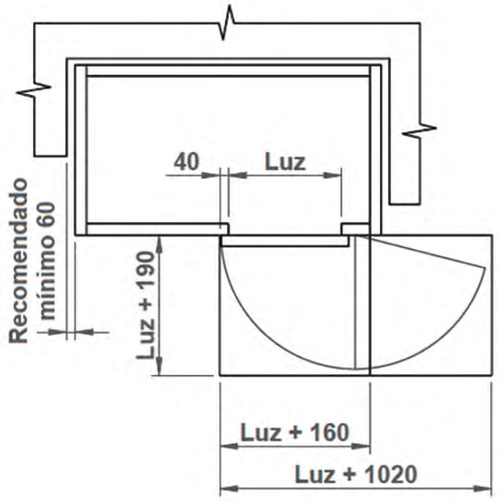
SPACE NEEDED FOR CORRECT INSTALLATION.

We recommend an adequate leveling of the floor where the cold room will be installed.. Ensure that the location allows access with the largest panel.

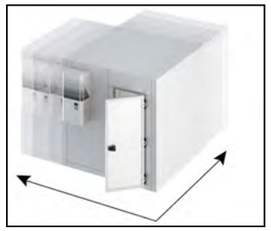


**Bajo pedido, 600, 700, 900 y 1000*
**On demmand 600, 700, 900 and 1000*

Para poder realizar un montaje correcto es necesario dejar entre el techo del local y el techo del recinto al menos el espesor del panel + 20 mm.
For correct assembly, leave at least the thickness of a panel + 20mm between the roof of the premises and the roof of the room.

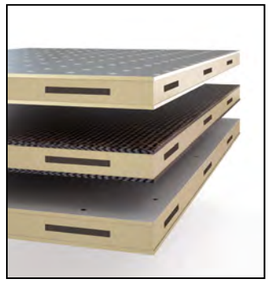


Dimensiones necesarias para una apertura de la puerta a 90° y 180° .
Measurements needed to open the door at 90° and 180°.











S-line

Modularidad y paneles:
- Espesor de 80 y 100 mm
- Modulación 200 mm.
- Cuatro anchos de panel: 400, 800, 1000 y 1200 mm
- Alturas exteriores panel 80: 2160, 2360 y 2560 mm
- Alturas exteriores panel 100: 2200, 2400, 2600
- Longitud máxima del panel 3120 mm (80) 3160 (100)

Modularity and panels:
- *Thickness of 80 and 100 mm*
- *Modulation 200 mm.*
- *Four panel widths: 400, 800, 1000 and 1200 mm*
- *Exterior panel heights 80: 2160, 2360 and 2560 mm*
- *Exterior panel heights 100: 2200, 2400, 2600*
- *Maximum panel length 3120 mm (80) 3160 (100)*

Aislamiento:
- Espuma rígida de poliuretano, libre de CFC e inyectado a alta presión
- Densidad 45 Kg. / m²
- Coeficiente de conductividad térmica 0.022W/mK a 10°C. (Sin envejecimiento)

Insulation:
- *Rigid polyurethane foam, CFC-free, injected at high pressure.*
- *Density 45kg/m².*
- *Thermal conductivity coefficient 0.022W/mK at 10°C. (Without ageing).*

Revestimiento:
- Revestimiento estándar en acero galvanizado prelacado poliéster, con film de protección.
- Color blanco pirineo.
- Calidad alimentaria.

Cladding:
- *Galvanized steel cladding pre-lacquered with polyester, with a protective film, as standard.*
- *Colour white, "blanco pirineo".*
- *Food grade.*

Terminación del Panel de Suelo:
- Suelo reforzado: Idóneo para el tránsito de personas y carretillas manuales. Acabado interior de contrachapado de abedul y resina fenólica antideslizante.
- Suelo de acero inoxidable antideslizante aisi 304 18/8.
- Suelo de chapa lacada blanca igual que el resto de paneles.

Floor Panel Finish:
- *Reinforced flooring: Ideal for the transit of people and manual trucks. Birch plywood interior finish with non-slip phenolic resin.*
- *Non-slip stainless steel flooring AISI 304 18/8.*
- *Metal flooring lacquered white the same as the rest of the panels.*

Perfil sanitário perimetral:
- Diseño cóncavo, dos piezas más tapones esquineros en las uniones
- Base de fijación fabricada en PVC alta resisténcia y dispuesta en ángulo
- Perfil sanitário rígido en su parte central y flexible en los extremos para adaptarse al panel
- Esquinas rematadas con tapón de diseño semiesférico para dar continuidad al perímetro sanitário

Perimetral sanitary profile:
- *Concave design, two pieces and corner plugs for the joints*
- *Base profile made of high resistance PVC and angled*
- *Rigid sanitary profile in its central part and flexible at the ends*
- *Finishing corners with a hemispherical design cap, let to continuity the sanitary perimetral estructure*





















Sistema de Unión:
- Vástago giratorio, encajable en alojamiento con sistema de sujección por presión, llave incluida, fabricado en ABS de alta resisténcia.

Panel fixings:
- *Swivel stem, nestable in housing with a pressure clamping system, key included, made of high resistance ABS.*

Puerta:
- Pivotante con apertura a mano derecha, puede colocarse en los 4 lados de la cámara
- Burlete desmontable con ajuste perimetral sobre el marco, asegura la estanqueidad
- Hueco de luz de puerta 1850 x 800 mm
- Sólo en panel 100 mm: resistencia eléctrica antiescarcha colocada en el marco del panel de puerta con caja de conexiones
- Panel puerta y la puerta, están aisladas con el mismo puliuretano empleado en el resto de paneles
- Bisagras de gran calidad y resistécia
- Cierre de un punto de presión, con llave exterior y desbloqueo interior

Door:
- *Pivoting door with right-hand opening, can be placed on all 4 sides of the cold room*
- *Removable gasket with perimeter adjustment on the frame, ensures tightness*
- *Door passthrough 1850 x 800 mm*
- *Only for panel 100: electric frost resistance on the door panel frame with connections box*
- *Door panel and door are insulated with the same polyurethane used in the whole structure*
- *High quality and resistant hinges*
- *Locking of a pressure point, with external key and internal release*

Accesorios incluidos:
- Válvula compensadora de presiones para todas las cámaras de espesor 100
- Perfil sanitario postizo
- Perfil "U" de montaje para cámaras sin panel de suelo
- Luz interior
- Llave hexagonal con mango para montaje de las fijaciones de paneles
- Caja de conexiones y resisténcia marco sólo en puerta para panel 100

Parts included:
- *Pressure compensation valve for all chambers of thickness 100*
- *Detachable sanitary profile*
- *Mounting "U" profile for cameras without floor panel*
- *Interior light*
- *Hexagonal wrench with handle for mounting panel fixings*
- *Junction box and resistance frame only in door for panel 100*

OPCIONES bajo pedido

- Otras calidades y colores para el revestimiento del panel tanto para el exterior como en el interior
- Suelo con acabado interior en acero inoxidable antideslizante
- Suelo con acabado blanco pirineo, igual al resto de paneles
- Equipo frigorífico
- Estanterías de aluminio y polietileno de fabricación propia.
- Resistencia eléctrica en cámaras de espesor 80 mm.
- Puerta apertura a mano izquierda (estándar abre a mano derecha)
- Puerta corredera 1850 x 800 mm
- Huecos de puerta, abatible o corredera, con anchos especiales: 600, 700, 900 y 1000 mm
- Hacha de bombero
- Soporte hacha
- Alarma hombre atrapado
- Rampa para puerta abatible o corredera
- Rastreles para separación entre el panel inferior y el suelo

OPTIONS on request

- *Other qualities and colors for the panel covering both for the exterior and interior*
- *Floor with non-slip stainless steel interior finish*
- *Floor with a white pyrenean finish, the same as the other panels*
- *Refrigeration equipment*
- *Self-made aluminum and polyethylene shelves.*
- *Electrical resistance in chambers of thickness 80 mm.*
- *Door open on the left (standard opens on the right)*
- *Sliding door 1850 x 800 mm*
- *Door openings, pivoting or sliding, with special widths: 600, 700, 900 and 1000 mm*
- *Fire ax*
- *Ax support*
- *Trapped man alarm*
- *Ramp for swing or sliding door*
- *Tracks for separation between bottom panel and base floor*



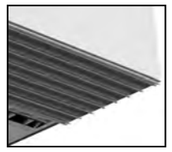






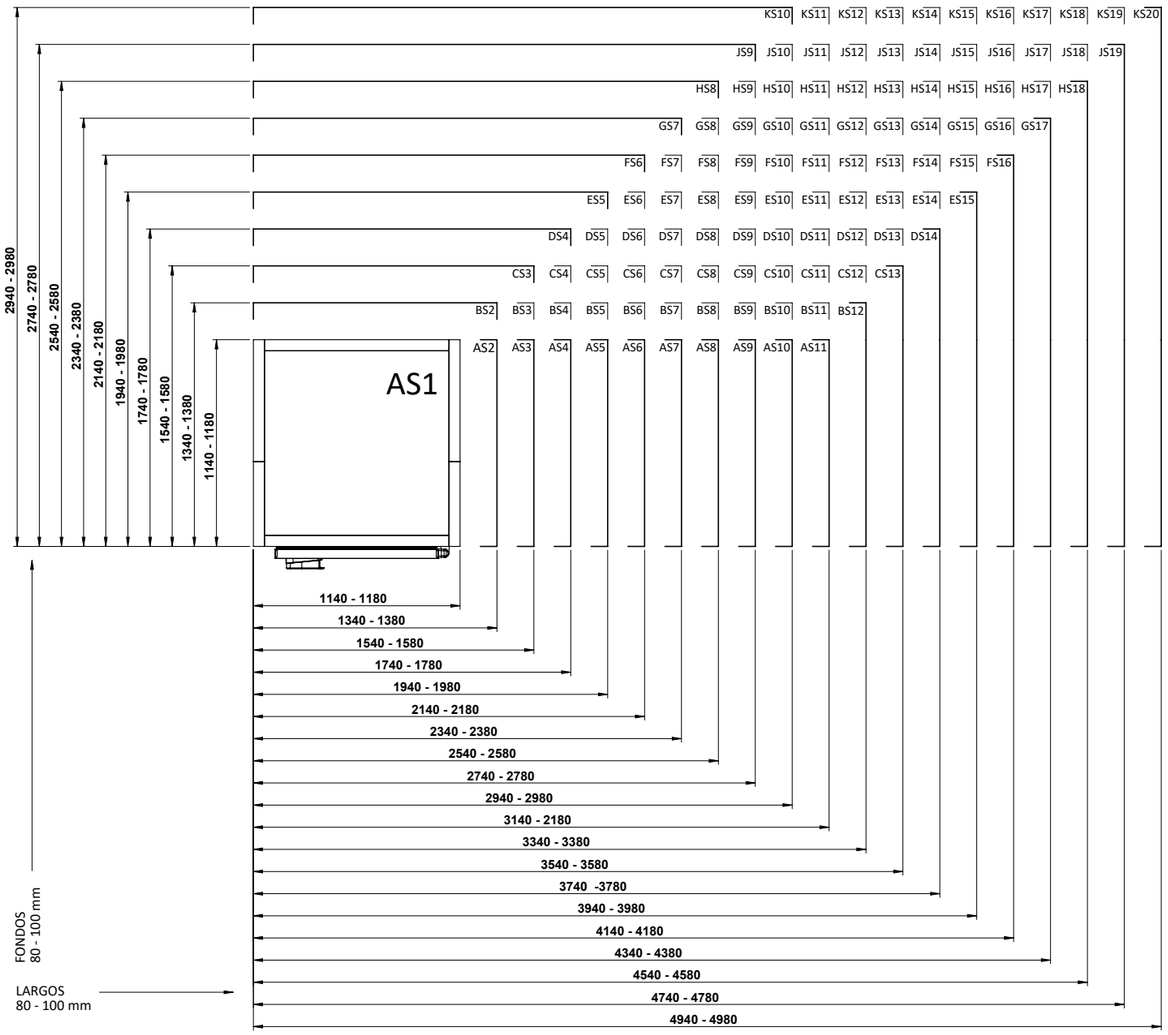






En las tablas de la siguiente página, se identifica el modelo del recinto correspondiente con el espesor de aislamiento (80 / 100 mm) y las medias en planta (largo y fondo).
Este código le dirigirá a la página correspondiente, donde en base a la altura y tipo de suelo, podrá determinar código y precio del recinto.
También se identifica en la tabla particular para cada configuración, el volumen interior de la cámara, lo cual le ayudará a seleccionar el equipo frigorífico apropiado.

The tables on the following page show the corresponding room model with an insulation thickness of 80/100mm and its floor measurements (length and width).
Use the code to locate the corresponding page, where based on the height and type of floor, you can determine the code and price of the room.
For each room layout the table also gives its interior volume, to help you to select the appropriate refrigerator equipment.



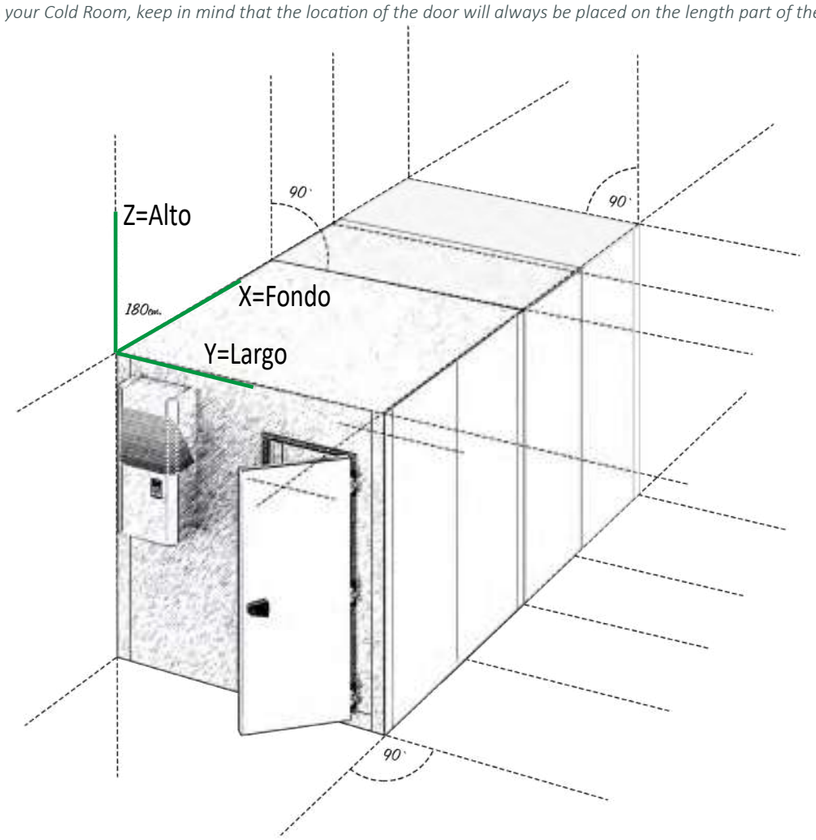
80 — Largo - *Length* (**L**) mm

Fondo - *Depth mm*	1140	1340	1540	1740	1940	2140	2340	2540	2740	2940	3140	3340	3540	3740	3940	4140	4340	4540	4740	4940	PAG
1140	AS1	AS2	AS3	AS4	AS5	AS6	AS7	AS8	AS9	AS10	AS11										
1340		BS2	BS3	BS4	BS5	BS6	BS7	BS8	BS9	BS10	BS11	BS12									
1540			CS3	CS4	CS5	CS6	CS7	CS8	CS9	CS10	CS11	CS12	CS13								
1740				DS4	DS5	DS6	DS7	DS8	DS9	DS10	DS11	DS12	DS13	DS14							
1940					ES5	ES6	ES7	ES8	ES9	ES10	ES11	ES12	ES13	ES14	ES15						
2140						FS6	FS7	FS8	FS9	FS10	FS11	FS12	FS13	FS14	FS15	FS16					
2340							GS7	GS8	GS9	GS10	GS11	GS12	GS13	GS14	GS15	GS16	GS17				
2540								HS8	HS9	HS10	HS11	HS12	HS13	HS14	HS15	HS16	HS17	HS18			
2740									JS9	JS10	JS11	JS12	JS13	JS14	JS15	JS16	JS17	JS18	JS19		
2940										KS10	KS11	KS12	KS13	KS14	KS15	KS16	KS17	KS18	KS19	KS20	

100 — Largo - *Length* (**L**) mm

Fondo - *Depth mm*	1180	1380	1580	1780	1980	2180	2380	2580	2780	2980	3180	3380	3580	3780	3980	4180	4380	4580	4780	4980	PAG
1180	AS1	AS2	AS3	AS4	AS5	AS6	AS7	AS8	AS9	AS10	AS11										
1380		BS2	BS3	BS4	BS5	BS6	BS7	BS8	BS9	BS10	BS11	BS12									
1580			CS3	CS4	CS5	CS6	CS7	CS8	CS9	CS10	CS11	CS12	CS13								
1780				DS4	DS5	DS6	DS7	DS8	DS9	DS10	DS11	DS12	DS13	DS14							
1980					ES5	ES6	ES7	ES8	ES9	ES10	ES11	ES12	ES13	ES14	ES15						
2180						FS6	FS7	FS8	FS9	FS10	FS11	FS12	FS13	FS14	FS15	FS16					
2380							GS7	GS8	GS9	GS10	GS11	GS12	GS13	GS14	GS15	GS16	GS17				
2580								HS8	HS9	HS10	HS11	HS12	HS13	HS14	HS15	HS16	HS17	HS18			
2780									JS9	JS10	JS11	JS12	JS13	JS14	JS15	JS16	JS17	JS18	JS19		
2980										KS10	KS11	KS12	KS13	KS14	KS15	KS16	KS17	KS18	KS19	KS20	

A la hora de elegir su cámara, tenga en cuenta que la ubicación de la puerta estará siempre colocada en el largo.
At time of choosing your Cold Room, keep in mind that the location of the door will always be placed on the length part of the Cold Room.



80	Largo - *Length* (**L**)																			
	1140	**1340**	**1540**	**1740**	**1940**	**2140**	**2340**	**2540**	**2740**	**2940**	**3140**	**3340**	**3540**	**3740**	**3940**	**4140**	**4340**	**4540**	**4740**	**4940**
Fondo - *Depth mm* **1140**	AS1	AS2	AS3	AS4	AS5	AS6	AS7	AS8	AS9	AS10	AS11									

80	*CON suelo - WITH floor panel*					*SIN suelo - WITHOUT floor panel*				
	COD	**m³**	**L**	**H**	**€**	**COD**	**m³**	**L**	**H**	**€**
AS1	AS1R-114114AC	1,92	1140	2160	**2.168 €**	AS1R-114114AS	1,92	1140	2080	**1.947 €**
	AS1R-114114BC	2,11	1140	2360	**2.278 €**	AS1R-114114BS	2,11	1140	2280	**2.057 €**
	AS1R-114114CC	2,30	1140	2560	**2.392 €**	AS1R-114114CS	2,30	1140	2480	**2.174 €**
AS2	AS2R-114134AC	2,31	1340	2160	**2.340 €**	AS2R-114134AS	2,31	1340	2080	**2.077 €**
	AS2R-114134BC	2,54	1340	2360	**2.464 €**	AS2R-114134BS	2,54	1340	2280	**2.199 €**
	AS2R-114134CC	2,78	1340	2560	**2.584 €**	AS2R-114134CS	2,78	1340	2480	**2.324 €**
AS3	AS3R-114154AC	2,70	1540	2160	**2.514 €**	AS3R-114154AS	2,70	1540	2080	**2.210 €**
	AS3R-114154BC	2,98	1540	2360	**2.648 €**	AS3R-114154BS	2,98	1540	2280	**2.343 €**
	AS3R-114154CC	3,25	1540	2560	**2.776 €**	AS3R-114154CS	3,25	1540	2480	**2.476 €**
AS4	AS4R-114174AC	3,10	1740	2160	**2.686 €**	AS4R-114174AS	3,10	1740	2080	**2.339 €**
	AS4R-114174BC	3,41	1740	2360	**2.831 €**	AS4R-114174BS	3,41	1740	2280	**2.481 €**
	AS4R-114174CC	3,72	1740	2560	**2.971 €**	AS4R-114174CS	3,72	1740	2480	**2.626 €**
AS5	AS5R-114194AC	3,49	1940	2160	**2.858 €**	AS5R-114194AS	3,49	1940	2080	**2.468 €**
	AS5R-114194BC	3,84	1940	2360	**3.009 €**	AS5R-114194BS	3,84	1940	2280	**2.623 €**
	AS5R-114194CC	4,19	1940	2560	**3.162 €**	AS5R-114194CS	4,19	1940	2480	**2.774 €**
AS6	AS6R-114214AC	3,88	2140	2160	**3.033 €**	AS6R-114214AS	3,88	2140	2080	**2.600 €**
	AS6R-114214BC	4,27	2140	2360	**3.197 €**	AS6R-114214BS	4,27	2140	2280	**2.763 €**
	AS6R-114214CC	4,66	2140	2560	**3.355 €**	AS6R-114214CS	4,66	2140	2480	**2.928 €**
AS7	AS7R-114234AC	4,27	2340	2160	**3.206 €**	AS7R-114234AS	4,27	2340	2080	**2.730 €**
	AS7R-114234BC	4,70	2340	2360	**3.374 €**	AS7R-114234BS	4,70	2340	2280	**2.903 €**
	AS7R-114234CC	5,13	2340	2560	**3.547 €**	AS7R-114234CS	5,13	2340	2480	**3.076 €**
AS8	AS8R-114254AC	4,66	2540	2160	**3.375 €**	AS8R-114254AS	4,66	2540	2080	**2.864 €**
	AS8R-114254BC	5,13	2540	2360	**3.557 €**	AS8R-114254BS	5,13	2540	2280	**3.043 €**
	AS8R-114254CC	5,60	2540	2560	**3.737 €**	AS8R-114254CS	5,60	2540	2480	**3.230 €**
AS9	AS9R-114274AC	5,06	2740	2160	**3.551 €**	AS9R-114274AS	5,06	2740	2080	**2.995 €**
	AS9R-114274BC	5,56	2740	2360	**3.741 €**	AS9R-114274BS	5,56	2740	2280	**3.186 €**
	AS9R-114274CC	6,07	2740	2560	**3.935 €**	AS9R-114274CS	6,07	2740	2480	**3.378 €**
AS10	AS10R-114294AC	5,45	2940	2160	**3.722 €**	AS10R-114294AS	5,45	2940	2080	**3.123 €**
	AS10R-114294BC	5,99	2940	2360	**3.920 €**	AS10R-114294BS	5,99	2940	2280	**3.325 €**
	AS10R-114294CC	6,54	2940	2560	**4.127 €**	AS10R-114294CS	6,54	2940	2480	**3.531 €**
AS11	AS11R-114314AC	5,84	3140	2160	**3.896 €**	AS11R-114314AS	5,84	3140	2080	**3.256 €**
	AS11R-114314BC	6,42	3140	2360	**4.109 €**	AS11R-114314BS	6,42	3140	2280	**3.472 €**
	AS11R-114314CC	7,01	3140	2560	**4.319 €**	AS11R-114314CS	7,01	3140	2480	**3.678 €**

100	Largo - *Length* (**L**)																			
	1180	**1380**	**1580**	**1780**	**1980**	**2180**	**2380**	**2580**	**2780**	**2980**	**3180**	**3380**	**3580**	**3780**	**3980**	**4180**	**4380**	**4580**	**4780**	**4980**
Fondo - *Depth mm* **1180**	AS1	AS2	AS3	AS4	AS5	AS6	AS7	AS8	AS9	AS10	AS11									

100	*CON suelo - WITH floor panel*					*SIN suelo - WITHOUT floor panel*				
	COD	**m³**	**L**	**H**	**€**	**COD**	**m³**	**L**	**H**	**€**
AS1	AS1C-118118AC	1,92	1180	2200	**2.440 €**	AS1C-118118AS	1,92	1180	2100	**2.191 €**
	AS1C-118118BC	2,11	1180	2400	**2.566 €**	AS1C-118118BS	2,11	1180	2300	**2.317 €**
	AS1C-118118CC	2,30	1180	2600	**2.691 €**	AS1C-118118CS	2,30	1180	2500	**2.442 €**
AS2	AS2C-118138AC	2,31	1380	2200	**2.627 €**	AS2C-118138AS	2,31	1380	2100	**2.339 €**
	AS2C-118138BC	2,54	1380	2400	**2.764 €**	AS2C-118138BS	2,54	1380	2300	**2.474 €**
	AS2C-118138CC	2,78	1380	2600	**2.897 €**	AS2C-118138CS	2,78	1380	2500	**2.606 €**
AS3	AS3C-118158AC	2,70	1580	2200	**2.819 €**	AS3C-118158AS	2,70	1580	2100	**2.478 €**
	AS3C-118158BC	2,98	1580	2400	**2.961 €**	AS3C-118158BS	2,98	1580	2300	**2.623 €**
	AS3C-118158CC	3,25	1580	2600	**3.104 €**	AS3C-118158CS	3,25	1580	2500	**2.769 €**
AS4	AS4C-118178AC	3,10	1780	2200	**3.003 €**	AS4C-118178AS	3,10	1780	2100	**2.619 €**
	AS4C-118178BC	3,41	1780	2400	**3.160 €**	AS4C-118178BS	3,41	1780	2300	**2.780 €**
	AS4C-118178CC	3,72	1780	2600	**3.319 €**	AS4C-118178CS	3,72	1780	2500	**2.933 €**
AS5	AS5C-118198AC	3,49	1980	2200	**3.189 €**	AS5C-118198AS	3,49	1980	2100	**2.761 €**
	AS5C-118198BC	3,84	1980	2400	**3.362 €**	AS5C-118198BS	3,84	1980	2300	**2.932 €**
	AS5C-118198CC	4,19	1980	2600	**3.526 €**	AS5C-118198CS	4,19	1980	2500	**3.097 €**
AS6	AS6C-118218AC	3,88	2180	2200	**3.383 €**	AS6C-118218AS	3,88	2180	2100	**2.908 €**
	AS6C-118218BC	4,27	2180	2400	**3.561 €**	AS6C-118218BS	4,27	2180	2300	**3.081 €**
	AS6C-118218CC	4,66	2180	2600	**3.736 €**	AS6C-118218CS	4,66	2180	2500	**3.260 €**
AS7	AS7C-118238AC	4,27	2380	2200	**3.568 €**	AS7C-118238AS	4,27	2380	2100	**3.049 €**
	AS7C-118238BC	4,70	2380	2400	**3.755 €**	AS7C-118238BS	4,70	2380	2300	**3.237 €**
	AS7C-118238CC	5,13	2380	2600	**3.946 €**	AS7C-118238CS	5,13	2380	2500	**3.429 €**
AS8	AS8C-118258AC	4,66	2580	2200	**3.756 €**	AS8C-118258AS	4,66	2580	2100	**3.192 €**
	AS8C-118258BC	5,13	2580	2400	**3.956 €**	AS8C-118258BS	5,13	2580	2300	**3.390 €**
	AS8C-118258CC	5,60	2580	2600	**4.151 €**	AS8C-118258CS	5,60	2580	2500	**3.592 €**
AS9	AS9C-118278AC	5,06	2780	2200	**3.941 €**	AS9C-118278AS	5,06	2780	2100	**3.336 €**
	AS9C-118278BC	5,56	2780	2400	**4.158 €**	AS9C-118278BS	5,56	2780	2300	**3.549 €**
	AS9C-118278CC	6,07	2780	2600	**4.362 €**	AS9C-118278CS	6,07	2780	2500	**3.752 €**
AS10	AS10C-118298AC	5,45	2980	2200	**4.133 €**	AS10C-118298AS	5,45	2980	2100	**3.474 €**
	AS10C-118298BC	5,99	2980	2400	**4.351 €**	AS10C-118298BS	5,99	2980	2300	**3.694 €**
	AS10C-118298CC	6,54	2980	2600	**4.580 €**	AS10C-118298CS	6,54	2980	2500	**3.918 €**
AS11	AS11C-118318AC	5,84	3180	2200	**4.320 €**	AS11C-118318AS	5,84	3180	2100	**3.622 €**
	AS11C-118318BC	6,42	3180	2400	**4.553 €**	AS11C-118318BS	6,42	3180	2300	**3.850 €**
	AS11C-118318CC	7,01	3180	2600	**4.786 €**	AS11C-118318CS	7,01	3180	2500	**4.080 €**

80	Largo - *Length* (L)																			
	1140	1340	1540	1740	1940	2140	2340	2540	2740	2940	3140	3340	3540	3740	3940	4140	4340	4540	4740	4940
Fondo - *Depth mm* **1340**		BS2	BS3	BS4	BS5	BS6	BS7	BS8	BS9	BS10	BS11	BS12								

80	*CON suelo - WITH floor panel*					*SIN suelo - WITHOUT floor panel*				
	COD	**m³**	**L**	**H**	**€**	**COD**	**m³**	**L**	**H**	**€**
BS2	BS2R-134134AC	2,78	1340	2160	**2.524 €**	BS2R-134134AS	2,78	1340	2080	**2.213 €**
	BS2R-134134BC	3,06	1340	2360	**2.659 €**	BS2R-134134BS	3,06	1340	2280	**2.345 €**
	BS2R-134134CC	3,34	1340	2560	**2.790 €**	BS2R-134134CS	3,34	1340	2480	**2.482 €**
BS3	BS3R-134154AC	3,26	1540	2160	**2.711 €**	BS3R-134154AS	3,26	1540	2080	**2.349 €**
	BS3R-134154BC	3,58	1540	2360	**2.853 €**	BS3R-134154BS	3,58	1540	2280	**2.494 €**
	BS3R-134154CC	3,91	1540	2560	**2.995 €**	BS3R-134154CS	3,91	1540	2480	**2.634 €**
BS4	BS4R-134174AC	3,73	1740	2160	**2.896 €**	BS4R-134174AS	3,73	1740	2080	**2.487 €**
	BS4R-134174BC	4,1	1740	2360	**3.051 €**	BS4R-134174BS	4,1	1740	2280	**2.639 €**
	BS4R-134174CC	4,47	1740	2560	**3.204 €**	BS4R-134174CS	4,47	1740	2480	**2.791 €**
BS5	BS5R-134194AC	4,2	1940	2160	**3.081 €**	BS5R-134194AS	4,2	1940	2080	**2.620 €**
	BS5R-134194BC	4,62	1940	2360	**3.247 €**	BS5R-134194BS	4,62	1940	2280	**2.786 €**
	BS5R-134194CC	5,04	1940	2560	**3.409 €**	BS5R-134194CS	5,04	1940	2480	**2.947 €**
BS6	BS6R-134214AC	4,67	2140	2160	**3.266 €**	BS6R-134214AS	4,67	2140	2080	**2.755 €**
	BS6R-134214BC	5,14	2140	2360	**3.443 €**	BS6R-134214BS	5,14	2140	2280	**2.930 €**
	BS6R-134214CC	5,61	2140	2560	**3.610 €**	BS6R-134214CS	5,61	2140	2480	**3.103 €**
BS7	BS7R-134234AC	5,14	2340	2160	**3.455 €**	BS7R-134234AS	5,14	2340	2080	**2.892 €**
	BS7R-134234BC	5,66	2340	2360	**3.636 €**	BS7R-134234BS	5,66	2340	2280	**3.073 €**
	BS7R-134234CC	6,17	2340	2560	**3.821 €**	BS7R-134234CS	6,17	2340	2480	**3.258 €**
BS8	BS8R-134254AC	5,62	2540	2160	**3.643 €**	BS8R-134254AS	5,62	2540	2080	**3.028 €**
	BS8R-134254BC	6,18	2540	2360	**3.830 €**	BS8R-134254BS	6,18	2540	2280	**3.219 €**
	BS8R-134254CC	6,74	2540	2560	**4.027 €**	BS8R-134254CS	6,74	2540	2480	**3.413 €**
BS9	BS9R-134274AC	6,09	2740	2160	**3.825 €**	BS9R-134274AS	6,09	2740	2080	**3.163 €**
	BS9R-134274BC	6,7	2740	2360	**4.029 €**	BS9R-134274BS	6,7	2740	2280	**3.364 €**
	BS9R-134274CC	7,31	2740	2560	**4.230 €**	BS9R-134274CS	7,31	2740	2480	**3.567 €**
BS10	BS10R-134294AC	6,56	2940	2160	**4.009 €**	BS10R-134294AS	6,56	2940	2080	**3.299 €**
	BS10R-134294BC	7,22	2940	2360	**4.218 €**	BS10R-134294BS	7,22	2940	2280	**3.516 €**
	BS10R-134294CC	7,87	2940	2560	**4.428 €**	BS10R-134294CS	7,87	2940	2480	**3.725 €**
BS11	BS11R-134314AC	7,03	3140	2160	**4.192 €**	BS11R-134314AS	7,03	3140	2080	**3.440 €**
	BS11R-134314BC	7,74	3140	2360	**4.419 €**	BS11R-134314BS	7,74	3140	2280	**3.655 €**
	BS11R-134314CC	8,44	3140	2560	**4.643 €**	BS11R-134314CS	8,44	3140	2480	**3.881 €**
BS12	BS12R-134334AC	7,5	3340	2160	**4.379 €**	BS12R-134334AS	7,5	3340	2080	**3.573 €**
	BS12R-134334BC	8,26	3340	2360	**4.614 €**	BS12R-134334BS	8,26	3340	2280	**3.802 €**
	BS12R-134334CC	9,01	3340	2560	**4.838 €**	BS12R-134334CS	9,01	3340	2480	**4.033 €**

100	Largo - *Length* (L)																			
	1180	1380	1580	1780	1980	2180	2380	2580	2780	2980	3180	3380	3580	3780	3980	4180	4380	4580	4780	4980
Fondo - *Depth mm* **1380**		BS2	BS3	BS4	BS5	BS6	BS7	BS8	BS9	BS10	BS11	BS12								

100	*CON suelo - WITH floor panel*					*SIN suelo - WITHOUT floor panel*				
	COD	**m³**	**L**	**H**	**€**	**COD**	**m³**	**L**	**H**	**€**
BS2	BS2C-138138AC	2,78	1380	2200	**2.832 €**	BS2C-138138AS	2,78	1380	2100	**2.481 €**
	BS2C-138138BC	3,06	1380	2400	**2.974 €**	BS2C-138138BS	3,06	1380	2300	**2.627 €**
	BS2C-138138CC	3,34	1380	2600	**3.121 €**	BS2C-138138CS	3,34	1380	2500	**2.775 €**
BS3	BS3C-138158AC	3,26	1580	2200	**3.031 €**	BS3C-138158AS	3,26	1580	2100	**2.630 €**
	BS3C-138158BC	3,58	1580	2400	**3.188 €**	BS3C-138158BS	3,58	1580	2300	**2.791 €**
	BS3C-138158CC	3,91	1580	2600	**3.345 €**	BS3C-138158CS	3,91	1580	2500	**2.945 €**
BS4	BS4C-138178AC	3,73	1780	2200	**3.232 €**	BS4C-138178AS	3,73	1780	2100	**2.778 €**
	BS4C-138178BC	4,10	1780	2400	**3.396 €**	BS4C-138178BS	4,1	1780	2300	**2.945 €**
	BS4C-138178CC	4,47	1780	2600	**3.570 €**	BS4C-138178CS	4,47	1780	2500	**3.115 €**
BS5	BS5C-138198AC	4,20	1980	2200	**3.438 €**	BS5C-138198AS	4,2	1980	2100	**2.926 €**
	BS5C-138198BC	4,62	1980	2400	**3.610 €**	BS5C-138198BS	4,62	1980	2300	**3.104 €**
	BS5C-138198CC	5,04	1980	2600	**3.791 €**	BS5C-138198CS	5,04	1980	2500	**3.282 €**
BS6	BS6C-138218AC	4,67	2180	2200	**3.638 €**	BS6C-138218AS	4,67	2180	2100	**3.076 €**
	BS6C-138218BC	5,14	2180	2400	**3.825 €**	BS6C-138218BS	5,14	2180	2300	**3.268 €**
	BS6C-138218CC	5,61	2180	2600	**4.014 €**	BS6C-138218CS	5,61	2180	2500	**3.456 €**
BS7	BS7C-138238AC	5,14	2380	2200	**3.836 €**	BS7C-138238AS	5,14	2380	2100	**3.225 €**
	BS7C-138238BC	5,66	2380	2400	**4.038 €**	BS7C-138238BS	5,66	2380	2300	**3.420 €**
	BS7C-138238CC	6,17	2380	2600	**4.238 €**	BS7C-138238CS	6,17	2380	2500	**3.621 €**
BS8	BS8C-138258AC	5,62	2580	2200	**4.038 €**	BS8C-138258AS	5,62	2580	2100	**3.374 €**
	BS8C-138258BC	6,18	2580	2400	**4.254 €**	BS8C-138258BS	6,18	2580	2300	**3.583 €**
	BS8C-138258CC	6,74	2580	2600	**4.462 €**	BS8C-138258CS	6,74	2580	2500	**3.796 €**
BS9	BS9C-138278AC	6,09	2780	2200	**4.245 €**	BS9C-138278AS	6,09	2780	2100	**3.517 €**
	BS9C-138278BC	6,70	2780	2400	**4.465 €**	BS9C-138278BS	6,7	2780	2300	**3.739 €**
	BS9C-138278CC	7,31	2780	2600	**4.681 €**	BS9C-138278CS	7,31	2780	2500	**3.965 €**
BS10	BS10C-138298AC	6,56	2980	2200	**4.444 €**	BS10C-138298AS	6,56	2980	2100	**3.667 €**
	BS10C-138298BC	7,22	2980	2400	**4.680 €**	BS10C-138298BS	7,22	2980	2300	**3.899 €**
	BS10C-138298CC	7,87	2980	2600	**4.912 €**	BS10C-138298CS	7,87	2980	2500	**4.131 €**
BS11	BS11C-138318AC	7,03	3180	2200	**4.650 €**	BS11C-138318AS	7,03	3180	2100	**3.814 €**
	BS11C-138318BC	7,74	3180	2400	**4.892 €**	BS11C-138318BS	7,74	3180	2300	**4.056 €**
	BS11C-138318CC	8,44	3180	2600	**5.125 €**	BS11C-138318CS	8,44	3180	2500	**4.301 €**
BS12	BS12C-138338AC	7,50	3380	2200	**4.852 €**	BS12C-138338AS	7,5	3380	2100	**3.965 €**
	BS12C-138338BC	8,26	3380	2400	**5.099 €**	BS12C-138338BS	8,26	3380	2300	**4.216 €**
	BS12C-138338CC	9,01	3380	2600	**5.353 €**	BS12C-138338CS	9,01	3380	2500	**4.472 €**

80	Largo - *Length* (L)																			
	1140	1340	1540	1740	1940	2140	2340	2540	2740	2940	3140	3340	3540	3740	3940	4140	4340	4540	4740	4940
Fondo - *Depth mm* **1540**			CS3	CS4	CS5	CS6	CS7	CS8	CS9	CS10	CS11	CS12	CS13							

80	*CON suelo - WITH floor panel*					*SIN suelo - WITHOUT floor panel*				
	COD	**m³**	**L**	**H**	**€**	**COD**	**m³**	**L**	**H**	**€**
CS3	CS3R-154154AC	3,81	1540	2160	**2.909 €**	CS3R-154154AS	3,81	1540	2080	**2.491 €**
	CS3R-154154BC	4,19	1540	2360	**3.059 €**	CS3R-154154BS	4,19	1540	2280	**2.643 €**
	CS3R-154154CC	4,57	1540	2560	**3.215 €**	CS3R-154154CS	4,57	1540	2480	**2.795 €**
CS4	CS4R-154174AC	4,36	1740	2160	**3.109 €**	CS4R-154174AS	4,36	1740	2080	**2.632 €**
	CS4R-154174BC	4,8	1740	2360	**3.272 €**	CS4R-154174BS	4,8	1740	2280	**2.792 €**
	CS4R-154174CC	5,23	1740	2560	**3.428 €**	CS4R-154174CS	5,23	1740	2480	**2.955 €**
CS5	CS5R-154194AC	4,91	1940	2160	**3.304 €**	CS5R-154194AS	4,91	1940	2080	**2.771 €**
	CS5R-154194BC	5,4	1940	2360	**3.479 €**	CS5R-154194BS	5,4	1940	2280	**2.944 €**
	CS5R-154194CC	5,9	1940	2560	**3.652 €**	CS5R-154194CS	5,9	1940	2480	**3.120 €**
CS6	CS6R-154214AC	5,46	2140	2160	**3.507 €**	CS6R-154214AS	5,46	2140	2080	**2.910 €**
	CS6R-154214BC	6,01	2140	2360	**3.689 €**	CS6R-154214BS	6,01	2140	2280	**3.094 €**
	CS6R-154214CC	6,56	2140	2560	**3.867 €**	CS6R-154214CS	6,56	2140	2480	**3.278 €**
CS7	CS7R-154234AC	6,02	2340	2160	**3.698 €**	CS7R-154234AS	6,02	2340	2080	**3.054 €**
	CS7R-154234BC	6,62	2340	2360	**3.896 €**	CS7R-154234BS	6,62	2340	2280	**3.247 €**
	CS7R-154234CC	7,22	2340	2560	**4.087 €**	CS7R-154234CS	7,22	2340	2480	**3.436 €**
CS8	CS8R-154254AC	6,57	2540	2160	**3.902 €**	CS8R-154254AS	6,57	2540	2080	**3.198 €**
	CS8R-154254BC	7,23	2540	2360	**4.100 €**	CS8R-154254BS	7,23	2540	2280	**3.396 €**
	CS8R-154254CC	7,88	2540	2560	**4.304 €**	CS8R-154254CS	7,88	2540	2480	**3.599 €**
CS9	CS9R-154274AC	7,12	2740	2160	**4.098 €**	CS9R-154274AS	7,12	2740	2080	**3.335 €**
	CS9R-154274BC	7,83	2740	2360	**4.308 €**	CS9R-154274BS	7,83	2740	2280	**3.546 €**
	CS9R-154274CC	8,54	2740	2560	**4.525 €**	CS9R-154274CS	8,54	2740	2480	**3.756 €**
CS10	CS10R-154294AC	7,67	2940	2160	**4.293 €**	CS10R-154294AS	7,67	2940	2080	**3.479 €**
	CS10R-154294BC	8,44	2940	2360	**4.515 €**	CS10R-154294BS	8,44	2940	2280	**3.700 €**
	CS10R-154294CC	9,21	2940	2560	**4.735 €**	CS10R-154294CS	9,21	2940	2480	**3.917 €**
CS11	CS11R-154314AC	8,22	3140	2160	**4.493 €**	CS11R-154314AS	8,22	3140	2080	**3.620 €**
	CS11R-154314BC	9,05	3140	2360	**4.725 €**	CS11R-154314BS	9,05	3140	2280	**3.849 €**
	CS11R-154314CC	9,87	3140	2560	**4.959 €**	CS11R-154314CS	9,87	3140	2480	**4.077 €**
CS12	CS12R-154334AC	8,78	3340	2160	**4.692 €**	CS12R-154334AS	8,78	3340	2080	**3.760 €**
	CS12R-154334BC	9,65	3340	2360	**4.936 €**	CS12R-154334BS	9,65	3340	2280	**4.000 €**
	CS12R-154334CC	10,53	3340	2560	**5.175 €**	CS12R-154334CS	10,53	3340	2480	**4.244 €**
CS13	CS13R-154354AC	9,33	3540	2160	**4.890 €**	CS13R-154354AS	9,33	3540	2080	**3.896 €**
	CS13R-154354BC	10,26	3540	2360	**5.145 €**	CS13R-154354BS	10,26	3540	2280	**4.152 €**
	CS13R-154354CC	11,19	3540	2560	**5.399 €**	CS13R-154354CS	11,19	3540	2480	**4.400 €**

100	Largo - *Length* (L)																			
	1180	1380	1580	1780	1980	2180	2380	2580	2780	2980	3180	3380	3580	3780	3980	4180	4380	4580	4780	4980
Fondo - *Depth mm* **1580**			CS3	CS4	CS5	CS6	CS7	CS8	CS9	CS10	CS11	CS12	CS13							

100	*CON suelo - WITH floor panel*					*SIN suelo - WITHOUT floor panel*				
	COD	**m³**	**L**	**H**	**€**	**COD**	**m³**	**L**	**H**	**€**
CS3	CS3C-158158AC	3,81	1580	2200	**3.244 €**	CS3C-158158AS	3,81	1580	2100	**2.783 €**
	CS3C-158158BC	4,19	1580	2400	**3.412 €**	CS3C-158158BS	4,19	1580	2300	**2.952 €**
	CS3C-158158CC	4,57	1580	2600	**3.583 €**	CS3C-158158CS	4,57	1580	2500	**3.122 €**
CS4	CS4C-158178AC	4,36	1780	2200	**3.460 €**	CS4C-158178AS	4,36	1780	2100	**2.941 €**
	CS4C-158178BC	4,80	1780	2400	**3.638 €**	CS4C-158178BS	4,80	1780	2300	**3.117 €**
	CS4C-158178CC	5,23	1780	2600	**3.822 €**	CS4C-158178CS	5,23	1780	2500	**3.293 €**
CS5	CS5C-158198AC	4,91	1980	2200	**3.678 €**	CS5C-158198AS	4,91	1980	2100	**3.093 €**
	CS5C-158198BC	5,40	1980	2400	**3.865 €**	CS5C-158198BS	5,40	1980	2300	**3.284 €**
	CS5C-158198CC	5,90	1980	2600	**4.057 €**	CS5C-158198CS	5,90	1980	2500	**3.470 €**
CS6	CS6C-158218AC	5,46	2180	2200	**3.889 €**	CS6C-158218AS	5,46	2180	2100	**3.245 €**
	CS6C-158218BC	6,01	2180	2400	**4.095 €**	CS6C-158218BS	6,01	2180	2300	**3.448 €**
	CS6C-158218CC	6,56	2180	2600	**4.295 €**	CS6C-158218CS	6,56	2180	2500	**3.648 €**
CS7	CS7C-158238AC	6,02	2380	2200	**4.107 €**	CS7C-158238AS	6,02	2380	2100	**3.394 €**
	CS7C-158238BC	6,62	2380	2400	**4.317 €**	CS7C-158238BS	6,62	2380	2300	**3.608 €**
	CS7C-158238CC	7,22	2380	2600	**4.529 €**	CS7C-158238CS	7,22	2380	2500	**3.818 €**
CS8	CS8C-158258AC	6,57	2580	2200	**4.324 €**	CS8C-158258AS	6,57	2580	2100	**3.556 €**
	CS8C-158258BC	7,23	2580	2400	**4.541 €**	CS8C-158258BS	7,23	2580	2300	**3.775 €**
	CS8C-158258CC	7,88	2580	2600	**4.762 €**	CS8C-158258CS	7,88	2580	2500	**3.993 €**
CS9	CS9C-158278AC	7,12	2780	2200	**4.540 €**	CS9C-158278AS	7,12	2780	2100	**3.703 €**
	CS9C-158278BC	7,83	2780	2400	**4.766 €**	CS9C-158278BS	7,83	2780	2300	**3.936 €**
	CS9C-158278CC	8,54	2780	2600	**5.000 €**	CS9C-158278CS	8,54	2780	2500	**4.167 €**
CS10	CS10C-158298AC	7,67	2980	2200	**4.759 €**	CS10C-158298AS	7,67	2980	2100	**3.858 €**
	CS10C-158298BC	8,44	2980	2400	**4.995 €**	CS10C-158298BS	8,44	2980	2300	**4.098 €**
	CS10C-158298CC	9,21	2980	2600	**5.235 €**	CS10C-158298CS	9,21	2980	2500	**4.347 €**
CS11	CS11C-158318AC	8,22	3180	2200	**4.973 €**	CS11C-158318AS	8,22	3180	2100	**4.009 €**
	CS11C-158318BC	9,05	3180	2400	**5.223 €**	CS11C-158318BS	9,05	3180	2300	**4.265 €**
	CS11C-158318CC	9,87	3180	2600	**5.479 €**	CS11C-158318CS	9,87	3180	2500	**4.516 €**
CS12	CS12C-158338AC	8,78	3380	2200	**5.182 €**	CS12C-158338AS	8,78	3380	2100	**4.163 €**
	CS12C-158338BC	9,65	3380	2400	**5.449 €**	CS12C-158338BS	9,65	3380	2300	**4.434 €**
	CS12C-158338CC	10,53	3380	2600	**5.716 €**	CS12C-158338CS	10,53	3380	2500	**4.697 €**
CS13	CS13C-158358AC	9,33	3580	2200	**5.400 €**	CS13C-158358AS	9,33	3580	2100	**4.321 €**
	CS13C-158358BC	10,26	3580	2400	**5.674 €**	CS13C-158358BS	10,26	3580	2300	**4.591 €**
	CS13C-158358CC	11,19	3580	2600	**5.948 €**	CS13C-158358CS	11,19	3580	2500	**4.870 €**

