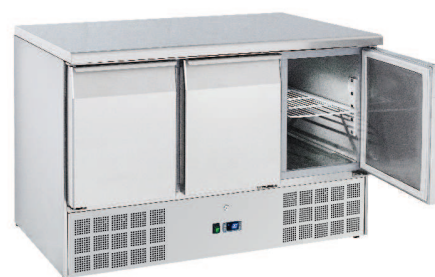




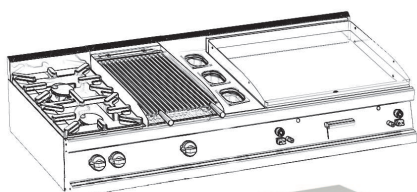
G9 PAG.08/11



G9 PAG.12/17



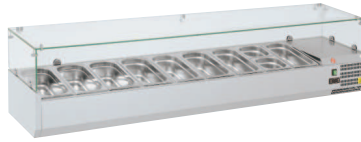
G9 PAG.18/22



G9 PAG.28/31



G9 PAG.32/36



G9 PAG.37/39



G9 PAG.42/50



G9 PAG.52/55



ACCESORIOS/ACCESSORIES

G9 PAG.56/57

FROID INDUSTRIEL / INDUSTRIELLE KÄLTE

CARACTERÍSTICAS

CONSTRUCCION

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304. 18/10. El trasero es de acero galvanizado.
- Encimeras con canto frontal redondeado. Modelos murales con peto posterior de 100 mm de alto.
- Cuba interna con los cantos redondeados para facilitar la limpieza y desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico (libre de CFC) con una densidad de 40 Kgs./m³, de 50 a 60 mm de espesor según modelos.
- Con patas regulables, excepto modelos Serie 2.
- Bisagras de torsión, en todas las puertas. Con posición de mantenimiento abierta, cuando supera los 95 grados.
- Puertas con cierre magnético, mediante burletes dotados de cámara de aire, para asegurar la estanqueidad. Fácilmente sustituibles.
- Grupos frigoríficos sobre-dimensionados, con descarche automático. Dichos grupos permiten su extracción para facilitar el servicio de mantenimiento y limpieza del condensador con la máxima comodidad.
- Frío ventilado para conseguir la temperatura homogénea en el interior de la cámara, excepto algún modelo que lo indica explícitamente.
- Gas refrigerante hidrocarburo R290 ó R600a (según modelos). De máximo rendimiento para obtener la calificación energética más ecológica, y para reducir las emisiones de CO₂.
- Temperatura de trabajo +1 +4° C, en conservación y -18 -20° C en los aparatos de congelación, con una temperatura ambiente de +36° C.
- Con termómetro-termostato electrónico digital. Dicho programador permite ajustar las temperaturas, máxima y mínima, así como los descarches automáticamente, con el fin de optimizar al máximo el rendimiento del frigorífico.
- Con interruptor luminoso de marcha-paro.

MESAS FRIAS CON PUERTAS CIEGAS

- Se fabrican con 2 profundidades. Las de 600 mm. que llevan en dotación una rejilla de 460x405 mm. por cada puerta y las de 700 mm, que son GN 1/1 y también se suministran con una rejilla de 325x530.
- Opcionalmente, se pueden suministrar los pares de guías que deseen para colocar mas rejillas o recipientes GN 1/1 (Ver páginas 56/57 de accesorios)
- Hay modelos con 2, 3 ó 4 puertas.
- Con luz led

Con las mismas características, se fabrican con las siguientes versiones:

MESAS FRIAS CON PUERTAS DE CRISTAL

- Con puertas dotadas de cristal doble, con cámara de aire.
- Con cerradura en cada puerta.

MESAS FRIAS CON FREGADERO

- Y escurridor a su izquierda.
- Opcionalmente, se pueden suministrar con grifo monomando o con caño y pedal de accionamiento, para el agua fría/caliente (Ver páginas 56/57 de accesorios)

MESAS FRIAS CENTRALES

- Para su ubicación en el centro.
- Opcionalmente se pueden solicitar con el trasero de acero inoxidable.

MESAS FRIAS CON CAJONES Y PUERTAS

- Todas las opciones de posibles combinaciones, que totalizan 18 modelos están disponibles.
- Cajones perforados para facilitar la ventilación.
- Con cierre magnético, mediante burletes con cámara de aire, al igual que las puertas. Fácilmente sustituibles
- Dotados de guías telescópicas de acero inoxidable, que permiten la abertura del 100%
- Opcionalmente, en los modelos de 700 mm de fondo, se pueden colocar recipientes GN 1/1, con la posibilidad de hacer combinaciones, con los distintos tamaños y profundidades existentes. (Ver accesorios en páginas 56/57 y el Catálogo GRUPO 16)

MESAS FRIAS PARA MOTOR A DISTANCIA

- Se fabrican las mismas versiones de profundidades y con 2, 3 ó 4 puertas, pero sin el espacio para el grupo frigorífico. En consecuencia ocupan menos longitud.
- Disponen de frontal de mandos para ubicar el termómetro-termostato digital, así como el interruptor luminoso de marcha-paro.
- La gran ventaja de esas mesas, aparte de que ocupan menos espacio, es que se evitan ruidos de los grupos dentro de la cocina y así mismo, averías por absorción de grasas y la suciedad que provoca cuando se limpian los suelos.
- Los grupos frigoríficos se pueden colocar en el exterior, lo cual hace que rindan más. Dicho montaje lo debe hacer un instalador frigorista.
- Equipan una válvula de expansión, para su conexión a la tubería del gas refrigerante,

que viene del compresor.

MESAS DE CONGELACION

- Fabricadas para el mantenimiento de congelados, pudiendo ubicarlas en la cocina, para tener el producto, cerca de la zona de cocción y así evitar el tener que ir a la cámara de congelación, cada vez que se precisa género. Pero los alimentos, se han de introducir congelados.
- El régimen de trabajo es de -18 -20° C, con una temperatura ambiente de +36° C.

MESAS FRIAS (SERIE 2), CON PUERTAS CIEGAS

- Disponen del grupo frigorífico, así como el termómetro-termostato, en la parte inferior, lo cual ahorra espacio en las cocinas, y abarata el aparato.
- El frío en el interior de la cámara es estático
- No tienen patas regulables, ya que el mismo mueble llega al suelo, y hace la función de zócalo, facilitando la limpieza.
- El resto de características técnicas son las mismas de las otras mesas frías descritas anteriormente.
- Se fabrican de fondo 700 mm, con 2 ó 3 puertas y llevan en dotación, 1 rejilla por cada puerta, de 325x530 mm.
- Son GN 1/1, lo que permite la colocación opcional, de recipientes gastronómicos.

MESAS DE CONGELACION (SERIE 2), CON PUERTAS CIEGAS

- El frío es ventilado.
- El régimen de trabajo es de -18 -20° C, con temperatura ambiente de +36° C.
- El resto de detalles constructivos, son los mismos que la Serie 2 de refrigeración.

RESERVAS FRIAS CON CAJONES

- Se fabrican para colocar en su encimera, aparatos de cocción de 600/700 ó 900 mm. de fondo. Por ello su altura son 600 mm.
- Disponemos de 6 modelos, todos ellos de 700 mm de profundidad.
- Son gastronómicos, pudiendo introducir en los cajones recipientes GN 1/1, ó combinaciones, para separar los distintos alimentos.
- Hay dos tamaños de cajones. El grande, con una altura interna de 300 mm. y los pequeños, que van uno encima del otro, pudiendo albergar recipientes GN de 100 mm de altura.
- Disponen de guías telescópicas de acero inoxidable, que permite la apertura del 100 %.
- Estas mesas frías son muy prácticas, ya que al estar colocadas debajo de frytops, barbacoas, cocinas etc., el cocinero tiene el producto a mano, en todo momento, aparte de aprovechar al máximo el espacio en cocinas pequeñas.
- Opcionalmente, también fabricamos, un elemento neutro, que se coloca entre los distintos aparatos de cocción, para optimizar todo el espacio disponible. • Ese elemento neutro, se puede suministrar a modo de encimera de trabajo, o para colocar recipientes GN 1/6 para salsas.
- Existen 8 modelos, según sean los equipos de cocción de 600/700 ó 900 mm. de fondo, y a la vez según el largo de la reserva fría. El objetivo de ese módulo es evitar espacios, difíciles de limpiar y a la vez prestar un servicio que agradecerá el cocinero.

CONTRA-MOSTRADORES CON PUERTAS CIEGAS

- Se fabrican con una profundidad de 600 mm. y con 2, 3 ó 4 puertas.
- Llevan en dotación 2 rejillas por cada puerta, de 460x405 mm.
- Están concebidos para su colocación en la pared de la zona del Bar, por ello tienen una altura de 1.050 mm. y hacen conjunto con los muebles cafeteros y vajilleros de tras-barra, de la misma altura.
- También disponen de un cajón neutro, ubicado encima de la zona del grupo frigorífico.
- Opcionalmente, dicho cajón, puede ser pica-marro, ya que si lo desean pueden colocar la máquina de café encima del mueble.
- Las demás características son las mismas de las mesas frías con puertas ciegas.

CONTRA MOSTRADORES CON PUERTAS DE CRISTAL

- Con puertas dotadas de cristal doble con cámara de aire.
- Con cerradura en cada puerta.
- Con luz led.
- Así mismo el resto de detalles son iguales que las mesas frías y contra-mostreadores de puertas ciegas.

VER G-11, PAGINAS 56/57 DE ACCESORIOS.

- A destacar que se puede suministrar, OPCIONALMENTE, cualquier modelo con el grupo frigorífico, a la izquierda, pues de serie va a la derecha.
- También la posibilidad de colocar el KIT LAVAMANOS, con grifo monomando o con pedal para el agua fría/caliente, encima del grupo frigorífico.

CHARACTERISTICS

MAKING

- Outside and inside in stainless steel AISI-304. 10/18. The back is made of galvanized steel.
- Countertops with rounded front edge. Wall models with back sheet 100 mm high.
- Internal tank with rounded edges to facilitate cleaning and draining inside the chamber.
- Ecological injected polyurethane insulation (CFC-free) with a density of 40 Kgs./m³, 50 to 60 mm thickness depending on models.
- With adjustable legs, except models Series 2.
- Torsion hinges on all doors. With open maintenance position when it exceeds 95 degrees.
- Doors with magnetic closure by weather strips equipped with an air chamber to ensure tightness. They are easily replaced.
- Over-sized refrigeration groups with automatic defrosting. These groups allow its extraction to facilitate the service of maintenance and cleaning of the condenser with the maximum comfort.
- Ventilated cold to achieve the homogeneous temperature inside the chamber, except for some model that indicates it explicitly.
- Hydrocarbon refrigerant R290 or R600a (depending on models). Maximum performance to obtain the most ecological energy rating, and to reduce CO₂ emissions.
- Working temperature +1 + 4° C, in conservation and -18 -20° C in freezing devices, with an ambient temperature of + 36° C.
- With thermometer-digital electronic thermostat. This programmer allows to adjust the temperatures, maximum and minimum, as well as the defrosts automatically, in order to optimize the performance of the refrigerator to the maximum.
- With start-stop light switch.

COLD TABLES WITH BLIND DOORS

- They are manufactured with 2 depths. The one of 600 mm which have a grid of 460x405 mm for each door and 700 mm which are GN 1/1 and are also supplied with a grid of 325x530.
 - Optionally, we can supply the pairs of guides you want to place more grids or containers GN 1/1 (See pages 56/57 of accessories)
 - There are models with 2, 3 or 4 doors.
 - With led light
- With the same characteristics, they are manufactured with the following versions:

COLD TABLES WITH GLASS DOORS

- With doors equipped with double glass with air chamber.
- With lock on each door.

COLD TABLES WITH SINK

- And drainer to its left.
- Optionally, they can be supplied with a mixer tap or with a spout and pedal for cold / hot water (See pages 56/57 of accessories)

CENTRAL COLD TABLES

- For their location in the center.
- Optionally, they can be ordered with the stainless steel back.

COLD TABLES WITH DRAWS AND DOORS

- All options for possible combinations, a total of 18 models, are available.
- Perforated drawers to facilitate ventilation.
- With magnetic closure by weather strips with air chamber, just like the doors. Easily replaceable.
- Equipped with stainless steel telescopic guides, which allow 100% opening
- Optionally, in the 700 mm bottom models, GN 1/1 containers can be placed with the possibility of making combinations with the different sizes and depths. (See accessories in pages 56/57 and Catalog GROUP 16)

REMOTE MOTOR COLD TABLES

- The same depth versions are manufactured with 2, 3 or 4 doors, but without the space for the refrigeration unit. Consequently, they occupy less length.
- They have front and controls to locate the digital thermometer-thermostat, as well as the light switch of start-stop.
- The great advantage of these tables, apart from the fact that they occupy less space, is that group noises are avoided inside the kitchen and also, faults due to the absorption of fats and the dirt that it causes when the floors are cleaned.
- Refrigerating groups can be placed outside, which makes them yield more. This assembly must be done by a refrigeration installer.
- They equip an expansion valve for its connection to the refrigerant gas pipe, which comes from the compressor.

