



DIFRIHO

CATÁLOGO-TARIFA

26



DIFRIHO

CATÁLOGO TARIFA 2026

DISTRIBUIDORA INTERNACIONAL DE FRIO Y HOSTELERIA, S.A.
LAUREÀ MIRÓ, 393 NAVE 2
08980 SANT FELIU DE LLOBREGAT (BARCELONA)
TEL.: 93 666 52 52
comercial@difriho.com
tecnic@difriho.com
administracio@difriho.com
www.DIFRIHO.com



DIFRIHO

ÍNDICE DE PRODUCTOS

MONTADORAS DE NATA,
SORBETERAS Y SOFT

Pág. 5



GRANIZADORAS
DISTRIBUIDORAS
DE BEBIDAS

Pág. 15



VITRINAS HELADERÍA
ENFRIADORAS DE
HELADO EN POZZETTI

Pág. 31



HORNOS PIZZA
Y ACCESORIOS

Pág. 51





ARMARIOS

Pág. **79**



FUENTES DE AGUA

Pág. **143**



FABRICADORES
DE HIELO

Pág. **159**







MONTADORAS DE NATA, SORBETERAS Y SOFT



MONTADORAS DE NATA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		PRIMA 2	PRIMA 5
Ancho	mm	250	280
Fondo	mm	410	440
Alto	mm	400	400
Capacidad cuba	Lts	2	5
Producción	Lts/h.	100	100
Alimentación	Ph/Volts/ Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	300	400
P.V.P.	€	3.692	4.422





Mod. PRIMA 2

Mod. PRIMA 5

PRIMA 2 Y PRIMA 5 :

- Montadoras de nata profesionales, compactas, prácticas y de muy fácil uso. Ideales para chocolaterías, pastelerías, cafeterías, yogurterías, heladerías, catering, bares, restaurantes.
- Fabricada totalmente en acero inoxidable.
- Incluye indicador de temperatura digital.
- Cubeta extraíble para facilitar la limpieza y garantizar una higiene total.
- Equipadas con una bomba en acero inoxidable rotativa de paletas.
- La cubeta extraíble está refrigerada indirectamente manteniendo la nata líquida en perfectas condiciones y a una temperatura de 4°C.
- Transforma la nata líquida y aire en nata montada al pasar por el texturizador.
- Tanto la nata líquida como la montada están refrigeradas en todo momento del proceso hasta llegar a la boquilla dispensadora.



Cuba interior en acero inoxidable.



Cubeta extraíble.



Recoge gotas extraíble.



Valbula aire.

MANTECADORAS SOFT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		MiniGEL Plus 1	MiniGEL Plus 2
Ancho exterior	mm	200	400
Fondo exterior	mm	480	480
Alto exterior	mm	620	620
Capacidad depósito	Lts.	6	2 x 6
Alimentación	Ph/Volts/	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	460	1.100
Gas refrigerante	Tpo	R290	R290
P.V.P.	€	1.979	3.644





ugolini
made in Italy



Mod. MINI GEL PLUS 2



Mod. MINI GEL PLUS 1

MINIGEL PLUS:

- Tecnología avanzada, con diseño sobrio y elegante, compactas y muy fiables.
- Máquina diseñada para elaborar granizados, sorbete y helado soft.
- Sistema de mezcla mejorado para un helado más denso y compacto.
- Sistema de recogida total del agua de condensación.
- Sensor de presencia para acelerar el llenado.
- Permite la regulación de la densidad del producto.
- Control electrónico con display de fácil uso.
- Compresor hermético.
- Recoge gotas, extraíble con boya indicadora de llenado.
- Fácilmente desmontable para una rápida y perfecta limpieza, garantizando una higiene total.
- Se suministran de serie con el sistema patentado anti condensación y ahorro de energía "RECOVER ENERGY"



Control electrónico con display.



RECOVER ENERGY.

MANTECADORA SOFT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		QUICKGEL MIXER
Ancho exterior	mm	260
Fondo exterior	mm	570
Alto exterior	mm	730
Capacidad depósito	Lts.	4
Capacidad cilindro	Lts.	2
Producción hora (cono 75 gr.)	Nº	180
Producción	Kgs/hora	14
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50
Potencia	W	1.800
Gas refrigerante	Tipo	R290
P.V.P.	€	5.711





ugolini
made in Italy



Mod. QUICKGEL MIXER

QUICKGEL MIXER:

- Innovadora, elegante y muy compacta. Creada prestando mucha atención a la calidad, a los detalles y a la funcionalidad.
- Máquina diseñada para elaborar un helado consistente de calidad, así como una gama muy amplia de nuevos productos.
- Equipada con sensor de presencia para acelerar el llenado.
- Control con pantalla táctil "TS", muy intuitiva y de fácil uso.
- Mezclador fabricado con plástico POM.
- Compresor hermético y condensador refrigerado por aire.
- Recoge gotas, extraíble con boya indicadora de llenado.
- Fácilmente desmontables para una rápida y perfecta limpieza, garantizando una higiene total.



Control pantalla táctil.



Sensor de proximidad.



Mezclador POM.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Sobremostrador

Modelo	SOFT	120C A	125CP A	T 130C A	T 135CP A
Ancho	mm	450	450	450	450
Fondo (A/W)	mm	647	647	647	647
Alto	mm	895	895	895	895
Versión	tipo	profesional	profesional	top	top
Sistema	tipo	gravedad	bomba engranaje	gravedad	bomba engranaje
Cubas	nº	1	1	1	1
Dispensadores	nº	1	1	1	1
Capacidad cuba gravedad	Lts	14	-	14	-
Capacidad cuba bomba	Lts	-	11	-	11
Capacidad cilindro	Lts	2	2	2,5	2,5
Producción helado	kg/h	20	20	25	25
Producción helado conos 75gr	nº/h	260	260	330	330
Alimentación	Ph/V(Hz)	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia total	kW	2,2	2,2	2,5	2,5
P.V.P.	€	12.175	14.015	15.670	17.509

Nota: (A) refrigerada por aire, (W) refrigerada por agua,

Nota: Disponible otras tensiones, consultar

Pié

Modelo	SOFT	340 V A/W	350 VP A/W	T 360 V A/W	T 370 VP A/W
Ancho	mm	550	550	550	550
Fondo (A/W)	mm	674 / 674	774 / 674	774 / 674	774 / 674
Alto	mm	1.500	1.500	1.500	1.500
Versión	tipo	profesional	profesional	top	top
Sistema	tipo	gravedad	bomba engranaje	gravedad	bomba engranaje
Cubas	nº	2	2	2	2
Dispensadores	nº	3	3	3	3
Capacidad cuba gravedad	Lts	14+14	-	14+14	-
Capacidad cuba bomba	Lts	-	11+11	-	11+11
Capacidad cilindro	Lts	2+2	2+2	2,5+2,5	2,5+2,5
Producción helado	kg/h	40	40	50	50
Producción helado conos 75gr	nº/h	520	520	650	650
Alimentación	Ph/V(Hz)	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia total	kW	4,4	4,4	5	5
P.V.P.	€	21.237	24.916	23.998	27.676

Nota: (A) refrigerada por aire, (W) refrigerada por agua,

Nota: Disponible otras tensiones, consultar

Opcional (montado de fábrica)	P.V.P. €
Agitador interno	866



Bomba engranaje.



Panel TOP.



Panel PROFESIONAL.



Cubas con bomba.



Helado SOFT.



Mod. SOFT 125 CP PROF



Mod. SOFT 350 CP PROF



Mod. SOFT T135 CP TOP



Mod. SOFT 350 VP PROF



Mod. SOFT T370 VP TOP

SOFT :

Diez modelos ecológicos y eficientes para satisfacer todas las necesidades, disponibles con bomba o alimentación por gravedad. Diseñadas y fabricadas integrando las mejores soluciones técnicas y tecnológicas para garantizar fiabilidad y máximo rendimiento. Están disponibles en versiones de sobremesa y de pie.

- Refrigeración indirecta de la cuba, para evitar formación de hielo en el interior y garantizar una óptima conservación de la mezcla.
- Permite operar con niveles de mezcla extremadamente bajos y asegura un vaciado completo durante el lavado.
- El agitador interno (opcional), garantiza una mezcla homogénea incluso tras largos periodos de reposo.
- Dotado de alarmas: la primera por mezcla a punto de agotarse y la segunda por mezcla agotada, activando automáticamente el modo de conservación.
- Sistemas de refrigeración independiente para los modelos de dos sabores.
- La bomba de engranajes garantiza un caudal elevado, constante y ajustable y además actúa como emulsionante. Fabricados con materiales certificados específicos del sector alimentario. Fácil de limpiar para una perfecta higiene.
- Pantalla táctil de 7". Un panel de control moderno e intuitivo que permite la monitorización en tiempo real y una fácil gestión de parámetros para un control total de cada fase operativa.
- La zona de dispensación ofrece espacio y practicidad, facilitando el llenado de porciones individuales, bandejas para llevar y la decoración de postres.
- **Serie profesional (facilidad de uso y versatilidad).** Equipadas con cilindros congeladores de expansión directa de 2 litros, gestionados por una avanzada unidad de control digital que garantiza resultados precisos y consistentes.
- **Serie Top "T" (alta capacidad de producción).** Equipados con cilindros sobre dimensionados de 2,5 litros y la exclusiva tecnología de expansión directa, diseñada para gestionar altos volúmenes de producción.





GRANIZADORAS DISTRIBUIDORAS DE BEBIDAS

ugolini®
made in Italy

GRANIZADORAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		ICON 3/1	ICON 3/2	ICON 6/1	ICON 6/2	ICON 11/1	ICON 11/2
Ancho exterior	mm	180	370	190	390	210	430
Fondo exterior	mm	440	440	520	520	540	540
Alto exterior	mm	490	490	490	490	670	670
Capacidad depósito	Lts.	2,8	2 x 2,8	6	2 x 6	11	2 x 11
Control	Tipo	electrónico	electrónico	electrónico	mecánico	mecánico	mecánico
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	460	1.100	460	1.100	550	750
Gas refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290	R290	R290
P.V.P.	€	1.250	2.438	1.500	2.713	1.812	3.107





Mod.ICON 11/2



Mod.ICON 3/1



Mod. ICON 6/1

Mod.ICON 6/2

ICON:

- Diseño elegante con estilo único y moderno, combinado con sus dimensiones extremadamente reducidas se adaptan en cualquier entorno.
- Excelentes para elaborar cremas frías, sorbetes y granizados. Las ICON 3 con un depósito de 2,8 litros permite gestionar pequeñas cantidades, evitando desperdicios innecesarios.
- Estructura de chapa lacada.
- Compresor hermético.
- Recoge-gotas, extraíble con boya indicadora de llenado.
- Permite la regulación de la densidad del producto.
- Fácilmente desmontables para una rápida y perfecta limpieza, garantizando una higiene total.
- Se suministra de serie con el sistema patentado anti condensación y ahorro de energía "RECOVER ENERGY".



RECOVER ENERGY.



Control mecánico.



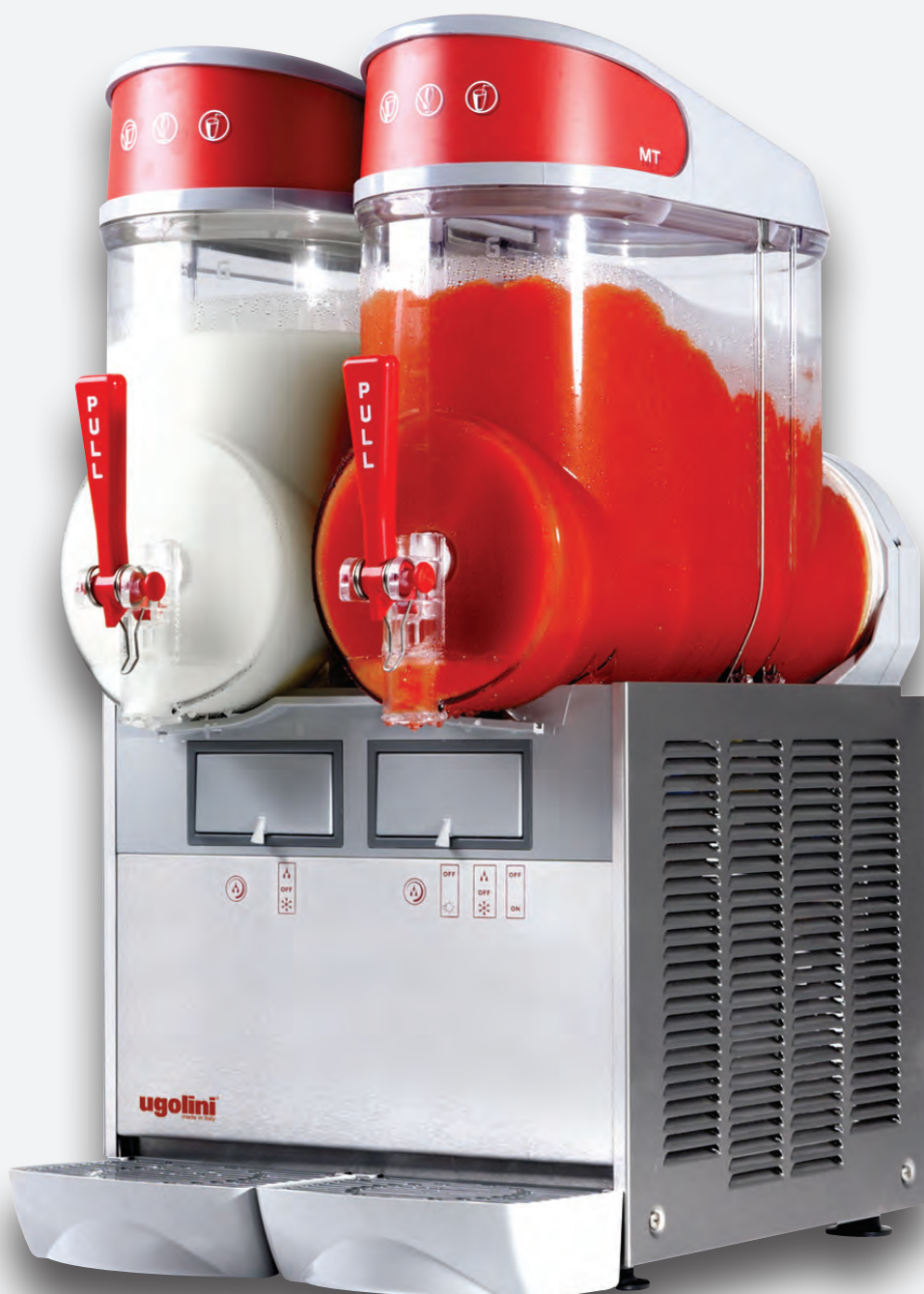
Control electrónico.

GRANIZADORAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		MT 1B/E	MT 1B	MT 2B	MT 3B
Ancho exterior	mm	180	280	360	540
Fondo exterior	mm	470	470	470	470
Alto exterior	mm	690	690	690	690
Capacidad depósito	Lts.	10	10	2 x 10	3 x 10
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	460	460	1.100	1.300
Gas refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290
P.V.P.	€	1.773	1.773	2.955	4.177





Mod. MT 2B



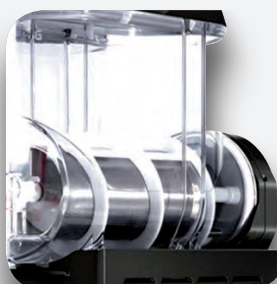
Mod. MT 3B

MT/MINI:

- Gran visibilidad, compactas, muy fiables y fáciles de utilizar.
- Diseñadas para elaborar granizados y otras bebidas congeladas.
- Estructura de acero inoxidable (AISI 304).
- Depósito de polycarbonato y tapa retroiluminada para el modelo MT.
- Equipadas con el exclusivo sistema de conducción magnético patentado.
- Permite la regulación de la densidad del producto.
- Compresor hermético.
- Recogegotas, extraíble con boya indicadora de llenado.
- Fácilmente desmontables para una rápida y perfecta limpieza, garantizando una higiene total.



Recoge gotas extraíble.



Sistema de conducción magnética.



Maneta salida producto.

GRANIZADORAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		EASY NG6-1	EASY NG6-2	EASY NG6-3	EASY NG10-1	EASY NG10-2	EASY NG10-3
Ancho exterior	mm	195	395	595	195	395	595
Fondo exterior	mm	480	480	480	500	500	500
Alto exterior	mm	615	615	615	705	705	705
Capacidad depósito	Lts.	6	6 x 2	6 x 3	10	10 x 2	10 x 3
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	420	700	896	510	740	1.450
Gas refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290	R290	R290
P.V.P.	€	1.707	2.993	4.164	1.885	3.325	4.577

Accesorios	P.V.P. €
Recover Energy NG6	70
Recover Energy NG10	70





ugolini
made in Italy



Mod. NG 10/2 EASY



Mod. NG 6/1 EASY

NG EASY:

- Diseño elegante, extremadamente compactas, muy fiables, máxima simplicidad y facilidad de uso.
- Granizadora multifunción para producir granizados, sorbetes, cremas frías, cócteles y bebidas frías.
- Depósito de policarbonato.
- Tapa iluminada.
- Equipadas con el exclusivo sistema de conducción magnético patentado.
- Permite la regulación de la densidad del producto.
- Equipadas con control electromecánico de fácil uso.
- Sistema de recogida total del agua de condensación.
- Compresor hermético.
- Recoge gotas, extraíble con boya indicadora de llenado.
- Fácilmente desmontables para una rápida y perfecta limpieza, garantizando una higiene total.
- Opcional, se pueden suministrar con el innovador sistema de ahorro de energía "RECOVER ENERGY".



Panel mandos
electromecánicos.



RECOVER ENERGY.

GRANIZADORAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		GIANT 2
Ancho exterior	mm	460
Fondo exterior	mm	530
Alto exterior	mm	900
Capacidad depósito	Lts.	2 x 15
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50
Potencia	W	1.600
Gas refrigerante	Tipo	R290
P.V.P.	€	3.917





ugolini
made in Italy



Mod. GIANT

GIANT:

- Máxima visibilidad, compactas, muy fiables y fáciles de utilizar.
- Granizadora multifunción de gran capacidad para elaborar granizados y otras bebidas congeladas.
- Diseñadas para dispensar gran cantidad de producto en poco tiempo
- Estructura de acero inoxidable (AISI 304).
- Depósito de policarbonato y tapa retroiluminada.
- Equipadas con el exclusivo sistema de conducción magnético patentado.
- Permite la regulación de la densidad del producto.
- Equipadas con control electromecánico de fácil uso.
- Permite la regulación de la densidad del producto.
- Compresor hermético.
- Recoge gotas, extraíble con boya indicadora de llenado.
- Fácilmente desmontables para una rápida y perfecta limpieza, garantizando una higiene total.
- También disponibles en color negro.



Depósitos de 15 litros.



Mod. GIANT NEGRA



Recoge gotas extraíble.

HORCHATERAS Y DISTR. ZUMO NATURAL

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		A12	A19
Ancho exterior	mm	320	320
Fondo exterior	mm	420	420
Alto exterior	mm	660	720
Capacidad depósito	Lts.	12	19
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Temperatura	°C	+1 / + 5	+1 / + 5
Potencia	W	300	300
Gas refrigerante	Tipo	R290	R290
P.V.P.	€	1.142	1.147





Mod. A 19



Mod. A 12

A19:

- Son máquinas con gran visibilidad, sencillas y fáciles de utilizar.
- Diseñadas para enfriar y dispensar horchata y zumos naturales.
- Estructura de acero inoxidable (AISI 304).
- Depósito de policarbonato.
- Equipadas con un sistema único de palas para garantizar una temperatura homogénea y la perfecta conservación del producto.
- Dotadas de un termostato digital para un control preciso de la temperatura.
- Compresor hermético.
- Recoge gotas, extraíble con boya indicadora de llenado.
- Fácilmente desmontables para una rápida y perfecta limpieza, garantizando una higiene total.



Termostato digital.



Pulsador salida producto.



Recoge gotas extraíble.

DISTRIBUIDARAS DE BEBIDAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		COMPACT 8/1	COMPACT 8/2	COMPACT 8/3
Ancho	mm	180	250	370
Fondo	mm	400	400	400
Alto	mm	630	630	630
Capacidad depósito	Lts.	8	2 x 8	3 x 8
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Temperatura	°C	+4,5/+8	+4,5/+8	+4,5/+8
Potencia	W	170	270	315
Gas refrigerante	Tipo	R290	R290	R290
P.V.P.	€	677	895	1.205

Accesorios	P.V.P. €
Piston grifo acero inox	40





ugolini
made in Italy



Mod. COMPACT 8/3



Mod. COMPACT 8/2

COMPACT:

- Son máquinas muy versátiles y fáciles de utilizar.
- Diseñadas para enfriar cualquier tipo de bebidas sin gas.
- Estructura de acero inoxidable (AISI 304).
- Depósito de policarbonato.
- Compresor hermético.

- Equipadas con una bomba sumergida de accionamiento magnético.
- Recoge gotas, extraíble con boya indicadora de llenado.
- Fácilmente desmontables para una rápida y perfecta limpieza, garantizando una higiene total.
- Pistón grifo en acero inoxidable, opcional.



Con bomba
sumergida.



Opcional pistón
grifo acero inox.

CHOCOLATERAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		acabado color negro		acabado color oro	
		Delice 3	Delice 5	Delice 3 Gold	Delice 5 Gold
Ancho exterior	mm	240	260	240	260
Fondo exterior	mm	290	320	290	320
Alto exterior	mm	410	495	410	495
Capacidad depósito	Lts.	3	5	3	5
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Temperatura	°C	0 / 90°	0 / 90°	0 / 90°	0 / 90°
Potencia	W	800	800	800	800
P.V.P.	€	620	743	730	880





Mod. DELICE 5



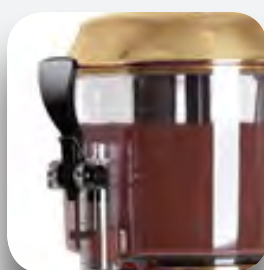
Mod. DELICE 5 GOLD

DELICE:

- Gran visibilidad gracias a su diseño sofisticado y elegante. Es muy fiable, poco voluminoso y fácil de usar.
- Dispensa chocolate caliente y otras bebidas más o menos densas.
- Depósito de policarbonato, extraíble incluso con producto en su interior.
- Dispone de grifo antigoteo fácilmente desmontable para una perfecta limpieza y garantizar una higiene total.
- Equipadas con un termostato para un control preciso de la temperatura del producto.
- Recogegotas con boya indicativa de llenado.



Depósito extraíble.



Grifo antigoteo.



Maneta salida producto.





VITRINAS HELADERÍA

COF



VITRINAS HELADO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		MINI CREAM 2V W LED	MINI CREAM 3V W LED	MINI CREAM 4V W LED
Ancho	mm	490	654	850
Fondo	mm	790	790	821
Alto	mm	345	345	363
Capacidad cubetas 5 Lts. (*)	Nº	2	3	4
Luz	Nº/Tipo	1 Led	1 Led	2 Led
Rango temperatura	º C	-22 / -10	-22 / -10	-25 / -5
Termostato/Termómetro	Tipo	Mecánico	Mecánico	Mecánico
Refrigeración	Tipo	Estática	Estática	Estática
Descarche	Tipo	Manual	Manual	Manual
Compresor	Nº/Tipo	1 - Hermético	1 - Hermético	1 - Hermético
Refrigerante	Gas	R600a	R600a	R290
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	95	95	170
Clase Climática "C"	Tipo	4 (30°C, 55% RH) L1	4 (30°C, 55% RH) L1	4 (30°C, 55% RH) L1
P.V.P.	€	1.220	1.360	1.508

(*) Cubetas no incluidas

Accesorios	P.V.P. €
Cubeta inox 5 Lts. (360x165x120) (*)	20
Cubeta policarbonato 5 Lts. (360x165x120) (*)	8

(*) Precio únicamente aplicable si se suministran junto a la vitrina





Mod. MINI CREAM 3V W LED



Mod. MINI CREAM 4V W LED

MINI CREAM:

Una gama, infinitas posibilidades. Ya sea que dirijas una heladería, una pastelería, un restaurante o un servicio de catering, la gama MiniCream es la solución perfecta para exhibir y servir helados, polos y granizados con estilo y eficiencia. Ideal para espacios reducidos. Atractivo que fomenta las compras impulsivas y fácil de personalizar.

- Evaporador estático envuelto en la cuba.
- Cristal superior plano de baja emisividad, con borde serigrafado negro, fácil de limpiar.
- Tapa de cristal oscilobatiente.
- Luz interna horizontal.
- Panel de mandos digital de fácil uso.
- Descarche manual.
- Clase climática 4 (30°C-55%RH).

VITRINAS HELADOS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		VG 5	VG 7	VG 8
Ancho	mm	1.009	1.298	1.548
Fondo	mm	615	615	615
Alto	mm	1.296	1.296	1.296
Capacidad cubetas exposición	Lts.	5	7	8
Capacidad cubetas reserva	Lts.	13	22	26
Temperatura	°C	-18 / -23	-18 / -23	-18 / -23
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	220	300	400
P.V.P.	€	1.118	1.298	1.511

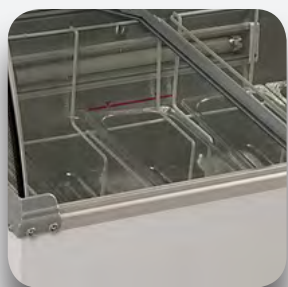




Mod. VG 7

VG:

- Pequeñas vitrinas para la exposición de helados, de gran visibilidad por su amplia superficie acristalada y luz led interior, adaptables en cualquier ambiente, ideales para heladerías, pastelerías, chocolaterías, bares, restaurantes...
- Tapas correderas de vidrio templado anti condensación, con cerradura.
- Luz led interior para proporcionar una gran visibilidad al helado expuesto.
- Equipadas de serie con cestas soporte cubetas.
- Refrigeración estática y descarche manual.
- Termostato mecánico, de fácil uso.
- Dotado con 4 ruedas para su fácil traslado.
- Se suministran desmontadas, con manual de instrucciones para su fácil montaje.
- Pueden ser suministrados con cubetas de 5L, bajo pedido (Ver pág. 38).
- Clase climática 4



VITRINAS HELADO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

		vidrio recto	
Modelo		PUNTO 4	
Ancho	mm	824	
Fondo	mm	760	
Alto	mm	1.176	
Capacidad cubetas 5 Lts.	Nº	4 + 4	
Capacidad reserva cubetas 5 Lts.	Nº	-	
Rango temperatura	º C	- 14 / -16	
Refrigeración	Tipo	Estática	
Descarche	Tipo	Automático Elec.	
Compresor	Nº/Tipo	1 - Hermético	
Refrigerante	Gas	R290	
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	
Potencia	W	450	
P.V.P.	€	2.794	

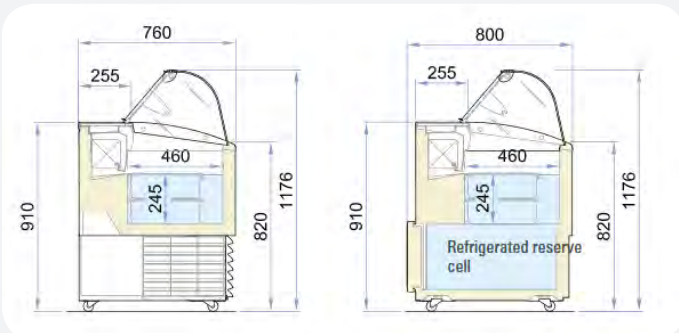
		vidrio curvo	
Modelo		ISETTA 4 LX	ISETTA 6R LX
Ancho	mm	824	1.184
Fondo	mm	760	800
Alto	mm	1.176	1.176
Capacidad cubetas 5 Lts.	Nº	4 + 4	6 + 6
Capacidad reserva cubetas 5 Lts.	Nº	-	4 + 4
Rango temperatura	º C	-16 / -14	-16 / -14
Refrigeración	Tipo	Estática	Estática
Descarche	Tipo	Automático Elec.	Automático Elec.
Compresor	Nº/Tipo	1 - Hermético	1 - Hermético
Refrigerante	Gas	R290	R290
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	450	590
P.V.P.	€	3.058	3.355

Accesorios	P.V.P. €
Lavaporcionador	210
Cubeta inox 5 Lts. (360x165x120) (*)	20
Cubeta policarbonato 5 Lts. (360x165x120) (*)	8

(*) Precio únicamente aplicable si se suministran junto a la vitrina



PUNTO 4



ISETTA 4 LX

ISETTA 6R LX



Mod. ISETTA 6R LX



Mod. PUNTO

PUNTO:

- Vitrinas con gran visibilidad, de diseño sencillo pero moderno y elegante.
- Se caracterizan por su fiabilidad y por ser muy prácticas.
- Trabajan en un rango de temperatura entre $-16/-14^{\circ}\text{C}$.
- Refrigeración estática para una refrigeración uniforme.
- Descarche automático eléctrico.
- Disponen de una cámara de reserva refrigerada (excepto la Punto 4 y la Isetta 4LX).
- La vitrina puede albergar un segundo nivel de cubetas 5L bajo la exposición.
- Iluminación LED.
- Cierre con tapa basculante de metacrilato.
- Panel de mandos electrónico de fácil uso.
- Dotadas con 4 ruedas pivotantes para su fácil desplazamiento.
- Todas las vitrinas se pueden suministrar con lavaporcionador, opcional.
- Clase climática 7.



Doble nivel.



Lavaporcionador.

