



Campana Mod. AH 110 V



Mod. AO 110/1TS

### ALPHA:

- Horno eléctrico con base giratoria
- Frontal y puerta en acero inoxidable.
- Puerta con doble cristal panorámico y vidrio templado de protección. Con muelle auto cierre.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Cámara de cocción en acero inoxidable.
- Solera de ladrillos de cordierita sobre base rotativa.
- Junta térmica entre la puerta y la cámara de cocción.
- Evacuación de vapores de cocción regulable electrónicamente.
- Iluminación interior con dos lámparas LED 12V.
- Resistencias blindadas e independientes de cielo/solera.
- Dotado con termostato de seguridad.
- Dispone de sistema automático de ventilación en cuadro eléctrico.
- Fácil acceso a los componentes electrónicos
- Todos los modelos se pueden suministrar con campana sin o con motor. (5 velocidades)
- El horno se suministra sobre un soporte con ruedas y girado 90° para facilitar el transporte e instalación permitiendo incluso el paso a través de puertas a partir de 80cm ancho x 197cm alto.
- Temperatura máxima de trabajo 450°C



### Control de pantalla táctil "TS":

- Posibilidad de configurar la temperatura de la cámara y de la base de forma independiente,
- Ajuste independiente de la potencia de las resistencias (superior e inferior), de 0% a 100%;
- Memoria integrada para grabar hasta 99 programas de cocción.
- Funciones integradas: "ECO", "MAX" (Recuperación rápida) y "PIROLISIS".
- Encendido y apagado del horno programable mediante temporizador semanal y agenda.
- Control de sentido y velocidad de rotación variable según necesidad (para hornear, cocer, ...)
- Alarma acústica de fin de cocción y temporizador.



Campana Mod. DH1TV

Mod. DO1TL/1TSP

Mod. DO1TH/1TSP

Mod. DC1T



### DELTA:

- Horno modular de una cámara apilables hasta un máximo de 3 módulos.
- Frontal, laterales y puerta exterior en acero pintado.
- Puerta con doble cristal panorámico, vidrio templado de protección y con muelle auto cierre.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Cámara de cocción y puerta interior en acero inoxidable.
- Suelo de la cámara de cocción de material refractario de cordierita.
- Junta térmica entre la puerta y la cámara de cocción.
- Sistema integrado de recuperación de calor en cámara de cocción.

- Evacuación de vapores de cocción regulable electrónicamente.
- Iluminación interior: 2 LED de 12V.
- Resistencias blindadas e independientes de cielo/solera.
- Dotado con termostato de seguridad.
- 3 temporizadores de fin de cocción personalizables.
- Los hornos están predisuestos para poder instalar fácilmente un vaporizador.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte con ruedas, cámara soporte, campana con motor (5 velocidades) o sin motor y vaporizador.
- Temperatura máxima de trabajo 450°C



### VERSIÓN TS: (control pantalla táctil)

- Configuración de la temperatura de la cámara y ajuste independiente de la potencia de las resistencias (cielo y solera) en tres zonas independientes (delantera, media, trasera) de 0 % a 100 %.
- Memoria integrada para hasta 99 programas de cocción.
- Funciones integradas: "ECO" (para periodos de no uso), "MAX" (recuperación rápida), "PIROLISIS", "OPTIMIZADOR DE CONSUMO" y "AGENDA".
- Encendido y apagado del horno programable mediante temporizador semanal.



Mod. 374 DTKL



Mod. 374 DTK  
(Black)



Mod. 374 DTKL  
(Black)