80	Largo - *Length* (L)																			
	1140	1340	1540	1740	1940	2140	2340	2540	2740	2940	3140	3340	3540	3740	3940	4140	4340	4540	4740	4940
Fondo - *Depth mm* **1740**				DS4	DS5	DS6	DS7	DS8	DS9	DS10	DS11	DS12	DS13	DS14						

80	*CON suelo - WITH floor panel*					*SIN suelo - WITHOUT floor panel*				
	COD	m³	L	H	€	COD	m³	L	H	€
DS4	DS4R-174174AC	4,99	1740	2160	**3.316 €**	DS4R-174174AS	4,99	1740	2080	**2.778 €**
	DS4R-174174BC	5,49	1740	2360	**3.490 €**	DS4R-174174BS	5,49	1740	2280	**2.950 €**
	DS4R-174174CC	5,99	1740	2560	**3.663 €**	DS4R-174174CS	5,99	1740	2480	**3.122 €**
DS5	DS5R-174194AC	5,62	1940	2160	**3.525 €**	DS5R-174194AS	5,62	1940	2080	**2.923 €**
	DS5R-174194BC	6,19	1940	2360	**3.713 €**	DS5R-174194BS	6,19	1940	2280	**3.104 €**
	DS5R-174194CC	6,75	1940	2560	**3.897 €**	DS5R-174194CS	6,75	1940	2480	**3.286 €**
DS6	DS6R-174214AC	6,26	2140	2160	**3.739 €**	DS6R-174214AS	6,26	2140	2080	**3.068 €**
	DS6R-174214BC	6,88	2140	2360	**3.931 €**	DS6R-174214BS	6,88	2140	2280	**3.260 €**
	DS6R-174214CC	7,51	2140	2560	**4.122 €**	DS6R-174214CS	7,51	2140	2480	**3.455 €**
DS7	DS7R-174234AC	6,89	2340	2160	**3.953 €**	DS7R-174234AS	6,89	2340	2080	**3.213 €**
	DS7R-174234BC	7,58	2340	2360	**4.156 €**	DS7R-174234BS	7,58	2340	2280	**3.415 €**
	DS7R-174234CC	8,27	2340	2560	**4.359 €**	DS7R-174234CS	8,27	2340	2480	**3.616 €**
DS8	DS8R-174254AC	7,52	2540	2160	**4.159 €**	DS8R-174254AS	7,52	2540	2080	**3.357 €**
	DS8R-174254BC	8,27	2540	2360	**4.378 €**	DS8R-174254BS	8,27	2540	2280	**3.575 €**
	DS8R-174254CC	9,02	2540	2560	**4.587 €**	DS8R-174254CS	9,02	2540	2480	**3.787 €**
DS9	DS9R-174274AC	8,15	2740	2160	**4.375 €**	DS9R-174274AS	8,15	2740	2080	**3.506 €**
	DS9R-174274BC	8,97	2740	2360	**4.592 €**	DS9R-174274BS	8,97	2740	2280	**3.726 €**
	DS9R-174274CC	9,78	2740	2560	**4.819 €**	DS9R-174274CS	9,78	2740	2480	**3.953 €**
DS10	DS10R-174294AC	8,78	2940	2160	**4.584 €**	DS10R-174294AS	8,78	2940	2080	**3.651 €**
	DS10R-174294BC	9,66	2940	2360	**4.816 €**	DS10R-174294BS	9,66	2940	2280	**3.887 €**
	DS10R-174294CC	10,54	2940	2560	**5.044 €**	DS10R-174294CS	10,54	2940	2480	**4.116 €**
DS11	DS11R-174314AC	9,42	3140	2160	**4.792 €**	DS11R-174314AS	9,42	3140	2080	**3.801 €**
	DS11R-174314BC	10,36	3140	2360	**5.039 €**	DS11R-174314BS	10,36	3140	2280	**4.040 €**
	DS11R-174314CC	11,3	3140	2560	**5.273 €**	DS11R-174314CS	11,3	3140	2480	**4.280 €**
DS12	DS12R-174334AC	10,05	3340	2160	**5.003 €**	DS12R-174334AS	10,05	3340	2080	**3.944 €**
	DS12R-174334BC	11,05	3340	2360	**5.255 €**	DS12R-174334BS	11,05	3340	2280	**4.194 €**
	DS12R-174334CC	12,06	3340	2560	**5.504 €**	DS12R-174334CS	12,06	3340	2480	**4.450 €**
DS13	DS13R-174354AC	10,68	3540	2160	**5.222 €**	DS13R-174354AS	10,68	3540	2080	**4.089 €**
	DS13R-174354BC	11,75	3540	2360	**5.479 €**	DS13R-174354BS	11,75	3540	2280	**4.352 €**
	DS13R-174354CC	12,82	3540	2560	**5.743 €**	DS13R-174354CS	12,82	3540	2480	**4.612 €**
DS14	DS14R-174374AC	11,31	3740	2160	**5.431 €**	DS14R-174374AS	11,31	3740	2080	**4.236 €**
	DS14R-174374BC	12,44	3740	2360	**5.699 €**	DS14R-174374BS	12,44	3740	2280	**4.506 €**
	DS14R-174374CC	13,58	3740	2560	**6.040 €**	DS14R-174374CS	13,58	3740	2480	**4.777 €**

100	Largo - *Length* (L)																			
	1180	1380	1580	1780	1980	2180	2380	2580	2780	2980	3180	3380	3580	3780	3980	4180	4380	4580	4780	4980
Fondo - *Depth mm* **1780**				DS4	DS5	DS6	DS7	DS8	DS9	DS10	DS11	DS12	DS13	DS14						

100	*CON suelo - WITH floor panel*					*SIN suelo - WITHOUT floor panel*				
	COD	m³	L	H	€	COD	m³	L	H	€
DS4	DS4C-178178AC	4,99	1780	2200	**3.690 €**	DS4C-178178AS	4,99	1780	2100	**3.100 €**
	DS4C-178178BC	5,49	1780	2400	**3.879 €**	DS4C-178178BS	5,49	1780	2300	**3.283 €**
	DS4C-178178CC	5,99	1780	2600	**4.071 €**	DS4C-178178CS	5,99	1780	2500	**3.476 €**
DS5	DS5C-178198AC	5,62	1980	2200	**3.921 €**	DS5C-178198AS	5,62	1980	2100	**3.256 €**
	DS5C-178198BC	6,19	1980	2400	**4.122 €**	DS5C-178198BS	6,19	1980	2300	**3.454 €**
	DS5C-178198CC	6,75	1980	2600	**4.315 €**	DS5C-178198CS	6,75	1980	2500	**3.657 €**
DS6	DS6C-178218AC	6,26	2180	2200	**4.147 €**	DS6C-178218AS	6,26	2180	2100	**3.417 €**
	DS6C-178218BC	6,88	2180	2400	**4.358 €**	DS6C-178218BS	6,88	2180	2300	**3.624 €**
	DS6C-178218CC	7,51	2180	2600	**4.572 €**	DS6C-178218CS	7,51	2180	2500	**3.833 €**
DS7	DS7C-178238AC	6,89	2380	2200	**4.375 €**	DS7C-178238AS	6,89	2380	2100	**3.577 €**
	DS7C-178238BC	7,58	2380	2400	**4.597 €**	DS7C-178238BS	7,58	2380	2300	**3.796 €**
	DS7C-178238CC	8,27	2380	2600	**4.820 €**	DS7C-178238CS	8,27	2380	2500	**4.017 €**
DS8	DS8C-178258AC	7,52	2580	2200	**4.610 €**	DS8C-178258AS	7,52	2580	2100	**3.731 €**
	DS8C-178258BC	8,27	2580	2400	**4.834 €**	DS8C-178258BS	8,27	2580	2300	**3.967 €**
	DS8C-178258CC	9,02	2580	2600	**5.074 €**	DS8C-178258CS	9,02	2580	2500	**4.197 €**
DS9	DS9C-178278AC	8,15	2780	2200	**4.835 €**	DS9C-178278AS	8,15	2780	2100	**3.891 €**
	DS9C-178278BC	8,97	2780	2400	**5.079 €**	DS9C-178278BS	8,97	2780	2300	**4.132 €**
	DS9C-178278CC	9,78	2780	2600	**5.325 €**	DS9C-178278CS	9,78	2780	2500	**4.381 €**
DS10	DS10C-178298AC	8,78	2980	2200	**5.064 €**	DS10C-178298AS	8,78	2980	2100	**4.051 €**
	DS10C-178298BC	9,66	2980	2400	**5.314 €**	DS10C-178298BS	9,66	2980	2300	**4.300 €**
	DS10C-178298CC	10,54	2980	2600	**5.780 €**	DS10C-178298CS	10,54	2980	2500	**4.554 €**
DS11	DS11C-178318AC	9,42	3180	2200	**5.292 €**	DS11C-178318AS	9,42	3180	2100	**4.206 €**
	DS11C-178318BC	10,36	3180	2400	**5.562 €**	DS11C-178318BS	10,36	3180	2300	**4.470 €**
	DS11C-178318CC	11,30	3180	2600	**6.027 €**	DS11C-178318CS	11,3	3180	2500	**4.738 €**
DS12	DS12C-178338AC	10,05	3380	2200	**5.519 €**	DS12C-178338AS	10,05	3380	2100	**4.363 €**
	DS12C-178338BC	11,05	3380	2400	**6.003 €**	DS12C-178338BS	11,05	3380	2300	**4.640 €**
	DS12C-178338CC	12,06	3380	2600	**6.270 €**	DS12C-178338CS	12,06	3380	2500	**4.915 €**
DS13	DS13C-178358AC	10,68	3580	2200	**5.959 €**	DS13C-178358AS	10,68	3580	2100	**4.530 €**
	DS13C-178358BC	11,75	3580	2400	**6.234 €**	DS13C-178358BS	11,75	3580	2300	**4.814 €**
	DS13C-178358CC	12,82	3580	2600	**6.523 €**	DS13C-178358CS	12,82	3580	2500	**5.096 €**
DS14	DS14C-178378AC	11,31	3780	2200	**6.189 €**	DS14C-178378AS	11,31	3780	2100	**4.686 €**
	DS14C-178378BC	12,44	3780	2400	**6.483 €**	DS14C-178378BS	12,44	3780	2300	**4.986 €**
	DS14C-178378CC	13,58	3780	2600	**6.635 €**	DS14C-178378CS	13,58	3780	2500	**5.281 €**

80	Largo - *Length* (L)																			
	1140	1340	1540	1740	1940	2140	2340	2540	2740	2940	3140	3340	3540	3740	3940	4140	4340	4540	4740	4940
Fondo - *Depth mm* **1940**					ES5	ES6	ES7	ES8	ES9	ES10	ES11	ES12	ES13	ES14	ES15					

80	*CON suelo - WITH floor panel*					*SIN suelo - WITHOUT floor panel*				
	COD	**m³**	**L**	**H**	**€**	**COD**	**m³**	**L**	**H**	**€**
ES5	ES5R-194194AC	6,34	1940	2160	**3.754 €**	ES5R-194194AS	6,34	1940	2080	**3.071 €**
	ES5R-194194BC	6,97	1940	2360	**3.947 €**	ES5R-194194BS	6,97	1940	2280	**3.265 €**
	ES5R-194194CC	7,6	1940	2560	**4.134 €**	ES5R-194194CS	7,6	1940	2480	**3.459 €**
ES6	ES6R-194214AC	7,05	2140	2160	**3.973 €**	ES6R-194214AS	7,05	2140	2080	**3.221 €**
	ES6R-194214BC	7,75	2140	2360	**4.181 €**	ES6R-194214BS	7,75	2140	2280	**3.426 €**
	ES6R-194214CC	8,46	2140	2560	**4.380 €**	ES6R-194214CS	8,46	2140	2480	**3.626 €**
ES7	ES7R-194234AC	7,76	2340	2160	**4.203 €**	ES7R-194234AS	7,76	2340	2080	**3.374 €**
	ES7R-194234BC	8,54	2340	2360	**4.408 €**	ES7R-194234BS	8,54	2340	2280	**3.590 €**
	ES7R-194234CC	9,31	2340	2560	**4.625 €**	ES7R-194234CS	9,31	2340	2480	**3.800 €**
ES8	ES8R-194254AC	8,47	2540	2160	**4.423 €**	ES8R-194254AS	8,47	2540	2080	**3.525 €**
	ES8R-194254BC	9,32	2540	2360	**4.646 €**	ES8R-194254BS	9,32	2540	2280	**3.746 €**
	ES8R-194254CC	10,17	2540	2560	**4.866 €**	ES8R-194254CS	10,17	2540	2480	**3.968 €**
ES9	ES9R-194274AC	9,18	2740	2160	**4.651 €**	ES9R-194274AS	9,18	2740	2080	**3.673 €**
	ES9R-194274BC	10,1	2740	2360	**4.877 €**	ES9R-194274BS	10,1	2740	2280	**3.906 €**
	ES9R-194274CC	11,02	2740	2560	**5.110 €**	ES9R-194274CS	11,02	2740	2480	**4.140 €**
ES10	ES10R-194294AC	9,9	2940	2160	**4.867 €**	ES10R-194294AS	9,9	2940	2080	**3.829 €**
	ES10R-194294BC	10,89	2940	2360	**5.115 €**	ES10R-194294BS	10,89	2940	2280	**4.066 €**
	ES10R-194294CC	11,88	2940	2560	**5.351 €**	ES10R-194294CS	11,88	2940	2480	**4.311 €**
ES11	ES11R-194314AC	10,61	3140	2160	**5.092 €**	ES11R-194314AS	10,61	3140	2080	**3.974 €**
	ES11R-194314BC	11,67	3140	2360	**5.343 €**	ES11R-194314BS	11,67	3140	2280	**4.228 €**
	ES11R-194314CC	12,73	3140	2560	**5.601 €**	ES11R-194314CS	12,73	3140	2480	**4.482 €**
ES12	ES12R-194334AC	11,32	3340	2160	**5.314 €**	ES12R-194334AS	11,32	3340	2080	**4.125 €**
	ES12R-194334BC	12,45	3340	2360	**5.575 €**	ES12R-194334BS	12,45	3340	2280	**4.393 €**
	ES12R-194334CC	13,58	3340	2560	**5.841 €**	ES12R-194334CS	13,58	3340	2480	**4.655 €**
ES13	ES13R-194354AC	12,03	3540	2160	**5.539 €**	ES13R-194354AS	12,03	3540	2080	**4.277 €**
	ES13R-194354BC	13,24	3540	2360	**5.814 €**	ES13R-194354BS	13,24	3540	2280	**4.550 €**
	ES13R-194354CC	14,44	3540	2560	**6.161 €**	ES13R-194354CS	14,44	3540	2480	**4.822 €**
ES14	ES14R-194374AC	12,74	3740	2160	**5.766 €**	ES14R-194374AS	12,74	3740	2080	**4.431 €**
	ES14R-194374BC	14,02	3740	2360	**6.121 €**	ES14R-194374BS	14,02	3740	2280	**4.714 €**
	ES14R-194374CC	15,29	3740	2560	**6.401 €**	ES14R-194374CS	15,29	3740	2480	**4.990 €**
ES15	ES15R-194394AC	13,46	3940	2160	**5.993 €**	ES15R-194394AS	13,46	3940	2080	**4.581 €**
	ES15R-194394BC	14,8	3940	2360	**6.350 €**	ES15R-194394BS	14,8	3940	2280	**4.867 €**
	ES15R-194394CC	16,15	3940	2560	**6.638 €**	ES15R-194394CS	16,15	3940	2480	**5.167 €**

100	Largo - *Length* (L)																			
	1180	1380	1580	1780	1980	2180	2380	2580	2780	2980	3180	3380	3580	3780	3980	4180	4380	4580	4780	4980
Fondo - *Depth mm* **1980**					ES5	ES6	ES7	ES8	ES9	ES10	ES11	ES12	ES13	ES14	ES15					

100	*CON suelo - WITH floor panel*					*SIN suelo - WITHOUT floor panel*				
	COD	**m³**	**L**	**H**	**€**	**COD**	**m³**	**L**	**H**	**€**
ES5	ES5C-198198AC	6,34	1980	2200	**4.161 €**	ES5C-198198AS	6,34	1980	2100	**3.421 €**
	ES5C-198198BC	6,97	1980	2400	**4.368 €**	ES5C-198198BS	6,97	1980	2300	**3.633 €**
	ES5C-198198CC	7,60	1980	2600	**4.583 €**	ES5C-198198CS	7,6	1980	2500	**3.839 €**
ES6	ES6C-198218AC	7,05	2180	2200	**4.408 €**	ES6C-198218AS	7,05	2180	2100	**3.584 €**
	ES6C-198218BC	7,75	2180	2400	**4.624 €**	ES6C-198218BS	7,75	2180	2300	**3.801 €**
	ES6C-198218CC	8,46	2180	2600	**4.848 €**	ES6C-198218CS	8,46	2180	2500	**4.024 €**
ES7	ES7C-198238AC	7,76	2380	2200	**4.649 €**	ES7C-198238AS	7,76	2380	2100	**3.750 €**
	ES7C-198238BC	8,54	2380	2400	**4.875 €**	ES7C-198238BS	8,54	2380	2300	**3.978 €**
	ES7C-198238CC	9,31	2380	2600	**5.111 €**	ES7C-198238CS	9,31	2380	2500	**4.210 €**
ES8	ES8C-198258AC	8,47	2580	2200	**4.885 €**	ES8C-198258AS	8,47	2580	2100	**3.912 €**
	ES8C-198258BC	9,32	2580	2400	**5.134 €**	ES8C-198258BS	9,32	2580	2300	**4.157 €**
	ES8C-198258CC	10,17	2580	2600	**5.372 €**	ES8C-198258CS	10,17	2580	2500	**4.394 €**
ES9	ES9C-198278AC	9,18	2780	2200	**5.135 €**	ES9C-198278AS	9,18	2780	2100	**4.073 €**
	ES9C-198278BC	10,10	2780	2400	**5.387 €**	ES9C-198278BS	10,1	2780	2300	**4.332 €**
	ES9C-198278CC	11,02	2780	2600	**5.848 €**	ES9C-198278CS	11,02	2780	2500	**4.588 €**
ES10	ES10C-198298AC	9,90	2980	2200	**5.372 €**	ES10C-198298AS	9,9	2980	2100	**4.238 €**
	ES10C-198298BC	10,89	2980	2400	**5.838 €**	ES10C-198298BS	10,89	2980	2300	**4.505 €**
	ES10C-198298CC	11,88	2980	2600	**6.107 €**	ES10C-198298CS	11,88	2980	2500	**4.764 €**
ES11	ES11C-198318AC	10,61	3180	2200	**5.825 €**	ES11C-198318AS	10,61	3180	2100	**4.405 €**
	ES11C-198318BC	11,67	3180	2400	**6.093 €**	ES11C-198318BS	11,67	3180	2300	**4.676 €**
	ES11C-198318CC	12,73	3180	2600	**6.371 €**	ES11C-198318CS	12,73	3180	2500	**4.954 €**
ES12	ES12C-198338AC	11,32	3380	2200	**6.065 €**	ES12C-198338AS	11,32	3380	2100	**4.566 €**
	ES12C-198338BC	12,45	3380	2400	**6.348 €**	ES12C-198338BS	12,45	3380	2300	**4.853 €**
	ES12C-198338CC	13,58	3380	2600	**6.632 €**	ES12C-198338CS	13,58	3380	2500	**5.140 €**
ES13	ES13C-198358AC	12,03	3580	2200	**6.301 €**	ES13C-198358AS	12,03	3580	2100	**4.728 €**
	ES13C-198358BC	13,24	3580	2400	**6.599 €**	ES13C-198358BS	13,24	3580	2300	**5.031 €**
	ES13C-198358CC	14,44	3580	2600	**6.757 €**	ES13C-198358CS	14,44	3580	2500	**5.319 €**
ES14	ES14C-198378AC	12,74	3780	2200	**6.547 €**	ES14C-198378AS	12,74	3780	2100	**4.899 €**
	ES14C-198378BC	14,02	3780	2400	**6.719 €**	ES14C-198378BS	14,02	3780	2300	**5.206 €**
	ES14C-198378CC	15,29	3780	2600	**7.016 €**	ES14C-198378CS	15,29	3780	2500	**5.718 €**
ES15	ES15C-198398AC	13,46	3980	2200	**6.647 €**	ES15C-198398AS	13,46	3980	2100	**5.056 €**
	ES15C-198398BC	14,80	3980	2400	**6.956 €**	ES15C-198398BS	14,8	3980	2300	**5.587 €**
	ES15C-198398CC	16,15	3980	2600	**7.277 €**	ES15C-198398CS	16,15	3980	2500	**5.898 €**

80	Largo - *Length* (L)																			
	1140	1340	1540	1740	1940	2140	2340	2540	2740	2940	3140	3340	3540	3740	3940	4140	4340	4540	4740	4940
Fondo - *Depth mm* **2140**						FS6	FS7	FS8	FS9	FS10	FS11	FS12	FS13	FS14	FS15	FS16				

80	*CON suelo - WITH floor panel*					*SIN suelo - WITHOUT floor panel*				
	COD	**m³**	**L**	**H**	**€**	**COD**	**m³**	**L**	**H**	**€**
FS6	FS6R-214214AC	7,84	2140	2160	**4.213 €**	FS6R-214214AS	7,84	2140	2080	**3.378 €**
	FS6R-214214BC	8,62	2140	2360	**4.428 €**	FS6R-214214BS	8,62	2140	2280	**3.592 €**
	FS6R-214214CC	9,41	2140	2560	**4.632 €**	FS6R-214214CS	9,41	2140	2480	**3.806 €**
FS7	FS7R-214234AC	8,63	2340	2160	**4.446 €**	FS7R-214234AS	8,63	2340	2080	**3.536 €**
	FS7R-214234BC	9,5	2340	2360	**4.676 €**	FS7R-214234BS	9,5	2340	2280	**3.755 €**
	FS7R-214234CC	10,36	2340	2560	**4.892 €**	FS7R-214234CS	10,36	2340	2480	**3.976 €**
FS8	FS8R-214254AC	9,42	2540	2160	**4.682 €**	FS8R-214254AS	9,42	2540	2080	**3.694 €**
	FS8R-214254BC	10,37	2540	2360	**4.922 €**	FS8R-214254BS	10,37	2540	2280	**3.926 €**
	FS8R-214254CC	11,31	2540	2560	**5.146 €**	FS8R-214254CS	11,31	2540	2480	**4.150 €**
FS9	FS9R-214274AC	10,22	2740	2160	**4.925 €**	FS9R-214274AS	10,22	2740	2080	**3.850 €**
	FS9R-214274BC	11,24	2740	2360	**5.163 €**	FS9R-214274BS	11,24	2740	2280	**4.084 €**
	FS9R-214274CC	12,26	2740	2560	**5.408 €**	FS9R-214274CS	12,26	2740	2480	**4.328 €**
FS10	FS10R-214294AC	11,01	2940	2160	**5.161 €**	FS10R-214294AS	11,01	2940	2080	**4.001 €**
	FS10R-214294BC	12,11	2940	2360	**5.412 €**	FS10R-214294BS	12,11	2940	2280	**4.257 €**
	FS10R-214294CC	13,21	2940	2560	**5.655 €**	FS10R-214294CS	13,21	2940	2480	**4.507 €**
FS11	FS11R-214314AC	11,8	3140	2160	**5.389 €**	FS11R-214314AS	11,8	3140	2080	**4.154 €**
	FS11R-214314BC	12,98	3140	2360	**5.659 €**	FS11R-214314BS	12,98	3140	2280	**4.414 €**
	FS11R-214314CC	14,16	3140	2560	**5.922 €**	FS11R-214314CS	14,16	3140	2480	**4.683 €**
FS12	FS12R-214334AC	12,59	3340	2160	**5.628 €**	FS12R-214334AS	12,59	3340	2080	**4.315 €**
	FS12R-214334BC	13,85	3340	2360	**5.907 €**	FS12R-214334BS	13,85	3340	2280	**4.587 €**
	FS12R-214334CC	15,11	3340	2560	**6.247 €**	FS12R-214334CS	15,11	3340	2480	**4.856 €**
FS13	FS13R-214354AC	13,38	3540	2160	**5.867 €**	FS13R-214354AS	13,38	3540	2080	**4.467 €**
	FS13R-214354BC	14,72	3540	2360	**6.220 €**	FS13R-214354BS	14,72	3540	2280	**4.750 €**
	FS13R-214354CC	16,06	3540	2560	**6.491 €**	FS13R-214354CS	16,06	3540	2480	**5.029 €**
FS14	FS14R-214374AC	14,18	3740	2160	**6.177 €**	FS14R-214374AS	14,18	3740	2080	**4.622 €**
	FS14R-214374BC	15,59	3740	2360	**6.458 €**	FS14R-214374BS	15,59	3740	2280	**4.914 €**
	FS14R-214374CC	17,01	3740	2560	**6.740 €**	FS14R-214374CS	17,01	3740	2480	**5.205 €**
FS15	FS15R-214394AC	14,97	3940	2160	**6.410 €**	FS15R-214394AS	14,97	3940	2080	**4.782 €**
	FS15R-214394BC	16,47	3940	2360	**6.699 €**	FS15R-214394BS	16,47	3940	2280	**5.076 €**
	FS15R-214394CC	17,96	3940	2560	**6.990 €**	FS15R-214394CS	17,96	3940	2480	**5.386 €**
FS16	FS16R-214414AC	15,76	4140	2160	**6.638 €**	FS16R-214414AS	15,76	4140	2080	**4.934 €**
	FS16R-214414BC	17,34	4140	2360	**6.940 €**	FS16R-214414BS	17,34	4140	2280	**5.241 €**
	FS16R-214414CC	18,91	4140	2560	**7.238 €**	FS16R-214414CS	18,91	4140	2480	**5.556 €**

100	Largo - *Length* (L)																			
	1180	1380	1580	1780	1980	2180	2380	2580	2780	2980	3180	3380	3580	3780	3980	4180	4380	4580	4780	4980
Fondo - *Depth mm* **2180**						FS6	FS7	FS8	FS9	FS10	FS11	FS12	FS13	FS14	FS15	FS16				

100	*CON suelo - WITH floor panel*					*SIN suelo - WITHOUT floor panel*				
	COD	**m³**	**L**	**H**	**€**	**COD**	**m³**	**L**	**H**	**€**
FS6	FS6C-218218AC	7,84	2180	2200	**4.662 €**	FS6C-218218AS	7,84	2180	2100	**3.752 €**
	FS6C-218218BC	8,62	2180	2400	**4.892 €**	FS6C-218218BS	8,62	2180	2300	**3.984 €**
	FS6C-218218CC	9,41	2180	2600	**5.128 €**	FS6C-218218CS	9,41	2180	2500	**4.218 €**
FS7	FS7C-218238AC	8,63	2380	2200	**4.921 €**	FS7C-218238AS	8,63	2380	2100	**3.924 €**
	FS7C-218238BC	9,50	2380	2400	**5.162 €**	FS7C-218238BS	9,5	2380	2300	**4.164 €**
	FS7C-218238CC	10,36	2380	2600	**5.400 €**	FS7C-218238CS	10,36	2380	2500	**4.412 €**
FS8	FS8C-218258AC	9,42	2580	2200	**5.173 €**	FS8C-218258AS	9,42	2580	2100	**4.093 €**
	FS8C-218258BC	10,37	2580	2400	**5.432 €**	FS8C-218258BS	10,37	2580	2300	**4.343 €**
	FS8C-218258CC	11,31	2580	2600	**5.878 €**	FS8C-218258CS	11,31	2580	2500	**4.596 €**
FS9	FS9C-218278AC	10,22	2780	2200	**5.429 €**	FS9C-218278AS	10,22	2780	2100	**4.265 €**
	FS9C-218278BC	11,24	2780	2400	**5.893 €**	FS9C-218278BS	11,24	2780	2300	**4.528 €**
	FS9C-218278CC	12,26	2780	2600	**6.163 €**	FS9C-218278CS	12,26	2780	2500	**4.790 €**
FS10	FS10C-218298AC	11,01	2980	2200	**5.885 €**	FS10C-218298AS	11,01	2980	2100	**4.428 €**
	FS10C-218298BC	12,11	2980	2400	**6.169 €**	FS10C-218298BS	12,11	2980	2300	**4.705 €**
	FS10C-218298CC	13,21	2980	2600	**6.440 €**	FS10C-218298CS	13,21	2980	2500	**4.978 €**
FS11	FS11C-218318AC	11,80	3180	2200	**6.148 €**	FS11C-218318AS	11,8	3180	2100	**4.596 €**
	FS11C-218318BC	12,98	3180	2400	**6.425 €**	FS11C-218318BS	12,98	3180	2300	**4.884 €**
	FS11C-218318CC	14,16	3180	2600	**6.575 €**	FS11C-218318CS	14,16	3180	2500	**5.170 €**
FS12	FS12C-218338AC	12,59	3380	2200	**6.400 €**	FS12C-218338AS	12,59	3380	2100	**4.774 €**
	FS12C-218338BC	13,85	3380	2400	**6.700 €**	FS12C-218338BS	13,85	3380	2300	**5.067 €**
	FS12C-218338CC	15,11	3380	2600	**6.851 €**	FS12C-218338CS	15,11	3380	2500	**5.571 €**
FS13	FS13C-218358AC	13,38	3580	2200	**6.653 €**	FS13C-218358AS	13,38	3580	2100	**4.944 €**
	FS13C-218358BC	14,72	3580	2400	**6.813 €**	FS13C-218358BS	14,72	3580	2300	**5.247 €**
	FS13C-218358CC	16,06	3580	2600	**7.126 €**	FS13C-218358CS	16,06	3580	2500	**5.757 €**
FS14	FS14C-218378AC	14,18	3780	2200	**6.763 €**	FS14C-218378AS	14,18	3780	2100	**5.111 €**
	FS14C-218378BC	15,59	3780	2400	**7.084 €**	FS14C-218378BS	15,59	3780	2300	**5.629 €**
	FS14C-218378CC	17,01	3780	2600	**7.394 €**	FS14C-218378CS	17,01	3780	2500	**5.953 €**
FS15	FS15C-218398AC	14,97	3980	2200	**7.024 €**	FS15C-218398AS	14,97	3980	2100	**5.280 €**
	FS15C-218398BC	16,47	3980	2400	**7.347 €**	FS15C-218398BS	16,47	3980	2300	**5.806 €**
	FS15C-218398CC	17,96	3980	2600	**7.660 €**	FS15C-218398CS	17,96	3980	2500	**6.142 €**
FS16	FS16C-218418AC	15,76	4180	2200	**7.277 €**	FS16C-218418AS	15,76	4180	2100	**5.648 €**
	FS16C-218418BC	17,34	4180	2400	**7.609 €**	FS16C-218418BS	17,34	4180	2300	**5.993 €**
	FS16C-218418CC	18,91	4180	2600	**7.934 €**	FS16C-218418CS	18,91	4180	2500	**6.198 €**

80	Largo - *Length* (L)																			
	1140	1340	1540	1740	1940	2140	2340	2540	2740	2940	3140	3340	3540	3740	3940	4140	4340	4540	4740	4940
Fondo - *Depth mm* **2340**							GS7	GS8	GS9	GS10	GS11	GS12	GS13	GS14	GS15	GS16	GS17			

80	*CON suelo - WITH floor panel*					*SIN suelo - WITHOUT floor panel*				
	COD	**m³**	**L**	**H**	**€**	**COD**	**m³**	**L**	**H**	**€**
GS7	GS7R-234234AC	9,5	2340	2160	**4.695 €**	GS7R-234234AS	9,5	2340	2080	**3.697 €**
	GS7R-234234BC	10,46	2340	2360	**4.929 €**	GS7R-234234BS	10,46	2340	2280	**3.929 €**
	GS7R-234234CC	11,41	2340	2560	**5.166 €**	GS7R-234234CS	11,41	2340	2480	**4.164 €**
GS8	GS8R-234254AC	10,38	2540	2160	**4.951 €**	GS8R-234254AS	10,38	2540	2080	**3.856 €**
	GS8R-234254BC	11,41	2540	2360	**5.189 €**	GS8R-234254BS	11,41	2540	2280	**4.098 €**
	GS8R-234254CC	12,45	2540	2560	**5.429 €**	GS8R-234254CS	12,45	2540	2480	**4.339 €**
GS9	GS9R-234274AC	11,25	2740	2160	**5.194 €**	GS9R-234274AS	11,25	2740	2080	**4.019 €**
	GS9R-234274BC	12,37	2740	2360	**5.449 €**	GS9R-234274BS	12,37	2740	2280	**4.268 €**
	GS9R-234274CC	13,5	2740	2560	**5.693 €**	GS9R-234274CS	13,5	2740	2480	**4.518 €**
GS10	GS10R-234294AC	12,12	2940	2160	**5.444 €**	GS10R-234294AS	12,12	2940	2080	**4.177 €**
	GS10R-234294BC	13,33	2940	2360	**5.709 €**	GS10R-234294BS	13,33	2940	2280	**4.438 €**
	GS10R-234294CC	14,54	2940	2560	**5.967 €**	GS10R-234294CS	14,54	2940	2480	**4.701 €**
GS11	GS11R-234314AC	12,99	3140	2160	**5.694 €**	GS11R-234314AS	12,99	3140	2080	**4.337 €**
	GS11R-234314BC	14,29	3140	2360	**5.964 €**	GS11R-234314BS	14,29	3140	2280	**4.611 €**
	GS11R-234314CC	15,59	3140	2560	**6.303 €**	GS11R-234314CS	15,59	3140	2480	**4.877 €**
GS12	GS12R-234334AC	13,86	3340	2160	**5.949 €**	GS12R-234334AS	13,86	3340	2080	**4.494 €**
	GS12R-234334BC	15,25	3340	2360	**6.293 €**	GS12R-234334BS	15,25	3340	2280	**4.777 €**
	GS12R-234334CC	16,64	3340	2560	**6.574 €**	GS12R-234334CS	16,64	3340	2480	**5.060 €**
GS13	GS13R-234354AC	14,74	3540	2160	**6.258 €**	GS13R-234354AS	14,74	3540	2080	**4.663 €**
	GS13R-234354BC	16,21	3540	2360	**6.542 €**	GS13R-234354BS	16,21	3540	2280	**4.953 €**
	GS13R-234354CC	17,68	3540	2560	**6.831 €**	GS13R-234354CS	17,68	3540	2480	**5.241 €**
GS14	GS14R-234374AC	15,61	3740	2160	**6.513 €**	GS14R-234374AS	15,61	3740	2080	**4.821 €**
	GS14R-234374BC	17,17	3740	2360	**6.803 €**	GS14R-234374BS	17,17	3740	2280	**5.122 €**
	GS14R-234374CC	18,73	3740	2560	**7.088 €**	GS14R-234374CS	18,73	3740	2480	**5.426 €**
GS15	GS15R-234394AC	16,48	3940	2160	**6.753 €**	GS15R-234394AS	16,48	3940	2080	**4.985 €**
	GS15R-234394BC	18,13	3940	2360	**7.052 €**	GS15R-234394BS	18,13	3940	2280	**5.293 €**
	GS15R-234394CC	19,78	3940	2560	**7.350 €**	GS15R-234394CS	19,78	3940	2480	**5.606 €**
GS16	GS16R-234414AC	17,35	4140	2160	**6.991 €**	GS16R-234414AS	17,35	4140	2080	**5.139 €**
	GS16R-234414BC	19,09	4140	2360	**7.298 €**	GS16R-234414BS	19,09	4140	2280	**5.465 €**
	GS16R-234414CC	20,82	4140	2560	**7.614 €**	GS16R-234414CS	20,82	4140	2480	**5.865 €**
GS17	GS17R-234434AC	18,22	4340	2160	**7.232 €**	GS17R-234434AS	18,22	4340	2080	**5.299 €**
	GS17R-234434BC	20,05	4340	2360	**7.552 €**	GS17R-234434BS	20,05	4340	2280	**5.714 €**
	GS17R-234434CC	21,87	4340	2560	**7.887 €**	GS17R-234434CS	21,87	4340	2480	**6.041 €**

100	Largo - *Length* (L)																			
	1180	1380	1580	1780	1980	2180	2380	2580	2780	2980	3180	3380	3580	3780	3980	4180	4380	4580	4780	4980
Fondo - *Depth mm* **2380**							GS7	GS8	GS9	GS10	GS11	GS12	GS13	GS14	GS15	GS16	GS17			

100	*CON suelo - WITH floor panel*					*SIN suelo - WITHOUT floor panel*				
	COD	**m³**	**L**	**H**	**€**	**COD**	**m³**	**L**	**H**	**€**
GS7	GS7C-238238AC	9,5	2380	2200	**5.189 €**	GS7C-238238AS	9,5	2380	2100	**4.097 €**
	GS7C-238238BC	10,46	2380	2400	**5.438 €**	GS7C-238238BS	10,46	2380	2300	**4.355 €**
	GS7C-238238CC	11,41	2380	2600	**5.900 €**	GS7C-238238CS	11,41	2380	2500	**4.603 €**
GS8	GS8C-238258AC	10,38	2580	2200	**5.456 €**	GS8C-238258AS	10,38	2580	2100	**4.276 €**
	GS8C-238258BC	11,41	2580	2400	**5.928 €**	GS8C-238258BS	11,41	2580	2300	**4.539 €**
	GS8C-238258CC	12,45	2580	2600	**6.185 €**	GS8C-238258CS	12,45	2580	2500	**4.798 €**
GS9	GS9C-238278AC	11,25	2780	2200	**5.924 €**	GS9C-238278AS	11,25	2780	2100	**4.451 €**
	GS9C-238278BC	12,37	2780	2400	**6.200 €**	GS9C-238278BS	12,37	2780	2300	**4.727 €**
	GS9C-238278CC	13,5	2780	2600	**6.474 €**	GS9C-238278CS	13,5	2780	2500	**4.995 €**
GS10	GS10C-238298AC	12,12	2980	2200	**6.198 €**	GS10C-238298AS	12,12	2980	2100	**4.623 €**
	GS10C-238298BC	13,33	2980	2400	**6.492 €**	GS10C-238298BS	13,33	2980	2300	**4.912 €**
	GS10C-238298CC	14,54	2980	2600	**6.633 €**	GS10C-238298CS	14,54	2980	2500	**5.194 €**
GS11	GS11C-238318AC	12,99	3180	2200	**6.471 €**	GS11C-238318AS	12,99	3180	2100	**4.795 €**
	GS11C-238318BC	14,29	3180	2400	**6.624 €**	GS11C-238318BS	14,29	3180	2300	**5.097 €**
	GS11C-238318CC	15,59	3180	2600	**6.922 €**	GS11C-238318CS	15,59	3180	2500	**5.598 €**
GS12	GS12C-238338AC	13,86	3380	2200	**6.746 €**	GS12C-238338AS	13,86	3380	2100	**4.977 €**
	GS12C-238338BC	15,25	3380	2400	**6.900 €**	GS12C-238338BS	15,25	3380	2300	**5.283 €**
	GS12C-238338CC	16,64	3380	2600	**7.203 €**	GS12C-238338CS	16,64	3380	2500	**5.794 €**
GS13	GS13C-238358AC	14,74	3580	2200	**6.864 €**	GS13C-238358AS	14,74	3580	2100	**5.148 €**
	GS13C-238358BC	16,21	3580	2400	**7.166 €**	GS13C-238358BS	16,21	3580	2300	**5.667 €**
	GS13C-238358CC	17,68	3580	2600	**7.478 €**	GS13C-238358CS	17,68	3580	2500	**5.980 €**
GS14	GS14C-238378AC	15,61	3780	2200	**7.123 €**	GS14C-238378AS	15,61	3780	2100	**5.118 €**
	GS14C-238378BC	17,17	3780	2400	**7.442 €**	GS14C-238378BS	17,17	3780	2300	**5.849 €**
	GS14C-238378CC	18,73	3780	2600	**7.768 €**	GS14C-238378CS	18,73	3780	2500	**6.188 €**
GS15	GS15C-238398AC	16,48	3980	2200	**7.393 €**	GS15C-238398AS	16,48	3980	2100	**5.705 €**
	GS15C-238398BC	18,13	3980	2400	**7.722 €**	GS15C-238398BS	18,13	3980	2300	**6.037 €**
	GS15C-238398CC	19,78	3980	2600	**8.049 €**	GS15C-238398CS	19,78	3980	2500	**6.253 €**
GS16	GS16C-238418AC	17,35	4180	2200	**7.651 €**	GS16C-238418AS	17,35	4180	2100	**5.868 €**
	GS16C-238418BC	19,09	4180	2400	**7.986 €**	GS16C-238418BS	19,09	4180	2300	**6.225 €**
	GS16C-238418CC	20,82	4180	2600	**8.328 €**	GS16C-238418CS	20,82	4180	2500	**6.438 €**
GS17	GS17C-238438AC	18,22	4380	2200	**7.925 €**	GS17C-238438AS	18,22	4380	2100	**6.049 €**
	GS17C-238438BC	20,05	4380	2400	**8.260 €**	GS17C-238438BS	20,05	4380	2300	**6.414 €**
	GS17C-238438CC	21,87	4380	2600	**8.622 €**	GS17C-238438CS	21,87	4380	2500	**6.625 €**

80	Largo - *Length* (L)																			
	1140	1340	1540	1740	1940	2140	2340	2540	2740	2940	3140	3340	3540	3740	3940	4140	4340	4540	4740	4940
Fondo - *Depth mm* **2540**								HS8	HS9	HS10	HS11	HS12	HS13	HS14	HS15	HS16	HS17	HS18		

80	*CON suelo - WITH floor panel*					*SIN suelo - WITHOUT floor panel*				
	COD	**m³**	**L**	**H**	**€**	**COD**	**m³**	**L**	**H**	**€**
HS8	HS8R-254254AC	11,33	2540	2160	**5.208 €**	HS8R-254254AS	11,33	2540	2080	**4.023 €**
	HS8R-254254BC	12,46	2540	2360	**5.464 €**	HS8R-254254BS	12,46	2540	2280	**4.271 €**
	HS8R-254254CC	13,59	2540	2560	**5.707 €**	HS8R-254254CS	13,59	2540	2480	**4.523 €**
HS9	HS9R-254274AC	12,28	2740	2160	**5.472 €**	HS9R-254274AS	12,28	2740	2080	**4.190 €**
	HS9R-254274BC	13,51	2740	2360	**5.732 €**	HS9R-254274BS	13,51	2740	2280	**4.450 €**
	HS9R-254274CC	14,74	2740	2560	**6.067 €**	HS9R-254274CS	14,74	2740	2480	**4.707 €**
HS10	HS10R-254294AC	13,23	2940	2160	**5.731 €**	HS10R-254294AS	13,23	2940	2080	**4.348 €**
	HS10R-254294BC	14,56	2940	2360	**6.007 €**	HS10R-254294BS	14,56	2940	2280	**4.628 €**
	HS10R-254294CC	15,88	2940	2560	**6.343 €**	HS10R-254294CS	15,88	2940	2480	**4.890 €**
HS11	HS11R-254314AC	14,18	3140	2160	**5.993 €**	HS11R-254314AS	14,18	3140	2080	**4.521 €**
	HS11R-254314BC	15,6	3140	2360	**6.338 €**	HS11R-254314BS	15,6	3140	2280	**4.802 €**
	HS11R-254314CC	17,02	3140	2560	**6.616 €**	HS11R-254314CS	17,02	3140	2480	**5.078 €**
HS12	HS12R-254334AC	15,14	3340	2160	**6.321 €**	HS12R-254334AS	15,14	3340	2080	**4.685 €**
	HS12R-254334BC	16,65	3340	2360	**6.603 €**	HS12R-254334BS	16,65	3340	2280	**4.970 €**
	HS12R-254334CC	18,16	3340	2560	**6.892 €**	HS12R-254334CS	18,16	3340	2480	**5.266 €**
HS13	HS13R-254354AC	16,09	3540	2160	**6.584 €**	HS13R-254354AS	16,09	3540	2080	**4.847 €**
	HS13R-254354BC	17,7	3540	2360	**6.870 €**	HS13R-254354BS	17,7	3540	2280	**5.154 €**
	HS13R-254354CC	19,31	3540	2560	**7.171 €**	HS13R-254354CS	19,31	3540	2480	**5.448 €**
HS14	HS14R-254374AC	17,04	3740	2160	**6.830 €**	HS14R-254374AS	17,04	3740	2080	**5.012 €**
	HS14R-254374BC	18,74	3740	2360	**7.136 €**	HS14R-254374BS	18,74	3740	2280	**5.321 €**
	HS14R-254374CC	20,45	3740	2560	**7.440 €**	HS14R-254374CS	20,45	3740	2480	**5.726 €**
HS15	HS15R-254394AC	17,99	3940	2160	**7.091 €**	HS15R-254394AS	17,99	3940	2080	**5.179 €**
	HS15R-254394BC	19,79	3940	2360	**7.408 €**	HS15R-254394BS	19,79	3940	2280	**5.505 €**
	HS15R-254394CC	21,59	3940	2560	**7.722 €**	HS15R-254394CS	21,59	3940	2480	**5.905 €**
HS16	HS16R-254414AC	18,94	4140	2160	**7.086 €**	HS16R-254414AS	18,94	4140	2080	**5.349 €**
	HS16R-254414BC	20,84	4140	2360	**7.409 €**	HS16R-254414BS	20,84	4140	2280	**5.758 €**
	HS16R-254414CC	22,73	4140	2560	**7.718 €**	HS16R-254414CS	22,73	4140	2480	**6.089 €**
HS17	HS17R-254434AC	19,9	4340	2160	**7.601 €**	HS17R-254434AS	19,9	4340	2080	**5.514 €**
	HS17R-254434BC	21,89	4340	2360	**7.935 €**	HS17R-254434BS	21,89	4340	2280	**5.932 €**
	HS17R-254434CC	23,88	4340	2560	**8.261 €**	HS17R-254434CS	23,88	4340	2480	**6.260 €**
HS18	HS18R-254454AC	20,85	4540	2160	**7.853 €**	HS18R-254454AS	20,85	4540	2080	**5.759 €**
	HS18R-254454BC	22,93	4540	2360	**8.208 €**	HS18R-254454BS	22,93	4540	2280	**6.107 €**
	HS18R-254454CC	25,02	4540	2560	**8.546 €**	HS18R-254454CS	25,02	4540	2480	**6.448 €**