VITRINAS HELADO

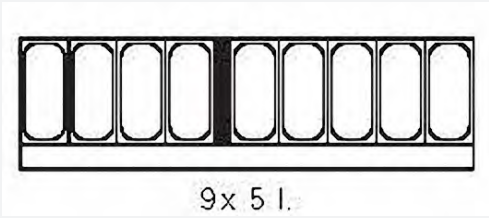
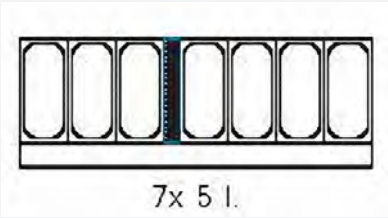
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		J7 EXTRA	J9 EXTRA
Ancho	mm	1.341	1.656
Fondo	mm	723	723
Alto	mm	1.253	1.253
Capacidad cubetas 5 Lts. (Doble Nivel) (*)	Nº	7+7	9+9
Capacidad cubetas 5 Lts. (Reserva) (*)	Nº	12	16
Luz	tipo	Led	Led
Rango Temperatura	° C	-20 / -15	-20 / -15
Termostato/Termómetro	Tipo	digital	digital
Refrigeración	Tipo	Estática	Estática
Descarche	Tipo	Automático eléctrico	Automático eléctrico
Compresor	Nº/Tipo	1- Hermético	1- Hermético
Refrigerante	Gas	R290	R290
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	500	540
Clase Energetica	Tipo	C	C
Clase Climatica	Tipo	4 (30°C, 55% RH)	4 (30°C, 55% RH)
P.V.P.	€	3.275	3.880

(*) Cubetas no incluidas

Accesorios	P.V.P. €
Cubeta inox 5 Lts. (360x165x120) (*)	20
Cubeta policarbonato 5 Lts. (360x165x120) (*)	8

(*) Precio únicamente aplicable si se suministran junto a la vitrina



Doble nivel cubetas 5L bajo la exposición.





Mod. J9 EXTRA

J-EXTRA:

Vitrina con diseño sobrio, sencillo, ofreciendo máxima visibilidad al producto. Son muy prácticas, con una máxima fiabilidad y funcionalidad. Ideal para cualquier heladería, pastelería, cafetería o tienda.

- Estructura superior con cristales curvos de baja emisividad
- Tapa basculante de plexiglás en el lado de servicio.
- Iluminación interior LED horizontal
- Panel de mandos digital de fácil uso
- Trabajan en un rango de temperatura entre -15 / -20°C
- Refrigeración estática, evaporador estático con aletas+serpentin con espuma inyectada en las paredes
- Descarche eléctrico
- Gran capacidad de carga y posibilidad de albergar un segundo nivel de cubetas 5L bajo la exposición.
- Reserva refrigerada con puerta auto cierre.
- 4 ruedas giratorias
- Las vitrinas se pueden suministrar con cubetas. Ver accesorios



VITRINAS HELADO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		MIRABELLA 6G	MIRABELLA 7G	MIRABELLA 9G
Ancho	mm	1.190	1.340	1.655
Fondo	mm	677	677	677
Alto	mm	1.190	1.190	1.190
Capacidad cubetas 5 Lts. (exposición) (*)	Nº	6	7	9
Capacidad cubetas 5 Lts. (reserva) (*)	Nº	12	15	21
Luz	tipo	Led	Led	Led
Rango temperatura	º C	-20 / -5	-20 / -5	-20 / -5
Termostato/Termómetro	Tipo	Digital	Digital	Digital
Refrigeración	Tipo	Estática	Estática	Estática
Descarche	Tipo	Automático Gas	Automático Gas	Automático Gas
Compresor	Nº/Tipo	1 - Hermético	1 - Hermético	1 - Hermético
Refrigerante	Gas	R290	R290	R290
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia mod. "C"	W	675	719	843
Clase Climática "C"	Tipo	4 (30°C, 55% RH) L1	4 (30°C, 55% RH) L1	4 (30°C, 55% RH) L1
Potencia mod. "H" Tropicalizada	W	742	744	890
Clase Climática "H" Tropicalizada	Tipo	7 (35°C, 75% RH) L1	7 (35°C, 75% RH) L1	7 (35°C, 75% RH) L1
P.V.P. Mod. "C"	€	3.466	3.601	4.076
P.V.P. Mod. "H" Tropicalizada	€	4.262	4.410	4.889

(*) Cubetas no incluidas

Accesorios

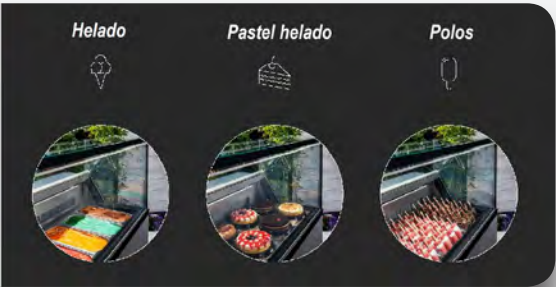
	P.V.P. €
KIT Lavaporcionador MB (8998617F)	99
Kit 2 x paneles inox pasteleria MB 6	130
Kit 2 x paneles inox pasteleria MB 7	147
Kit 2 x paneles inox pasteleria MB 9	181
Kit 1 x panel para polos	71
Kit 2 x ruedas con freno	32
Cubeta inox 5 Lts. (360x165x120) (*)	20
Cubeta policarbonato 5 Lts. (360x165x120) (*)	8

(*) Precio únicamente aplicable si se suministran junto a la vitrina



Lavaporcionador.

	Mirabella 6	Mirabella 7	Mirabella 9
5 lt. 360x165x120H (mm)			
Kit 2 x Paneles Inox Pasteleria			
Kit Panel para Polos			





Mod. MIRABELLA C 9 G

Mod. MIRABELLA H 6 G

MIRABELLA:

Con su diseño limpio de vidrio plano, esta vitrina añade un toque elegante y moderno creando ambientes extraordinarios únicos a cualquier heladería, pastelería, cafetería o tienda. Gracias a sus 3 laterales de cristal a ras de la bandeja permite una visibilidad total del producto desde todos los lados. Mirabella es una vitrina extremadamente versátil y ecológica, fabricada con un 95 % de materiales reciclables. Diseñadas para helados, pastelería helada y polos. Disponible en 2 versiones. Mirabella C y Mirabella H.

- Tapa basculante de plexiglás en el lado de servicio.
- Iluminación interior LED horizontal.
- Panel de mandos electrónico con visualizador de fácil uso.
- Trabajan en un rango de temperatura entre -5 / -20°C.
- Refrigeración estática, evaporador estático con aletas.
- Descarche rápido automático con gas caliente
- Reserva refrigerada con puerta auto cierre.

- 4 ruedas giratorias.
- Equipados con grupos frigoríficos muy eficientes, obteniendo un gran ahorro energético.
- Compresor hermético.
- Las vitrinas se pueden suministrar con lavaporcionador opcional, kit pastelero compuesto de 2 paneles inox., etc. Ver accesorios.

Mirabella C

- Estructura superior con vidrio de baja emisividad
- Clase climática 4 (30°C-55%RH)

Mirabella H (Tropicalizada)

- Estructura superior con doble cristal calefactado
- Clase climática 7 (35°C-75%RH)



La primera vitrina estática con 3 laterales de exposición a ras de la bandeja.



Versión Polos.

VITRINAS HELADO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

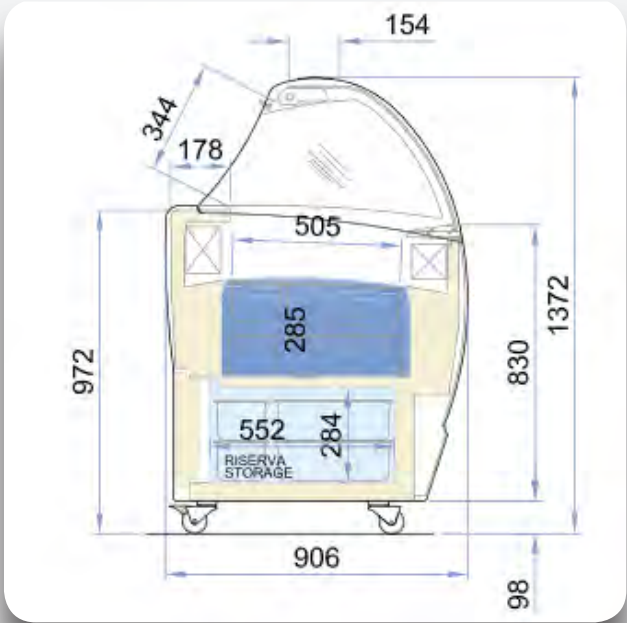
Modelo		BRAVA 10	BERMUDA 10	BERMUDA 13
Ancho	mm	1.317	1.340	1.670
Fondo	mm	906	800	800
Alto	mm	1.372	1.343	1.343
Capacidad cubetas 5 Lts.	Nº	10 + 10	10	13
Capacidad reserva cubetas 5 Lts.	Nº	5 + 5	4 + 4	6 + 6
Rango temperatura	º C	-14 / -16	-14 / -16	-14 / -16
Refrigeración	Tipo	Estática	Ventilada	Ventilada
Descarche	Tipo	Automático Gas	Automático Gas	Automático Gas
Compresor	Nº/Tipo	1 - Hermético	1 - Hermético	2 - Hermético
Refrigerante	Gas	R290	R290	R290
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	590	770	1340
P.V.P.	€	5.416	6.758	7.702

Accesorios

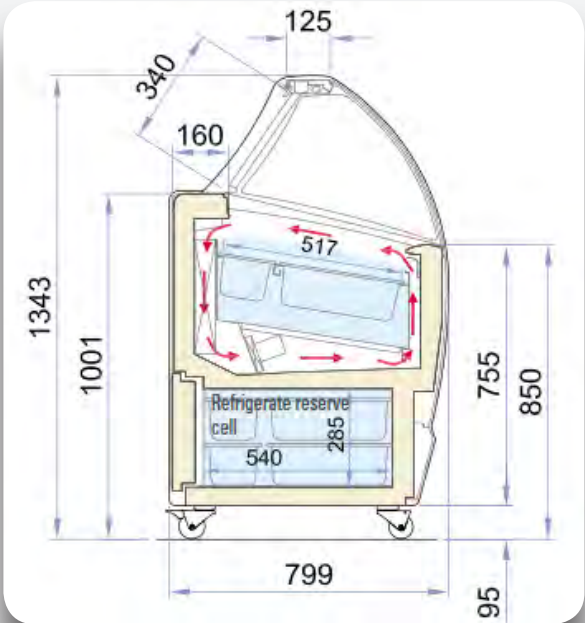
Lavaporcionador
Portaconos
Cubeta inox 5 Lts. (360x165x120) (*)
Cubeta policarbonato 5 Lts. (360x165x120) (*)

P.V.P. €
210
220
20
8

(*) Precio únicamente aplicable si se suministran junto a la vitrina



BRAVA



BERMUDA



DISPOSICIÓN CUBETAS 5 LTS.
EXPOSICIÓN
BRAVA/BERMUDA 10



DISPOSICIÓN CUBETAS 5 LTS.
EXPOSICIÓN
BRAVA/BERMUDA 13



Mod. BERMUDA 10

Mod. BRAVA 10

BRAVA/BERMUDA:

Vitrinas de diseño llamativo pero elegante. Gran visibilidad dotadas de un gran vidrio templado curvo, plafón superior iluminado permitiendo destacar y resaltar el producto expuesto. Ideal para pastelerías, heladerías, yogurterías, etc.

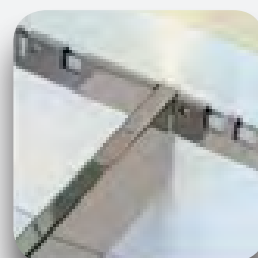
- Se caracterizan por su fiabilidad y por ser muy prácticas.
- Trabajan en un rango de temperatura entre $-16/-14^{\circ}\text{C}$.
- Iluminación LED bajo plafón superior para resaltar el producto expuesto.
- Dotadas de cortina nocturna auto-enrollable.
- Panel de mandos electrónico con visualizador de fácil uso.
- Dotadas con 4 ruedas pivotantes (2 con freno) para su fácil maniobrabilidad.
- Descarche automático por gas caliente.
- 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.
- Disponen de una cámara de reserva refrigerada.
- **Modelo BRAVA:** Refrigeración **estática** dotada de doble evaporador.
- **Modelo Bermuda:** Refrigeración **ventilada**.
- Todas las vitrinas se pueden suministrar con lavaporcionador, opcional.
- Clase climática 4



Doble nivel.



Lavaporcionador.



Kit portacubetas.

VITRINAS HELADO / PASTELERIA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo

		RIMINI 12 G	RIMINI 16 G	RIMINI 22 G
Ancho	mm	1.206	1.506	2.006
Fondo	mm	963	963	963
Alto	mm	1.287	1.287	1.287
Capacidad cubetas 5 Lts. (Doble Nivel) (*)	Nº	12+12	16+16	22+22
Luz	tipo	Led	Led	led
Rango Temperatura	º C	-25 / +10	-25 / +10	-25 / +10
Termostato/Termómetro	Tipo	Digital	Digital	Digital
Refrigeración	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Descarche	Tipo	Automático Gas	Automático Gas	Automático Gas
Compresor	Nº/Tipo	2 - Hermético	2 - Hermético	2 - Hermético
Refrigerante	Gas	R290	R290	R290
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	1160	1350	1500
Clase Energetica	Tipo	D	D	D
Clase Climatica	Tipo	4 (30°C, 55% RH) G3	4 (30°C, 55% RH) G3	4 (30°C, 55% RH) G3
P.V.P.	€	8.851	10.630	13.320

(*) Cubetas no incluidas

Accesorios

	P.V.P. €
Kit Lavaporcionador RM/CR (8998019F)	95
Kit 4 x paneles inox pasteleria RM12	218
Kit 4 x paneles inox pasteleria RM16	256
Kit 4 x paneles inox pasteleria RM22	286
Consola pasteleria RM12	315
Consola pasteleria RM16	359
Consola pasteleria RM22	513
Cubeta inox 5 Lts. (360x165x120) (*)	20
Cubeta policarbonato 5 Lts. (360x165x120) (*)	8

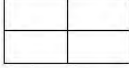
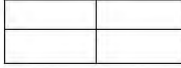
(*) Precio únicamente aplicable si se suministran junto a la vitrina



Doble nivel cubetas 5L bajo la exposición.



Lavaporcionador.

	Rimini 12G	Rimini 16G	Rimini 22G
5 lt. 360x165x120H (mm) 			
Kit 4 x Paneles Inox Pasteleria			





Mod. RIMINI 22 G

Mod. RIMINI 16 PASTRY

RIMINI G (Dual temperatura)

Vitrinas helado/pastelería profesional con función doble temperatura. Puede trabajar como vitrina de helado o como vitrina pastelería. Visibilidad total del producto desde todos los lados, de diseño elegante y moderno. Destinada para crear ambientes extraordinarios únicos para cada heladería y pastelería.

- Estructura superior con vidrio laminado y calefactado.
- Vidrio superior con apertura hacia arriba para facilitar la limpieza.
- Tapas correderas de plexiglás en el lado de servicio.
- Iluminación LED.
- Panel de mandos electrónico con visualizador de fácil uso.
- Función doble temperatura (helados) o (pasteles).
- Rango de temperatura: $-25^{\circ}\text{C} / +10^{\circ}\text{C}$
- Refrigeración ventilada
- Descarche automático con gas caliente por inversión de ciclo.
- Con 4 ruedas pivotantes (2 con freno) y pies regulables en altura.
- Acabado exterior chapa color gris antracita
- Equipados con grupos frigoríficos muy eficientes, obteniendo un gran ahorro energético.
- Gran capacidad de carga y posibilidad de albergar un segundo nivel de cubetas 5L bajo la exposición.
- Las vitrinas se pueden suministrar con lavaporcionador opcional, kit pastelero compuesto de cuatro paneles inox, consola pastelería, etc. Ver accesorios.
- Clase climática 4 (30°C , 55% RH) G3



Apertura superior, facilidad limpieza.

CONSERVADORA HELADO POZZETTI

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		DOLCE VITA 4 G	DOLCE VITA 6 G	DOLCE VITA 8 G	DOLCE VITA 10 G
Ancho	mm	654	965	1.105	1.435
Fondo	mm	665	665	712	713
Alto	mm	1.030	1.030	1.030	1.030
Capacidad carrapina 7,5 Lts. (Doble nivel) (*)	Nº	4 + 4	6 + 6	8 + 8	10 + 10
Rango temperatura	º C	-20 / -5	-20 / -5	-20 / -5	-20 / -5
Termostato	Tipo	Mecánico	Mecánico	Mecánico	Mecánico
Termómetro	Tipo	Ddigital	Ddigital	Ddigital	Ddigital
Refrigeración	Tipo	Estática	Estática+ventilador	Estática+ventilador	Estática+ventilador
Descarche	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual
Compresor	Nº/Tipo	1 - Hermético	1 - Hermético	1 - Hermético	1- Hermético
Refrigerante	Gas	R290	R290	R290	R290
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	260	310	350	480
Clase Climatica "C"	Tipo	4 (30°C, 55% RH) G3	4 (30°C, 55% RH) G3	4 (30°C, 55% RH) G3	4 (30°C, 55% RH) G3
P.V.P.	€	2.483	2.896	3.298	3.808

(*) Carrapinas no incluidas

Accesorios

	P.V.P. €
Carrapina Inox 7,5 Lts. (*)	63
Porta conos DV	162
Kit Lavaporcionador DV (8998599F)	95
Mostrador servicio plexiglass/anti hurto DV 4	202
Mostrador servicio plexiglass/anti hurto DV 6	233
Mostrador servicio plexiglass/anti hurto DV 8	267
Mostrador servicio plexiglass/anti hurto DV 10	313
Kit 2 x ruedas con freno bloq.lado servicio CR/DV	206

(*) Precio únicamente aplicable si se suministran junto a la vitrina



Carrapina.



Lavaporcionador.





Mod. DOLCE VITA G

DOLCE VITA G (conservadora de helado en pozzetti)

Diseño Italiano moderno pero retro, esta vitrina añade un toque elegante y moderno creando ambientes extraordinarios únicos a cualquier heladería, pastelería, cafetería y establecimientos de degustación.

- Mueble de color negro.
- Se suministra con las tapas pozzetti en acero inox. (carrapinas no incluidas).
- Gran capacidad de carga y posibilidad de albergar un segundo nivel de carrapinas bajo la exposición.
- Panel de mandos digital de fácil uso.
- Trabajan en un rango de temperatura entre -20 / -5°C
- Refrigeración estática. Evaporador estático envuelto en la cuba y con ventilador interior de apoyo en los modelos 6,8,10.
- Descarche manual
- 4 ruedas giratorias
- Las vitrinas se pueden suministrar con lavaporcionador opcional, mostrador de servicio plexiglass opcional, etc. Ver accesorios
- Clase climática 4 (30°C-55%RH) G3.



Mostrador servicio plexiglass.

CONSERVADORA HELADO POZZETTI

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		CARRARA DARK 4	CARRARA DARK 6	CARRARA DARK 8	CARRARA DARK 10
Ancho	mm	720	1.045	1.180	1.510
Fondo	mm	661	661	724	724
Alto	mm	1.108	1.008	1.015	1.015
Capacidad carrapina 7,5 Lts. (Doble nivel) (*)	Nº	4 + 4	6 + 6	8 + 8	10 + 10
Rango temperatura	º C	-20 / -5	-20 / -5	-20 / -5	-20 / -5
Termostato/Termómetro	Tipo	Digital	Digital	Digital	Digital
Refrigeración	Tipo	Estática	Estática+ventilador	Estática+ventilador	Estática+ventilador
Descarhe	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual
Compresor	Nº/Tipo	1 - Hermético	1 - Hermético	1 - Hermético	1- Hermético
Refrigerante	Gas	R290	R290	R290	R290
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	260	310	350	480
Clase Climática "C"	Tipo	4 (30°C, 55% RH) G3	4 (30°C, 55% RH) G3	4 (30°C, 55% RH) G3	4 (30°C, 55% RH) G3
P.V.P.	€	3.070	3.604	4.058	4.671

(*) Carrapinas no incluidas

Accesorios

	P.V.P. €
Carrapina Inox 7,5 Lts. (*)	63
Kit Lavaporcionador RM/CR (8998019F)	95
Mostrador servicio plexiglass CR 4	124
Mostrador servicio plexiglass CR 6	151
Mostrador servicio plexiglass CR 8	187
Mostrador servicio plexiglass CR10	298
Kit 2 x ruedas con freno bloqueado servicio CR/DV	206

(*) Precio únicamente aplicable si se suministran junto a la vitrina



Carrapina.



Lavaporcionador.





Mod. CARRARA DARK 8

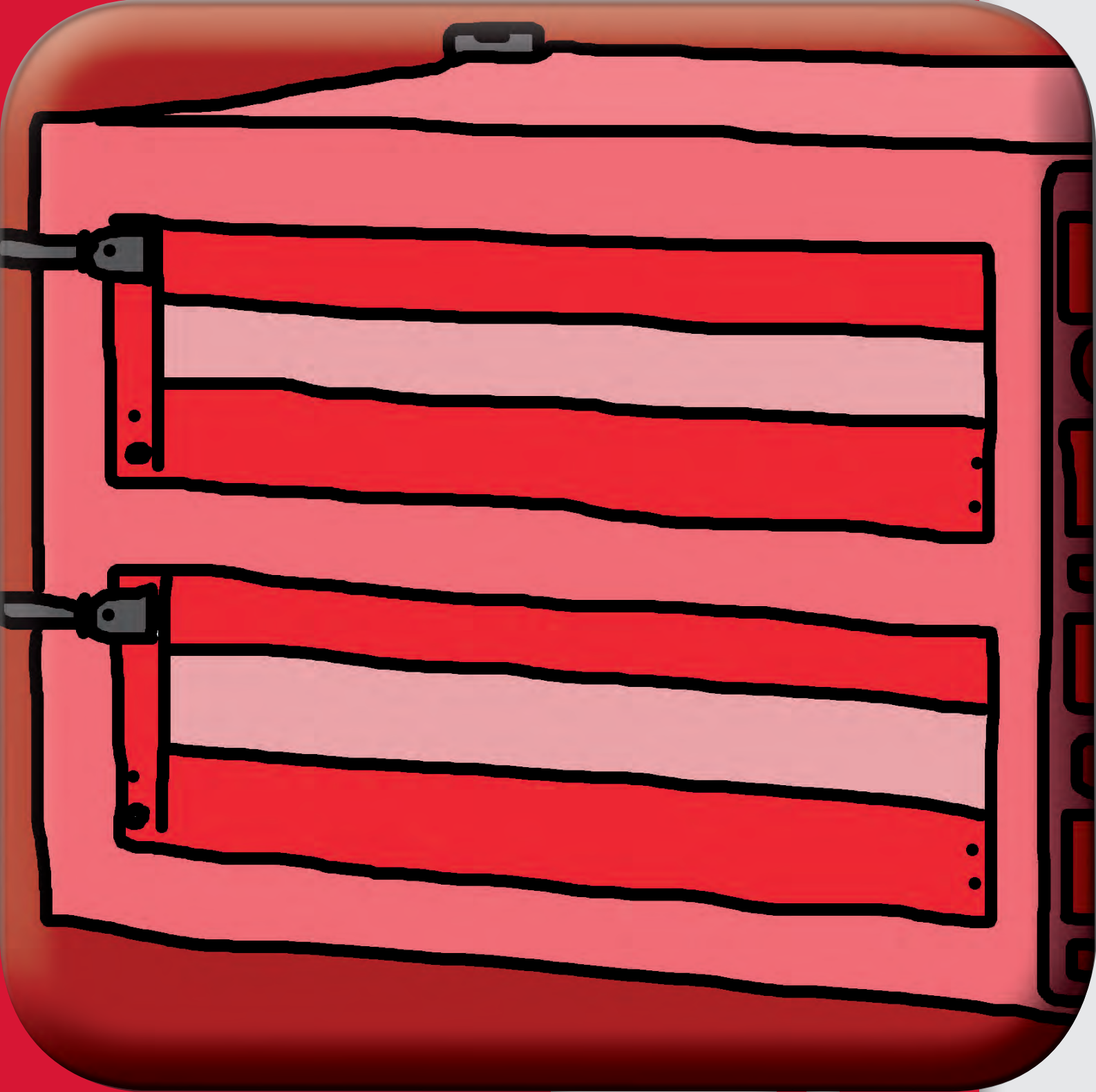
CARRARA DARK (conservadora de helado en pozzetti)

Gracias a su diseño Italiano y moderno con elegantes luces led integradas, esta vitrina añade un toque elegante y moderno creando ambientes extraordinarios únicos a cualquier heladería, pastelería, cafetería y establecimientos de degustación.

- Mueble de color negro (RAL 9005), con detalles gris purpurina y zócalo gris (Ral 9006).
- Se suministra con las tapas pozzetti en acero inox. (carrapinas no incluidas).
- Iluminación LED exterior integrada con interruptor independiente.
- Gran capacidad de carga y posibilidad de albergar un segundo nivel de carrapinas bajo la exposición.
- Panel de mandos digital de fácil uso.
- Trabajan en un rango de temperatura entre -20 / -5°C.
- Refrigeración estática. Evaporador estático envuelto en la cuba y con ventilador interior de apoyo en los modelos 6,8,10.
- Descarche manual.
- 4 ruedas giratorias.
- Las vitrinas se pueden suministrar con lavaporcionador opcional, mostrador de servicio plexiglass opcional, etc. Ver accesorios.
- Clase climática 4 (30°C-55%RH) G3.



Mostrador servicio plexiglass.





HORNOS PIZZA Y ACCESORIOS



AMASADORA VENERE

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	VENERE	10	20	30
Ancho exterior	mm	340	420	480
Fondo exterior	mm	580	710	780
Alto exterior	mm	650	740	840
Capacidad cuba	kg	12	25	35
Alimentación eléctrica Mod. KR III	Ph/Volts/Hz	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50
Alimentación eléctrica Mod. KR II / KR II INVERTER	Ph/Volts/Hz	2 x 220 / 50	2 x 220 / 50	2 x 220 / 50
Absorción máxima	kW	0,75	1,1	1,5
P.V.P. KR III	€	3.012	3.729	4.856
P.V.P. KR II	€	3.012	3.729	4.856
P.V.P. KR II INVERTER	€	3.714	5.054	6.416





Mod. VENERE 30 KR

VENERE:

La tecnología que marca la diferencia. Homogeneidad y consistencia para masa pequeña y media. Máxima seguridad y fiabilidad. Fabricadas con tecnología para responder a las exigencias específicas de pizzerías, panaderías y pastelerías.

- Estructura de acero pintado
- Cubeta y espiral en acero inoxidable
- Rejilla de protección de la cubeta en acero inoxidable AISI 304 pulido
- Ruedas giratorias con freno
- Dos velocidades (un motor) en el mod. KR III, una velocidad en el mod. KR II y velocidad variable en el mod. KR II INVERTER
- Transmisión de correa/cadena
- Panel de mandos, fácil uso.
- Equipadas con una espiral diseñada para para mezclar la masa de pizza en pocos minutos, garantizando una mejor oxigenación del producto.
- Provistas de todos los dispositivos de seguridad según las normativas internacionales.



Rejilla seguridad.



Panel mandos, 2 velocidades.



Ruedas giratorias.

AMASADORA CANOVA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	CANOVA	CNV 45	CNV 60
Ancho exterior	mm	637	637
Fondo exterior	mm	1.085	1.085
Alto exterior	mm	1.325	1.325
Capacidad cuba	kg	45	60
Alimentación eléctrica (indicar en el pedido)	Ph/Volts/Hz	3 / 400 x 50/60	3 / 400 x 50/60
Absorción máxima	kW	3,4	3,4
P.V.P.	€	10.966	11.421





Mod. CANOVA CNV 60



CANOVA:

El instrumento ideal para cada tipo de mezcla. Gran flexibilidad de uso y mayor volumen sin sobrecalentar la masa. Amasadoras en espiral totalmente de acero inoxidable. Máxima seguridad y fiabilidad. Fabricadas con tecnología para responder a las exigencias específicas de pizzerías, panaderías y pastelerías.

- Fabricadas totalmente en acero inoxidable.
- Tapa superior en termoformado.
- Estructura de acero pintado levantada del suelo (3 patas fijas y 1 pata regulable)
- Protección de la cubeta en PETG transparente.
- Posibilidad de rotación de la cubeta solamente
- Posibilidad de rotación de la espiral solamente
- Inversión de la rotación de la cubeta
- Cubeta, espiral y pivote en acero inoxidable
- Transmisión de correa
- Dos motores
- Dos velocidades
- Panel de mandos, fácil uso.
- Equipadas con una espiral diseñada para para mezclar la masa de pizza en pocos minutos, garantizando una mejor oxigenación del producto.
- Provistas de todos los dispositivos de seguridad según las normativas internacionales.



Tapa transparente.



Panel mandos, 2 velocidades.



Pie regulable en altura.



Cubeta, espiral y pivote en acero inox.

BOLEADORA BRN

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		BRN 280	BRN 800
Ancho exterior	mm.	390	410
Fondo exterior	mm.	565	625
Alto exterior	mm.	795	830
Ancho bandeja superior	mm.	440	505
Peso porción (min/max)	gr	20 / 300	20 / 900
Productividad horaria	Uds.	900 - 1.000	900 - 1.000
Alimentación eléctrica (indicar en el pedido)	Ph/Volts/Hz	2 / 230 X 50/60	2 / 230 x 50/60
Absorción máxima	kW	0,37	0,37
P.V.P.	€	4.701	7.989





Mod. BRN 800

BOLEADORA "BRN"

- Robustas y fabricadas en acero inoxidable.
- Ambos modelos están equipados con 4 ruedas (2 con freno).
- Completamente desmontable para facilitar la limpieza y máxima higiene.
- Cilindro y espiral fabricados en aluminio recubierto de teflón.
- Panel de mandos de fácil uso. Consta de un botón inicio y otro de parada.
- Botón rojo de parada de emergencia.
- La boleadora, sin ningún tipo de ajustes, produce automáticamente diferentes tamaños de bolas en función del tamaño de las porciones de masa introducidas.
- No estresa ni calienta la masa
- El promedio de producción para ambas máquinas es de aproximadamente 700 bolas/hora. La producción está calculada a un ritmo normal de 1 bola cada 5 segundos.
- La producción horaria siempre depende de la velocidad de introducción de las piezas.
- Diseño ergonómico adaptado al operario. Las bolas obtenidas se depositan automáticamente en la bandeja superior de la máquina.
- Redondea la masa de 20 a 300 gr (mod. BRN280) y de 20 a 900 gr (mod. BRN800).