Mod. 374 DTK



Mod. 374 DIK



Mod. 374 DIKL



Mod. 300 DTK



Mod. 374 DTKLB



Mod. 440 DTKL

### DTK (L)/DIK (L)/DTKLB:

- Expositores verticales TN con diseño interior especial para proporcionar alta capacidad de carga, sin o con cajón luminoso, de gran visibilidad por su amplia superficie acristalada y luz interior, ideales para bares, restaurantes, supermercados, pastelerías...
- Puertas dotadas de doble cristal anti empañamiento, con marco de aluminio.
- Todos los modelos disponen de cerradura (excepto los modelos DIK).
- Evaporador estático (placa fría vertical en el fondo del armario) y turbina de ventilación para una perfecta homogenización de la temperatura.
- Condensador estático que no requiere mantenimiento.
- Luz interior para proporcionar una visibilidad perfecta del producto.
- Estantes regulables en altura.
- Pies regulables.
- Termostato mecánico y termómetro digital.
- 374 DTKLB: equipado con una puerta de doble cristal "curvo" anti empañamiento.
- 374 DIK, 374 DIKL: armarios expositores de un cuerpo equipados con dos puertas.
- Todos los modelos pueden ser suministrados con estantes complementarios, bajo pedido.
- Clase climática 4



Mod. 374 DTKL SZ



Mod. 440 DTKL SZ



Mod. 100 DTKL SZ

#### ARMARIO EXPOSITOR SUB-ZERO:

Expositor vertical "sub-zero" especiales para la exposición y refrigeración de productos hasta  $-2,5^{\circ}\text{C}$ . Diseño interior especial para proporcionar alta capacidad de carga, con cajón luminoso, de gran visibilidad por su amplia superficie acristalada y luz interior, ideales para bares, restaurantes, supermercados, pastelerías.

- Puertas dotadas de doble cristal anti empañamiento, con marco de aluminio.
- Evaporador estático (placa fría vertical en el fondo del armario) y turbina de ventilación para una perfecta homogenización de la temperatura.
- Condensador estático que no requiere mantenimiento.
- Luz interior para proporcionar una visibilidad perfecta del producto.
- Estantes regulables en altura.
- Pies regulables.
- Termostato y termómetro digital.
- Todos los modelos pueden ser suministrados con estantes complementarios, ver accesorios.
- Clase climática 4



Mod. AMALFI

#### AMALFI:

Vitrinas helado/pastería, profesional con función doble temperatura. Puede trabajar como vitrina de helado (-16°C/-10°C) o como vitrina pastelería (-1°C/+10°C). Visibilidad total del producto desde todos los lados, de diseño elegante, moderno y decisivo. Tecnología de vanguardia. Destinada para crear ambientes extraordinarios únicos para cada heladería y pastelería.

- Dotadas de vidrios templados. Vidrio frontal recto con apertura hacia abajo.
- Tapas correderas de plexiglás en el lado de servicio.
- Iluminación LED 5700 K.
- Panel de mandos electrónico con visualizador de fácil uso.
- Función doble temperatura: -16/-10 (helados) ; -1/+10 (pasteles).
- Refrigeración ventilada
- Descarce automático con gas caliente por inversión de ciclo.
- Con 4 ruedas pivotantes (2 con freno) y pies regulables en altura.
- Equipados con grupos frigoríficos muy eficientes, obteniendo un gran ahorro energético.
- Compresor hermético.
- Condensación por aire
- Los colores estándar en panel frontal superior, inferior y laterales son Blanco, Gris y Negro.
- Pueden ser personalizadas en cualquier color de la gama RAL bajo pedido. Consultar precios.
- Todas las vitrinas se pueden suministrar con lavaporcionador y porta conos, opcional. Ver accesorios.
- Clase climática 4 ( 30°C, 55 RH )



Lavaporcionador.



Porta conos





Mod. CARRETTINO CLASSIC

#### CARRETTINO:

El carrito "CARRETTINO" es un auténtico homenaje a los carritos de helados de antaño que llenaban de alegría y felicidad las calles del país convirtiéndose con el tiempo en un icono del helado tradicional italiano en todo el mundo. Una nostalgia del pasado combinada con tecnología de vanguardia. Es la solución ideal para instalaciones independientes y promociones de ventas al aire libre.