100	Largo - *Length* (L)																			
	1180	1380	1580	1780	1980	2180	2380	2580	2780	2980	3180	3380	3580	3780	3980	4180	4380	4580	4780	4980
Fondo - *Depth mm* **2580**								HS8	HS9	HS10	HS11	HS12	HS13	HS14	HS15	HS16	HS17	HS18		

100	*CON suelo - WITH floor panel*					*SIN suelo - WITHOUT floor panel*				
	COD	**m³**	**L**	**H**	**€**	**COD**	**m³**	**L**	**H**	**€**
HS8	HS8C-258258AC	11,33	2580	2200	**5.943 €**	HS8C-258258AS	11,33	2580	2100	**4.453 €**
	HS8C-258258BC	12,46	2580	2400	**6.217 €**	HS8C-258258BS	12,46	2580	2300	**4.723 €**
	HS8C-258258CC	13,59	2580	2600	**6.488 €**	HS8C-258258CS	13,59	2580	2500	**5.005 €**
HS9	HS9C-258278AC	12,28	2780	2200	**6.232 €**	HS9C-258278AS	12,28	2780	2100	**4.635 €**
	HS9C-258278BC	13,51	2780	2400	**6.508 €**	HS9C-258278BS	13,51	2780	2300	**4.923 €**
	HS9C-258278CC	14,74	2780	2600	**6.660 €**	HS9C-258278CS	14,74	2780	2500	**5.207 €**
HS10	HS10C-258298AC	13,23	2980	2200	**6.505 €**	HS10C-258298AS	13,23	2980	2100	**4.811 €**
	HS10C-258298BC	14,56	2980	2400	**6.668 €**	HS10C-258298BS	14,56	2980	2300	**5.107 €**
	HS10C-258298CC	15,88	2980	2600	**6.949 €**	HS10C-258298CS	15,88	2980	2500	**5.606 €**
HS11	HS11C-258318AC	14,18	3180	2200	**6.656 €**	HS11C-258318AS	14,18	3180	2100	**4.992 €**
	HS11C-258318BC	15,60	3180	2400	**6.957 €**	HS11C-258318BS	15,6	3180	2300	**5.509 €**
	HS11C-258318CC	17,02	3180	2600	**7.250 €**	HS11C-258318CS	17,02	3180	2500	**5.810 €**
HS12	HS12C-258338AC	15,14	3380	2200	**6.927 €**	HS12C-258338AS	15,14	3380	2100	**5.175 €**
	HS12C-258338BC	16,65	3380	2400	**7.240 €**	HS12C-258338BS	16,65	3380	2300	**5.690 €**
	HS12C-258338CC	18,16	3380	2600	**7.546 €**	HS12C-258338CS	18,16	3380	2500	**6.017 €**
HS13	HS13C-258358AC	16,09	3580	2200	**7.203 €**	HS13C-258358AS	16,09	3580	2100	**5.553 €**
	HS13C-258358BC	17,70	3580	2400	**7.524 €**	HS13C-258358BS	17,7	3580	2300	**5.887 €**
	HS13C-258358CC	19,31	3580	2600	**7.848 €**	HS13C-258358CS	19,31	3580	2500	**6.216 €**
HS14	HS14C-258378AC	17,04	3780	2200	**7.480 €**	HS14C-258378AS	17,04	3780	2100	**5.740 €**
	HS14C-258378BC	18,74	3780	2400	**7.807 €**	HS14C-258378BS	18,74	3780	2300	**6.082 €**
	HS14C-258378CC	20,45	3780	2600	**8.143 €**	HS14C-258378CS	20,45	3780	2500	**6.287 €**
HS15	HS15C-258398AC	17,99	3980	2200	**7.765 €**	HS15C-258398AS	17,99	3980	2100	**5.923 €**
	HS15C-258398BC	19,79	3980	2400	**8.100 €**	HS15C-258398BS	19,79	3980	2300	**6.273 €**
	HS15C-258398CC	21,59	3980	2600	**8.437 €**	HS15C-258398CS	21,59	3980	2500	**6.488 €**
HS16	HS16C-258418AC	18,94	4180	2200	**8.028 €**	HS16C-258418AS	18,94	4180	2100	**6.098 €**
	HS16C-258418BC	20,84	4180	2400	**8.389 €**	HS16C-258418BS	20,84	4180	2300	**6.325 €**
	HS16C-258418CC	22,73	4180	2600	**8.746 €**	HS16C-258418CS	22,73	4180	2500	**6.681 €**
HS17	HS17C-258438AC	19,90	4380	2200	**8.319 €**	HS17C-258438AS	19,9	4380	2100	**6.277 €**
	HS17C-258438BC	21,89	4380	2400	**8.677 €**	HS17C-258438BS	21,89	4380	2300	**6.509 €**
	HS17C-258438CC	23,88	4380	2600	**9.031 €**	HS17C-258438CS	23,88	4380	2500	**6.870 €**
HS18	HS18C-258458AC	20,85	4580	2200	**8.595 €**	HS18C-258458AS	20,85	4580	2100	**6.331 €**
	HS18C-258458BC	22,93	4580	2400	**8.955 €**	HS18C-258458BS	22,93	4580	2300	**6.706 €**
	HS18C-258458CC	25,02	4580	2600	**9.334 €**	HS18C-258458CS	25,02	4580	2500	**7.080 €**

80	Largo - *Length* (**L**)																			
	1140	1340	1540	1740	1940	2140	2340	2540	2740	2940	3140	3340	3540	3740	3940	4140	4340	4540	4740	4940
Fondo - *Depth mm* **2740**									JS9	JS10	JS11	JS12	JS13	JS14	JS15	JS16	JS17	JS18	JS19	

80	*CON suelo - WITH floor panel*					*SIN suelo - WITHOUT floor panel*				
	COD	**m³**	**L**	**H**	**€**	**COD**	**m³**	**L**	**H**	**€**
JS9	JS9R-274274AC	13,31	2740	2160	**5.751 €**	JS9R-274274AS	13,31	2740	2080	**4.360 €**
	JS9R-274274BC	14,64	2740	2360	**6.018 €**	JS9R-274274BS	14,64	2740	2280	**4.626 €**
	JS9R-274274CC	15,98	2740	2560	**6.349 €**	JS9R-274274CS	15,98	2740	2480	**4.693 €**
JS10	JS10R-274294AC	14,34	2940	2160	**6.017 €**	JS10R-274294AS	14,34	2940	2080	**4.527 €**
	JS10R-274294BC	15,78	2940	2360	**6.375 €**	JS10R-274294BS	15,78	2940	2280	**4.809 €**
	JS10R-274294CC	17,21	2940	2560	**6.649 €**	JS10R-274294CS	17,21	2940	2480	**5.087 €**
JS11	JS11R-274314AC	15,38	3140	2160	**6.369 €**	JS11R-274314AS	15,38	3140	2080	**4.702 €**
	JS11R-274314BC	16,91	3140	2360	**6.650 €**	JS11R-274314BS	16,91	3140	2280	**4.987 €**
	JS11R-274314CC	18,45	3140	2560	**6.925 €**	JS11R-274314CS	18,45	3140	2480	**5.285 €**
JS12	JS12R-274334AC	16,41	3340	2160	**6.630 €**	JS12R-274334AS	16,41	3340	2080	**4.868 €**
	JS12R-274334BC	18,05	3340	2360	**6.927 €**	JS12R-274334BS	18,05	3340	2280	**5.167 €**
	JS12R-274334CC	19,69	3340	2560	**7.223 €**	JS12R-274334CS	19,69	3340	2480	**5.474 €**
JS13	JS13R-274354AC	17,44	3540	2160	**6.904 €**	JS13R-274354AS	17,44	3540	2080	**5.042 €**
	JS13R-274354BC	19,18	3540	2360	**7.207 €**	JS13R-274354BS	19,18	3540	2280	**5.345 €**
	JS13R-274354CC	20,93	3540	2560	**7.502 €**	JS13R-274354CS	20,93	3540	2480	**5.750 €**
JS14	JS14R-274374AC	18,47	3740	2160	**7.169 €**	JS14R-274374AS	18,47	3740	2080	**5.211 €**
	JS14R-274374BC	20,32	3740	2360	**7.475 €**	JS14R-274374BS	20,32	3740	2280	**5.534 €**
	JS14R-274374CC	22,17	3740	2560	**7.795 €**	JS14R-274374CS	22,17	3740	2480	**5.931 €**
JS15	JS15R-274394AC	19,5	3940	2160	**7.437 €**	JS15R-274394AS	19,5	3940	2080	**5.386 €**
	JS15R-274394BC	21,46	3940	2360	**7.750 €**	JS15R-274394BS	21,46	3940	2280	**5.794 €**
	JS15R-274394CC	23,41	3940	2560	**8.077 €**	JS15R-274394CS	23,41	3940	2480	**6.111 €**
JS16	JS16R-274414AC	20,54	4140	2160	**7.705 €**	JS16R-274414AS	20,54	4140	2080	**5.555 €**
	JS16R-274414BC	22,59	4140	2360	**8.033 €**	JS16R-274414BS	22,59	4140	2280	**5.971 €**
	JS16R-274414CC	24,64	4140	2560	**8.368 €**	JS16R-274414CS	24,64	4140	2480	**6.298 €**
JS17	JS17R-274434AC	21,57	4340	2160	**7.962 €**	JS17R-274434AS	21,57	4340	2080	**5.809 €**
	JS17R-274434BC	23,73	4340	2360	**8.312 €**	JS17R-274434BS	23,73	4340	2280	**6.143 €**
	JS17R-274434CC	25,88	4340	2560	**8.650 €**	JS17R-274434CS	25,88	4340	2480	**6.485 €**
JS18	JS18R-274454AC	22,6	4540	2160	**8.231 €**	JS18R-274454AS	22,6	4540	2080	**5.971 €**
	JS18R-274454BC	24,86	4540	2360	**8.591 €**	JS18R-274454BS	24,86	4540	2280	**6.317 €**
	JS18R-274454CC	27,12	4540	2560	**8.938 €**	JS18R-274454CS	27,12	4540	2480	**6.674 €**
JS19	JS19R-274474AC	23,63	4740	2160	**8.499 €**	JS19R-274474AS	23,63	4740	2080	**6.139 €**
	JS19R-274474BC	26	4740	2360	**8.866 €**	JS19R-274474BS	26	4740	2280	**6.503 €**
	JS19R-274474CC	28,36	4740	2560	**9.101 €**	JS19R-274474CS	28,36	4740	2480	**6.853 €**

100	Largo - *Length* (**L**)																			
	1180	1380	1580	1780	1980	2180	2380	2580	2780	2980	3180	3380	3580	3780	3980	4180	4380	4580	4780	4980
Fondo - *Depth mm* **2780**									JS9	JS10	JS11	JS12	JS13	JS14	JS15	JS16	JS17	JS18	JS19	

100	*CON suelo - WITH floor panel*					*SIN suelo - WITHOUT floor panel*				
	COD	**m³**	**L**	**H**	**€**	**COD**	**m³**	**L**	**H**	**€**
JS9	JS9C-278278AC	13,31	2780	2200	**6.518 €**	JS9C-278278AS	13,31	2780	2100	**4.814 €**
	JS9C-278278BC	14,64	2780	2400	**6.676 €**	JS9C-278278BS	14,64	2780	2300	**5.112 €**
	JS9C-278278CC	15,98	2780	2600	**6.960 €**	JS9C-278278CS	15,98	2780	2500	**5.611 €**
JS10	JS10C-278298AC	14,34	2980	2200	**6.677 €**	JS10C-278298AS	14,34	2980	2100	**5.003 €**
	JS10C-278298BC	15,78	2980	2400	**6.974 €**	JS10C-278298BS	15,78	2980	2300	**5.511 €**
	JS10C-278298CC	17,21	2980	2600	**7.271 €**	JS10C-278298CS	17,21	2980	2500	**5.822 €**
JS11	JS11C-278318AC	15,38	3180	2200	**6.969 €**	JS11C-278318AS	15,38	3180	2100	**5.194 €**
	JS11C-278318BC	16,91	3180	2400	**7.272 €**	JS11C-278318BS	16,91	3180	2300	**5.711 €**
	JS11C-278318CC	18,45	3180	2600	**7.581 €**	JS11C-278318CS	18,45	3180	2500	**6.031 €**
JS12	JS12C-278338AC	16,41	3380	2200	**7.265 €**	JS12C-278338AS	16,41	3380	2100	**5.377 €**
	JS12C-278338BC	18,05	3380	2400	**7.575 €**	JS12C-278338BS	18,05	3380	2300	**5.911 €**
	JS12C-278338CC	19,69	3380	2600	**7.902 €**	JS12C-278338CS	19,69	3380	2500	**6.237 €**
JS13	JS13C-278358AC	17,44	3580	2200	**7.550 €**	JS13C-278358AS	17,44	3580	2100	**5.766 €**
	JS13C-278358BC	19,18	3580	2400	**7.475 €**	JS13C-278358BS	19,18	3580	2300	**6.110 €**
	JS13C-278358CC	20,93	3580	2600	**8.202 €**	JS13C-278358CS	20,93	3580	2500	**6.306 €**
JS14	JS14C-278378AC	18,47	3780	2200	**7.840 €**	JS14C-278378AS	18,47	3780	2100	**5.953 €**
	JS14C-278378BC	20,32	3780	2400	**8.179 €**	JS14C-278378BS	20,32	3780	2300	**6.298 €**
	JS14C-278378CC	22,17	3780	2600	**8.523 €**	JS14C-278378CS	22,17	3780	2500	**6.519 €**
JS15	JS15C-278398AC	19,5	3980	2200	**8.121 €**	JS15C-278398AS	19,5	3980	2100	**6.139 €**
	JS15C-278398BC	21,46	3980	2400	**8.471 €**	JS15C-278398BS	21,46	3980	2300	**6.368 €**
	JS15C-278398CC	23,41	3980	2600	**8.834 €**	JS15C-278398CS	23,41	3980	2500	**6.710 €**
JS16	JS16C-278418AC	20,54	4180	2200	**8.414 €**	JS16C-278418AS	20,54	4180	2100	**6.327 €**
	JS16C-278418BC	22,59	4180	2400	**8.777 €**	JS16C-278418BS	22,59	4180	2300	**6.551 €**
	JS16C-278418CC	24,64	4180	2600	**9.151 €**	JS16C-278418CS	24,64	4180	2500	**6.918 €**
JS17	JS17C-278438AC	21,57	4380	2200	**8.715 €**	JS17C-278438AS	21,57	4380	2100	**6.379 €**
	JS17C-278438BC	23,73	4380	2400	**9.075 €**	JS17C-278438BS	23,73	4380	2300	**6.746 €**
	JS17C-278438CC	25,88	4380	2600	**9.451 €**	JS17C-278438CS	25,88	4380	2500	**7.116 €**
JS18	JS18C-278458AC	22,6	4580	2200	**9.002 €**	JS18C-278458AS	22,6	4580	2100	**6.552 €**
	JS18C-278458BC	24,86	4580	2400	**9.382 €**	JS18C-278458BS	24,86	4580	2300	**6.934 €**
	JS18C-278458CC	27,12	4580	2600	**9.763 €**	JS18C-278458CS	27,12	4580	2500	**7.317 €**
JS19	JS19C-278478AC	23,63	4780	2200	**9.286 €**	JS19C-278478AS	23,63	4780	2100	**6.736 €**
	JS19C-278478BC	26	4780	2400	**9.672 €**	JS19C-278478BS	26	4780	2300	**7.137 €**
	JS19C-278478CC	28,36	4780	2600	**9.929 €**	JS19C-278478CS	28,36	4780	2500	**7.528 €**

80	Largo - *Length* (L)																			
	1140	1340	1540	1740	1940	2140	2340	2540	2740	2940	3140	3340	3540	3740	3940	4140	4340	4540	4740	4940
Fondo - *Depth mm* **2940**										KS10	KS11	KS12	KS13	KS14	KS15	KS16	KS17	KS18	KS19	KS20

80	*CON suelo - WITH floor panel*					*SIN suelo - WITHOUT floor panel*				
	COD	**m³**	**L**	**H**	**€**	**COD**	**m³**	**L**	**H**	**€**
KS10	KS10R-294294AC	15,46	2940	2160	**6.369 €**	KS10R-294294AS	15,46	2940	2080	**4.698 €**
	KS10R-294294BC	17	2940	2360	**6.657 €**	KS10R-294294BS	17	2940	2280	**4.997 €**
	KS10R-294294CC	18,55	2940	2560	**6.949 €**	KS10R-294294CS	18,55	2940	2480	**5.286 €**
KS11	KS11R-294314AC	16,57	3140	2160	**6.662 €**	KS11R-294314AS	16,57	3140	2080	**4.877 €**
	KS11R-294314BC	18,23	3140	2360	**6.945 €**	KS11R-294314BS	18,23	3140	2280	**5.178 €**
	KS11R-294314CC	19,88	3140	2560	**7.240 €**	KS11R-294314CS	19,88	3140	2480	**5.486 €**
KS12	KS12R-294334AC	17,68	3340	2160	**6.940 €**	KS12R-294334AS	17,68	3340	2080	**5.056 €**
	KS12R-294334BC	19,45	3340	2360	**7.238 €**	KS12R-294334BS	19,45	3340	2280	**5.366 €**
	KS12R-294334CC	21,22	3340	2560	**7.535 €**	KS12R-294334CS	21,22	3340	2480	**5.764 €**
KS13	KS13R-294354AC	18,79	3540	2160	**7.214 €**	KS13R-294354AS	18,79	3540	2080	**5.227 €**
	KS13R-294354BC	20,67	3540	2360	**7.522 €**	KS13R-294354BS	20,67	3540	2280	**5.551 €**
	KS13R-294354CC	22,55	3540	2560	**7.842 €**	KS13R-294354CS	22,55	3540	2480	**5.952 €**
KS14	KS14R-294374AC	19,9	3740	2160	**7.498 €**	KS14R-294374AS	19,9	3740	2080	**5.405 €**
	KS14R-294374BC	21,9	3740	2360	**7.818 €**	KS14R-294374BS	21,9	3740	2280	**5.817 €**
	KS14R-294374CC	23,89	3740	2560	**8.139 €**	KS14R-294374CS	23,89	3740	2480	**6.142 €**
KS15	KS15R-294394AC	21,02	3940	2160	**7.781 €**	KS15R-294394AS	21,02	3940	2080	**5.584 €**
	KS15R-294394BC	23,12	3940	2360	**8.104 €**	KS15R-294394BS	23,12	3940	2280	**5.995 €**
	KS15R-294394CC	25,22	3940	2560	**8.443 €**	KS15R-294394CS	25,22	3940	2480	**6.334 €**
KS16	KS16R-294414AC	22,13	4140	2160	**8.064 €**	KS16R-294414AS	22,13	4140	2080	**5.841 €**
	KS16R-294414BC	24,34	4140	2360	**8.403 €**	KS16R-294414BS	24,34	4140	2280	**6.176 €**
	KS16R-294414CC	26,55	4140	2560	**8.741 €**	KS16R-294414CS	26,55	4140	2480	**6.528 €**
KS17	KS17R-294434AC	23,24	4340	2160	**8.346 €**	KS17R-294434AS	23,24	4340	2080	**6.008 €**
	KS17R-294434BC	25,56	4340	2360	**8.679 €**	KS17R-294434BS	25,56	4340	2280	**6.356 €**
	KS17R-294434CC	27,89	4340	2560	**9.029 €**	KS17R-294434CS	27,89	4340	2480	**6.719 €**
KS18	KS18R-294454AC	24,35	4540	2160	**8.625 €**	KS18R-294454AS	24,35	4540	2080	**6.180 €**
	KS18R-294454BC	26,79	4540	2360	**8.974 €**	KS18R-294454BS	26,79	4540	2280	**6.535 €**
	KS18R-294454CC	29,22	4540	2560	**9.214 €**	KS18R-294454CS	29,22	4540	2480	**6.904 €**
KS19	KS19R-294474AC	25,46	4740	2160	**8.904 €**	KS19R-294474AS	25,46	4740	2080	**6.359 €**
	KS19R-294474BC	28,01	4740	2360	**9.145 €**	KS19R-294474BS	28,01	4740	2280	**6.726 €**
	KS19R-294474CC	30,56	4740	2560	**9.509 €**	KS19R-294474CS	30,56	4740	2480	**7.088 €**
KS20	KS20R-294494AC	26,58	4940	2160	**9.186 €**	KS20R-294494AS	26,58	4940	2080	**6.527 €**
	KS20R-294494BC	29,23	4940	2360	**9.422 €**	KS20R-294494BS	29,23	4940	2280	**6.903 €**
	KS20R-294494CC	31,89	4940	2560	**9.810 €**	KS20R-294494CS	31,89	4940	2480	**7.286 €**

100	Largo - *Length* (L)																			
	1180	1380	1580	1780	1980	2180	2380	2580	2780	2980	3180	3380	3580	3780	3980	4180	4380	4580	4780	4980
Fondo - *Depth mm* **2980**										KS10	KS11	KS12	KS13	KS14	KS15	KS16	KS17	KS18	KS19	KS20

100	*CON suelo - WITH floor panel*					*SIN suelo - WITHOUT floor panel*				
	COD	**m³**	**L**	**H**	**€**	**COD**	**m³**	**L**	**H**	**€**
KS10	KS10C-298298AC	15,46	2980	2200	**6.978 €**	KS10C-298298AS	15,46	2980	2100	**5.193 €**
	KS10C-298298BC	17	2980	2400	**7.297 €**	KS10C-298298BS	17	2980	2300	**5.715 €**
	KS10C-298298CC	18,55	2980	2600	**7.597 €**	KS10C-298298CS	18,55	2980	2500	**6.037 €**
KS11	KS11C-298318AC	16,57	3180	2200	**7.287 €**	KS11C-298318AS	16,57	3180	2100	**5.586 €**
	KS11C-298318BC	18,23	3180	2400	**7.605 €**	KS11C-298318BS	18,23	3180	2300	**5.912 €**
	KS11C-298318CC	19,88	3180	2600	**7.930 €**	KS11C-298318CS	19,88	3180	2500	**6.251 €**
KS12	KS12C-298338AC	17,68	3380	2200	**7.589 €**	KS12C-298338AS	17,68	3380	2100	**5.777 €**
	KS12C-298338BC	19,45	3380	2400	**7.924 €**	KS12C-298338BS	19,45	3380	2300	**6.115 €**
	KS12C-298338CC	21,22	3380	2600	**8.249 €**	KS12C-298338CS	21,22	3380	2500	**6.325 €**
KS13	KS13C-298358AC	18,79	3580	2200	**7.898 €**	KS13C-298358AS	18,79	3580	2100	**5.976 €**
	KS13C-298358BC	20,67	3580	2400	**8.233 €**	KS13C-298358BS	20,67	3580	2300	**6.321 €**
	KS13C-298358CC	22,55	3580	2600	**8.574 €**	KS13C-298358CS	22,55	3580	2500	**6.530 €**
KS14	KS14C-298378AC	19,9	3780	2200	**8.188 €**	KS14C-298378AS	19,9	3780	2100	**6.161 €**
	KS14C-298378BC	21,9	3780	2400	**8.544 €**	KS14C-298378BS	21,9	3780	2300	**6.396 €**
	KS14C-298378CC	23,89	3780	2600	**8.898 €**	KS14C-298378CS	23,89	3780	2500	**6.736 €**
KS15	KS15C-298398AC	21,02	3980	2200	**8.501 €**	KS15C-298398AS	21,02	3980	2100	**6.229 €**
	KS15C-298398BC	23,12	3980	2400	**8.863 €**	KS15C-298398BS	23,12	3980	2300	**6.583 €**
	KS15C-298398CC	25,22	3980	2600	**9.215 €**	KS15C-298398CS	25,22	3980	2500	**6.956 €**
KS16	KS16C-298418AC	22,13	4180	2200	**8.800 €**	KS16C-298418AS	22,13	4180	2100	**6.408 €**
	KS16C-298418BC	24,34	4180	2400	**9.171 €**	KS16C-298418BS	24,34	4180	2300	**6.790 €**
	KS16C-298418CC	26,55	4180	2600	**9.543 €**	KS16C-298418CS	26,55	4180	2500	**7.152 €**
KS17	KS17C-298438AC	23,24	4380	2200	**9.102 €**	KS17C-298438AS	23,24	4380	2100	**6.595 €**
	KS17C-298438BC	25,56	4380	2400	**9.478 €**	KS17C-298438BS	25,56	4380	2300	**6.984 €**
	KS17C-298438CC	27,89	4380	2600	**9.863 €**	KS17C-298438CS	27,89	4380	2500	**7.358 €**
KS18	KS18C-298458AC	24,35	4580	2200	**9.399 €**	KS18C-298458AS	24,35	4580	2100	**6.785 €**
	KS18C-298458BC	26,79	4580	2400	**9.793 €**	KS18C-298458BS	26,79	4580	2300	**7.179 €**
	KS18C-298458CC	29,22	4580	2600	**10.048 €**	KS18C-298458CS	29,22	4580	2500	**7.574 €**
KS19	KS19C-298478AC	25,46	4780	2200	**9.712 €**	KS19C-298478AS	25,46	4780	2100	**6.965 €**
	KS19C-298478BC	28,01	4780	2400	**9.973 €**	KS19C-298478BS	28,01	4780	2300	**7.369 €**
	KS19C-298478CC	30,56	4780	2600	**10.582 €**	KS19C-298478CS	30,56	4780	2500	**7.779 €**
KS20	KS20C-298498AC	26,58	4980	2200	**10.005 €**	KS20C-298498AS	26,58	4980	2100	**7.160 €**
	KS20C-298498BC	29,23	4980	2400	**10.289 €**	KS20C-298498BS	29,23	4980	2300	**7.566 €**
	KS20C-298498CC	31,89	4980	2600	**10.891 €**	KS20C-298498CS	31,89	4980	2500	**7.990 €**

Serie RFM-S

CORECO
COLD ROOMS

RECINTOS FRIGORÍFICOS ESPECIALES
SPECIAL MODULAR COLD ROOMS





CORECO GOURMET

CORECO desarrolla una gama de cámaras para aplicaciones especiales pensada para aquellos espacios donde la conservación debe convivir con la presentación del producto, la integración en el local y una imagen cuidada. Soluciones concebidas para vino, queso y carne, con una misma base constructiva y con elementos específicos según el uso final del recinto.

CORECO has developed a range of cold rooms for special applications designed when preservation must coexist with product presentation, integration into the premises and a carefully considered appearance.
Solutions conceived for wine, cheese and meat, sharing the same construction base while incorporating specific elements according to the final use of the room.



La propuesta parte de una cámara modular de imagen limpia y profesional, preparada para su integración en tiendas especializadas, restaurantes, espacios gourmet, zonas de maduración o áreas de exposición al público. La gama se apoya en una estética sobria, materiales resistentes y configuraciones que permiten adaptar la cámara a la aplicación sin perder coherencia de conjunto.

The concept is based on a modular cold room with a clean, professional appearance, designed to integrate naturally into specialised shops, restaurants, gourmet spaces, ageing areas and public display environments. The range is built around a sober aesthetic, durable materials and configurations that allow the cold room to be adapted to each application while maintaining overall consistency.

La diferenciación se consigue aplicando el acabado exterior e interior, equipo frigorífico y estanterías adecuadas para cada uso.

Differentiation is achieved by applying the appropriate internal anx exterior finishing, refrigeration unit and shelving for each specific use.

ESTANDAR
- Exterior de panel en chapa de acero galvanizado prelacada con poliéster, disponible en color negro o blanco.
- Interior de panel en PVC blanco.
- Un lateral acristalado de serie.
- Una puerta con cristal de serie.

STANDARD
Panel exterior in polyester pre-coated galvanised steel sheet, available in black or white.
Panel interior in white PVC.
One glazed side panel as standard.
One glass door as standard.

OPCIONES
- Dos o tres laterales acristalados.
- Acabados exteriores alternativos dentro de la gama estándar en negro o blanco.
- Interior en acero inoxidable
- Iluminación adaptada a la aplicación.
- Estanterías específicas según uso: vinoteca, queso o producto alimentario en formato modular.
- Equipos frigoríficos específicos para cada aplicación

OPTIONS
- Two or three glazed side panels.
- Alternative exterior finishes within the standard range in black or white.
- Stainless steel interior.
- Lighting adapted to the application.
- Specific shelving according to use: wine cellar, cheese or food product in modular format.
- Specific refrigeration units for each application.

PANELES
- Espesor de 80 mm
- Unión: sujeción por presión, llave incluida, fabricado en ABS de alta resisténcia.
- Revestimiento estándar en acero galvanizado prelacado poliéster, con film de protección.Color blanco pirineo o negro

PUERTA
- Pivotante con apertura a mano derecha, puede colocarse en los 4 lados de la cámara
- Burlete desmontable con ajuste perimetral sobre el marco, asegura la estanqueidad
- Hueco de luz de puerta 1850 x 800 mm
- Cierre de un punto de presión, con llave exterior y desbloqueo interior

AISLAMIENTO
- Espuma rígida de poliuretano, libre de CFC e inyectado a alta presión
- Densidad 45 Kg. / m²
- Coeficiente de conductividad térmica 0.022W/mK a 10°C. (Sin envejecimiento)

SUELO
- Suelo reforzado. Acabado interior de contrachapado de abedul y resina fenólica antideslizante.

PERFIL SANITARIO
- Diseño cóncavo, dos piezas más tapones esquineros en las uniones

LATERAL ACRISTALADO
- Doble cristal con cámara de argón sobre marco

ILUMINACIÓN
- Doble tira de LED, luz continua,
- Para recintos para vino o carnes, iluminación en tonalidad especial 3000K o ROSA.

ACCESORIOS INCLUIDOS
- Perfil sanitario postizo
- Luz interior
- 1 lateral acristalado
- Llave hexagonal con mango para montaje de las fijaciones de paneles

PANELS
- 80 mm thickness
- Joint system: pressure fastening, key included, made of high-resistance ABS.
- Standard cladding in pre-lacquered polyester galvanized steel, with protective film. Pyrenees white or black color

DOOR
- Hinged door with right-hand opening, can be fitted on any of the 4 sides of the cold room.
- Removable gasket with perimeter adjustment on the frame, ensuring a tight seal.
- Clear door opening: 1850 x 800 mm.
- Single-point pressure lock, with external key and internal release.

INSULATION
- Rigid polyurethane foam, CFC-free and high-pressure injected.
- Density: 45 kg/m³.
- Thermal conductivity coefficient: 0.022 W/mK at 10°C (without ageing).

FLOOR
- Reinforced floor. Interior finish in birch plywood with anti-slip phenolic resin.

HYGIENIC PROFILE
- Concave design, two-piece construction with corner caps at the joints.

GLAZED SIDE PANEL
- Double glazing with argon-filled cavity in frame.

LIGHTING
- Double LED strip, continuous light.
For wine or meat rooms, lighting in special tones: 3000 K or pink.

INCLUDED ACCESSORIES
- Surface-mounted hygienic profile.
- Interior light.
- 1 glazed side panel
- Hexagonal key with handle for assembling the panel fixings.








RECINTO PARA MADURACION O CONSERVACIÓN DE CARNE
DRY AGEING OR MEAT PRESERVATION COLD ROOM

La cámara CORECO para conservación o maduración de carne está concebida para proyectos donde la cámara debe aportar presencia visual, una disposición interior robusta y posibilidades específicas para la exposición o maduración del producto. Es una solución indicada para carnicería premium, espacios gourmet, restauración y proyectos donde la carne forma parte destacada de la propuesta del establecimiento.

Estanterías
La cámara para carne puede incorporar estanterías modulares de acero inoxidable, con estantes, barras y ganchos, concebidas para ofrecer una distribución interior ordenada, sólida y adaptable. Esta solución permite configurar el espacio interior para exposición de producto, almacenamiento organizado o apoyo a procesos de maduración, manteniendo una imagen cuidada y una operativa cómoda en el día a día.

Iluminación
La cámara puede incorporar iluminación LED continua y, en la versión para carne, iluminación LED con tonalidad específica para realzar visualmente el producto y reforzar su presencia en exposición.

The CORECO cold room for meat preservation or ageing has been designed for projects where the room must provide visual presence, a robust interior layout and specific possibilities for product display or ageing. It is a solution intended for premium butcher shops, gourmet spaces, foodservice and projects where meat plays a prominent role in the establishment's offering.

Shelving
The meat cold room can be fitted with modular stainless steel shelving, including shelves, bars and hooks, designed to provide an orderly, solid and adaptable interior layout. This solution makes it possible to configure the interior space for product display, organised storage or support for ageing processes, while maintaining a carefully presented appearance and convenient day-to-day operation.

Lighting
The cold room can incorporate continuous LED lighting and, in the meat version, LED lighting with a specific tone designed to visually enhance the product and reinforce its presence on display.





CÁMARA CARNES - *DRY AGEING ROOM*						ESTANTERIA - *SHELVING*			COMPACTO - *COMPACT*	
COD	**m³**	**F**	**L**	**H**	**€**	**LINEAL**	**ANGULAR 1**	**ANGULAR 2**	**MOD***	**€**
REDA-134174AC	3,73	1340	1730	2160	**5.596 €**	890x400x1670	-	-	MSF-UG-1016	**4.606 €**
REDA-134174CC	4,47	1340	1730	2560	**6.118 €**	890x400x1970	-	-	MSF-UG-1016	**4.606 €**
REDA-174174AC	4,99	1740	1740	2160	**6.259 €**	1490x400x1670	1150x400x1670	650x400x1670	MSF-UG-1016	**4.606 €**
REDA-174174CC	5,99	1740	1740	2560	**6.850 €**	1490x400x1970	1150x400x1970	650x400x1970	MSF-UG-1016	**4.606 €**
REDA-134294AC	6,56	1340	2940	2160	**7.707 €**	2025x400x1670	-	-	MSF-UG-1016	**4.606 €**
REDA-134294CC	7,87	1340	2940	2560	**8.436 €**	2025x400x1970	-	-	MSF-UG-1016	**4.606 €**
REDA-174294AC	8,78	1740	2940	2160	**8.566 €**	2725x400x1670	2680x400x1670	2080x400x1670	MSF-UG-1016	**4.606 €**
REDA-174294CC	10,54	1740	2940	2560	**9.363 €**	2725x400x1970	2680x400x1970	2080x400x1970	MSF-UG-1016	**4.606 €**

* conservación, consultar maduración
consult ageing applications

Concebida para proyectos donde la conservación y la presentación de la botella deben formar parte de una misma solución. Su planteamiento combina una imagen cuidada, una lectura visual clara del producto y una configuración interior preparada para ordenar la exposición con coherencia.

Es una solución indicada para restaurantes, vinotecas, tiendas gourmet y espacios donde el vino forma parte activa de la experiencia del cliente y de la imagen del local, convirtiendo la cámara en un elemento integrado en el espacio y no en un simple recinto técnico.

Estanterías
La cámara para cava de vinos puede equiparse con estanterías específicas para vinoteca, ajustan al suelo y techo, concebidas para crear una exposición ordenada, estable y visualmente limpia de la botella. Su configuración interior permite transformar la cámara en un espacio de conservación con fuerte valor añadido en presentación, especialmente indicado para restauración, retail gourmet y proyectos donde el vino forma parte de la identidad del establecimiento.

Iluminación
La cámara puede incorporar iluminación LED continua, diseñada para aportar uniformidad visual, mejorar la lectura del interior y reforzar la presencia del producto expuesto sin alterar la limpieza estética del conjunto.

Designed for projects where bottle preservation and presentation must form part of the same solution. Its concept combines a carefully considered appearance, a clear visual presentation of the product and an interior configuration prepared to organise the display coherently.

It is a solution intended for restaurants, wine bars, gourmet shops and spaces where wine plays an active role in the customer experience and in the image of the establishment, turning the cold room into an integrated element of the space rather than a simple technical enclosure.

Shelving
The wine cellar cold room can be fitted with specific wine display shelving, fixed between floor and ceiling, designed to create an orderly, stable and visually clean bottle display. Its interior configuration makes it possible to transform the cold room into a preservation space with strong added value in presentation, particularly suitable for foodservice, gourmet retail and projects where wine forms part of the identity of the establishment.

Lighting
The cold room can incorporate continuous LED lighting, designed to provide visual uniformity, improve the view of the interior and reinforce the presence of the displayed product without altering the clean aesthetic of the overall design.





CAVA VINO - *WINE CELLAR*						ESTANTERIA - *SHELVING*			COMPACTO - *COMPACT*	
COD	**m³**	**F**	**L**	**H**	**€**	**LINEAL**	**ANGULAR 1**	**ANGULAR 2**	**MOD**	**€**
RECV-134174AC	3,73	1340	1730	2160	**5.596 €**	890x400x1670	-	-	VSF-GG-1014	**7.321 €**
RECV-174174AC	4,99	1740	1740	2160	**6.259 €**	1490x400x1670	1150x400x1670	650x400x1670	VSF-GG-1024	**8.813 €**
RECV-134294AC	6,56	1340	2940	2160	**7.707 €**	2025x400x1670	-	-	VSF-GG-1034	**10.307 €**
RECV-174294AC	8,78	1740	2940	2160	**8.566 €**	2725x400x1670	2680x400x1670	2080x400x1670	VSF-GG-1034	**10.307 €**

RECINTO PARA MADURACION O CONSERVACIÓN DE QUESO
AGEING OR CHEESE PRESERVATION COLD ROOM

La cámara CORECO para conservación o maduración de queso está concebida para proyectos donde la cámara debe aportar presencia visual, una disposición interior funcional y una configuración específica para la exposición, conservación o maduración del producto. Es una solución indicada para tiendas gourmet, comercios especializados, restauración y proyectos donde el queso forma parte destacada de la propuesta del establecimiento.

Estanterías
La cámara para queso puede incorporar estanterías modulares de fondo 400 mm, disponibles en alturas de 1670 y 1970 mm, concebidas para ofrecer una distribución interior ordenada, sólida y adaptable. Esta solución permite configurar el espacio interior para exposición de producto, almacenamiento organizado o apoyo a procesos de maduración, manteniendo una imagen cuidada y una operativa cómoda en el día a día.

Iluminación
La cámara puede incorporar iluminación LED continua y, en la versión para queso, iluminación blanca de 6500 K, pensada para mejorar la visibilidad del producto y reforzar una presentación limpia, nítida y profesional en exposición.

The CORECO cold room for cheese preservation or ageing has been designed for projects where the room must provide visual presence, a functional interior layout and a specific configuration for product display, preservation or ageing. It is a solution intended for gourmet shops, specialist retailers, foodservice and projects where cheese plays a prominent role in the establishment's offering.

Shelving
The cheese cold room can be fitted with modular shelving with a depth of 400 mm, available in heights of 1670 and 1970 mm, designed to provide an orderly, solid and adaptable interior layout. This solution makes it possible to configure the interior space for product display, organised storage or support for ageing processes, while maintaining a carefully presented appearance and convenient day-to-day operation.

Lighting
The cold room can incorporate continuous LED lighting and, in the cheese version, 6500 K white lighting, designed to improve product visibility and reinforce a clean, sharp and professional presentation in display applications.





CAVA QUESO - *CHEESE CELLAR*						ESTANTERIA - *SHELVING*			COMPACTO - *COMPACT*	
COD	**m³**	**F**	**L**	**H**	**€**	**LINEAL**	**ANGULAR 1**	**ANGULAR 2**	**MOD***	**€**
RECQ-134174AC	3,73	1340	1730	2160	**5.596 €**	890x400x1670	-	-	HSF-DG-1024	**6.539 €**
RECQ-174174AC	4,99	1740	1740	2160	**6.259 €**	1490x400x1670	1150x400x1670	650x400x1670	HSF-DG-1026	**6.853 €**
RECQ-134294AC	6,56	1340	2940	2160	**7.707 €**	2025x400x1670	-	-	HSF-DG-1026	**6.853 €**
RECQ-174294AC	8,78	1740	2940	2160	**8.566 €**	2725x400x1670	2680x400x1670	2080x400x1670	HSF-DG-1038	**8.569 €**

* conservación, consultar maduración
consult ageing applications

PANELES
- Espesor de 100 mm
- Unión: sujeción por presión, llave incluida, fabricado en ABS de alta resisténcia.
- Revestimiento estándar en acero galvanizado prelacado poliéster, con film de protección. Color blanco pirineo
- IEI: interior acero AISI-304
- EA: interior prelacado poliéster, con film de protección, color blanco pirineo

PUERTA
- Burlete desmontable con ajuste perimetral sobre el marco, asegura la estanqueidad
- Hueco de luz de puerta 610x800, 610x2100 opcional
- Cierre palanca, opcional con llave

AISLAMIENTO
- Espuma rígida de poliuretano, libre de CFC e inyectado a alta presión densidad 45 Kg. / m²
- Coeficiente de conductividad térmica 0.022W/mK a 10°C. (Sin envejecimiento)

INCLUIDO
- Ruedas
- Cierre de maneta (llave opcional)

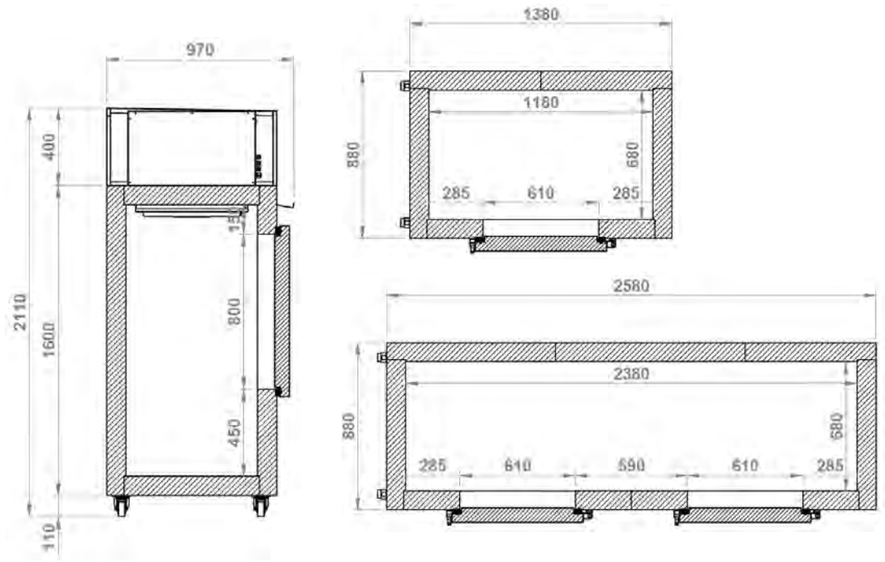
PANELS
- *100 mm thickness*
- *Joint system: pressure fastening, key included, made of high-resistance ABS.*
- *Standard cladding in pre-lacquered polyester galvanized steel, with protective film. Pyrenees white*
- *EI: AISI-304 SS interior*
- *EA: re-lacquered polyester galvanized steel, with protective film, Pyrenees white color*

DOOR
- *Removable gasket with perimeter adjustment on the frame, ensuring a tight seal.*
- *Clear door opening: 610x800, 610x2100 on demand*
- *Lever lock, optional with lock*

INSULATION
- *Rigid polyurethane foam, CFC-free and high-pressure injected.Density: 45 kg/m³.*
- *Thermal conductivity coefficient: 0.022 W/mK at 10°C (without ageing).*

INCLUDED
- *Castors.*
- *Lever lock (key optional)*

Almacén de hielo - *Ice cubes storage cabinet*						Material		COMPACTO - *COMPACT*	
COD	**m³**	**F**	**L**	**H**	**€**	**Exterior**	**Interior**	**MOD**	**€**
AH-1P-EA	1,13	880	1380	2110	**2.507 €**	prelacado	prelacado	BCR-ND-1017A	**3.148 €**
AH-1P-EI	1,13	880	1380	2110	**3.240 €**	prelacado	AISI304	BCR-ND-1017A	**3.148 €**
AH-2P-EA	2,25	880	2580	2110	**3.244 €**	prelacado	prelacado	BCR-ND-1028A	**3.448 €**
AH-2P-EI	2,25	880	2580	2110	**5.278 €**	prelacado	AISI-304	BCR-ND-1028A	**3.448 €**











CORECO
COLD ROOMS

ESTANTERÍAS Y CORTINAS

PVC COURTAINS AND SHELVING





Las cortinas de lamas están formadas por láminas de PVC flexible y transparente solapadas entre si.

Herrajes fabricados en acero inoxidable aptas el sector del frio industrial.

El uso de lamas de PVC flexible es muy útil en puertas frigoríficas para reducir el porcentaje de pérdidas de energía a la hora de cargar y descargar mercancías.

La fijación del soporte de lamas puede situarse tanto en el panel puerta como en el techo de la cámara.

Todas las lamas de PVC flexible, pueden ser utilizadas en salas donde se almacenan, preparan, elaboran, etc… los alimentos, incluidos los almacenes donde se cargan las mercancías.

Con un sistema de montaje fácil y sencillo, permite la colocación y sustitución de las lamas de forma rápida y cómoda. Se suministrarán tornillos autorroscantes de acero inoxidables.

The PVC curtains are formed by flexible and transparent PVC sheets joined todether.

All fittings and screws are made in stainless Steel and suitable for the industrial refrigeration.

The use of flexible PVC are very useful for refrigerating doors. They reduced the lost of energy when you uoload and download the products

The fixing of the PVC curtains support can be placed weather in the panel of the door or in the ceilling of the cold room.

All the PVC curtains, can be use in rooms where they can elaborate foods, as well as in warehouses where goods are loaded.

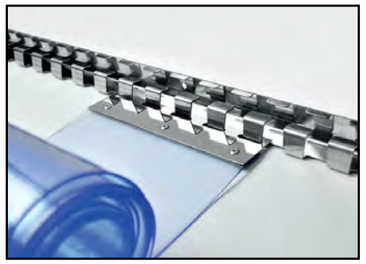
Whith an easy assembly system, it allows the place and replacement of the in an easily and confortable way. It is supplied with stainless sets self-tapping screws.