Completamente desmontable.



Cilindro y espiral recubiertos de teflón.



Salida bola en bandeja superior y redondea de 20 gr. a 900 gr.



Ruedas con freno.

FORMADORAS PIZZA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

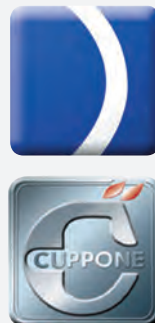
Modelo		PZF/30	PZF/35	PZF/40	PZF/45	PZF/50
Ancho exterior	mm	500	500	560	560	560
Fondo exterior	mm	610	610	710	710	710
Alto exterior	mm	770	770	860	860	860
Diámetro de la pizza	mm	300	350	400	450	500
Alimentación eléctrica "C5"	Ph/Volts/Hz	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50
Absorción máxima	kW	4,2	4,2	5,6	6,6	6,6
P.V.P. "DP" (plato plano)	€	6.512	6.594	8.441	8.543	8.570
P.V.P. "DS" (plato viselado)	€	6.647	6.732	8.606	8.711	8.735
P.V.P. "DN" (plato napolì)	€	6.929	7.012	8.908	9.011	9.038

Nota: Para otras tensiones, consultar

Mesa soporte modelo		SPZF
Ancho	mm	615
Fondo	mm	690
Alto	mm	775
P.V.P.	€	1.511

Nota: Mesa soporte válida para todos los modelos





Mod. PZF/40 DS

Mesa soporte Mod. SPZF



PIZZAFORM:

Es una prensa especial, patente de Cuppone, para moldear en caliente discos de pasta para pizza de hasta 52 cm de diámetro.

- Estructura de acero inoxidable.
- Ajuste electrónico individual de la temperatura de los platos superior e inferior. (máximo 200°C)
- Control electrónico del tiempo de contacto de los platos.
- Fácil ajuste mecánico del grosor de la pizza.
- La forma de los platos cromados permite una perfecta homogeneidad de forma y espesor de la pizza, sin renunciar al tradicional borde de las pizzas.
- La posibilidad de regular manualmente el grosor de la masa de la pizza, la forma especial de los platos y el control electrónico de la temperatura y del tiempo de contacto, permiten extender uniformemente la masa consiguiendo el diámetro deseado y la creación de una capa sólida y delgada de gel de almidón en la parte exterior de la masa, para garantizar una perfecta cocción de la masa en el horno.
- Productividad elevada, hasta 400 pizzas por hora, sin usar mano de obra especializada.
- Provistas de todos los dispositivos de seguridad según las normativas internacionales.
- Presión de los platos ajustable de 0 a 8 mm.



Control electrónico.



Regulación del grosor.



Dimensión de los platos.

HORNOS PIZZA HE 400

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo (1 cámara)		HE400/1	HE400/1 N
Ancho exterior	mm	660	660
Fondo exterior	mm	590	590
Alto exterior	mm	395	395
Ancho interior	mm	400	400
Fondo interior	mm	400	400
Alto interior	mm	85	85
Capacidad cocción	Nº/mm	1 (Ø400)	1 (Ø400)
Suelo de cocción	Tipo	refractario de corderita	piedra refractaria
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2/230 X 50/60	2/230 X 50/60
Absorción máxima	kW	2,8	2,8
Consumo medio	kW/h.	1,7	1,7
P.V.P. (TM mecánico) (*)	€	1.526	1.641
P.V.P. (TS digital) (*)	€	2.344	2.461

(*) Indicar en el pedido el color a elegir (azul / verde/ negro / rosa / rojo / amarillo)

Mesa soporte modelo		HE400/SP
Ancho	mm	1.224
Fondo	mm	593
Alto	mm	1.126
Color a elegir / indicar en el pedido		azul / verde/ negro / rosa / rojo / amarillo
P.V.P.	€	746

Nota: Mesa soporte con porta pala y plano lateral





Mod. HE 400/1 N



Mod. HE 400/1



Mesa soporte Mod. HE 400/SP



Control mecánico / digital .



6 colores frontales.

HE 400/1:

HE400, el horno diseñado para uso doméstico, colorido y práctico, de pequeñas dimensiones, pero que mantiene las prestaciones de un horno profesional de última generación. Trae el auténtico aroma y calidad de las pizzerías profesionales a la mesa de casa. Cuenta con la misma eficiencia y un diseño más compacto y elegante con una selección de seis colores para adaptarse a sus preferencias. Ofrece un rendimiento de calidad del restaurante y garantiza altos estándares de seguridad y rendimiento.

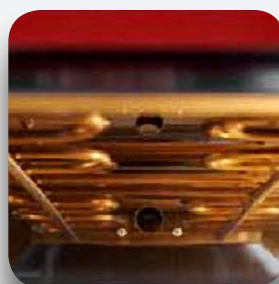
- Puerta con doble cristal panorámico desmontable.
- Pantalla anti quemaduras.
- Iluminación interior con lámpara halógena 12V.
- Evacuación de vapores.
- Suelo de la cámara de cocción de material refractario de cordierita y para los modelos "N" en piedra refractaria "NAPOLITANA" apta para cocinar a altas temperaturas.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Resistencias blindadas y diferenciadas de cielo y bajo la solera.
- Termostato de seguridad.
- Ventilador de seguridad.
- Temperatura de inferior y superior independientes en los modelos con control mecánico.
- Solo para los modelos "TS": Temperatura y potencia inferior y superior independiente, Función económica, Pyrolysis, Programador de cocción, Recetario, Programador semanal, Alarma acústica fin de cocción.
- Temperatura máxima de trabajo 450°C.



Temperatura max. 450°C.



Cámara cocción inox.



Resistencias independientes.



Superficie de Cordierita

HORNOS PIZZA TIZIANO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo (1 cámara)		TZ420/1M	TZ425/1M	TZ230/1M	TZ430/1M	TZ435/1M
Ancho exterior	mm	700	800	900	900	1.000
Fondo exterior	mm	560	660	600	760	860
Alto exterior	mm	390	390	390	390	390
Ancho interior	mm	420	520	620	620	720
Fondo interior	mm	420	520	460	620	720
Alto interior	mm	140	140	140	140	140
Capacidad cocción	Nº/mm	4 (Ø200)	4 (Ø250)	2 (Ø300)	4 (Ø300)	4 (Ø350)
	Nº/mm	1 (Ø400)	1 (Ø500)	1 (Ø450)	1 (Ø500)	1 (Ø500)
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 / 230 x 50/60	3 / 400 x 50/60	3 / 400 x 50/60	3 / 400 x 50/60	3 / 400 x 50/60
Absorción máxima	kW	2,3	4	3,2	4,6	5,2
Consumo medio	kW/h.	1,3	2,3	1,9	2,8	3,2
P.V.P.	€	1.319	1.454	1.499	1.624	1.809

Horno modelo (2 cámaras)		TZ420/2M	TZ425/2M	TZ230/2M	TZ430/2M	TZ435/2M
Ancho exterior	mm	700	800	900	900	1.000
Fondo exterior	mm	560	660	600	760	860
Alto exterior	mm	690	690	690	690	690
Ancho interior	mm	420	520	620	620	720
Fondo interior	mm	420	520	460	620	720
Alto interior	mm	140	140	140	140	140
Capacidad cocción	Nº/mm	4+4 (Ø200)	4+4 (Ø250)	2+2 (Ø300)	4+4 (Ø300)	4+4 (Ø350)
	Nº/mm	1+1 (Ø400)	1+1 (Ø500)	1+1 (Ø450)	1+1 (Ø500)	1+1 (Ø500)
Alimentación	Ph/Volts	3 / 400 x 50/60	3 / 400 x 50/60	3 / 400 x 50/60	3 / 400 x 50/60	3 / 400 x 50/60
Absorción máxima	kW	4,2	7,6	6,2	9,2	10,4
Consumo medio	kW/h.	2,6	4,6	3,8	5,6	6,4
P.V.P.	€	2.239	2.584	2.700	2.950	3.308

Mesa soporte modelo		STZ425	STZ230	STZ430	STZ435
Ancho	mm	800	900	900	1.000
Fondo	mm	640	580	740	840
Alto (Mod. STZ/1 cámara)	mm	1.170	1.170	1.170	1.170
Alto (Mod. STZ/2 cámaras)	mm	970	970	970	970
P.V.P. STZ(1 cámara)	€	579	622	635	677
P.V.P. STZ(2 cámaras)	€	529	559	582	625

Campana sin aspiración		KTZ420NT	KTZ425NT	KTZ230NT	KTZ430NT	KTZ435NT
Ancho exterior	mm	705	805	905	905	1.005
Fondo exterior	mm	715	815	755	915	1.015
Alto exterior	mm	170	170	170	170	170
P.V.P.	€	362	414	444	552	552



Campana Mod. KTZ 430 NT



Mod. TIZIANO 430/2 (M)

Mesa soporte Mod. STZ 430/2



TIZIANO:

El pequeño horno eléctrico adaptable a todos los espacios.

- Frontal y puerta de acero inoxidable.
- Puerta con cristal panorámico.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Suelo de la cámara de cocción de material refractario de cordierita.
- Iluminación interior con lámpara halógena 12V.
- Evacuación de vapores.

- Resistencias blindadas y diferenciadas de cielo y bajo la solera.
- Dos termostatos para controlar las temperaturas de cielo y solera de manera independiente.
- Termómetro para la visualización de la temperatura.
- Termostato de seguridad.
- Superponibles hasta 3 cámaras.
- Temperatura máxima de trabajo 400°C.



Campana KTZ NT.



Mesa soporte STZ.



Mod. TIZIANO 430/1M

HORNOS PIZZA TIEPOLO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo (1 cámara)		TP435/1	TP635/1	TP635L/1	TP935/1
Ancho exterior	mm	1.040	1.040	1.400	1.400
Fondo exterior	mm	910	1.270	910	1.270
Alto exterior	mm	410	410	410	410
Ancho interior	mm	720	720	1.080	1.080
Fondo interior	mm	720	1.080	720	1.080
Alto interior	mm	140	140	140	140
Capacidad cocción	Nº/mm	4 (Ø350)	6 (Ø350)	6 (Ø350)	9 (Ø350)
	Nº/mm	1 (Ø500)	2 (Ø500)	2 (Ø500)	4 (Ø500)
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50
Absorción máxima	kW	5,3	7,8	7,9	11,7
Consumo medio	kW/h.	3,2	4,7	4,8	7
P.V.P.	€	2.443	3.378	3.705	4.407

Horno modelo (2 cámaras)		TP435/2	TP635/2	TP635L/2	TP935/2
Ancho exterior	mm	1.040	1.040	1.400	1.400
Fondo exterior	mm	910	1.270	910	1.270
Alto exterior	mm	730	730	730	730
Ancho interior	mm	720	720	1.080	1.080
Fondo interior	mm	720	1.080	720	1.080
Alto interior	mm	140	140	140	140
Capacidad cocción	Nº/mm	4+4 (Ø350)	6+6 (Ø350)	6+6 (Ø350)	9+9 (Ø350)
	Nº/mm	1+1 (Ø500)	2+2 (Ø500)	2+2 (Ø500)	4+4 (Ø500)
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50
Absorción máxima	kW	5,3+5,3	7,8+7,8	7,9+7,9	11,7+11,7
Consumo medio	kW/h.	6,4	9,4	9,5	14
P.V.P.	€	4.250	5.666	6.321	7.785

Mesa soporte modelo		STP435	STP635	STP635L	STP935
Ancho	mm	1.030	1.030	1.390	1.390
Fondo	mm	840	1.200	840	1.200
Alto (mod. STP/1 cámara)	mm	1.100	1.100	1.100	1.100
Alto (mod. STP/2 cámaras)	mm	900	900	900	900
P.V.P. STP(1 cámara)	€	947	1.030	1.049	1.157
P.V.P. STP(2 cámaras)	€	865	947	964	1.074
P.V.P. STP(1 cámara) con ruedas	€	1.385	1.467	1.484	1.594
P.V.P. STP(2 cámaras) con ruedas	€	1.300	1.385	1.402	1.509

Campana sin aspiración		KTP435NT	KTP635NT	KTP635LNT	KTP935NT
Campana con aspiración		KTP435AS	KTP635AS	KTP635LAS	KTP935AS
Ancho exterior	mm	1.040	1.040	1.400	1.400
Fondo exterior	mm	1.110	1.110	1.100	1.110
Alto exterior	mm	410	410	410	410
Tubo salida humos	Ø/mm	150	150	150	150
Caudal extracción (Mod.AS)	m3/h	700	700	700	700
Alimentación (Mod.AS)	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / Hz	2 x 230 / 50	2x230	2x230
Absorción máxima (Mod.AS)	kW	0,13	0,13	0,13	0,13
P.V.P. NT (sin aspiración)	€	1.665	1.707	1.972	2.014
P.V.P. AS (con aspiración)	€	2.102	2.145	2.409	2.452





Campana Mod. KTP 635 AS

Mod. TIEPOLO 635/2

Mesa soporte Mod. STP 635/2



TIEPOLO:

El horno simple, eficaz y duradero.

- Frontal y puerta de acero inoxidable.
- Puerta con cristal panorámico.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Cámara de cocción en acero inoxidable.
- Suelo de la cámara de cocción de material refractario de cordierita.
- Iluminación interior con lámpara halógena 12V.
- Evacuación de vapores de cocción.
- Resistencias blindadas y diferenciadas de cielo y bajo la solera.
- Termostato para controlar la temperatura de la cámara.
- Control de potencia (min-máx.) de las resistencias de cielo y solera de manera independiente.
- Termómetro para la visualización de la temperatura cámara.
- Dotado con termostato de seguridad.
- Dispone de sistema automático de ventilación en cuadro eléctrico.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con soporte (con o sin ruedas) y campana con motor (5 velocidades) o sin motor.
- Superponibles hasta 3 cámaras.
- Temperatura máxima de trabajo 400°C.



Campana KTP AS.



Resistencias blindadas.



Mod. TIEPOLO 635/1

HORNOS PIZZA DONATELLO

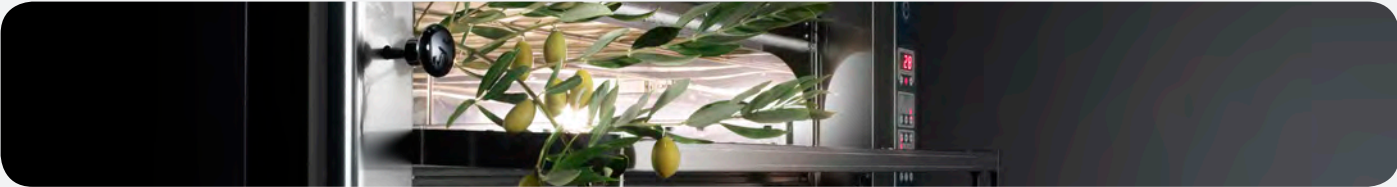
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo (1 cámara)		DN435/1	DN635/1	DN635L/1	DN935/1
Ancho exterior	mm	1.150	1.150	1.510	1.510
Fondo exterior	mm	1.060	1.420	1.060	1.420
Alto exterior	mm	430	430	430	430
Ancho interior	mm	720	720	1.080	1.080
Fondo interior	mm	720	1.080	720	1.080
Alto interior	mm	140	140	140	140
Capacidad cocción	Nº/mm	4 (Ø350)	6 (Ø350)	6 (Ø350)	9 (Ø350)
	Nº/mm	1 (Ø500)	2 (Ø500)	2 (Ø500)	4 (Ø500)
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz
Absorción máxima	kW	5,8	8,4	8,6	12,6
Consumo medio	kW/h.	3,5	5	5,2	7,6
P.V.P. (CD electrónico)	€	3.140	4.336	4.721	5.660
P.V.P. (D digital)	€	4.055	5.261	5.636	6.575

Horno modelo (2 cámaras)		DN435/2	DN635/2	DN635L/2	DN935/2
Ancho exterior	mm	1.150	1.150	1.510	1.510
Fondo exterior	mm	1.060	1.420	1.060	1.420
Alto exterior	mm	780	780	780	780
Ancho interior	mm	720	720	1.080	1.080
Fondo interior	mm	720	1.080	720	1.080
Alto interior	mm	140	140	140	140
Capacidad cocción	Nº/mm	4+4 (Ø350)	6+6 (Ø350)	6+6 (Ø350)	9+9 (Ø350)
	Nº/mm	1+1 (Ø500)	2+2 (Ø500)	2+2 (Ø500)	4+4 (Ø500)
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz
Absorción máxima	kW	5,8+5,8	8,4+8,4	8,6+8,6	12,6+12,6
Consumo medio	kW/h.	7	10	10,4	15,2
P.V.P. (CD electrónico)	€	5.454	7.262	8.020	9.945
P.V.P. (D digital)	€	7.284	9.102	9.862	11.785

Mesa soporte modelo		SDN435	SDN635	SDN635L	SDN935
Ancho	mm	1.140	1.140	1.500	1.500
Fondo	mm	960	1.320	960	1.320
Alto (mod. SDN/1 cámara)	mm	1.100	1.100	1.100	1.100
Alto (mod. SDN/2 cámaras)	mm	900	900	900	900
P.V.P. SDN(1 cámara)	€	1.020	1.102	1.122	1.239
P.V.P. SDN(2 cámaras)	€	937	1.020	1.037	1.157
P.V.P. SDN(1 cámara) con ruedas	€	1.457	1.540	1.557	1.677
P.V.P. SDN(2 cámaras) con ruedas	€	1.372	1.457	1.474	1.594

Campana sin aspiración		KDN435NT	KDN635NT	KDN635LNT	KDN935NT
Campana con aspiración		KDN435AS	KDN635AS	KDN635LAS	KDN935AS
Ancho exterior	mm	1.146	1.146	1.506	1.506
Fondo exterior	mm	1.110	1.110	1.110	1.110
Alto exterior	mm	410	410	410	410
Tubo salida humos	Ø/mm	150	150	150	150
Caudal extracción (Mod.AS)	m3/h	700	700	700	700
Alimentación (Mod.AS)	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Absorción máxima (Mod.AS)	kW	0,13	0,13	0,13	0,13
P.V.P. NT (sin aspiración)	€	1.780	1.822	2.087	2.129
P.V.P. AS (con aspiración)	€	2.217	2.257	2.524	2.564





Campana Mod. KDN 635 AS

Mod. DONATELLO 635/2CD

Mesa soporte Mod. SDN 635/2



DONATELLO:

"Tecnología digital al alcance de todos"

- Frontal y puerta en acero inoxidable.
- Puerta con cristal panorámico.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Cámara de cocción 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.
- Superponibles hasta 3 cámaras.

- Iluminación interior con lámpara halógena 12V.
- Resistencias blindadas e independientes de cielo/solera.
- Dotado con termostato de seguridad.
- Dispone de sistema automático de ventilación en cuadro eléctrico.
- Alarma acústica de fin de cocción.
- Encendido del horno programable con cuenta atrás.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte (con o sin ruedas) y campana con motor (5 velocidades) o sin motor.
- Temperatura máxima de trabajo 400°C.



VERSIÓN CD: (control electrónico)

- Configuración de la temperatura de la cámara y ajuste independiente de la potencia de las resistencias (cielo y solera), mediante las opciones de: «OFF» apagado, «MIN» 33 % o «MAX» 100 %.



VERSIÓN D: (control digital)

- Configuración de la temperatura de la cámara y ajuste independiente de la potencia de las resistencias (cielo y solera), de 0 % a 100 %.
- Memoria integrada para hasta 99 programas de cocción.

HORNOS PIZZA MICHELANGELO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

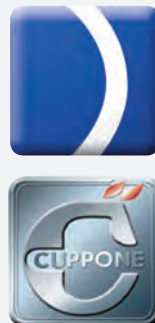
Horno modelo (1 cámara)		ML435/1	ML635/1	ML635L/1	ML935/1
Ancho exterior	mm	1.190	1.190	1.550	1.550
Fondo exterior	mm	1.100	1.460	1.100	1.460
Alto exterior	mm	440	440	440	440
Ancho interior	mm	720	720	1.080	1.080
Fondo interior	mm	720	1.080	720	1.080
Alto interior	mm	140	140	140	140
Capacidad cocción	Nº/mm	4 (Ø350)	6 (Ø350)	6 (Ø350)	9 (Ø350)
	Nº/mm	1 (Ø500)	2 (Ø500)	2 (Ø500)	4 (Ø500)
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz
Absorción máxima	kW	5,8	8,4	8,6	12,6
Consumo medio	kW/h.	3,5	5	5,2	7,6
P.V.P. (CD electrónico)	€	4.723	6.344	6.624	7.053
P.V.P. (TS pantalla táctil)	€	5.835	7.499	7.789	8.218

Horno modelo (2 cámaras)		ML435/2	ML635/2	ML635L/2	ML935/2
Ancho exterior	mm	1.190	1.190	1.550	1.550
Fondo exterior	mm	1.100	1.460	1.100	1.460
Alto exterior	mm	780	780	780	780
Ancho interior	mm	720	720	1.080	1.080
Fondo interior	mm	720	1.080	720	1.080
Alto interior	mm	140	140	140	140
Capacidad cocción	Nº/mm	4+4 (Ø350)	6+6 (Ø350)	6+6 (Ø350)	9+9 (Ø350)
	Nº/mm	1+1 (Ø500)	2+2 (Ø500)	2+2 (Ø500)	4+4 (Ø500)
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz
Absorción máxima	kW	5,8+5,8	8,4+8,4	8,6+8,6	12,6+12,6
Consumo medio	kW/h.	7	10	10,4	15,2
P.V.P. (CD electrónico)	€	7.419	10.182	11.202	12.408
P.V.P. (TS pantalla táctil)	€	9.571	12.420	13.470	14.708

Mesa soporte modelo		SML435	SML635	SML635L	SML935
Ancho	mm	1.180	1.180	1.540	1.540
Fondo	mm	950	1.310	900	1.310
Alto (mod. SML/1 cámara)	mm	1.100	1.100	1.100	1.100
Alto (mod. SML/2 cámaras)	mm	900	900	900	900
P.V.P. SML(1 cámara)	€	1.039	1.147	1.157	1.274
P.V.P. SML(2 cámaras)	€	954	1.064	1.074	1.189
P.V.P. SML(1 cámara) con ruedas	€	1.474	1.584	1.594	1.709
P.V.P. SML(2 cámaras) con ruedas	€	1.392	1.499	1.512	1.626

Campana sin aspiración		KML435NT	KML635NT	KML635LNT	KML935NT
Campana con aspiración		KML435AS	KML635AS	KML635LAS	KML935AS
Ancho exterior	mm	1.188	1.188	1.546	1.546
Fondo exterior	mm	1.200	1.200	1.200	1.200
Alto exterior	mm	410	410	410	410
Tubo salida humos	Ø/mm	150	150	150	150
Caudal extracción (Mod.AS)	m3/h	700	700	700	700
Alimentación (Mod.AS)	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Absorción máxima (Mod.AS)	kW	0,13	0,13	0,13	0,13
P.V.P. NT (sin aspiración)	€	1.895	1.937	2.192	2.232
P.V.P. AS (con aspiración)	€	2.332	2.372	2.627	2.669





Campana Mod. KML 635 AS

Mod. MICHELANGELO 635/2TS

Mesa soporte Mod. SML 635/2



MICHELANGELO:

- Frontal y puerta en acero inoxidable y formas redondeadas.
- Puerta con doble cristal panorámico y muelle auto cierre.
- Bandeja recoge migas.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Cámara de cocción 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 con lámpara halógena 12V.
- Resistencias blindadas e independientes de cielo/solera.
- Dotado con termostato de seguridad.
- Dispone de sistema automático de ventilación en cuadro eléctrico.
- Alarma acústica de fin de cocción.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte (con o sin ruedas) y campana con motor (5 velocidades) o sin motor.
- Superponibles hasta 3 cámaras.
- Temperatura máxima de trabajo 400°C.



VERSIÓN CD: (control electrónico)

- Configuración de la temperatura de la cámara y ajuste independiente de la potencia de las resistencias (cielo y solera), mediante las opciones de: «OFF» apagado, «MIN» 33 % o «MAX» 100 %.
- Encendido del horno programable con cuenta atrás.



VERSIÓN TS: (control pantalla táctil)

- Configuración de la temperatura de la cámara y ajuste independiente de la potencia de las resistencias (cielo y solera), de 0 % a 100 %.
- Memoria integrada para hasta 99 programas de cocción.
- Funciones disponibles: Pirólisis, Economía (para periodos de no uso) y Recuperación rápida.
- Encendido y apagado del horno programable mediante temporizador semanal y agenda.

HORNOS PIZZA DELTA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo L		DO1TL/1TSS-P	DO2TL/1TSS-P	DO3TL/1TSS-P	DO4TL/1TSS-P	DO6TL/1TSS-P
Horno modelo H		DO1TH/1TSS-P	DO2TH/1TSS-P	DO3TH/1TSS-P	DO4TH/1TSS-P	DO6TH/1TSS-P
Ancho exterior	mm	913	1.323	1.733	1.323	1.733
Fondo exterior	mm	1.212	1.212	1.212	1.642	1.642
Alto exterior (mod. L / H)	mm	400 / 470	400 / 470	400 / 470	400 / 470	400 / 470
Ancho interior	mm	410	820	1.230	820	1.230
Fondo interior	mm	830	830	830	1.260	1.260
Alto interior (mod. L / H)	mm	160 / 230	160 / 230	160 / 230	160 / 230	160 / 230
Capacidad cocción	Nº/mm	1 (400x600)	2 (400x600)	3-4 (400x600)	4(400x600)	6 (400x600)
	Nº/mm	2 (Ø350)	4 (Ø350)	6 (Ø350)	6 (Ø350)	9(Ø350)
	Nº/mm	2 (Ø300)	1 (Ø500)	2 (Ø500)	2 (Ø500)	5(Ø500)
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 400 / 50-60	3 x 400 / 50-60	3 x 400 / 50-60	3 x 400 / 50-60	3 x 400 / 50-60
Absorción máxima "CSP"	kW	7,2	12	16,8	14,4	21
Consumo medio	kW/h.	4,3	7,2	10,1	8,6	12,6
P.V.P. L	€	7.468	8.458	9.224	10.642	11.616
P.V.P. H	€	7.666	8.708	9.534	10.902	11.979

Campana sin aspiración		DH1TN	DH2TN	DH3TN	DH4TN	DH6TN
Campana con aspiración		DH1TV	DH2TV	DH3TV	DH4TV	DH6TV
Ancho exterior	mm	902	1.312	1.722	1.312	1.722
Fondo exterior	mm	1.212	1.212	1.212	1.212	1.212
Alto exterior	mm	413	413	413	413	413
Tubo salida humos	Ø/mm	150	150	150	150	150
Caudal extracción (mod.V)	m3/h	700	700	700	700	700
Alimentación (mod.V)	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Absorción máxima (mod.V)	kW	0,13	0,13	0,13	0,13	0,13
P.V.P. N (sin aspiración)	€	1.508	1.795	1.967	2.046	2.717
P.V.P. V (con aspiración)	€	2.153	2.450	2.622	2.700	2.872

Mesa soporte con ruedas		DS1T-W	DS2T-W	DS3T-W	DS4T-W	DS6T-W
Ancho	mm	898	1.308	1.718	1.308	1.718
Fondo	mm	1.059	1.059	1.059	1.489	1.489
Alto (mod.DS/1 horno)	mm	1170	1170	1170	1170	1170
Alto (mod.DS/2 hornos)	mm	850	850	850	850	850
P.V.P. DS (1 horno)	€	1.529	1.695	1.843	1.873	2.512
P.V.P. DS (2 hornos)	€	1.348	1.486	1.633	1.663	2.305

Camara soporte con ruedas		DC1T-W	DC2T-W	DC3T-W	DC4T-W	DC6T-W
Ancho	mm	898	1.308	1.718	1.308	1.718
Fondo	mm	1.059	1.059	1.059	1.489	1.489
Alto (mod.DC (1 horno)	mm	1170	1170	1170	1170	1170
Alto (mod.DC (2 hornos)	mm	850	850	850	850	850
P.V.P. DC (1 horno)	€	2.374	2.896	3.265	3.317	3.985
P.V.P. DC (2 hornos)	€	2.195	2.742	3.140	3.195	3.899

Vaporizador		DSG1T	DSG234T	DSG6T
Ancho exterior	mm	652	652	753
Fondo exterior	mm	152	152	152
Alto exterior	mm	203	203	203
Entrada de agua	Ø	1/2"	1/2"	1/2"
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230
Absorción máxima	kW	0,8	1,5	2,5
P.V.P.	€	1.980	2.013	2.212





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 tratada con chorro de arena a alta presión consiguiendo una superficie irregular, un menor contacto con el producto y por tanto menor agresividad en la cocción.

- 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 electrónica.
- 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 predispuestos 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.