FREEZING TABLES

- Manufactured for the maintenance of frozen foods and being able to locate them in the kitchen to have the product close to the cooking area and thus avoid having to go to the freezing chamber whenever gender is required. The food must be introduced frozen.
- The working regime is -18 -20° C with an ambient temperature of + 36° C.

COLD TABLES (SERIE 2) WITH BLIND DOORS

- They have the refrigeration unit as well as the thermometer-thermostat in the lower part, which saves space in the kitchens and makes the appliance cheaper.
- The cold inside the camera is static
- They do not have adjustable legs because the same piece of furniture reaches the floor and acts as a base, facilitating cleaning.
- The rest of the technical characteristics are the same as the other cold tables described above.
- They are manufactured in 700 mm depth, with 2 or 3 doors and are supplied with 1 grid per door, 325x530 mm.
- They are GN 1/1, which allows the optional placement of gastronorm containers.

FREEZING TABLES (SERIE 2) WITH BLIND DOORS

- The cold is ventilated.
- The working regime is -18 -20° C with an ambient temperature of + 36° C.
- The rest of the construction details are the same as the Series 2 refrigeration

COLD RESERVES WITH DRAWERS

- They are manufactured to place 600/700 or 900 mm cooking appliances on their worktop background and so, their height is 600 mm.
- We have 6 models, all of them 700 mm deep.
- They are gastronorm, being able to introduce in the drawers containers GN 1/1 or combinations, to separate the different foods.
- There are two sizes of drawers, the big one with an internal height of 300 mm. and the smaller ones, that go one on top of the other, being able to lodge containers GN of 100 mm. height.
- Equipped with stainless steel telescopic guides, which allow 100% opening.
- These cold tables are very practical because when placed under fry tops, barbecues, cookers, etc., the cook has the product at hand all the time apart from making the most of the space in small kitchens.
- Optionally, we also manufacture a neutral element which is placed between the different cooking devices to optimize all the available space. • This neutral element can be supplied as a worktop, or to place GN 1/6 containers for sauces.
- There are 8 models depending on the cooking equipment of 600/700 or 900 mm depth, and at the same time according to the length of the cold reservation. The objective of this module is to avoid difficult spaces to clean and also provide a service that the cook will appreciate.

REFRIGERATED COUNTERS WITH BLIND DOORS

- They are manufactured with 600 mm. depth and with 2, 3 or 4 doors.
- They are equipped with 2 grids per door, 460x405 mm.
- They are designed for placement in the wall of the Bar area, so they have a height of 1,050 mm. and they make a set with the same height coffee and after bar furniture.
- They also have a neutral drawer located above the zone of the refrigeration unit.
- Optionally, this drawer can be for coffee grounds, because if you want you can place the coffee machine on top of the cabinet.
- The other characteristics are the same as for cold tables with blind doors.

REFRIGERATED COUNTERS WITH GLASS DOORS

- With doors equipped with double glass with air chamber.
- With lock on each door.
- With led light.
- Likewise, the rest of the details are the same as the cold tables and refrigerated counters of blind doors.

SEE G-11, PAGES 56/57 OF ACCESSORIES.

- To emphasize that it is possible to supply, OPTIONALLY, any model with the refrigeration unit to the left, as standard goes to the right.
- Also the possibility of placing the WASHBASIN KIT, with mixer tap or with pedal for cold / hot water, above the refrigeration unit.

CARACTÉRISTIQUES

CONSTRUCTION

- Extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI-304 18/10. L'arrière est en acier galvanisé.
- Plans de travail avec bord avant arrondi. Modèles muraux avec corps postérieur de 100 mm de hauteur.
- Réservoir interne à bords arrondis pour faciliter le nettoyage et la vidange à l'intérieur de la chambre.
- Isolation écologique en polyuréthane injecté (sans CFC) d'une densité de 40 kg / m³, d'une épaisseur de 50 à 60 mm selon les modèles.
- Avec pieds réglables, sauf modèles Série 2.
- Charnières de torsion sur toutes les portes. Avec la position de maintenance ouverte quand il dépasse 95 degrés.
- Portes à fermeture magnétique à l'aide de bandes d'étanchéité équipées d'une chambre à air pour assurer l'étanchéité. Facilement remplaçable.
- Groupes de réfrigération surdimensionnés à dégivrage automatique. Ces groupes permettent son extraction pour faciliter le service de maintenance et de nettoyage du condenseur avec le maximum de confort.
- Froid ventilé pour atteindre la température homogène à l'intérieur de la chambre, à l'exception de certains modèles qui l'indiquent explicitement.
- Fluide frigorigène hydrocarbure R290 ou R600a (selon les modèles). Des performances maximales pour obtenir la cote énergétique la plus écologique et réduire les émissions de CO₂.
- Température de fonctionnement +1 + 4 °C en conservation et -18 à 20 °C dans les appareils de congélation, avec une température ambiante de + 36 °C.
- Avec thermostat électronique thermomètre-numérique. Ce programmeur permet d'ajuster automatiquement les températures, maximum et minimum, ainsi que les dégivrages, afin d'optimiser les performances maximales du réfrigérateur.
- Avec interrupteur marche/arrêt.

TABLES FROIDES AVEC PORTES

- Ils sont fabriqués avec 2 profondeurs, le 600 mm, qui ont une grille de 460x405 mm pour chaque porte et 700 mm, qui sont GN 1/1 et sont également fournis avec une grille de 325x530.
- En option, on peut fournir les paires de guides sur lesquels vous souhaitez placer plusieurs grilles ou conteneurs GN 1/1 (voir pages 56/57 d'accessoires)
- Il existe des modèles à 2, 3 ou 4 portes.
- avec lumière led

Avec les mêmes caractéristiques, ils sont fabriqués avec les versions suivantes:

TABLES FROIDES AVEC PORTES VITRÉES

- Avec portes équipées de double vitrage avec chambre à air.
- Avec serrure à chaque porte.

TABLES FROIDES AVEC ÉVIER

- Et égoûttoir à gauche.
- En option, ils peuvent être fournis avec un mélangeur ou avec un bec et une pédale pour eau froide/ chaude (voir pages 56/57 des accessoires)

TABLES DE FROID CENTRALES

- Pour son emplacement dans le centre.
- En option, ils peuvent être commandés avec l'arrière en acier inoxydable.

TABLES FROIDES AVEC TIROIRS ET PORTES

- Toutes les options pour les combinaisons possibles, 18 modèles au total sont disponibles.
- Tiroirs perforés pour faciliter la ventilation.
- Avec fermeture magnétique au moyen de bandes d'étanchéité avec chambre à air, exactement comme les portes. Facilement remplaçable.
- Équipé de guides télescopiques en acier inoxydable permettant une ouverture à 100%
- En option, dans les modèles inférieurs de 700 mm, des conteneurs GN 1/1 peuvent être placés avec la possibilité de faire des combinaisons avec différentes tailles et profondeurs. (Voir accessoires en pages 56/57 et Catalogue GROUPE 16).

TABLES FROIDES POUR MOTEUR À DISTANCE

- Les versions de même profondeur sont fabriquées avec 2, 3 ou 4 portes mais sans espace pour l'unité de réfrigération. Par conséquent, ils occupent moins de longueur
- Ils disposent de commandes frontales pour localiser le thermomètre-thermostat numérique ainsi que le commutateur de feux de démarrage et d'arrêt.
- Le grand avantage de ces tables outre le fait qu'elles occupent moins d'espace, est d'éviter les bruits de groupe à l'intérieur de la cuisine ainsi que les défauts dus à l'absorption des graisses et de la saleté qu'ils entraînent lors du nettoyage des sols.
- Les groupes de réfrigération peuvent être placés à l'extérieur ce qui les rend plus productifs. Ce montage doit être effectué par un installateur en réfrigération.
- Ils équipent un détendeur pour sa connexion au tuyau de gaz réfrigérant, qui provient du compresseur.

TABLES DE CONGELATION

- Fabriqué pour la maintenance des produits surgelés pour pouvoir les localiser dans la cuisine, placer le produit à proximité de la zone de cuisson et éviter ainsi de se rendre dans la chambre de congélation lorsque le denrée est nécessaire. Mais la nourriture doit être introduite congelée.
- Le régime de travail est de -18 à 20 °C, avec une température ambiante de + 36 °C.

TABLES FROIDES (SÉRIE 2) À PORTES

- Ils ont l'unité de réfrigération ainsi que le thermomètre-thermostat dans la partie inférieure, ce qui économise de l'espace dans les cuisines et rend l'appareil moins cher.
- Le froid à l'intérieur de l'appareil photo est statique.
- Ils n'ont pas de pieds réglables, le même meuble atteignant le sol et servant de base facilitant le nettoyage.
- Les autres caractéristiques techniques sont identiques à celles des autres tables froides décrites ci-dessus.
- Ils sont fabriqués en 700 mm de fonds avec 2 ou 3 portes, et sont équipés d'une grille par porte de 325x530 mm.
- Ils sont GN 1/1, ce qui permet de placer éventuellement des récipients pour gastronomes.

TABLES DE CONGELATION (SÉRIE 2) À PORTES

- le froid est ventilé
- Le régime de travail est de -18 à 20 °C avec une température ambiante de + 36 °C.
- Les autres détails de construction sont identiques à ceux de la série 2 de la réfrigération.

TOUR RÉFRIGÉRÉES AVEC TIROIRS

- Ils sont fabriqués pour placer des appareils de cuisson de 600/700 ou 900 mm de fonds sur le plan de travail. Par conséquent, sa hauteur est de 600 mm.
- Nous avons 6 modèles d'une profondeur de 700 mm.
- Ils sont gastronomiques, pouvant introduire dans les tiroirs des récipients GN 1/1 ou des combinaisons pour séparer les différents aliments.
- Il existe deux tailles de tiroirs. Le grand, avec une hauteur interne de 300 mm, et les petits, qui vont les uns sur les autres, pouvant loger des conteneurs GN de 100 mm de hauteur.
- Ils sont dotés de guides télescopiques en acier inoxydable qui permettent une ouverture à 100%.
- Ces tables froides sont très pratiques car, placées sous des fry tops, des barbecues, des fourneaux, etc., le cuisinier a toujours le produit à portée de main, mis à part profiter pleinement de l'espace dans les petites cuisines.
- En option, nous fabriquons également un élément neutre, placé entre les différents appareils de cuisson, afin d'optimiser tout l'espace disponible.
- Cet élément neutre peut être fourni comme plan de travail ou pour placer des récipients GN 1/6 pour les sauces.
- Il existe 8 modèles en fonction de l'équipement de cuisson de 600/700 ou 900 mm de fonds et en même temps en fonction de la durée de la réserve froide. L'objectif de ce module est d'éviter les espaces difficiles à nettoyer et en même temps d'offrir un service que le cuisinier appréciera.

TOUR RÉFRIGÉRÉES HAUTE À PORTES

- Ils sont fabriqués avec une profondeur de 600 mm et avec 2, 3 ou 4 portes.
- Ils sont équipés de 2 grilles par porte de 460x405 mm.
- Ils sont conçus pour être placés dans le mur de la zone Bar, ils ont donc une hauteur de 1 050 mm et ils font un ensemble avec les meubles à café et les meubles à vaisselle après barre de la même hauteur.
- Ils disposent également d'un tiroir neutre situé au-dessus de la zone de l'unité de réfrigération.
- En option, ledit tiroir peut être tiroir à café, car si vous le souhaitez, vous pouvez placer la machine à café sur le dessus du meuble.
- Les autres caractéristiques sont les mêmes que pour les tables froides à portes.

TOUR RÉFRIGÉRÉES HAUTE AVEC PORTES VITRÉES

- Avec portes équipées de double vitrage avec chambre à air.
- Avec serrure à chaque porte.
- Avec lumière led.
- Le reste des détails est identique à celui des tables froides et des comptoirs des tour réfrigérées à portes.

VOIR G-11, PAGES 56/57 DES ACCESSOIRES.