PROPIEDADES PROPERTIES	**NORMA** TEST METHOD	**UNIDAD** UNIT	**REFRIGERACIÓN** CHILLER	**CONGELACIÓN** FREEZER
Dureza Shore "A" Hardnes	DIN53 505	-	75	65
Densidad específica Specific Density	DIN 53 479	g/cm3	1.22	1.2
Temperatura de servicio Temperature Resistance	-	ºC	+50/-20	+35/-40
Fexibilidad Flexibility	-	ºC	-35	-40
Temperatura de rotura al frío Cold Bend Brittle Point	DIN 53 372	ºC	-35	-45
Elongación de rotura Elongation at Break	DIN 53 455	%	360	400
Resistencia a la rotura Tensile Strength	DIN 53 455	n/mm2	17	13
Absorción de agua Water Absorption	DIN 53 472	Mg	17	21
Transparencia Light Transmittance	ASTM D 1003	%	>80	>75
Protección acústica Sound Protection	DIN 52 210	dB	>35	>35
Inflamabilidad / Recistencia al Fuego Flammability/Reaction to Fire	DIN 53 382	-	Autoextinguibles Self extinguishing	

TODAS NUESTRAS LAMAS RESISTEN LOS RAYOS UV









		Dimensiones luz puerta *Door opening*		
		alto *height* **mm**	ancho *width* **mm**	**€**
refrigeración - *chiller*	**CLR060-185**	1850	600	**170 €**
	CLR070-185	1850	700	**197 €**
	CLR080-185	1850	800	**229 €**
	CLR090-185	1850	900	**256 €**
	CLR0100-185	1850	1000	**289 €**
	CLR0120-185	1850	1200	**341 €**
	CLR0140-185	1850	1400	**400 €**
	CLR0160-185	1850	1600	**460 €**
	CLR0180-185	1850	1800	**518 €**
	CLR0200-185	1850	2000	**572 €**
	CLR060-200	2000	600	**179 €**
	CLR070-200	2000	700	**210 €**
	CLR080-200	2000	800	**236 €**
	CLR090-200	2000	900	**269 €**
	CLR0100-200	2000	1000	**301 €**
	CLR0120-200	2000	1200	**362 €**
	CLR0140-200	2000	1400	**420 €**
	CLR0160-200	2000	1600	**478 €**
	CLR0180-200	2000	1800	**538 €**
	CLR0200-200	2000	2000	**597 €**
congelados - *freezer*	**CLC060-185**	1850	600	**216 €**
	CLC070-185	1850	700	**256 €**
	CLC080-185	1850	800	**289 €**
	CLC090-185	1850	900	**329 €**
	CLC0100-185	1850	1000	**362 €**
	CLC0120-185	1850	1200	**432 €**
	CLC0140-185	1850	1400	**512 €**
	CLC0160-185	1850	1600	**585 €**
	CLC0180-185	1850	1800	**656 €**
	CLC0200-185	1850	2000	**729 €**
	CLC060-200	2000	600	**229 €**
	CLC070-200	2000	700	**269 €**
	CLC080-200	2000	800	**309 €**
	CLC090-200	2000	900	**347 €**
	CLC0100-200	2000	1000	**381 €**
	CLC0120-200	2000	1200	**460 €**
	CLC0140-200	2000	1400	**538 €**
	CLC0160-200	2000	1600	**610 €**
	CLC0180-200	2000	1800	**690 €**
	CLC0200-200	2000	2000	**769 €**

Fabricamos Cortinas de Lamas para cualquier dimensión de puerta.

Consultar con nuestro departamento comercial.

We are the manufacturers of the PVC curtains, and can supply curtains for any door sizes.

Contact our sales team for a quote.

CORECO le presenta su nueva gama de ESTANTERÍAS MODULARES realizadas con una estructura de aluminio anodizado y parrillas de polietileno, aptas para el uso con productos alimentarios.
Con nuestras Estanterías y sus múltiples combinaciones conseguirá una óptima eficiencia en la organiación y almacenaje de su cocina industrial.
Además, los materiales empleados en su construcción, la hacen especialmente adecuadas para su uso en cámaras frigoríficas.

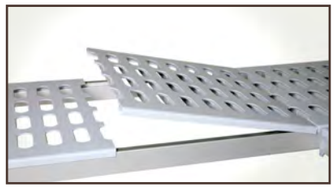
CORECO presents its new range of MODULAR SHELVING UNITS made with an anodized aluminium structure and polyethylene wire shelves, suitable for food storage.
Our Shelving Units and their multiple combinations will enable you to efficiently store and organise your industrial kitchen.
Additionally, the materials used to build the units make them especially durable for use in cold room.

Características técnicas:
- Especialmente diseñadas para uso alimentario.
- Estructura de aluminio anodizado que proporciona gran rigidez al conjunto.
- Parrillas fabricadas en polietileno calidad alimentaria.
- Tornillería utilizada en su construcción de acero inoxidable.
- Máxima modularidad que la hace adaptable a todos los espacios.
- Dos Fondos de estantes, 400 ó 500 mm.
- Tres alturas, con estantes regulables cada 150 mm.
- También recomendadas para el uso en cámaras frigoríficas, tanto para temperaturas positivas como negativas.
- No se necesita ningún tipo de herramientas para su montaje.

Technical specifications:
- *Specifically designed for use with food products.*
- *Strong anodized aluminium structure.*
- *Wire shelves are made of food grade polyethylene.*
- *Assembled using stainless steel screws.*
- *Maximum modularity making the units adaptable to all spaces.*
- *Two shelf depths, 400 or 500mm.*
- *Three heights, with adjustable shelves every 150mm.*
- *Also recommended for use in cold rooms, for both plus and minus temperatures.*
- *No tools are needed for assembly.*







Parrillas: Fácil montaje y desmontaje. Máxima higiene. Las parrillas se pueden lavar en lavavajillas convencional.

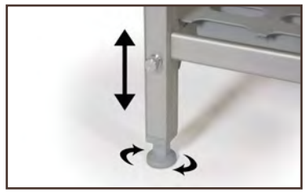
Wire shelves: Easy assembly and disassembly. Maximum hygiene. Wire shelves can be washed in a conventional dishwasher.



Soportes ángulo: Posibilitan el montaje en ángulo de la estantería otorgándole gran modularidad.
Angle brackets: Make it possible to mount shelving units at an angle providing a high amount of flexibility.



Montaje: Fácil montaje. Todas las piezas encajan a la perfección sin necesidad de herramientas
Assembly: Easy assembly. All pieces fit together perfectly without the need for tools.



Pies: Con regulación en altura para salvar posibles desniveles del suelo

Feet: Adjustable feet for uneven floors.

MODULARIDAD TOTAL:

La gran modularidad de la estantería le permite combinar diferentes dimensiones y formas para así adaptarse al espacio disponible de su recinto.
Personalice su estantería agregando, si lo requiere, mas niveles de estantes a los suministrados de manera estándar.
La combinación de medidas y formas diferentes dan como resultado una óptima organización de su area de trabajo y/o almacenaje.

A partir de la estantería de que disponga, puede llegar a configurar tantas combinaciones como requiera.



COMPLETE FLEXIBILITY:

The enhanced flexibility of the shelving units allows you to combine different sizes and shapes to adapt to the space available in your room.
If required, you can customise your product by adding extra shelves to the standard model.
The combination of different shapes and sizes results in optimal organisation of your work area and/or storage.

From the shelving units available you can configure as many combinations as required.

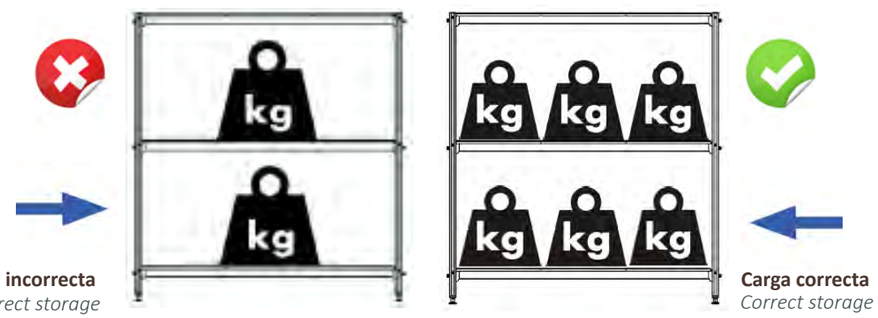


CAPACIDAD Y RESISTENCIA:

En estantes de hasta 1 metro de longutud, puede almacenar hasta 120 Kgrs. de peso repartidos de forma uniforme.
A partir de 1 metro de longitud la carga admisible repartida uniformemente pasa a ser de 100 Kgrs.

CAPACITY AND RESISTANCE:

Shelves up to one metre in length can store a maximum of 120kg of evenly distributed weight.
Shelves over one metre in length can withstand a maximum of 100kg of evenly distributed weight.



Carga incorrecta
Incorrect storage

Carga correcta
Correct storage

ESTANTERÍA LINEAL. (L)

La Estantería LINEAL es una estantería individual con escaleras soportes en cada extremo.
Esta estantería permite, además de su montaje independiente, múltiples combinaciones mediante la colocación de estanterías complementarias y/o angulares por ambos lados.

LINEAR SHELVING UNITS. (L)

LINEAR Shelving Units are individual units supported by uprights at each end.
This shelving unit allows, in addition to independent assembly, multiple shelving combinations by adding supplementary shelving units and/or angular shelving units on both sides.



ESTANTERÍA ANGULAR. (A)

La estantería ANGULAR es una estantería individual con escaleras soportes en SÓLO uno de sus extremos. La sujección del extremo que no tiene escalera se realiza mediante unos soportes de acero inoxidable que facilitan su montaje en ángulo. Estos soportes van incluidos cuando se pide una estanteria angular.

ANGULAR SHELVING UNITS. (A)

ANGULAR Shelving Units are individual units supported by uprights on ONLY one side. On the side without uprights, the stainless steel brackets which support the unit are assembled at an angle. These brackets are included when an angular shelving unit is ordered.

ESTANTERÍA COMPLEMENTARIA. (C)

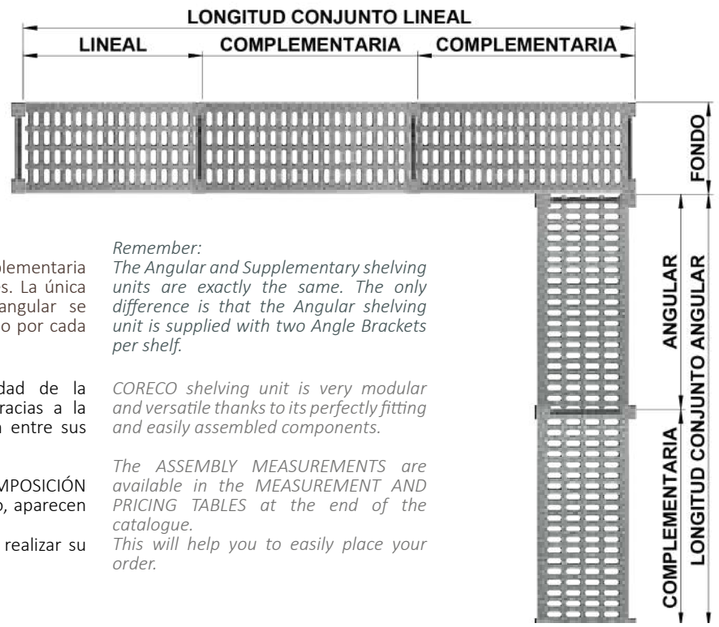
La Estantería COMPLEMENTARIA es una estantería individual con escaleras soportes en SÓLO uno de sus extremos, ya que el otro se une a la escalera de la estantería a la que complementa.
La estantería complementaria puede complementar a una estantería Lineal, a otra Complementaria o a una Angular.

SUPPLEMENTARY SHELVING UNITS. (C)

SUPPLEMENTARY Shelving Units are individual units supported by uprights on ONLY one end as the other end connects to the additional shelving unit.
Supplementary shelving can be added to Linear shelving units, other Supplementary shelving or to Angular shelving units.







Recuerde:
La estantería Angular y la Complementaria son estanterías exactamente iguales. La única diferencia es que la estantería angular se suministra con dos Soportes Ángulo por cada nivel.

La gran modularidad y versatilidad de la Estantería CORECO se consigue gracias a la perfecta unión y fácil combinación entre sus elementos.

En las TABLAS DE VALORACIÓN Y COMPOSICIÓN DE CONJUNTOS, al final de catálogo, aparecen las LONGITUDES DE CONJUNTO.
Esto le servirá de gran ayuda para realizar su pedido fácilmente.

Remember:
The Angular and Supplementary shelving units are exactly the same. The only difference is that the Angular shelving unit is supplied with two Angle Brackets per shelf.

CORECO shelving unit is very modular and versatile thanks to its perfectly fitting and easily assembled components.

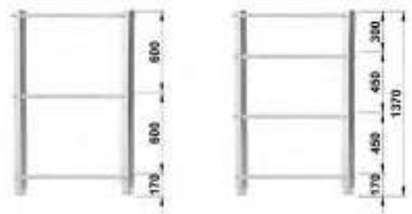
The ASSEMBLY MEASUREMENTS are available in the MEASUREMENT AND PRICING TABLES at the end of the catalogue.
This will help you to easily place your order.

Recuerde:
Si se requieren mas niveles de estantes de los suministrados de manera estándar, sumar al valor de la estantería el valor del estante correspondiente que aparece en el apartado:
COMPONENTES DE LA ESTANTERÍAS.

Remember:
If you need more shelves than the amount supplied with the standard product, add the price of the extra shelf or shelving unit to the corresponding price of the unit listed in this section SHELVING UNIT COMPONENTS.

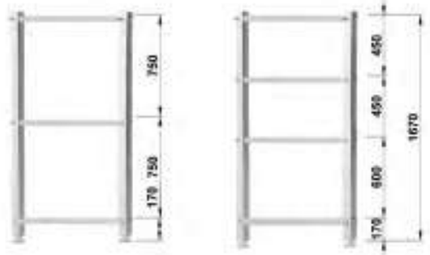
ALTURA 1370 mm.
FONDO 400 o 500 mm.
3 o 4 NIVELES

HEIGHT 1370mm
DEPTH 400 or 500mm
3 or 4 SHELVES



ALTURA 1670 mm.
FONDO 400 Ó 500 mm.
3 ó 4 NIVELES

HEIGHT 1670mm
DEPTH 400 or 500mm
3 or 4 SHELVES

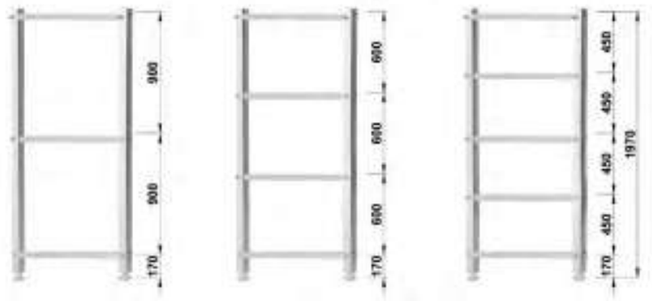


Separación mínima
150 mm

150 mm
min. distance

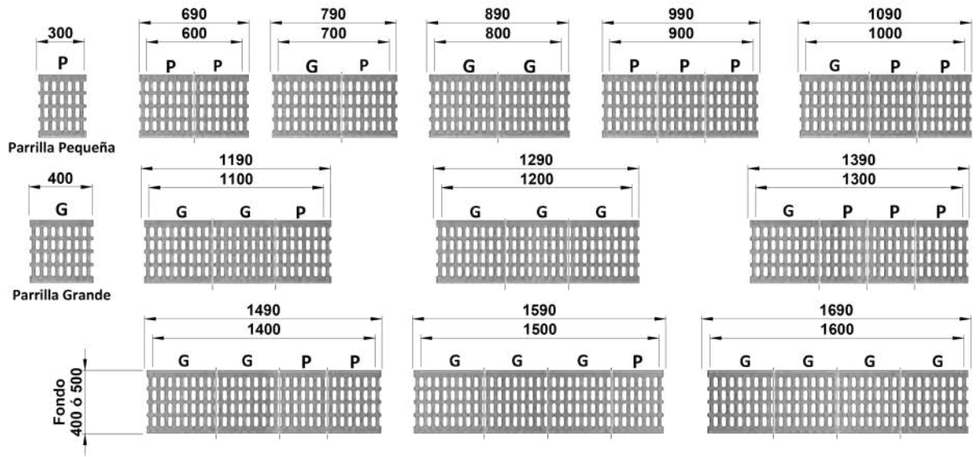
ALTURA 1970 mm.
FONDO 400 o 500 mm.
3,4 o 5 NIVELES

HEIGHT 1970mm
DEPTH 400 or 500mm
3, 4 or 5 SHELVES



LONGITUD DE ESTANTERÍAS LINEALES INDIVIDUALES. COMPOSICIÓN DE ESTANTES.

LENGTH OF INDIVIDUAL LINEAR SHELVING UNITS. SHELF ASSEMBLY.



SOPORTES ESCALERAS:
Resistentes y fabricados en aluminio anodizado.
De manera estándar se suministran en tres alturas diferentes y para dos fondos, 400 ó 500 mm.
En función de su altura se pueden elegir con 3, 4 ó 5 niveles de estantes.
Disponen de patas regulables y en todos los casos permiten la regulación de los estantes cada **150 mm**.
Los Soportes Escaleras se sirven completos, con todos los elementos necesarios para montar los estantes.

SUPPORTING BRACKETS:
Hard-wearing anodised aluminium.
The standard product includes three different heights and two depths of 400 or 500mm.
Depending on their height, they can be ordered with 3, 4 or 5 individual shelves.
They have adjustable feet which allow shelves to be adjusted every 150mm.
Supporting uprights are provided with all the necessary components to assemble the shelves.

FONDO 400 / DEPTH 400

ALTURA HEIGHT	MODELO MODEL	NIVELES SHELVES	€
1370	E137F4-3N	3	76 €
1370	E137F4-4N	4	84 €
1670	E167F4-3N	3	83 €
1670	E167F4-4N	4	92 €
1970	E197F4-3N	3	100 €
1970	E197F4-4N	4	109 €
1970	E197F4-5N	5	117 €

FONDO 500 / DEPTH 500

ALTURA HEIGHT	MODELO MODEL	NIVELES SHELVES	€
1370	E137F5-3N	3	78 €
1370	E137F5-4N	4	85 €
1670	E167F5-3N	3	84 €
1670	E167F5-4N	4	94 €
1970	E197F5-3N	3	105 €
1970	E197F5-4N	4	113 €
1970	E197F5-5N	5	122 €

Recuerde:
Mas niveles de estantes bajo pedido.
No olvide pedir los pasadores o soportes angulares necesarios.

Remember:
More shelves are available on request.
Do not forget to ask for the necessary bolts or angular brackets.



1370 1670 1970

KIT ESTANTES:
Los Estantes forman los distintos niveles de la estantería. Si necesita incorporar mas niveles a su estantería, nos puede solicitar estantes sueltos. En ese caso no olvide agregar a su pedido los pasadores y soportes ángulo necesarios.

SHELVES KIT:
Shelves form the different levels of the shelving units. If you need to add more shelves to your shelving unit, you can request individual shelves. In that case, don't forget to add the necessary bolts and angle brackets to your order.

FONDO 400 / DEPTH 400

LONGITUD LENGTH	MODELO MODEL	€
600	ES600F4	38 €
700	ES700F4	43 €
800	ES800F4	47 €
900	ES900F4	53 €
1000	ES1000F4	58 €
1100	ES1100F4	61 €
1200	ES1200F4	63 €
1300	ES1300F4	66 €
1400	ES1400F4	75 €
1500	ES1500F4	76 €
1600	ES1600F4	78 €

FONDO 500 / DEPTH 500

LONGITUD LENGTH	MODELO MODEL	€
600	ES600F5	43 €
700	ES700F5	49 €
800	ES800F5	53 €
900	ES900F5	59 €
1000	ES1000F5	64 €
1100	ES1100F5	68 €
1200	ES1200F5	74 €
1300	ES1300F5	75 €
1400	ES1400F5	81 €
1500	ES1500F5	84 €
1600	ES1600F5	85 €



PASADORES:
Juego de pasadores (macho + hembra).nFabricados en aluminio, van incorporados a la escalera en función al numero de niveles que solicite en su pedido. Son elementos necesarios para poder ampliar el número de estantes de su estantería.

BOLTS:
Set of bolts (male + female).The supporting uprights are put together with aluminium bolts, according to the number of shelves ordered. They are necessary to be able to increase the number of shelves in your shelving unit.

MODELO *MODEL*	€ / UD. *€ per U*	DOTACIÓN NECESARIA POR ESTANTE *EQUIPMENT NEEDED FOR SHELVES*
PA	6 €	4 uds. por estante en estantería LINEAL y/o COMPLEMENTARIA 4 units per shelf in the LINEAR and/or SUPPLEMENTARY shelving units
		2 uds. por estante en estantería ANGULAR 2 units per shelf in the ANGULAR shelving



SOPORTES ÁNGULO:
Posibilitan el montaje de la estantería en un ángulo de 90°, dotando a la estantería de una gran modularidad.

ANGLE BRACKETS:
These allow the shelving units to be mounted at a 90° angle, making the unit very flexible.

MODELO *MODEL*	€ / UD. *€ per U*	DOTACIÓN NECESARIA POR ESTANTE *EQUIPMENT NEEDED FOR SHELVES*
SA	10 €	2 uds. por estante en estantería ANGULAR 2 units per shelf in the ANGULAR shelving



De serie:
- 1 estante base fijo de carga fijo.
- 4 estantes de carga móviles 600x665 regulables en altura (paso 80mm),
- inclinación (0°, 8° y 16°) y profundidad.
- Barandilla frontal de alambre plastificado blanco.
- Portaprecios.

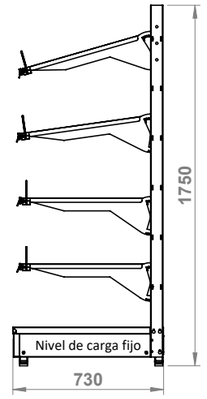
Opción:
- Separador lateral blanco o cromado
- Barandilla frontal cromada o metacrilato

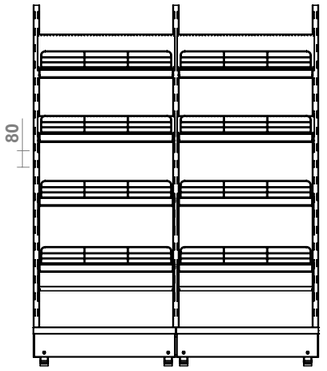
Standar:
- *1 loading level fixed*
- *4 moving shelves of loading 600x665 adjustable on height(space 80mm), inclination(0°, 8° y 16°) and depth.*
- *Front railing in white coating wire*
- *Price tag*

Optional:
- *White or Chromed Side separator*
- *Chromed or Methacrylate front railing*



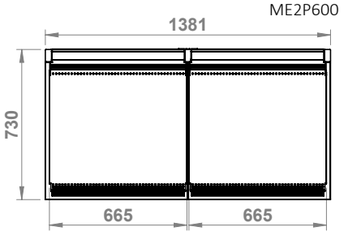
ME2P600





ME2P600

módulo estantería *shelves module*	mod.	fondo *depth* mm	puertas *doors* uds	€
	ME1P600	600	1	**1.144 €**
	ME2P600	600	2	**2.183 €**
	ME3P600	600	3	**3.202 €**
	ME4P600	600	4	**4.315 €**
	ME5P600	600	5	**5.390 €**

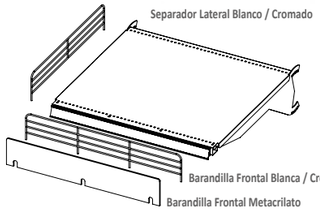




AFD-PC



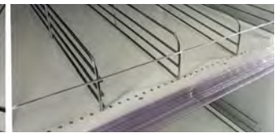
RFM-PC



Opcinal *Optional*		€
separador lateral cromado	*cromed lateral divider*	**37 €**
barandilla frontal metacrilato	*plexy front railing*	**37 €**
barandilla frontal cromada	*cromed front railing*	**37 €**







• Separación lateral, cada 1 cm.

• *Lateral separation, every 1 cm.*

Para su comodidad en las **Tablas de Valoración y Composición de Conjuntos,** al final de este apartado, tiene ya calculados los conjuntos para cada longitud.
Usted solo ha de elegir el fondo de estante deseado, la altura de la estantería y el número de niveles de estantes.
Una vez elegido tome nota del Código de Artículo y háganos llegar su pedido.

For your convenience the length of each unit has been calculated in the Measurement and Pricing tables at the end of this catalogue.
You only have to choose the shelf depth, the shelving unit height and the numbers of shelves you want.
Once you have chosen, note down the product code and send us your order.

Ejemplo para colocar estanterías en forma de `L´ en un recinto de dimensiones 4000 x 3000 mm.

Para el ejemplo tomamos como base una estantería de altura 1670 mm, fondo 400 mm y 4 niveles de estantes.

1.Para la pared de 4000 mm de nuestro recinto consultaremos en la Tabla de Valoración y Composición de Conjuntos la estantería lineal de longitud inmediatamente inferior a los 4000 mm.
Buscando en la tabla **Estantería lineal de fondo 400 mm. altura 1670 mm y 4 niveles** encontramos una estantería con longitud 3960 mm. (Cód.de artículo L214).

2.En la siguiente pared de 3000 mm. queremos colocar otra estantería.
En este caso elegiremos una estantería angular.
La longitud de la misma será 3000 mm. que es la dimensión de la pared menos el fondo de la estantería que hemos colocado anteriormente. En nuestro ejemplo es 400 mm.
Buscaremos en la tabla **Estantería angular de fondo 400 mm. y altura 1670 mm y 4 niveles** y encontraremos una estantería de longitud 2580 mm. (Cód. de artículo A201).

Si quisieramos colocar otra estantería en la segunda pared de 4000 mm. solo tendríamos que repetir el paso 2.

Example of how to build an L shaped shelving unit in a 4000x3000mm room.

For this we would choose a shelving unit measuring 1670mm height, a 400mm depth and 4 shelves.

1. For a wall measuring 4000 mm, we would consult the Measurement and Pricing tables for a shelving unit measuring less than 4000mm in length.
Searching in the table for a Linear Shelving Unit with a depth of 400mm, a height of 1670 mm and 4 shelves, we find a shelving unit measuring 3960mm in length. (Product code L214).

2. On the other wall measuring 3000mm, we want to assemble another shelving unit.
In this case we choose an angular shelving unit.
The length of the unit will measure 3000mm, equalling the length of the wall, minus the depth of the other shelving unit we have already assembled. In our example it measures 400mm.
Searching in the table for an Angular Shelving Unit with a depth of 400mm, a height of 1670 mm and 4 shelves, we find a shelving unit measuring 2580mm in length. (Product code A201).

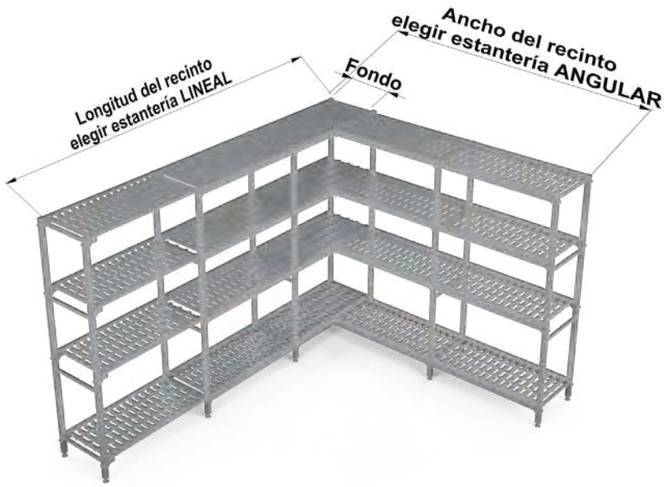
If we wanted to put another shelving unit on the second wall measuring 4000mm, we would just repeat step 2.

Recuerde:
Para elegir su estantería LINEAL vaya a las tablas de valoraciones de Estantería Lineal y elija la que mejor se adapte a la longitud de su recinto.

Para elegir su estantería ANGULAR vaya a las tablas de valoraciones de Estantería Angular y elija la que mejor se adapte a su recinto.
En este caso NO OLVIDE descontar a las dimensiones de su recinto el FONDO que haya elejido para su estantería lineal.

Remember:
To choose your LINEAR shelving unit check the measurement and pricing table for Linear Shelving Units and choose the one that best suits the length of your room.

To choose your ANGULAR shelving unit check the measurement and pricing table for Angular Shelving Units and
choose the one that best suits your room.
DO NOT FORGET to subtract from the room measurements the DEPTH of the linear shelving unit you choose.



BANCADAS:

Diseñadas para almacenar cajas en recintos frigoríficos y lugares donde se debe cumplir las normativas higiénicas. Fabricadas con los mismos materiales que el resto de las estantería. Gran capacidad de carga hasta 150 Kgrs. Altura de la base de la bancada al suelo 250 mm.

BENCHES:

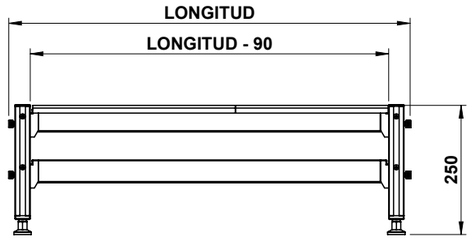
Our benches are made from the same material as our shelving units, designed to store boxes in cold rooms and places where hygiene regulations must be complied with. Benches can store a load capacity of up to 150kg. The top of the bench measures 250mm from the ground.

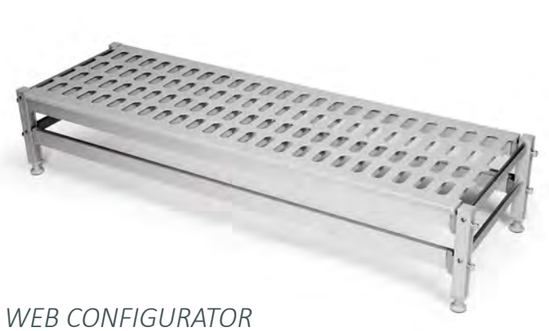
FONDO **400** / DEPTH **400**

MEDIDAS / DIMENSIONS	MODELO / MODEL	€
690x250x**400**	B600F4	136 €
790x250x**400**	B700F4	144 €
890x250x**400**	B800F4	155 €
990x250x**400**	B900F4	161 €
1090x250x**400**	B1000F4	165 €
1190x250x**400**	B1100F4	169 €
1290x250x**400**	B1200F4	174 €
1390x250x**400**	B1300F4	182 €
1490x250x**400**	B1400F4	192 €
1590x250x**400**	B1500F4	193 €
1690x250x**400**	B1600F4	199 €

FONDO **500** / DEPTH **500**

MEDIDAS / DIMENSIONS	MODELO / MODEL	€
690x250x**500**	B600F5	147 €
790x250x**500**	B700F5	152 €
890x250x**500**	B800F5	165 €
990x250x**500**	B900F5	171 €
1090x250x**500**	B1000F5	176 €
1190x250x**500**	B1100F5	182 €
1290x250x**500**	B1200F5	185 €
1390x250x**500**	B1300F5	189 €
1490x250x**500**	B1400F5	204 €
1590x250x**500**	B1500F5	204 €
1690x250x**500**	B1600F5	207 €





CONFIGURADOR WEB

El configurador de estanterías para recintos frigoríficos te permite definir una solución ajustada a las dimensiones y exigencias de cada instalación. Configura la composición, el número de niveles y la distribución más adecuada para optimizar el espacio interior, ordenar el almacenamiento y responder con mayor precisión a la operativa del recinto.

WEB CONFIGURATOR

The shelving configurator for cold rooms allows you to define a solution tailored to the dimensions and requirements of each installation. Configure the layout, number of levels and most suitable arrangement to optimise the internal space, organise storage and respond more precisely to the operational needs of the cold room.



fondo mm *depth mm*	alto mm *height mm*	largo mm *length mm*	disposición de estantes *shelf layout*	escaleras *uprights*	3 niveles - 3 levels *ref.*	€	4 niveles - 4 levels *ref.*	€	5 niveles - 5 levels *ref.*	€
400	1370	690	600	2	L600-4P3	228 €	L600-4P4	262 €		
400	1370	790	700	2	L700-4P3	240 €	L700-4P4	278 €		
400	1370	890	800	2	L800-4P3	252 €	L800-4P4	294 €		
400	1370	990	900	2	L900-4P3	261 €	L900-4P4	305 €		
400	1370	1090	1000	2	L1000-4P3	273 €	L1000-4P4	321 €		
400	1370	1190	1100	2	L1100-4P3	288 €	L1100-4P4	341 €		
400	1370	1290	1200	2	L1200-4P3	299 €	L1200-4P4	357 €		
400	1370	1390	1300	2	L1300-4P3	311 €	L1300-4P4	373 €		
400	1370	1490	1400	2	L1400-4P3	320 €	L1400-4P4	385 €		
400	1370	1590	1500	2	L1500-4P3	332 €	L1500-4P4	400 €		
400	1370	1690	1600	2	L1600-4P3	344 €	L1600-4P4	416 €		
400	1670	690	600	2	L600-4M3	256 €	L600-4M4	290 €		
400	1670	790	700	2	L700-4M3	268 €	L700-4M4	305 €		
400	1670	890	800	2	L800-4M3	280 €	L800-4M4	321 €		
400	1670	990	900	2	L900-4M3	289 €	L900-4M4	333 €		
400	1670	1090	1000	2	L1000-4M3	300 €	L1000-4M4	349 €		
400	1670	1190	1100	2	L1100-4M3	315 €	L1100-4M4	369 €		
400	1670	1290	1200	2	L1200-4M3	327 €	L1200-4M4	385 €		
400	1670	1390	1300	2	L1300-4M3	339 €	L1300-4M4	400 €		
400	1670	1490	1400	2	L1400-4M3	348 €	L1400-4M4	412 €		
400	1670	1590	1500	2	L1500-4M3	360 €	L1500-4M4	428 €		
400	1670	1690	1600	2	L1600-4M3	372 €	L1600-4M4	444 €		
400	1970	690	600	2	L600-4G3	284 €	L600-4G4	317 €	L600-4G5	351 €
400	1970	790	700	2	L700-4G3	296 €	L700-4G4	333 €	L700-4G5	371 €
400	1970	890	800	2	L800-4G3	307 €	L800-4G4	349 €	L800-4G5	391 €
400	1970	990	900	2	L900-4G3	316 €	L900-4G4	361 €	L900-4G5	405 €
400	1970	1090	1000	2	L1000-4G3	328 €	L1000-4G4	377 €	L1000-4G5	425 €
400	1970	1190	1100	2	L1100-4G3	343 €	L1100-4G4	396 €	L1100-4G5	450 €
400	1970	1290	1200	2	L1200-4G3	355 €	L1200-4G4	412 €	L1200-4G5	470 €
400	1970	1390	1300	2	L1300-4G3	367 €	L1300-4G4	428 €	L1300-4G5	490 €
400	1970	1490	1400	2	L1400-4G3	376 €	L1400-4G4	440 €	L1400-4G5	504 €
400	1970	1590	1500	2	L1500-4G3	388 €	L1500-4G4	456 €	L1500-4G5	524 €
400	1970	1690	1600	2	L1600-4G3	399 €	L1600-4G4	472 €	L1600-4G5	544 €
500	1370	690	600	2	L600-5P3	236 €	L600-5P4	274 €		
500	1370	790	700	2	L700-5P3	251 €	L700-5P4	294 €		
500	1370	890	800	2	L800-5P3	263 €	L800-5P4	309 €		
500	1370	990	900	2	L900-5P3	281 €	L900-5P4	333 €		
500	1370	1090	1000	2	L1000-5P3	293 €	L1000-5P4	349 €		
500	1370	1190	1100	2	L1100-5P3	304 €	L1100-5P4	365 €		
500	1370	1290	1200	2	L1200-5P3	319 €	L1200-5P4	385 €		
500	1370	1390	1300	2	L1300-5P3	334 €	L1300-5P4	404 €		
500	1370	1490	1400	2	L1400-5P3	346 €	L1400-5P4	420 €		
500	1370	1590	1500	2	L1500-5P3	358 €	L1500-5P4	436 €		
500	1370	1690	1600	2	L1600-5P3	370 €	L1600-5P4	452 €		
500	1670	690	600	2	L600-5M3	270 €	L600-5M4	307 €		
500	1670	790	700	2	L700-5M3	285 €	L700-5M4	327 €		
500	1670	890	800	2	L800-5M3	297 €	L800-5M4	343 €		
500	1670	990	900	2	L900-5M3	314 €	L900-5M4	367 €		
500	1670	1090	1000	2	L1000-5M3	326 €	L1000-5M4	383 €		
500	1670	1190	1100	2	L1100-5M3	338 €	L1100-5M4	398 €		
500	1670	1290	1200	2	L1200-5M3	353 €	L1200-5M4	418 €		
500	1670	1390	1300	2	L1300-5M3	368 €	L1300-5M4	438 €		
500	1670	1490	1400	2	L1400-5M3	380 €	L1400-5M4	454 €		
500	1670	1590	1500	2	L1500-5M3	392 €	L1500-5M4	470 €		
500	1670	1690	1600	2	L1600-5M3	403 €	L1600-5M4	486 €		
500	1970	690	600	2	L600-5G3	303 €	L600-5G4	341 €	L600-5G5	379 €
500	1970	790	700	2	L700-5G3	318 €	L700-5G4	361 €	L700-5G5	403 €
500	1970	890	800	2	L800-5G3	330 €	L800-5G4	377 €	L800-5G5	423 €
500	1970	990	900	2	L900-5G3	348 €	L900-5G4	400 €	L900-5G5	453 €
500	1970	1090	1000	2	L1000-5G3	360 €	L1000-5G4	416 €	L1000-5G5	473 €
500	1970	1190	1100	2	L1100-5G3	372 €	L1100-5G4	432 €	L1100-5G5	493 €
500	1970	1290	1200	2	L1200-5G3	387 €	L1200-5G4	452 €	L1200-5G5	517 €
500	1970	1390	1300	2	L1300-5G3	401 €	L1300-5G4	472 €	L1300-5G5	542 €
500	1970	1490	1400	2	L1400-5G3	413 €	L1400-5G4	488 €	L1400-5G5	562 €
500	1970	1590	1500	2	L1500-5G3	425 €	L1500-5G4	503 €	L1500-5G5	582 €
500	1970	1690	1600	2	L1600-5G3	437 €	L1600-5G4	519 €	L1600-5G5	601 €

fondo mm *depth mm*	alto mm *height mm*	largo mm *length mm*	disposición de estantes *shelf layout*	escaleras *uprights*	3 niveles - 3 levels *ref.*	€	4 niveles - 4 levels *ref.*	€	5 niveles - 5 levels *ref.*	€
400	1370	650	600	1	A600-4P3	203 €	A600-4P4	250 €		
400	1370	750	700	1	A700-4P3	215 €	A700-4P4	266 €		
400	1370	850	800	1	A800-4P3	227 €	A800-4P4	282 €		
400	1370	950	900	1	A900-4P3	236 €	A900-4P4	294 €		
400	1370	1050	1000	1	A1000-4P3	248 €	A1000-4P4	309 €		
400	1370	1150	1100	1	A1100-4P3	263 €	A1100-4P4	329 €		
400	1370	1250	1200	1	A1200-4P3	275 €	A1200-4P4	345 €		
400	1370	1350	1300	1	A1300-4P3	287 €	A1300-4P4	357 €		
400	1370	1450	1400	1	A1400-4P3	296 €	A1400-4P4	373 €		
400	1370	1550	1500	1	A1500-4P3	307 €	A1500-4P4	389 €		
400	1370	1650	1600	1	A1600-4P3	319 €	A1600-4P4	404 €		
400	1670	650	600	1	A600-4M3	217 €	A600-4M4	264 €		
400	1670	750	700	1	A700-4M3	229 €	A700-4M4	280 €		
400	1670	850	800	1	A800-4M3	241 €	A800-4M4	296 €		
400	1670	950	900	1	A900-4M3	250 €	A900-4M4	307 €		
400	1670	1050	1000	1	A1000-4M3	262 €	A1000-4M4	323 €		
400	1670	1150	1100	1	A1100-4M3	277 €	A1100-4M4	343 €		
400	1670	1250	1200	1	A1200-4M3	289 €	A1200-4M4	359 €		
400	1670	1350	1300	1	A1300-4M3	300 €	A1300-4M4	373 €		
400	1670	1450	1400	1	A1400-4M3	309 €	A1400-4M4	387 €		
400	1670	1550	1500	1	A1500-4M3	321 €	A1500-4M4	402 €		
400	1670	1650	1600	1	A1600-4M3	333 €	A1600-4M4	418 €		
400	1970	650	600	1	A600-4G3	231 €	A600-4G4	278 €	A600-4G5	324 €
400	1970	750	700	1	A700-4G3	243 €	A700-4G4	294 €	A700-4G5	344 €
400	1970	850	800	1	A800-4G3	255 €	A800-4G4	309 €	A800-4G5	364 €
400	1970	950	900	1	A900-4G3	264 €	A900-4G4	321 €	A900-4G5	379 €
400	1970	1050	1000	1	A1000-4G3	276 €	A1000-4G4	337 €	A1000-4G5	398 €
400	1970	1150	1100	1	A1100-4G3	291 €	A1100-4G4	357 €	A1100-4G5	423 €
400	1970	1250	1200	1	A1200-4G3	302 €	A1200-4G4	373 €	A1200-4G5	443 €
400	1970	1350	1300	1	A1300-4G3	314 €	A1300-4G4	389 €	A1300-4G5	463 €
400	1970	1450	1400	1	A1400-4G3	323 €	A1400-4G4	400 €	A1400-4G5	478 €
400	1970	1550	1500	1	A1500-4G3	335 €	A1500-4G4	416 €	A1500-4G5	497 €
400	1970	1650	1600	1	A1600-4G3	347 €	A1600-4G4	432 €	A1600-4G5	517 €
500	1370	650	600	1	A600-5P3	219 €	A600-5P4	272 €		
500	1370	750	700	1	A700-5P3	234 €	A700-5P4	292 €		
500	1370	850	800	1	A800-5P3	246 €	A800-5P4	307 €		
500	1370	950	900	1	A900-5P3	264 €	A900-5P4	331 €		
500	1370	1050	1000	1	A1000-5P3	276 €	A1000-5P4	347 €		
500	1370	1150	1100	1	A1100-5P3	288 €	A1100-5P4	363 €		
500	1370	1250	1200	1	A1200-5P3	302 €	A1200-5P4	383 €		
500	1370	1350	1300	1	A1300-5P3	317 €	A1300-5P4	402 €		
500	1370	1450	1400	1	A1400-5P3	329 €	A1400-5P4	418 €		
500	1370	1550	1500	1	A1500-5P3	341 €	A1500-5P4	434 €		
500	1370	1650	1600	1	A1600-5P3	353 €	A1600-5P4	450 €		
500	1670	650	600	1	A600-5M3	236 €	A600-5M4	289 €		
500	1670	750	700	1	A700-5M3	251 €	A700-5M4	308 €		
500	1670	850	800	1	A800-5M3	263 €	A800-5M4	324 €		
500	1670	950	900	1	A900-5M3	281 €	A900-5M4	348 €		
500	1670	1050	1000	1	A1000-5M3	293 €	A1000-5M4	364 €		
500	1670	1150	1100	1	A1100-5M3	304 €	A1100-5M4	380 €		
500	1670	1250	1200	1	A1200-5M3	319 €	A1200-5M4	399 €		
500	1670	1350	1300	1	A1300-5M3	334 €	A1300-5M4	419 €		
500	1670	1450	1400	1	A1400-5M3	346 €	A1400-5M4	435 €		
500	1670	1550	1500	1	A1500-5M3	358 €	A1500-5M4	451 €		
500	1670	1650	1600	1	A1600-5M3	370 €	A1600-5M4	467 €		
500	1970	650	600	1	A600-5G3	253 €	A600-5G4	305 €	A600-5G5	358 €
500	1970	750	700	1	A700-5G3	268 €	A700-5G4	325 €	A700-5G5	383 €
500	1970	850	800	1	A800-5G3	280 €	A800-5G4	341 €	A800-5G5	402 €
500	1970	950	900	1	A900-5G3	297 €	A900-5G4	365 €	A900-5G5	432 €
500	1970	1050	1000	1	A1000-5G3	309 €	A1000-5G4	381 €	A1000-5G5	452 €
500	1970	1150	1100	1	A1100-5G3	321 €	A1100-5G4	396 €	A1100-5G5	472 €
500	1970	1250	1200	1	A1200-5G3	336 €	A1200-5G4	416 €	A1200-5G5	496 €
500	1970	1350	1300	1	A1300-5G3	351 €	A1300-5G4	436 €	A1300-5G5	521 €
500	1970	1450	1400	1	A1400-5G3	363 €	A1400-5G4	452 €	A1400-5G5	541 €
500	1970	1550	1500	1	A1500-5G3	375 €	A1500-5G4	468 €	A1500-5G5	561 €
500	1970	1650	1600	1	A1600-5G3	387 €	A1600-5G4	484 €	A1600-5G5	581 €

fondo mm *depth mm*	alto mm *height mm*	largo mm *length mm*	disposición de estantes *shelf layout*	escaleras *uprights*	3 niveles - 3 levels *ref.*	*€*	4 niveles - 4 levels *ref.*	*€*	5 niveles - 5 levels *ref.*	*€*
400	1370	635	600	1	C600-4P3	171 €	C600-4P4	205 €		
400	1370	735	700	1	C700-4P3	177 €	C700-4P4	214 €		
400	1370	835	800	1	C800-4P3	189 €	C800-4P4	230 €		
400	1370	935	900	1	C900-4P3	198 €	C900-4P4	242 €		
400	1370	1035	1000	1	C1000-4P3	209 €	C1000-4P4	258 €		
400	1370	1135	1100	1	C1100-4P3	224 €	C1100-4P4	278 €		
400	1370	1235	1200	1	C1200-4P3	236 €	C1200-4P4	294 €		
400	1370	1335	1300	1	C1300-4P3	251 €	C1300-4P4	314 €		
400	1370	1435	1400	1	C1400-4P3	257 €	C1400-4P4	321 €		
400	1370	1535	1500	1	C1500-4P3	269 €	C1500-4P4	336 €		
400	1370	1635	1600	1	C1600-4P3	281 €	C1600-4P4	351 €		
400	1670	635	600	1	C600-4M3	179 €	C600-4M4	212 €		
400	1670	735	700	1	C700-4M3	191 €	C700-4M4	228 €		
400	1670	835	800	1	C800-4M3	202 €	C800-4M4	244 €		
400	1670	935	900	1	C900-4M3	211 €	C900-4M4	256 €		
400	1670	1035	1000	1	C1000-4M3	223 €	C1000-4M4	272 €		
400	1670	1135	1100	1	C1100-4M3	238 €	C1100-4M4	292 €		
400	1670	1235	1200	1	C1200-4M3	250 €	C1200-4M4	307 €		
400	1670	1335	1300	1	C1300-4M3	262 €	C1300-4M4	323 €		
400	1670	1435	1400	1	C1400-4M3	271 €	C1400-4M4	335 €		
400	1670	1535	1500	1	C1500-4M3	283 €	C1500-4M4	351 €		
400	1670	1635	1600	1	C1600-4M3	295 €	C1600-4M4	367 €		
400	1970	635	600	1	C600-4G3	187 €	C600-4G4	219 €	C600-4G5	251 €
400	1970	735	700	1	C700-4G3	204 €	C700-4G4	242 €	C700-4G5	280 €
400	1970	835	800	1	C800-4G3	216 €	C800-4G4	258 €	C800-4G5	299 €
400	1970	935	900	1	C900-4G3	225 €	C900-4G4	270 €	C900-4G5	314 €
400	1970	1035	1000	1	C1000-4G3	237 €	C1000-4G4	286 €	C1000-4G5	334 €
400	1970	1135	1100	1	C1100-4G3	252 €	C1100-4G4	305 €	C1100-4G5	359 €
400	1970	1235	1200	1	C1200-4G3	264 €	C1200-4G4	321 €	C1200-4G5	379 €
400	1970	1335	1300	1	C1300-4G3	273 €	C1300-4G4	332 €	C1300-4G5	394 €
400	1970	1435	1400	1	C1400-4G3	285 €	C1400-4G4	349 €	C1400-4G5	413 €
400	1970	1535	1500	1	C1500-4G3	297 €	C1500-4G4	366 €	C1500-4G5	433 €
400	1970	1635	1600	1	C1600-4G3	308 €	C1600-4G4	383 €	C1600-4G5	453 €
500	1370	635	600	1	C600-5P3	178 €	C600-5P4	216 €		
500	1370	735	700	1	C700-5P3	190 €	C700-5P4	232 €		
500	1370	835	800	1	C800-5P3	201 €	C800-5P4	248 €		
500	1370	935	900	1	C900-5P3	225 €	C900-5P4	272 €		
500	1370	1035	1000	1	C1000-5P3	231 €	C1000-5P4	288 €		
500	1370	1135	1100	1	C1100-5P3	243 €	C1100-5P4	303 €		
500	1370	1235	1200	1	C1200-5P3	258 €	C1200-5P4	323 €		
500	1370	1335	1300	1	C1300-5P3	273 €	C1300-5P4	343 €		
500	1370	1435	1400	1	C1400-5P3	285 €	C1400-5P4	359 €		
500	1370	1535	1500	1	C1500-5P3	297 €	C1500-5P4	375 €		
500	1370	1635	1600	1	C1600-5P3	308 €	C1600-5P4	391 €		
500	1670	635	600	1	C600-5M3	195 €	C600-5M4	233 €		
500	1670	735	700	1	C700-5M3	206 €	C700-5M4	249 €		
500	1670	835	800	1	C800-5M3	218 €	C800-5M4	265 €		
500	1670	935	900	1	C900-5M3	236 €	C900-5M4	289 €		
500	1670	1035	1000	1	C1000-5M3	248 €	C1000-5M4	304 €		
500	1670	1135	1100	1	C1100-5M3	260 €	C1100-5M4	320 €		
500	1670	1235	1200	1	C1200-5M3	275 €	C1200-5M4	340 €		
500	1670	1335	1300	1	C1300-5M3	290 €	C1300-5M4	360 €		
500	1670	1435	1400	1	C1400-5M3	301 €	C1400-5M4	376 €		
500	1670	1535	1500	1	C1500-5M3	313 €	C1500-5M4	392 €		
500	1670	1635	1600	1	C1600-5M3	325 €	C1600-5M4	407 €		
500	1970	635	600	1	C600-5G3	211 €	C600-5G4	250 €	C600-5G5	289 €
500	1970	735	700	1	C700-5G3	223 €	C700-5G4	266 €	C700-5G5	308 €
500	1970	835	800	1	C800-5G3	235 €	C800-5G4	282 €	C800-5G5	328 €
500	1970	935	900	1	C900-5G3	247 €	C900-5G4	305 €	C900-5G5	358 €
500	1970	1035	1000	1	C1000-5G3	265 €	C1000-5G4	321 €	C1000-5G5	378 €
500	1970	1135	1100	1	C1100-5G3	277 €	C1100-5G4	337 €	C1100-5G5	397 €
500	1970	1235	1200	1	C1200-5G3	292 €	C1200-5G4	357 €	C1200-5G5	422 €
500	1970	1335	1300	1	C1300-5G3	306 €	C1300-5G4	377 €	C1300-5G5	447 €
500	1970	1435	1400	1	C1400-5G3	318 €	C1400-5G4	393 €	C1400-5G5	467 €
500	1970	1535	1500	1	C1500-5G3	330 €	C1500-5G4	408 €	C1500-5G5	487 €
500	1970	1635	1600	1	C1600-5G3	342 €	C1600-5G4	424 €	C1600-5G5	506 €

CORECO COLD ROOMS

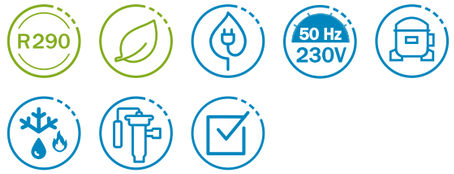
11f

EQUIPOS FRIGORIFICOS
COOLING UNITS



intarblock de puerta





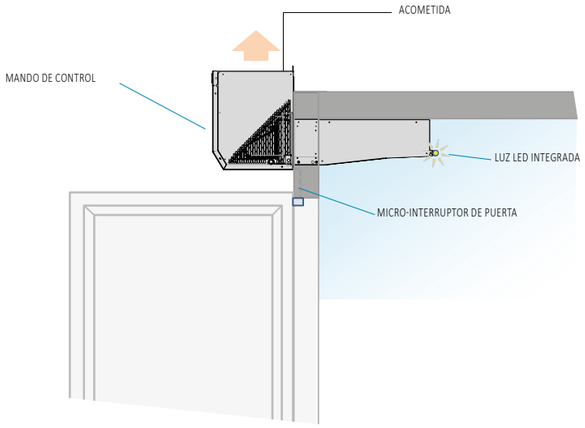
Equipos compactos monoblock R-290 para minicámaras frigoríficas de refrigeración y congelación, para montaje sobre el panel de puerta de la cámara.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Carga de refrigerante R-290.	■
Compresor hermético alternativo.	■
Presostato de alta presión y baja presión.	■
Expansión por válvula termostática.	■
Protección magnetotérmica.	■
Desescarche por inyección de gas caliente.	■
Bandeja de condensados en acero inoxidable.	■
Evaporación automática de condensados.	■
Luz led de cámara con micro-interruptor de puerta.	■
Regulación electrónica multifunción.	■
Tratamiento anticorrosión en epoxi de la batería de evaporación.	□ + 6 %

■ De serie □ Opcional

ESQUEMA DE INSTALACIÓN



Ejemplo de instalación



Luz led de cámara integrada

Luz led de cámara de gran eficiencia, integrada en el equipo, que se activa automáticamente al abrirse la puerta de la cámara.