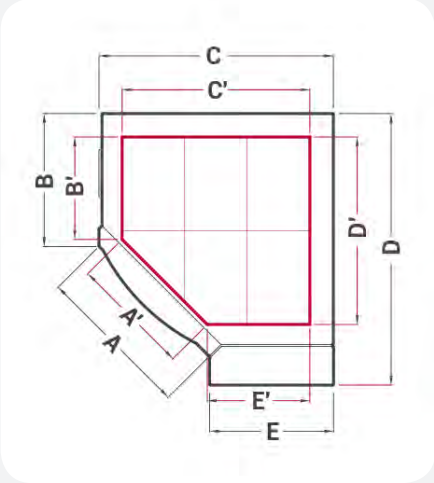
HORNOS PIZZA CARAVAGGIO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		CR 535/1 CD CR 535/1 TS	CR 535/2 CD CR 535/ 2 TS	CR 835/1 CD CR 835/1 TS	CR 835/2 CD CR 835/2 TS
Dimensión exterior A	mm	806	806	948	948
Dimensión exterior B	mm	688	688	820	820
Dimensión exterior C	mm	1.212	1.212	1.445	1.445
Dimensión exterior D	mm	1.406	1.406	1.639	1.639
Dimensión exterior E	mm	641	641	769	769
Dimensión exterior H	mm	430	777	430	777
Dimensión interior A'	mm	623	623	765	765
Dimensión interior B'	mm	509	509	640	640
Dimensión interior C'	mm	950	950	1.181	1.181
Dimensión interior D'	mm	950	950	1.181	1.181
Dimensión interior E'	mm	509	509	640	640
Dimensión interior H'	mm	138	138	138	138
Capacidad cocción	Nº/mm	5 (Ø350)	5+5 (Ø350)	8 (Ø350)	8+8 (Ø350)
	Nº/mm	2 (Ø500)	2+2 (Ø500)	4 (Ø500)	4+4 (Ø500)
Alimentación eléctrica	Ph/Volts/Hz	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50
Absorción máxima	kW	9,7	9,7+9,7	11,8	11,8+11,8
Consumo medio	kW/h.	5,8	5,8+5,8	7,1	7,1+7,1
P.V.P. (CD electrónico)	€	7.259	12.677	7.760	13.652
P.V.P. TS (pantalla táctil)	€	8.246	14.839	8.965	16.075

Campana sin aspiración Campana con aspiración		KCR 535 NT KCR 535 AS	KCR 835 NT KCR 835 AS
Ancho exterior	mm	1.056	1.056
Fondo exterior	mm	1.268	1.526
Alto exterior	mm	390	390
Tubo salida humos	Ø/mm	150	150
Caudal extracción (Mod.AS)	m3/h	700	700
Alimentación (Mod. AS)	Ph/Volts/Hz	2 X 230 / 50	2 X 230 / 50
P.V.P. NT (sin aspiración)	€	2.102	2.419
P.V.P. AS (con aspiración)	€	2.757	3.074

Mesa soporte modelo		SCR 535/1	SCR 535/2	SCR 835/1	SCR 835/2
Dimensión exterior A	mm	867	867	1.014	1.014
Dimensión exterior B	mm	583	583	704	704
Dimensión exterior C	mm	1.196	1.196	1.419	1.419
Dimensión exterior D	mm	1.196	1.196	1.419	1.419
Dimensión exterior E	mm	583	583	703	703
Dimensión exterior H	mm	1.100	900	1.100	900
P.V.P.	€	1.312	1.187	1.322	1.219
P.V.P. Con ruedas	€	1.937	1.812	1.947	1.842





Campana Mod. KCR 835 AS

Mod. CARAVAGGIO 835/2

Mesa soporte Mod. SCR 835/2



CARAVAGGIO:

- Horno angular, con forma pentagonal adaptable para colocar el horno en una esquina.
- Frontal y puerta en acero inoxidable y formas redondeadas.
- Puerta con doble cristal panorámico y muelle auto cierre.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Cámara de cocción 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 con lámpara halógena 12V.
- Resistencias blindadas e independientes de cielo/solera.
- Dotado con termostato de seguridad.
- Dispone de sistema automático de ventilación en cuadro eléctrico.
- Alarma acústica de fin de cocción.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte (con o sin ruedas) y campana con motor (5 velocidades) o sin motor.
- Superponibles hasta 3 cámaras.
- Temperatura máxima de trabajo 400°C.



VERSIÓN CD: (control electrónico)

- Configuración de la temperatura de la cámara y ajuste independiente de la potencia de las resistencias (cielo y solera), mediante las opciones de: «OFF» apagado, «MIN» 33 % o «MAX» 100 %.
- Encendido del horno programable con cuenta atrás.



VERSIÓN TS: (control pantalla táctil)

- Configuración de la temperatura de la cámara y ajuste independiente de la potencia de las resistencias (cielo y solera), de 0 % a 100 %.
- Memoria integrada para hasta 99 programas de cocción.
- Funciones disponibles: Pirólisis, Economía (para periodos de no uso) y Recuperación rápida.
- Encendido y apagado del horno programable mediante temporizador semanal y agenda.

HORNOS PIZZA ALPHA

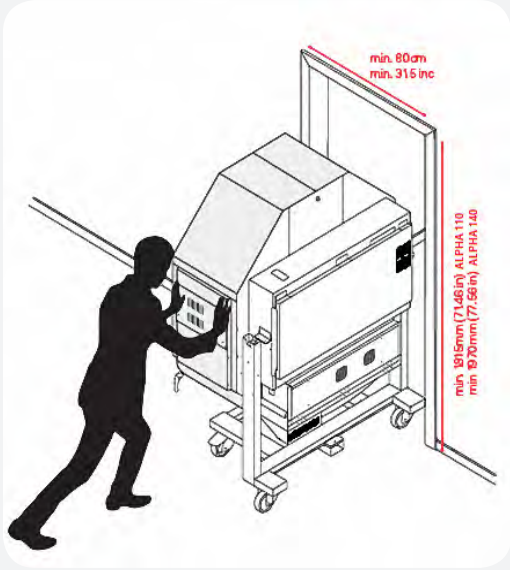
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		AO 110/1TSS AO 110/1TSN	AO 140/1TSS AO 140/1TSN
Ancho exterior	mm	1.388	1.688
Fondo exterior	mm	1.438	1.738
Alto exterior	mm	1.697	1.697
Interior	Ø mm	1.100	1.400
Alto interior	mm	180	180
Capacidad cocción	Nº/mm	8 (Ø300)	14 (Ø300)
	Nº/mm	7 (Ø350)	10 (Ø350)
	Nº/mm	3 (Ø500)	5 (Ø500)
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50
Absorción máxima	kW	16,2	19,9
Consumo medio	kW/h.	9,7	11,9
P.V.P. "S" (cordierita tratada)*	€	19.612	21.991
P.V.P. "N" (cordierita napoli)**	€	20.942	23.696

(*) "S" (cordierita tratada), piedra de cordierita tratada mediante un chorro de arena de alta presión. Superficie irregular. Más durabilidad.

(**) "N" (cordierita napoli), aglomerado cementicio, **exclusivo de Cuppone**, para hornear a altas temeperaturas. Ideal para pizza Napolitana.

Campana sin aspiración Campana con aspiración		AH 110 N AH 110 V	AH 140 N AH 140 V
Ancho exterior	mm	1.305	1.604
Fondo exterior	mm	1.456	1.668
Alto exterior	mm	495	495
Tubo salida humos	Ø/mm	150	150
Caudal extracción (mod.V)	m3/h	700	700
Alimentación (mod. V)	Ph/Volts/Hz	2 / 230 x 50/60	2 / 230 x 50/60
Absorción máxima (mod.V)	kW	0,13	0,13
P.V.P. N (sin aspiración)	€	3.197	3.368
P.V.P. V (con aspiración)	€	3.934	4.118





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.
- La cordierita esta tratada con chorro de arena a alta presión consiguiendo una superficie irregular, un menor contacto con el producto y por tanto menor agresividad en la cocción.
- 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.

HORNOS PIZZA GAS GIORGIONE

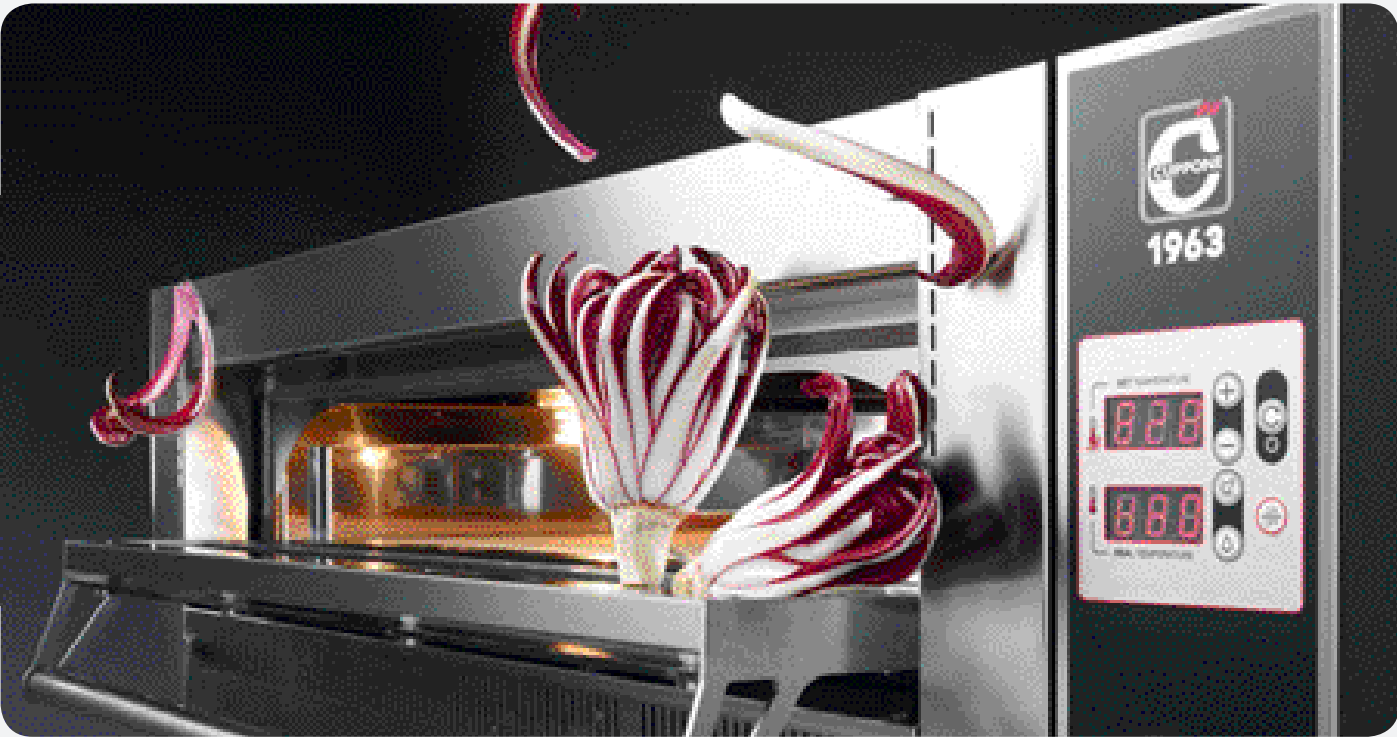
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		GR 435/1	GR 635/1	GR 635L/1	GR 935/1
Ancho exterior	mm	1.230	1.230	1.590	1.590
Fondo exterior	mm	1.120	1.480	1.120	1.480
Alto exterior (horno + chimenea)	mm	537+275	537+276	537+277	537+278
Ancho interior	mm	720	720	1.080	1.080
Fondo interior	mm	720	1.080	720	1.080
Alto interior	mm	185	185	185	185
Capacidad cocción	Nº/mm	4 (Ø350)	6 (Ø350)	6 (Ø350)	9 (Ø350)
	Nº/mm	1 (Ø500)	2 (Ø500)	2 (Ø500)	4 (Ø500)
Alimentación (60Hz bajo pedido)	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Capacidad térmica	kW max.	15	18,5	18,5	24,5
Absorción máxima	kW	0,15	0,15	0,15	0,15
Consumo gas líquido (G30)	Kg/h.	1,18	1,45	1,45	1,93
Consumo gas metano grupo H (G20)	m3/h.	1,58	1,95	1,95	2,59
P.V.P.	€	5.737	6.551	6.796	7.716

Nota: Hornos preparados de serie para Gas Natural. Para otros gases consultar.

Mesa soporte modelo		SGR435	SGR635	SGR635L	SGR935
Ancho	mm	1.210	1.218	1.570	1.570
Fondo	mm	860	1.215	860	1.215
Alto (mod. SGR/1 horno)	mm	1.100	1.100	1.100	1.100
Alto (mod. SGR/2 hornos)	mm	700	700	700	700
P.V.P. SGR(1 horno)	€	1.027	1.122	1.135	1.249
P.V.P. SGR(2 hornos)	€	914	1.017	1.030	1.147
P.V.P. SGR(1 horno) con ruedas	€	1.464	1.557	1.572	1.687
P.V.P. SGR(2 hornos) con ruedas	€	1.349	1.454	1.467	1.582

Campana aspiración		KGR435NT	KGR635NT	KGR635LNT	KGR935NT
Ancho	mm	1.215	1.215	1.573	1.573
Fondo	mm	1.473	1.831	1.473	1.821
Alto	mm	540	540	540	540
P.V.P.	€	1.843	2.048	2.237	2.452



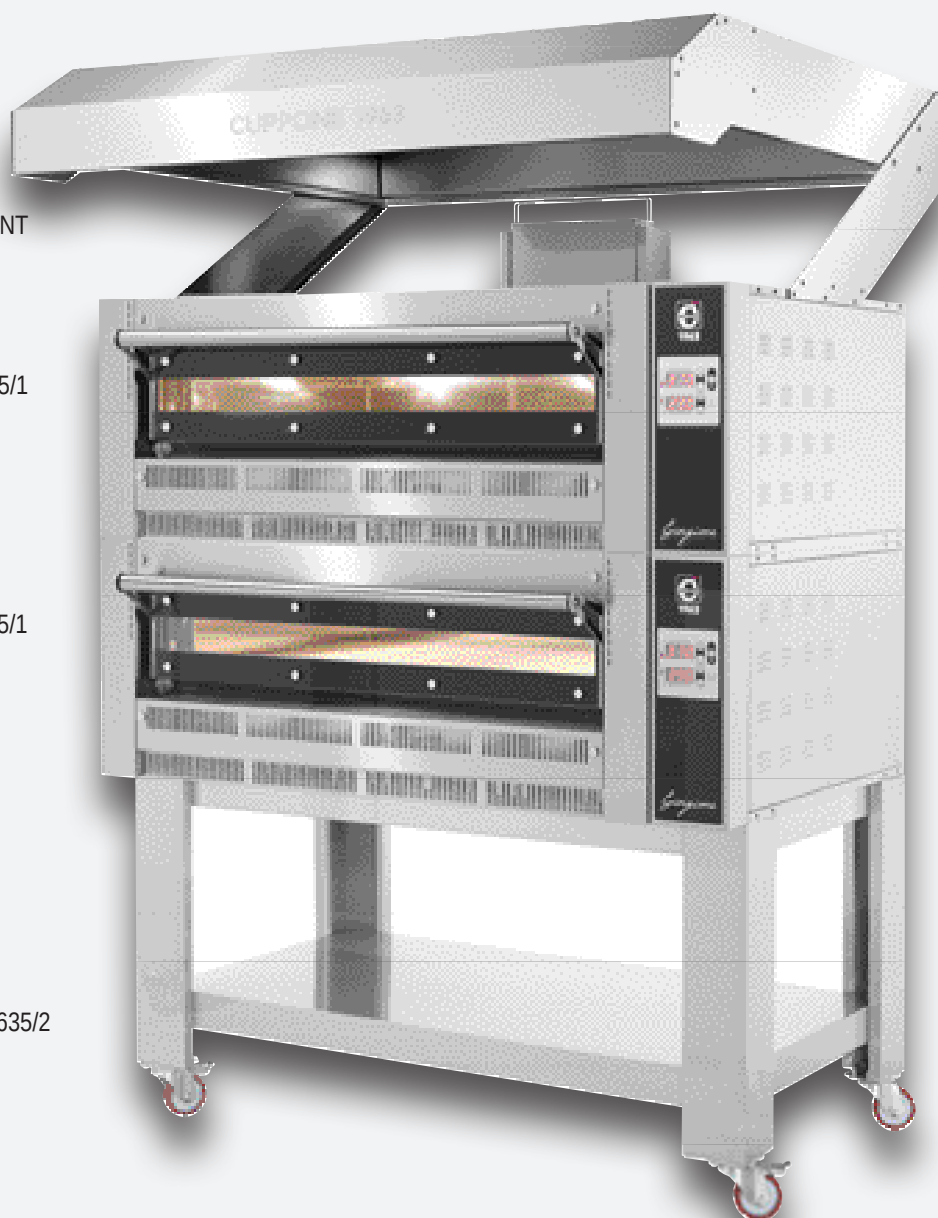


Campana Mod. KGR 635 NT

Horno Mod. GR 635/1

Horno Mod. GR 635/1

Mesa soporte Mod. SGR 635/2



GIORGIONE:

- Horno a gas de una cámara, apilables (máximo dos).
- Frontal y puerta en acero inoxidable.
- Puerta con cristal panorámico, dotada de una pantalla de protección térmica de cristal templado, fácilmente desmontable.
- Pantalla de protección térmica extraíble en la fachada frontal superior.
- Doble ventilador de refrigeración.
- Junta térmica entre la puerta y la cámara de cocción.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Cámara de cocción en acero inoxidable.
- Iluminación interior con dos lámparas halógenas 12V.
- Suelo de la cámara de cocción de material refractario de cordierita.
- Panel de control en módulo separado.
- Control electrónico de temperatura.
- Control electrónico de la llama con Interruptor de bloqueo.
- Termostato de seguridad.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte (con o sin ruedas) y campana.
- Temperatura máxima de trabajo 450°C.



Conducto humos y campana.



Control electrónico de la temperatura.



Cristal seguridad puerta.



Quemadores con control electrónico de la llama.





ARMARIOS

COF

 DIFRIHO

TEKNA
glassy line

ARMARIOS EXPOSITORES TN

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		sin cajón luminoso			
		300 DTK	374 DTK	374 DTK (black)	374 DIK
Ancho	mm	595	595	595	595
Fondo	mm	640	640	640	640
Alto	mm	1.640	1.840	1.840	1.840
Capacidad	Lts.	260	345	345	345
Estantes	mm	4	5	5	5
Temperatura	°C	+1 / +10	+1 / +10	+1 / +10	+1 / +10
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	290	370	370	370
P.V.P.	€	865	870	885	927

Modelo		con cajón luminoso				
		374 DTKL	374 DTKL (black)	374 DIKL	374 DTKLB	440 DTKL
Ancho	mm	595	595	595	595	680
Fondo	mm	640	640	640	640	655
Alto	mm	1.980	1.980	1.980	1.980	2.090
Capacidad	Lts.	345	345	345	345	374
Estantes	mm	5	5	5	5	5
Temperatura	°C	+1 / +10	+1 / +10	+1 / +10	+1 / +10	+1 / +10
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	370	370	370	370	390
P.V.P.	€	907	922	984	954	1.050

Accesorios	P.V.P. €
Estante complementario Mod.300 y 374	19
Estante complementario Mod. 374 DTKLB	22
Estante complementario Mod. 440 DTKL	20





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

ARMARIOS EXPOSITORES DOBLE PUERTA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		748 DIKL-2D	748 DIKL-4D	744 DIKL-MIX	740 UFRL
Ancho	mm	1.190	1.190	1.190	1.190
Fondo	mm	640	640	640	640
Alto	mm	1.980	1.980	1.980	1.980
Capacidad	Lts.	345 x 2	345 X 2	345 (TN) + 270(BT)	270 x 2
Estantes	mm	5 + 5	5 + 5	5 (TN) + 6 fijos (BT)	6 + 6 (fijos)
Temperatura	°C	+1 / +10	+1 / +10	(+1 / +10) / (-12 /-22)	-12 / -22
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	2 X 370	2 X 370	370 (TN) + 635(BT)	2 X 635
P.V.P.	€	1.839	1.972	2.284	2.732

Accesorios	P.V.P. €
Estante complementario mod. TN	19





Mod. 748 DIKL 2D



Mod. 748 DIKL 4D



Mod. 740 UFRL



Mod. 744 MIX

DIKL/UFRL (2 CUERPOS):

- Expositores verticales TN y/o BT de dos cuerpo y equipos frigoríficos independientes, con diseño interior especial para proporcionar alta capacidad de carga, con cajón luminoso, gran visibilidad por su amplia superficie acristalada y luz interior, ideales para bares, restaurantes, supermercados, pastelerías, etc.
- Puertas dotadas de doble cristal anti empañamiento, con marco de aluminio.
- Todos los modelos disponen de cerradura (excepto el modelo DIKL-4P).
- Evaporador estático (placa vertical en el fondo del armario) y turbina de ventilación para una perfecta homogenización de la temperatura.
- Luz interior para proporcionar una visibilidad perfecta del producto.
- Estantes regulables en los TN y estantes fijos en los BT.
- Pies regulables.
- Termostato mecánico y termómetro digital.
- 744 DIKL-MIX armario expositor (TN/BT) de dos cuerpos y equipos frigoríficos independientes.
- Todos los modelos TN pueden ser suministrados con estantes complementarios, ver accesorios.
- Clase climática 4

ARMARIO EXPOSITOR SUB-ZERO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		con cajon luminoso		sin cajon luminoso
		100 DTKL SZ	374 DTKL SZ	420 DTKL SZ
Ancho	mm	480	595	595
Fondo	mm	514	640	680
Alto	mm	846	1.980	2.018
Volum	Uds.	88	358	441
Capacidad Latas 330 ml.	Uds.	60	357	385
Capacidad botellas 500 ml.	Uds.	40	231	245
Estantes	Uds.	2	5	5
Led Horizontal	Uds.	1	1	1
Descarche	tipo	automático	automático	automático
Termostato	tipo	digital	digital	digital
Temperatura	°C	-3,5/+1	- 3,5 /+ 1	- 3,5 /+1
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2x230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	250	370	370
P.V.P.	€	791	1.241	1.328

Accesorios

	P.V.P. €
Estante complementario Mod. 374	19
Estante complementario Mod. 420	21





Mod. 374 DTKL SZ



Mod. 420 DTK SZ



Mod. 100 DTKL SZ

ARMARIO EXPOSITOR SUB-ZERO:

Expositor vertical "sub-zero" especiales para la exposición y refrigeración de productos hasta $-2,3^{\circ}\text{C}$. Diseño interior especial para proporcionar alta capacidad de carga, 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.
- 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, bajo pedido.

ARMARIO EXPOSITOR BT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		370 UFR	370 UFRL	440 UFRL
Ancho	mm	595	595	680
Fondo	mm	640	640	655
Alto	mm	1.840	1.965	2.090
Capacidad	Lts.	270	270	353
Estantes fijos	mm	6	6	6
Temperatura	°C	-12 / -22	-12 / -22	-12 / -22
Refrigerante	gas	R290	R290	R290
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	620	635	867
P.V.P.	€	1.429	1.489	1.958





Mod. 370 UFR



Mod. 370 UFRL



Mod. 440 UFRL

UFR/UFRL (BT):

- Expositores BT verticales, 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.
- Evaporador estático de 6 estantes fijos ampliamente separados para proporcionar una mayor capacidad de almacenamiento y una 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.
- Pies regulables.
- Termostato mecánico y termómetro digital.
- Clase climática 4
- Todos los modelos disponen de cerradura.



Estantes Evaporadores.

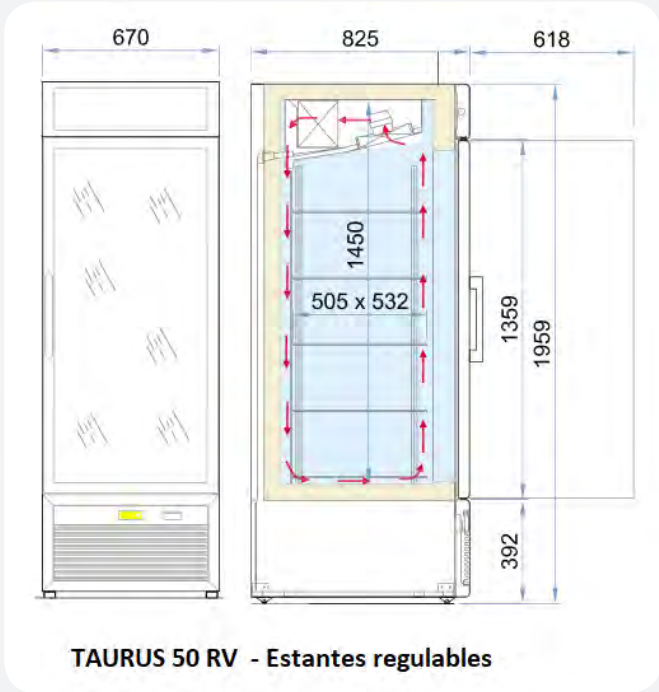


Termómetro digital.

ARMARIO EXPOSITOR BT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo			TAURUS 50 RV TB
Ancho	mm		670
Fondo	mm		825
Alto	mm		1.960
Capacidad bruta	Lts.		530/335
Estantes	Nº/Tipo/mm		5 - Ajustables (505 x 532)
Refrigeración	Tipo		Ventilada
Descarche			Automático Gas
Compresor	Nº/Tipo		1 - Hermético
Refrigerante	Gas		R290
Temperatura	°C		-16 / -18
Alimentación eléctrica	Ph/Volts/Hz		2 x 230 / 50
Potencia	W		750
P.V.P.	€		4.153





Mod. TAURUS 50 RV TB

TAURUS:

- Expositor vertical, de gran visibilidad por su amplia superficie acristalada, ideal para bares, restaurantes, supermercados, pastelerías.
- Puerta autocierre con cristales de alto aislamiento y resistencias antivaho.
- Válvula de descompresión para aperturas repetidas.
- Doble iluminación vertical para una perfecta iluminación interior.
- Dotado de cremallera con estantes robustos regulables en altura.
- Ruedas unidireccionales.
- Compresor hermético.
- Panel de control electrónico.
- Clase climática: 4



Estantes regulables en altura.



Control electrónico.

ARMARIOS ACABADO GLASSY



TEKNA GLASSY LINE:

- Con una gama de más de 100 modelos, la línea "Glassy", es la más completa del mercado.
- Diseñados para la exposición y perfecta conservación del producto. (pasteles, helados, bebidas, vino, etc.) Ideales para pastelerías, heladerías, cafeterías, restaurantes, bares, hoteles, etc.
- Son totalmente personalizables en medidas, lados de exposición, rango de temperatura, tipo de refrigeración, materiales, módulos, colores, accesorios y opciones, para satisfacer cualquier necesidad adaptándose a cualquier situación y ambiente.
- Medidas desde 46 cm hasta casi 3 metros de longitud, desde 120 cm de altura y profundidad de 55, 64 y 76 cm.
- Colores estándar aluminio dorado, aluminio plata y negro.
- Acabados opcionales, cromado, satinado y colores RAL.
- Para cada modelo se puede elegir cuantos y qué lados de exposición, de doble cristal para refrigeración con temperatura positiva (modelos P y NFP) y triple cristal de baja emisión y doble cámara con gas inerte y resistencia anticondensación para refrigeración con temperatura negativa (modelos NT y NFN).
- La gama dispone de refrigeración: positivo estático, positivo ventilado, negativo estático, negativo ventilado o una versión combinada para disponer de dos o más temperaturas de conservación en un mismo armario.
- Dispone también de la opción, "Tropicalizada".
- Posibilidad de unidad condensadora a distancia.
- Pueden ser equipados con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 metro sobre el nivel del mar.



Elija medidas especiales, combine módulos, temperaturas y características, escoja acabados, etc.



Aluminio Plata



Aluminio Dorado



Aluminio Negro



Opción: Cualquier otro color Ral

Ver accesorios y opciones en página 140.

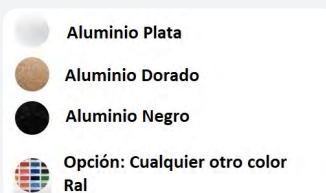


DESCUENTO SOBRE MODELO BASE

+15%

TEKNA TOP:

- Todos los armarios TEKNA estáticos y de frío ventilados forzado No-Frost están disponibles en versión TOP.
- Los modelos estáticos (H = 1220 mm) están dotados con 3 estantes.
- Los modelos ventilados "No-Frost" (H = 1270 mm) están dotados con 2 estantes.
- Colores estándar aluminio dorado, aluminio plata y negro.
- Acabados opcionales, cromados, satinado, y color RAL.



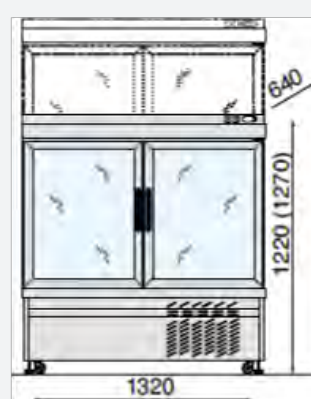
Ver accesorios y opciones en página 140



Mod. M1 TOP



Mod. M1.5 TOP



Mod. M2 TOP

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 metros sobre el nivel del mar.

ARMARIOS ACABADO EVO

ARMARIOS TEKNA EVO line:

Nació **EVO** line, el nuevo concepto de TEKNA, frente el futuro y la evolución de la marca. Siempre a la vanguardia de la tecnología y el diseño.

TEKNA propone una renovación, respetando la familiar sensación de las líneas icónicas que lo caracterizan con cambios estructurales y estéticos dirigidos a mejorar y evolucionar el producto existente.

EVO line está disponible en tamaños de dimensiones estándar, con una amplia gama de colores a elegir, adaptable a cualquier necesidad y contexto.