- Pour souligner le fait qu'il est possible d'alimenter EN OPTION tout modèle équipé de l'unité de réfrigération à gauche, tandis que le standard va à droite.
- Possibilité également de placer le KIT LAVAMANOS, avec mitigeur ou avec pédale pour eau froide/ chaude, au-dessus du groupe froid.

MESAS FRÍAS CON PUERTAS CIEGAS

☒ COLD TABLES WITH BLIND DOORS ☒ TOURS RÉFRIGÉRÉES À PORTES INOX ☒ BLICKDICHTEN TÜREN



↗ 600 Mod. 71979509 | ↗ 700 Mod. 75789509



↗ 600 Mod. 72579509 | ↗ 700 Mod. 72589509



↗ 600 Mod. 70289509 | ↗ 700 Mod. 79099509



↗ COD. 63390000 470 €

MOD. / COD.							€
72579509	98	1500x600x850	2	2 - 460x405	250	400W - 230/1V	1.810
71979509	116	2020x600x850	3	3 - 460x405	390	400W - 230/1V	2.150
70289509	143	2545x600x850	4	4 - 460x405	530	400W - 230/1V	2.550
72589509	102	1345x700x850	2	2 - GN 1/1	290	400W - 230/1V	2.040
75789509	126	1800x700x850	3	3 - GN 1/1	455	400W - 230/1V	2.420
79099509	153	2245x700x850	4	4 - GN 1/1	615	400W - 230/1V	2.860

MESAS FRÍAS CON PUERTAS DE CRISTAL

REF. LD TABLES WITH GLASS DOORS

REF. MOURS RÉFRIGÉRÉES À PORTES VITRÉES

REF. KÜHLTISCHE MIT GLASTÜREN



↑ 600 Mod. 77089509 | ↑ 700 Mod. 73548609



↑ 600 Mod. 75579509 | ↑ 700 Mod. 78589509



↑ 600 Mod. 73289509 | ↑ 700 Mod. 76199509



MOD. / COD.	Person	Dimensions (WxDxH)	Number of doors	Door size (WxD)	Depth	Configuration	Price (€)
75579509	101	1500x600x850	2	2 - 460x405	250	400W - 230/1V	2.105
77089509	118	2020x600x850	3	3 - 460x405	390	400W - 230/1V	2.590
73289509	146	2545x600x850	4	4 - 460x405	530	400W - 230/1V	3.135
78589509	103	1345x700x850	2	2 - GN 1/1	290	400W - 230/1V	2.340
73548609	128	1800x700x850	3	3 - GN 1/1	455	400W - 230/1V	2.790
76199509	155	2245x700x850	4	4 - GN 1/1	615	400W - 230/1V	3.445

MESAS FRÍAS CON PUERTAS CIEGAS Y FREGADERO

☑ COLD TABLES WITH BLIND DOORS AND SINK ☑ TOUR RÉFRIGÉRÉE AVEC DES PORTES PLEINES ET ÉVIER
☑ KÜHLN TABELLEN MIT BLIND TÜREN UND WASCHBECKEN



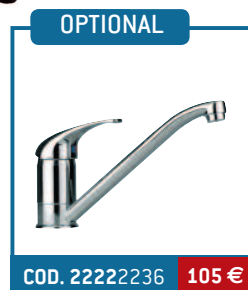
▲ ↗ 600 Mod. 74579509 | ↗ 700 Mod. 79589509



▲ ↗ 600 Mod. 73089509 | ↗ 700 Mod. 72989509



▲ ↗ 600 Mod. 70389509 | ↗ 700 Mod. 70199509



MOD. / COD.	👤	↔ ↗ ↕	📱	📏 DOT	📏	🌀	€
74579509	98	1500x600x800	2	2 - 460x405	250	400W - 230/1V	2.310
73089509	116	2020x600x850	3	3 - 460x405	390	400W - 230/1V	2.650
70389509	143	2545x600x850	4	4 - 460x405	530	400W - 230/1V	3.060
79589509	102	1345x700x850	2	2 - GN1/1	290	400W - 230/1V	2.550
72989509	126	1800x700x850	3	3 - GN1/1	455	400W - 230/1V	2.910
70199509	153	2245x700x850	4	4 - GN1/1	615	400W - 230/1V	3.245

MESAS FRÍAS CENTRALES CON PUERTAS CIEGAS

CENTRAL COLD TABLES WITH BLIND DOORS

TOURS RÉFRIGÉRÉES CENTRALES À PORTES INOX
MITTELTEIL-KÜHLTISCHE MIT BLICKDICHTEN TÜREN



↗ 600 Mod. 7C257950 | ↗ 700 Mod. 7C258950

↗ 600 Mod. 7C197950 | ↗ 700 Mod. 7C578950



COD.	📱	€
TRIN1500	2	200
TRIN1345	2	180
TRIN2020	3	270
TRIN1800	3	240
TRIN2545	4	340
TRIN2245	4	300

↗ 600 Mod. 7C028950 | ↗ 700 Mod. 7C909950



↗ COD. 63390000 470 €

MOD. / COD.	👤	↔ ↗ ↕	📱	📏 DOT	📏	🌀	€
7C257950	98	1500x600x850	2	2 - 460x405	250	400W - 230/1V	1.810
7C197950	116	2020x600x850	3	3 - 460x405	390	400W - 230/1V	2.150
7C028950	143	2545x600x850	4	4 - 460x405	530	400W - 230/1V	2.550
7C258950	102	1345x700x850	2	2 - GN 1/1	290	400W - 230/1V	2.040
7C578950	126	1800x700x850	3	3 - GN 1/1	455	400W - 230/1V	2.420
7C909950	153	2245x700x850	4	4 - GN 1/1	615	400W - 230/1V	2.860

MESAS FRÍAS CON CAJONES Y PUERTAS

☒ COLD TABLES WITH DRAWERS AND DOORS ☒ TOURS RÉFRIGÉRÉES À TIROIRS ET PORTES☒ KÜHLTISCHE MIT SCHUBLADEN UND TÜREN



↗ 600 Mod. 73770609 | ↗ 700 Mod. 71299509



↗ 600 Mod. 78289509 | ↗ 700 Mod. 74299509



↗ 600 Mod. 72189509 | ↗ 700 Mod. 77099509



↗ 600 Mod. 71189509 | ↗ 700 Mod. 76099509



↗ 600 Mod. 71679509 | ↗ 700 Mod. 75689509



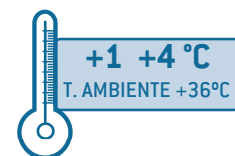
↗ 600 Mod. 70679509 | ↗ 700 Mod. 74689509

MESAS FRÍAS CON CAJONES Y PUERTAS

REF. LD TABLES WITH DRAWS AND DOORS

REF. OURS RÉFRIGÉRÉES À TIROIRS ET PORTES

REF. KÜHLTISCHE MIT SCHUBLADEN UND TÜREN



600 Mod. 72289509 | 700 Mod. 72299509



600 Mod. 79289509 | 700 Mod. 73299509



600 Mod. 70189509 | 700 Mod. 78099509



COD. 63390000 470 €



MOD. / COD.								€
71679509	108	1500x600x850	1	1 - 460x405	2	250	400 W - 230/1V	2.195
70679509	118	1500x600x850	-	-	4	250	400 W - 230/1V	2.590
72189509	126	2020x600x850	2	2 - 460x405	2	390	400 W - 230/1V	2.550
71189509	136	2020x600x850	1	1 - 460x405	4	390	400 W - 230/1V	2.930
70189509	146	2020x600x850	-	-	6	390	400 W - 230/1V	3.310
73770609	153	2545x600x850	3	3 - 460x405	2	530	400 W - 230/1V	2.930
78289509	163	2545x600x850	2	2 - 460x405	4	530	400 W - 230/1V	3.315
77289509	173	2545x600x850	1	1 - 460x405	6	530	400 W - 230/1V	3.700
79289509	183	2545x600x850	-	-	8	530	400 W - 230/1V	4.075
75689509	112	1345x700x850	1	1 - GN 1/1	2	290	400 W - 230/1V	2.505
74689509	122	1345x700x850	-	-	4	290	400 W - 230/1V	2.980
77099509	136	1800x700x850	2	2 - GN 1/1	2	455	400 W - 230/1V	2.880
76099509	146	1800x700x850	1	1 - GN 1/1	4	455	400 W - 230/1V	3.355
78099509	156	1800x700x850	-	-	6	455	400 W - 230/1V	3.830
71299509	163	2245x700x850	3	3 - GN 1/1	2	615	400 W - 230/1V	3.320
74299509	173	2245x700x850	2	2 - GN 1/1	4	615	400 W - 230/1V	3.795
72299509	183	2245x700x850	1	1 - GN 1/1	6	615	400 W - 230/1V	4.270
73299509	193	2245x700x850	-	-	8	615	400 W - 230/1V	4.745



MESAS FRÍAS PARA MOTOR A DISTANCIA

REMOTE MOTOR COLD FURNITURE

TOURS RÉFRIGÉRÉES POUR MOTEUR À DISTANCE

KÜHLTISCHE MIT BLICKDICHTEN TÜREN



↗ 600 Mod. 7D257950 | ↗ 700 Mod. 7D258950



↗ 600 Mod. 7D197950 | ↗ 700 Mod. 7D578950



↗ 600 Mod. 7D028950 | ↗ 700 Mod. 7D909950



* Grupo recomendado

E Recommended group

F Groupe recommandé

D Empfohlene Gruppe

MOD. / COD.						UC*	€
7D257950	55	1195x600x850	2	2 - 460x405	250	1/4 HP	1.520
7D197950	84	1720x600x850	3	3 - 460x405	390	1/3 HP	1.870
7D028950	114	2245x600x850	4	4 - 460x405	530	3/8 HP	2.270
7D258950	63	1045x700x850	2	2 - GN 1/1	290	1/4 HP	1.615
7D578950	92	1500x700x850	3	3 - GN 1/1	455	1/3 HP	1.980
7D909950	122	1945x700x850	4	4 - GN 1/1	615	3/8 HP	2.345

MESAS DE CONGELACIÓN CON PUERTAS CIEGAS

FREEZING TABLES WITH BLIND DOORS TABLES DE CONGELATION À PORTES



↗ 600 Mod. 79389509 | ↗ 700 Mod. 75299509



↗ 600 Mod. 70489509 | ↗ 700 Mod. 71399509

ESTAS MESAS SON PARA MANTENIMIENTO DE CONGELADOS. EL PRODUCTO YA SE DEBE DEPOSITAR PROCEDENTE DE UN CONGELADOR

☒ THESE TABLES ARE FOR FROZEN MAINTENANCE. THE PRODUCT MUST ALWAYS BE DEPOSITED FROM ANY FREEZER

☒ CES TABLES SONT POUR LA MAINTENANCE DES CONGELÉ. LE PRODUIT DOIT ÊTRE FOURNI TOUJOURS À PARTIR D'UN CONGÉLATEUR



MOD. / COD.							€
79389509	113	1500x600x850	2	2 - 460x405	250	600 W - 230/1V	2.370
70489509	139	2020x600x850	3	3 - 460x405	390	700 W - 230/1V	2.730
75299509	125	1345x700x850	2	2 - GN 1/1	290	600 W - 230/1V	2.730
71399509	152	1800x700x850	3	3 - GN 1/1	455	700 W - 230/1V	3.210



▲ ↗ 700 Mod. 70A09XRC GAS
R600A



▲ ↗ 700 Mod. 70A39XRC GAS
R290



MOD. / COD.							€
70A09XRC	87	900x700x880	2	2 - GN 1/1	230	300W - 230/1V	1.240
70A39XRC	106	1365x700x880	3	3 - GN 1/1	350	300W - 230/1V	1.670



Mod. 70V09XNC



Mod. 70V39XNC



ESTAS MESAS SON PARA MANTENIMIENTO DE CONGELADOS. EL PRODUCTO YA SE DEBE DEPOSITAR PROCEDENTE DE UN CONGELADOR

THESE TABLES ARE FOR FROZEN MAINTENANCE. THE PRODUCT MUST ALWAYS BE DEPOSITED FROM ANY FREEZER

CES TABLES SONT POUR LA MAINTENANCE DES CONGELÉ. LE PRODUIT DOIT ÊTRE FOURNI TOUJOURS À PARTIR D'UN CONGÉLATEUR

MOD. / COD.							
70V09XNC	94	920x700x880	2	2 - GN 1/1	240	300W - 230/1V	1.800
70V39XNC	115	1385x700x880	3	3 - GN 1/1	370	400W - 230/1V	2.295