Controlador electrónico

La regulación electrónica XW60LH, de serie en nuestros equipos compactos comerciales de puerta, es un avanzado controlador de reducido tamaño, que incluye las siguientes funciones:



- Control de temperatura con registro de temperaturas máxima y mínima.
- Función Jet Cool de enfriamiento rápido.
- Modo de funcionamiento nocturno.
- Función Energy Saving.
- 4 relés de salida para: compresor, ventilador, desescarche y luz.
- 3 sondas NTC de temperatura para cámara, desescarche y condensación.

230V I+N ~ 50Hz | Media temperatura | Compresor hermético | R-290

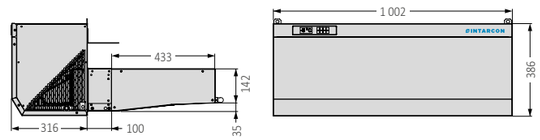
Refrigerante	Serie / Modelo	Alimentación	Compresor (CV)	Potencia frigorífica / Volumen de cámara, según temperatura de cámara [1] 0 °C W	0 °C m³	5 °C W	5 °C m³	10 °C W	10 °C m³	Potencia absorbida nominal (W)	Intens. máxima absorbida (A)	Caudal evap. (m³/h)	Carga de refrigerante (g) [2]	Peso (kg)	SPL dB(A) [3]	PVP (€)
R-290	MCP-ND-0009A	230V I+N ~ 50Hz	1/3	640	6	810	8	945	13	340	3,1	275	< 100	61	29	2 469
	MCP-ND-1012A	230V I+N ~ 50Hz	1/2	969	9	1 235	15	1 430	27	520	4,3	550	< 100	67	29	2 990
	MCP-ND-1017A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	1 209	14	1 530	20	1 765	35	720	4,5	550	< 100	67	31	3 380

230V I+N ~ 50Hz | Baja temperatura | Compresor hermético | R-290

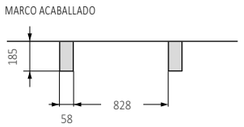
Refrigerante	Serie / Modelo	Alimentación	Compresor (CV)	Potencia frigorífica / Volumen de cámara, según temperatura de cámara [1] -25 °C W	-25 °C m³	-20 °C W	-20 °C m³	-15 °C W	-15 °C m³	Potencia absorbida nominal (W)	Intens. máxima absorbida (A)	Caudal evap. (m³/h)	Carga de refrigerante (g) [2]	Peso (kg)	SPL dB(A) [3]	PVP (€)
R-290	BCP-ND-0014A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	420	1	464	2,5	590	5	300	3,3	275	< 100	62	29	2 873
	BCP-ND-1017A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	575	2	639	6	825	9	340	4,3	550	< 170	67	29	3 250
	BCP-ND-1028A	230V I+N ~ 50Hz	1 1/4	750	4	833	9	1 070	15	640	6,0	550	< 150	74	31	3 668

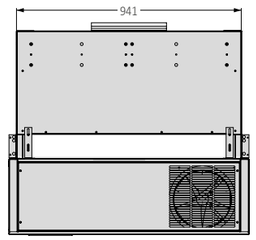
[1] Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 0 °C (MT) y-20 °C (BT), y temperatura exterior de 35 °C. [2] Carga de refrigerante A3 inferior a 500 g, simplificación del cumplimiento RSIF.
[3] Nivel de presión sonora del condensador en campo libre, con directividad 1, medido a 10 m de la fuente (valor no vinculante calculado a partir de la potencia sonora).

DIMENSIONES



Marco de montaje





Cotas en mm.

CLIENT360
client360.intarcon.com
SOFTWARE DE CÁLCULO FRIGORÍFICO



intarblock





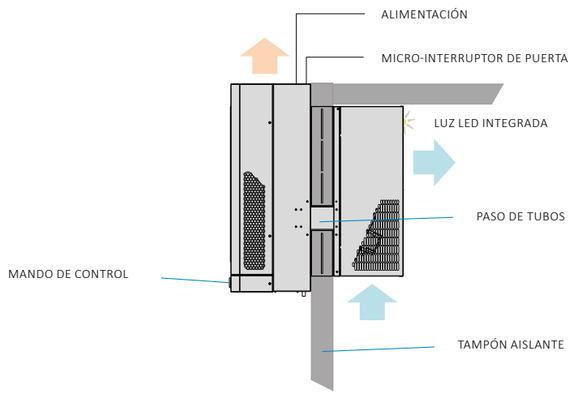
Equipos ultra compactos monoblocks diseñados para minicámaras frigoríficas de refrigeración y congelación, montaje en ventana sobre la pared de la cámara.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Carga de refrigerante R-290.	■
Compresor hermético alternativo.	■
Motoventiladores electrónicos EC.	■
Presostatos de alta y baja presión.	■
Expansión por válvula termostática.	■
Desescarche por inyección de gas caliente.	■
Bandeja de condensados en acero inoxidable.	■
Evaporación automática de condensados.	■
Luz led de cámara con micro-interruptor de puerta.	■
Tampón desmontable incluido.	■
Regulación electrónica multifunción.	■
Tratamiento anticorrosión en epoxi de la batería de evaporación.	□ + 6 %

■ De serie □ Opcional

ESQUEMA DE INSTALACIÓN



Ejemplo de instalación



Controlador electrónico

La regulación electrónica XW60LH, de serie en nuestros equipos compactos comerciales slim de pared, es un avanzado controlador de reducido tamaño, que incluye las siguientes funciones:



- Control de temperatura con registro de temperaturas máxima y mínima.
- Función Jet Cool de enfriamiento rápido.
- Modo de funcionamiento nocturno.
- 4 relés de salida para: compresor, ventilador, desescarche y luz.
- 3 sondas NTC de temperatura para termostato, desescarche y condensación.

Luz led de cámara integrada

Luz led de cámara de gran eficiencia, integrada en el equipo, que se activa automáticamente al abrirse la puerta de la cámara.

230V I+N ~ 50Hz | Media temperatura | Compresor hermético | R-290

Refrigerante	Serie / Modelo	Alimentación	Compresor (CV)	Potencia frigorífica / Volumen de cámara, según temperatura de cámara [1] 0 °C W	0 °C m³	5 °C W	5 °C m³	10 °C W	10 °C m³	Potencia absorbida nominal (W)	Intens. máxima absorbida (A)	Caudal evap. (m³/h)	Carga de refrigerante (g) [2]	Peso (kg)	SPL dB(A) [3]	PVP (€)
R-290	MCV-LD-0009A	230V I+N ~ 50Hz	1/3	635	5	740	7	850	12	400	3,5	300	< 100	38	29	2 259
R-290	MCV-LD-1012A	230V I+N ~ 50Hz	1/2	1 050	9	1 220	15	1 410	27	520	3,3	500	< 150	56	29	2 719
R-290	MCV-LD-1017A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	1 340	14	1 560	21	1 780	36	680	4,3	500	< 150	57	31	3 031
R-290	MCV-LD-2026A	230V I+N ~ 50Hz	1	1 824	21	2 170	34	2 540	58	940	5,9	950	< 150	86	35	3 847
R-290	MCV-LD-2034A	230V I+N ~ 50Hz	1	2 215	27	2 618	43	2 960	70	1 310	9,0	950	< 200	86	35	4 821

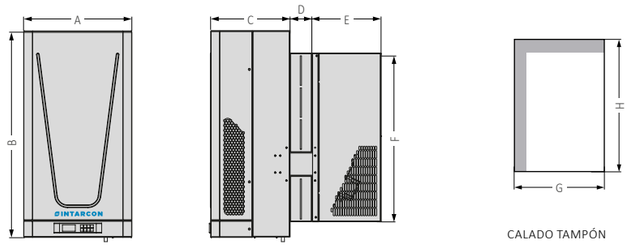
230V I+N ~ 50Hz | Baja temperatura | Compresor hermético | R-290

Refrigerante	Serie / Modelo	Alimentación	Compresor (CV)	Potencia frigorífica / Volumen de cámara, según temperatura de cámara [1] -25 °C W	-25 °C m³	-20 °C W	-20 °C m³	-15 °C W	-15 °C m³	Potencia absorbida nominal (W)	Intens. máxima absorbida (A)	Caudal evap. (m³/h)	Carga de refrigerante (g) [2]	Peso (kg)	SPL dB(A) [3]	PVP (€)
R-290	BCV-LD-0014A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	370	1	440	2	520	4	380	3,6	300	< 100	38	29	2 682
R-290	BCV-LD-1017A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	540	2	660	5	790	8	480	4,3	500	< 100	57	29	2 979
R-290	BCV-LD-1028A	230V I+N ~ 50Hz	1 1/4	770	4	920	9	1 090	15	730	5,6	500	< 150	64	31	3 280
R-290	BCV-LD-2034A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	985	7	1 210	14	1 470	25	970	9,3	950	< 200	86	34	3 520

[1] Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 0 °C (MT) y-20 °C (BT), y temperatura exterior de 35 °C. Volumen de cámara estimado según condiciones de las bases de cálculo (pág. 12).
[2] Carga de refrigerante A3 inferior a 500 g, simplificación del cumplimiento RSIF.
[3] Nivel de presión sonora del condensador en campo libre, con directividad 1, medido a 10 m de la fuente (valor no vinculante calculado a partir de la potencia sonora).

DIMENSIONES

Marco de montaje



Dimensiones (mm)	A	B	C	D	E	F	G	H
Serie 0	420	803	237	86	207	596	400	600
Serie 1	420	803	307	86	270	656	400	660
Serie 2	620	764	343	106	310	676	600	680

CLIENT360
client360.intarcon.com
SOFTWARE DE CÁLCULO FRIGORÍFICO



intarblock A2L





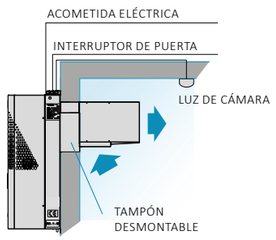
Nuevos equipos monoblock de A2L para cámaras frigoríficas de pequeño tamaño de refrigeración y congelación, para montaje en pared.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Carga de R-455A.	●
Compresor hermético alternativo.	●
Presostato de alta presión.	●
Expansión por válvula termostática.	●
Protección magnetotérmica.	●
Desescarche por inyección de gas caliente.	●
Bandeja de condensados.	●
Evaporación automática de condensados.	●
Luz de cámara led y cable interruptor de puerta.	●
Cajón de evaporación en panel sándwich de 50 mm de espuma de poliuretano, revestido interiormente con chapa de acero prelacado.	●
Regulación electrónica multifunción.	●
Cambio a alimentación 400V 3N 50Hz.	○ + 5 %
Ventilador centrífugo de impulsión vertical.	○ + 15 %
Tratamiento anticorrosión en epoxi de la batería de evaporación.	○ + 6 %
Tratamiento anticorrosión de poliuretano de la batería de condensación.	○ + 4 %
Control de tensión (modelos monofásicos).	○ + 195 €
Control de tensión y fallo de fase (modelos trifásicos).	○ + 259 €

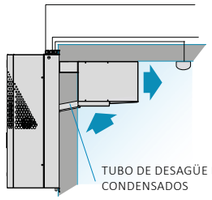
● De serie ○ Opcional

ESQUEMA DE INSTALACIÓN



Montaje tampón

Se suministra de serie un tampón desmontable para montaje directo sobre ventana en la cámara frigorífica.



Montaje acaballado (excepto serie 0)

Es posible realizar un montaje acaballado de forma sencilla, simplemente preparando un marco para su instalación y posteriormente colocando el techo de la cámara.

Ejemplo de instalación



Controlador electrónico

Los equipos intarblock incorporan de serie el avanzado controlador electrónico XW270K.



- Mando multifunción de control digital a distancia.
- Control de temperatura con registro de temperaturas máxima y mínima.
- Función Jet Cool de enfriamiento rápido.
- Modo de funcionamiento nocturno.

Accesorios equipos CV-NN

- Tolva de adaptación a conducto circular (+ 131 €).
- Compuerta antirretorno (+ 72 €).
- Micro-interruptor de puerta (+ 67 €).

230V I+N ~ 50Hz / 400V 3N ~ 50Hz | Media temperatura | Compresor hermético | R-455A

Refrigerante	Serie / Modelo Axial	Alimentación	Compresor (CV)	Potencia frigorífica / Volumen de cámara, según temperatura de cámara [1] 0 °C W	0 °C m³	5 °C W	5 °C m³	10 °C W	10 °C m³	Potencia abs. nominal (W)	Intens. máx. abs. (A)	Caudal evap. (m³/h)	Caudal cond. (m³/h)	PSD (Pa) [2]	Carga de refrig. (kg)	Peso (kg)	SPL dB(A) [3]	PVP (€)
R-455A	MCV-NN-0010A	230V I+N ~ 50Hz	1/3	691	5	818	9	938	15	480	7,1	400	375	80	< 1,0	37	34	2 053
	MCV-NN-1016A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	1 083	10	1 271	17	1 470	27	740	9,4	425	575	80	< 1,0	70	34	2 577
	MCV-NN-2024A	230V I+N ~ 50Hz	1	1 766	19	2 094	32	2 428	51	1 122	14,7	800	950	130	< 1,5	89	35	3 516
	MCV-NN-2026A	230V I+N ~ 50Hz	1 1/2	1 869	21	2 215	34	2 561	55	1 225	15,4	800	950	130	< 1,5	89	36	3 721
	MCV-NN-3034A	230V I+N ~ 50Hz*	1 1/2	2 357	28	2 810	46	3 291	75	1 550	20,4	1 100	1 150	80	< 2,0	101	38	4 297
	MCV-NN-3038A	400V 3N ~ 50Hz	1 3/4	2 522	30	3 007	50	3 505	81	1 654	9,5	1 100	1 150	80	< 2,0	101	40	4 668

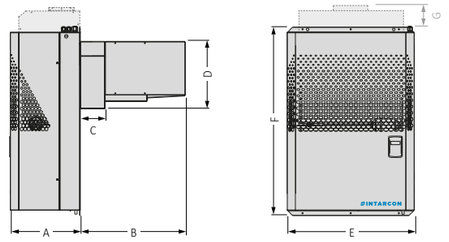
230V I+N ~ 50Hz | Baja temperatura | Compresor hermético | R-455A

Refrigerante	Serie / Modelo	Alimentación	Compresor (CV)	Potencia frigorífica / Volumen de cámara, según temperatura de cámara [1] -25 °C W	-25 °C m³	-20 °C W	-20 °C m³	-15 °C W	-15 °C m³	Potencia abs. nominal (W)	Intens. máx. abs. (A)	Caudal evap. (m³/h)	Caudal cond. (m³/h)	PSD (Pa) [2]	Carga de refrig. (kg)	Peso (kg)	SPL dB(A) [3]	PVP (€)
R-455A	BCV-NN-0018A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	375	1	468	2	573	3	502	8,4	400	375	80	< 0,5	47	31	2 705
	BCV-NN-1034A	230V I+N ~ 50Hz	1 1/2	677	3	836	6	989	10	993	12,6	425	575	80	< 1,0	71	33	3 204
	BCV-NN-2034A	230V I+N ~ 50Hz	1 1/2	848	5	1 065	9	1 303	15	1 110	13,4	800	950	130	< 1,0	90	35	3 420
	BCV-NN-2055A	230V I+N ~ 50Hz	2	1 090	8	1 377	14	1 678	23	1 398	19,5	800	950	130	< 1,5	96	41	4 093
	BCV-NN-3068A	230V I+N ~ 50Hz*	3	1 562	14	1 936	24	2 358	38	2 013	23,5	1 100	1 150	80	< 1,5	113	44	4 988

[1] Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 0 °C (MT) y-20 °C (BT), y temperatura exterior de 35 °C. [2] Presión estática disponible de condensación.
[3] Nivel de presión sonora del condensador en campo libre, con directividad 1, medido a 10 m de la fuente (valor no vinculante calculado a partir de la potencia sonora).
* Unidades disponibles en tensión 400V 3N 50Hz.

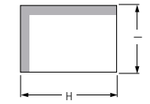
DIMENSIONES

(SÓLO OPCIÓN CENTRÍFUGA)

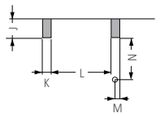


Marcos de montaje

Calado tampón



Marco acaballado



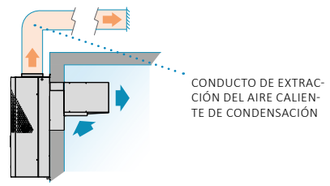
Dimensiones (mm)	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	Embocadura turbina
Serie 0	306	250	100	510	420	683	90	405	515	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	185 x 115
Serie 1	340	514	122	330	400	880	42	380	335	75	38	295	21	218	185 x 115
Serie 2	340	514	122	330	620	920	140	600	335	75	30	522	16	218	230 x 130
Serie 3	365	514	122	470	735	940	50	715	475	75	45	607	20	356	2x 185 x 115

CLIENT360
client360.intarcon.com
SOFTWARE DE CÁLCULO FRIGORÍFICO



Versión centrífuga

Los equipos de la serie intarblock centrífugo incorporan una turbina centrífuga para permitir la conducción hacia el exterior del aire caliente de descarga mediante conductos.



Conductos de extracción de aire

Dimensiones recomendadas para conductos de descarga en chapa, PVC, o panel de lana de vidrio, de 20 m de longitud (cada codo a 90° equivale a 5 m de longitud). Para conductos flexibles o semirrígidos se recomienda utilizar una dimensión mayor.

- Serie 0: 200 x 150 mm o Ø 150 mm
- Serie 1: 200 x 200 mm o Ø 150 mm
- Serie 2: 250 x 150 mm o Ø 200 mm
- Serie 3: 300 x 200 mm o Ø 250 mm

intarblock PRO



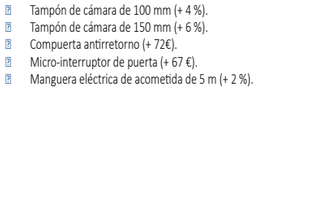


Nuevos equipos compactos monoblock R-290 de pared diseñados por y para instaladores. Para pequeñas y medianas cámaras frigoríficas de refrigeración y conservación. Montaje acaballado sobre la pared de la cámara.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Carga de refrigerante R-290.	●
Circuito frigorífico independiente por compresor.	●
Compresores herméticos montados sobre raíles para disminuir vibraciones.	●
Batería condensadora en microcanal con tratamiento de pintura poliéster.	●
Ventiladores del evaporador AC, y EC en condensador.	●
Presostato de alta presión.	●
Bandeja de condensados en inoxidable, extraíble para limpieza, y serpentín de cobre con pintura epoxi.	●
Manta filtrante en rejilla de aspiración lavable.	●
Resistencia de desagüe en modelos de BT.	●
Montaje acaballado 80-150 mm.	●
Acceso a cuadro eléctrico con registro abatible.	●
Desescarche por gas caliente.	●
Expansión por válvula termostática.	●
Chapas de aluminio recubiertas de film para protección en transporte en evaporador.	●
Mando multifunción integrado en el equipo.	●
Luz led de cámara.	●
Ventilador radial con impulsión vertical EC (solo en equipos estándar condensados por aire).	○ + 10 %
Adaptación a bitémpero.	○ + 10 %
Adaptación a equipo para instalación en intemperie.	○ + 30 %
Base macho y clavija hembra de conexión industrial.	○ + 80 €
Control de tensión (modelos monofásicos).	○ + 195 €
Control de tensión y fallo de fase (modelos trifásicos).	○ + 259 €
Cambio alimentación a 230V 50Hz (modelos trifásicos).	○ + 8 %
Resistencia de desagüe (para temperatura de cámara < 0 °C en modelos de MT).	○ + 91 €
Maestro-esclavo (alternativo + simultáneo).	○ + 85 €

● De serie ○ Opcional



Evaporador tipo cúbico de aluminio

El aluminio proporciona una mejor transferencia de calor frente a otros materiales, además de un óptimo funcionamiento en baja temperatura.
Los evaporadores tipo cúbico tiene un mayor alcance de aire que los evaporadores tipo plafón.

Controlador electrónico

Los equipos intarblock PRO incorporan de serie el avanzado controlador electrónico XM670K.

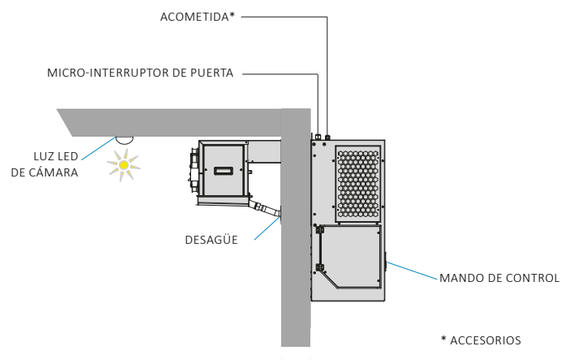


- Mando multifunción de control digital.
- Reloj interno para programación de ciclos de ahorro de energía y desescarches.
- Posibilidad de interconexión y sincronización de hasta 8 equipos en red LAN, gestionados con un solo mando de control.

Accesorios equipos CV-NPD

- Tampón de cámara de 100 mm (+ 4 %).
- Tampón de cámara de 150 mm (+ 6 %).
- Compuerta antirretorno (+ 72€).
- Micro-interruptor de puerta (+ 67 €).
- Manguera eléctrica de acometida de 5 m (+ 2 %).

ESQUEMA DE INSTALACIÓN





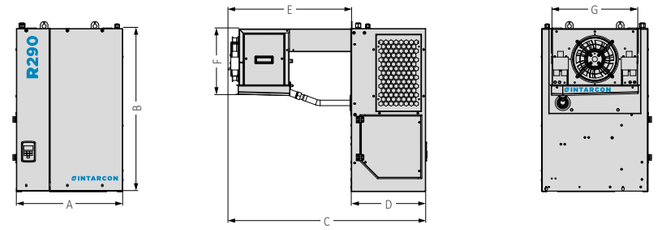
230V I+N ~ 50Hz / 400V 3N ~ 50Hz | Media temperatura | Compresor hermético | R-290

Refrigerante	Serie / Modelo	Alimentación	Compresor (CV)	Potencia frigorífica / Volumen de cámara, según temperatura de cámara [1] 0 °C W	0 °C m³	5 °C W	5 °C m³	10 °C W	10 °C m³	Potencia absorbida nominal (W)	Intens. máxima absorbida (A)	Caudal evap. (m³/h)	Caudal conden. [Opc. radial] (m³/h)	Carga de refrigerante por circuito (g) [2]	Peso (kg)	SPL dB(A) [3]	PVP (€)
R-290	MCV-NPD-1008A	230V I+N ~ 50Hz	1/3	720	5	851	10	995	16	464	4,1	750	1 450	< 150	68	43	2 753
	MCV-NPD-1012A	230V I+N ~ 50Hz	1/2	958	8	1 144	14	1 345	24	635	6,5	750	1 450	< 150	68	43	3 131
	MCV-NPD-1018A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	1 220	12	1 447	20	1 688	33	759	5,8	750	1 450	< 150	72	43	3 688
	MCV-NPD-2026A	230V I+N ~ 50Hz	1	1 733	19	2 086	32	2 491	53	1 107	11,2	1 350	1 600	< 500	109	41	4 544
	MCV-NPD-2034A	230V I+N ~ 50Hz	1	2 251	26	2 668	43	3 119	70	1 491	14,8	1 350	1 600	< 500	109	42	5 088
	MCV-NPD-2035A	230V I+N ~ 50Hz	2x 3/4	2 432	29	2 847	47	3 302	75	1 459	11,1	1 350	1 600	< 150	116	41	5 877
	MCV-NPD-3052A	400V 3N ~ 50Hz*	2x 1	3 578	47	4 329	78	5 065	140	2 309	9,3	2 800	3 000	< 150	142	44	6 382
	MCV-NPD-3069A	400V 3N ~ 50Hz*	2x 1	4 505	62	5 329	100	6 180	180	3 091	12,9	2 800	3 000	< 500	142	45	7 077

230V I+N ~ 50Hz / 400V 3N ~ 50Hz | Baja temperatura | Compresor hermético | R-290

Refrigerante	Serie / Modelo	Alimentación	Compresor (CV)	Potencia frigorífica / Volumen de cámara, según temperatura de cámara [1] -25 °C W	-25 °C m³	-20 °C W	-20 °C m³	-15 °C W	-15 °C m³	Potencia absorbida nominal (W)	Intens. máxima absorbida (A)	Caudal evap. (m³/h)	Caudal conden. [Opc. radial] (m³/h)	Carga de refrigerante por circuito (g) [2]	Peso (kg)	SPL dB(A) [3]	PVP (€)
R-290	BCV-NPD-1018A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	469	1	584	3	706	5	588	5,8	750	1 450	< 150	72	43	3 801
	BCV-NPD-2026A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	703	3	867	6	1 085	11	907	9,6	1 350	1 600	< 150	109	41	3 919
	BCV-NPD-2034A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	955	6	1 166	10	1 423	18	1 141	11,5	1 350	1 600	< 150	109	41	4 457
	BCV-NPD-3052A	230V I+N ~ 50Hz	2x 3/4	1 406	12	1 776	21	2 249	36	1 926	18,1	2 800	3 000	< 150	142	44	5 761
	BCV-NPD-3054A	230V I+N ~ 50Hz	1	1 367	11	1 787	21	2 323	38	1 732	18,2	2 800	3 000	< 500	131	45	5 487
	BCV-NPD-3068A	400V 3N ~ 50Hz*	1 1/4	1 665	15	2 173	28	2 792	49	2 028	11,9	2 800	3 000	< 500	131	44	6 101
	BCV-NPD-3069A	400V 3N ~ 50Hz*	2x 3/4	1 905	19	2 372	32	2 898	52	2 402	11,9	2 800	3 000	< 150	142	46	6 291

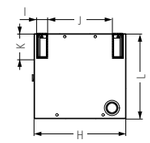
DIMENSIONES



Dimensiones (mm)	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
Serie 1	556	853	1 023	390	693	348	468	448	56	341	129	450
Serie 2	706	853	1 173	455	720	448	618	640	56	491	129	560
Serie 3	906	853	1 101	455	686	455	878	890	56	761	129	560

[1] Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 0 °C (MT) y-20 °C (BT), y temperatura exterior de 35 °C. Volumen de cámara estimado según condiciones de las bases de cálculo (pág. 12).
[2] Carga de refrigerante A3 inferior a 500 g, simplificación del cumplimiento RSIF.
[3] Nivel de presión sonora del condensador en campo libre, con directividad 1, medido a 10 m de la fuente (valor no vinculante calculado a partir de la potencia sonora).
* Modelo disponible a 230V 50Hz.

Marco de montaje acaballado



CLIENT360
client360.intarcon.com
SOFTWARE DE CÁLCULO FRIGORÍFICO

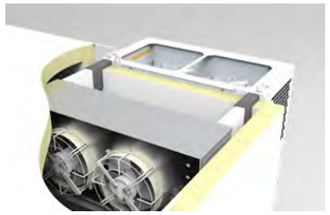
intarblock PRO Condensado por agua





Nuevos equipos compactos monoblock R-290 de pared diseñados por y para instaladores. Condensados por agua. Para pequeñas y medianas cámaras frigoríficas de refrigeración y conservación. Montaje acaballado sobre la pared de la cámara.

Ejemplo de instalación



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Condensación con entrada de agua entre 5 y 45°C, teniendo un salto de 5K en el intercambiador.	■
Válvula solenoide agua para instalación fuera del equipo.	■
Condensación con agua glicolada a una temperatura comprendida entre -10 y 5 °C. Incluye válvula presostática automática de agua controlada por la presión de condensación, de accionamiento directo.	□ + 9 % Sobre PVP estándar (pág. 17).

■ De serie □ Opcional

*Ver características, opcionales, accesorios y dimensiones en página 16 y 17.

230V I+N ~ 50Hz / 400V 3N ~ 50Hz | Media temperatura - Condensado por agua | Compresor hermético | R-290

Refrigerante	Serie / Modelo	Alimentación	Compresor (CV)	Potencia frigorífica / Volumen de cámara, según temperatura de cámara [1] 0 °C W	0 °C m³	5 °C W	5 °C m³	10 °C W	10 °C m³	Potencia absorbida nominal (W)	Intens. máxima absorbida (A)	Caudal evap. (m³/h)	Caudal conden. (l/h)	Pérdida de carga (kPa) [2]	Conex. hidráulicas	Carga de refrigerante por circuito (g) [3]	Peso (kg)	SPL dB(A) [4]	PVP (€)
R-290	MCV-NPD-1008A	230V I+N ~ 50Hz	1/3	648	5	767	8	904	14	400	3,4	750	178	3	1/2"	< 150	77	25	2 890,65
	MCV-NPD-1012A	230V I+N ~ 50Hz	1/2	895	8	1 073	13	1 267	23	580	5,8	750	256	3	3/4"	< 150	77	31	3 287,55
	MCV-NPD-1018A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	1 134	11	1 369	18	1 616	31	700	5,1	750	322	3	3/4"	< 150	81	22	3 872,40
	MCV-NPD-2026A	230V I+N ~ 50Hz	1	1 377	14	1 757	25	2 254	47	1 040	9,8	1 350	425	25	3/4"	< 150	112	30	4 771,20
	MCV-NPD-2034A	230V I+N ~ 50Hz	1	2 118	24	2 599	42	3 089	69	1 400	13,4	1 350	627	40	3/4"	< 150	112	34	5 342,40
	MCV-NPD-2035A	230V I+N ~ 50Hz	2x 3/4	2 357	28	2 793	46	3 272	74	1 350	6,7	1 350	662	3	3/4"	< 150	120	25	6 170,85
	MCV-NPD-3052A	400V 3N ~ 50Hz*	2x 1	2 805	47	3 573	62	4 457	120	2 170	9,3	2 800	860	20	3/4"	< 150	159	33	6 701,10
	MCV-NPD-3069A	400V 3N ~ 50Hz*	2x 1	4 267	62	5 161	97	6 141	180	2 890	12,9	2 800	1 260	35	1"	< 150	159	37	7 430,85

230V I+N ~ 50Hz / 400V 3N ~ 50Hz | Baja temperatura - Condensado por agua | Compresor hermético | R-290

Refrigerante	Serie / Modelo	Alimentación	Compresor (CV)	Potencia frigorífica / Volumen de cámara, según temperatura de cámara [1] -25 °C W	-25 °C m³	-20 °C W	-20 °C m³	-15 °C W	-15 °C m³	Potencia absorbida nominal (W)	Intens. máxima absorbida (A)	Caudal evap. (m³/h)	Caudal conden. (l/h)	Pérdida de carga (kPa) [2]	Conex. hidráulicas	Carga de refrigerante por circuito (g) [3]	Peso (kg)	SPL dB(A) [4]	PVP (€)
R-290	BCV-NPD-1018A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	393	1	502	2	626	4	53	5,1	750	147	3	1/2"	< 150	81	22	3 991,05
	BCV-NPD-2026A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	595	2	749	5	955	9	810	7,5	1 350	229	3	3/4"	< 150	112	27	4 114,95
	BCV-NPD-2034A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	817	4	1 028	8	1 280	15	1 050	9,4	1 350	308	3	3/4"	< 150	112	28	4 679,85
	BCV-NPD-3052A	230V I+N ~ 50Hz	2x 3/4	1 183	9	1 536	16	1 984	30	1 710	15,3	2 800	452	3	3/4"	< 150	159	30	6 049,05
	BCV-NPD-3054A	230V I+N ~ 50Hz	1	1 130	8	1 495	16	2 012	30	1 490	15,5	2 800	408	25	3/4"	< 150	145	38	5 761,35
	BCV-NPD-3068A	400V 3N ~ 50Hz*	1 1/4	1 419	12	1 864	22	2 468	41	1 970	9,1	2 800	539	35	3/4"	< 150	145	40	6 406,05
	BCV-NPD-3069A	400V 3N ~ 50Hz*	2x 3/4	1 641	15	2 092	27	2 622	45	2 220	8,9	2 800	615	3	3/4"	< 150	159	30	6 605,55

[1] Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 0 °C (MT) y-20 °C (BT), con temperatura de entrada/salida de agua de 40/45 °C. Volumen de cámara estimado según condiciones de las bases de cálculo (pág. 12).
[2] Pérdida de carga del condensador en el circuito de agua.
[3] Carga de refrigerante A3 inferior a 500 g, simplificación del cumplimiento RSIF.
[4] Nivel de presión sonora en campo libre, con directividad 1, medido a 10 m de la fuente (valor no vinculante calculado a partir de la potencia sonora).
* Modelo disponible a 230V 50Hz.

PVP condensado por agua: 5% sobre el precio estándar condensado por aire. Ver en página 17.
Consultar potencias frigoríficas antes de realizar pedido.

intartop PRO Condensado por agua





Nuevos equipos compactos monoblock R-290 de techo diseñados por y para instaladores. Condensados por agua. Para pequeñas y medianas cámaras frigoríficas de refrigeración y conservación.

Ejemplo de instalación



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Condensación con entrada de agua entre 5 y 45°C, teniendo un salto de 5K en el intercambiador.	■
Válvula solenoide agua para instalación fuera del equipo.	■
Condensación con agua glicolada a una temperatura comprendida entre -10 y 5 °C. Incluye válvula presostática automática de agua controlada por la presión de condensación, de accionamiento directo.	□ + 9 % Sobre PVP estándar (pág. 19).

■ De serie □ Opcional

*Ver características, accesorios y dimensiones en página 18 y 19.

230V I+N ~ 50Hz / 400V 3N ~ 50Hz | Media temperatura - Condensado por agua | Compresor hermético | R-290

Refrigerante	Serie / Modelo	Alimentación	Compresor (CV)	Potencia frigorífica / Volumen de cámara, según temperatura de cámara [1] 0 °C W	0 °C m³	5 °C W	5 °C m³	10 °C W	10 °C m³	Potencia absorbida nominal (W)	Intens. máxima absorbida (A)	Caudal evap. (m³/h)	Caudal conden. (l/h)	Pérdida de carga (kPa) [2]	Conex. hidráulicas	Carga de refrigerante por circuito (g) [3]	Peso (kg)	SPL dB(A) [4]	PVP (€)
R-290	MCR-NPD-1008A	230V I+N ~ 50Hz	1/3	657	6	776	10	917	17	471	3,4	950	171	3	1/2"	< 150	77	25	3 314,85
	MCR-NPD-1012A	230V I+N ~ 50Hz	1/2	964	9	1 140	15	1 339	25	646	5,8	950	254	3	3/4"	< 150	77	31	3 530,10
	MCR-NPD-1018A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	1 132	12	1 405	21	1 665	34	773	5,1	950	305	3	3/4"	< 150	81	22	4 857,30
	MCR-NPD-2026A	230V I+N ~ 50Hz	1	1 712	20	2 042	33	2 560	55	1 149	10,5	1 350	457	25	3/4"	< 150	112	30	5 520,90
	MCR-NPD-2034A	230V I+N ~ 50Hz	1	2 207	27	2 690	45	3 264	73	1 541	14,1	1 350	609	40	3/4"	< 150	112	34	5 733,00
	MCR-NPD-2035A	230V I+N ~ 50Hz	2x 3/4	2 426	30	2 878	48	3 426	78	1 508	10,4	1 350	639	3	3/4"	< 150	120	25	6 539,40
	MCR-NPD-3052A	400V 3N ~50Hz*	2x 1	3 485	45	4 060	76	4 940	140	2 294	9,3	2 800	894	20	3/4"	< 150	159	33	7 452,90
	MCR-NPD-3069A	400V 3N ~50Hz	2x 1	4 360	60	5 128	97	6 244	175	3 058	12,9	2 800	1 179	35	1"	< 150	159	37	8 599,50

230V I+N ~ 50Hz / 400V 3N 50Hz | Baja temperatura - Condensado por agua | Compresor hermético | R-290

Refrigerante	Serie / Modelo	Alimentación	Compresor (CV)	Potencia frigorífica / Volumen de cámara, según temperatura de cámara [1] -25 °C W	-25 °C m³	-20 °C W	-20 °C m³	-15 °C W	-15 °C m³	Potencia absorbida nominal (W)	Intens. máxima absorbida (A)	Caudal evap. (m³/h)	Caudal conden. (l/h)	Pérdida de carga (kPa) [2]	Conex. hidráulicas	Carga de refrigerante por circuito (g) [3]	Peso (kg)	SPL dB(A) [4]	PVP (€)
R-290	BCR-NPD-1018A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	426	1	511	2	664	5	505	5,1	950	169	3	1/2"	< 150	81	22	3 726,45
	BCR-NPD-2026A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	622	2	794	5	990	10	781	8,2	1 350	262	3	3/4"	< 150	112	27	4 579,05
	BCR-NPD-2034A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	848	5	1 078	9	1 322	16	970	10,1	1 350	355	3	3/4"	< 150	112	28	5 200,65
	BCR-NPD-3052A	230V I+N ~ 50Hz	2x 1 1/4	1 228	9	1 580	17	1 940	29	1 554	15,3	2 800	521	3	3/4"	< 150	159	30	6 472,20
	BCR-NPD-3054A	230V I+N ~ 50Hz	1	1 117	8	1 491	15	1 923	28	1 367	15,5	2 800	460	25	3/4"	< 150	145	38	6 163,50
	BCR-NPD-3068A	400V 3N ~ 50Hz*	1 1/4	1 460	12	1 942	24	2 440	40	1 673	9,1	2 800	617	35	3/4"	< 150	145	40	7 690,20
	BCR-NPD-3069A	400V 3N ~ 50Hz*	2x 1 1/2	1 634	15	2 078	26	2 544	43	1 972	8,9	2 800	691	3	3/4"	<150	159	30	7 954,80

[1] Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 0 °C (MT) y-20 °C (BT), con temperatura de entrada/salida de agua de 40/45 °C. Volumen de cámara estimado según condiciones de las bases de cálculo (pág. 12).
[2] Pérdida de carga del condensador en el circuito de agua.
[3] Carga de refrigerante A3 inferior a 500 g, simplificación del cumplimiento RSIF.
[4] Nivel de presión sonora en campo libre, con directividad 1, medido a 10 m de la fuente (valor no vinculante calculado a partir de la potencia sonora).
* Modelo disponible a 230V 50Hz.

PVP condensado por agua: 5% sobre el precio estándar condensado por aire. Ver en página 19.
Consultar potencias frigoríficas antes de realizar pedido.

intartop





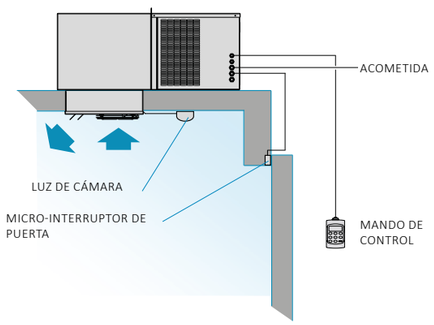
Equipos ultra compactos monoblocks diseñados para minicámaras frigoríficas de refrigeración y congelación, montaje en techo de la cámara.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Carga de refrigerante R-290.	■
Compresor hermético alternativo.	■
Presostato de alta y baja presión.	■
Expansión por válvula termostática.	■
Protección magnetotérmica.	■
Desescarche por inyección de gas caliente.	■
Bandeja de condensados en acero inoxidable.	■
Evaporación automática de condensados.	■
Luz led de cámara con micro-interruptor de puerta.	■
Cajón de evaporación en panel sándwich de 50 mm de espuma de poliuretano, revestido interiormente con chapa de acero prelacado.	■
Regulación electrónica multifunción.	■
Tratamiento anticorrosión en epoxi de la batería de evaporación.	□ + 6 %

■ De serie □ Opcional

ESQUEMA DE INSTALACIÓN





Controlador electrónico

La regulación electrónica XW270K, de serie en nuestros equipos compactos comerciales de techo incluye las siguientes funciones:



- Mando multifunción de control digital a distancia.
- Control de temperatura con registro de temperaturas máxima y mínima.
- Función Jet Cool de enfriamiento rápido.
- Modo de funcionamiento nocturno.

230V I+N ~ 50Hz | Media temperatura | Compresor hermético | R-290

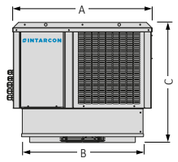
Refrigerante	Serie / Modelo Axial	Alimentación	Compresor (CV)	Potencia frigorífica / Volumen de cámara, según temperatura de cámara [1] 0 °C W	0 °C m³	5 °C W	5 °C m³	10 °C W	10 °C m³	Potencia absorbida nominal (W)	Intens. máxima absorbida (A)	Caudal evap. (m³/h)	Carga de refrigerante (g) [2]	Peso (kg)	SPL dB(A) [3]	PVP (€)
R-290	MCR-ND-0009A	230V I+N ~ 50Hz	1/3	670	5	780	7	900	12	390	3,6	300	< 100	63	29	2 380
	MCR-ND-1012A	230V I+N ~ 50Hz	1/2	1 060	9	1 240	15	1 435	27	530	3,4	600	< 100	73	29	2 889
	MCR-ND-1017A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	1 370	14	1 585	21	1 815	36	680	4,5	600	< 150	73	31	3 221
	MCR-ND-2026A	230V I+N ~ 50Hz	1	1 850	21	2 200	34	2 577	58	980	5,9	1 150	< 150	96	35	4 301
	MCR-ND-2034A	230V I+N ~ 50Hz	1	2 240	27	2 650	43	2 995	70	1 350	9,0	1 150	< 200	96	35	5 409

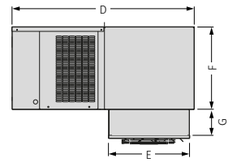
230V I+N ~ 50Hz | Baja temperatura | Compresor hermético | R-290

Refrigerante	Serie / Modelo	Alimentación	Compresor (CV)	Potencia frigorífica / Volumen de cámara, según temperatura de cámara [1] -25 °C W	-25 °C m³	-20 °C W	-20 °C m³	-15 °C W	-15 °C m³	Potencia absorbida nominal (W)	Intens. máxima absorbida (A)	Caudal evap. (m³/h)	Carga de refrigerante (g) [2]	Peso (kg)	SPL dB(A) [3]	PVP (€)
R-290	BCR-ND-0014A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	385	1	460	2	550	4	390	3,3	300	< 100	65	29	2 803
	BCR-ND-1017A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	540	2	660	5	800	8	490	3,5	600	< 100	73	29	3 148
	BCR-ND-1028A	230V I+N ~ 50Hz	1 1/4	770	4	925	9	1 100	15	730	6,0	600	< 150	80	31	3 449
	BCR-ND-2034A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	985	7	1 215	14	1 475	25	990	9,3	1 150	< 200	96	34	4 236

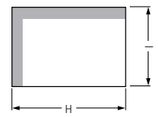
[1] Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 0 °C (MT) y -20 °C (BT), y temperatura exterior de 35 °C. Volumen de cámara estimado según condiciones de las bases de cálculo (pág. 12).
[2] Carga de refrigerante A3 inferior a 500 g, simplificación del cumplimiento RSIF.
[3] Nivel de presión sonora del condensador en campo libre, con directividad 1, medido a 10 m de la fuente (valor no vinculante calculado a partir de la potencia sonora).