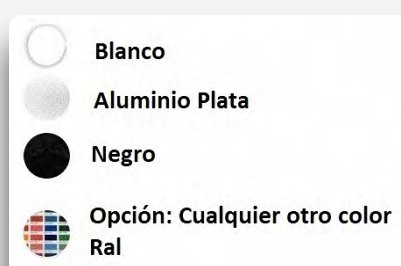
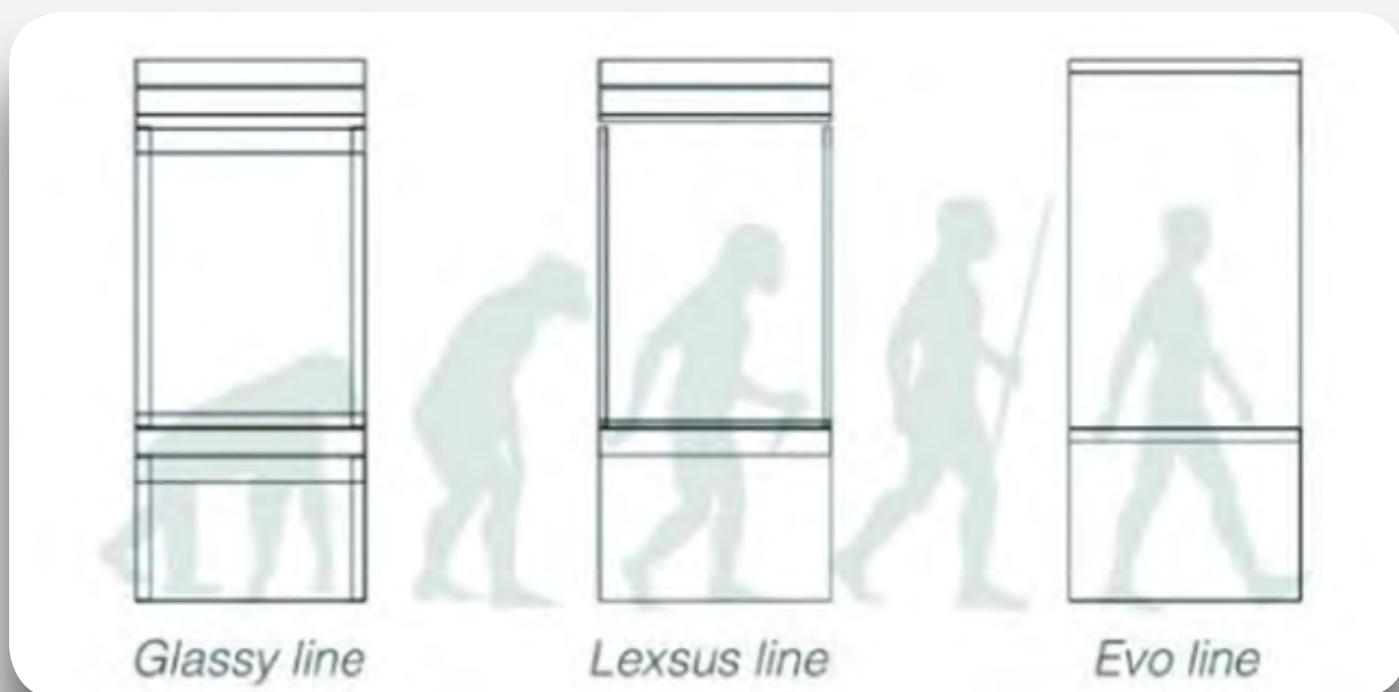
Gestión de alarmas acústicas y visuales, pantalla incorporada en el vidrio con tecnología táctil sensible, tirador embutido en el perfil de la puerta, cristales puerta recubiertos con una película antivaho, mismo color interior y exterior, luz interior LED.

Es la combinación perfecta de profesionalidad, calidad y elegancia.

EVO line da la bienvenida a las nuevas tendencias, estilo, rendimiento y eficiencia respetando el medio ambiente gracias al uso de gas R290 en todos sus productos.

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvulas altimétricas para armarios que deban instalarse a más de 800 metros sobre el nivel del mar.

Ver accesorios y opciones en página 140





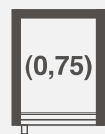
Rejilla blanca.



Rejilla negra.



ARMARIOS EXPOSITORES TN Y BT



		Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)	P.V.P. €	
		estático	2100 P	+10 / +2	160	3.096
		no frost	2100 NFP	+10 / -5	160	3.188
			2100 NFN	+5 / -25	450	3.583
		estático	2200 P	+10 / +2	160	3.208
		no frost	2200 NFP	+10 / -5	160	3.446
			2200 NFN	+5 / -25	450	4.076
		estático	2300 P	+10 / +2	160	3.227
		no frost	2300 NFP	+10 / -5	200	3.512
			2300 NFN	+5 / -25	600	4.443
		estático	2400 P	+10 / +2	160	3.237
		no frost	2400 NFP	+10 / -5	200	3.622
			2400 NFN	+5 / -25	600	4.678

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 mts. sobre el nivel del mar.



Mod.2300 P



Mod.2100 NFN



Mod.2200 NFN

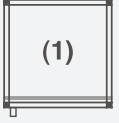


Mod.2400 NFN

		P	NFP	NFN
Rango temperatura	°C	+10 / +2	+10 / -5	+5 / -25
Refrigeración	tipo	estático	ventilado	ventilado
Descarche	tipo	automático eléctrico	automático eléctrico	automático gas caliente
Ancho	mm	460	460	460
Fondo	mm	640	640	640
Alto	mm	1.860	1.910	1.910
Acabado interior estandar		Laminado plást. blanco	Laminado plást. blanco	Laminado plást. blanco
Acabado exterior estandar				
Aluminio dorado / plata / negro				
Estantes	300 x 440/420(cristal)mm	 5 varilla o 5 cristal	 5 rejillas o 5 cristales	 5 rejillas o 5 cristales
Compresor	nº	1	1	1
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230
Gas		R290	R290	R290

• Para más detalles acabado "GLASSY LINE", ver página 90.

ARMARIOS EXPOSITORES TN Y BT

		Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)	P.V.P. €
		estático	4100 P	+10 / +2 260	3.448
			4100 NT	-15 / -25 400	3.554
		no frost	4100 NFP	+10 / -5 400	3.777
			4100 NFN	+5 / -25 500	4.370
		estático	4200 P	+10 / +2 280	3.762
			4200 NT	-15 / -25 550	4.294
		no frost	4200 NFP	+10 / -5 420	4.123
			4200 NFN	+5 / -25 650	5.297
		estático	4300 P	+10 / +2 400	3.833
			4300 NT	-15 / -25 700	4.671
		no frost	4300 NFP	+10 / -5 500	4.123
			4300 NFN	+5 / -25 800	5.691
		estático	4400 P	+10 / +2 400	3.850
			4400 NT	-15 / -25 750	4.740
		no frost	4400 PV	+10 / +2 500	3.966
			4400 NFP	+10 / -5 500	4.260
			4400 NFN	+5 / -25 800	5.811
		estático	4401 P	+10 / +2 400	4.189
		no frost	4401 PV	+10 / +2 500	4.282
			4401 NFP	+10 / -5 500	4.794
			4401 NFN	+5 / -25 850	6.316

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 mts. sobre el nivel del mar.



Mod.4400 NFN



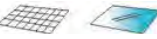
Mod.4300 P



Mod.4200 NFN



Mod.4401 P

		P	NT	NFP	NFN	PV
Rango temperatura	°C	+10 / +2	-15 / -25	+10 / -5	+5 / -25	+10 / +2
Refrigeración	tipo	estático	estático	ventilado	ventilado	ventilado
Descarche	tipo	automático eléctrico	manual	automático eléctrico	automático gas caliente	automático eléctrico
Ancho	mm	670	670	670	670	670
Fondo	mm	640	640	640	640	640
Alto	mm	1.860	1.860	1.910	1.910	1.910
Acabado interior estandar		Lam. plást. blanco	Lam. plást. blanco	Lam. plást. blanco	Lam. plást. blanco	Lam. plást. blanco
Acabado exterior estandar						
Aluminio dorado / plata / Negro						
Estantes 510 x 440/420(cristal) mm		 5 varilla o 5 cristal	 6 estantes evaporador	 5 varilla o 5 cristal	 5 varilla o 5 cristal	 5 varilla o 5 cristal
Estantes Mod.4401 (ø) 496 mm		 6 cristal y 1 espejo	----	 6 cristal y 1 espejo	 6 cristal y 1 espejo	 6 cristal y 1 espejo
Compresor	nº	1	1	1	1	1
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Gas		R290	R290	R290	R290	R290

• Para más detalles acabado "GLASSY LINE", ver página 90.

ARMARIOS EXPOSITORES TN Y BT

		Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)	P.V.P. €
 (XL)	estático	5100 P	+10 / +2	280	4.431
	no frost	5100 NFP	+10 / -5	420	5.225
		5100 NFN	+5 / -25	550	5.671
 (XL)	estático	5200 P	+10 / +2	280	4.796
	no frost	5200 NFP	+10 / -5	500	5.649
		5200 NFN	+5 / -25	680	6.429
 (XL)	estático	5300 P	+10 / +2	450	4.943
	no frost	5300 NFP	+10 / -5	500	5.671
		5300 NFN	+5 / -25	680	6.914
 (XL)	estático	5400 P	+10 / +2	450	5.041
	no frost	5400 NFP	+10 / -5	500	5.786
		5400 NFN	+5 / -25	700	7.458
 (XL)	estático	5401 P	+10 / +2	500	5.507
	no frost	5401 NFP	+10 / -5	550	6.223
		5401 NFN	+5 / -25	750	7.772

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 mts. sobre el nivel del mar.



Mod.5300 P



Mod.5100 NFN



Mod.5200 NFN



Mod.5400 P

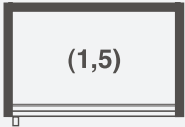


Mod.5401 NFN

		P	NFP	NFN
Rango temperatura	°C	+10 / +2	+10 / -5	+5 / -25
Refrigeración	tipo	estático	ventilado	ventilado
Descarche	tipo	automático eléctrico	automático eléctrico	automático gas caliente
Ancho	mm	760	760	760
Fondo	mm	760	760	760
Alto	mm	1.860	1.910	1.910
Acabado interior estandar		Laminado plást. blanco	Laminado plást. blanco	Laminado plást. blanco
Acabado exterior estandar				
Aluminio dorado / plata / Negro				
Estantes	600 x 560/540(cristal) mm	 5 varilla o 5 cristal	 5 varilla o 5 cristal	 5 varilla o 5 cristal
Estantes Mod.5401	(ø) 496 mm	 6 cristal y 1 espejo	 6 cristals y 1 espejo	 6 cristal y 1 espejo
Compresor	nº	1	1	1
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230
Gas		R290	R290	R290

• Para más detalles acabado "GLASSY LINE", ver página 90.

ARMARIOS EXPOSITORES TN Y BT



		Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)	P.V.P. €
	estático	9100 P	+10 / +2	280	4.365
		9100 NT	-15 / -25	450	4.956
	no frost	9100 NFP	+10 / -5	420	4.894
		9100 NFN	+5 / -25	550	5.578
	estático	9200 P	+10 / +2	280	4.936
		9200 NT	-15 / -25	600	5.855
	no frost	9200 NFP	+10 / -5	500	5.526
		9200 NFN	+5 / -25	680	6.681
	estático	9300 P	+10 / +2	450	4.995
		9300 NT	-15 / -25	700	6.360
	no frost	9300 NFP	+10 / -5	500	5.595
		9300 NFN	+5 / -25	680	7.284
	estático	9400 P	+10 / +2	450	5.105
		9400 NT	-15 / -25	750	6.566
	no frost	9400 NFP	+10 / -5	500	5.666
		9400 NFN	+5 / -25	700	7.453

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 mts. sobre el nivel del mar.



Mod.9400 NFN



Mod.9100 P



Mod.9200 NFN



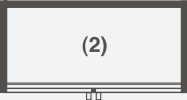
Mod.9300 NFN

		P	NT	NFP	NFN
Rango temperatura	°C	+10 / +2	-15 / -25	+10 / -5	+5 / -25
Refrigeración	tipo	estático	estático	ventilado	ventilado
Descarche	tipo	automático eléctrico	manual	automático eléctrico	automático gas caliente
Ancho	mm	900	900	900	900
Fondo	mm	640	640	640	640
Alto	mm	1.860	1.860	1.910	1.910
Acabado interior estandar		Laminado plást. blanco	Laminado plást. blanco	Laminado plást. blanco	Laminado plást. blanco
Acabado exterior estandar		  	  	  	  
Aluminio dorado / plata / Negro					
Estantes	740 x 440/420(cristal) mm	  5 varilla o 5 cristal	 6 estantes evaporador	  5 varilla o 5 cristal	  5 varilla o 5 cristal
* Puertas	nº	1 o 2 (doble hoja)	1 o 2 (doble hoja)	1 o 2 (doble hoja)	1 o 2 (doble hoja)
Compresor	nº	1	1	1	1
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230
Gas		R290	R290	R290	R290

* Los módulos [1,5] pueden suministrarse, al mismo precio con puerta de doble hoja.

• Para más detalles acabado "GLASSY LINE", ver página 90.

ARMARIOS EXPOSITORES TN Y BT



		Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)	P.V.P. €
		estático	7100 P	+10 / +2 520	5.434
			7100 NT	-15 / -25 1.000	5.828
		no frost	7100 NFP	+10 / -5 500	6.314
			7100 NFN	+5 / -25 1.000	6.767
		estático	7200 P	+10 / +2 560	5.867
			7200 NT	-15 / -25 1.000	6.590
		no frost	7200 NFP	+10 / -5 600	6.679
			7200 NFN	+5 / -25 1.200	7.885
		estático	7300 P	+10 / +2 800	5.958
			7300 NT	-15 / -25 1.200	7.380
		no frost	7300 NFP	+10 / -5 680	6.848
			7300 NFN	+5 / -25 1.200	8.664
		estático	7400 P	+10 / +2 800	6.157
			7400 NT	-15 / -25 1.200	7.588
		no frost	7400 NFP	+10 / -5 680	7.056
			7400 NFN	+5 / -25 1.200	8.870
		estático	7401 P	+10 / +2 800	7.706
		no frost	7401 NFP	+10 / -5 680	8.899
			7401 NFN	+5 / -25 1.200	10.046

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 mts. sobre el nivel mar.



Mod. 7401 P



Mod. 7100 NFN



Mod. 7200 NFN



Mod. 7300 NFN

		P	NT	NFP	NFN
Rango temperatura	°C	+10 / +2	-15 / -25	+10 / -5	+5 / -25
Refrigeración	tipo	estático	estático	ventilado	ventilado
Descarche	tipo	automático eléctrico	manual	automático eléctrico	automático gas caliente
Ancho	mm	1.320	1.320	1.320	1.320
Fondo	mm	640	640	640	640
Alto	mm	1.860	1.860	1.910	1.910
Acabado interior estandar		Laminado plást. blanco	Laminado plást. blanco	Laminado plást. blanco	Laminado plást. blanco
Acabado exterior estandar					
Aluminio dorado / plata / Negro					
Estantes	1150 x 440/420(cristal) mm	 5 varilla o 3 cristal	 6 estantes evaporador	 5 varilla o 3 cristal	 5 varilla o 3 cristal
Estantes opcional	510 x 440/420(cristal) mm	 5+5 varilla o cristal	 6 estantes evaporador	 5+5 varilla o cristal	 5+5 varilla o cristal
Estantes Mod.7401	(510 x 440/420(cristal))/(ø) 496 mm	 5 var. o crist. + 6 crist. y 1 esp.	----	 5 var. o crist. + 6 crist. y 1 esp.	 5 var. o crist. + 6 crist. y 1 esp.
Compresor	nº	1	1	1	1
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230
Gas		R290	R290	R290	R290

• Para más detalles acabado "GLASSY LINE", ver página 90.

ARMARIOS EXPOSITORES TN Y BT



		Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)	P.V.P. €
	estático	7100 P XL	+10 / +2 °c	520	6.642
	no frost	7100 NFP XL	+10 / -5	500	7.431
		7100 NFN XL	+5 / -25	1.000	8.054
	estático	7200 P XL	+10 / +2	560	7.154
	no frost	7200 NFP XL	+10 / -5	600	8.132
		7200 NFN XL	+5 / -25	1.200	9.634
	estático	7300 P XL	+10 / +2	800	7.223
	no frost	7300 NFP XL	+10 / -5	680	8.259
		7300 NFN XL	+5 / -25	1.200	10.600
	estático	7400 P XL	+10 / +2	800	7.500
	no frost	7400 NFP XL	+10 / -5	680	8.566
		7400 NFN XL	+5 / -25	1.200	10.808
	estático	7401 P XL	+10 / +2	800	7.688
	no frost	7401 NFP XL	+10 / -5	680	8.823
		7401 NFN XL	+5 / -25	1.200	12.257

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 mts. sobre el nivel del mar.



Mod. 7401 NFPXL



Mod. 7100 NFNXL



Mod. 7200 NFNXL

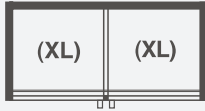
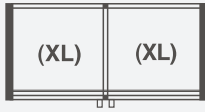
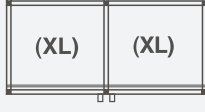


Mod. 7300 NFNXL

		P	NFP	NFN
Rango temperatura	°C	+10 / +2	+10 / -5	+5 / -25
Refrigeración	tipo	estático	ventilado	ventilado
Descarche	tipo	automático eléctrico	automático eléctrico	automático gas caliente
Ancho	mm	1.320	1.320	1.320
Fondo	mm	760	760	760
Alto	mm	1.860	1.910	1.910
Acabado interior estandar		Laminado plást. blanco	Laminado plást. blanco	Laminado plást. blanco
Acabado exterior estandar				
Aluminio dorado / plata / Negro				
Estantes	510 x 560/540(cristal) mm	 5+5 varilla o cristal	 5+5 varilla o cristal	 5+5 varilla o cristal
Estantes Mod.7401 XL (510 x 560/540(cristal) / (ø) 496 mm		 5 var. o cristal + 6 cristal y 1 espejo	 5 var. o cristal + 6 cristal y 1 espejo	 5 var. o cristal + 6 cristal y 1 espejo
Compresor	nº	1	1	1
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230
Gas		R290	R290	R290

• Para más detalles acabado "GLASSY LINE", ver página 90.

ARMARIOS EXPOSITORES TN Y BT

		Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)	P.V.P. €	
		estático	10100 P	+2 / +10	550	7.804
		no frost	10100 NFP	+10 / -5	840	9.188
			10100 NFN	+5 / -25	1.100	9.968
			10100 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	970	9.821
		estático	10200 P	+2 / +10	560	8.417
		no frost	10200 NFP	+10 / -5	1.000	9.968
			10200 NFN	+5 / -25	1.360	11.806
			10200 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.180	10.659
		estático	10300 P	+2 / +10	900	8.948
		no frost	10300 NFP	+10 / -5	1.000	10.117
			10300 NFN	+5 / -25	1.360	12.811
			10300 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.180	11.171
		estático	10400 P	+2 / +10	900	9.046
		no frost	10400 NFP	+10 / -5	1.000	10.255
			10400 NFN	+5 / -25	1.400	13.237
			10400 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.200	12.103
		estático	10401 P	+2 / +10	900	9.819
		no frost	10401 NFP	+10 / -5	1.000	11.132
			10401 NFN	+5 / -25	1.400	13.978
			10401 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.200	12.850

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 mts. sobre el nivel del mar.



Mod. 10401 NFN



Mod. 10100 P



Mod. 10200 NFP

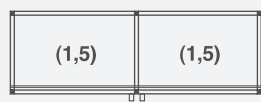
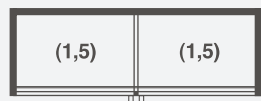


Mod. 10300 NFP

		P	NFP	NFN	CB
Rango temperatura	°C	+10 / +2	+10 / -5	+5 / -25	(+5 / -25) y (+10 / -5)
Refrigeración	tipo	estático	ventilado	ventilado	ventilado
Descarche	tipo	auto. eléctrico	auto. eléct.	auto. gas caliente	auto.gas cal. / auto.elect.
Ancho	mm	1.500	1.500	1.500	1.500
Fondo	mm	760	760	760	760
Alto	mm	1.860	1.910	1.910	1.910
Acabado interior estandar		Lamin. plást. blanco	Lamin. plást. blanco	Lamin. plást. blanco	Lamin. plást. blanco
Acabado exterior estandar					
Aluminio plata / dorado / Negro					
Estantes 600x 560/540(cristal) mm		 5+5 varilla o cristal	 5+5 varilla o cristal	 5+5 varilla o cristal	 5+5 varilla o cristal
Estantes Mod.10401		 5 varilla o cristal	 5 varilla o cristal	 5 varilla o cristal	 5 varilla o cristal
(600 x 560/540(cristal) mm + (ø) 615 mm)		 6 cristal y 1 espejo	 6 cristal y 1 espejo	 6 cristal y 1 espejo	 6 cristal y 1 espejo
Compresor	nº	2	2	2	2
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230
Gas		R290	R290	R290	R290

• Para más detalles acabado "GLASSY LINE", ver página 90.

ARMARIOS EXPOSITORES TN Y BT



		Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)	P.V.P. €
	estático	1810 P	+10 / +2	550	7.856
		1810 NT	-15 / -25	1.000	8.765
		1810 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	800	8.468
	no frost	1810 NFP	+10 / -5	840	8.559
		1810 NFN	+5 / -25	1.100	9.694
		1810 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	970	9.172
	estático	1820 P	+10 / +2	560	8.113
		1820 NT	-15 / -25	1.200	10.147
		1820 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	850	9.128
	no frost	1820 NFP	+10 / -5	1.000	9.282
		1820 NFN	+5 / -25	1.360	11.532
		1820 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.180	10.336
	estático	1830 P	+10 / +2	900	8.478
		1830 NT	-15 / -25	1.400	10.897
		1830 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	1.100	9.615
	no frost	1830 NFP	+10 / -5	1.000	9.331
		1830 NFN	+5 / -25	1.360	12.380
		1830 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.180	10.801
	estático	1840 P	+10 / +2	900	9.111
		1840 NT	-15 / -25	1.500	12.368
		1840 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	1.200	10.789
	no frost	1840 NFP	+10 / -5	1.000	9.485
		1840 NFN	+5 / -25	1.400	12.637
		1840 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.200	11.047

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 mts. sobre el nivel del mar.



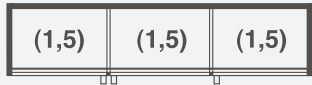
Mod. 1830 NT

		P	NT	NP	NFP	NFN	CB
Rango temperatura	°C	+10 / +2	-15 / -25	(-15 /-25) y (+10 /+2)	+10 / -5	+5 / -25	(+5 /-25) y (+10 /-5)
Refrigeración	tipo	estático	estático	estático	ventilado	ventilado	ventilado
Descarche	tipo	auto. eléctrico	manual	manual / auto. eléct.	auto. eléct.	auto. gas caliente	gas cal. / auto.elect.
Ancho	mm	1.780	1.780	1.780	1.780	1.780	1.780
Fondo	mm	640	640	640	640	640	640
Alto	mm	1.860	1.860	1.860	1.910	1.910	1.910
Acabado interior estandar		Lam. plást. blanco	Lam. plást. blanco	Lam. plást. blanco	Lam. plást. blanco	Lam. plást. blanco	Lam. plást. blanco
Acabado exterior estandar							
Aluminio dorado / plata / Negro							
Estantes	740 x 440/420(cristal) mm						
		5+5 var. o cristal	6+6 estante evap.	(6 est.evap.)+(5 var. o crist.)	5+5 var. o cristal	5+5 var. o cristal	5+5 var. o cristal
* Puertas	nº	1 o 2 (doble hoja)	1 o 2 (doble hoja)	1 o 2 (doble hoja)	1 o 2 (doble hoja)	1 o 2 (doble hoja)	1 o 2 (doble hoja)
Compresor	nº	2	2	2	2	2	2
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Gas		R290	R290	R290	R290	R290	R290

* Los módulos [1,5] pueden suministrarse, al mismo precio con puerta de doble hoja.

• Para más detalles acabado "GLASSY LINE", ver página 90.

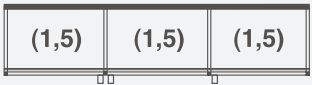
ARMARIOS EXPOSITORES TN Y BT



		Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)	P.V.P. €
	estático	2010 P	+10 / +2	900	11.041
		2010 NT	-15 / -25	1.350	12.747
		2010 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	1.180	11.870
	no frost	2010 NFP	+10 / -5	1.300	13.142
		2010 NFN	+5 / -25	1.650	14.941
		2010 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.400	14.051



	estático	2020 P	+10 / +2	900	11.938
		2020 NT	-15 / -25	1.800	15.098
		2020 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	1.480	13.468
	no frost	2020 NFP	+10 / -5	1.400	14.221
		2020 NFN	+5 / -25	2.150	17.725
		2020 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.650	15.926



	estático	2030 P	+10 / +2	1.350	12.313
		2030 NT	-15 / -25	2.100	16.242
		2030 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	1.850	14.208
	no frost	2030 NFP	+10 / -5	1.650	14.289
		2030 NFN	+5 / -25	2.200	19.047
		2030 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.850	16.618



	estático	2040 P	+10 / +2	1.350	12.522
		2040 NT	-15 / -25	2.250	16.904
		2040 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	1.950	14.664
	no frost	2040 NFP	+10 / -5	1.550	14.495
		2040 NFN	+5 / -25	2.200	19.750
		2040 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.850	17.113

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 mts. sobre el nivel del mar.



Mod. 2040 NFN

		P	NT	NP	NFP	NFN	CB
Rango temperatura	°C	+10 / +2	-15 / -25	(-15 / -25) y (+10 / +2)	+10 / -5	+5 / -25	(+5 / -25) y (+10 / -5)
Refrigeración	tipo	estático	estático	estático	ventilado	ventilado	ventilado
Descarche	tipo	auto. eléctrico	manual	manual / auto. eléct.	auto. eléct.	auto. gas caliente	gas cal. / auto.elect.
Ancho	mm	2.660	2.660	2.660	2.660	2.660	2.660
Fondo	mm	640	640	640	640	640	640
Alto	mm	1.860	1.860	1.860	1.910	1.910	1.910
Acabado interior estandar		Lam. plást. blanco	Lam. plást. blanco	Lam. plást. blanco	Lam. plást. blanco	Lam. plást. blanco	Lam. plást. blanco
Acabado exterior estandar							
Aluminio dorado / plata / Negro							
Estantes	740 x 440/420(cristal) mm	 5+5 var. o cristal	 6+6 estante evap.	 (6 est.evap.)+(5 var. o crist.)	 5+5 var. o cristal	 5+5 var. o cristal	 5+5 var. o cristal
* Puertas	nº	1 o 2 (doble hoja)	1 o 2 (doble hoja)	1 o 2 (doble hoja)	1 o 2 (doble hoja)	1 o 2 (doble hoja)	1 o 2 (doble hoja)
Compresor	nº	2	2	2	2	2	2
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Gas		R290	R290	R290	R290	R290	R290

* Los módulos [1,5] pueden suministrarse, al mismo precio con puerta de doble hoja.

• Para más detalles acabado "GLASSY LINE", ver página 90.

ARMARIOS EXPOSITORES KIT/CARNE



ARMARIOS TEKNA CON KITS EXPOSICIÓN Y MADURACIÓN EN SECO DE CARNE:

Tendrán dobles funciones:

Exposición y maduración en seco (maduración de la carne).

Se le denomina al proceso de reposo al que se somete a la carne para su añejamiento progresivo, en ambientes de temperatura y humedad controladas durante un período prolongado de tiempo.

Al animal tras el sacrificio y posterior limpieza, se le suele dividir en dos mitades (corte longitudinal) o en grandes cortes primarios que luego pasan a una zona refrigerada. Además, para la maduración, solo se seleccionan piezas de gran calidad ya que el proceso requiere de carnes con un gran contenido graso distribuido de modo uniforme.

El efecto fundamental de la maduración en seco es la concentración y la saturación del sabor natural, así como la tenderización de la textura de la carne.

Los armarios de la línea “Car” están diseñados para la exposición carne, embutidos, queso, generalmente utilizados en carnicería, restaurantes y supermercados. Están provisto de tubos colgantes para ganchos, estantes de varilla, interior acabado en acero inoxidable, luz led rosa para resaltar el color de la carne. Esta línea está compuesta de 5 modelos.

Gracias a la tecnología Meat Line, compuesto de “KIT TK CAR y KIT TK MADURACIÓN” cualquier armario TEKNA puede ser adaptado con todas las garantías higiénicas, para la exposición o maduración de carne, obteniendo un producto final de la máxima calidad. La solución ideal para restaurantes y carnicerías de lujo o tiendas de comestibles.

Usted elige su modelo de línea “Glassy” y agrega el kit que necesita. En la página **140** de accesorios y opciones encontrará los precios de los kits.

KIT TK CAR : Exposición 2-3 días con humedad fijada en 50%.

- Compuesto de: Termostato digital, sonda, visualización de la humedad y control de velocidad del ventilador. El acabado interior de acero inoxidable, luz led rosa para resaltar el color de la carne y dos estantes de varilla y tubo para gancho carne o como opción 5 estantes de varilla inox.

KIT TK MADURACIÓN: Exposición 3-6 meses con posibilidad de ajuste de humedad del 20% al 80%.

- Compuesto de: Termostato digital “Touch Screen” para el control de la temperatura, la humedad y la velocidad del ventilador, válvula de expansión, lámpara UV para contrarrestar la carga bacteriana. El acabado interior de acero inoxidable, luz led rosa para resaltar el color de la carne y dos estantes de varilla y tubo para gancho carne o como opción 5 estantes de varilla inox.

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvulas altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 metro sobre el nivel del mar.

Componentes del "Kit TK Maduración"



Termostato Digital "Touch Screen"
Control de T°C, Humedad, Ventilación



Lampara UV colocada dentro del evaporador para contrarrestar la carga bacteriana que se genera en el interior de la vitrina.