RESERVAS FRÍAS CON CAJONES

☒ COLD RESERVES WITH DRAWERS

☒ RESERVES FROIDES AVEC TIROIRS



↗ 700 Mod. 74489509



↗ 700 Mod. 76489509



↗ 700 Mod. 75489509



↗ 700 Mod. 77489509



↗ 700 Mod. 78489509

RESERVAS FRÍAS CON CAJONES

☑ COLD RESERVES WITH DRAWERS

☑ RESERVES FROIDES AVEC TIROIRS

PARA COLOCAR APARATOS DE COCCIÓN FONDO 600/700 Ó 900

☑ TO PLACE COOKING APPARATUS FUND 600/700 OR 900

☑ PLACER LE FONDS POUR APPAREILS DE CUISSON 600/700 OU 900



G11 - PAG 22



◀ ↗ 700 Mod. 74770609

GAS
R290



MOD. / COD.							€
74489509	97	1345x700x600	2	-	105	400W - 230/1V	2.195
75489509	102	1345x700x600	1	1	105	400W - 230/1V	2.550
76489509	116	1800x700x600	3	-	170	400W - 230/1V	2.640
74770609	126	1800x700x600	1	2	170	400W - 230/1V	3.225
77489509	138	2245x700x600	4	-	230	400W - 230/1V	3.270
78489509	153	2245x700x600	1	3	230	400W - 230/1V	3.850



G11 P.04/06

CARACTERISTICAS GENERALES
GENERAL FEATURES

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES
ALLGEMEINE MERKMALE

CASTERVAL
ONLINE

2019/1 - Grupo 11

19

CONTRA MOSTRADORES CON PUERTAS DE CRISTAL

REFRIGERATED COUNTER WITH GLASS DOORS TOUR RÉFRIGÉRÉES HAUTE AVEC PORTES VITRÉES
KÜHLTISCHE MIT GLASTÜREN



↗ 600 Mod. 76969509



↗ 600 Mod. 70879509



↗ 600 Mod. 75189509



OPTIONAL
COD. 71400M70 100 €



KIT CAJÓN PICAMARROS (OPCIONAL)

- SHIM FOR DRAWER (OPTIONAL)
- KIT TIROIR À MARCS (OPTIONAL)
- SCHUBLADE FÜR KAFFEESATZ MIT AUSKLOPFSTANGE (OPTIONAL)

MOD. / COD.								€
76969509	120	1500x600x1050	2	4 - 460x405	1	335	400W - 230/1V	2.350
70879509	140	2020x600x1050	3	6 - 460x405	1	520	400W - 230/1V	2.845
75189509	169	2545x600x1050	4	8 - 460x405	1	700	400W - 230/1V	3.440

CONTRA MOSTRADORES CON PUERTAS CIEGAS

REFRIGERATED COUNTER WITH DOORS

OUR RÉFRIGÉRÉES HAUTE AVEC PORTES

KÜHLTISCHE MIT TÜREN



▲ ↗ 600 Mod. 71579509



▲ ↗ 600 Mod. 76979509



▲ ↗ 600 Mod. 73189509



▲ COD. 71400M70 100 €



KIT CAJÓN PICAMARROS (OPCIONAL)

- ☐ SHIM FOR DRAWER (OPTIONAL)
- ☐ KIT TIROIR À MARCS (OPTIONAL)
- ☐ SCHUBLADE FÜR KAFFEESATZ MIT AUSKLOPFSTANGE (OPTIONAL)

MOD. / COD.								€
71579509	116	1500x600x1050	2	4 - 460x405	1	335	400W - 230/1V	2.035
76979509	134	2020x600x1050	3	6 - 460x405	1	520	400W - 230/1V	2.455
73189509	161	2545x600x1050	4	8 - 460x405	1	700	400W - 230/1V	2.860

OPCIONES PARA COMPLETAR ENCIMERA RESERVA FRÍA

☒ OPTIONS TO COMPLETE WORKTOP COLD RESERVE

☒ OPTIONS POUR REMPLIR LE COMPTOIR DE LA RÉSERVE FROIDE



GN
 NEUTRO PARA SALSAS
 ☒ NEUTRAL FOR SAUCES
 ☒ NEUTRE POUR LES SAUCES



M
 MESA DE APOYO
 ☒ SUPPORT TABLE
 ☒ TABLE SUPPORT

		MOD. / COD.		€	MOD. / COD.	M	€
1345	290x600x280	3028290G	3 - 1/6	315	3028290M	✓	300
2245	140x600x280	3028140G	3 - 1/6	245	3028140M	✓	230
1345	140x700x280	3807140G	3 - 1/6	395	3807140M	✓	380
1800	190x700x280	3807190G	3 - 1/6	405	3807190M	✓	390
2245	240x700x280	3807240G	3 - 1/6	415	3807240M	✓	400
1345	140x900x280	3801140G	4 - 1/6	510	3801140M	✓	490
1800	190x900x280	3801190G	4 - 1/6	520	3801190M	✓	500
2245	240x900x280	3801240G	4 - 1/6	530	3801240M	✓	510

CARACTERÍSTICAS

BOTELLEROS

- Exterior e interior de acero inoxidable. Traseros de acero galvanizado.
- Cuba interna con los cantos redondos para facilitar la limpieza y desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico (libre de CFC) con una densidad de 40 Kgs./m3.
- Con patas regulables, excepto modelos Serie 2.
- Con puertas correderas en la encimera.
- Con rejillas separadoras, verticalmente.
- Grupos frigoríficos sobre-dimensionados. Descarche manual. Dichos grupos permiten su extracción para facilitar el servicio de mantenimiento y limpieza del condensador con la máxima comodidad.
- Frio estático.
- Gas refrigerante hidrocarburo R600a. De máximo rendimiento para obtener la calificación energética más ecológica, y para reducir las emisiones de CO2.
- Temperatura de trabajo +1 +8° C, con una temperatura ambiente de +36° C.
- Con termostato analógico.
- Con interruptor luminoso de marcha-paro.

FABRICADORES DE CUBITOS

- Exterior en acero inoxidable. Interior en ABS. Traseros en acero galvanizado.
- Fabrican los cubitos de hielo mazazo de 40 gramos.
- Se fabrican 5 modelos, cuya producción hora y capacidad almacenada, viene especificada en cada uno de ellos.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico (libre de CFC) con una densidad de 40 Kgs./m3.
- Equipo frigorífico tropicalizado, pudiendo trabajar con una temperatura ambiente de 43°C, y con el agua a 35°C.
- Gas refrigerante R404a
- Refrigeración del condensador por aire.
- Con patas regulables.

CARACTERÍSTICAS GENERICAS DE LAS MESAS FRIAS DE PASTELERIA, MUEBLES DE PREPARACION DE PIZZAS, REFRIGERADORES DE INGREDIENTES Y LOS MUEBLES DE PREPARACION DE BOCADILLOS Y DE ENSALADAS

CONSTRUCCION

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304. 18/10. El trasero es de acero galvanizado.
- Cuba interna con los cantos redondos para facilitar la limpieza y desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico (libre de CFC) con una densidad de 40 Kgs./m3, de 45 a 60 mm de espesor segun modelos.
- Con patas regulables. Los modelos Serie 2, no tienen patas, ya que el mismo mueble llega al suelo, a modo de zócalo, lo cual facilita la limpieza.
- Bisagras de torsión, en todas las puertas. Con posición de mantenimiento abierta, cuando supera los 95 grados.
- Puertas con cierre magnético, mediante burletes dotados de cámara de aire, para asegurar la estanqueidad. Facilmente sustituibles.
- Grupos frigoríficos sobre-dimensionados, con descarche automático. Dichos grupos permiten su extracción para facilitar el servicio de mantenimiento y limpieza del condensador con la máxima comodidad.
- Frio ventilado para conseguir la temperatura homogénea en el interior de la cámara. Serie 2, con frio estático.
- Gas refrigerante hidrocarburo R290 ó R600a (segun modelos). De máximo rendimiento para obtener la calificación energética más ecológica y para reducir las emisiones de CO2.
- Temperatura de trabajo +1 +4° C, con una temperatura ambiente de +36° C.
- Con termómetro-termostato electrónico digital. Dicho programador permite ajustar las temperaturas, máxima y mínima, así como los descarches automáticamente, con el fin de optimizar al máximo el rendimiento del frigorífico.
- Con interruptor luminoso de marcha-paro.

MESAS FRIAS DE PASTELERIA

- Son para ubicar rejillas o latas EURONORM, de 400 x 600 mm.
- Se fabrican con 2 ó 3 puertas, y llevan en dotación 1 rejilla EN por cada puerta. La profundidad son 800 mm.
- Hay modelos con encimera de acero inoxidable y con encimera de granito

MUEBLES DE PREPARACION DE PIZZAS

- Los de la serie 2, se fabrican con 2 ó 3 puertas, gastronorm GN 1/1
- La encimera es de granito

- La profundidad son 700 mm.
- El modelo de 2 puertas y un modelo de 3 puertas, llevan en la parte posterior, un hueco para colocar, opcionalmente, 5 ó 8 recipientes GN 1/6 de 150 mm. de profundidad. El frio proviene de la cámara inferior. Asimismo disponen de un estante elevado, que a la vez, cubre los ingredientes.
- Al otro modelo de 3 puertas, se le puede colocar, opcionalmente, un refrigerador de ingredientes independiente, de 1400 mm. de largo, con capacidad para 6 GN 1/4 de 150 mm. de profundidad. Y en éste modelo el granito lleva laterales y trasero del mismo material para soportar el refrigerador y así disponer de mas espacio de trabajo.

- Los otros 4 modelos de muebles, son para uso mas industrial, y su profundidad son 800 mm.
- Con 1, 2 y 3 puertas, con cabida EURONORM y llevan en dotación 1 rejilla de 400 x 600 mm. por puerta.
- Existen dos modelos que combinan la parte inferior, con un mueble neutro, con 5 cajones para la fermentación de la bolas de la masa de las pizzas.
- Todos los modelos con la encimera de granito, incluidos los laterales y el trasero, para soportar el refrigerador de ingredientes independiente, que es opcional, pues el mismo, puede ser para ubicar recipientes GN 1/3 ó 1/4, segun modelo y necesidad productiva.
- El mueble neutro con 5 cajones para las bolas de pizza, tambien se puede suministrar independientemente.

REFRIGERADORES DE INGREDIENTES

- Disponemos de 12 modelos, de distintas longitudes y capacidades.
- Se pueden usar para ingredientes de pizza, o de bocadillos o de ensaladas.
- Llevan 4 patas regulables, de 20 mm., pero opcionalmente, se pueden suministrar con un kit de patas de 100/120 mm., para poder colocarlas en cualquier mesa de trabajo.
- 6 modelos para ubicar recipientes GN 1/3-150 y los 6 restantes para GN 1/4-150, cuya cantidad varia segun la longitud del refrigerador. Dichos recipientes no van incluidos en dotación, puesto que se pueden combinar con distintos tamaños de recipientes.
- Así mismo, segun la utilidad, que deseen, se fabrican con vitrina de cristal, para usar como estante, a la vez de hacer la función de protector higiénico, o con una tapa abatible de acero inoxidable.
- El frio es estático, mediante serpentín de cobre, adosado a la pared interna, de la cuba, en el espacio del aislamiento, lo cual facilita la limpieza de la misma.

MUEBLE DE PREPARACION DE BOCADILLOS

- Son Serie 2. Fondo 700 mm.
- Se fabrican con 2 y 3 puertas, gastronorm GN 1/1
- La encimera es de acero inoxidable y en la parte posterior, disponen de un hueco elevado 130 mm. de la misma, para ubicar, opcionalmente 5 ó 8 recipientes GN 1/6 de 150 mm. de profundidad.
- El frío proviene de la cámara inferior.
- Disponen de una tapa abatible de acero inoxidable, para que al accionarla, queden los alimentos protegidos higiénicamente y además se mantengan refrigerados.

MUEBLE DE PREPARACION DE ENSALADAS o GASTRO-CHEFF

- Son Serie 2. Fondo 700mm.
- Se fabrican con 2 y 3 puertas gastronorm GN 1/1.
- La encimera esta totalmente abierta para colocar, opcionalmente, recipientes GN 1/1 con las combinaciones que deseen. En el catálogo podrán ver diferentes opciones.
- Se refrigeran a través del frio de la cámara inferior.
- En la parte anterior de la encimera, equipan una placa de polietileno, para facilitar el corte y preparación de las ensaladas.
- Disponen de una tapa telescópica, abatible de acero inoxidable, para tapar los alimentos, cuando no se usa, y a la vez poder utilizar la encimera como mesa de trabajo.