DIMENSIONES





Marco de montaje



CALADO EN TECHO

Dimensiones (mm)	A	B	C	D	E	F	G	H	I
Serie 0	600	430	480	790	375	330	100	435	385
Serie 1	665	582	574	850	379	385	135	590	385
Serie 2	835	756	677	850	379	469	135	760	385

CLIENT360
client360.intarcon.com
SOFTWARE DE CÁLCULO FRIGORÍFICO



intartop A2L





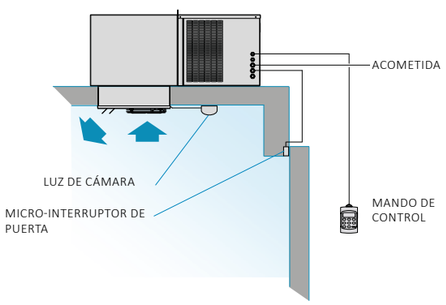
Equipos ultra compactos monoblocks diseñados para minicámaras frigoríficas de refrigeración y congelación, montaje en techo de la cámara.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Carga de R-455A.	■
Compresor hermético alternativo.	■
Presostato de alta presión.	■
Expansión por válvula termostática.	■
Protección magnetotérmica.	■
Desescarche por inyección de gas caliente.	■
Bandeja de condensados en acero inoxidable y evaporación automática de condensados.	■
Luz de cámara led y cable interruptor de puerta.	■
Cajón de evaporación en panel sándwich de 50 mm de espuma de poliuretano, revestido interiormente con chapa de acero prelacado.	■
Regulación electrónica multifunción.	■
Cambio a alimentación 400V 3N 50Hz.	□ + 5 %
Ventilador centrífugo de impulsión horizontal.	□ + 15 %
Ventilador centrífugo de impulsión vertical.	□ + 15 %
Tratamiento anticorrosión en epoxi de la batería de evaporación.	□ + 6 %
Tratamiento anticorrosión de poliuretano de la batería de condensación.	□ + 4 %
Control de tensión.	□ + 195 €
Maestro-esclavo (alternativo + simultáneo).	□ + 85 €

■ De serie □ Opcional

ESQUEMA DE INSTALACIÓN



Ejemplo de instalación



Controlador electrónico

Los equipos intartop incorporan de serie el avanzado controlador electrónico XW270K.



- Mando multifunción de control digital a distancia.
- Control de temperatura con registro de temperaturas máxima y mínima.
- Función Jet Cool de enfriamiento rápido.
- Modo de funcionamiento nocturno.

Accesorios equipos CR-NN

- Tolva de adaptación a conducto circular (+ 131 €).
- Compuerta antirretorno (+ 72 €).
- Micro-interruptor de puerta (+ 67 €).

230V I+N ~ 50Hz | Media temperatura | Compresor hermético | R-455A

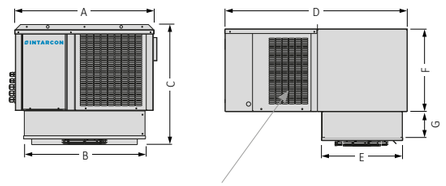
Refrigerante	Serie / Modelo Axial	Alimentación	Compresor (CV)	Potencia frigorífica / Volumen de cámara, según temperatura de cámara [1] 0 °C W	0 °C m³	5 °C W	5 °C m³	10 °C W	10 °C m³	Potencia abs. nominal (W)	Intens. máx. abs. (A)	Caudal evap. (m³/h)	Caudal cond. (m³/h)	PSD (Pa) [2]	Carga de refrig. (kg)	Peso (kg)	SPL dB(A) [3]	PVP (€)
R-455A	MCR-NN-0010A	230V I+N ~ 50Hz	1/3	691	5	821	9	950	15	480	7,1	400	375	80	< 1,0	63	34	2 200
R-455A	MCR-NN-1016A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	1 095	10	1 286	17	1 489	28	741	9,4	575	575	80	< 1,0	83	34	2 811
R-455A	MCR-NN-2024A	230V I+N ~ 50Hz	1	1 850	20	2 210	34	2 592	56	1 100	14,4	1 050	1 000	120	< 1,5	97	35	3 908
R-455A	MCR-NN-2026A	230V I+N ~ 50Hz*	1 1/2	1 964	22	2 340	37	2 732	59	1 201	15,1	1 050	1 000	120	< 2,0	97	36	4 373

230V I+N ~ 50Hz | Baja temperatura | Compresor hermético | R-455A

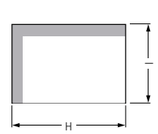
Refrigerante	Serie / Modelo	Alimentación	Compresor (CV)	Potencia frigorífica / Volumen de cámara, según temperatura de cámara [1] -25 °C W	-25 °C m³	-20 °C W	-20 °C m³	-15 °C W	-15 °C m³	Potencia abs. nominal (W)	Intens. máx. abs. (A)	Caudal evap. (m³/h)	Caudal cond. (m³/h)	PSD (Pa) [2]	Carga de refrig. (kg)	Peso (kg)	SPL dB(A) [3]	PVP (€)
R-455A	BCR-NN-0018A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	378	1	464	2	574	3	500	8,4	400	375	80	< 0,5	73	31	2 788
R-455A	BCR-NN-1034A	230V I+N ~ 50Hz	1 1/2	672	3	801	5	1 013	10	965	12,6	575	575	80	< 1,0	84	33	3 422
R-455A	BCR-NN-2055A	230V I+N ~ 50Hz*	2	1 186	9	1 475	15	1 813	26	1 389	19,2	1 050	1 000	120	< 1,5	104	41	4 572
R-455A	BCR-NN-3068A	230V I+N ~ 50Hz*	3	1 617	15	1 965	24	2 363	38	1 928	22,9	1 300	1 500	140	< 1,5	144	44	5 748

[1] Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 0 °C (MT) y -20 °C (BT), y temperatura exterior de 35 °C. [2] Presión estática disponible de condensación.
[3] Nivel de presión sonora del condensador en campo libre, con directividad 1, medido a 10 m de la fuente (valor no vinculante calculado a partir de la potencia sonora).
* Unidades disponibles en tensión 400V 3N 50Hz.

DIMENSIONES



Marco de montaje



Dimensiones (mm)	A	B	C	D	E	F	G	H	I	Embocadura turbina	Tolva
Serie 0	600	430	480	790	375	330	100	435	385	185 x 115	Ø 150
Serie 1	665	582	574	850	379	385	135	590	385	185 x 115	Ø 150
Serie 2	835	756	677	850	379	469	135	760	385	230 x 130	Ø 200
Serie 3	925	843	680	1 070	454	485	145	850	460	266 x 236	Ø 250

Conductos de extracción de aire

Dimensiones recomendadas para conductos de descarga en chapa, PVC, o panel de lana de vidrio, de 20 m de longitud (cada codo a 90° equivale a 5 m de longitud). Para conductos flexibles o semirrígidos se recomienda utilizar una dimensión mayor.

- Serie 0: 200 x 150 mm o Ø 150 mm
- Serie 1: 200 x 200 mm o Ø 150 mm
- Serie 2: 250 x 150 mm o Ø 200 mm
- Serie 3: 200 x 200 mm o Ø 250 mm

CLIENT360
client360.intarcon.com
SOFTWARE DE CÁLCULO FRIGORÍFICO



intartop PRO





Nuevos equipos compactos monoblock R-290 de techo diseñados por y para instaladores.
Para pequeñas y medianas cámaras frigoríficas de refrigeración y conservación.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Carga de refrigerante R-290.	■
Circuito frigorífico independiente por compresor.	■
Compresores herméticos montados sobre raíles para disminuir vibraciones.	■
Batería condensadora en microcanal con tratamiento de pintura poliéster.	■
Ventiladores del evaporador AC y EC en condensador.	■
Presostato de alta presión.	■
Bandeja de condensados en inoxidable, extraíble para limpieza, y serpentín de cobre con pintura epoxi.	■
Manta filtrante en rejilla de aspiración lavable.	■
Resistencia de desagüe en modelos de BT.	■
Tampón desmontable con parte fija, para paso de tubos y cableado de 80 mm.	■
Acceso a cuadro eléctrico con registro abatible.	■
Desescarche por gas caliente.	■
Expansión por válvula termostática.	■
Chapas de aluminio recubiertas de film para protección en transporte en evaporador.	■
Regulación electrónica multifunción con mando remoto y 5 m de manguera libre de halógenos.	■
Luz led de cámara.	■
Ventilador radial con posibilidad de impulsión vertical u horizontal (solo en equipos estándar condensados por aire).	□ + 10 %
Adaptación a bitémpero.	□ + 10 %
Base macho y clavija hembra de conexión industrial.	□ + 80 €
Control de tensión (modelos monofásicos).	□ + 195 €
Control de tensión y fallo de fase (modelos trifásicos).	□ + 259 €
Cambio alimentación a 230V 50Hz (modelo trifásicos).	□ + 8 %
Resistencia de desagüe (para temperatura de cámara < 0 °C en modelos de MT).	□ + 91 €
Maestro-esclavo (alternativo + simultáneo).	□ + 85 €

■ De serie □ Opcional



Adaptación a distintos espesores de techo

Los nuevos equipos compactos de techo comerciales se suministran con el cajón del ventilador de evaporador aparte y el montaje se realizará de manera telescópica, adaptándose así a paneles de techo de 80 a 150 mm de espesor.

Controlador electrónico

Los equipos intartop PRO incorporan de serie el avanzado controlador electrónico XM670K.

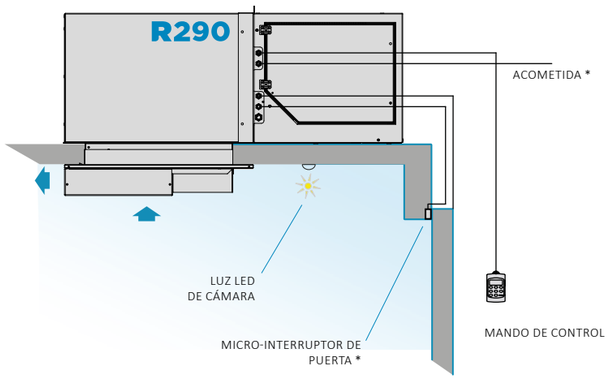


- Mando multifunción de control digital a distancia.
- Reloj interno para programación de ciclos de ahorro de energía y desescarches.
- Posibilidad de interconexión y sincronización de hasta 8 equipos en red LAN, gestionados con un solo mando de control.

Accesorios equipos CR-NPD

- Tolva de adaptación a conducto circular en impulsión vertical (+ 131 €).
- Kit de conducción de aire (+ 124 €).
- Compuerta antirretorno (+ 72 €).
- Micro-interruptor de puerta (+ 67 €).
- Manguera eléctrica de acometida de 5 m (+ 2 %).

ESQUEMA DE INSTALACIÓN



* ACCESORIOS

Ventilador radial (opcional)

Sustitución del ventilador de condensación estándar por uno radial de impulsión horizontal (embocadura horizontal circular) / vertical (embocadura vertical rectangular).



Cajón conducción de entrada de aire exterior (opcional)

Cajón para conducción de entrada de aire exterior al condensador, con embocadura horizontal circular.



Condensación con agua (opcional)

Condensación con agua a una temp. comprendida entre 5 °C / 50 °C o -10 °C / 5 °C (solo en modelos de BT).



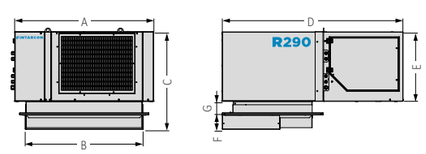
230V I+N ~ 50Hz / 400V 3N ~ 50Hz | Media temperatura | Compresor hermético | R-290

Refrigerante	Serie / Modelo	Alimentación	Compresor (CV)	Potencia frigorífica / Volumen de cámara, según temperatura de cámara [1] 0 °C W	0 °C m³	5 °C W	5 °C m³	10 °C W	10 °C m³	Potencia absorbida nominal (W)	Intens. máxima absorbida (A)	Caudal evap. (m³/h)	Caudal conden. [Opc. radial] (m³/h)	PSD (Pa) [2]	Carga de refrig. por circuito (g) [3]	Peso (kg)	SPL dB(A) [4]	PVP (€)
R-290	MCR-NPD-1008A	230V I+N ~ 50Hz	1/3	737	6	867	10	1 010	17	471	4,1	950	1 450	100	< 150	82	43	3 157
R-290	MCR-NPD-1012A	230V I+N ~ 50Hz	1/2	1 000	9	1 184	15	1 386	25	646	6,5	950	1 450	100	< 150	82	43	3 362
R-290	MCR-NPD-1018A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	1 275	12	1 506	21	1 757	34	773	5,8	950	1 450	100	< 150	86	43	4 626
R-290	MCR-NPD-2026A	230V I+N ~ 50Hz	1	1 794	20	2 149	33	2 560	55	1 149	11,9	1 350	1 600	100	< 500	117	42	5 258
R-290	MCR-NPD-2034A	230V I+N ~ 50Hz	1	2 332	27	2 747	45	3 220	73	1 541	15,5	1 350	1 600	100	< 500	117	42	5 460
R-290	MCR-NPD-2035A	230V I+N ~ 50Hz	2x 3/4	2 516	30	2 932	48	3 386	78	1 508	11,8	1 350	1 600	100	< 150	125	42	6 228
R-290	MCR-NPD-3052A	400V 3N ~ 50Hz*	2x 1	3 485	45	4 207	76	4 949	140	2 294	9,3	2 800	3 000	100	< 150	164	45	7 098
R-290	MCR-NPD-3069A	400V 3N ~ 50Hz*	2x 1	4 360	60	5 177	97	6 045	175	3 058	12,9	2 800	3 000	100	< 500	164	45	8 190

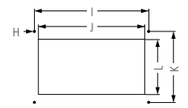
230V I+N ~ 50Hz / 400V 3N 50Hz | Baja temperatura | Compresor hermético | R-290

Refrigerante	Serie / Modelo	Alimentación	Compresor (CV)	Potencia frigorífica / Volumen de cámara, según temperatura de cámara [1] -25 °C W	-25 °C m³	-20 °C W	-20 °C m³	-15 °C W	-15 °C m³	Potencia absorbida nominal (W)	Intens. máxima absorbida (A)	Caudal evap. (m³/h)	Caudal conden. [Opc. radial] (m³/h)	PSD (Pa) [2]	Carga de refrig. por circuito (g) [3]	Peso (kg)	SPL dB(A) [4]	PVP (€)
R-290	BCR-NPD-1018A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	469	1	594	3	725	5	596	5,8	950	1 450	100	< 150	86	43	3 549
R-290	BCR-NPD-2026A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	720	3	903	7	1 126	12	950	8,9	1 350	1 600	100	< 500	117	41	4 361
R-290	BCR-NPD-2034A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	992	6	1 213	11	1 470	19	1 190	10,8	1 350	1 600	100	< 500	117	41	4 953
R-290	BCR-NPD-3052A	230V I+N ~ 50Hz	2x 3/4	1 340	11	1 692	19	2 108	32	1 895	18,3	2 800	3 000	100	< 150	164	44	6 164
R-290	BCR-NPD-3054A	230V I+N ~ 50Hz	1	1 293	10	1 689	19	2 164	34	1 705	18,1	2 800	3 000	100	< 500	150	45	5 870
R-290	BCR-NPD-3068A	400V 3N ~ 50Hz*	1 1/4	1 574	14	2 107	27	2 605	44	2 240	11,9	2 800	3 000	100	< 500	150	44	7 324
R-290	BCR-NPD-3069A	400V 3N ~ 50Hz*	2x 1 1/2	1 814	18	2 258	30	2 743	48	2 353	11,9	2 800	3 000	100	< 150	164	46	7 576

DIMENSIONES



Marco de montaje



Dimensiones (mm)	A*	B	C	D*	E	F	G	H	I	J	K	L	Embocadura turbina (horizontal / vertical)
Serie 1	695	532	687	1 145	490	117	De 80 a 150	4 x Ø 13	580	535	615	503	Ø 300 / 330x250
Serie 2	995	832	687	1 275	490	117	De 80 a 150	4 x Ø 13	880	835	680	568	Ø 300 / 330x250
Serie 3	1 245	1 082	687	1 275	490	117	De 80 a 150	4 x Ø 13	1 130	1 085	680	568	Ø 350 / 430x250

* El ancho de la unidad con el opcional ventilador radial pasará a ser de: 1 045 mm (CR-1), 1 345 mm (CR-2), 1 595 mm (CR-3), y el nivel de presión sonora cambiará ligeramente respecto al valor facilitado para el equipo axial. El largo con el opcional cajón de conducción pasará a ser de: 1 310 mm (CR-1) y 1 440 mm (CR-2 /CR-3).

[1] Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 0 °C (MT) y-20 °C (BT), y temperatura exterior de 35 °C. [2] Presión estática disponible de condensación.
[3] Carga de refrigerante A3 inferior a 500 g, simplificación del cumplimiento RSIF.
[4] Nivel de presión sonora del condensador en campo libre, con directividad 1, medido a 10 m de la fuente (valor no vinculante calculado a partir de la potencia sonora).
* Modelo disponible a 230V 50Hz.

Fácil instalación

El evaporador se envía en un bulto independiente a la parte condensadora, de manera que facilita el montaje del equipo en la cámara frigorífica.

Sigilus



Equipos semicompactos para cámaras frigoríficas de pequeño y mediano tamaño, formados por una unidad condensadora silenciosa y una unidad evaporadora de bajo perfil, plafón de doble flujo o tipo cúbico.

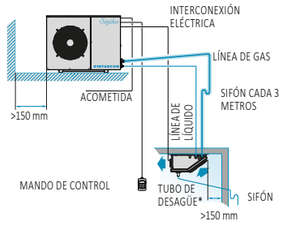
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Aislamiento acústico de compresor solo en equipos que son de serie trifásicos (compresor DANFOSS).	●
Amplia superficie de condensación en L (recta en series 0 y 1).	●
Ventiladores de condensación de baja velocidad.	●
Control de condensación proporcional (opcional en versiones -N).	●
Control por variación de velocidad (excepto serie 0).	○ + 327 €
Presostatos de alta y baja presión.	●
Silenciador de descarga (a partir de 1 CV) y resistencia de cárter.	●
Recipiente de líquido.	●
Precarga de refrigerante para hasta 10 m de tubería.	●
Válvula termostática y válvula solenoide integradas.	●
Desescarche por resistencia eléctrica (excepto serie ASF).	●
Bandeja de condensados.	●
Conexiones de tipo Flare (hasta 1/2"-3/4") y válvulas de servicio.	●
Protección magnetotérmica.	●
Regulación electrónica multifunción con mando a distancia y control de condensación digital.	●
Inyección de líquido en modelos de baja temperatura con R-449A.	●
Cambio a alimentación 400V 3N 50Hz.	○ + 5 %
Rejilla exterior de protección de la batería.	○ + 121 €
Separador de aceite.	○ + 768 €
Recubrimiento anticorrosión de batería evaporador.	○ + 6 %
Recubrimiento anticorrosión de batería condensador.	○ + 4 %
Mando multifunción de mayor tamaño.	○ + 198 €

● De serie ○ Opcional

ESQUEMA DE INSTALACIÓN

Distancia vertical máxima entre unidades de 15 m en caso de que la unidad condensadora esté situada a mayor altura que la unidad evaporadora, y de 6 m en caso contrario.
*Pendiente mínima del tubo de desagüe del 20 % para modelos de baja temperatura.



Controlador electrónico

Los equipos Sigilus incorporan de serie el avanzado controlador electrónico XM670K.



- Mando multifunción de control digital a distancia.
- Reloj interno para programación de ciclos de ahorro de energía y desescarches.
- Posibilidad de interconexión y sincronización de hasta 8 equipos en red LAN, gestionados con un solo mando de control.

Triple insonorización acústica

Las unidades condensadoras de la serie Sigilus incorporan una triple insonorización acústica:

- Compartimento del compresor insonorizado y separado del flujo de aire.
- Compresor hermético en camisa acústica (solo para compresores que son trifásicos de serie (Danfoss)) y silenciador de descarga.
- Ventiladores silenciosos de baja velocidad sobre estructura antivibratoria.

Control de condensación proporcional

Incorporamos en la serie Sigilus (opcional para las unidades con evaporador de bajo perfil) un control de condensación proporcional por variación de velocidad para funcionamientos prolongados con baja temperatura exterior.

CLIENT360
client360.intarcon.com
SOFTWARE DE CÁLCULO FRIGORÍFICO



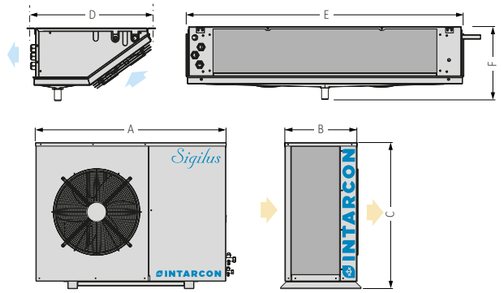
230V I+N ~ 50Hz / 400V 3N ~ 50Hz | Media temperatura | Compresor hermético | R-134a / R-449A

Refrigerante	Serie / Modelo	Alimentación	Compresor (CV)	Potencia frigorífica / Volumen cámara, según temperatura de cámara [1] -5 °C W	-5 °C m³	0 °C W	0 °C m³	5 °C W	5 °C m³	10 °C W	10 °C m³	Potencia absorb. nominal (W)	Intens. máx. absorb. (A)	Vent. evap.	Caudal evapo. (m³/h)	Caudal cond. (m³/h)	Conexión frigorífica Liq-Gas	Carga refrig. (kg) [2]	Peso (kg)	SPL dB(A) [3]	PVP (€)
R-134a	MSF-NY-00010A	230V I+N ~ 50Hz	3/8	497	2,9	637	5,0	788	8,8	945	13	410	4,2	1x Ø 172	300	350	1/4"-3/8"	< 1,5	46+12	28	3 007
	MSF-NY-00015A	230V I+N ~ 50Hz	1/2	653	3,6	832	7,4	1 004	11	1 188	16	510	5,2	1x Ø 172	300	350	1/4"-3/8"	< 1,5	49+12	29	3 315
	MSF-NY-11015A	230V I+N ~ 50Hz	1/2	805	4,7	1 031	10	1 296	14	1 582	28	560	5,6	1x Ø 200	550	1 700	1/4"-1/2"	< 2,0	57+16	34	3 470
	MSF-NY-11026A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	1 076	9,0	1 412	16	1 738	25	2 084	40	800	9,2	1x Ø 200	550	1 700	1/4"-1/2"	< 2,0	65+16	34	4 213
	MSF-NY-12033A	230V I+N ~ 50Hz	1	1 475	13	1 859	20	2 289	35	2 741	57	1 020	9,7	2x Ø 200	1 050	1 700	1/4"-5/8"	< 2,0	67+24	34	5 264
	MSF-NY-12053A	230V I+N ~ 50Hz*	1 1/2	1 811	22	2 347	33	2 872	50	3 439	79	1 420	12,3	2x Ø 200	1 050	1 700	1/4"-5/8"	< 2,0	77+24	35	6 172
	MSF-NY-13074A	230V I+N ~ 50Hz*	2	2 772	30	3 528	50	4 363	76	5 229	125	1 940	17,2	3x Ø 254	1 725	1 700	1/4"-3/4"	< 3,5	79+45	37	6 720
	MSF-NY-23086A	400V 3N ~ 50Hz	4	3 355	39	4 384	65	5 376	108	6 437	160	2 180	14,1	3x Ø 254	1 725	3 700	3/8"-7/8"	< 4,5	96+45	38	7 482
	MSF-NY-24108A	400V 3N ~ 50Hz	5	4 347	58	5 649	90	6 920	138	8 316	220	2 830	18,2	4x Ø 300	3 100	3 700	3/8"-7/8"	< 5,0	98+45	35	8 796
	MSF-NY-24136A	400V 3N ~ 50Hz	6 1/2	5 486	75	6 899	110	8 363	150	9 949	280	3 550	22,2	4x Ø 300	3 100	3 700	3/8"-1 1/8"	< 5,5	101+55	34	10 992
	MSF-NY-34171A	400V 3N ~ 50Hz	8	6 080	88	7 613	130	9 240	200	10 978	350	4 160	25,2	4x Ø 300	3 100	4 000	3/8"-1 1/8"	< 5,5	140+55	40	12 526
R-449A	MSF-NG-0008A	230V I+N ~ 50Hz	1/3	611	2,9	759	5,0	915	8,8	1 103	13	430	5,1	1x Ø 172	300	350	1/4"-3/8"	< 1,5	47+12	29	2 832
	MSF-NG-0010A	230V I+N ~ 50Hz	3/8	739	3,6	894	6,1	1 056	10	1 254	15	530	4,8	1x Ø 172	300	350	1/4"-3/8"	< 1,5	49+12	29	3 123
	MSF-NG-0012A	230V I+N ~ 50Hz	1/2	818	4,7	981	7,4	1 153	12	1 358	21	630	5,6	1x Ø 172	300	350	1/4"-3/8"	< 1,5	50+12	29	3 270
	MSF-NG-1014A	230V I+N ~ 50Hz	1/2	882	8,0	1 095	12	1 322	20	1 585	34	770	6,5	1x Ø 200	550	1 700	1/4"-1/2"	< 2,0	59+16	34	3 645
	MSF-NG-1016A	230V I+N ~ 50Hz	5/8	972	10	1 210	15	1 462	24	1 759	40	810	7,4	1x Ø 200	550	1 700	1/4"-1/2"	< 2,0	67+16	34	3 971
	MSF-NG-1018A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	1 397	12	1 649	19	1 915	28	2 245	45	940	8,7	1x Ø 200	550	1 700	1/4"-1/2"	< 2,0	68+16	34	4 413
	MSF-NG-2024A	230V I+N ~ 50Hz	1	1 513	14	1 958	22	2 420	35	2 958	57	1 260	11,1	2x Ø 200	1 050	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	82+24	34	4 961
	MSF-NG-2026A	230V I+N ~ 50Hz*	1 1/4	1 712	16	2 147	25	2 611	39	3 157	64	1 440	11,5	2x Ø 200	1 050	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	83+24	34	5 182
	MSF-NG-2034A	230V I+N ~ 50Hz*	1 1/2	2 120	21	2 606	33	3 117	50	3 730	79	1 830	16,1	2x Ø 200	1 050	1 700	1/4"-5/8"	< 2,5	83+24	35	5 493
	MSF-NG-3038A	400V 3N ~ 50Hz	1 3/4	2 770	29	3 394	46	4 078	71	4 894	112	1 890	8,1	3x Ø 254	1 725	3 200	1/4"-5/8"	< 3,0	82+45	29	6 218
	MSF-NG-4048A	400V 3N ~ 50Hz	2	3 368	39	4 231	62	5 158	92	6 225	145	2 340	9,6	3x Ø 254	1 725	3 700	3/8"-3/4"	< 4,5	84+45	26	6 756
	MSF-NG-4054A	400V 3N ~ 50Hz	2 1/2	3 792	47	4 671	70	5 640	105	6 780	160	2 540	10,1	3x Ø 254	1 725	3 700	3/8"-3/4"	< 4,5	85+45	26	7 217

230V I+N ~ 50Hz / 400V 3N ~ 50Hz | Baja temperatura | Compresor hermético | R-449A / R-452A

Refrigerante	Serie / Modelo	Alimentación	Compresor (CV)	Potencia frigorífica / Volumen cámara, según temperatura de cámara [1] -25 °C W	-25 °C m³	-20 °C W	-20 °C m³	-15 °C W	-15 °C m³	Potencia absorb. nominal (W)	Intens. máx. absorb. (A)	Vent. evap.	Caudal evapo. (m³/h)	Caudal cond. (m³/h)	Conexión frigorífica Liq-Gas	Carga refrig. (kg) [2]	Peso (kg)	SPL dB(A) [3]	PVP (€)
R-449A	BSF-NG-1026A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	763	3,2	952	7,0	1 155	13	820	8,5	1x Ø 200	550	1 700	1/4"-1/2"	< 2,0	67+16	34	4 465
	BSF-NG-2034A	230V I+N ~ 50Hz	1 1/4	930	3,9	1 107	8,1	1 437	15	1 180	11,3	2x Ø 200	1 050	1 700	1/4"-1/2"	< 2,0	83+16	34	4 737
	BSF-NG-2055A	230V I+N ~ 50Hz*	1 3/4	1 260	9,0	1 710	16	2 190	30	1 700	17,5	2x Ø 200	1 050	1 700	1/4"-5/8"	< 2,5	85+24	36	5 800
	BSF-NG-2075A	230V I+N ~ 50Hz*	2 1/2	1 655	13	2 130	22	2 625	38	2 100	25,5	2x Ø 200	1 050	1 700	1/4"-5/8"	< 3,5	90+24	37	6 113
	BSF-NG-3075A	230V I+N ~ 50Hz*	2 1/2	1 755	14	2 450	27	3 080	48	2 300	26,3	3x Ø 254	1 725	1 700	1/4"-5/8"	< 3,5	90+45	37	6 554
R-452A	BSF-NB-4096A	400V 3N ~ 50Hz	3 1/2	1 847	19	2 732	39	3 504	68	2 480	12,0	3x Ø 254	1 725	3 700	3/8"-3/4"	< 4,5	97+45	39	8 495
	BSF-NB-4108A	400V 3N ~ 50Hz	4	2 513	29	3 262	50	3 990	78	2 820	14,6	3x Ø 254	1 725	3 700	3/8"-7/8"	< 5,0	97+45	37	9 195
	BSF-NB-4136A	400V 3N ~ 50Hz	5	2 973	37	3 715	61	4 572	100	3 640	16,8	3x Ø 254	1 725	3 700	3/8"-7/8"	< 5,0	100+45	32	9 919

DIMENSIONES



Dimensiones (mm)	A	B	C	D	E	F	Ventiladores evaporador
Series 0 y 00	671	308	442	417	549	185	1x Ø 172
Series 1 y 11	1 030	380	577	430	643	235	1x Ø 200
Series 2 y 12	1 030	380	577	430	993	235	2x Ø 200
Series 3 y 13	1 030	380	577	508	1 691	235	3x Ø 254
Series 4 y 23	1 080	416	827	508	1 691	235	3x Ø 254
Serie 24	1 080	416	827	547	2 064	285	4x Ø 300
Serie 34	1 150	487	1 097	547	2 064	285	4x Ø 300

[1] Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 0 °C (MT) y-20 °C (BT), y temperatura exterior de 35 °C. [2] Equipos con carga inferior a 5 toneladas de CO_2 equivalente (3,5 kg de R-134a o R-449A) exentos de comprobación de fugas (RD 552/2019).
[3] Nivel de presión sonora en campo libre, con directividad 1, medido a 10 m de la fuente (valor no vinculante calculado a partir de la potencia sonora).
* Unidades disponibles en tensión 400V 3N 50Hz.

Interconexiones eléctricas

Para la interconexión de las unidades condensadora y evaporadora se han de prever las siguientes secciones de cable para 10 m de longitud (mangueras no incluidas):

Tensión	230V 50Hz	400V 3N 50Hz
Sondas	4 x 1 mm²	
Maniobra	2 x 1 mm²	3 x 1 mm²
Desescarche	2 x 1,5 mm² + T	4 x 1,5 mm² + T
Mando	2 x 1 mm²	
Interruptor puerta*	2 x 1 mm²	
Resistencia de puerta	2 x 1 mm² en BT	
Luz cámara*	2 x 1 mm² + T	

*Opcional no incluido.
Para conocer interconexiones eléctricas de cada modelo, ver manual técnico.

Sigilus A2L



NOVEDAD · R455A · 50 Hz 230/400V

Equipos semicompactos para cámaras frigoríficas de pequeño y mediano tamaño, formados por una unidad condensadora silenciosa y una unidad evaporadora de tipo bajo perfil, cúbico o plafón de doble flujo, para trabajar con refrigerante A2L, de bajo efecto invernadero.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Compresor hermético alternativo o scroll.	■
Presostatos de alta y baja presión.	■
Recipiente de líquido.	■
Precarga de refrigerante para 10 m de tubería hasta 5/8" en aspiración.	■
Ventilador de condensador electrónico. Regulación de condensación proporcional.	■
Válvula de expansión termostática y válvula solenoide integradas.	■
Desescarche eléctrico para media y baja temperatura.	■
Desescarche por aire en alta temperatura.	■
Conexiones de tipo Flare (hasta 5/8" en aspiración) y válvulas de servicio.	■
Conexiones a soldar (desde 7/8" en aspiración), incluye válvulas de corte.	■
Protección magnetotérmica.	■
Resistencia de desagüe en equipos de BT.	■
Regulación electrónica multifunción con mando a distancia y control de condensación digital.	■
Resistencia de cárter.	■
Válvula de seguridad conducida.	■
Ventilador de condensación potenciado hasta 80 Pa: Serie 1 con un ventilador de ø 350 mm. Series 1 y 2 con un ventilador de ø 450 mm. Series 3 y 4 con dos ventiladores de ø 450 mm.	□ + 675 € □ + 850 € □ + 1 250 €
Visor de líquido.	□ + 121 €
Maestro-esclavo (alternativo + simultáneo).	□ + 85 €
Control de tensión (modelos monofásicos).	□ + 195 €
Control de tensión y fallo de fase (modelos trifásicos).	□ + 259 €
Control de condensación para muy baja temperatura exterior.	□ + 757€
Mando multifunción de mayor tamaño.	□ + 198€
Separador de aceite.	□ + 768 €
Recubrimiento anticorrosión de batería evaporador.	□ + 6 %
Recubrimiento anticorrosión de batería condensador.	□ + 4 %
Embalaje para transporte marítimo.	□ + 2 %

■ De serie □ Opcional



Controlador electrónico

Los equipos Sigilus incorporan de serie el avanzado controlador electrónico XM670K.



- Mando multifunción de control digital a distancia.
- Reloj interno para programación de ciclos de ahorro de energía y desescarches.
- Posibilidad de interconexión y sincronización de hasta 8 equipos en red LAN, gestionados con un solo mando de control.

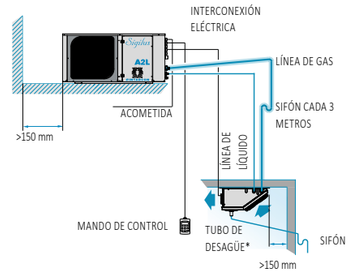
Accesorios equipos SF-NN

- Luz led de cámara (+ 42 €).
- Micro-interruptor de puerta (+ 67 €).
- Manguera eléctrica de acometida (5 m) e interconexión (10 m) (+ 3 %).

CLIENT360
client360.intarcon.com
SOFTWARE DE CÁLCULO FRIGORÍFICO



ESQUEMA DE INSTALACIÓN



Distancia vertical máxima entre unidades de 15 m en caso de que la unidad condensadora esté situada a mayor altura que la unidad evaporadora, y de 6 m en caso contrario.
*Pendiente mínima del tubo de desagüe del 20 % para modelos de baja temperatura.

Insonorización acústica

Las unidades condensadoras de la serie Sigilus incorporan una insonorización acústica:

- Compartimento del compresor insonorizado y separado del flujo de aire.
- Camisa acústica en compresor Scroll.
- Ventiladores silenciosos de baja velocidad sobre estructura antivibratoria.

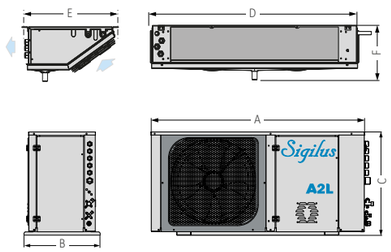
230V I+N ~ 50Hz | Media temperatura | Compresor hermético alternativo | R-455A

Refrigerante	Serie / Modelo	Alimentación	Compresor (CV)	Potencia frigorífica / Volumen cámara, según temperatura de cámara [1] 0 °C W	0 °C m³	5 °C W	5 °C m³	10 °C W	10 °C m³	Potencia absorb. nominal (W)	Intens. máx. absorb. (A)	Caudal evapo. (m³/h)	Caudal cond. (m³/h)	Ventilador del Conden. Ø (mm)	Conexión frigorífica Liq-Gas	Carga refrig. (kg) [2]	Peso (kg)	SPL dB(A) [3]	PVP (€)
R-455A	**MSF-NN-11009A**	230V I+N ~ 50Hz	1/3	**874**	**7**	1 042	13	1 225	22	579	5,8	475	1 700	Ø 350	1/4"-3/8"	< 1,5	65+12	37	**3 380**
	MSF-NN-11012A	230V I+N ~ 50Hz	1/2	**1 101**	**10**	1 305	17	1 505	28	732	6,8	475	1 700	Ø 350	1/4"-3/8"	< 2,0	65+12	38	**3 600**
	MSF-NN-12018A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	**1 672**	**18**	2 049	31	2 450	52	1 010	9,9	950	1 700	Ø 350	1/4"-1/2"	< 2,5	76+18	38	**4 418**
	MSF-NN-12026A	230V I+N ~ 50Hz	1 1/2	**2 151**	**25**	2 607	42	3 095	69	1 252	13,5	950	1 700	Ø 350	1/4"-1/2"	< 3,0	77+18	38	**4 800**
	MSF-NN-12034A	230V I+N ~ 50Hz*	1 1/2	**2 503**	**30**	2 983	49	3 488	80	1 506	19,2	950	1 700	Ø 350	1/4"-1/2"	< 3,5	78+18	40	**5 154**
	MSF-NN-13040A	230V I+N ~ 50Hz*	2	**3 370**	**44**	4 093	73	4 831	135	1 828	17,1	1 500	3 200	Ø 450	3/8"-5/8"	< 4,0	86+33	43	**6 100**

230V I+N ~ 50Hz / 400V 3N ~ 50Hz | Baja temperatura | Compresor hermético alternativo | R-455A

Refrigerante	Serie / Modelo	Alimentación	Compresor (CV)	Potencia frigorífica / Volumen cámara, según temperatura de cámara [1] -25 °C W	-25 °C m³	-20 °C W	-20 °C m³	-15 °C W	-15 °C m³	Potencia absorb. nominal (W)	Intens. máx. absorb. (A)	Caudal evapo. (m³/h)	Caudal cond. (m³/h)	Ventilador del Conden. Ø (mm)	Conexión frigorífica Liq-Gas	Carga refrig. (kg) [2]	Peso (kg)	SPL dB(A) [3]	PVP (€)
R-455A	**BSF-NN-11026A**	230V I+N ~ 50Hz	1 1/4	615	2	**795**	**5**	1 002	10	850	9,4	475	1 700	Ø 350	1/4"-3/8"	< 1,0	63+12	31	**4 161**
	BSF-NN-12034A	230V I+N ~ 50Hz	1 1/2	983	6	**1 238**	**11**	1 505	19	1 204	11,5	950	1 700	Ø 350	1/4"-3/8"	< 1,5	71+18	31	**4 926**
	BSF-NN-12054A	230V I+N ~ 50Hz	2	1 307	10	**1 661**	**18**	1 966	29	1 480	17,7	950	1 700	Ø 350	1/4"-1/2"	< 2,0	79+18	33	**5 842**
	BSF-NN-13068A	400V 3N ~ 50Hz*	3	1 962	20	**2 470**	**34**	3 020	55	2 258	11,1	1 500	3 200	Ø 450	3/8"-5/8"	< 2,5	95+33	35	**6 892**

DIMENSIONES



Dimensiones (mm)	A	B	C	D	E	F
Serie 11	1 189	425	575	643	430	235
Serie 12	1 189	425	575	993	430	235
Serie 13	1 189	425	575	1 691	508	235

[1] Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 0 °C (MT) y -20 °C (BT), y temperatura exterior de 35 °C. Volumen de cámara estimado según condiciones de las bases de cálculo.
[2] De acuerdo con la EN-378, los equipos semicompactos con una carga de refrigerante inferior a 3 kg están exentos de controles periódicos obligatorios de fugas, debido a su menor impacto ambiental y de seguridad. Sin embargo, es esencial garantizar que las condiciones de seguridad del equipo y su ubicación sean adecuadas.
[3] Nivel de presión sonora en campo libre, con directividad 1, medido a 10 m de la fuente (valor no vinculante calculado a partir de la potencia sonora).
* Unidades disponibles en tensión 230V I+N/ 400V 3N.

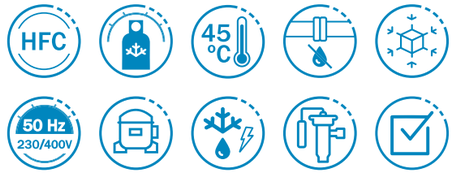
Interconexiones eléctricas (modelos SF-NN)

Se han de prever las siguientes secciones de cable para 10 m de longitud entre condensadora y evaporadora:

Tensión	230V 50Hz	400V 3N 50Hz
Sondas	3 x 1 mm²	
Maniobra	2 x 1 mm²	
Ventiladores	2 x 1 mm² + T	
Desescarche	2 x 1,5 mm² + T	
Mando	2 x 1 mm²	
Interruptor de puerta	2 x 1 mm²	

intarsplit





Equipos semicompactos para cámaras frigoríficas de pequeño y mediano tamaño, formados por una unidad condensadora horizontal y una unidad evaporadora de bajo perfil, doble flujo o de tipo cúbico.

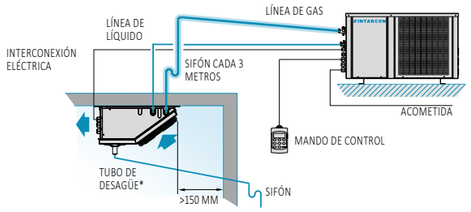
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Compresor hermético alternativo (con aislamiento acústico en modelos trifásicos).	●
Presostatos de alta y baja presión.	●
Recipiente de líquido.	●
Precarga de refrigerante para hasta 10 m de tubería.	●
Expansión por válvula termostática.	●
Desescarche por resistencia eléctrica (excepto serie ASH).	●
Bandeja de condensados.	●
Conexiones de tipo Flare (hasta 3/8"-3/4") y válvulas de servicio.	●
Interconexión eléctrica de 10 m incluida (excepto serie 4 y 40 a 54).	●
Protección magnetotérmica de motores.	●
Regulación electrónica multifunción con mando a distancia y control de condensación digital.	●
Inyección de líquido en equipos de baja temperatura con R-449A.	●
Impulsión vertical (equipos centrífugos).	○ + 0 €
Mando multifunción de mayor tamaño.	○ + 198 €
Cambio a alimentación 400V 3N 50Hz.	○ + 5 %
Resistencia de cárter.	○ + 80 €
Adaptación de impulsión de aire a conducto circular.	○ + 131€
Separador de aceite.	○ + 768 €
Recubrimiento anticorrosión de batería evaporador.	○ + 6 %
Recubrimiento anticorrosión de batería condensador.	○ + 4 %
Control de condensación proporcional: Versión Axial: series N, Q y D modelos 3/33 en adelante. Versión Centrífuga: series C, CQ y CD modelos 4/43 en adelante.	 ○ + 327 € ○ + 522 €

● De serie ○ Opcional

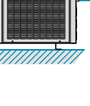
ESQUEMA DE INSTALACIÓN

Distancia vertical máxima entre unidades de 15 m en caso de que la unidad condensadora esté situada a mayor altura que la unidad evaporadora, y de 6 m en caso contrario.
*Pendiente mínima del tubo de desagüe del 20 % para modelos de baja temperatura.



Controlador electrónico

Los equipos intarsplit incorporan de serie el avanzado controlador electrónico XM670K.



- Mando multifunción de control digital a distancia.
- Reloj interno para programación de ciclos de ahorro de energía y desescarches.
- Posibilidad de interconexión y sincronización de hasta 8 equipos en red LAN, gestionados con un solo mando de control.

Control de condensación digital

De serie en toda la gama intarsplit, protege al equipo frente a bajas temperaturas exteriores ocasionales. Para funcionamientos prolongados con baja temperatura exterior se recomienda instalar el control de condensación proporcional (opcional en series 3 y 33 en adelante).

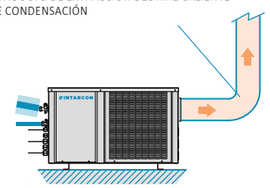
Resistencia de cárter (opcional)

Se recomienda la inclusión de la resistencia de cárter opcional en todos los equipos instalados en el exterior.

Versión centrífuga

Los equipos de la serie intarsplit centrífugo incorporan una turbina centrífuga que permite la conducción al exterior del aire caliente de condensación mediante conductos de aire.