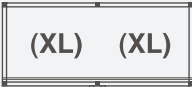
Tubo inox para gancho carne



Válvula expansión para control de evaporación.
Evaporador de cataforesis para garantizar una mejor resistencia a la corrosión



ARMARIOS EXPOSITORES CARNE

		Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)	P.V.P. €
		CAR 1-1 LE	+10 / -5	500	5.608
	no frost	CAR 1-4 LE	+10 / -5	500	6.010
		CAR 2-1 LE	+10 / -5	1.000	7.966
	no frost	CAR 2-4 LE	+10 / -5	1.000	8.367
		CAR 3-4 LE	+10 / -5	600	6.882
		CAR 4-4 LE	+10 / -5	1.200	9.446
		CAR 5-4 LE	+10 / -5	1.800	11.397

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 mts. sobre el nivel mar.



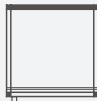


Mod. CAR 4

MODELOS "CARNE"	CAR 1	CAR 2	CAR 3	CAR 4	CAR 5
Serie refrigeración	NFP	NFP	NFP	NFP	NFP
Rango temperatura °C	+10 / -5	+10 / -5	+10 / -5	+10 / -5	+10 / -5
Refrigeración tipo	ventilado	ventilado	ventilado	ventilado	ventilado
Descarche tipo	auto. eléct.	auto. eléct.	auto. eléct.	auto. eléct.	auto. eléct.
Ancho mm	760	1.500	900	1.780	2.500
Fondo mm	760	760	760	760	760
Alto (estándar/con kit maduración) mm	1910 / 1990	1910 / 1990	1910 / 1990	1910 / 1990	1910 / 1990
Acabado interior	Inox / luz led rosa	Inox / luz led rosa	Inox / luz led rosa	Inox / luz led rosa	Inox / luz led rosa
Capacidad Kg	 100 Kg	 200 Kg	 150 Kg	 300 Kg	 800 Kg
Acabado exterior estandar Negro mate / Alum. Plata o Dorado	  	  	  	  	  
Barra inox y estantes varilla cromada mm	600 600 x 560   2 barras + 2 estantes	1340 600 x 560   2 barras + 4 estantes	740 740 x 560   2 barras + 2 estantes	1620 740 x 560   2 barras + 4 estantes	2200 665 x 560   2 barras + 6 estantes
Estantes varilla cr. (dotación opcional) mm	600 x 560  5 estantes	600 x 560  5 estantes	740 x 560  5 estantes	740 x 560  5 estantes	665 x 560  5 estantes
Compresor	1	1	1	1	1
Alimentación Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Gas	R452	R452	R452	R452	R452

Para más detalles acabado "CAR LINE" y para maduración ver página 112.

ARMARIOS EXPOSITORES TN Y BT GRUPO A DISTÂNCIA

		Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)	P.V.P. €	
		no frost	W1P 1V NFP	+10 / -5	800	4.887
			W1P 1V NFN	+5 / -25	1.500	5.826
		no frost	W1P 3V NFP	+10 / -5	1.200	7.068
			W1P 3V NFN	+5 / -25	1.700	9.213
		no frost	W1P 4V NFP	+10 / -5	1.200	8.490
			W1P 4V NFN	+5 / -25	1.700	10.750
		no frost	W2P 1V NFP	+10 / -5	1.000	8.716
			W2P 1V NFN	+5 / -25	2.000	9.851
		no frost	W2P 3V NFP	+10 / -5	1.500	10.721
			W2P 3V NFN	+5 / -25	2.500	13.250
		no frost	W2P 4V NFP	+10 / -5	1.500	12.478
			W2P 4V NFN	+5 / -25	2.500	16.329
		no frost	W3P 1V NFP	+10 / -5	1.200	11.370
			W3P 1V NFN	+5 / -25	2.500	12.713
		no frost	W3P 3V NFP	+10 / -5	1.500	13.868
			W3P 3V NFN	+5 / -25	3.000	16.453
		no frost	W3P 4V NFP	+10 / -5	1.500	15.664
			W3P 4V NFN	+5 / -25	3.000	21.253

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 mts. sobre el nivel del mar.

La potencia frigorífica indicada es la recomendada para una temperatura de expansión de 10 °C en (Mod. NFP) y 25°C en (Mod. NFN).



Mod. WIDER 2P 1V

Armarios TN/BT (grupo a distancia)			NFP	NFN
Rango temperatura	°C		+10 / -5	+5 / -25
Refrigeración	tipo		ventilado	ventilado
Descarche	tipo		automático eléctrico	automático gas caliente
Ancho mod. W1P / W2P / W3P	mm		825 / 1630 / 2435	825 / 1630 / 2435
Fondo	mm		890	890
Alto	mm		2000	2000
Acabado interior estandar			Laminado plást. blanco	Laminado plást. blanco
Acabado exterior estandar				
Aluminio dorado / plata				
Estantes por módulo	665 x 690 mm		5 varilla o 5 cristal (por modulo)	7 varilla o 7 cristal (por modulo)
Grupo a distancia			no incluido	no incluido
Alimentación	Ph/Volts		2x230	2x230

Ver accesorios y opciones en página 140.

ARMARIOS EXPOSITORES TN Y BT



		Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)	P.V.P. €
	estático	EVO 460 P-3LE	+2 / +10	200	4.777
		EVO 460 NFP-3LE	+10 / -5	200	5.231
		EVO 460 NFN-3LE	+5 / -25	600	6.348
	estático	EVO 460 P-4LE	+2 / +10	200	4.946
		EVO 460 NFP-4LE	+10 / -5	200	5.439
		EVO 460 NFN-4LE	+5 / -25	600	6.574
	estático	EVO TOP 460 P-3LE	+2 / +10	100	4.279
		EVO TOP 460 NFP-3LE	+10 / -5	100	4.703
		EVO TOP 460 NFN-3LE	+5 / -25	500	5.720
	estático	EVO TOP 460 P-4LE	+2 / +10	100	4.456
		EVO TOP 460 NFP-4LE	+10 / -5	100	4.882
		EVO TOP 460 NFN-4LE	+5 / -25	500	5.929

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 metros sobre el nivel del mar.



Mod. 460



Mod. 460 TOP

MODELO		EVO 460			EVO 460 TOP		
Serie refrigeración		P	NFP	NFN	P	NFP	NFN
Rango temperatura	°C	+10 / +2	+10 / -5	+5 / -25	+10 / +2	+10 / -5	+5 / -25
Refrigeración	tipo	estático	ventilado	ventilado	estático	ventilado	ventilado
Descarche	tipo	auto. eléct.	auto. eléct.	gas caliente	auto. eléct.	auto. eléct.	gas caliente
Ancho	mm	460	460	460	460	460	460
Fondo	mm	640	640	640	640	640	640
Alto	mm	1950	1950	1.950	1500	1500	1500
Acabado interior		Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led
Acabado exterior estándar Blanco / Negro / Alum. Plata		  	  	  	  	  	  
Estantes	300 x 440/420(cristal) mm	 5 var. o 5 crist.	 5 var. o 5 crist.	 5 var. o 5 crist.	 3 var. o 3 crist.	 3 var. o 3 crist.	 3 var. o 3 crist.
Compresor		1	1	1	1	1	1
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Gas		R290	R290	R290	R290	R290	R290

Ver accesorios y opciones en página 140.

• Para más detalles acabado "EVO LINE" ver en página 92.

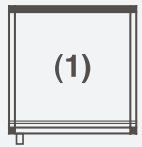
ARMARIOS EXPOSITORES TN Y BT



		Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)	P.V.P. €
	estático	EVO 670 P-3LE	+2 / +10	400	5.059
		EVO 670 NT-3LE	-15 / -25	700	6.343
	no frost	EVO 670 NFP-3LE	+10 / -5	500	5.544
		EVO 670 NFN-3LE	+5 / -25	800	6.738



	estático	EVO 670 P-4LE	+2 / +10	400	5.248
		EVO 670 NT-4LE	-15 / -25	700	6.549
	no frost	EVO 670 NFP-4LE	+10 / -5	500	5.757
		EVO 670 NFN-4LE	+5 / -25	800	6.963



	estático	EVO TOP 670 P-3LE	+2 / +10	300	4.532
		EVO TOP 670 NT-3LE	-15 / -25	600	5.745
	no frost	EVO TOP 670 NFP-3LE	+10 / -5	400	5.025
		EVO TOP 670 NFN-3LE	+5 / -25	600	6.101



	estático	EVO TOP 670 P-4LE	+2 / +10	300	4.699
		EVO TOP 670 NT-4LE	-15 / -25	600	5.905
	no frost	EVO TOP 670 NFP-4LE	+10 / -5	400	5.192
		EVO TOP 670 NFN-4LE	+5 / -25	600	6.260

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 metros sobre el nivel del mar.



Mod. EVO 670



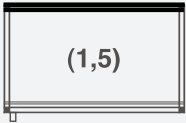
Mod. EVO 670 TOP

MODELO	EVO 670				EVO 670 TOP			
Serie refrigeración	P	NT	NFP	NFN	P	NT	NFP	NFN
Rango temperatura °C	+10 / +2	-15 / -25	+10 / -5	+5 / -25	+10 / +2	-15 / -25	+10 / -5	+5 / -25
Refrigeración tipo	estático	estático	ventilado	ventilado	estático	estático	ventilado	ventilado
Descarche tipo	auto. eléct.	manual	auto. eléct.	gas caliente	auto. eléct.	manual	auto. eléct.	gas caliente
Ancho mm	670	670	670	670	670	670	670	670
Fondo mm	640	640	640	640	640	640	640	640
Alto mm	1950	1950	1950	1.950	1500	1500	1500	1500
Acabado interior	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led
Acabado exterior estándar Blanco/ Negro / Alum. Plata	  	  	  	  	  	  	  	  
Estantes 510 x 440/420(cristal) mm	 5 var. o 5 crist.	 6 est. evap.	 5 var. o 5 crist.	 5 var. o 5 crist.	 3 var. o 3 crist.	 4 est. evap.	 3 var. o 3 crist.	 3 var. o 3 crist.
Compresor	1	1	1	1	1	1	1	1
Alimentación Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Gas	R290	R290	R290	R290	R290	R290	R290	R290

Ver accesorios y opciones en página 140.

• Para más detalles acabado "EVO LINE" ver en página 92.

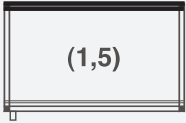
ARMARIOS EXPOSITORES TN Y BT



		Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)	P.V.P. €
	estático	EVO 900 P-3LE	+2 / +10	500	6.309
		EVO 900 NT-3LE	-15 / -25	700	7.871
		EVO 900 NFP-3LE	+10 / -5	500	6.704
		EVO 900 NFN-3LE	+5 / -25	700	8.366



	estático	EVO 900 P-4LE	+2 / +10	500	6.638
		EVO 900 NT-4LE	-15 / -25	800	8.086
		EVO 900 NFP-4LE	+10 / -5	500	6.912
		EVO 900 NFN-4LE	+5 / -25	800	8.569



	estático	EVO TOP 900 P-3LE	+2 / +10	400	5.485
		EVO TOP 900 NT-3LE	-15 / -25	600	7.115
		EVO TOP 900 NFP-3LE	+10 / -5	400	6.056
		EVO TOP 900 NFN-3LE	+5 / -25	500	7.333



	estático	EVO TOP 900 P-4LE	+2 / +10	400	5.671
		EVO TOP 900 NT-4LE	-15 / -25	600	7.264
		EVO TOP 900 NFP-4LE	+10 / -5	400	6.235
		EVO TOP 900 NFN-4LE	+5 / -25	600	7.480

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 metros sobre el nivel del mar.



Mod. 900



Mod. 900 TOP

MODELO	EVO 900				EVO 900 TOP			
Serie refrigeración	P	NT	NFP	NFN	P	NT	NFP	NFN
Rango temperatura	°C +10 / +2	-15 / -25	+10 / -5	+5 / -25	°C +10 / +2	-15 / -25	+10 / -5	+5 / -25
Refrigeración	tipo estático	estático	ventilado	ventilado	tipo estático	estático	ventilado	ventilado
Descarche	tipo auto. eléct.	manual	auto. eléct.	gas caliente	tipo auto. eléct.	manual	auto. eléct.	gas caliente
Ancho	mm 900	900	900	900	mm 900	900	900	900
Fondo	mm 640	640	640	640	mm 640	640	640	640
Alto	mm 1950	1950	1950	1.950	mm 1500	1500	1500	1500
Acabado interior	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led
Acabado exterior estándar Blanco/Negro/Alum.Plata	  	  	  	  	  	  	  	  
Estantes 740 x 440/420(cristal) mm	 5 var. o 5 crist.	 6 est. evap.	 5 var. o 5 crist.	 5 var. o 5 crist.	 3 var. o 3 crist.	 6 est. evap.	 3 var. o 3 crist.	 3 var. o 3 crist.
Compresor	1	1	1	1	1	1	1	1
Alimentación Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Gas	R290	R290	R290	R290	R290	R290	R290	R290

Ver accesorios y opciones en página 140.

• Para más detalles acabado "EVO LINE" ver en página 92.

ARMARIOS EXPOSITORES TN Y BT



		Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)	P.V.P. €
	estático	EVO 26 P	+2 / +10	300	9.292
	no frost	EVO 26 NFP	+10 / -5	400	10.248
		EVO 26 NFN	+5 / -25	500	12.380
	estático	EVO 32 P	+2 / +10	300	11.172
	no frost	EVO 32 NFP	+10 / -5	400	12.328
		EVO 32 NFN	+5 / -25	700	14.912

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 metros sobre el nivel del mar.





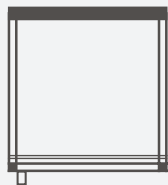
Mod. EVO 26

MODELO		EVO 26			EVO 32		
Serie refrigeración		P	NFP	NFN	P	NFP	NFN
Rango temperatura	°C	+10 / +2	+10 / -5	+5 / -25	+10 / +2	+10 / -5	+5 / -25
Refrigeración	tipo	estático	ventilado	ventilado	estático	ventilado	ventilado
Descarche	tipo	auto. eléct.	auto. eléct.	gas caliente	auto. eléct.	auto. eléct.	gas caliente
Ancho	mm	760	760	760	900	900	900
Fondo	mm	760	760	760	900	900	900
Alto	mm	1950	1950	1.950	1950	1950	1950
Acabado interior		Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led
Acabado exterior estándar Blanco/ Negro / Alum. Plata		  	  	  	  	  	  
Espiral giratoria (26 estantes cristal)	(Ø) mm	 (Ø) 260 mm	 (Ø) 260 mm	 (Ø) 260 mm	 (Ø) 320 mm	 (Ø) 320 mm	 (Ø) 320 mm
Compresor		1	1	1	1	1	1
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Gas		R290	R290	R290	R290	R290	R290

Ver accesorios y opciones en página 140.

• Para más detalles acabado "EVO LINE" ver en página 92.

ARMARIOS EXPOSITORES TN Y BT



Modelo		Temp.(°C)	Pot. (W)	P.V.P. €
 estático	EVO 5300 P	+2 / +10	450	6.557
	EVO 5300 NFP	+10 / -5	500	7.623
	EVO 5300 NFN	+5 / -25	680	8.849
 no frost				
	EVO 5400 P	+2 / +10	450	6.694
	EVO 5400 NFP	+10 / -5	500	7.731
 no frost	EVO 5400 NFN	+5 / -25	700	10.042
 estático	EVO 5401 P	+2 / +10	500	7.356
	EVO 5401 NFP	+10 / -5	550	8.334
	EVO 5401 NFN	+5 / -25	750	10.466

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 metros sobre el nivel del mar.



Mod. EVO 5400

		P	NFP	NFN
Rango temperatura	°C	+10 / +2	+10 / -5	+5 / -25
Refrigeración	tipo	estático	ventilado	ventilado
Descarche	tipo	auto. eléct.	auto. eléct.	gas caliente
Ancho	mm	760	760	760
Fondo	mm	760	760	760
Alto	mm	1950	1950	1.950
Acabado interior		Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led
Acabado exterior estándar Blanco/ Negro / Alum. Plata				
Estantes	600 x 560/540(cristal) mm	 5 varilla o 5 cristal	 5 varilla o 5 cristal	 5 varilla o 5 cristal
Estantes Mod. EVO 5401	600 x 560/540(cristal) mm (Ø) 496 mm	 5 varilla o 5 cristal  6 cristal y 1 espejo	 5 varilla o 5 cristal  6 cristal y 1 espejo	 5 varilla o 5 cristal  6 cristal y 1 espejo
Compresor		1	1	1
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230
Gas		R290	R290	R290

Ver accesorios y opciones en página **140**.

• Para más detalles acabado **"EVO LINE"** ver en página **92**.

ARMARIOS EXPOSITORES TN Y BT

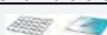
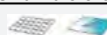


		Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)	P.V.P. €
	estático	EVO 7300 P	+2 / +10	800	7.937
		EVO 7300 NT	-15 / -25	1.200	9.270
		EVO 7300 NFP	+10 / -5	680	9.045
		EVO 7300 NFN	+5 / -25	1.200	11.640
	estático	EVO 7400 P	+2 / +10	800	7.976
		EVO 7400 NT	-15 / -25	1.200	9.873
		EVO 7400 NFP	+10 / -5	680	9.155
		EVO 7400 NFN	+5 / -25	1.200	11.650
	estático	EVO 7401 P	+2 / +10	800	8.412
		EVO 7401 NFP	+10 / -5	680	9.746
		EVO 7401 NFN	+5 / -25	1.200	13.505

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 metros sobre el nivel del mar.



Mod. EVO 7400

		P	NT	NFP	NFN
Rango temperatura	°C	+10 / +2	-15 / -25	+10 / -5	+5 / -25
Refrigeración	tipo	estático	estático	ventilado	ventilado
Descarche	tipo	auto. eléct.	manual	auto. eléct.	gas caliente
Ancho	mm	1.360	1.360	1.360	1.360
Fondo	mm	640	640	640	640
Alto	mm	1950	1950	1950	1.950
Acabado interior		Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led
Acabado exterior estándar Blanco/ Negro / Alum. Plata					
Estantes 1150 x 440/420(cristal) mm		 5 varilla o cristal	 6 est. evaporador	 5 varilla o cristal	 5 varilla o cristal
Estantes opcional 510 x 440/420(cristal) mm		 5+5 varilla o cristal	 6 est. evaporador	 5+5 varilla o cristal	 5+5 varilla o cristal
Estantes Mod. EVO 7401 510 x 440/420(cristal) mm (Ø) 496 mm		 5 varilla o cristal  6 cristal y 1 espejo	---	 5 varilla o cristal  6 cristal y 1 espejo	 5 varilla o cristal  6 cristal y 1 espejo
Compresor		1	1	1	1
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230
Gas		R290	R290	R290	R290

Ver accesorios y opciones en página **140**.

• Para más detalles acabado "EVO LINE" ver en página **92**.

ARMARIOS EXPOSITORES TN Y BT

		Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)	P.V.P. €	
		estático	EVO 7300 XL P	+2 / +10	800	9.676
		no frost	EVO 7300 XL NFP	+10 / -5	680	11.088
			EVO 7300 XL NFN	+5 / -25	1.200	14.240
		estático	EVO 7400 XL P	+2 / +10	800	9.755
		no frost	EVO 7400 XL NFP	+10 / -5	680	11.198
			EVO 7400 XL NFN	+5 / -25	1.200	14.240
		estático	EVO 7401 XL P	+2 / +10	800	10.292
		no frost	EVO 7401 XL NFP	+10 / -5	680	11.909
			EVO 7401 XL NFN	+5 / -25	1.200	16.539

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 metros sobre el nivel del mar.



TEKNA
EVOI
evolution



Mod. 7400 XL

		P	NFP	NFN
Rango temperatura	°C	+10 / +2	+10 / -5	+5 / -25
Refrigeración	tipo	estático	ventilado	ventilado
Descarche	tipo	auto. eléct.	auto. eléct.	gas caliente
Ancho	mm	1.360	1.360	1.360
Fondo	mm	760	760	760
Alto	mm	1950	1950	1.950
Acabado interior		Inox + Luz Led	Inox + Luz Led	Inox + Luz Led
Acabado exterior estándar Blanco/ Negro / Alum. Plata				
Estantes 510 x 560/540(cristal) mm		 5+5 varilla o cristal	 5+5 varilla o cristal	 5+5 varilla o cristal
Estantes Mod. EVO 7401XL 510 x 560/540(cristal) mm (Ø) 496 mm		 5 varilla o cristal  6 cristal y 1 espejo	 5 varilla o cristal  6 cristal y 1 espejo	 5 varilla o cristal  6 cristal y 1 espejo
Compresor		1	1	1
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230
Gas		R290	R290	R290

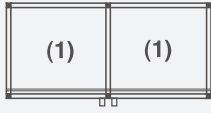
Ver accesorios y opciones en página **140**.

• Para más detalles acabado **"EVO LINE"** ver en página **92**.

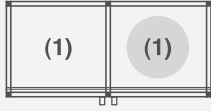
ARMARIOS EXPOSITORES TN Y BT



	Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)	P.V.P. €
 estático	EVO 8300 P	+2 / +10	800	8.964
	EVO 8300 NT	-15 / -25	1.500	10.603
	EVO 8300 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	1.100	10.189
 no frost	EVO 8300 NFP	+10 / -5	1.000	10.831
	EVO 8300 NFN	+5 / -25	1.360	13.772
	EVO 8300 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.180	11.699



 estático	EVO 8400 P	+2 / +10	800	8.947
	EVO 8400 NT	-15 / -25	1.500	10.772
	EVO 8400 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	1.100	10.635
 no frost	EVO 8400 NFP	+10 / -5	1.000	11.020
	EVO 8400 NFN	+5 / -25	1.360	14.049
	EVO 8400 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.180	12.253



 estático	EVO 8401 P	+2 / +10	800	10.368
	EVO 8401 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	1.100	10.701
 no frost	EVO 8401 NFP	+10 / -5	1.000	11.839
	EVO 8401 NFN	+5 / -25	1.360	15.787
	EVO 8401 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.180	13.466

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 metros sobre el nivel del mar.



EVO
evolution



Mod. 8400

	P	NT	NP	NFP	NFN	CB
Rango temperatura °C	+10 / +2	-15 / -25	(-15 / -25) y (+10 / +2)	+10 / -5	+5 / -25	(+5 / -25) y (+10 / -5)
Refrigeración tipo	estático	estático	estático	ventilado	ventilado	ventilado
Descarche tipo	auto. eléct.	manual	manual / auto. eléct.	auto. eléct.	gas caliente	gas cal. / auto.elect.
Ancho mm	1.360	1.360	1.360	1.360	1.360	1.360
Fondo mm	640	640	640	640	640	640
Alto mm	1950	1950	1950	1950	1.950	1.950
Acabado interior	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led
Acabado exterior estándar Blanco/ Negro / Alum. Plata						
Estantes 510 x 440/420(cristal) mm	 5+5 var. o crist.	 6+6 est. evap.	 (6 est. evap.)+(5 var. o crist)	 5+5 var. o crist.	 5+5 var. o crist.	 5+5 var. o crist.
Estantes Mod. EVO 8401 510 x 440/420(cristal) mm (Ø) 496 mm	 5 varilla o crist. 6 crist. y 1 espejo	---	 6 est. evap. 6 crist. y 1 espejo	 5 varilla o crist. 6 crist. y 1 espejo	 5 varilla o crist. 6 crist. y 1 espejo	 5 varilla o crist. 6 crist. y 1 espejo
Compresor	2	2	2	2	2	2
Alimentación Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Gas	R290	R290	R290	R290	R290	R290

Ver accesorios y opciones en página **140**.

• Para más detalles acabado **"EVO LINE"** ver en página **92**.

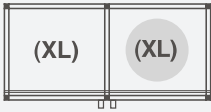
ARMARIOS EXPOSITORES TN Y BT



		Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)	P.V.P. €
 estático		EVO 10300 P	+2 / +10	900	11.992
	 no frost	EVO 10300 NFP	+10 / -5	1.000	13.593
		EVO 10300 NFN	+5 / -25	1.360	17.225
		EVO 10300 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.180	15.024



 estático		EVO 10400 P	+2 / +10	800	12.162
	 no frost	EVO 10400 NFP	+10 / -5	1.000	13.769
		EVO 10400 NFN	+5 / -25	1.400	17.828
		EVO 10400 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.200	16.267



 estático		EVO 10401 P	+2 / +10	900	13.198
	 no frost	EVO 10401 NFP	+10 / -5	1.000	14.975
		EVO 10401 NFN	+5 / -25	1.400	18.826
		EVO 10401 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.200	17.304

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 metros sobre el nivel del mar.



TEKNA
EVOI
evolution



Mod. EVO 10400

		P	NFP	NFN	CB
Rango temperatura	°C	+10 / +2	+10 / -5	+5 / -25	(+5 / -25) y (+10 / -5)
Refrigeración	tipo	estático	ventilado	ventilado	ventilado
Descarche	tipo	auto. eléctrico	auto. eléct.	auto. gas caliente	gas cal. / auto.elect.
Ancho	mm	1.540	1.540	1.540	1.540
Fondo	mm	760	760	760	760
Alto	mm	1.950	1.950	1.950	1.950
Acabado interior		Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led
Acabado exterior estándar Blanco/Negro /Alum.Plata					
Estantes 740 x 560/540(cristal) mm		 5+5 varilla o cristal	 5+5 varilla o cristal	 5+5 varilla o cristal	 5+5 varilla o cristal
Estantes Mod.10401 600 x 560/540(cristal) mm		 5 varilla o cristal	 5 varilla o cristal	 5 varilla o cristal	 5 varilla o cristal
(Ø) 615 mm		 6 cristal y 1 espejo	 6 cristal y 1 espejo	 6 cristal y 1 espejo	 6 cristal y 1 espejo
Compresor	nº	2	2	2	2
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230
Gas		R290	R290	R290	R290

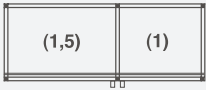
Ver accesorios y opciones en página **140**.

• Para más detalles acabado **"EVO LINE"** ver en página **92**.

ARMARIOS EXPOSITORES TN Y BT



		Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)	P.V.P. €
	estático	EVO 1330 P	+2 / +10	900	11.461
		EVO 1330 NT	-15 / -25	1.500	14.510
		EVO 1330 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	1.200	12.772
	no frost	EVO 1330 NFP	+10 / -5	900	13.473
		EVO 1330 NFN	+5 / -25	1.500	17.154
		EVO 1330 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.200	14.993



	estático	EVO 1340 P	+2 / +10	900	11.757
		EVO 1340 NT	-15 / -25	1.500	15.005
		EVO 1340 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	1.200	13.059
	no frost	EVO 1340 NFP	+10 / -5	900	13.711
		EVO 1340 NFN	+5 / -25	1.500	18.037
		EVO 1340 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.200	15.439



	estático	EVO 1341 P	+2 / +10	900	13.434
		EVO 1341 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	1.200	14.767
	no frost	EVO 1341 NFP	+10 / -5	900	14.828
		EVO 1341 NFN	+5 / -25	1.500	20.669
		EVO 1341 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.200	17.747

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 metros sobre el nivel del mar.



TEKNA
EVO
evolution



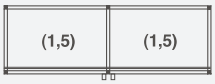
Mod. EVO 1330

		P	NT	NP	NFP	NFN	CB
Rango temperatura	°C	+10 / +2	-15 / -25	(-15 / -25) y (+10 / +2)	+10 / -5	+5 / -25	(+5 / -25) y (+10 / -5)
Refrigeración	tipo	estático	estático	estático	ventilado	ventilado	ventilado
Descarche	tipo	auto. eléctrico	manual	manual / auto. eléct.	auto. eléct.	auto. gas caliente	gas cal. / auto.elect.
Ancho	mm	1590	1590	1590	1590	1590	1590
Fondo	mm	640	640	640	640	640	640
Alto		1950	1950	1950	1950	1950	1950
Acabado interior		Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led
Acabado exterior estandar							
Blanco/ Negro/Alum. Plata							
Estantes (740 x 440/420(cristal)) + (510 x 440/420(cristal)) mm		 5+5 varilla o crist.	 6+6 estan.evap.	 (6 evap.)+(5 var. o crist.)	 5+5 varilla o crist.	 5+5 varilla o crist.	 5+5 varilla o crist.
Estantes Mod.1341 740 x 440/420(cristal) mm (Ø) 496 mm		 5 varilla o cristal 6 cristal y 1 esp.	----	 6 estantes evap. 6 cristal y 1 espejo	 5 varilla o cristal 6 cristal y 1 esp.	 5 varilla o cristal 6 cristal y 1 esp.	 5 varilla o cristal 6 cristal y 1 esp.
Compresor	nº	2	2	2	2	2	2
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Gas		R290	R290	R290	R290	R290	R290

Ver accesorios y opciones en página 140.

• Para más detalles acabado "EVO LINE" ver en página 92.

ARMARIOS EXPOSITORES TN Y BT



Modelo		Temp.(°C)	Pot. (W)	P.V.P. €
 estático	EVO 1830 P	+2 / +10	900	11.223
	EVO 1830 NT	-15 / -25	1.400	14.637
	EVO 1830 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	1.100	12.870
 no frost	EVO 1830 NFP	+10 / -5	1.000	12.497
	EVO 1830 NFN	+5 / -25	1.360	16.642
	EVO 1830 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.180	14.510
 estático	EVO 1840 P	+2 / +10	900	12.497
	EVO 1840 NT	-15 / -25	1.500	16.642
	EVO 1840 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	1.200	14.510
 no frost	EVO 1840 NFP	+10 / -5	1.000	12.662
	EVO 1840 NFN	+5 / -25	1.400	17.049
	EVO 1840 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.200	14.836

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 metros sobre el nivel del mar.