MUEBLE PARA ENSALADAS CON VITRINA

- Las características son las mismas del Gastro-cheff, pero su uso es de cara al público, y por lo tanto no lleva la tapa.
- Para ello tiene una vitrina cerrada a tres caras, con un estante intermedio de cristal.

VER CATALOGO GRUPO 16

- Con una extensa gama de recipientes gastro norm, en acero inoxidable o policarbonato, así como rejillas.
- Tambien accesorios en G11 - PAG.56/57

CHARACTERISTICS

BOOTLE COOLERS

- Outside and inside in stainless steel. The back is made of galvanized steel.
- Internal tank with rounded edges to facilitate cleaning and draining inside the chamber.
- Ecological injected polyurethane insulation (CFC-free) with a density of 40 Kgs/m³.
- With adjustable legs, except Series 2 models.
- With sliding doors on the countertop.
- With vertically separated grids.
- Over-sized refrigerated groups. Manual defrost. These groups allow its extraction to facilitate the service of maintenance and cleaning of the condenser with maximum comfort.
- Static cold.
- Hydrocarbon refrigerant R600a. With the maximum performance to obtain the most ecological energy rating, and to reduce CO₂ emissions.
- Working temperature +1 + 8° C with an ambient temperature of + 36° C.
- With analogical thermostat.
- With luminous start-stop switch.

ICE CUBE MAKERS

- Stainless steel outside. Inside in ABS. The back is made in galvanized steel
- Make solid ice cubes of 40 grams.
- 5 models are manufactured whose production hour and capacity stored is specified in each one of them.
- Ecological injected polyurethane insulation (CFC-free) with a density of 40 Kgs/m³.
- Tropicalized refrigeration equipment, being able to work with an ambient temperature of 43°C and with water at 35°C.
- Refrigerant gas R404a
- Condenser cooling by air.
- With adjustable legs

GENERAL CHARACTERISTICS OF BAKERY COLD TABLES, UNITS FOR PREPARING PIZZAS, INGREDIENTS REFRIGERATORS AND UNITS FOR PREPARING SANDWICHES AND SALADS.

MAKING

- Outside and inside in AISI-304 18/10 stainless steel. The back is made of galvanized steel.
- Internal tank with rounded edges to facilitate cleaning and draining inside the chamber.
- Ecological injected polyurethane insulation (CFC-free) with a density of 40 Kgs/m³.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico (libre de CFC) con una densidad de 40 Kgs./m³, 45 to 60 mm thickness, according to models.
- With adjustable legs. The Series 2 models do not have legs because the same piece of furniture reaches the floor, as a socket, which facilitates cleaning.
- Torsion hinges on all doors. With open maintenance position when it exceeds 95 degrees.
- Doors with magnetic closure by weather strips equipped with an air chamber to ensure tightness. Easily substitutable.
- Over-sized refrigerated groups with manual defrost. These groups allow its extraction to facilitate the service of maintenance and cleaning of the condenser with maximum comfort.
- Ventilated cold to get the homogeneous temperature inside the chamber. Series 2 with static cold.
- Hydrocarbon refrigerant R290 or R600a [depending on models]. With maximum performance to obtain the most ecological energy rating and to reduce CO₂ emissions.
- Working temperature +1 + 4° C, with an ambient temperature of + 36° C.
- With thermometer-digital electronic thermostat. This programmer allows to adjust the temperatures, maximum and minimum as well as the defrosts automatically in order to optimize the performance of the refrigerator to the maximum.
- With luminous start-stop switch.

BAKERY COLD TABLES

- They are for locating EURONORM grids or cans, 400 x 600 mm.
- They are manufactured with 2 or 3 doors, and are equipped with 1 EN grid per door. The depth is 800 mm.
- There are models with stainless steel countertops and granite countertops

UNITS FOR PREPARING PIZZAS

- Those of the series 2 are manufactured with 2 or 3 doors, gastronorm GN 1/1

- The countertop is made of granite
- The depth is 700 mm.
- The model of 2 doors and a model of 3 doors, carry a hole on the back, to place, optionally, 5 or 8 containers GN 1/6 of 150 mm. deep. The cold comes from the lower chamber. They also have a high shelf which at the same time covers the ingredients.
- To the other model of 3 doors, it can be placed, optionally, an independent ingredients refrigerator of 1400 mm. long with capacity for 6 GN 1/4 of 150 mm. deep. In this model the granite has the side and back of the same material to support the refrigerator and thus have more work space.

- The other 4 furniture models are for industrial use and their depth is 800 mm.
- With 1, 2 and 3 doors, with a EURONORM capacity and with a grid of 400 x 600 mm. by door.
- There are two models that combine the bottom with a neutral cabinet and 5 drawers for the fermentation of pizza dough balls.
- All models with granite countertop including the sides and back to support the independent ingredient refrigerator, which is optional, as it can be used to locate containers GN 1/3 or 1/4 depending on model and productive need.
- The neutral cabinet with 5 drawers for the pizza balls can also be supplied independently.

INGREDIENTS REFRIGERATORS

- We have 12 models of different lengths and capacities.
- Can be used for pizza, sandwich or salad ingredients.
- They have 4 adjustable legs of 20 mm, but optionally, they can be supplied with a kit of 100/120 mm legs to be able to place them on any work table.
- 6 models for locating containers GN 1/3-150 and the remaining 6 for GN 1/4-150, whose quantity varies according to the length of the refrigerator. These containers are not included in standard units because they can be combined with different sizes of containers.
- Also, according to the utility you want, they are manufactured with glass showcase, to use as a shelf, at the same time to act as a hygienic protector or with a hinged cover made of stainless steel.
- The cold is static by copper coil and attached to the internal wall of the tank in the space of the insulation, which facilitates the cleaning of the same.

UNITS FOR PREPARING FOR SANDWICHES

- They are Series 2. 700 mm. depth
- Manufactured with 2 and 3 doors, gastronorm GN 1/1
- The countertop is made of stainless steel and they have on the back a 130 mm elevated hole to locate, optionally, 5 or 8 GN 1/6 containers of 150 mm. depth.
- The cold comes from the lower chamber.
- They have a hinged stainless steel cover, so that when operated the food is hygienically protected and also kept refrigerated.

UNITS FOR PREPARING SALADS or GASTRO-CHEFF

- They are Series 2. 700 mm. depth
- Manufactured with 2 and 3 doors, gastronorm GN 1/1
- The countertop is completely open to place, optionally, GN 1/1 containers with the combinations you want. You will see different options in the catalog.
- Refrigerate through the cold of the lower chamber.
- They have a polyethylene plate in the front part of the countertop to facilitate the cutting and preparation of the salads.
- They have a folding stainless steel telescopic cover to cover the food when it is not used and at the same time to use the countertop as a work table.

UNITS FOR PREPARING SALADS WITH VITRINE

- The characteristics are the same as the Gastro-chef, but its use is for the public and so it does not have the cover.
- It has a closed showcase on three sides with an intermediate glass shelf.

SEE CATALOG GROUP 16

- With an extensive range of gastronorm containers in stainless steel or polycarbonate as well as grids.
- Also accessories in G11 - PAGE 56/57

CARACTÉRISTIQUES

REFROIDISSEUR DE BOUTEILLES

- Extérieur et intérieur en acier inoxydable. L'arrière en acier galvanisé.
- Réservoir interne à bords arrondis pour faciliter le nettoyage et la vidange à l'intérieur de la chambre.
- Isolation écologique en polyuréthane injecté (sans CFC) d'une densité de 40 kg / m³.
- Avec pieds réglables, sauf modèles Série 2.
- Avec des portes coulissantes sur le comptoir.
- Avec des grilles de séparation verticalement.
- Groupes réfrigérés surdimensionnés. Dégivrage manuel. Ces groupes permettent son extraction pour faciliter le service de maintenance et de nettoyage du condenseur avec un maximum de confort.
- Froid statique.
- Hydrocarbure R600a, des performances maximales pour obtenir la cote énergétique la plus écologique et réduire les émissions de CO₂.
- Température de fonctionnement +1 + 8 °C, avec une température ambiante de + 36 °C.
- Avec thermostat analogique.
- Avec interrupteur marche / arrêt lumineux.

MACHINE À GLAÇONS SOLIDES

- Extérieur en acier inoxydable, l'intérieur en ABS et l'arrière en acier galvanisé.
- Elles font des glaçons solides de 40 grs.
- 5 modèles sont fabriqués dont l'heure de production et la capacité stockée sont spécifiées dans chacun d'entre eux.
- Isolation écologique en polyuréthane injecté (sans CFC) d'une densité de 40 kg / m³.
- Équipement de réfrigération tropicalisée capable de fonctionner à une température ambiante de 43 °C et avec de l'eau à 35 °C.
- Gaz réfrigérante R404a
- Condenseur de refroidissement par air.
- Avec pieds réglables.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DES TABLES FROIDES PÂTISSERIE, MEUBLES DE PRÉPARATION PIZZAS, VITRINE À INGRÉDIENTS ET MEUBLES PRÉPARATION SANDWICHES ET DE SALADES

CONSTRUCTION

- Extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI-304 18/10. L'arrière est en acier galvanisé.
- Réservoir interne à bords arrondis pour faciliter le nettoyage et la vidange à l'intérieur de la chambre.
- Isolation écologique en polyuréthane injecté (sans CFC) d'une densité de 40 kg / m³, d'une épaisseur de 50 à 60 mm selon les modèles.
- Avec les pieds réglables. Les modèles de la série 2 n'ont pas de pieds car le même meuble atteint le sol à la manière d'un socle, ce qui facilite le nettoyage.
- Charnières de torsion sur toutes les portes. Avec la position de maintenance ouverte quand il dépasse 95 degrés.
- Portes à fermeture magnétique à l'aide de bandes d'étanchéité équipées d'une chambre à air pour assurer l'étanchéité. Facilement substituable.
- Groupes réfrigérés surdimensionnés. Dégivrage manuel. Ces groupes permettent son extraction pour faciliter le service de maintenance et de nettoyage du condenseur avec un maximum de confort.
- Froid ventilé pour atteindre la température homogène à l'intérieur de la chambre. Série 2 avec froid statique.
- Fluide frigorigène hydrocarbure R290 ou R600a (selon les modèles) avec des performances maximales pour obtenir la cote énergétique la plus écologique et réduire les émissions de CO₂.
- Température de fonctionnement +1 + 4 °C avec une température ambiante de + 36 °C.
- Avec thermostat électronique thermomètre-numérique. Ce programmeur permet d'ajuster automatiquement les températures, maximum et minimum, ainsi que les dégivrages, afin d'optimiser les performances maximales du réfrigérateur.
- Avec interrupteur marche/arrêt.

TABLES FROIDES PÂTISSERIE

- Ils permettent de localiser des grilles ou des boîtes de conserve EURONORM de 400x600 mm.
- Ils sont fabriqués avec 2 ou 3 portes et sont équipés d'une grille EN par porte. La profondeur est de 800 mm.
- Il existe des modèles avec des comptoirs en acier inoxydable et des comptoirs en granit

MEUBLES PREPARATION PIZZAS

- Ceux de la série 2 sont fabriqués avec 2 ou 3 portes gastronomiques GN 1/1
- Le comptoir est en granit
- La profondeur est de 700 mm.
- Le modèle de 2 portes et un modèle de 3 portes portent à l'arrière un trou pour placer, en option, 5 ou 8 bacs GN 1/6 de 150 mm de profondeur. Le froid vient de la chambre basse. Ils ont également une tablette haute qui couvre les ingrédients.
- Sur l'autre modèle de 3 portes, il peut être placé, en option, un réfrigérateur d'ingrédients indépendant, de 1400 mm long, avec une capacité de 6 GN 1/4 de 150 mm de profondeur. Dans ce modèle, le granit a le même côté et l'arrière pour supporter le réfrigérateur et avoir ainsi plus d'espace de travail.

- Les 4 autres modèles de meubles sont destinés à un usage plus industriel et leur profondeur est de 800 mm.
- Avec 1, 2 et 3 portes, avec une capacité EURONORM et avec une grille de 400 x 600 mm par porte.
- Deux modèles combinent le fond avec une armoire neutre et 5 tiroirs pour la fermentation des boulettes de pâte à pizza.
- Tous les modèles avec comptoir en granit y compris les côtés et l'arrière, pour supporter le réfrigérateur à ingrédient indépendant, facultatif, car il peut être utilisé pour localiser les récipients GN 1/3 ou 1/4, selon le modèle et besoin productif.
- Le meuble neutre avec 5 tiroirs pour les boules à pizza peut également être fourni indépendamment.