CONDUCTO DE EXTRACCIÓN DEL AIRE CALIENTE DE CONDENSACIÓN



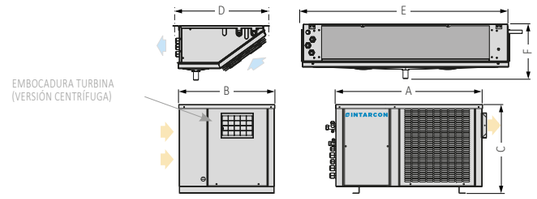
230V I+N ~ 50Hz / 400V 3N ~ 50Hz | Media temperatura | Compresor hermético | R-134a / R-449A

Refrigerante	Serie / Modelo Axial	Alimentación	Compresor (CV)	Potencia frigorífica / Volumen cámara, según temperatura de cámara [1] 0 °C W	0 °C m³	5 °C W	5 °C m³	10 °C W	10 °C m³	Potencia absorb. nominal (W)	Intens. máx. absorb. (A)	Caudal evapo. (m³/h)	Conexión frigorífica Liq-Gas	Carga refrig. (kg) [2]	Peso (kg)	SPL dB(A) [3]	PVP (€)	Serie / Modelo Centrífugo	Caudal cond. (m³/h)	PED (Pa) [4]	PVP (€)
R-134a	MSH-NY-00010A	230V I+N ~ 50Hz	3/8	643	5,1	788	8,5	945	13	460	4,6	300	1/4"-3/8"	< 1,5	37+12	29	2 759	MSH-CY-00010A	375	80	3 065
	MSH-NY-00015A	230V I+N ~ 50Hz	1/2	832	7,2	1 010	10	1 193	19	560	5,6	300	1/4"-3/8"	< 1,5	40+12	32	2 990	MSH-CY-00015A	375	80	3 318
	MSH-NY-11015A	230V I+N ~ 50Hz	1/2	988	8,2	1 220	12	1 474	23	580	5,6	550	1/4"-1/2"	< 1,5	41+16	32	3 160	MSH-CY-11015A	575	80	3 505
	MSH-NY-11026A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	1 250	12	1 533	18	1 827	30	820	9,3	550	1/4"-1/2"	< 1,5	48+16	30	4 081	MSH-CY-11026A	575	80	4 532
	MSH-NY-11033A	230V I+N ~ 50Hz	1	1 481	16	1 790	24	2 116	41	930	9,5	550	1/4"-1/2"	< 1,5	50+16	33	4 391	MSH-CY-11033A	575	80	4 877
	MSH-NY-22033A	230V I+N ~ 50Hz	1	1 922	23	2 368	36	2 846	60	1 060	10,0	1 050	1/4"-5/8"	< 2,0	53+24	34	4 898	MSH-CY-22033A	1 000	120	5 435
	MSH-NY-22053A	230V I+N ~ 50Hz*	1 1/2	2 363	31	2 882	48	3 455	73	1 450	12,6	1 050	1/4"-5/8"	< 2,0	63+24	38	5 430	MSH-CY-22053A	1 000	120	6 029
	MSH-NY-33053A	230V I+N ~ 50Hz*	1 1/2	2 688	40	3 318	63	4 069	100	1 550	13,2	1 725	1/4"-3/4"	< 3,5	82+45	38	5 676	MSH-CY-33053A	1 500	140	6 299
	MSH-NY-33074A	230V I+N ~ 50Hz*	2	3 518	47	4 347	71	5 198	110	1 930	17,2	1 725	1/4"-3/4"	< 3,5	84+45	44	6 116	MSH-CY-33074A	1 500	140	6 789
	MSH-NY-43086A	400V 3N ~ 50Hz	4	4 379	66	5 366	100	6 421	165	2 390	14,9	1 725	3/8"-7/8"	< 5,0	107+55	48	7 269	MSH-CY-43086A	3 500	100	8 065
	MSH-NY-44108A	400V 3N ~ 50Hz	5	5 628	88	6 888	140	8 274	220	3 050	19,2	3 100	3/8"-7/8"	< 5,0	109+55	45	8 065	MSH-CY-44108A	3 500	100	8 957
	MSH-NY-44136A	400V 3N ~ 50Hz	6 1/2	6 862	115	8 311	170	9 881	260	3 770	23,2	3 100	3/8"-1 1/8"	< 5,5	112+55	44	10 085	MSH-CY-44136A	3 500	100	11 197
R-449A	MSH-NG-0008A	230V I+N ~ 50Hz	1/3	758	5,1	900	8,5	1 071	13	470	5,1	300	1/4"-3/8"	< 1,5	38+12	34	2 602	MSH-CG-0008A	375	80	2 860
	MSH-NG-0010A	230V I+N ~ 50Hz	3/8	893	6,1	1 042	10	1 223	15	580	4,8	300	1/4"-3/8"	< 1,5	40+12	34	2 818	MSH-CG-0010A	375	80	3 098
	MSH-NG-0012A	230V I+N ~ 50Hz	1/2	980	7,2	1 135	12	1 324	19	650	5,6	300	1/4"-3/8"	< 1,5	41+12	34	2 979	MSH-CG-0012A	375	80	3 276
	MSH-NG-1014A	230V I+N ~ 50Hz	1/2	1 100	10	1 313	16	1 564	26	790	6,7	550	1/4"-1/2"	< 1,5	44+16	34	3 340	MSH-CG-1014A	575	80	3 698
	MSH-NG-1016A	230V I+N ~ 50Hz	5/8	1 216	12	1 451	18	1 734	30	850	7,6	550	1/4"-1/2"	< 1,5	53+16	34	3 558	MSH-CG-1016A	575	80	3 930
	MSH-NG-1018A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	1 404	14	1 653	22	1 954	35	1 000	8,9	550	1/4"-1/2"	< 1,5	54+16	34	3 850	MSH-CG-1018A	575	80	4 240
	MSH-NG-1024A	230V I+N ~ 50Hz	1	1 528	16	1 811	24	2 140	41	1 010	11,1	550	1/4"-1/2"	< 1,5	54+16	34	4 139	MSH-CG-1024A	575	80	4 592
	MSH-NG-2024A	230V I+N ~ 50Hz	1	2 020	23	2 424	36	2 896	60	1 270	11,6	1 050	1/4"-1/2"	< 1,5	65+24	35	4 618	MSH-CG-2024A	1 000	120	5 102
	MSH-NG-2026A	230V I+N ~ 50Hz*	1 1/4	2 230	26	2 640	41	3 131	64	1 360	12,0	1 050	1/4"-1/2"	< 1,5	66+24	36	4 834	MSH-CG-2026A	1 000	120	5 381
	MSH-NG-2034A	230V I+N ~ 50Hz*	1 1/2	2 543	31	2 985	48	3 516	73	1 800	16,6	1 050	1/4"-5/8"	< 1,5	66+24	37	5 053	MSH-CG-2034A	1 000	120	5 614
	MSH-NG-3034A	230V I+N ~ 50Hz*	1 1/2	3 091	40	3 674	63	4 364	100	1 670	17,0	1 725	1/4"-5/8"	< 3,5	74+45	38	5 298	MSH-CG-3034A	1 500	140	5 878
	MSH-NG-3038A	400V 3N ~ 50Hz	1 3/4	3 459	47	4 060	71	4 786	110	1 530	7,8	1 725	1/4"-5/8"	< 4,0	71+45	40	5 766	MSH-CG-3038A	1 500	140	6 389
	MSH-NG-4048A	400V 3N ~ 50Hz	2	4 494	66	5 350	98	6 358	155	2 610	10,5	1 725	3/8"-3/4"	< 5,5	95+45	36	6 688	MSH-CG-4048A	3 500	100	7 402
	MSH-NG-4054A	400V 3N ~ 50Hz	2 1/2	4 949	74	5 847	110	6 916	170	2 800	11,0	1 725	3/8"-3/4"	< 5,0	96+45	36	7 149	MSH-CG-4054A	3 500	100	7 880

230V I+N ~ 50Hz / 400V 3N ~ 50Hz | Baja temperatura | Compresor hermético | R-449A / R-452A

Refrigerante	Serie / Modelo Axial	Alimentación	Compresor (CV)	Potencia frigorífica / Volumen cámara, según temperatura de cámara [1] -25 °C W	-25 °C m³	-20 °C W	-20 °C m³	-15 °C W	-15 °C m³	Potencia absorb. nominal (W)	Intens. máx. absorb. (A)	Caudal evapo. (m³/h)	Conexión frigorífica Liq-Gas	Carga refrig. (kg) [2]	Peso (kg)	SPL dB(A) [3]	PVP (€)	Serie / Modelo Centrífugo	Caudal cond. (m³/h)	PED (Pa) [4]	PVP (€)
R-449A	BSH-NG-0018A	230V I+N ~ 50Hz	5/8	422	0,9	537	1,8	658	3,9	0,60	4,8	300	1/4"-1/2"	< 1,5	41+12	31	3 279	BSH-CG-0018A	375	80	3 541
	BSH-NG-1026A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	559	2,1	711	4,2	900	7,3	0,84	8,7	550	1/4"-1/2"	< 2,5	55+16	31	3 496	BSH-CG-1026A	575	80	3 757
	BSH-NG-1034A	230V I+N ~ 50Hz	1 1/4	622	3,0	858	5,9	1 038	10	1,05	11,2	550	1/4"-1/2"	< 2,5	56+16	33	3 893	BSH-CG-1034A	575	80	4 178
	BSH-NG-2034A	230V I+N ~ 50Hz	1 1/4	815	4,0	1 056	8,0	1 377	14	1,18	11,5	1 050	1/4"-1/2"	< 2,5	66+24	35	4 278	BSH-CG-2034A	1 000	120	4 572
	BSH-NG-2055A	230V I+N ~ 50Hz*	1 3/4	1 175	8,0	1 675	16	2 090	28	1,70	17,5	1 050	1/4"-5/8"	< 2,5	66+24	41	5 105	BSH-CG-2055A	1 000	120	5 475
	BSH-NG-2075A	230V I+N ~ 50Hz*	2 1/2	1 620	13	2 035	21	2 435	34	2,10	25,5	1 050	1/4"-5/8"	< 3,5	66+24	44	5 913	BSH-CG-2075A	1 000	120	6 314
	BSH-NG-3075A	230V I+N ~ 50Hz*	2 1/2	1 795	15	2 410	26	3 020	46	2,30	26,3	1 725	1/4"-5/8"	< 3,5	85+45	44	6 184	BSH-CG-3075A	1 500	140	6 655
R-452A	BSH-NB-3096A	400V 3N ~ 50Hz	3 1/2	1 918	23	2 659	37	3 403	62	2,21	12,4	1 725	3/8"-3/4"	< 3,5	85+45	49	6 468	BSH-CB-3096A	1 500	140	7 298
	BSH-NB-4108A	400V 3N ~ 50Hz	4	2 823	34	3 542	55	4 300	94	3,23	15,5	1 725	3/8"-7/8"	< 5,5	107+45	47	8 568	BSH-CB-4108A	3 500	100	9 366
	BSH-NB-4136A	400V 3N ~ 50Hz	5	3 317	42	4 058	67	4 860	110	4,49	17,4	1 725	3/8"-7/8"	< 5,0	107+45	42	9 574	BSH-CB-4136A	3 500	100	10 425

DIMENSIONES



Dimensiones (mm)	A	B	C	D	E	F	Ventiladores evaporador	Embocadura turbina
Series 0 y 00	600	396	355	417	549	185	1x Ø 172	185 x 115
Series 1 y 11	665	435	416	430	643	235	1x Ø 200	185 x 115
Series 2 y 22	835	435	500	430	993	235	2x Ø 200	230 x 130
Series 3 y 33	925	580	515	508	1 691	235	3x Ø 254	266 x 236
Series 4 y 43	1 000	615	585	508	1 691	235	3x Ø 254	305 x 266
Serie 44	1 000	615	585	547	2 064	285	4x Ø 300	305 x 266

[1] Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 0 °C (MT) y-20 °C (BT), y temperatura exterior de 35 °C. [2] Equipos con carga inferior a 5 toneladas de CO_2 equivalente (3,5 kg de R-134a o R-449A) exentos de comprobación de fugas (RD 552/2019).
[3] Nivel de presión sonora en campo libre, con directividad 1, medido a 10 m de la fuente (valor no vinculante calculado a partir de la potencia sonora).
[4] Presión estática disponible de condensación.
* Unidades disponibles en tensión 400V 3N 50Hz.

Interconexiones eléctricas (modelos SH-N/-C)

Se han de prever las siguientes secciones de cable para 10 m de longitud entre condensadora y evaporadora:

Tensión	230V 50Hz	400V 3N 50Hz
Sondas	4 x 1 mm²	
Maniobra	2 x 1 mm²	3 x 1 mm²
Desescarche	2 x 1,5 mm² + T	4 x 1,5 mm² + T
Mando	2 x 1 mm²	
Interruptor puerta*	2 x 1 mm²	
Resistencia de puerta	2 x 1 mm² en BT	
Luz cámara*	2 x 1 mm² + T	

* Opcional no incluido.
Para conocer interconexiones eléctricas de cada modelo, ver manual técnico.

intarsplit A2L





NOVEDAD · R455A · 50 Hz 230/400V

Equipos semicompactos para cámaras frigoríficas de pequeño y mediano tamaño, formados por una unidad condensadora horizontal y una unidad evaporadora de bajo perfil con refrigerante A2L, de bajo efecto invernadero.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Compresor hermético alternativo.	■
Presostatos de alta y baja presión.	■
Recipiente de líquido.	■
Precarga de refrigerante para hasta 10 m de tubería.	■
Válvula de expansión termostática y válvula solenoide integradas.	■
Desescarche por resistencia eléctrica.	■
Bandeja de condensados.	■
Conexiones de tipo Flare (hasta 3/8"-3/4") y válvulas de servicio.	■
Protección magnetotérmica.	■
Resistencia de desagüe en equipos de BT.	■
Regulación electrónica multifunción con mando a distancia y control de condensación digital.	■
Válvula de seguridad conducida.	■
Resistencia de cárter.	■
Ventilador centrífugo.	□ + 20 %
Desescarche por gas caliente.	□ + 5 %
Visor de líquido.	□ + 121 €
Control de tensión (modelos monofásicos).	□ + 195 €
Control de tensión y fallo de fase (modelos trifásicos).	□ + 259 €
Control de condensación para muy baja temperatura exterior.	□ + 757 €
Mando multifunción de mayor tamaño.	□ + 198 €
Separador de aceite.	□ + 768 €
Recubrimiento anticorrosión de batería evaporador.	□ + 6 %
Recubrimiento anticorrosión de batería condensador.	□ + 4 %

■ De serie □ Opcional

Ejemplo de instalación



Controlador electrónico

Los equipos intarsplit incorporan de serie el avanzado controlador electrónico XM670K.



- Mando multifunción de control digital a distancia.
- Reloj interno para programación de ciclos de ahorro de energía y desescarches.
- Posibilidad de interconexión y sincronización de hasta 8 equipos en red LAN, gestionados con un solo mando de control.

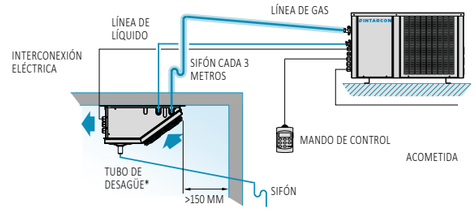
Accesorios equipos SH-NN

- Luz led de cámara (+ 42 €).
- Micro-interruptor de puerta (+ 67 €).
- Manguera eléctrica de acometida (5 m) e interconexión (10 m) (+ 3 %).

CLIENT360
client360.intarcon.com
SOFTWARE DE CÁLCULO FRIGORÍFICO



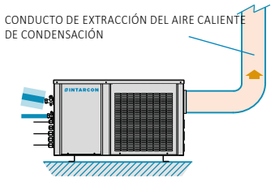
ESQUEMA DE INSTALACIÓN



Distancia vertical máxima entre unidades de 15 m en caso de que la unidad condensadora esté situada a mayor altura que la unidad evaporadora, y de 6 m en caso contrario.
*Pendiente mínima del tubo de desagüe del 20 % para modelos de baja temperatura.

Versión centrífuga (opcional)

Los equipos de la serie intarsplit centrífugo incorporan una turbina centrífuga que permite la conducción al exterior del aire caliente de condensación mediante conductos de aire.



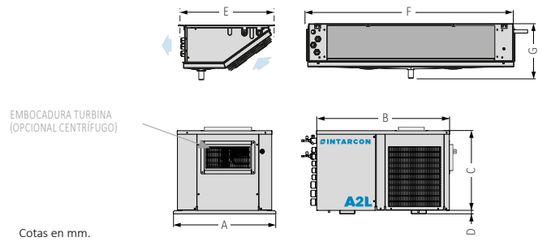
230V I+N ~ 50Hz | Media temperatura | Compresor hermético | R-455A

Refrigerante	Serie / Modelo	Alimentación	Compresor (CV)	Potencia frigorífica / Volumen cámara, según temperatura de cámara [1] 0 °C W	0 °C m³	5 °C W	5 °C m³	10 °C W	10 °C m³	Potencia absorb. nominal (W)	Intens. máx. absorb. (A)	Caudal evap. (m³/h)	Caudal cond. (m³/h)	Conexión frigorífica Liq-Gas	Carga refrig. (kg) [2]	Peso (kg)	SPL dB(A) [3]	PVP (€)
R-455A	**MSH-NN-11009A**	230V I+N ~ 50Hz	1/3	**810**	**6**	949	11	1 099	19	537	5,4	475	575	1/4"-3/8"	< 1,5	51+12	34	**3 051**
	MSH-NN-11012A	230V I+N ~ 50Hz	1/2	**992**	**9**	1 160	15	1 332	24	705	6,4	475	575	1/4"-3/8"	< 2,0	52+12	35	**3 308**
	MSH-NN-22018A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	**1 562**	**16**	1 909	28	2 268	47	1 045	9,7	950	1 400	1/4"-1/2"	< 2,5	71+12	40	**4 303**
	MSH-NN-22026A	230V I+N ~ 50Hz	1 1/2	**1 971**	**22**	2 368	37	2 778	61	1 304	13,3	950	1 400	1/4"-1/2"	< 3,0	72+18	40	**4 817**
	MSH-NN-33034A	230V I+N ~ 50Hz*	1 1/2	**2 685**	**33**	3 212	54	3 771	88	1 701	19,2	1500	1 700	3/8"-5/8"	< 3,5	83+18	42	**5 820**
	MSH-NN-33040A	230V I+N ~ 50Hz*	2	**3 080**	**39**	3 702	65	4 329	110	1 753	16,4	1500	1 700	3/8"-5/8"	< 4,0	91+33	45	**6 499**

230V I+N ~ 50Hz / 400V 3N ~ 50Hz | Baja temperatura | Compresor hermético | R-455A

Refrigerante	Serie / Modelo	Alimentación	Compresor (CV)	Potencia frigorífica / Volumen cámara, según temperatura de cámara [1] -25 °C W	-25 °C m³	-20 °C W	-20 °C m³	-15 °C W	-15 °C m³	Potencia absorb. nominal (kW)	Intens. máx. absorb. (A)	Caudal evap. (m³/h)	Caudal cond. (m³/h)	Conexión frigorífica Liq-Gas	Carga refrig. (kg) [2]	Peso (kg)	SPL dB(A) [3]	PVP (€)
R-455A	**BSH-NN-11026A**	230V I+N ~ 50Hz	1 1/4	574	2	**714**	**4**	874	8	804	9,0	475	575	1/4"-3/8"	< 1,0	63+12	31	**3 720**
	BSH-NN-22034A	230V I+N ~ 50Hz	1 1/2	973	6	**1 186**	**11**	1 407	17	1 219	11,3	950	1 400	1/4"-1/2"	< 1,5	71+18	31	**4 686**
	BSH-NN-22054A	230V I+N ~ 50Hz	2	1 221	9	**1 510**	**16**	1 788	25	1 510	17,5	950	1 400	1/4"-1/2"	< 2,0	79+18	33	**5 341**
	BSH-NN-33068A	400V 3N ~ 50Hz*	3	1 788	17	**2 249**	**30**	2 735	48	2 183	10,3	1500	1 700	3/8"-5/8"	< 2,5	95+33	35	**6 825**

DIMENSIONES



Cotas en mm.

Dimensiones (mm)	A	B	C	D	E	F	G	Embocadura turbina
Serie 11	598	776	485	25	430	643	235	275 x 151
Serie 22	598	902	485	25	430	993	235	335 x 195
Serie 33	698	1 032	535	25	508	1 691	235	335 x 195

[1] Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 0 °C (MT) y-20 °C (BT), y temperatura exterior de 35 °C. Volumen de cámara estimado según condiciones de las bases de cálculo (pág. 12).
[2] De acuerdo con la EN-378, los equipos semicompactos con una carga de refrigerante inferior a 3 kg están exentos de controles periódicos obligatorios de fugas, debido a su menor impacto ambiental y de seguridad. Sin embargo, es esencial garantizar que las condiciones de seguridad del equipo y su ubicación sean adecuadas.
[3] Nivel de presión sonora en campo libre, con directividad 1, medido a 10 m de la fuente (valor no vinculante calculado a partir de la potencia sonora).
* Unidades disponibles en tensión 230V I+N/ 400V 3N 50Hz.
Presión estática disponible del ventilador centrífugo, 100 Pa.

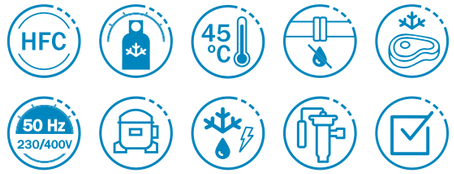
Interconexiones eléctricas (modelos SH-NN)

Se han de prever las siguientes secciones de cable para 10 m de longitud entre condensadora y evaporadora:

Tensión	230V 50Hz	400V 3N 50Hz
Sondas	3 x 1 mm²	
Maniobra	2 x 1 mm²	
Ventiladores	2 x 1 mm² + T	
Desescarche	2 x 1,5 mm² + T	
Mando	2 x 1 mm²	
Interruptor de puerta	2 x 1 mm²	

Equipos para conservación y maduración de carne





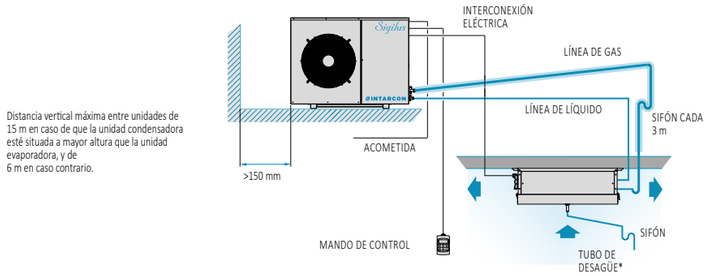
Equipos semicompactos de refrigeración a media temperatura formados por una unidad motocondensadora en versión silenciosa, horizontal o centrífuga, y una unidad evaporadora de tipo plafón cuasiestático.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Evaporador de plafón cuasiestático de doble flujo de aire con ventiladores axiales regulados a muy baja velocidad.	■
Presostatos de alta y baja presión.	■
Válvula solenoide.	■
Expansión por válvula termostática.	■
Desescarche por resistencias eléctricas.	■
Bandeja de condensados.	■
Conexiones de tipo Flare (hasta 1/2"-3/4") y válvulas de servicio.	■
Protección magnetotérmica.	■
Recipiente de líquido.	■
Precarga de refrigerante para hasta 10 m de tubería.	■
Regulación electrónica multifunción con mando a distancia y control de condensación digital.	■
Cambio a alimentación 400V 3N 50Hz.	□ + 5 %
Control de condensación proporcional por variación de velocidad (incluido en serie MSF 2/23 y superiores).	□ + 327 €
Rejilla exterior de protección de la batería.	□ + 121 €
Separador de aceite.	□ + 768 €
Tratamiento anticorrosión en poliuretano de batería de condensación.	□ + 4 %
Control de maduración de carne con funciones de humidificación y deshumidificación Display táctil VTIPG.	Consultar

■ De serie □ Opcional

ESQUEMA DE INSTALACIÓN



Conservación de carne

Los equipos para carne, gracias a la configuración de sus unidades evaporadoras, están especialmente indicados para cámaras de conservación de carne en el entorno de los 0 °C.



Los evaporadores de doble flujo de aire incorporan ventiladores ajustados a una mínima velocidad de giro para simular la circulación de aire por convección natural al igual que un evaporador de tipo estático.

De este modo se obtiene una mínima velocidad de aire para evitar la pérdida de humedad del producto, a la vez que se mantiene una adecuada humedad relativa en el interior de la cámara para evitar la proliferación bacteriana en la superficie del producto.

Maduración de carne (opcional)

La maduración de carne requiere el control de la humedad relativa de la cámara en un rango determinado.

Los equipos para la maduración de carne, están configurados para cámaras en el entorno de los 0 °C y humedad relativa en el rango del 40 % al 95 %.

Estos equipos incorporan una avanzada regulación electrónica para el control de la temperatura y humedad en el interior de la cámara, con funciones de deshumidificación y humidificación a vapor de 3 kg/h de capacidad, compuesto por: lanzas de vapor integradas en la unidad evaporadora, un cilindro generador de electrodos sumergidos con válvulas de alimentación y purga de agua, y controlador electrónico de la humedad relativa en la cámara.



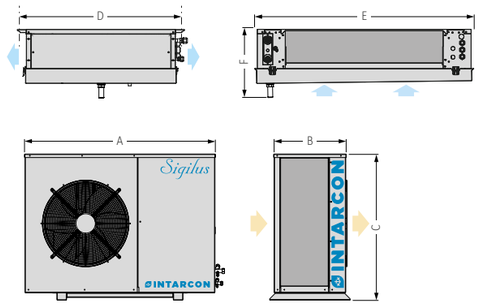
Resistencia de cárter (opcional)

De serie en todos los equipos MSF y opcional en series MSH. Se recomienda su inclusión en equipos instalados en intemperie.

230V I+N ~ 50Hz / 400V 3N ~ 50Hz | Media temperatura - Conservación y maduración de carne | Compresor hermético | R-134a / R-449A

Refrigerante	Serie / Modelo	Alimentación	Compresor (CV)	Potencia frigorífica / Volumen cámara, según temperatura de cámara [1] -5 °C W	-5 °C m³	0 °C W	0 °C m³	5 °C W	5 °C m³	10 °C W	10 °C m³	Potencia absorb. nominal (W)	Intens. máx. absorb. (A)	Caudal evapo. (m³/h)	Caudal cond. (m³/h)	Conexión frigorífica Liq-Gas	Carga refrig. (kg) [2]	Peso (kg)	SPL dB(A) [3]	PVP (€)
R-134a	MSF-UY-11026A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	1 145	7,6	1 449	15	1 785	24	2 153	41	830	9,4	600	1 700	1/4"-1/2"	< 2,0	65+32	34	4 841
	MSF-UY-12033A	230V I+N ~ 50Hz	1	1 428	12	1 764	20	2 147	34	2 562	53	960	10,0	700	1 700	1/4"-5/8"	< 3,0	67+45	34	5 770
	MSF-UY-13053A	230V I+N ~ 50Hz*	1 1/2	2 100	22	2 657	40	3 255	56	3 938	86	1 500	12,6	1 325	1 700	1/4"-3/4"	< 3,5	77+65	35	7 209
	MSF-UY-13074A	230V I+N ~ 50Hz*	2	2 741	30	3 434	48	4 190	74	5 009	120	1 860	16,9	1 325	1 700	1/4"-3/4"	< 4,5	79+65	37	8 239
	MSF-UY-23086A	400V 3N ~ 50Hz	4	3 308	40	4 158	62	5 114	99	6 132	154	2 080	13,4	1 325	3 700	3/8"-7/8"	< 5,5	96+65	38	9 008
	MSF-UY-24108A	400V 3N ~ 50Hz	5	4 431	54	5 576	87	6 825	134	8 243	209	2 740	16,9	2 600	3 700	3/8"-7/8"	< 7,5	98+65	38	10 290
	MSF-UY-24136A	400V 3N ~ 50Hz	6 1/2	5 444	72	6 815	108	8 306	162	10 038	268	3 440	20,9	2 600	3 700	3/8"-1 1/8"	< 7,5	101+65	34	11 553
	MSF-UY-34171A	400V 3N ~ 50Hz	8	6 449	90	7 539	123	9 293	181	11 146	299	4 060	23,9	2 600	4 000	3/8"-1 1/8"	< 8,0	140+65	40	13 688
R-449A	MSF-UG-1016A	230V I+N ~ 50Hz	5/8	1 215	9,5	1 483	15	1 772	25	2 101	40	890	7,5	600	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	67+32	34	4 606
	MSF-UG-1018A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	1 421	12	1 720	19	2 050	30	2 410	48	1 030	8,8	600	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	68+32	34	5 294
	MSF-UG-1024A	230V I+N ~ 50Hz	1	1 648	15	1 998	24	2 390	37	2 812	59	1 190	11,0	700	1 700	3/8"-5/8"	< 3,5	82+43	34	5 683
	MSF-UG-1034A	230V I+N ~ 50Hz*	1 1/2	2 235	23	2 699	35	3 193	54	3 739	84	1 840	16,0	700	1 700	3/8"-5/8"	< 3,5	83+43	35	6 478
	MSF-UG-1038A	400V 3N ~ 50Hz	1 3/4	2 833	31	3 451	47	4 130	72	4 882	115	1 850	7,4	1 325	3 200	3/8"-5/8"	< 4,5	82+63	29	7 581
	MSF-UG-2054A	400V 3N ~ 50Hz	2 1/2	3 784	47	4 600	70	5 447	105	6 426	160	2 380	9,4	1 325	3 700	3/8"-3/4"	< 5,0	85+63	26	8 396
	MSF-UG-2068A	400V 3N ~ 50Hz	3 1/2	4 825	64	5 794	93	6 834	135	8 017	205	3 350	11,4	1 325	3 700	1/2"-3/4"	< 7,0	88+63	25	10 380
	MSF-UG-3086A	400V 3N ~ 50Hz	4	6 027	83	7 257	120	8 579	175	10 060	270	4 230	13,9	2 600	4 000	1/2"-7/8"	< 7,0	115+66	38	12 298

DIMENSIONES



	Dimensiones (mm)	A	B	C	D	E	F	Ventiladores evaporador
R-134a	Serie 11	1 030	380	577	798	736	312	1x Ø 360
	Serie 12	1 030	380	577	798	1 086	312	1x Ø 360
	Serie 13	1 030	380	577	798	1 786	312	2x Ø 360
	Serie 23	1 080	416	827	798	1 786	312	2x Ø 360
	Serie 24	1 080	416	827	888	2 186	362	2x Ø 450
	Serie 34	1 150	487	1 097	888	2 186	362	2x Ø 450
R-449A	MSF-UG-1016A y 1018A	1 030	380	577	798	736	312	1x Ø 360
	MSF-UG-1024A y 1034A	1 030	380	577	798	1 086	312	1x Ø 360
	MSF-UG-1038A	1 030	380	577	798	1 786	312	2x Ø 360
	MSF-UG-2054A y 2068A	1 080	416	827	798	1 786	312	2x Ø 360
	MSF-UG-3086A	1 150	487	1 097	888	2 186	362	2x Ø 450

[1] Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 0 °C y temperatura exterior de 35 °C. [2] Equipos con carga inferior a 5 toneladas de CO_2 equivalente (3,5 kg de R-134a o R-449A) exentos de comprobación de fugas (RD 552/2019).
[3] Nivel de presión sonora en campo libre, con directividad 1, medido a 10 m de la fuente (valor no vinculante calculado a partir de la potencia sonora).
* Unidades disponibles en tensión 400V 3N 50Hz.

Versión centrífuga

Refrigerante	Serie / Modelo Centrífugo	CV	Potencia frig. 0 °C W	Potencia frig. 0 °C m³	PVP (€)
R-134a	MSH-CUY-11026A	3/4	1 281	12	4 548
	MSH-CUY-11033A	1	1 517	15	5 532
	MSH-CUY-22033A	1	1 811	22	5 908
	MSH-CUY-22053A	1 1/2	2 174	28	6 515
	MSH-CUY-33053A	1 1/2	2 657	35	7 140
	MSH-CUY-33074A	2	3 402	47	7 993
	MSH-CUY-43086A	4	4 153	70	9 612
	MSH-CUY-43108A	5	5 219	84	10 501
	MSH-CUY-44108A	5	5 555	89	11 307
	MSH-CUY-44136A	6 1/2	6 773	108	14 018
R-449A	MSH-CUG-1016A	5/8	1 349	13	4 328
	MSH-CUG-1018A	3/4	1 545	16	5 262
	MSH-CUG-2024A	1	1 978	23	5 619
	MSH-CUG-2034A	1 1/2	2 627	34	6 416
	MSH-CUG-3038A	1 3/4	3 265	44	7 360
	MSH-CUG-4054A	2 1/4	4 590	69	8 635
	MSH-CUG-4068A	3 1/2	5 783	93	10 154

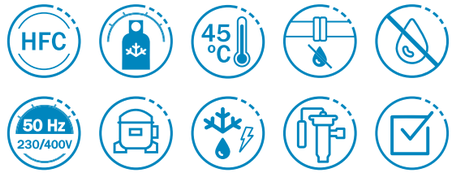
Interconexiones eléctricas

Para la interconexión de las unidades condensadora y evaporadora se han de prever las siguientes secciones de cable para 10 m de longitud (mangueras no incluidas):

Tensión	230V 50Hz	400V 3N 50Hz
Sondas	4 x 1 mm²	
Maniobra	2 x 1 mm²	3 x 1 mm²
Desescarche	2 x 1,5 mm² + T	4 x 1,5 mm² + T
Mando	2 x 1 mm²	
Interruptor puerta*	2 x 1 mm²	
Luz cámara	2 x 1 mm² + T	

Equipos de alta humedad





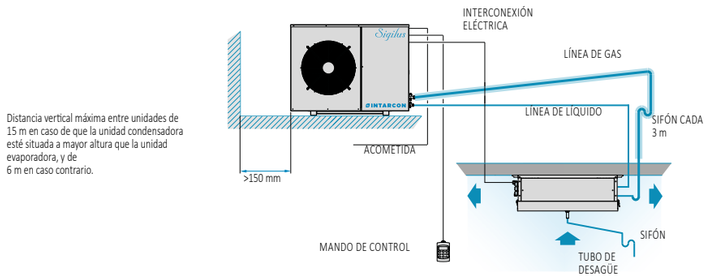
Equipos semicompactos de refrigeración con control de humedad, constituidos por una unidad motocondensadora silenciosa, o centrífuga, y una unidad evaporadora de tipo plafón con doble flujo de aire, dimensionada para aplicaciones con alta humedad relativa.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Evaporador de plafón con doble flujo de aire dimensionado para una regulación de humedad relativa del 60 % al 95 %*.	■
Presostatos de alta y baja presión.	■
Válvula solenoide y válvula de expansión termostática integradas en el evaporador.	■
Desescarche por aire.	■
Bandeja de condensados.	■
Conexiones de tipo Flare (hasta 1/2"-3/4") y válvulas de servicio.	■
Protección magnetotérmica.	■
Recipiente de líquido.	■
Precarga de refrigerante para hasta 10 m de tubería.	■
Regulación electrónica multifunción con control de temperatura y humedad y mando a distancia.	■
Cambio a alimentación 400V 3N 50Hz.	□ + 5 %
Control de condensación proporcional por variación de velocidad (incluido en HSF serie 2/22 y superiores).	□ + 327 €
Rejilla exterior de protección de la batería.	□ + 121 €
Separador de aceite.	□ + 768 €
Recubrimiento anticorrosión de batería del evaporador.	□ + 6 %
Recubrimiento anticorrosión de batería del condensador.	□ + 4 %
Kit de humidificación activa integrado.	Consultar
Kit de deshumectación y estufaje.	Consultar

■ De serie □ Opcional

ESQUEMA DE INSTALACIÓN



Conservación a humedad relativa controlada

La conservación de ciertos productos, tales como frutas, verduras o flor cortada, requiere el control de la humedad relativa en la cámara dentro de un rango determinado.
Estos equipos ajustados para alta humedad relativa están especialmente indicados para cámaras de conservación de productos hortofrutícolas.
Los evaporadores cuentan con una doble impulsión de aire a través de baterías sobredimensionadas para poder obtener hasta un alto nivel de humedad relativa en el interior de la cámara en torno al 95 %, evitando así la pérdida de humedad y de peso del producto.



Control electrónico de temperatura y humedad

Los equipos incorporan una avanzada regulación electrónica para el control de la temperatura y humedad en el interior de la cámara.
- Mando multifunción de control digital a distancia con visualización de la temperatura y humedad relativa.
- Control de humedad relativa en el rango de regulación del 60 % al 95 %*.
- Opcionalmente se integran kits de humidificación activa con lanzas de vapor y kits de deshumectación y estufaje.

* La regulación de humedad en la cámara se realiza de forma pasiva, actuando sobre el caudal de ventilación del evaporador, sin aporte de vapor de agua. El rango real de regulación de humedad depende en gran medida de las condiciones de la cámara, humedad absoluta exterior y tipo de producto.

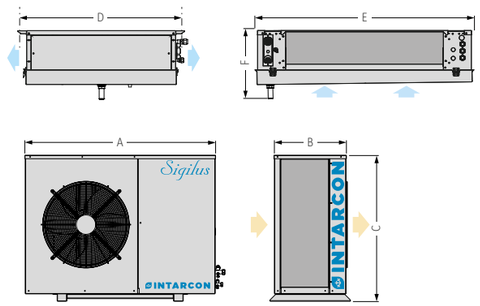
CLIENT360
client360.intarcon.com
SOFTWARE DE CÁLCULO FRIGORÍFICO



230V I+N ~ 50Hz / 400V 3N ~ 50Hz | Alta temperatura - Control de humedad | Compresor hermético | R-134a / R-449A

Refrigerante	Serie / Modelo	Alimentación	Compresor (CV)	Potencia frigorífica / Volumen cámara, según temperatura de cámara [1] 5 °C W	5 °C m³	10 °C W	10 °C m³	Potencia absorb. nominal (W)	Intens. máx. absorb. (A)	Caudal evapo. (m³/h)	Caudal cond. (m³/h)	Conexión frigorífica Liq-Gas	Carga refrig. (kg) [2]	Peso (kg)	SPL dB(A) [3]	PVP (€)
R-134a	HSF-DY-12015A	230V I+N ~ 50Hz	1/2	1 544	22	1 906	38	740	6,5	1 800	1 700	1/4"-1/2"	< 2,0	57+32	34	4 941
	HSF-DY-12026A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	2 116	32	2 594	53	1 060	10,2	1 800	1 700	1/4"-1/2"	< 2,0	65+32	34	5 338
	HSF-DY-13033A	230V I+N ~ 50Hz	1	2 620	43	3 192	73	1 300	11,0	3 150	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	67+45	34	6 566
	HSF-DY-13053A	230V I+N ~ 50Hz*	1 1/2	3 486	64	4 237	103	1 900	13,6	3 150	1 700	1/4"-5/8"	< 3,0	77+65	35	7 816
	HSF-DY-14074A	230V I+N ~ 50Hz*	2	4 977	91	6 090	148	2 570	17,7	5 700	1 700	1/4"-3/4"	< 5,0	79+65	37	9 184
	HSF-DY-24086A	400V 3N ~ 50Hz	4	6 773	134	8 311	217	2 870	14,5	5 700	3 700	3/8"-7/8"	< 6,0	96+65	38	10 359
	HSF-DY-24108A	400V 3N ~ 50Hz	5	7 865	158	9 713	263	3 400	17,5	5 700	3 700	3/8"-7/8"	< 6,0	98+65	35	11 350
	HSF-DY-24136A	400V 3N ~ 50Hz	6 1/2	9 870	202	11 960	331	4 440	21,5	5 700	3 700	3/8"-1 1/8"	< 6,5	101+70	34	14 914
R-449A	HSF-DG-1014A	230V I+N ~ 50Hz	1/2	1 801	25	2 112	41	850	6,6	1 100	1 700	1/4"-1/2"	< 2,0	59+32	34	4 764
	HSF-DG-1016A	230V I+N ~ 50Hz	5/8	2 015	29	2 378	47	930	7,5	1 100	1 700	1/4"-1/2"	< 2,0	67+32	34	5 145
	HSF-DG-1018A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	2 582	38	3 036	62	1 220	9,1	1 800	1 700	1/4"-1/2"	< 2,0	68+45	34	6 124
	HSF-DG-1024A	230V I+N ~ 50Hz	1	2 945	46	3 478	75	1 400	11,3	1 800	1 700	3/8"-5/8"	< 3,5	82+45	34	6 539
	HSF-DG-1026A	230V I+N ~ 50Hz*	1 1/4	3 289	54	3 849	86	1 530	16,3	1 800	1 700	3/8"-5/8"	< 3,5	83+45	34	6 853
	HSF-DG-1034A	230V I+N ~ 50Hz*	1 1/2	3 734	64	4 361	100	2 090	16,6	1 800	1 700	3/8"-5/8"	< 3,5	83+45	35	7 386
	HSF-DG-1038A	400V 3N ~ 50Hz	1 3/4	4 905	85	5 760	135	2 020	7,8	3 150	3 200	3/8"-5/8"	< 4,0	82+65	29	8 569
	HSF-DG-2048A	400V 3N ~ 50Hz	2	6 170	115	7 244	175	2 530	7,9	3 150	3 700	3/8"-3/4"	< 5,0	84+65	26	9 112
	HSF-DG-2054A	400V 3N ~ 50Hz	2 1/2	6 852	130	7 997	200	2 770	9,8	3 150	3 700	3/8"-3/4"	< 5,0	85+65	26	9 436
	HSF-DG-2060A	400V 3N ~ 50Hz	3	7 844	150	9 122	230	3 280	11,3	3 800	3 700	3/8"-3/4"	< 5,0	88+65	26	10 338
	HSF-DG-2068A	400V 3N ~ 50Hz	3 1/2	8 576	165	9 934	260	3 770	12,3	3 800	3 700	1/2"-3/4"	< 5,0	88+65	25	11 547
	HSF-DG-3086A	400V 3N ~ 50Hz	4	10 308	200	12 124	320	4 740	14,5	5 700	4 000	1/2"-7/8"	< 9,0	115+70	38	13 583

DIMENSIONES



	Dimensiones (mm)	A	B	C	D	E	F	Ventiladores evaporador
R-134a	Serie 12	1 030	380	577	798	1 086	312	2x Ø 360
	Serie 13	1 030	380	577	798	1 786	312	3x Ø 360
	Serie 14	1 030	380	577	888	2 186	312	3x Ø 450
	Serie 24	1 080	416	827	888	2 186	362	3x Ø 450
R-449A	HSF-DG-1014A y 1016A	1 030	380	577	798	736	312	1x Ø 360
	HSF-DG-1018A- 1034A	1 030	380	577	798	1 086	312	2x Ø 360
	HSF-DG-1038A	1 030	380	577	798	1 786	312	3x Ø 360
	HSF-DG-2048A- 2068A	1 080	416	827	798	1 786	312	3x Ø 360
	HSF-DG-3086A	1 150	487	1 097	888	2 186	362	3x Ø 450

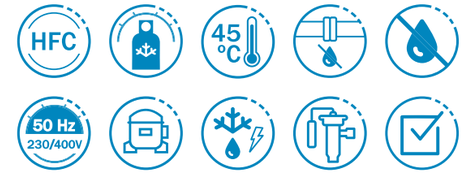
[1] Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 5 °C, humedad relativa de cámara del 95 % y temperatura exterior de 35 °C. Volumen de cámara estimado según condiciones de las bases de cálculo (pág. 12).
[2] Equipos con carga inferior a 5 toneladas de Powe supply equivalente (3,5 kg de R-134a o R-449A) exentos de comprobación de fugas (RD 552/2019).
[3] Nivel de presión sonora en campo libre, con directividad 1, medido a 10 m de la fuente (valor no vinculante calculado a partir de la potencia sonora).
* Unidades disponibles en tensión 400V 3N 50Hz.

Versión centrífuga

Refrigerante	Serie / Modelo Centrífugo	CV	Potencia frig. 5 °C HR 95 % W	Potencia frig. 5 °C HR 95 % m³	PVP (€)
R-134a	HSH-CDY-12015A	1/2	1 415	21	4 713
	HSH-CDY-12026A	3/4	1 859	28	5 413
	HSH-CDY-12033A	1	2 242	32	5 946
	HSH-CDY-23033A	1	2 746	45	6 334
	HSH-CDY-23053A	1 1/2	3 507	64	6 975
	HSH-CDY-23074A	2	4 526	82	8 671
	HSH-CDY-34074A	2	5 140	93	9 117
	HSH-CDY-44086A	4	6 741	134	10 349
	HSH-CDY-44108A	5	7 817	158	11 264
	HSH-CDY-44136A	6 1/2	9 791	200	13 965
R-449A	HSH-CDG-1014A	1/2	1 399	20	4 545
	HSH-CDG-1016A	5/8	1 608	22	4 709
	HSH-CDG-2018A	3/4	2 510	38	5 736
	HSH-CDG-2024A	1	2 902	46	6 109
	HSH-CDG-2026A	1 1/4	3 242	54	6 354
	HSH-CDG-3034A	1 1/2	4 056	71	6 939
	HSH-CDG-3038A	1 3/4	4 360	77	8 093
	HSH-CDG-3048A	2	6 160	116	8 926
	HSH-CDG-4054A	2 1/4	6 833	132	9 426
	HSH-CDG-4060A	3	7 652	149	10 259
	HSH-CDG-4068A	3 1/2	8 371	164	11 012

Equipos para bodegas, queso y mini secaderos



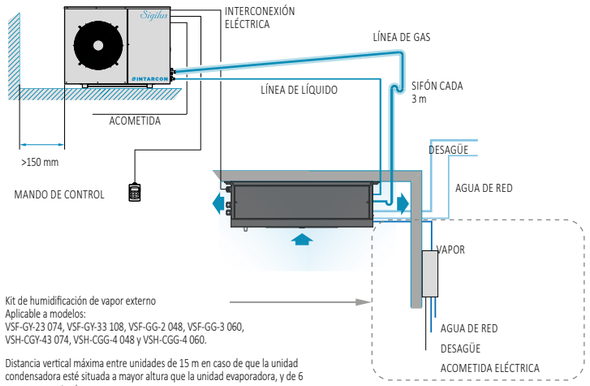


Equipos para acondicionamiento de bodegas, en construcción semicompacta con unidad motocondensadora silenciosa o centrífuga y unidad evaporadora de tipo plafón con doble flujo de aire, dotada de resistencias de calentamiento, sistema de humidificación / deshumidificación, bomba de condensados, y en construcción compacta de techo, con condensación axial o centrífuga.

APLICACIONES

- Conservación de vino embotellado.
- Refrigeración de recintos a alta temperatura con humedad controlada.
- Conservación de vino en barricas.
- Curación de quesos.
- Minisecaderos de embutidos.
- Conservación de tabaco.

ESQUEMA DE INSTALACIÓN



Kit de humidificación de vapor externo
Aplicable a modelos:
VSF-GY-23 074, VSF-GY-33 108, VSF-GG-2 048, VSF-GG-3 060,
VSH-CGY-43 074, VSH-CGG-4 048 y VSH-CGG-4 060.

Distancia vertical máxima entre unidades de 15 m en caso de que la unidad condensadora esté situada a mayor altura que la unidad evaporadora, y de 6 m en caso contrario.

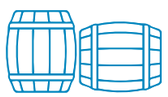
Conservación de vino embotellado

El vino embotellado requiere condiciones controladas tanto de temperatura como de humedad que conserven de forma óptima el producto a la vez que eviten tanto el secado del corcho como el enmohecimiento de las etiquetas.
Los equipos de tratamiento de vinos garantizan condiciones óptimas de conservación de vino embotellado.



Conservación de vino en barrica

En la conservación del vino en barricas tiene una gran importancia la humedad relativa en el interior de la bodega, la cual debe estar ajustada para que no se produzca trasvase de vapor de agua entre el exterior de la bodega y el interior de la barrica, evitando así mermas de vino o absorción de agua por parte del contenido.



Kit de humidificación de vapor externo

Humidificación a vapor de 3 kg/h de capacidad, compuesto por: lanzas de vapor integradas en la unidad evaporadora, un cilindro generador de electrodos sumergidos con válvulas de alimentación y purga de agua.