TEKNA
EVO
evolution



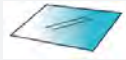
Mod. EVO 1840

		P	NT	NP	NFP	NFN	CB
Rango temperatura	°C	+10 / +2	-15 / -25	(-15 / -25) y (+10 / +2)	+10 / -5	+5 / -25	(+5 / -25) y (+10 / -5)
Refrigeración	tipo	estático	estático	estático	ventilado	ventilado	ventilado
Descarche	tipo	auto. eléctrico	manual	manual / auto. eléct.	auto. eléct.	auto. gas caliente	gas cal. / auto.elect.
Ancho	mm	1820	1820	1820	1820	1820	1820
Fondo	mm	640	640	640	640	640	640
Alto estandar / lexsus	mm	1.950	1.950	1.950	1.950	1.950	1.950
Acabado interior estandar		Inox + Luz Led	Inox + Luz Led	Inox + Luz Led	Inox + Luz Led	Inox + Luz Led	Inox + Luz Led
Acabado exterior estandar Blanco/Negro /Alum.Plata		  	  	  	  	  	  
Estantes 740 x 440/420(cristal) mm		   5+5 varilla o crist.	 6+6 estan.evap.	   (6 est.evap.)+(5 var. o crist.)	   5+5 varilla o crist.	   5+5 varilla o crist.	   5+5 varilla o crist.
Compresor	nº	2	2	2	2	2	2
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Gas		R290	R290	R290	R290	R290	R290

Ver accesorios y opciones en página 140.

• Para más detalles acabado "EVO LINE" ver en página 92.

TEKNA ACCESORIOS Y OPCIONES

			P.V.P. €
	Estante	M 0,75	120
	cristal / varilla cromada	M 1	120
		M 1,5 / XL	159
	Estante	M 1	184
	varilla inox	M 1,5 / XL	217
		M 2	327
	Tubo inox	M 1	385
	para gancho carne	M 1,5	544
		M 2	721
	Cerradura	Unidad	375
	Bisagra autocierre	Unidad	176
	Acabado interior inox espejo - mate	Por puerta	375
	Luz Led (glassy)	120 cm	235
	Luz Led (wider)	150 cm	255
	Acabado blanco	M 0,75	718
		M 1	718
		M 1,5 / XL	718
	Acabado blanco / negro	Wider 1P	733
		Wider 2P	1.466
		Wider 3P	2.201
	Estantes madera	M 1	321
		M 1,5	472
		M 2	679
	Acabado color RAL	M 0,75	2.103
		M 1/1,5/2	2.605
		M 2,5/3/3,5/4/4,5	3.395
	Acabado cromado /satinado / negro opaco (RAL 9004)	Por puerta	681
	Especial pescado		
	interior y estantes inox evaporador tratado anticorrosivo	Módulo 1P Módulo 2P	897 1.297
	Acabado "EVO" cromado efecto "espejo" en perfiles y zocalo (color plata en puerta "serigrafia y marco")	Por módulo	1.591

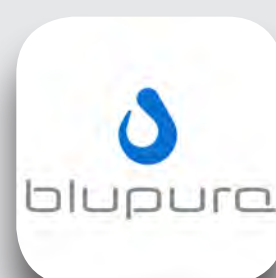


			P.V.P. €
	Versión chocolate (15°/18°,H35% / 55%)	Por módulo NFP	811
	Estante R26 o R32		98
	Voltaje especial	115V / 60Hz 220V / 60Hz	613 346
	Alarma puerta abierta	Unidad	267
	Regulador velocidad ventilador	Por módulo	375
	Valvula de expansión	Por módulo	473
	Visualizador de HR	Unidad	1.245
	Kit TK Car	Módulo 1 Módulo 1,5 Módulo 2	1.294 1.458 1.645
	Kit TK Maduración	Por módulo NFP	2.784
	Compresor tropicalizado	Unidad	620
	Unidad condensadora a distancia	Por compresor	779
	Condensación por agua	Por compresor	1.453
	Suplemento lateral ciego EVO	Unidad	544
	Iluminación (RGB) base EVO	Unidad	564





FUENTES DE AGUA



FUENTES AGUA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		RIVER 20 IBC G62/G61	RIVER 30 IBC G62/G61	RIVER 55 IBC G62/G61
Ancho	mm	325	325	325
Fondo	mm	340	340	340
Alto	mm	960	960	960
Producción agua fría	Lts./h.	20	30	55
Temperatura salida agua	°C	+8 / +12	+8 / +12	+8 / +12
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	160	180	250
P.V.P. mod. Inox	€	1.263	1.397	1.571

Modelo		RIVER 30 IBC G63/G61	RIVER 55 IBC G63/G61
Ancho	mm	325	325
Fondo	mm	340	340
Alto	mm	960	960
Producción agua fría	Lts./h.	30	55
Temperatura salida agua	°C	+8 / +12	+8 / +12
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	180	250
P.V.P. mod. Estándar	€	1.302	-
P.V.P. mod. Inox	€	1.397	1.571

NOTA: Las condiciones de las producciones indicadas son: temperatura ambiente + 25°C y temperatura del agua +20°C.

Accesorios	P.V.P. €
Filtro completo QL3+4C	215
Cartucho filtro 4C	128



Estándar: plancha plastificada C8.



Filtro completo QL3+4C.



Predisposición filtro QL3+4C.



COSMETAL
ESTRONGER WATER SOLUTIONS



Mod. RIVER 55 IBC G63/G61



Mod. RIVER 20 IBC G62/G61

RIVER:

- River: fuente de agua que se conecta a la red de agua y que garantiza una calidad constante y duradera con muy poco mantenimiento. Ideales, para puntos de descanso, salas de espera, centros comerciales, escuelas, gimnasios, etc.
- Carrocería en acero inoxidable o plancha plastificada color C8.
- Fácil conexión a la red y con conexión para desagüe.
- Los modelos (G62/G61), se suministran con surtidor pulsado a mano y llenador de vasos cuello cisne.
- Los modelos (G63/G61), se suministran con surtidor pulsado a pedal y llenador de vasos cuello cisne.
- El sistema frigorífico es mediante banco de hielo sellado y prellenado para ofrecer mayores prestaciones. El banco de hielo es una innovación tecnológica, desarrollada por el laboratorio de I+D de Cosmetal, que asocia las prestaciones a la higiene y la sencillez de gestión.
- Condensación ventilada en todas las fuentes excepto el modelo RIVER 20 IBC G62/G61 que es estática.
- Las fuentes están predispuestas para instalar fácilmente un filtro completo mod. QL3-4C. Filtros que eliminan todas las impurezas presentes en el agua, así como posibles olores y sabores desagradables.
- Todas las fuentes pueden ser suministradas con filtros completos, ver accesorios.



Sistema refrigeración banco de hielo.



Mod. G62/G61.



Mod. G63/G61.

FUENTES AGUA

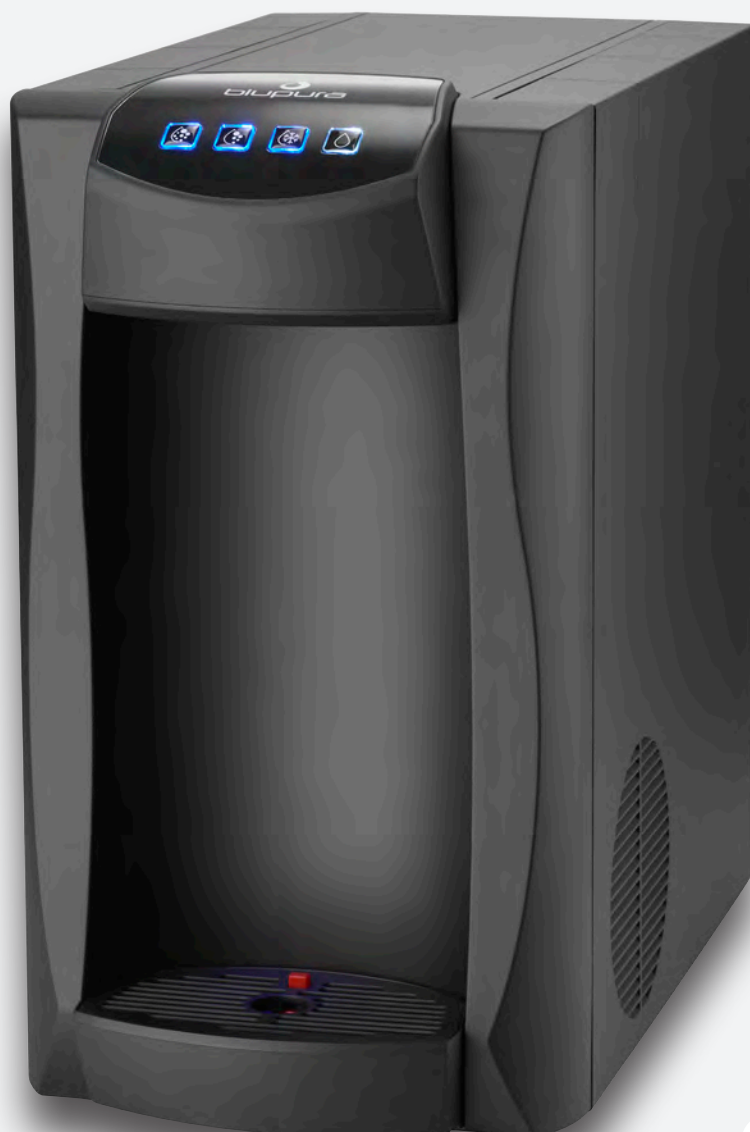
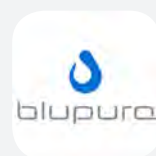
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		PICCOLA 15	PICCOLA HOT 15
Ancho	mm	240	240
Fondo	mm	451	451
Alto	mm	425	425
Producción agua fría	Lts./h.	15	15
Producción agua caliente	Lts./h.	-	8
Capacidad caldera agua caliente	Lts.	-	1
Temperatura salida agua fría	°C	+5 / +12	+5 / +12
Temperatura máxima salida agua caliente	°C	-	+82
Termostato regulable		si	si
Refrigeración	Tipo	BDC	BDC
Gas Refrigerante	Tipo	R600a	R600a
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	190	810
P.V.P.	€	1.059	1.365

NOTA: Las condiciones de las producciones indicadas son: temperatura ambiente + 25°C y temperatura entrada del agua +20°C.

Accesorios	P.V.P. €
Filtro completo QL3+4C	215
Cartucho filtro 4C	128
Boquilla plata (antibacteriana) / por grifo / (tiene x 1 grifo)	42





Mod. PICCOLA 15

Piccola



Atractiva e increíblemente compacta en sus dimensiones. Piccola destaca por su versatilidad, tanto estética como términos funcionales. Se adapta perfectamente a cualquier entorno.

El modelo Piccola Hot dispensa agua caliente hasta 85°C, perfecta para elaboración de té e infusiones. Pulsadores para la erogación tipo led, con alarma en caso de la ausencia de agua, desbordamiento o mal funcionamiento de la caldera.

- Con termostato para la regulación de la temperatura.
- Fácil conexión a la red.
- Sistema frigorífico "BDC". Tecnología higiénica de refrigeración directa de gran capacidad.
- Todas las fuentes pueden ser suministradas con filtros completos (QL3-4C) que eliminan todas las impurezas presentes en el agua, así como posibles olores y sabores desagradables, - boquilla con tratamiento de plata (antibacteriana) etc. (ver accesorios).



Pulsadores tipo led.



Sistema refrigeración: "BDC".



FUENTES AGUA

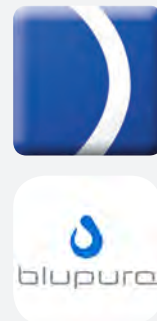
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		ROCK 30	ROCK 45
Ancho	mm	261	318
Fondo	mm	498	498
Alto	mm	420	472
Producción agua fría	Lts./h.	30	45
Temperatura salida agua	°C	+5 / +12	+5 / +12
Termostato regulable		si	si
Refrigeración	Tipo	Dry Cooling	Dry Cooling
Gas refrigerante	Tipo	R290	R290
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	300	385
P.V.P.	€	1.669	1.993

NOTA: Las condiciones de las producciones indicadas son: temperatura ambiente + 25°C y temperatura entrada del agua +20°C.

Accesorios	P.V.P. €
Filtro completo QL3+4C	215
Cartucho filtro 4C	128
Boquilla plata (antibacteriana) / por grifo / (tiene x 1 grifo)	42





Mod. ROCK 30

ROCK



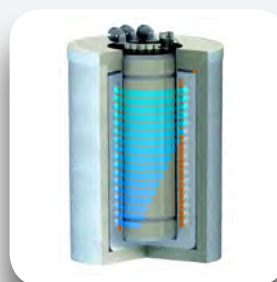
Fuentes con un diseño sólido, simple y compacto de curvas suaves. Ofrecen siempre un alto rendimiento y son la solución definitiva perfecta para cualquier entorno de uso moderado tanto para el sector doméstico como para la restaurantes, bares, cafeterías, oficinas y pequeños negocios dedicados a la degustación.

- Fabricado en acero inoxidable cepillado, curvas suaves y un elegante cabezal dispensador de ABS.
- Sistema frigorífico "Dry Cooling", es una innovadora tecnología de enfriamiento directo con serpentines de agua (acero inoxidable) y bobinas de gas refrigerante (cobre) alojadas en un solo molde de aluminio. Es un sistema de enfriamiento en seco compacto que garantiza un rendimiento profesional.

- Pulsadores inox robustos con iluminación led y con funciones de alerta indicadoras del estado del dispensador.
- Compresor eficiente y silencioso.
- Todas las fuentes pueden ser suministradas con filtros completos (QL3-4C) que eliminan todas las impurezas presentes en el agua, así como posibles olores y sabores desagradables, - boquilla con tratamiento de plata (antibacteriana), etc. (ver accesorios).



Dispensador iluminado.



< Refrigeración "Dry Cooling".



Elegante cabezal ABS.

FUENTES AGUA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	BLUBAR	BEER TAP 30	BEER TAP 60	BEER TAP 80	BEER TAP 150
Ancho	mm	318	318	360	460
Fondo	mm	537	537	565	606
Alto	mm	567	567	567	617
Producción agua fría	Lts./h.	30	60	80	150
Temperatura salida agua	ºC	+5 / +12	+5 / +12	+5 / +12	+5 / +12
Bomba de carbonatación profesional	Tipo	-	-	-	-
Termostato		si	si	si	si
Refrigeración	Tipo	Dry Cooling	Banco de hielo	Banco de hielo	Banco de hielo (2 x serpentin)
Capacidad banco hielo	Lts	-	7	14	18
Refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	230	276	530	875
P.V.P.	€	1.578	1.856	2.179	2.713

Modelo	BLUBAR	BEER TAP 30 FIZZ	BEER TAP 60 FIZZ	BEER TAP 80 FIZZ	BEER TAP 150 FIZZ
Ancho	mm	318	318	360	460
Fondo	mm	537	537	565	606
Alto	mm	567	567	567	617
Producción agua fría	Lts./h.	30	60	80	150
Temperatura salida agua	ºC	+5 / +12	+5 / +12	+5 / +12	+5 / +12
Bomba de carbonatación profesional	Tipo	membrana	membrana	rotativa	rotativa
Termostato regulable		si	si	si	si
Refrigeración	Tipo	Dry Cooling	Banco de hielo	Banco de hielo	Banco de hielo (2 x serpentin)
Capacidad banco hielo	Lts	-	7	14	18
Refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	230	275	530	875
P.V.P.	€	2.042	2.250	2.571	3.106

NOTA: Las condiciones de las producciones indicadas son: temperatura ambiente + 25ºC y temperatura entrada del agua +20ºC.

Accesorios	P.V.P. €
Filtro completo QL3+4C (externo)	215
Cartucho filtro 4C (externo)	128
Deposito 5 L (con alarma de reabastecimiento)	262
Botella (0,6 kg) gas CO2 (no recargable) Min.12 unidades	44
Reductor presión (CO2) 1-manometro (botellas no recargables)	98
Reductor presión (CO2) 2-manometros (bombonas recargables)	162
UV Led In (5W) (bactericida) / "instalado de fábrica"	434
Water Block (*)	64

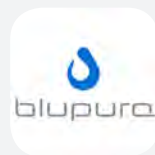
(*) Necesario para la correcta instalación de la fuente "Beer Tap"



Reductor Botella CO2

Botella CO2 no recargable.





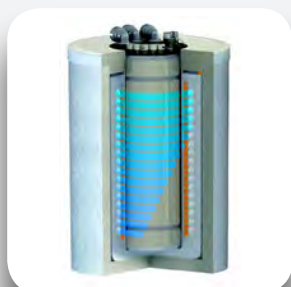
Mod.BLUBAR BEER TAP 30

BLUBar



Blubar 'Beer Tap' es una fuente de alta calidad, compacta, simple, fiable y de alto rendimiento, perfecto para uso profesional. Con un diseño elegante, sencillo y robusto, ofrece funcionalidad, fiabilidad y economía, lo que lo hace perfecto para los profesionales de la hostelería. Perfecta para el barman que prefiere el tirado tradicional con grifos mecánicos tradicionales. Garantiza el suministro instantáneo de grandes volúmenes de agua, ideales para restaurantes, bares, negocios dedicados a la degustación, hoteles, oficinas, etc.

- Totalmente fabricado en acero inoxidable, con panel frontal en plexiglás retroiluminado.
- Con grifos mecánicos manuales que permite el llenado de dos botellas al mismo tiempo.
- 2 opciones de suministro: agua fría sin gas y agua fría con gas o agua fría sin gas y agua a temperatura ambiente.
- Sistema frigorífico "Dry Cooling" (solo mod. BEER TAP 30) es una innovadora tecnología de enfriamiento directo con serpentines de agua (acero inoxidable) y bobinas de gas refrigerante (cobre) alojadas en un solo molde de aluminio. Garantiza un rendimiento profesional.
- Refrigeración por "Banco de Hielo", tecnología de refrigeración profesional de más alta gama, para ofrecer máximas prestaciones y alta fiabilidad.
- Equipados con carbonatador profesional en acero inoxidable, la versión Fizz.
- Todas las fuentes pueden ser suministradas con filtros completos (QL3+4C), - Depósito 5l con alarma de reabastecimiento, - UV Led In - reductor de presión y botellas de gas CO₂ (0,6 kg) NO RECARGABLES para la versión Fizz. (ver accesorios).



Dry Cooling.



Banco de hielo.



2 grifos tradicionales.

FUENTES AGUA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		HYDRAZON	15	15 FIZZ	HOT 15	HOT 15 FIZZ	45	45 FIZZ
Ancho	mm		351	351	351	351	351	351
Fondo	mm		416	416	416	416	416	416
Alto	mm		1.120	1.120	1.120	1.120	1.120	1.120
Producción agua fría	Lts./h.		15	15	15	15	45	45
Producción agua caliente	Lts./h.		-	-	8	8	-	-
Capacidad caldera agua caliente	Lts.		-	-	1,5	1,5	-	-
Temperatura salida agua	°C		+5 / +12	+5 / +12	+5 / +12	+5 / +12	+5 / +12	+5 / +12
Temperatura máxima salida agua caliente	°C		-	-	82	82	-	-
Bomba de carbonatación profesional	Tipo		-	membrana	-	membrana	-	membrana
Refrigeración	Tipo		BDC	BDC	BDC	BDC	Dry Cooling	Dry Cooling
Refrigerante	Tipo		R600	R600	R600	R600	R290	R290
Alimentación	Ph/Volts/Hz		2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W		100	180	1.080	1.160	300	300
P.V.P.	€		889	1.627	1.117	1.811	1.492	2.105

NOTA: Las condiciones de las producciones indicadas son: temperatura ambiente + 25°C y temperatura entrada del agua +20°C.

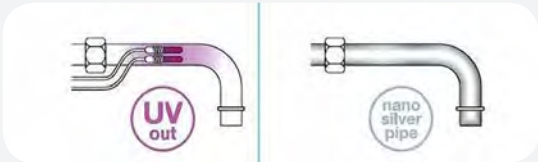
Accesorios	P.V.P. €
Filtro completo QL3+4C (externo)	215
Cartucho filtro 4C (externo)	128
Botella (0,6 kg) gas CO2 (no recargable) "Mínimo 12 botellas"	44
Reductor presión (CO2) 1-manometro (botellas no recargables)	98
Reductor presión (CO2) 2-manometro (bombonas recargables)	162
Boquilla plata (antibacteriana)	42
UV Led Out (4w) (bactericida) / por grifo * / "instalado de fábrica"	284
Dispensador de vasos Hydrazon (710103) "instalado de fábrica"	85
Kit dispensador de vasos Hydrazon (760514) "instalables por el usuario"	85

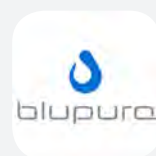
(*) La fuente dispone de un grifo



Reductor Botella CO2

Botella CO2 no recargable.





Mod.HYDRAZON 15

HYDRAZON



Moderno y elegante, se integra con estilo en cualquier ambiente. Eficaz en su rendimiento y sencillo en su funcionamiento, puede suministrar hasta 4 tipos de agua diferentes. Ideal para puntos de descanso, salas de espera, centros comerciales, gimnasios, oficinas, etc.

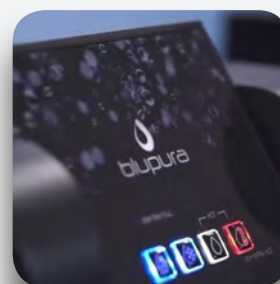
- Fabricada en Plástico ABS y chapa galvanizada pintada de color negro.
- Sistema frigorífico "BDC". Tecnología higiénica de refrigeración directa de gran capacidad.
- No sólo agua fría: Los botones LED permiten suministrar agua fría sin gas, ligeramente con gas, con gas, a temperatura ambiente y caliente. En su versión Hot, Hydrazon, de hecho, tiene 8 litros/hora de agua caliente disponible para preparar bebidas calientes.
- Energy Saving: Esta función, disponible solo en la versiones Hot, permite, cuando se desea, un funcionamiento en stand-by de la máquina con un consumo reducido de un 75% en comparación con el consumo en plena operatividad.
- Carbonatador profesional en acero inoxidable que permite una excelente calidad del agua con gas: disponible en cantidades ilimitadas y fresca para la versión Fizz.
- Nano Silver Protección: (OPCIONAL) La superficie externa es tratada con tecnología Nano Silver Protección que utiliza iones de plata y es capaz de reducir la proliferación bacteriana en un 99,9% en solo 24 horas.
- Todas las fuentes pueden ser suministradas con dispensador de vasos (opcional) -filtros completos(QL3+4C), - boquilla con tratamiento de plata: antibacteriana, - reductor de presión y botellas de gas CO2 (0,6 kg) NO RECARGABLES para la versión Fiz. (ver accesorios).



Sistema refrigeración: "BDC".



Dispensador de vasos (opcional)



Panel .

FUENTES AGUA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		COOL1 80	COOL1 80 FIZZ	COOL1 150	COOL1 150 FIZZ
Ancho	mm	479	479	479	479
Fondo	mm	428	428	428	428
Alto	mm	1.440	1.440	1.440	1.440
Producción agua fría	Lts./h.	80	80	150	150
Temperatura salida agua	ºC	+5 / +12	+5 / +12	+5 / +12	+5 / +12
Bomba de carbonatación profesional	Tipo	-	membrana	-	rotativa
Termostato regulable		si	si	si	si
Refrigeración	Tipo	Banco de hielo	Banco de hielo	Banco de hielo (2 x serpentin)	Banco de hielo (2 x serpentin)
Capacidad banco hielo	Lts	14	14	18	18
Refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	440	440	920	920
P.V.P.	€	2.742	3.340	2.931	3.708

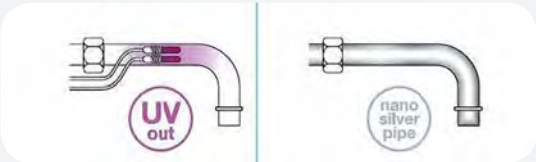
NOTA: Las condiciones de las producciones indicadas son: temperatura ambiente + 25°C y temperatura entrada del agua +20°C.

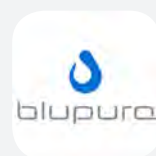
Accesorios	P.V.P. €
Filtro completo QL3+4C (externo)	215
Cartucho filtro 4C (externo)	128
Botella (0,6 kg) gas CO2 (no recargable) Min.12 unidades	44
Reductor presión (CO2) 1-manometro (botellas no recargables)	98
Reductor presión (CO2) 2-manometro (bombonas recargables)	162
Boquilla plata (antibacteriana) / por grifo / (tiene x 3 grifos)	42
UV Led Out (4w) (bactericida) / por grifo / "instalado de fábrica"	284
UV Led In (5W) (bactericida) / "instalado de fábrica"	434



Reductor Botella CO2

Botella CO2 no recargable.





COOL1

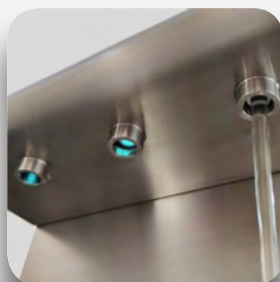
Mod.COOL 1 80

Cool1 es un dispensador de agua robusto, práctico y fiable, capaz de suministrar grandes cantidades de agua con o sin gas. Combina funcionalidad, potencia, minimalismo, máxima simplicidad y facilidad de uso convirtiendo la en la solución perfecta para restaurantes, bares, hospitales, escuelas, grandes comedores y zonas de autoservicio.

- Carrocería robusta, fabricado en acero inoxidable.
- Cómoda abertura frontal para el mantenimiento.
- Espacio interior para un soporte de filtro y una banda porta bombona de CO2 de 6 kg.
- Botones de doble función, que se encuentran en la parte inferior, fácil de usar.
- Refrigeración por "Banco de Hielo", tecnología de refrigeración profesional de más alta gama, para ofrecer máximas prestaciones y alta fiabilidad. Garantiza el suministro de gran volumen de agua fría, sin gas y con gas.
- Carbonatador profesional en acero inoxidable que permite una excelente calidad del agua con gas: disponible en cantidades ilimitadas y fresca para la versión Fizz.
- Tecnología UVC Led Out. (opcional). La lámpara UV bactericida instalada en cada uno de los grifos ofrece una protección completa contra la proliferación bacteriana, garantizando un agua segura y de alta calidad
- Cuatro patas regulables
- Todas las fuentes pueden ser suministradas con filtros completos (QL3+4C), - boquilla con tratamiento de plata: antibacteriana, - UV Led Out - UV Led In - reductor de presión y botellas de gas CO2 (0,6 kg) NO RECARGABLES para la versión Fizz. (ver accesorios y opciones).



Banco de hielo.



UV led out. (4W).



Apertura frontal.

FUENTES AGUA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Fontemagna	Steel 80	Steel 80 Fizz	Steel 150	Steel 150 Fizz
Ancho	mm	520	520	520	520
Fondo	mm	505	505	505	505
Alto	mm	1.450	1.450	1.450	1.450
Producción agua fría	Lts./h.	80	80	150	150
Temperatura salida agua	°C	+5 / +12	+5 / +12	+5 / +12	+5 / +12
Bomba de carbonatación profesional	Tipo	-	rotativa	-	rotativa
Termostato regulable		si	si	si	si
Refrigeración	Tipo	Banco de hielo	Banco de hielo	Banco de hielo (2 x serpentin)	Banco de hielo (2 x serpentin)
Capacidad banco hielo	Lts	14	14	18	18
Gas refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	530	530	920	920
P.V.P.	€	3.755	4.877	4.051	5.429

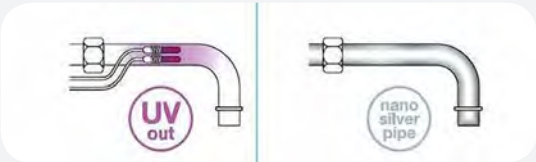
NOTA: Las condiciones de las producciones indicadas son: temperatura ambiente + 25°C y temperatura entrada del agua +20°C.

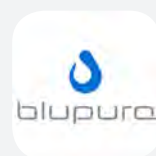
Accesorios	P.V.P. €
Filtro completo QL3+4C (externo)	215
Cartucho filtro 4C (externo)	128
Botella (0,6 kg) gas CO2 (no recargable) Min.12 unidades	44
Reductor presión (CO2) 1-manometro (botellas no recargables)	98
Reductor presión (CO2) 2-manometro (bombonas recargables)	162
Boquilla plata (antibacteriana) / por grifo / (tiene x 3 grifos)	42
UV Led Out (4w) (bactericida) / por grifo / "instalado de fábrica"	284
UV Led In (5W) (bactericida) / "instalado de fábrica"	434



Reductor Botella CO2

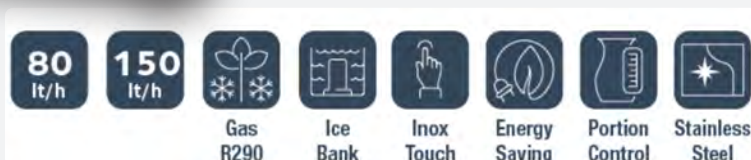
Botella CO2 no recargable.





Mod.FONTEMAGNA STEEL 150

FONTEMAGNA



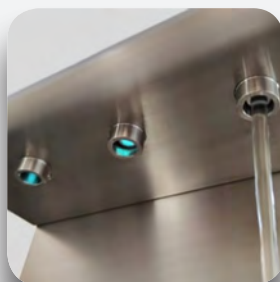
FONTEMAGNA STEEL El icono de alta gama en el mundo de los dispensadores de agua de alto rendimiento.

Es un dispensador de alta gama, tanto en términos de equipamiento como de soluciones tecnológicas. Fabricado íntegramente en acero inoxidable, ofrece un rendimiento inigualable y un diseño inconfundible. Garantiza el suministro de gran volumen de agua fría, sin gas y con gas, ideal para restaurantes, bares, hoteles, hospitales, escuelas, puntos de descanso, etc.