VITRINE À INGRÉDIENTS

- Nous avons 12 modèles de différentes longueurs et capacités.
- Peut être utilisé pour les ingrédients de pizza, sandwich ou salade.
- Ils ont 4 pieds réglables de 20 mm, mais en option, ils peuvent être fournis avec un kit de pieds 100/120 mm, pour pouvoir les placer sur n'importe quelle table de travail.
- 6 modèles pour la localisation des bacs GN 1/3-150 et les 6 autres pour GN 1/4-150, dont la quantité varie en fonction de la longueur du réfrigérateur. Ces contenants ne sont pas inclus dans l'enveloppe, car ils peuvent être combinés avec différentes tailles de contenants.
- Selon l'utilitaire que vous voulez, on peut les fabriquer avec une vitrine en verre à utiliser comme étagère, tout en servant de protection hygiénique ou avec un couvercle à charnière en acier inoxydable.
- Le froid est statique par bobine de cuivre, fixée à la paroi interne du réservoir, dans l'espace de l'isolation, ce qui facilite le nettoyage de celle-ci.

MEUBLES PREPARATION DES SANDWICHES

- Sont la série 2 et fonds 700 mm.
- Fabriqué avec 2 et 3 portes gastronomiques GN 1/1
- Le comptoir est en acier inoxydable et à l'arrière ils ont un renforcement de 130 mm de hauteur pour localiser éventuellement 5 ou 8 GN 1/6 contenants de 150 mm de profondeur.
- Le froid vient de la chambre basse.
- Ils ont un couvercle articulé en acier inoxydable, de sorte que lors de leur utilisation, les aliments sont protégés de manière hygiénique et également ils restent réfrigérés.

MEUBLES PREPARATION DE SALADES ou GASTRO-CHEFF

- Sont la série 2 et fonds 700 mm.
- Fabriqué avec 2 et 3 portes gastronomiques GN 1/1
- Le comptoir est complètement ouvert pour placer, en option, des récipients GN 1/1 avec les combinaisons souhaitées. Dans le catalogue vous verrez les différentes options.
- Réfrigérés dans le froid de la chambre inférieure.
- Dans la partie avant de la table de cuisson, ils équipent une plaque de polyéthylène pour faciliter la coupe et la préparation des salades.
- Ils ont un couvercle télescopique en acier inoxydable pliant, pour couvrir les aliments quand ils ne sont pas utilisés et en même temps pour utiliser le comptoir comme table de travail.

MEUBLES PREPARATION DE SALADES AVEC VITRINE

- Les caractéristiques sont les mêmes que celles du Gastro-chef, mais son utilisation s'adresse au public et n'a donc pas de couvercle.
- Pour cela, il dispose d'une vitrine fermée sur trois côtés avec une étagère en verre intermédiaire.

VOIR LE CATALOGUE GROUPE 16

- Avec une vaste gamme de récipients gastronomiques en acier inoxydable ou en polycarbonate, ainsi que de grilles.
- Également accessoires en G11 - PAGE 56/57

BOTELLEROS

☒ BOTTLE COOLERS ☒ RAFRAÏCHISSEUR DE BOISSONS ☒ FLASCHENSTÄNDER



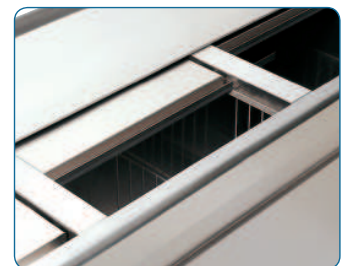
↗ 550 Mod. 72712509



↗ 550 Mod. 74712509



↗ 550 Mod. 75712509



INTERIOR Y EXTERIOR DE ACERO INOX

- ☒ INSIDE AND OUTSIDE IN STAINLESS STEEL
- ☒ ACIER INOXYDABLE POUR INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR

MOD. / COD.						€
72712509	72	1500x550x850	3	420	400 W - 230/1V	1.180
74712509	87	2000x550x850	4	580	400 W - 230/1V	1.380
75712509	103	2500x550x850	5	720	600 W - 230/1V	1.725



550 Mod. 74699209



550 Mod. 75699209



550 Mod. 76699209



INTERIOR Y EXTERIOR DE ACERO INOX

- INSIDE AND OUTSIDE IN STAINLESS STEEL
- ACIER INOXYDABLE POUR INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR

MOD. / COD.						€
74699209	55	1020x550x850	2	200	300 W - 230/1V	750
75699209	67	1525x550x850	3	365	300 W - 230/1V	1.045
76699209	81	2030x550x850	4	550	400 W - 230/1V	1.250

FABRICADORES DE CUBITOS MAZIZOS

☒ SOLID ICE-CUBE MAKER ☒ MACHINE À GLAÇONS SOLIDE ☒ EISWÜRFELMASCHINE



▲ Mod. 7850.0G13 / Mod. 7860.0G13



▲ Mod. 7820.0G08

FABRICADORES DE CUBITOS MAZIZOS

SOLID ICE-CUBE MAKER

MACHINE À GLAÇONS SOLIDE

EISWÜRFELMASCHINE



Mod. 7810.0G08



Mod. 7830.0G08

GAS
R404A

MOD. / COD.	Icon: Person	Icon: Dimensions (mm)	Icon: Clock	Icon: Ice cube	STOCK		Icon: Arrow	€
					Kg	Icon: Ice cube		
78100G08	39	365x495x600	25 Kg/24h	625	6	150	500W - 230/1V	1.360
78200G08	48	500x585x685	37 Kg/24h	925	15	375	700W - 230/1V	1.650
78300G08	52	500x585x795	50 Kg/24h	1250	25	625	800W - 230/1V	1.820
78500G13	67	740x605x1015	80 Kg/24h	2000	40	1000	1.050W - 230/1V	2.700
78600G13	74	740x605x1015	100 Kg/24h	2500	60	1500	1.200W - 230/1V	2.920

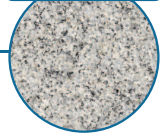
MESAS FRÍAS DE PASTELERÍA

PÂTISSERIE COLD TABLES TOURS RÉFRIGÉRÉES PÂTISSERIE KÜHLTISCHE FÜR SÜSSSPEISEN

EN-400x600



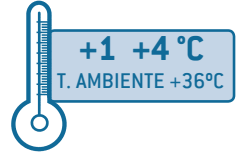
7M - GRANIT



800 Mod. 7M0012AP



7I - INOX



800 Mod. 7I0022AP



800 Mod. 7M0013AP



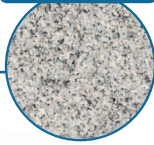
800 Mod. 7I0023AP



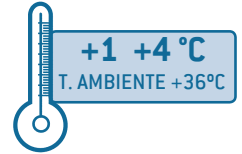
MOD. / COD.							€
7M0012AP	209	1500x800x850	2	2 - 400x600	430	400 W - 230/1V	2.480
7I0022AP	130	1500x800x850	2	2 - 400x600	430	400 W - 230/1V	2.080
7M0013AP	270	2025x800x850	3	3 - 400x600	640	400 W - 230/1V	3.060
7I0023AP	164	2025x800x850	3	3 - 400x600	640	400 W - 230/1V	2.535

5 GN-1/6-150*

GRANIT



8 GN-1/6-150*



Mod. 74A09PRC

GAS
R600A

Mod. 75A39PRC

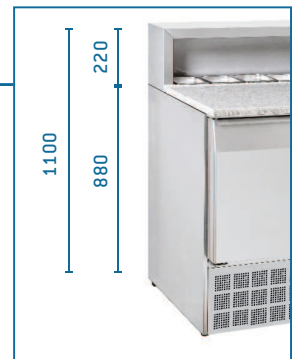
GAS
R290



G11 - Pag 36



Mod. 76V3341X 785€

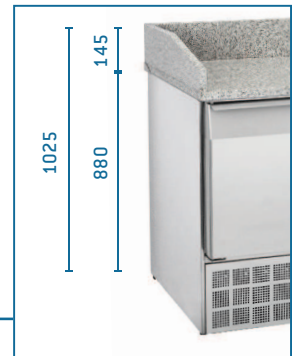


Mod. 76A39MRC 1.850€

TOTAL 2.635€



GAS
R290



MOD. / COD.							€
74A09PRC	110	900x700x880	2	2 - GN 1/1	230	300 W - 230/1V	1.340
75A39PRC	145	1365x700x880	3	3 - GN 1/1	350	300 W - 230/1V	2.040
76A39MRC	200	1400x700x880	3	3 - GN 1/1	350	300 W - 230/1V	1.850

MUEBLES PREPARACIÓN PIZZAS

UNITS FOR PREPARING PIZZAS

MEUBLES PRÉPARATION PIZZAS

MÖBEL ZUR PIZZA-VORBEREITUNG



Mod. 79V8302X 1.050 €



Mod. 748203ZQ 2.520 €

TOTAL 3.570 €



Mod. 76V8351X 870 €



Mod. 747202ZQ 2.050 €

TOTAL 2.920 €



Mod. 76V8351X 870 €



Mod. 747361ZQ 2.240 €

TOTAL 3.110 €



G11 - Pag 36

MUEBLES PREPARACIÓN PIZZAS

UNITS FOR PREPARING PIZZAS

MUEBLES PRÉPARATION PIZZAS

MÖBEL ZUR PIZZA-VORBEREITUNG



Mod. 79V8302X 1.050 €

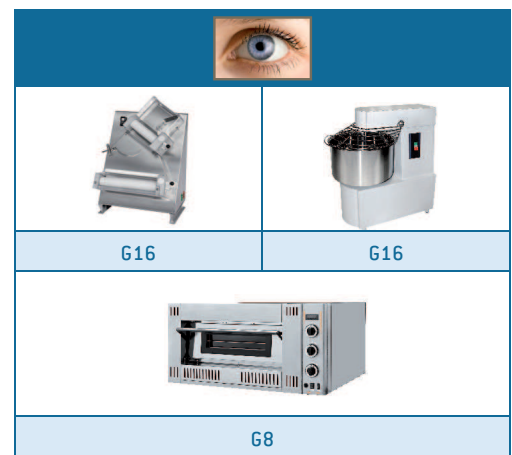


Mod. 748362ZQ 2.600 €

TOTAL 3.650 €



Mod. 7490005D



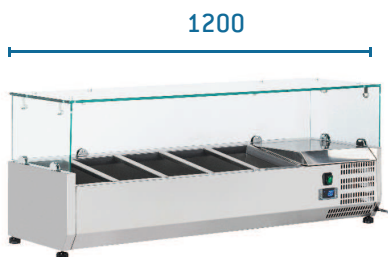
MOD. / COD.								€
747202ZQ	203	1500x800x880	2	2 - 400x600	430	-	400 W - 230/1V	2.050
747361ZQ	216	1500x800x880	1	1 - 400x600	220	5	400 W - 230/1V	2.240
748203ZQ	296	2025x800x880	3	3 - 400x600	640	-	400 W - 230/1V	2.520
748362ZQ	309	2025x800x880	2	2 - 400x600	430	5	400 W - 230/1V	2.600
7490005D	58	525x800x850	-	-	123	5	-	1.020

REFRIGERADORES DE INGREDIENTES

INGREDIENT REFRIGERATORS VITRINE À INGRÉDIENTS KÜHLVITRINEN FÜR ZUTATEN



▲ 9 GN 1/3 Mod. 79V8302X | 10 GN 1/4 Mod. 71V3302X



▲ 4 GN 1/3 Mod. 74V8321X | 5 GN 1/4 Mod. 75V3321X



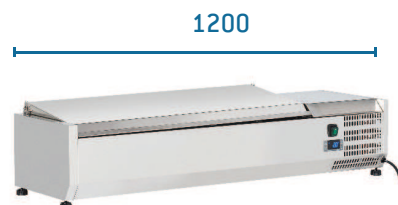
▲ 6 GN 1/3 Mod. 76T8351X | 6 GN 1/4 Mod. 76T3341X