Interconexiones eléctricas

Para la interconexión de las unidades condensadora y evaporadora se han de prever las siguientes secciones de cable para 10 m de longitud:

Tensión	230V 50Hz	400V 3N 50Hz
Sondas	4 x 1 mm²	
Maniobra	10 x 1 mm²	
Resis. Calefacción	2 x 2,5 mm² + T	4 x 1,5 mm² + T
Mando	2 x 1 mm²	
Humidificador	2 x 1 mm²	

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Evaporador de plafón de doble flujo de aire con resistencias de calentamiento y sistema de humidificación / deshumidificación; baterías de evaporación con recubrimiento anticorrosión.	■
Desescarche por aire; filtro de aire.	■
Válvula solenoide y válvula de expansión termostática integradas en el evaporador.	■
Bandeja de condensados y bomba de condensados.	■
Conexiones de tipo Flare (hasta 1/2"-3/4") y válvulas de servicio.	■
Recipiente de líquido con precarga de refrigerante para hasta 10 m de tubería.	■
Control de condensación proporcional (series VSF 1/2/3 y VSH 4/43) y control de condensación todo / nada (series VSF 0 y VSH 1, 2/22 y 3/33).	■
Regulación electrónica multifunción con control de temperatura / humedad, y mando a distancia.	■
Protección magnetotérmica.	■
Cambio a alimentación 400V 3N 50Hz.	□ + 5 %
Control de condensación proporcional por variación de velocidad (incluido en VSF serie 1/2/3 y VSH 4/43).	□ + 327 €
Separador de aceite.	□ + 768 €
Recubrimiento anticorrosión de batería del condensador.	□ + 4 %
Rejilla exterior de protección de la batería.	□ + 121 €





Serie VSF-G





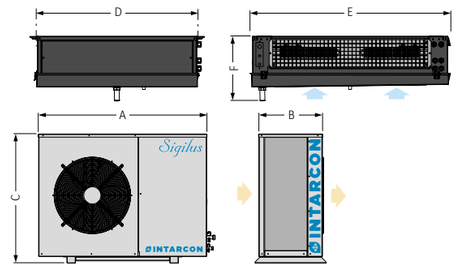
Serie VSH-CG

■ De serie □ Opcional

230V I+N ~ 50Hz / 400V 3N ~ 50Hz | Media temperatura - Bodegas | Compresor hermético | R-134a / R-449A

Refrigerante	Serie / Modelo	Alimentación	Compresor (CV)	Volumen bodega (m³) Sin aislar	Volumen bodega (m³) Aislada	Potencia frigorífica a 15 °C 70 % HR (W) (1)	Potencia calorífica (W)	Potencia absorb. nominal (W) (2)	Potencia absorb. nominal (W) (3)	Intens. máx. absorb. (A)	Caudal evap. (m³/h)	Caudal cond. (m³/h)	Conexión frigorífica Liq - Gas	Carga refrig. (kg) (4)	Peso (kg)	SPL dB(A) (5)	PVP (€)
R-134a	**VSF-GY-00010A**	230V I+N ~ 50Hz	3/8	11	37	**1 242**	1 000	1 520	520	8,8	500	350	1/4"-3/8"	< 1,5	46+30	28	**6 816**
R-134a	**VSF-GY-10015A**	230V I+N ~ 50Hz	1/2	20	53	**1 820**	1 000	1 670	670	10,1	500	1 700	1/4"-1/2"	< 2,0	57+30	34	**7 769**
R-134a	**VSF-GY-11033A**	230V I+N ~ 50Hz	1	47	100	**3 281**	1 500	2 760	1 260	16,3	1 100	1 700	1/4"-5/8"	< 2,5	67+35	34	**9 351**
R-134a	**VSF-GY-12053A**	230V I+N ~ 50Hz*	1 1/2	74	168	**4 683**	3 000	4 930	1 930	26,1	1 800	3 200	3/8"-3/4"	< 3,5	77+47	35	**11 579**
R-134a	**VSF-GY-23074A(K)**	230V I+N ~ 50Hz*	2	149	297	**7 497**	6 000	8 600	2 600	43,7	3 150	3 700	3/8"-3/4"	< 5,5	79+75	34	**15 270**
R-134a	**VSF-GY-33108A(K)**	400V 3N ~ 50Hz	5	224	444	**9 944**	6 000	9 500	3 500	26,1	3 150	4 000	3/8"-7/8"	< 6,0	98+75	35	**17 880**
R-449A	**VSF-GG-0008A**	230V I+N ~ 50Hz	1/3	10	35	**1 227**	1 000	1 160	480	8,4	500	350	1/4"-3/8"	< 1,5	48+30	28	**6 425**
R-449A	**VSF-GG-1014A**	230V I+N ~ 50Hz	1/2	24	60	**2 134**	1 500	2 550	1 050	13,5	1 100	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	59+35	34	**7 321**
R-449A	**VSF-GG-1024A**	230V I+N ~ 50Hz	1	47	100	**3 388**	3 000	4 810	1 810	24,9	1 800	1 700	3/8"-5/8"	< 4,0	82+47	34	**8 813**
R-449A	**VSF-GG-1034A**	230V I+N ~ 50Hz*	1 1/2	75	170	**4 944**	3 000	5 550	2 550	29,9	1 800	3 200	3/8"-5/8"	< 4,0	83+47	35	**10 307**
R-449A	**VSF-GG-2048A(K)**	400V 3N ~ 50Hz	2	151	300	**7 830**	6 000	9 190	3 190	17,9	3 150	3 700	1/2"-3/4"	< 5,5	84+75	26	**13 925**
R-449A	**VSF-GG-3060A(K)**	400V 3N ~ 50Hz	3	221	450	**10 490**	6 000	10 870	4 870	19,5	5 200	6 500	1/2"-7/8"	< 6,5	88+140	26	**15 914**

DIMENSIONES



Dimensiones (mm)	A	B	C	D	E	F	Ventiladores evaporador
Series 0 y 00	671	308	442	764	653	207	1x Ø 254
VSF-GY-10015A	1 030	380	577	764	653	207	1x Ø 254
Serie 11 y VSF-GG-1014A	1 030	380	577	886	728	312	1x Ø 360
Serie 12, VSF-GG-1024A y 1034A	1 030	380	577	886	1 079	312	2x Ø 360
Series 2 y 23	1 080	416	827	886	1 803	312	3x Ø 360
VSF-GY-33108A	1 150	487	1 097	886	1 803	312	3x Ø 360
VSF-GG-3060A	1 150	487	1 097	976	2 203	362	3x Ø 450

(1) Las prest. nominales están referidas al funcionamiento con temp. de cámara de 15 °C, humedad relativa de cámara del 70 % y temp. exterior de 35 °C. Volumen de cámara para hostelería estimado sin aislar y volumen de bodega estimado con aislamiento de 30 mm. Para otras aplicaciones consultar.
(2) Potencia abs. nominal en modo de deshumectación.
(3) Potencia absorbida nominal en modo de refrigeración.
(4) Equipos con carga inferior a 5 toneladas de CO_2 equivalente (3,5 kg de R-134a o R-449A) exentos de comprobación de fugas (RD 552/2019).
(5) Nivel de presión sonora en campo libre, con directividad 1, medido a 10 m de la fuente (valor no vinculante calculado a partir de la potencia sonora).
* Unidades disponibles en tensión 400V 3N 50Hz.
(K) Incluyen de serie el kit de humidificación de vapor externo.

Versión centrífuga

	Serie / Modelo Centrífugo	CV	Caudal cond. (m³/h)	PED (Pa) (6)	PVP (€)
R-134a	**VSH-CGY-10010A**	3/8	**575**	**80**	**6 213**
R-134a	**VSH-CGY-21015A**	1/2	**1 000**	**120**	**7 769**
R-134a	**VSH-CGY-22033A**	1	**1 000**	**120**	**9 351**
R-134a	**VSH-CGY-33053A**	1 1/2	**1 500**	**140**	**11 579**
R-134a	**VSH-CGY-43074A(K)**	2	**3 500**	**100**	**15 270**
R-449A	**VSH-CGG-2014A**	1/2	**1 000**	**120**	**7 321**
R-449A	**VSH-CGG-2024A**	1	**1 000**	**120**	**8 813**
R-449A	**VSH-CGG-3034A**	1 1/2	**1 500**	**140**	**10 307**
R-449A	**VSH-CGG-4048A(K)**	2	**3 500**	**100**	**13 925**
R-449A	**VSH-CGG-4060A(K)**	3	**3 500**	**100**	**15 914**

230V I+N ~ 50Hz / 400V 3N ~ 50Hz | Media temperatura | Compresor hermético | R-134a / R-449A

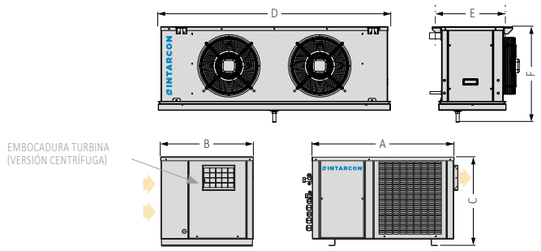
Refrigerante	Serie / Modelo Axial	Alimentación	Compresor (CV)	Potencia frigorífica / Volumen cámara, según temperatura de cámara [1] 0 °C W	0 °C m³	5 °C W	5 °C m³	10 °C W	10 °C m³	Potencia absorb. nominal (W)	Intens. máx. absorb. (A)	Caudal evapo. (m³/h)	Conexión frigorífica Liq-Gas	Carga refrig. (kg) [2]	Peso (kg)	SPL dB(A) [3]	PVP (€)	Serie / Modelo Centrífugo	Caudal cond. (m³/h)	PED (Pa) [4]	PVP (€)
R-134a	MSH-QY-30068A	400V 3N ~ 50Hz	3 1/2	3 854	54	4 646	59	5 513	84	2 000	12,0	2 100	1/4"-3/4"	< 4,0	74+43	37	6 792	MSH-CQY-30068A	1 500	14	7 536
	MSH-QY-40086A	400V 3N ~ 50Hz	4	4 431	63	5 418	68	6 500	100	2 350	14,3	2 100	3/8"-7/8"	< 5,0	107+43	48	7 940	MSH-CQY-40086A	3 500	10	8 810
	MSH-QY-41108A	400V 3N ~ 50Hz	5	5 324	71	6 500	80	7 775	110	2 770	17,3	2 700	3/8"-7/8"	< 5,0	109+56	45	8 818	MSH-CQY-41108A	3 500	10	9 789
	MSH-QY-42136A	400V 3N ~ 50Hz	6 1/2	7 235	110	8 773	180	10 474	280	3 850	22,0	4 150	3/8"-1 1/8"	< 5,0	112+72	44	11 021	MSH-CQY-42136A	3 500	10	12 234
	MSH-QY-53171A	400V 3N ~ 50Hz	8	7 830	135	9 535	185	11 520	300	4 250	24,1	5 200	3/8"-1 1/8"	< 5,5	162+89	50	12 782	MSH-CQY-53171A	3 600	10	14 087
	MSH-QY-53215A	400V 3N ~ 50Hz	10	9 450	175	11 435	230	13 740	350	5 010	30,5	6 200	3/8"-1 1/8"	< 5,5	166+94	49	14 057	MSH-CQY-53215A	3 600	10	15 452
	MSH-QY-54271A	400V 3N ~ 50Hz	13	12 400	240	14 760	320	17 420	400	7 130	40,2	8 300	1/2"-1 3/8"	< 5,5	171+118	48	16 455	MSH-CQY-54271A	3 600	10	18 181
R-449A	MSH-QG-30034A	230V I+N ~ 50Hz*	1 1/2	3 409	39	4 054	62	4 797	99	1 610	16,3	2 100	1/4"-5/8"	< 3,5	74+43	38	5 830	MSH-CQG-30034A	1 500	14	6 388
	MSH-QG-30038A	400V 3N ~ 50Hz	1 3/4	3 647	46	4 301	70	5 063	110	1 790	7,1	2 100	1/4"-5/8"	< 3,5	71+43	40	6 130	MSH-CQG-30038A	1 500	14	6 708
	MSH-QG-40048A	400V 3N ~ 50Hz	2	4 752	67	5 559	99	6 554	159	2 420	9,8	2 100	3/8"-3/4"	< 4,5	95+43	36	7 169	MSH-CQG-40048A	3 500	10	7 756
	MSH-QG-40054A	400V 3N ~ 50Hz	2 1/2	5 203	76	6 060	113	7 106	178	2 610	10,3	2 100	3/8"-3/4"	< 5,0	96+43	36	7 644	MSH-CQG-40054A	3 500	10	8 239
	MSH-QG-41060A	400V 3N ~ 50Hz	3	6 049	86	7 038	128	8 260	198	3 070	11,3	2 700	1/2"-3/4"	< 5,0	97+56	36	8 285	MSH-CQG-41060A	3 500	10	8 886
	MSH-QG-41068A	400V 3N ~ 50Hz	3 1/2	6 545	113	7 581	163	8 866	253	3 440	12,3	2 700	1/2"-3/4"	< 5,0	98+56	35	9 953	MSH-CQG-41068A	3 500	10	10 583
	MSH-QG-52086A	400V 3N ~ 50Hz	4	8 056	125	9 542	185	11 320	315	3 870	15,0	4 150	1/2"-7/8"	< 5,0	135+72	48	11 852	MSH-CQG-52086A	3 600	12	12 489
	MSH-QG-52108A	400V 3N ~ 50Hz	5	9 386	160	11 011	220	12 991	375	4 900	18,0	4 150	1/2"-7/8"	< 7,0	157+72	45	12 353	MSH-CQG-52108A	3 600	12	12 991
	MSH-QG-53136A	400V 3N ~ 50Hz	6 1/2	11 894	190	13 856	260	16 173	430	6 670	21,0	6 200	1/2"-1 1/8"	< 9,0	140+94	44	13 366	MSH-CQG-53136A	3 600	12	14 000

230V I+N ~ 50Hz / 400V 3N ~ 50Hz | Baja temperatura | Compresor hermético | R-449A / R-452A

Refrigerante	Serie / Modelo Axial	Alimentación	Compresor (CV)	Potencia frigorífica / Volumen cámara, según temperatura de cámara [1] -25 °C W	-25 °C m³	-20 °C W	-20 °C m³	-15 °C W	-15 °C m³	Potencia absorb. nominal (W)	Intens. máx. absorb. (A)	Caudal evapo. (m³/h)	Conexión frigorífica Liq-Gas	Carga refrig. (kg) [2]	Peso (kg)	SPL dB(A) [3]	PVP (€)	Serie / Modelo Centrífugo	Caudal cond. (m³/h)	PED (Pa) [4]	PVP (€)
	BSH-QG-30075A	230V I+N ~ 50Hz*	2 1/2	1 765	14	2 425	27	3 050	47	2 300	25,1	2 100	1/4"-5/8"	< 3,5	85+43	44	6 488	BSH-CQG-30075A	1 500	14	6 852
R-452A	BSH-QB-30096A	400V 3N ~ 50Hz	3 1/2	2 223	22	2 869	36	3 491	61	2 390	11,2	2 100	3/8"-3/4"	< 3,5	85+43	49	7 214	BSH-CQB-30096A	1 500	14	7 878
	BSH-QB-41108A	400V 3N ~ 50Hz	4	2 658	34	3 626	58	4 688	99	2 960	14,4	2 700	3/8"-7/8"	< 5,0	107+56	47	9 399	BSH-CQB-41108A	3 500	10	10 048
	BSH-QB-42136A	400V 3N ~ 50Hz	5	3 915	51	5 021	85	5 999	144	4 290	17,3	4 150	3/8"-7/8"	< 5,0	107+72	42	11 218	BSH-CQB-42136A	3 500	10	11 895
	BSH-QB-53215A	400V 3N ~ 50Hz	7 1/2	5 428	80	7 186	120	8 842	200	6 280	25,0	5 200	1/2"-1 1/8"	< 7,0	166+89	49	14 679	BSH-CQB-53215A	3 600	12	15 356
	BSH-QB-53271A	400V 3N ~ 50Hz	10	6 972	110	8 858	150	10 712	220	7 950	30,0	6 200	1/2"-1 1/8"	< 7,5	166+94	49	15 466	BSH-CQB-53271A	3 600	12	16 141

[1] Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 0 °C (MT) y-20 °C (BT), y temperatura exterior de 35 °C. [2] Equipos con carga inferior a 5 toneladas de CO_2 equivalente (3,5 kg de R-134a o R-449A) exentos de comprobación de fugas (RD 552/2019).
[3] Nivel de presión sonora en campo libre, con directividad 1, medido a 10 m de la fuente (valor no vinculante calculado a partir de la potencia sonora).
[4] Presión estática disponible de condensación.
* Unidades disponibles en tensión 400V 3N 50Hz.

DIMENSIONES



Dimensiones (mm)	A	B	C	D	E	F	Ventiladores evaporador	Embocadura turbina
Serie 30	925	580	515	880	455	581	1x Ø 350	266 x 236
Serie 40	1 000	615	585	880	455	581	1x Ø 350	305 x 266
Serie 41	1 000	615	585	1 230	455	581	1x Ø 350	305 x 266
Serie 42	1 000	615	585	1 530	455	581	2x Ø 350	305 x 266
Serie 52	1 289	757	657	1 530	455	581	2x Ø 350	305 x 266
MSH-QY-53171A BSH-QG-53215A	1 289	755	657	1 930	455	581	2x Ø 350	305 x 266
Serie 53	1 289	755	657	1 930	455	581	3x Ø 350	305 x 266
Serie 54	1 289	755	657	2 430	455	581	4x Ø 350	305 x 266

Interconexiones eléctricas para 10 m de cable

Tensión	230V 50Hz	400V 3N 50Hz
Sondas	4 x 1 mm²	
Maniobra	2 x 1 mm²	3 x 1 mm²
Desescarche	2 x 1,5 mm² + T	4 x 1,5 mm² + T
Mando	2 x 1 mm²	
Interruptor puerta	2 x 1 mm²	
Resist. de puerta	2 x 1 mm² en BT	
Luz cámara	2 x 1 mm² + T	

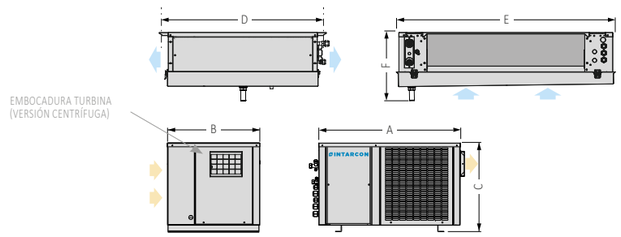
CLIENT360
client360.intarcon.com
SOFTWARE DE CÁLCULO FRIGORÍFICO



230V I+N ~ 50Hz / 400V 3N ~ 50Hz | Alta temperatura | Compresor hermético | R-134a / R-449A

Refrigerante	Serie / Modelo Axial	Alimentación	Compresor (CV)	Potencia frigorífica / Volumen cámara, según temperatura de cámara [1] 9 °C W	9 °C m³	12 °C W	12 °C m³	15 °C W	15 °C m³	Potencia absorb. nominal (W)	Intens. máx. absorb. (A)	Caudal evapo. (m³/h)	Conexión frigorífica Liq-Gas	Carga refrig. (kg) [2]	Peso (kg)	SPL dB(A) [3]	PVP (€)	Serie / Modelo Centrífugo	Caudal cond. (m³/h)	PED (Pa) [4]	PVP (€)
R-134a	ASH-DY-11015A	230V I+N ~ 50Hz	1/2	1 555	14	1 733	19	1 928	26	750	5,9	1 100	1/4"-1/2"	< 2,0	48+32	32	4 127	ASH-CDY-11015A	575	80	4 576
	ASH-DY-11026A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	1 985	18	2 221	24	2 462	33	990	9,6	1 100	1/4"-1/2"	< 2,0	51+32	30	4 460	ASH-CDY-11026A	575	80	4 949
	ASH-DY-11033A	230V I+N ~ 50Hz	1	2 378	22	2 636	29	2 903	40	1 370	9,8	1 100	1/4"-5/8"	< 2,0	51+32	33	5 005	ASH-CDY-11033A	575	80	5 556
	ASH-DY-22033A	230V I+N ~ 50Hz	1	2 961	28	3 329	38	3 717	51	1 300	10,7	1 800	1/4"-5/8"	< 2,5	54+45	34	5 496	ASH-CDY-22033A	1 000	120	6 096
	ASH-DY-22053A	230V I+N ~ 50Hz*	1 1/2	3 738	35	4 169	48	4 625	63	2 040	13,3	1 800	3/8"-3/4"	< 2,5	55+45	38	6 394	ASH-CDY-22053A	1 000	120	7 097
	ASH-DY-33053A	230V I+N ~ 50Hz*	1 1/2	4 211	42	4 709	56	5 234	76	2 050	13,6	3 150	3/8"-3/4"	< 4,0	74+65	39	6 769	ASH-CDY-33053A	1 500	140	7 517
	ASH-DY-33074A	230V I+N ~ 50Hz*	2	5 502	58	6 148	77	6 830	104	2 740	17,6	3 150	3/8"-3/4"	< 4,0	71+65	44	8 056	ASH-CDY-33074A	1 500	140	8 937
	ASH-DY-43086A	400V 3N ~ 50Hz	4	7 124	74	8 001	98	8 915	131	3 160	15,4	3 150	3/8"-7/8"	< 6,5	107+65	48	9 179	ASH-CDY-43086A	3 500	100	10 190
	ASH-DY-43108A	400V 3N ~ 50Hz	5	8 216	85	9 177	111	10 206	148	3 760	18,4	3 150	3/8"-7/8"	< 6,0	109+65	45	10 075	ASH-CDY-43108A	3 500	100	11 181
	ASH-DY-44108A	400V 3N ~ 50Hz	5	8 873	92	9 954	121	11 062	160	4 080	18,4	5 700	3/8"-7/8"	< 6,0	112+70	45	11 041	ASH-CDY-44108A	3 500	100	12 253
	ASH-DY-44136A	400V 3N ~ 50Hz	6 1/2	10 988	114	12 206	148	13 498	195	4 570	22,4	5 700	1/2"-1 1/8"	< 6,0	112+70	44	12 144	ASH-CDY-44136A	3 500	100	13 480
R-449A	ASH-DG-1010A	230V I+N ~ 50Hz	3/8	1 237	10	1 341	14	1 455	19	770	5,2	1 100	1/4"-3/8"	< 2,5	42+32	34	3 783	ASH-CDG-1010A	575	80	4 272
	ASH-DG-1012A	230V I+N ~ 50Hz	1/2	1 419	12	1 535	16	1 664	22	820	6,2	1 100	1/4"-3/8"	< 2,5	43+32	34	3 943	ASH-CDG-1012A	575	80	4 455
	ASH-DG-2014A	230V I+N ~ 50Hz	1/2	1 829	16	1 965	22	2 109	29	950	7,4	1 100	1/4"-1/2"	< 3,0	45+32	35	4 105	ASH-CDG-2014A	1 000	120	4 633
	ASH-DG-2016A	230V I+N ~ 50Hz	5/8	2 014	18	2 169	24	2 338	33	1 030	8,3	1 100	1/4"-1/2"	< 3,0	54+32	35	4 266	ASH-CDG-2016A	1 000	120	4 803
	ASH-DG-2018A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	2 309	22	2 481	28	2 675	38	1 230	9,6	1 100	1/4"-1/2"	< 3,0	55+32	35	4 507	ASH-CDG-2018A	1 000	120	5 053
	ASH-DG-2024A	230V I+N ~ 50Hz	1	2 988	27	3 228	36	3 480	47	1 610	11,8	1 800	3/8"-5/8"	< 3,0	55+45	35	5 068	ASH-CDG-2024A	1 000	120	5 633
	ASH-DG-3026A	230V I+N ~ 50Hz*	1 1/4	3 434	33	3 709	42	3 996	57	1 760	11,7	1 800	3/8"-5/8"	< 3,5	74+45	37	5 436	ASH-CDG-3026A	1 500	140	6 096
	ASH-DG-3034A	230V I+N ~ 50Hz*	1 1/2	4 376	41	4 692	54	5 048	72	2 260	16,5	1 800	3/8"-5/8"	< 4,0	74+45	38	6 114	ASH-CDG-3034A	1 850	140	6 787
	ASH-DG-3038A	400V 3N ~ 50Hz	1 3/4	5 011	47	5 356	62	5 733	85	2 150	7,3	1 800	3/8"-5/8"	< 4,0	71+45	40	7 087	ASH-CDG-3038A	1 850	140	7 804
	ASH-DG-4048A	400V 3N ~ 50Hz	2	6 667	66	7 151	86	7 673	115	2 980	10,2	3 150	1/2"-3/4"	< 5,5	95+65	36	7 814	ASH-CDG-4048A	3 500	100	8 553
	ASH-DG-4054A	400V 3N ~ 50Hz	2 1/2	7 362	73	7 875	95	8 446	125	3 230	10,7	3 150	1/2"-3/4"	< 6,0	96+65	36	8 292	ASH-CDG-4054A	3 500	100	9 032
	ASH-DG-4060A	400V 3N ~ 50Hz	3	8 369	82	8 974	105	9 614	140	3 960	12,2	3 800	1/2"-7/8"	< 6,0	97+65	36	9 095	ASH-CDG-4060A	3 500	100	9 837
	ASH-DG-4068A	400V 3N ~ 50Hz	3 1/2	9 113	89	9 753	115	10 442	150	4 470	13,2	3 800	1/2"-7/8"	< 6,0	98+65	35	9 970	ASH-CDG-4068A	3 500	100	10 710

DIMENSIONES



Dimensiones (mm)	A	B	C	D	E	F	Ventiladores evaporador	Embocadura turbina
R-134a Serie 11	665	435	416	798	736	312	1x Ø 360	185 x 115
Serie 22	835	435	500	798	1 086	312	2x Ø 360	230 x 130
Serie 33	925	580	515	798	1 786	312	3x Ø 360	305 x 266
Serie 43	1 000	615	585	798	1 786	312	3x Ø 360	305 x 266
Serie 44	1 000	615	585	888	2 186	362	3x Ø 450	305 x 266
R-449A Serie 1	665	435	416	798	736	312	1x Ø 360	185 x 115
ASH-DG 2 014 a 2 018	835	435	500	798	736	312	1x Ø 360	230 x 130
ASH-DG 2 024	835	435	500	798	1 086	312	2x Ø 360	230 x 130
Serie 3	925	580	515	798	1 086	312	2x Ø 360	266 x 236
Serie 4	1 000	615	585	798	1 786	312	3x Ø 360	305 x 266

[1] Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 12 °C (AT), y temperatura exterior de 35 °C. [2] Equipos con carga inferior a 5 toneladas de CO_2 equivalente (3,5 kg de R-134a o R-449A) exentos de comprobación de fugas (RD 552/2019).
[3] Nivel de presión sonora en campo libre, con directividad 1, medido a 10 m de la fuente (valor no vinculante calculado a partir de la potencia sonora).
[4] Presión estática disponible de condensación.
* Unidades disponibles en tensión 400V 3N 50Hz.

Interconexiones eléctricas para 10 m de cable

Tensión	230V 50Hz	400V 3N 50Hz
Sondas	4 x 1 mm²	
Maniobra	3 x 1 mm² + T	
Mando	2 x 1 mm²	
Interruptor puerta	2 x 1 mm²	
Resistencia de puerta	2 x 1 mm² en BT	
Luz cámara	2 x 1 mm² + T	

Conductos de extracción de aire

Dimensiones recomendadas para conductos de descarga en chapa, PVC, o panel de lana de vidrio, de 20 m de longitud (cada codo a 90° equivale a 5 m de longitud). Para conductos flexibles o semirrígidos se recomienda utilizar una dimensión mayor.

Serie 0	200 x 150 mm o Ø 150 mm
Serie 1	200 x 200 mm o Ø 150 mm
Serie 2	250 x 150 mm o Ø 200 mm
Serie 3	200 x 300 mm o Ø 250 mm
Serie 4 y 5	350 x 400 mm o Ø 360 mm

CLIENT360
client360.intarcon.com
SOFTWARE DE CÁLCULO FRIGORÍFICO



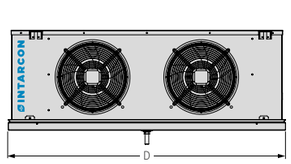
230V I+N ~ 50Hz / 400V 3N ~ 50Hz | Media temperatura | Compresor hermético | R-134a / R-449A

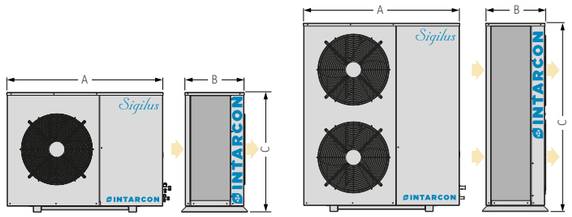
Refrigerante	Serie / Modelo	Alimentación	Compresor (CV)	Potencia frigorífica / Volumen cámara, según temperatura de cámara [1] -5 °C W	-5 °C m³	0 °C W	0 °C m³	5 °C W	5 °C m³	10 °C W	10 °C m³	Potencia absorb. nominal (W)	Intens. máx. absorb. (A)	Vent. evap.	Caudal evapo. (m³/h)	Caudal cond. (m³/h)	Conexión frigorífica Liq-Gas	Carga refrig. (kg) [2]	Peso (kg)	SPL dB(A) [3]	PVP (€)
R-134a	MSF-QY-10068A	400V 3N ~ 50Hz	3 1/2	3 281	42	4 106	60	4 998	69	5 985	110	1 980	12,8	1x Ø 350	2 100	3 200	1/4"-3/4"	< 4,0	82+43	25	8 047
	MSF-QY-20086A	400V 3N ~ 50Hz	4	3 523	45	4 442	65	5 429	75	6 515	120	2 190	14,8	1x Ø 350	2 100	3 700	3/8"-7/8"	< 4,5	96+43	38	8 710
	MSF-QY-21108A	400V 3N ~ 50Hz	5	4 226	58	5 334	81	6 521	130	7 807	210	2 560	16,3	1x Ø 350	2 700	3 700	3/8"-7/8"	< 5,0	98+56	35	9 496
	MSF-QY-22136A	400V 3N ~ 50Hz	6 1/2	5 749	80	7 277	120	8 831	186	10 553	290	3 630	21,1	2x Ø 350	4 150	3 700	3/8"-1 1/8"	< 5,0	101+72	34	11 445
	MSF-QY-33171A	400V 3N ~ 50Hz	8	6 746	100	8 484	172	10 295	197	12 306	354	4 420	24,1	2x Ø 350	5 200	4 000	3/8"-1 1/8"	< 7,0	140+89	40	13 044
	MSF-QY-33215A	400V 3N ~ 50Hz	10	8 426	130	10 563	241	12 857	268	15 419	440	5 240	30,5	3x Ø 350	6 200	6 500	3/8"-1 1/8"	< 7,5	147+94	39	14 358
	MSF-QY-34271A	400V 3N ~ 50Hz	13	11 099	165	13 776	256	16 622	346	19 777	550	7 190	40,2	4x Ø 350	8 300	6 500	1/2"-1 3/8"	< 8,5	152+ 118	38	18 181
R-449A	MSF-QG-10038A	400V 3N ~ 50Hz	1 3/4	3 280	31	3 919	48	4 625	75	5 472	120	1 770	7,4	1x Ø 350	2 100	3 200	1/4"-5/8"	< 3,0	82+43	29	7 198
	MSF-QG-20048A	400V 3N ~ 50Hz	2	3 964	43	4 736	63	5 572	95	6 605	150	2 210	8,8	1x Ø 350	2 100	3 700	3/8"-3/4"	< 5,0	84+43	26	7 787
	MSF-QG-20054A	400V 3N ~ 50Hz	2 1/2	4 395	48	5 197	72	6 078	110	7 158	170	2 380	9,4	1x Ø 350	2 100	3 700	3/8"-3/4"	< 5,0	85+43	26	8 124
	MSF-QG-21060A	400V 3N ~ 50Hz	3	5 081	61	6 032	89	7 055	130	8 328	200	2 840	10,4	1x Ø 350	2 700	3 700	3/8"-3/4"	< 5,0	88+56	26	8 858
	MSF-QG-21068A	400V 3N ~ 50Hz	3 1/2	5 519	78	6 528	110	7 601	160	8 942	250	3 210	11,4	1x Ø 350	2 700	3 700	3/8"-3/4"	< 5,0	88+56	25	10 235
	MSF-QG-32086A	400V 3N ~ 50Hz	4	6 787	91	8 180	130	9 707	190	11 545	300	4 130	13,6	2x Ø 350	4 150	4 000	1/2"-7/8"	< 7,0	115+72	38	11 664
	MSF-QG-32108A	400V 3N ~ 50Hz	5	8 623	125	10 181	175	11 880	255	13 969	400	5 050	16,7	2x Ø 350	4 150	6 500	1/2"-7/8"	< 7,0	120+72	35	12 839
	MSF-QG-43136A	400V 3N ~ 50Hz	6 1/2	11 105	160	13 146	220	15 399	320	18 145	500	6 630	21,5	3x Ø 350	6 200	7 000	1/2"-1 1/8"	< 10,0	135+89	34	15 270
	MSF-QG-44160A	400V 3N ~ 50Hz	8	11 597	170	14 009	230	16 660	340	19 806	530	7 590	26,0	4x Ø 350	8 300	7 000	5/8"-1 1/8"	< 10,0	157+118	40	17 922

230V I+N ~ 50Hz / 400V 3N ~ 50Hz | Baja temperatura | Compresor hermético | R-449A / R-452A

Refrigerante	Serie / Modelo	Alimentación	Compresor (CV)	Potencia frigorífica / Volumen cámara, según temperatura de cámara [1] -25 °C W	-25 °C m³	-20 °C W	-20 °C m³	-15 °C W	-15 °C m³	Potencia absorb. nominal (W)	Intens. máx. absorb. (A)	Vent. evap.	Caudal evapo. (m³/h)	Caudal cond. (m³/h)	Conexión frigorífica Liq-Gas	Carga refrig. (kg) [2]	Peso (kg)	SPL dB(A) [3]	PVP (€)
	BSF-QG-10075A	230V I+N ~ 50Hz*	2 1/2	1 760	14	2 465	27	3 110	48	2 300	25,1	1x Ø 350	2 100	1 700	1/4"-5/8"	< 3,0	90+43	37	7 055
R-452A	BSF-QB-20096A	400V 3N ~ 50Hz	3 1/2	2 409	20	3 125	43	3 864	74	2 410	11,5	1x Ø 350	2 100	3 700	3/8"-3/4"	< 4,0	97+43	39	9 603
	BSF-QB-21108A	400V 3N ~ 50Hz	4	2 739	28	3 751	50	4 831	86	2 790	13,5	1x Ø 350	2 700	3 700	3/8"-7/8"	< 5,0	97+56	37	10 338
	BSF-QB-22136A	400V 3N ~ 50Hz	5	3 866	53	5 001	83	6 060	130	4 110	16,4	2x Ø 350	4 150	3 700	1/2"-1 1/8"	< 5,0	97+72	32	12 296
	BSF-QB-33215A	400V 3N ~ 50Hz	7 1/2	5 230	80	7 169	130	9 368	200	5 630	25,8	3x Ø 350	6 200	6 500	1/2"-1 1/8"	< 7,5	147+94	39	15 540
	BSF-QB-34271A	400V 3N ~ 50Hz	10	7 407	120	9 595	185	11 634	230	7 300	28,2	4x Ø 350	8 300	6 500	1/2"-1 3/8"	< 8,5	147+118	39	17 404

DIMENSIONES





Dimensiones (mm)	A	B	C	D	E	F
Serie 10	1 030	380	577	880	455	581
Serie 20	1 080	416	827	880	455	581
Serie 21	1 080	416	827	1 230	455	581
Serie 22	1 080	416	827	1 530	455	581
Serie 32	1 150	487	1 097	1 530	455	581
Serie 33	1 150	487	1 097	1 930	455	581
Serie 34	1 150	487	1 097	2 430	455	581
Serie 43	1 150	487	1 346	1 930	455	581
Serie 44	1 150	487	1 346	2 430	455	581

[1] Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 0 °C (MT) y-20 °C (BT), y temperatura exterior de 35 °C. Volumen de cámara estimado según condiciones de las bases de cálculo (pág. 12).
[2] Equipos con carga inferior a 5 toneladas de CO_2 equivalente (3,5 kg de R-134a o R-449A) exentos de comprobación de fugas (RD 552/2019).
[3] Nivel de presión sonora en campo libre, con directividad 1, medido a 10 m de la fuente (valor no vinculante calculado a partir de la potencia sonora).
* Unidades disponibles en tensión 400V 3N 50Hz.

Interconexiones eléctricas

Para la interconexión de las unidades condensadora y evaporadora se han de prever las siguientes secciones de cable para 10 m de longitud:

Tensión	230V 50Hz	400V 3N 50Hz
Sondas	4 x 1 mm²	
Maniobra	2 x 1 mm²	3 x 1 mm²
Desescarche	2 x 1,5 mm² + T	4 x 1,5 mm² + T
Mando	2 x 1 mm²	
Interruptor puerta	2 x 1 mm²	
Resistencia de puerta	2 x 1 mm² en BT	
Luz cámara	2 x 1 mm² + T	

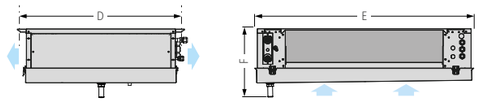
CLIENT360
client360.intarcon.com
SOFTWARE DE CÁLCULO FRIGORÍFICO

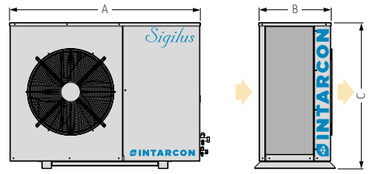


230V I+N ~ 50Hz / 400V 3N ~ 50Hz | Alta temperatura | Compresor hermético | R-134a / R-449A

Refrigerante	Serie / Modelo	Alimentación	Compresor (CV)	Potencia frigorífica / Volumen cámara, según temperatura de cámara [1] 9 °C W	9 °C m³	12 °C W	12 °C m³	15 °C W	15 °C m³	Potencia absorb. nominal (W)	Intens. máx. absorb. (A)	Caudal evapo. (m³/h)	Caudal cond. (m³/h)	Conexión frigorífica Liq-Gas	Carga refrig. (kg) [2]	Peso (kg)	SPL dB(A) [3]	PVP (€)
R-134a	ASF-DY-11015A	230V I+N ~ 50Hz	1/2	1 687	16	1 922	21	2 160	29	690	4,7	1 100	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	57+32	34	4 767
	ASF-DY-11026A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	2 342	23	2 678	30	2 977	41	1 050	8,4	1 100	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	65+32	34	5 107
	ASF-DY-12033A	230V I+N ~ 50Hz	1	2 840	27	3 176	36	3 533	48	1 330	10,4	1 800	1 700	1/4"-5/8"	< 3,0	67+45	34	5 749
	ASF-DY-13053A	230V I+N ~ 50Hz*	1 1/2	4 226	42	4 730	56	5 271	72	2 040	13,6	3 150	1 700	3/8"-3/4"	< 4,0	77+65	35	7 228
	ASF-DY-13074A	230V I+N ~ 50Hz*	2	6 053	62	6 825	83	7 634	112	2 610	17,6	3 150	3 200	3/8"-3/4"	< 4,5	79+65	34	8 400
	ASF-DY-23086A	400V 3N ~ 50Hz	4	7 151	75	8 033	99	8 957	131	2 900	14,4	3 150	3 700	3/8"-7/8"	< 5,0	96+65	38	9 399
	ASF-DY-24108A	400V 3N ~ 50Hz	5	8 936	99	10 028	122	11 146	165	3 800	17,5	5 700	3 700	3/8"-7/8"	< 5,5	98+70	35	10 423
	ASF-DY-24136A	400V 3N ~ 50Hz	6 1/2	11 093	128	12 332	168	13 645	224	5 000	21,2	5 700	3 700	1/2"-1 1/8"	< 6,0	98+70	34	13 305
	ASF-DY-34171A	400V 3N ~ 50Hz	8	13 424	146	14 989	186	16 669	251	5 880	25,2	5 700	6 500	1/2"-1 1/8"	< 6,0	120+70	40	15 823
	ASF-DY-44215A	400V 3N ~ 50Hz	10	15 771	171	17 593	218	19 546	294	6 610	30,2	5 700	7 000	1/2"-1 3/8"	< 9,5	120+70	39	17 401
R-449A	ASF-DG-1016A	230V I+N ~ 50Hz	5/8	2 161	19	2 387	25	2 635	35	990	7,5	1 100	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	67+32	38	4 558
	ASF-DG-1018A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	2 462	23	2 709	30	2 961	42	1 180	8,8	1 100	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	68+32	35	4 885
	ASF-DG-1024A	230V I+N ~ 50Hz	1	3 225	29	3 539	39	3 879	51	1 530	11,3	1 800	1 700	3/8"-5/8"	< 3,5	82+45	34	5 497
	ASF-DG-1026A	230V I+N ~ 50Hz*	1 1/4	3 709	35	4 078	46	4 466	63	1 750	12,0	1 800	3 200	3/8"-5/8"	< 3,5	83+45	40	5 744
	ASF-DG-1034A	230V I+N ~ 50Hz*	1 1/2	4 607	43	5 046	58	5 494	77	2 240	16,6	1 800	3 200	3/8"-5/8"	< 3,5	83+45	39	6 522
	ASF-DG-1038A	400V 3N ~ 50Hz	1 3/4	5 393	52	5 885	68	6 410	91	2 200	7,8	3 150	3 200	3/8"-5/8"	< 4,0	82+65	29	7 377
	ASF-DG-2048A	400V 3N ~ 50Hz	2	6 722	67	7 343	87	7 962	115	2 760	9,3	3 150	3 700	1/2"-3/4"	< 5,5	84+65	26	8 166
	ASF-DG-2054A	400V 3N ~ 50Hz	2 1/2	7 447	75	8 113	97	8 793	130	3 000	9,8	3 150	3 700	1/2"-3/4"	< 5,5	85+65	26	8 488
	ASF-DG-3060A	400V 3N ~ 50Hz	3	8 824	94	9 673	115	10 551	155	3 600	11,9	3 150	6 500	1/2"-7/8"	< 6,0	88+65	26	9 409
	ASF-DG-3068A	400V 3N ~ 50Hz	3 1/2	9 662	98	10 578	125	11 512	165	4 190	12,9	3 150	6 500	1/2"-7/8"	< 6,0	88+65	25	11 087
	ASF-DG-4086A	400V 3N ~ 50Hz	4	11 687	120	12 829	155	14 001	205	4 900	15,2	5 700	7 000	5/8"-1 1/8"	< 9,0	115+70	38	12 941
	ASF-DG-4108A	400V 3N ~ 50Hz	5	14 416	150	15 702	190	17 068	255	6 400	18,2	5 700	7 000	5/8"-1 1/8"	< 8,5	120+70	35	14 285

DIMENSIONES





Dimensiones (mm)	A	B	C	D	E	F	Ventiladores evaporador
R-134a Serie 11	1 030	380	577	798	736	312	1x Ø 360
Serie 12	1 030	380	577	798	1 086	312	2x Ø 360
Serie 13	1 030	380	577	798	1 786	312	3x Ø 360
Serie 23	1 080	416	827	798	1 786	312	3x Ø 360
Serie 24	1 080	416	827	888	2 186	362	3x Ø 450
Serie 34	1 150	487	1 097	888	2 186	362	3x Ø 450
Serie 44	1 150	487	1 346	888	2 186	362	3x Ø 450
R-449A ASF-DG-1016A y 1018A	1 030	380	577	798	736	312	1x Ø 360
ASF-DG-1024 a 1034A	1 030	380	577	798	1 086	312	2x Ø 360
ASF-DG-1038A	1 030	380	577	798	1 786	312	3x Ø 360
Serie 2	1 080	416	827	798	1 786	312	3x Ø 360
Serie 3	1 150	487	1 097	798	1 786	312	3x Ø 360
Serie 4	1 150	487	1 346	888	2 186	362	3x Ø 450

[1] Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 12 °C (AT) y temperatura exterior de 35 °C.
[2] Equipos con carga inferior a 5 toneladas de CO_2 equivalente (3,5 kg de R-134a o R-449A) exentos de comprobación de fugas (RD 552/2019).
[3] Nivel de presión sonora en campo libre, con directividad 1, medido a 10 m de la fuente (valor no vinculante calculado a partir de la potencia sonora).
* Unidades disponibles en tensión 400V 3N 50Hz.

Interconexiones eléctricas

Para la interconexión de las unidades condensadora y evaporadora se han de prever las siguientes secciones de cable para 10 m de longitud:

Tensión	230V 50Hz	400V 3N 50Hz
Sondas	4 x 1 mm²	
Maniobra	3 x 1 mm² + T	5 x 1 mm² + T
Mando	2 x 1 mm²	
Bomba condensados	3 x 1 mm²	

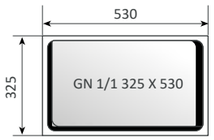
CLIENT360
client360.intarcon.com
SOFTWARE DE CÁLCULO FRIGORÍFICO



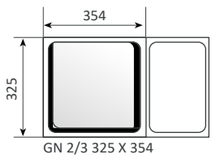
Cubetas GN - *GN containers*

CUBETAS GASTRONORMA DE ACERO INOXIDABLE

STAINLESS STEEL GASTRONORM CONTAINERS

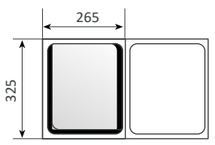


REF.	DESCRIPCIÓN *DESCRIPTION*	FONDO *DEPTH*	PRECIO *PRICE* (€)
6041090031	GN 1/1-20	20 mm	25 €
6041090032	GN 1/1-40	40 mm	29 €
6041090024	GN 1/1-65	65 mm	32 €
6041090014	GN 1/1-100	100 mm	39 €
6041090013	GN 1/1-150	150 mm	65 €
6041090033	GN 1/1-200	200 mm	75 €



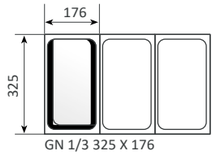
GN 2/3 325 X 354

6041090034	GN 2/3-20	20 mm	31 €
6041090035	GN 2/3-40	40 mm	32 €
6041090036	GN 2/3-65	65 mm	34 €
6041090037	GN 2/3-100	100 mm	42 €
6041090038	GN 2/3-150	150 mm	55 €
6041090039	GN 2/3-200	200 mm	65 €



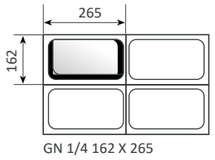
GN 1/2 325 X 265

6041090040	GN 1/2-20	20 mm	21 €
6041090041	GN 1/2-40	40 mm	21 €
6041090006	GN 1/2-65	65 mm	22 €
6041090022	GN 1/2-100	100 mm	30 €
6041090017	GN 1/2-150	150 mm	42 €
6041090042	GN 1/2-200	200 mm	51 €



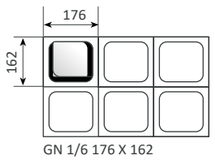
GN 1/3 325 X 176

6041090043	GN 1/3-20	20 mm	19 €
6041090003	GN 1/3-40	40 mm	20 €
6041090044	GN 1/3-65	65 mm	21 €
6041090007	GN 1/3-100	100 mm	29 €
6041090009	GN 1/3-150	150 mm	37 €
6041090008	GN 1/3-200	200 mm	47 €



GN 1/4 162 X 265

6041090045	GN 1/4-20	20 mm	19 €
6041090010	GN 1/4-40	40 mm	21 €
6041090046	GN 1/4-65	65 mm	21 €
6041090018	GN 1/4-100	100 mm	28 €
6041090021	GN 1/4-150	150 mm	34 €
6041090047	GN 1/4-200	200 mm	43 €

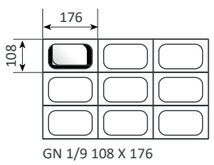


GN 1/6 176 X 162

6041090023	GN 1/6-65	65 mm	19 €
6041090011	GN 1/6-100	100 mm	20 €
6041090012	GN 1/6-150	150 mm	27 €
6041090048	GN 1/6-200	200 mm	43 €
POLICARBONATO			
6041100024	**GN 1/6-150**	**150 mm**	**27 €**







GN 1/9 108 X 176

6041090049	GN 1/9-65	65 mm	21 €
6041090002	GN 1/9-100	100 mm	22 €



CORECO

Ctra. Córdoba - Málaga Km. 80,800
14900 Lucena (Córdoba)
+34 957502275
www.coreco.es
info@coreco.es