- Panel de control plano y elegante. Interfaz electrónica, bajo cristal, con controles táctiles fáciles de usar y de limpiar para una máxima higiene.
- Permite preconfigurar la dosis de suministro automático de agua.
- Sistema de autocontrol que avisa inmediatamente de fallos de funcionamiento por falta de suministro de agua, cambio de la botella de CO2, etc.
- Carrocería y piezas internas totalmente en acero inoxidable y uso muy limitado de piezas de plástico.
- Refrigeración por "Banco de Hielo", tecnología de refrigeración profesional de más alta gama, para ofrecer máximas prestaciones y alta fiabilidad. Garantiza el suministro de gran volumen de agua fría, sin gas y con gas.
- Carbonatador profesional en acero inoxidable que permite una excelente calidad del agua con gas: disponible en cantidades ilimitadas, frescas y al nivel deseado de carbonatación para la versión Fizz.
- Tecnología UV Led Out. (opcional). La lámpara UV bactericida instalada en cada uno de los grifos ofrece una protección completa contra la proliferación bacteriana, garantizando un agua segura y de alta calidad.
- Compresor silencioso.
- Todas las fuentes pueden ser suministradas con filtros completos (QL3+4C), - boquilla con tratamiento de plata: antibacteriana, - UV Led out (bactericida) - UV Led In - reductor de presión y botellas de gas CO2 (0,6 kg) NO RECARGABLES para la versión Fizz. (ver accesorios y opciones).



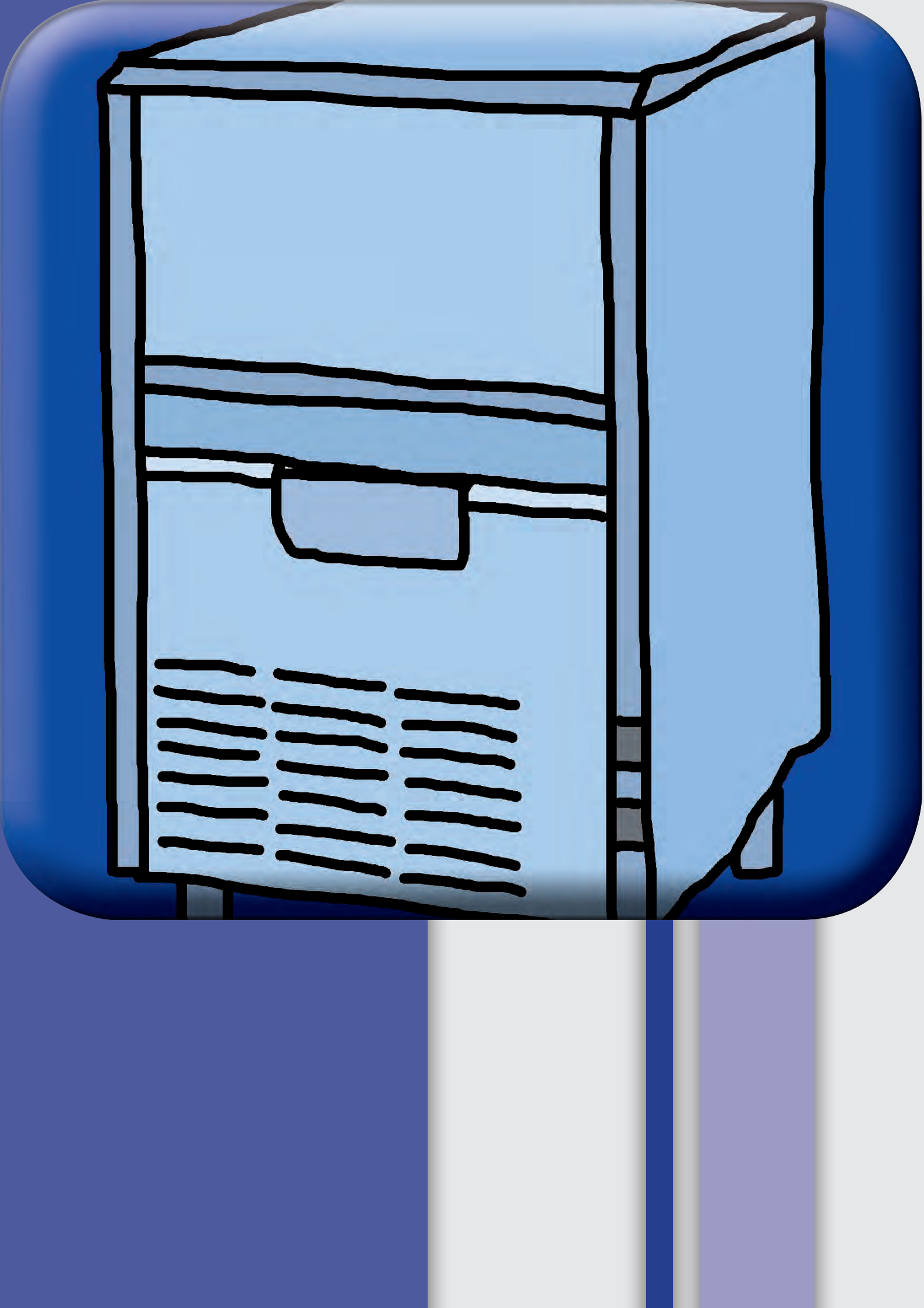
Banco de hielo.



UV led out.



Panel STEEL.





FABRICADORES DE HIELO



FABRICADORES CUBITOS SERIE KL

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		KL 18	KL 18W	KL 22	KL 22W
Ancho	mm	345	345	345	345
Fondo	mm	460	460	460	460
Alto	mm	588	588	588	588
Alto con pies	mm	613	613	613	613
Producción	Kg/día	21	22	24	25
Producción cubitos 24h.	Nº	1.166	1.222	1.333	1.388
Capacidad depósito	Kgs	6,5	6,5	6,5	6,5
Capacidad depósito en cubitos	Nº	360	360	360	360
Condensación	tipo	aire	agua	aire	agua
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	310	310	310	310
Gas refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290
P.V.P.	€	1.290	1.290	1.500	1.500

Nota: Las condiciones de las produccioes indicadas son a: temperatura ambiente + 10°C y temeperatura del agua +10°C

Accesorios	P.V.P €
Filtro exterior	15



Ø 27 x 32



Mod.KL 22

SERIE KL:

- La serie KL fabrica cubitos de tamaño: (Ø27x32)
- Sistema de rociado, "SPRAY SYSTEM", se obtienen cubitos higiénicos, cristalinos y compactos.
- Modelo KL22, carrocería en acero inoxidable (AISI 304).
- Modelo KL18, carrocería en Skinplate (chapa metálica plastificada.)
- Provistas de 4 pies regulables.
- Condensación por aire o por agua (W) (bajo barra).
- Perfecta relación producción /capacidad del depósito.
- Interruptor general "ON/OFF".
- Ciclo de producción completamente automático.
- Sistema de lavado incorporado, con interruptor independiente.
- Bomba vertical, especial MIGEL.
- Reducido coste de fabricación de cubitos por sus bajos consumos de electricidad y de agua.
- Sistema de descarche por agua y gas caliente.
- Fácil accesibilidad a todos los componentes de la máquina.
- Compactas y de dimensiones reducidas.
- Posibilidad de filtros ver accesorios.



inyector.



Filtro de fácil limpieza.



Pies regulables.

FABRICADORES CUBITOS SERIE KX

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		KX 32F	KX32W	KX 42F	KX 42W	KX 52 F	KX 52W	KX 62	KX 62W
Ancho	mm	417	417	495	495	495	495	495	495
Fondo	mm	531	531	573	573	573	573	573	573
Alto	mm	654	654	705	705	802	802	852	852
Alto con pies	mm	679	679	845	845	942	942	992	992
Producción	Kg/día	30	31	40	42	50	52	60	62
Producción cubitos 24h.	Nº	850	880	1.140	1.200	1.420	1.480	1.710	1.770
Capacidad depósito	Kgs	11	11	17	17	20	20	20	20
Capacidad depósito en cubitos	Nº	310	310	490	490	580	580	580	580
Condensación	tipo	aire frontal	agua	aire frontal	agua	aire	agua	aire	agua
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Potencia	W	320	320	400	400	400	400	650	650
Gas refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290	R290	R290	R290	R290
P.V.P.	€	1.744	1.744	1.955	1.955	2.091	2.091	2.279	2.279

Modelo		KX 72	KX72W	KX 102	KX 102W	KX 132	KX 132W	KX 152	KX 152W
Ancho	mm	680	680	680	680	1.000	1.000	1.000	1.000
Fondo	mm	573	573	600	600	600	600	600	600
Alto	mm	890	890	950	950	950	950	1.010	1.010
Alto con pies	mm	1.030	1.030	1.090	1.090	1.090	1.090	1.150	1.150
Producción	Kg/día	70	72	88	90	125	127	145	147
Producción cubitos 24h.	Nº	2.000	2.050	2.510	2.570	3.570	3.630	4.140	4.200
Capacidad depósito	Kgs	30	30	45	45	65	65	65	65
Capacidad depósito en cubitos	Nº	860	860	1250	1250	1860	1860	1860	1860
Condensación	tipo	aire	agua	aire	agua	aire	agua	aire	agua
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	650	650	880	880	1200	1200	1350	1350
Gas refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290	R290	R290	R290	R290
P.V.P.	€	2.703	2.703	3.003	3.003	4.040	4.040	4.280	4.280

Nota: Las condiciones de las producciones indicadas son a: temperatura ambiente + 10°C y temperatura del agua +10°C

Accesorios	P.V.P €
Filtro exterior Mod. 32/42/52	15
Filtro exterior Mod. 62/72 y 102	23
Filtro exterior Mod. 132 y 152	35



Ø 34 x 42



Mod. KX 132



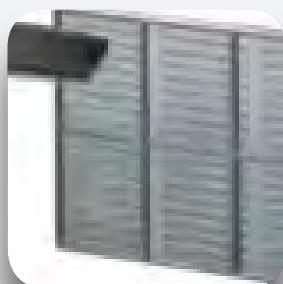
Mod.KX 42

SERIE KX:

- La serie KX fabrica cubitos de tamaño: (Ø34x42)
- Sistema de rociado, "SPRAY SYSTEM", se obtienen cubitos higiénicos, cristalinos y compactos.
- Carrocería en acero inoxidable (AISI 304).
- Provistas de 4 pies regulables.
- Condensación por aire o por agua (W) (bajo barra).
- Modelos KX32F, KX42F y K52F con ventilación frontal (ideal bajo barra).
- Relación ideal de producción /capacidad del depósito.
- Interruptor general "ON/OFF".
- Ciclo de producción completamente automático.
- Sistema de lavado incorporado, con interruptor independiente.
- Bomba vertical, especial MIGEL.
- Reducido coste de fabricación de cubitos por sus bajos consumos de electricidad y de agua.
- Sistema de descarche por agua y gas caliente.
- Fácil accesibilidad a todos los componentes de la máquina.
- Compactas y de dimensiones reducidas.
- Posibilidad de filtros, ver accesorios.



Sistema de rociado por aspersores.



Filtro de fácil limpieza.



Ventilación frontal en modelos:
KX32F, KX42F y KX52F.

FABRICADORES CUBITOS SERIE K-KX

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		K-KX 172	K-KX 172W	K-KX 302	K-KX 302W
Ancho	mm	975	975	975	975
Fondo	mm	641	641	641	641
Alto	mm	540	540	895	895
Producción	Kg/día	150	152	260	262
Producción cubitos K 24h.	Nº	8.330	8.440	14.440	14.550
Producción cubitos KX 24h.	Nº	4.280	4.340	7.420	74.801
Condensación	tipo	aire	agua	aire	agua
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2x230	2x230	2x230
Potencia	W	1500	1500	2400	2400
Gas refrigerante	Tipo	R290	R290	R452A	R452A
P.V.P.	€	4.012	4.012	6.693	6.693

Nota: Las condiciones de las producciones indicadas son a: temperatura ambiente + 10°C y temperatura del agua +10°C

Depósito modelo		B/BL 150	B/BL 250
Ancho	mm	975	1.200
Fondo	mm	845	845
Alto	mm	768	768
Alto con pies	mm	908	908
Capacidad depósito	kg	150	250
P.V.P.	€	2.117	2.421





Mod. B/BL 250

Mod. K-KX 172

SERIE K-KX:

- Los modelos K fabrican cubitos de tamaño (Ø27x32) y los modelos KX fabrican cubitos de tamaño (Ø34x42).
- Sistema de rociado, "SPRAY SYSTEM", se obtienen cubitos higiénicos, cristalinos y compactos.
- Carrocería en acero inoxidable (AISI 304).
- Condensación por aire o por agua (W).
- Interruptor general "ON/OFF".
- Ciclo de producción completamente automático.
- Sistema de lavado incorporado, con interruptor independiente.
- Bomba vertical, especial MIGEL.
- Reducido coste de fabricación de cubitos por sus bajos consumos de electricidad y de agua.
- Sistema de descarche por agua y gas caliente.
- Fácil accesibilidad a todos los componentes de la máquina.
- Compactas y de dimensiones reducidas.
- Todos los modelos se pueden suministrar sin depósito o con depósito serie B/BL de acero inoxidable y provistos de 4 pies regulables.



Sistema de rociado por aspersores.



Pies regulables.

FABRICADORES DE HIELO GRANULAR

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		KF 45	KF 45W	KF 85 F	KF 85W	KF 145	KF 145W	KF 185	KF 185W
Ancho	mm	345	345	485	485	680	680	953	953
Fondo	mm	520	520	586	586	588	588	590	590
Alto	mm	610	610	720	720	890	890	781	781
Alto con pies	mm	635	635	860	860	1.030	1.030	921	921
Producción	Kg/dia	40	42	80	83	135	141	175	183
Capacidad depósito	Kgs	10	10	25	25	42	42	60	60
Condensación	tipo	aire	agua	aire frontal	agua	aire	agua	aire	agua
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	400	400	400	400	450	450	690	690
Gas refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290	R290	R290	R290	R290
P.V.P.	€	3.055	3.055	3.437	3.437	4.042	4.042	5.014	5.014

Nota: Las condiciones de las produccioes indicadas son a: temperatura ambiente + 10°C y temeperatura del agua +10°C

Accesorios	P.V.P €
Filtro exterior Mod. KF 45/85 y 185	15
Filtro exterior Mod. KF 145	23





Mod.KF 145



Mod.KF 185

Mod.KF 45

SERIE KF (con depósito):

- Los modelos KF fabrican hielo granular seco compacto con tendencia a no comprimirse y con temperatura óptima (-0,5°C).
- Hielo granular ideal para laboratorios, hospitales, restaurante, bares, Fast-Food, panificadoras, pescaderías, etc.
- Producción continua.
- Carrocería en acero inoxidable (AISI 304).
- Condensación por aire o por agua (W).
- Mod. KF 85 F con ventilación frontal, ideal bajo barra.
- Interruptor general "ON/OFF".
- Transmisión por correa.
- Reducido coste de fabricación de hielo granular por sus bajos consumos de electricidad y de agua.
- Fácil accesibilidad a todos los componentes de la máquina.
- Compactas y de dimensiones reducidas.
- Todos los modelos se pueden suministrar con filtros, ver accesorios.



Sistema de producción granular.



Pies regulables.



Ventilación frontal en modelo KF85F.

FABRICADORES DE HIELO GRANULAR

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		KF 100	KF 100W	KF 200	KF 200W	KF 300	KF 300W
Ancho	mm	560	560	560	560	560	560
Fondo	mm	640	640	640	640	640	640
Alto	mm	622	622	622	622	622	622
Producción	Kg/día	110	120	195	205	300	305
Condensación	tipo	aire	agua	aire	agua	aire	agua
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	450	450	700	700	920	920
Gas refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290	R290	R290
P.V.P.	€	4.112	4.112	5.162	5.162	5.865	5.865

Modelo		KF 600	KF 600W	KF 1200	KF 1200W	KF 2500	KF 2500W
Ancho	mm	620	620	850	850	1.200	1.200
Fondo	mm	640	640	640	640	800	800
Alto	mm	755	755	915	915	1.126	1.126
Producción	Kg/día	600	615	1.150	1.165	2.300	2.330
Condensación	tipo	aire	agua	aire	agua	aire	agua
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	3 x 380 / Hz	3 x 380 / Hz	3 x 380 / Hz	3 x 380 / Hz
Potencia	W	1.950	1.950	3.600	3.600	2 x 3.600	2 x 3600
Gas refrigerante	Tipo	R290/R452A	R290/R452A	R452A	R452A	R452A	R452A
P.V.P.	€	7.706	7.706	12.213	12.213	23.724	23.724

Nota: Las condiciones de las produccioes indicadas son a: temperatura ambiente + 10°C y temeperatura del agua +10°C

Depósito modelo		B/BF 100	B/BF 150	B/BF 250	TF60+RB60	TF100+RB100
Ancho	mm	560	975	1.200	750	904
Fondo	mm	845	845	845	600	700
Alto	mm	768	768	768	957	970
Alto con pies	mm	908	908	908	-	-
Capacidad	Kgs	100	150	250	60	100
Compatibilidad fabricantes	Mod. KF	100/200/300	200/300/600/1200	300/600/1200	100/200/300/600	100/200/300/600
P.V.P.	€	1.731	2.002	2.324	2.839	3.363

Depósito Mod. B/BF 100 válido para fabricantes modelos: KF 100, KF 100W, KF200, KF 200W, KF 300 y KF 300W.

Depósito Mod. B/BF 150 válido para fabricantes modelos: KF200, KF 200W, KF300, KF300W, KF 600, KF 600W, KF 1200 y KF 1200 W.

Depósito Mod. B/BF 250 válido para fabricantes modelos: KF 300, KF 300W, KF600, KF 600W, KF 1200 y KF 1200W.

Depósitos Mod. TF60+RB60 y TF100+RB100 válido para fabricantes modelos: KF100, KF100W, KF200, KF 200W, KF 300, KF 300W, KF 600 y KF 600W.





Mod.KF 200



Mod. B/BF250

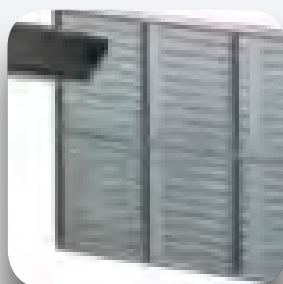
Mod. TF60+RB60

SERIE KF (modular):

- Los modelos KF fabrican hielo granular seco y compacto con tendencia a no comprimirse y con temperatura óptima (-0,5°C).
- Hielo granular ideal para laboratorios, hospitales, restaurantes, bares, Fast-Food, panificadoras, pescaderías, etc.
- Producción continua.
- Carrocería en acero inoxidable (AISI 304).
- Condensación por aire o por agua (W).
- Interruptor general "ON/OFF".
- Controles electrónicos de funcionamiento.
- Motorreductor. (sistema "Direct drive").
- Enjuague con agua a la salida.
- Drenaje del agua en la parada.
- Descarga de hielo del evaporador en la parada.
- Reducido coste de fabricación de hielo granular prensado por sus bajos consumos de electricidad y de agua.
- Fácil accesibilidad a todos los componentes de la máquina.
- Dimensiones reducidas.
- Todos los modelos se pueden suministrar sin depósito o con depósito (B/BF+TF/RB).



Sistema de producción granular.



Filtro de fácil limpieza.



Controles electrónicos de funcionamiento Mod.KF 2500

FABRICADORES DE HIELO SUPER-GRANULAR

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		Modelos con depósito					
		KFP 85 F	KFP 85W	KFP 145	KFP 145W	KFP 185	KFP 185W
Ancho	mm	485	485	680	680	953	953
Fondo	mm	620	620	620	620	590	590
Alto	mm	720	720	890	890	781	781
Alto con pies	mm	860	860	1.030	1.030	921	921
Producción	Kg/día	75	78	120	125	165	170
Capacidad depósito	Kgs	25	25	42	42	60	60
Condensación	tipo	aire frontal	agua	aire	agua	aire	agua
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	400	400	450	450	690	690
Gas refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290	R290	R290
P.V.P.	€	4.055	4.055	4.536	4.536	5.259	5.259

Nota: Las condiciones de las produccioes indicadas son a: temperatura ambiente + 10°C y temeperatura del agua +10°C





Mod.KFP 85



Mod.KFP185

SERIE KFP (con depósito):

- Los modelos KFP fabrican hielo super granular prensado seco y compacto con tendencia a no comprimirse y con temperatura óptima (-0,5°C).
- Hielo granular prensado, ideal para laboratorios, hospitales, restaurantes, bares, Fast-Food, panificadoras, pescaderías, etc.
- Producción continua.
- Carrocería en acero inoxidable (AISI 304).
- Condensación por aire o por agua (W).
- Mod. F con ventilación frontal, ideal bajo barra.
- Interruptor general "ON/OFF".
- Transmisión por correa.
- Reducido coste de fabricación de hielo granular prensado por sus bajos consumos de electricidad y de agua.
- Fácil accesibilidad a todos los componentes de la máquina.
- Compactas y de dimensiones reducidas.



Sistema de producción super-granular.



Filtro de fácil limpieza.



Ventilación frontal modelo: KFP85F.

FABRICADORES DE HIELO SUPER-GRANULAR

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		KFP 200	KFP 200W	KFP 300	KFP 300W	KFP 600	KFP 600W
Ancho	mm	560	560	560	560	620	620
Fondo	mm	640	640	640	640	640	640
Alto	mm	622	622	622	622	755	755
Producción	Kg/día	175	180	270	275	500	510
Condensación	tipo	aire	agua	aire	agua	aire	agua
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	720	720	920	920	1.950	1.950
Gas refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290	R290/R452A	R290/R452A
P.V.P.	€	5.424	5.424	6.162	6.162	8.099	8.099

Modelo		KFP 1200	KFP 1200W	KFP 2500	KFP 2500W
Ancho	mm	850	850	1.200	1.200
Fondo	mm	640	640	800	800
Alto	mm	915	915	1.126	1.126
Producción	Kg/día	970	980	1.700	1.720
Condensación	tipo	aire	agua	aire	agua
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia	W	3.600	3.600	2x3.600	2x3.600
Gas refrigerante	Tipo	R452A	R452A	R452A	R452A
P.V.P.	€	12.841	12.841	24.961	24.961

Nota: Las condiciones de las produccioes indicadas son a: temperatura ambiente + 10°C y temeperatura del agua +10°C

Depósito modelo		B/BF 100	B/BF 150	B/BF 250	TF60+RB60	TF100+RB100
Ancho	mm	560	975	1.200	750	904
Fondo	mm	845	845	845	600	700
Alto	mm	768	768	768	957	970
Alto con pies	mm	908	908	908	-	-
Capacidad	Kgs	100	150	250	60	100
Compatibilidad fabricantes	Mod.KF	100/200/300	200/300/600/1200	300/600/1200	100/200/300/600	100/200/300/600
P.V.P.	€	1.731	2.002	2.324	2.839	3.363

Depósito Mod. B/BF 100 válido para fabricantes modelos: KF 100, KF 100W, KF200, KF 200W, KF 300 y KF 300W.

Depósito Mod. B/BF 150 válido para fabricantes modelos: KF200, KF 200W, KF300, KF300W, KF 600, KF 600W, KF 1200 y KF 1200 W.

Depósito Mod. B/BF 250 válido para fabricantes modelos: KF 300, KF 300W, KF600, KF 600W, KF 1200 y KF 1200W.

Depósitos Mod. TF60+RB60 y TF100+RB100 válido para fabricantes modelos: KF100, KF100W, KF200, KF 200W, KF 300, KF 300W, KF 600 y KF 600W.





Mod. KFP 2500

Mod. B/BF250



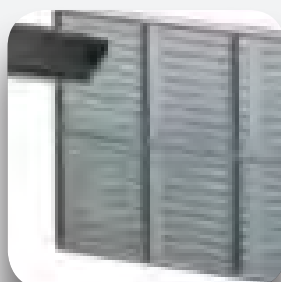
Mod. TF60+RB60

SERIE KFP (modular):

- Los modelos KFP fabrican hielo super granular prensado seco y compacto con tendencia a no comprimirse y con temperatura óptima (-0,5°C).
- Hielo granular prensado, ideal para laboratorios, hospitales, restaurante, bares, Fast-Food, panificadoras, pescaderías, etc.
- Producción continua.
- Carrocería en acero inoxidable (AISI 304).
- Condensación por aire o por agua (W).
- Interruptor general "ON/OFF".
- Controles electrónicos de funcionamiento.
- Motorreductor. (sistema "Direct drive").
- Enjuague con agua a la salida.
- Drenaje del agua en la parada.
- Descarga de hielo del evaporador en la parada.
- Reducido coste de fabricación de hielo granular prensado por sus bajos consumos de electricidad y de agua.
- Fácil accesibilidad a todos los componentes de la máquina.
- Dimensiones reducidas.
- Todos los modelos se pueden suministrar sin depósito o con depósito (B/BF+TF/RB).



Sistema de producción super-granular.



Filtro de fácil limpieza.



Controles electrónico de funcionamiento hasta Mod. KFP 1200

FABRICADORES/DISPENSADORAS DE HIELO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		KD 3	KD 3W	KD 30 F	KD 30W
Ancho	mm	417	417	417	417
Fondo	mm	656	656	656	656
Alto	mm	767	767	1.515	1.515
Producción	Kg/día	30	31	30	31
Producción cubitos 24h.	Nº	1.666	1.722	1.666	1.722
Capacidad depósito	Kgs	13	13	13	13
Capacidad depósito en cubitos	Nº	722	722	722	722
Condensación	tipo	aire	agua	aire	agua
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	420	420	420	420
Gas refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290
P.V.P.	€	3.102	3.102	3.984	3.984

Nota: Las condiciones de las producciones indicadas son a: temperatura ambiente + 10°C y temperatura del agua +10°C

Accesorios	P.V.P €
Distribuidor de agua “WCW” (instalado de fábrica en mod KD30)	438



Ø 27 x 32



Mod.KD 30F



Mod.KD 3

SERIE KD:

- La serie KD es un fabricante-dispensador de cubitos de tamaño: (Ø27x32).
- Sistema de rociado, "SPRAY SYSTEM", se obtienen cubitos higiénicos, cristalinos y compactos.
- Carrocería en acero inoxidable (AISI 304).
- Condensación por aire o por agua (W) (bajo barra).
- KD30 "F" es un modelo de condensación por aire y con ventilación frontal, ideal para bajo barra.
- Perfecta relación producción /capacidad del depósito.
- Ciclo de producción completamente automático.
- Sistema de lavado incorporado.
- Bomba vertical, especial MIGEL.
- Reducido coste de fabricación de cubitos por sus bajos consumos de electricidad y de agua.
- Sistema de descarche por agua y gas caliente.
- Fácil accesibilidad a todos los componentes de la máquina.
- Refrigerante R290.
- El modelo KD30 puede suministrar con dispensador de agua, bajo pedido.



Pulsador de agua y pulsador de hielo (mod. KD30).



Sistema de rociado por aspersores.



Ventilación frontal en modelo: KD 30 F.

CONDICIONES GENERALES DE VENTA



Se entenderá que estas condiciones son aceptadas por el comprador por el mero hecho de cursar un pedido.

PRECIOS

Los precios indicados en el presente catálogo no incluyen I.V.A., ni R.E., ni I.G.I.C.

CATÁLOGO

La información que se facilita en el presente catálogo lo es a título informativo y por consiguiente tanto precios, como modelos, características y especificaciones pueden ser modificadas sin previo aviso.

PEDIDOS

Cualquier condición consignada por el comprador en el pedido, que no se ajuste a estas condiciones generales, será nula a no ser que DIFRIHO, S.A. la acepte expresamente.

Un pedido no podrá anularse una vez se haya efectuado la expedición de la mercancía. Tampoco podrá anularse cuando este haga referencia a productos de fabricación expresa y esta hubiese comenzado.

DIFRIHO, S.A. se reserva el derecho de anular pedidos pendientes en caso de que el comprador hubiera incumplido, total o parcialmente, contratos anteriores.

Los plazos de entrega que se faciliten al comprador serán siempre a título orientativo por lo que su incumplimiento no será, en ningún caso, causa de reclamación alguna por parte del comprador.

GARANTÍA

Todas las máquinas incluidas en este catálogo disponen de un periodo de doce meses de garantía (fecha factura).

En cualquier caso la garantía se refiere a piezas o defectos de fabricación, nunca a defectos de funcionamiento imputables a deficiencias de la instalación o a los suministros de agua, gas o electricidad.

Los cristales, piedras, luminosos y resistencias eléctricas no están incluidos en la garantía.

Las piezas susceptibles de entrar en garantía deberán ser remitidas inexcusablemente a DIFRIHO, S.A. para su análisis.

Para hacer efectiva la garantía, esta deberá ser aceptada por el departamento Técnico de DIFRIHO, S.A.

Los gastos de portes y embalajes que se originen en las reparaciones en periodo de garantía correrán siempre a cargo del comprador.

La reparación, sustitución de piezas y puesta en marcha, así como el posterior mantenimiento, serán exclusiva obligación y responsabilidad del comprador.

RECLAMACIONES

DIFRIHO, S.A. atenderá las reclamaciones debidamente justificadas originadas por deficiencias en el transporte siempre y cuando estas se hagan efectivas en un plazo nunca superior a 24 horas desde la entrega de la mercancía.

DEVOLUCIONES

No se aceptarán, salvo expreso consentimiento por parte de DIFRIHO, S.A.

En todo caso, sólo se aceptarán cuando el material se encuentre en perfectas condiciones.

Los gastos de portes y embalajes correrán a cuenta del comprador.

RESPONSABILIDADES

DIFRIHO, S.A. no responde de los daños eventuales, ni personales ni materiales, que pudieran derivarse del uso del producto.

JURISDICCIÓN

El comprador renuncia a todo fuero o jurisdicción y se somete incondicionalmente a los tribunales de Barcelona.