▲ 6 GN 1/3 Mod. 76V8351X | 6 GN 1/4 Mod. 76V3341X



▲ 9 GN 1/3 Mod. 79T8302X | 10 GN 1/4 Mod. 71T3302X



▲ 4 GN 1/3 Mod. 74T8.321X | 5 GN 1/4 Mod. 75T3.321X



MOD. / COD.					€
79V8302X	56	2000x395x440	9 - GN 1/3 - 150	*	160 W - 230/1V 1.050
76V8351X	46	1500x395x440	6 - GN 1/3 - 150	*	160 W - 230/1V 870
74V8321X	40	1200x395x440	4 - GN 1/3 - 150	*	160 W - 230/1V 770
79T8302X	34	2000x395x280	9 - GN 1/3 - 150	*	160 W - 230/1V 1.110
76T8351X	29	1500x395x280	6 - GN 1/3 - 150	*	160 W - 230/1V 930
74T8321X	27	1200x395x280	4 - GN 1/3 - 150	*	160 W - 230/1V 830
71V3302X	51	2000x335x440	10 - GN 1/4 - 150	*	160 W - 230/1V 980
76V3341X	41	1400x335x440	6 - GN 1/4 - 150	*	160 W - 230/1V 785
75V3321X	37	1200x335x440	5 - GN 1/4 - 150	*	160 W - 230/1V 720
71T3302X	31	2000x335x280	10 - GN 1/4 - 150	*	160 W - 230/1V 1.025
76T3341X	27	1400x335x280	6 - GN 1/4 - 150	*	160 W - 230/1V 830
75T3321X	25	1200x335x280	5 - GN 1/4 - 150	*	160 W - 230/1V 775



5 GN-1/6-150*

Mod. 72A09SRC

GAS
R600A

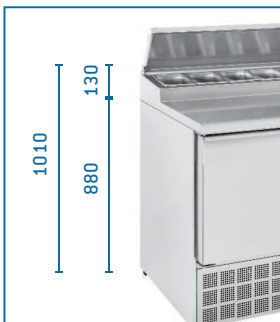


8 GN-1/6-150*



Mod. 73A39SRC

GAS
R290



MOD. / COD.							€
72A09SRC	95	900x700x880	2	2 - GN 1/1	240	300 W - 220/1V	1.455
73A39SRC	112	1365x700x880	3	3 - GN 1/1	390	300 W - 220/1V	1.905



1/1	1/4	1/1	*	1/1	1/6	1/2
	1/4				1/6	1/2

▲ Mod. 701A09RC GAS
R600A

1/1	1/2	1/2	1/1	*	1/1	1/2	1/3	1/2
	1/2	1/2				1/2	1/3	1/2



▲ Mod. 702A39RC GAS
R290



MOD. / COD.							€
701A09RC	86	900x700x880	2	2 - GN 1/1	230	300 W - 220/1V	1.225
702A39RC	102	1365x700x880	3	3 - GN 1/1	350	300 W - 220/1V	1.710

MUEBLES PREPARACIÓN ENSALADAS CON VITRINA

UNITS FOR PREPARING SALADS WITH VITRINE MEUBLES PREPARATION DE SALADES AVEC VITRINE

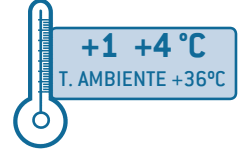
SERIE 2



1/1	1/4	1/1
	1/4	

*

1/1	1/6	1/2
	1/6	
	1/6	



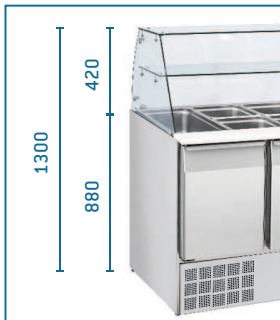
Mod. 77A09QRC

GAS
R600A

1/1	1/2	1/2	1/1
	1/2	1/2	

*

1/1	1/2	1/3	1/2
		1/3	
	1/2	1/3	



Mod. 78A39QRC

GAS
R290



MOD. / COD.							€
77A09QRC	97	900x700x1300	2	2 - GN 1/1	230	300 W - 220/1V	1.670
78A39QRC	125	1365x700x1300	3	3 - GN 1/1	350	300 W - 220/1V	2.230

CARACTERÍSTICAS

CONSTRUCCION

- Exterior e interior en acero inoxidable. Los traseros son de acero galvanizado.
- Cubas internas con los cantos redondeados para facilitar la limpieza y desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico (libre de CFC), con una densidad de 40 Kgs./m3, de 75 mm de espesor.
- Con patas regulables. Opcionalmente se pueden substituir por ruedas (Ver accesorios en G11-Pag. 56/57)
- Bisagras de torsión en todas las puertas. Con posición de mantenimiento abierta, cuando supera los 95°
- Puertas con cierre magnético, mediante burletes dotados de cámara de aire, para asegurar la estanqueidad. Facilmente substituibles.
- Puertas reversibles, dotadas de cerradura.
- Con luz led.
- Estantes Gastronorm GN 2/1, regulables en altura, con una dotación de 4 rejillas por puerta ó 2 en el caso de puertas pequeñas. Opcionalmente se pueden suministrar los pares de guías deseados para colocar mas rejillas o recipientes GN. (Ver accesorios en G11-Pag. 56/57)
- Grupos frigoríficos sobre-dimensionados, con descarche automático.
- Frio ventilado para conseguir la temperatura homogénea en el interior de la cámara, excepto el modelo para pescado, que es estático.
- Gas refrigerante hidrocarburo R290. De máximo rendimiento para obtener la calificación energética mas ecológica, y para reducir las emisiones de CO2.
- Temperatura de trabajo +1 +4°C, en conservación y -18 -22°C en los armarios de congelación, con una temperatura ambiente de 36°C.
- Con termómetro-termostato electrónico digital. Dicho programador permite ajustar las temperaturas, máxima y mínima, así como los descarches automáticamente, con el fin de optimizar al máximo el rendimiento del frigorífico.
- Con interruptor luminoso de marcha-paro.

ARMARIOS CON PUERTAS DE CRISTAL

- Los de conservación con cristal doble con cámara de aire.
- Los de congelación, con cristal triple y resistencia anti vaho incorporada.
- La iluminación es led, vertical, para dar mas vistosidad al producto.

ARMARIOS DE PASTERIA EURNORM

- En dotación se suministran con 10 pares de guías angulares por puerta.
- Para colocación opcional, de rejillas, latas ó recipientes de 400 x 600 mm.
- Se fabrican para refrigeración o congelación.

ARMARIO PARA PESCADO

- Con frio estático, para evitar que se reseque el pescado.
- Con evaporación automática.
- El regimen de trabajo es -7 + 2° C, con una temperatura ambiente de 36° C

- Se suministran con 7 cajones de PVC sanitario, de 400 x 600 x 125 con doble fondo perforado de acero inoxidable, para evitar que el agua que desprende el pescado, lo deteriore.

SERIE 2. TODOS LOS MODELOS

CONSTRUCCION

- Exterior en acero inoxidable, y trasero de acero galvanizado.
- Interiores color blanco, en material sanitario ABS, con los cantos redondeados y desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico (Libre de CFC), con una densidad de 40 Kgs./m3, de 50 y 65 mm. de espesor según modelo.
- Con pies regulables.
- Puertas con cierre magnético, mediante burletes dotados de cámara de aire, para asegurar la estanqueidad. Facilmente substituibles.
- Puertas reversibles, dotadas de cerradura.
- Con luz led.
- Frio estático, en todos los modelos, y descarche manual.
- Grupo frigorífico situado en la parte inferior.
- Gases refrigerantes R600a, R290 y R404 según modelos.
- Temperatura de trabajo +1 +4°C en conservación ó -18 -22°C en congelación, a una temperatura ambiente de 36°C.
- Con termómetro-termostato electrónico digital, que permite ajustar las temperaturas deseadas, máxima y mínima.
- Con interruptor luminoso de marcha-paro.
- Se fabrican para conservación o para congelación, y también con puertas ciegas o de cristal.
- Existen tres tamaños con todas las versiones.
- Los de 150/ 200 litros, según modelo, son ideales para colocar debajo de una mesa, y en dotación llevan 2 ó 3 rejillas.
- Los de 400 litros de conservación, equipan en dotación 4 rejillas, regulables en altura, y los de congelación 7 rejillas evaporadoras, que son fijas.
- Los de 600 litros de conservación, son Gastronorm, GN 2/1 y también llevan 4 rejillas en dotación regulables, y opcionalmente pueden colocar recipientes GN 2/1, o cajones de PVC alimentario de 600 x 400 x 180, para pescado u otros alimentos. En este ultimo supuesto deben ir encima de una rejilla GN 2/1.
- Los de 600 litros de congelación, equipan 7 rejillas evaporadoras fijas, sobre las cuales se pueden colocar, 12 cestos mas uno de tamaño inferior, para la clasificación de los alimentos.

VER G-11, PAGINAS 56/57 DE ACCESORIOS

- Donde encontrarán, cubetas para todos los modelos serie 2, ó cestos, rejillas, estantes perforados etc..

CHARACTERISTICS

MAKING

- Outside and inside in stainless steel. The backs are made of galvanized steel.
- Internal tubs with rounded edges to facilitate cleaning and drainage inside the chamber.
- Ecological injected polyurethane insulation (CFC-free), with a density of 40 Kgs/m3, 75 mm thickness.
- With adjustable legs. Optionally they can be replaced by wheels (See accessories in G11-Pag. 56/57)
- Torsion hinges on all doors. With open maintenance position when it exceeds 95°.
- Doors with magnetic closure by weather strips equipped with an air chamber to ensure tightness. Easily substitutable.
- Reversible doors, equipped with a lock.
- With led light.
- Gastronorm shelves GN 2/1 adjustable in height with a capacity of 4 grids per door or 2 in the case of small doors. Optionally the pairs of desired guides can be supplied to place more grids or GN containers. [See accessories in G11-Pag. 56/57]
- Over-sized refrigeration groups, with automatic defrosting.
- Ventilated cold to get the homogeneous temperature inside the chamber, except the model for fish which is static.
- Hydrocarbon refrigerant R290. Maximum performance to obtain the most ecological energy rating and to reduce CO2 emissions.
- Working temperature +1 + 4°C in storage and -18 -22°C in the freezer cabinets with an ambient temperature of 36°C.
- With thermometer-digital electronic thermostat. This programmer allows to adjust maximum and minimum temperatures as well as the defrost automatically in order to optimize the performance of the refrigerator to the maximum.

- With luminous start-stop switch.

CABINETS WITH GLASS DOORS

- Conservation cabinets with double glass with an air chamber.
- Freezer cabinets with triple glass and anti-fog resistance incorporated.
- The lighting is vertical led to give more eye-catching to the product.

EURNORM PASTRY CABINETS

- As a complement they are supplied with 10 pairs of angular guides per door.
- For optional placement, grids, cans or containers of 400 x 600 mm
- They are manufactured for cooling or freezing.

CABINET FOR FISH

- With static cold to avoid drying the fish.
- With automatic evaporation.
- The working regime is -7 + 2° C, with an ambient temperature of 36° C
- Supplied with 7 drawers of sanitary PVC 400x600x125
- They are supplied with 7 drawers of sanitary PVC of 400x600x125 with double bottom perforated of stainless steel to avoid that the water that detaches the fish deteriorates it.

SERIES 2 ALL MODELS

MAKING

- Outside in stainless steel and the back made of galvanized steel.

- Interiors white color in ABS sanitary material, with rounded edges and drain inside the chamber.
- Ecological injected polyurethane insulation (CFC-free) with a density of 40 Kgs/m³, 50 and 65 mm of thickness according to model.
- With adjustable feet.
- Doors with magnetic closure by weather strips equipped with an air chamber to ensure tightness. Easily substitutable.
- Reversible doors equipped with a lock.
- With led light.
- Static cold in all models and manual defrosting.
- Refrigerator group located at the bottom.
- Refrigerant gases R600a, R290 and R404 according to models.
- Working temperature +1 + 4°C in storage and -18 -22°C in freezing at an ambient temperature of 36°C.
- With thermometer-digital electronic thermostat, which allows to adjust the desired temperatures, maximum and minimum.

- With luminous start-stop switch.
- They are manufactured for conservation or for freezing and also with blind or glass doors.
- There are three sizes with all versions.
- The 150/200 liters, depending on the model, are ideal to place under a table and they have 2 or 3 grids.
- Those of 400 liters of conservation equipped with 4 grids adjustable in height and those of freezing, 7 evaporating grids which are fixed.
- The 600 liters of conservation are Gastronorm GN 2/1 and also carry 4 grids in adjustable supply and optionally can place GN 2/1 containers or food PVC drawers of 600x400x180 for fish or other foods. In the latter case they must go over a GN 2/1 grid.

SEE G-11, PAGES 56/57 OF ACCESSORIES

- Where finding buckets for all models 2 series or baskets, grids, perforated shelves etc.