- Dotadas de vidrios rectos simples templados en frontal, superior y laterales.
- Encimera de acero inoxidable
- Sistema eléctrico
- Iluminación LED 5700 K.
- Panel de mandos electrónico con visualizador.
- Estructura monolítica aislada con espuma de poliuretano ecológico.
- Trabajan en un rango de temperatura entre -14/-16°C.
- Refrigeración ventilada
- Descarche automático por gas caliente.
- Compresor hermético.
- Equipados con grupos frigoríficos muy eficientes, obteniendo una gran eficiencia en todas las condiciones.
- Toldo decorativo para sol con soportes laterales.
- Cierre del lado del operador con trampilla basculante manual (solo mod. Classic).
- Mango de acero inoxidable para movimiento manual.
- Con dos ruedas grandes de radios y una rueda pivotante con freno de bloqueo.
- Se suministran de serie con un lavaporcionador, grifo, bidones para agua y tapas para carapinas (solo modelo Carapina).
- Frontal y laterales disponibles en color amarillo (estándar), marrón, blanco y negro. (consultar precios)
- Clase climática 4 (34°C, 55 RH)

Amarillo Graphic	●	FV TB (estándar)
Marron Graphic	●	FV TB
Blanco	○	FV TB
Negro	●	FV TB



Iluminación LED.



Control electrónico.



Lavaporcionador con grifo.



Mod. ELEGANCE 13 RS TB

#### ELEGANCE:

Con su diseño contemporáneo de vidrio plano, esta elegante vitrina añade un toque de elegancia a cualquier heladería, cafetería o tienda. Gran visibilidad gracias a su iluminación Led, su vidrio frontal recto y vidrios laterales templados permitiendo destacar y resaltar el producto expuesto. Ideal para pastelerías, heladerías, yogurterías, etc.

- Se caracterizan por su calidad, fiabilidad y por ser muy prácticas.
- Dotadas de vidrio templado en laterales y vidrio frontal recto con bisagras para facilitar la limpieza.
- Cortina nocturna auto-enrollable.
- Iluminación LED 5700 K.
- Panel de mandos electrónico con visualizador de fácil uso.
- Trabajan en un rango de temperatura entre -10/-16°C.
- Refrigeración estática.
- Descarche automático por gas caliente.
- Con 4 ruedas pivotantes (2 con freno) para facilitar el movimiento.
- Equipados con grupos frigoríficos muy eficientes, obteniendo un gran ahorro energético.
- Compresor hermético.
- Gran capacidad de carga y posibilidad de albergar un segundo nivel de cubetas 5L bajo la exposición
- Todas las vitrinas se pueden suministrar con lavaporcionador y porta conos, opcional.
- Clase climática 7 (clase 7, 35°C, 75 RH)



Doble nivel.



Porta conos.



Lavaporcionador.



Mod. MITO 220

#### MITO:

Vitrinas helado/pastelería, profesional con función doble temperatura. Puede trabajar como vitrina de helado (-16°C/-10°C) o como vitrina pastelería (-1°C/+10°C). Diseño vanguardista, fabricada con materiales exclusivos, ecológicos y tecnología para el ahorro energético. Mito destaca por crear decoraciones y ambientes extraordinarios únicos para cada heladería y pastelería.

- Dotadas de vidrio templado en laterales y vidrio frontal recto con apertura hacia arriba gracias a sus pistones de gas.
- Tapa basculante de plexiglás en el lado de servicio.
- Iluminación LED 5700 K.
- Panel de mandos electrónico con visualizador de fácil uso.
- Función doble temperatura: -16/-10 (helados) y -1/+10 (pasteles).
- Refrigeración ventilada
- Evaporador simple con doble flujo de salida de aire frontal.
- Descarche automático con gas caliente por inversión de ciclo.
- Con 4 ruedas pivotantes (2 con freno) y pies regulables en altura.
- Equipados con grupos frigoríficos muy eficientes, obteniendo un gran ahorro energético.
- Compresor hermético.
- Colores estándar en panel frontal superior, inferior y laterales son Blanco, Gris y Negro.
- Pueden ser personalizadas en cualquier color de la gama RAL bajo pedido. Consultar precios.
- Todas las vitrinas se pueden suministrar con lavaporcionador y porta conos, opcional.
- Clase climática 7 (35°C, 75 RH).



Lavaporcionador.



Porta conos