CARACTÉRISTIQUES

CONSTRUCTION

- Extérieur et intérieur en acier inoxydable. Les deux sont en acier galvanisé.
- Cuves internes à bords arrondis pour faciliter le nettoyage et le drainage à l'intérieur de la chambre.
- Isolant écologique en polyuréthane injecté (sans CFC) d'une densité de 40 kg/m³ et d'une épaisseur de 75 mm.
- Avec pieds réglables. En option, ils peuvent être remplacés par des roues (voir les accessoires sous G11-Pag. 56/57)
- Charnières de torsion sur toutes les portes. Avec la position de maintenance ouverte quand il dépasse 95 degrés.
- Portes à fermeture magnétique à l'aide de bandes d'étanchéité équipées d'une chambre à air pour assurer l'étanchéité. Facilement substituable.
- Portes réversibles équipées d'une serrure.
- Avec lumière led.
- Tablettes Gastronorm GN 2/1 réglables en hauteur, avec une capacité de 4 grilles par porte ou 2 dans le cas de petites portes. En option, les paires de guides souhaités peuvent être fournies pour placer plusieurs grilles ou conteneurs GN. (voir les accessoires sous G11-Pag. 56/57)
- Groupes réfrigérés surdimensionnés avec dégivrage automatique.
- Froid ventilé pour atteindre la température homogène à l'intérieur de la chambre sauf le modèle pour les poissons, qui est statique.
- Fluide frigorigène hydrocarbure R290 avec des performances maximales pour obtenir la cote énergétique la plus écologique et réduire les émissions de CO₂.
- Température de fonctionnement +1 + 4°C en stockage et -18 -22°C dans les congélateurs, avec une température ambiante de 36°C.
- Avec thermostat électronique thermomètre-numérique. Ce programmeur permet d'ajuster automatiquement les températures, maximum et minimum, ainsi que les dégivrages, afin d'optimiser les performances maximales du réfrigérateur.
- Avec interrupteur marche/arrêt.

ARMOIRES AVEC PORTES VITRÉES

- Conservation avec double verre avec chambre à air.
- Ces de congélation avec triple vitrage et résistance antibuée intégrée.
- L'éclairage est led, vertical, pour donner plus d'attention au produit.

ARMOIRES POUR PÂTISSERIE EURONORM

- Fourni avec 10 paires de guides angulaires par porte.
- Pour le placement facultatif de grilles, de boîtes ou de conteneurs de 400 x 600 mm.
- Ils sont fabriqués pour le refroidissement ou la congélation.

ARMOIRE FRIGORIFIQUE À POISSON

- Avec le froid statique pour éviter de dessécher le poisson.
- Avec évaporation automatique.
- Le régime de travail est de -7 + 2° C, avec une température ambiante de 36° C
- Livré avec 7 tiroirs en PVC sanitaire, 400x600x125 avec double fond perforé en

acier inoxydable, pour éviter que l'eau qui dégage le poisson, il le détériore.

SÉRIE 2. TOUS LES MODÈLES

CONSTRUCTION

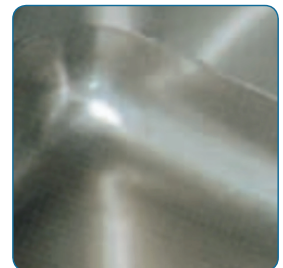
- Extérieur en acier inoxydable et arrière en acier galvanisé.
 - Intérieurs blancs en matériau sanitaire ABS, à bords arrondis et drainants à l'intérieur de la chambre.
 - Isolation écologique en polyuréthane injecté (sans CFC) d'une densité de 40 kg/m³, de 50 et de 65 mm d'épaisseur selon le modèle.
 - Avec pieds réglables.
 - Portes à fermeture magnétique à l'aide de bandes d'étanchéité équipées d'une chambre à air pour assurer l'étanchéité. Facilement substituable.
 - Portes réversibles équipées d'une serrure.
 - Avec lumière led.
 - Froid statique dans tous les modèles, et dégivrage manuel.
 - Groupe réfrigérateur situé au bas.
 - Gaz réfrigérante R600a, R290 et R404 selon les modèles.
 - Température de fonctionnement +1 + 4°C en stockage et -18 -22°C dans les congélateurs, avec une température ambiante de 36°C.
 - Avec thermostat électronique thermomètre-numérique, qui permet de régler les températures souhaitées, maximum et minimum.
 - Avec interrupteur marche/arrêt lumineux.
 - Ils sont fabriqués pour la conservation ou la congélation, avec portes aveugles ou vitrées.
 - Il y a trois tailles avec toutes les versions
 - Ceux de 150/200 litres, selon les modèles, sont idéaux pour être placés sous une table et disposent de 2 ou 3 grilles.
 - Ceux de 400 litres de conservation, équipés en dotation de 4 grilles réglables en hauteur, et ceux de congélation 7 grilles d'évaporation qui sont fixes.
 - Ceux de 600 litres de conservation sont Gastronorm GN 2/1 et portent également 4 grilles réglables et peuvent éventuellement placer des conteneurs GN 2/1, ou des tiroirs en PVC de 600x400x180 pour poissons ou autre nourriture. Dans ce dernier cas ils doivent passer par une grille GN 2/1.
 - Ceux de 600 litres de congélation équipent 7 grilles d'évaporation fixes, sur lesquelles peuvent être placées 12 paniers plus un de plus petite taille pour la classification du produit.
- VOIR G-11, PAGES 56/57 DES ACCESSOIRES**
- Où vous trouverez des cuvettes pour tous les modèles de la série 2, des paniers, des grilles, des étagères perforées, etc.

ARMARIOS FRIGORÍFICOS GN 2/1 - CONSERVACIÓN

REFRIGERATED CABINETS GN 2/1 - CONSERVATION ARMOIRES FRIGORIFIQUES GN 2/1 - CONSERVATION



▲ + Mod. 746046CR - Mod. 7464046N



MOD. / COD.							€
746046CR	123	700x800x2050	1	4 - GN 2/1	550	400 W - 230/1V	1.910
705046MC	125	700x800x2050	2	4 - GN 2/1	550	400 W - 230/1V	2.300

ARMARIOS DE CONGELACIÓN GN 2/1

FREEZING CABINETS GN 2/1 ARMOIRES DE CONGELATION GN 2/1



700



+ Mod. 705046MC - Mod. 7054046M

ESTOS ARMARIOS SON PARA MANTENIMIENTO DE CONGELADOS. EL PRODUCTO YA SE DEBE DEPOSITAR PROCEDENTE DE UN CONGELADOR

THESE CABINETS ARE FOR FROZEN MAINTENANCE. THE PRODUCT MUST ALWAYS BE DEPOSITED FROM ANY FREEZER

CES ARMOIRES SONT POUR LA MAINTENANCE DES CONGELÉ. LE PRODUIT DOIT ÊTRE FOURNI TOUJOURS À PARTIR D'UN CONGÉLATEUR



MOD. / COD.							€
7464046N	127	700x800x2050	1	4 - GN 2/1	550	700 W - 230/1V	2.325
7054046M	129	700x800x2050	2	4 - GN 2/1	550	700 W - 230/1V	2.690

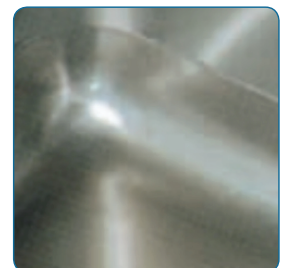
ARMARIOS FRIGORÍFICOS GN 2/1 - CONSERVACIÓN

REFRIGERATED CABINETS GN 2/1 - CONSERVATION ARMOIRES FRIGORIFIQUES GN 2/1 - CONSERVATION

1400



+ Mod. 7060931M - Mod. 70640931



MOD. / COD.							€
7530931C	183	1400x800x2050	2	8 - GN 2/1	1300	400 W - 230/1V	2.895
7060931M	187	1400x800x2050	4	8 - GN 2/1	1300	400 W - 230/1V	3.160

ARMARIOS DE CONGELACIÓN GN 2/1

FREEZING CABINETS GN 2/1 ARMOIRES DE CONGELATION GN 2/1



+ Mod. 7530931C - Mod. 75340931

ESTOS ARMARIOS SON PARA MANTENIMIENTO DE CONGELADOS. EL PRODUCTO YA SE DEBE DEPOSITAR PROCEDENTE DE UN CONGELADOR

THESE CABINETS ARE FOR FROZEN MAINTENANCE. THE PRODUCT MUST ALWAYS BE DEPOSITED FROM ANY FREEZER

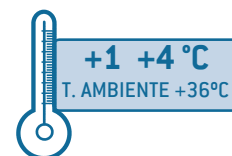
CESES ARMOIRES SONT POUR LA MAINTENANCE DES CONGELÉ. LE PRODUIT DOIT ÊTRE FOURNI TOUJOURS À PARTIR D'UN CONGÉLATEUR



MOD. / COD.							€
75340931	191	1400x800x2050	2	8 - GN 2/1	1300	900 W - 230/1V	3.300
70640931	195	1400x800x2050	4	8 - GN 2/1	1300	900 W - 230/1V	3.630

ARMARIOS FRIGORÍFICOS CONSERVACIÓN GN 2/1 CON PUERTAS DE CRISTAL

REFRIGERATING EXHIBITORS GN 2/1 CONSERVATION WITH GLASS DOORS
 ARMOIRES RÉFRIGÉRATEURS CONSERVATION AVEC PORTES EN VERRE



700



1400



+ Mod. 7468046G

+ Mod. 75380931

PUERTA REVERSIBLE



MOD. / COD.							€
7468046G	125	700x800x2050	1	4 - GN 2/1	550	400 W - 230/1V	2.050
75380931	187	1400x800x2050	2	8 - GN 2/1	1300	400 W - 230/1V	3.015

ARMARIOS FRIGORÍFICOS CONGELACIÓN GN 2/1 CON PUERTAS DE CRISTAL

REFRIGERATING EXHIBITORS FREEZER WITH GLASS DOORS
 ARMOIRES REFRIGÉRATEURS DE CONGÉLATION AVEC PORTES EN VERRE



1400



700



▲ - Mod. 75390931

▲ - Mod. 7469046G



ESTOS ARMARIOS SON PARA MANTENIMIENTO DE CONGELADOS.
 EL PRODUCTO YA SE DEBE DEPOSITAR PROCEDENTE DE UN CONGELADOR

- ☑ THESE CABINETS ARE FOR FROZEN MAINTENANCE. THE PRODUCT MUST ALWAYS BE DEPOSITED FROM ANY FREEZER
- ☑ CES ARMOIRES SONT POUR LA MAINTENANCE DES CONGÉLÉ. LE PRODUIT DOIT ÊTRE FOURNI TOUJOURS À PARTIR D'UN CONGÉLATEUR



MOD. / COD.							€
7469046G	137	700x800x2050	1	4 - GN 2/1	550	700 W - 230/1V	3.050
75390931	217	1400x800x2050	2	8 - GN 2/1	1300	900 W - 230/1V	3.950

ARMARIOS FRIGORÍFICOS CONSERVACIÓN PARA PASTELERIA

REFRIGERATOR CABINETS CONSERVATION FOR PASTRY
 ARMOIRES RÉFRIGÉRATEURS CONSERVATION POUR PÂTISSERIE

EN-400x600

700

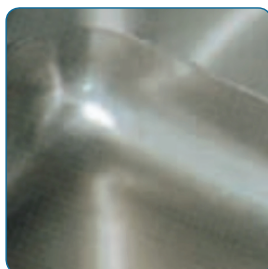


1400



+ Mod. 7467046C

PUERTA REVERSIBLE



+ Mod. 75370931



MOD. / COD.								€
7467046C	123	700x800x2050	1	20 - EN 400x600	10	550	400 W - 230/1V	2.200
75370931	183	1400x800x2050	2	40 - EN 400x600	20	1300	400 W - 230/1V	3.300

ARMARIOS DE CONGELACIÓN PARA PASTERIA

FREEZING CABINETS FOR PASTRY
ARMOIRES SURGELATEURS POUR PÂTISSERIE

EN-400x600



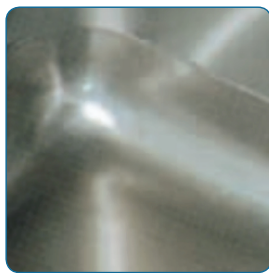
1400



700



▲ - Mod. 75360931



▲ - Mod. 7466046C

ESTOS ARMARIOS SON PARA MANTENIMIENTO DE CONGELADOS. EL PRODUCTO YA SE DEBE DEPOSITAR PROCEDENTE DE UN CONGELADOR

THESE CABINETS ARE FOR FROZEN MAINTENANCE. THE PRODUCT MUST ALWAYS BE DEPOSITED FROM ANY FREEZER
CES ARMOIRES SONT POUR LA MAINTENANCE DES CONGELÉ. LE PRODUIT DOIT ÊTRE FOURNI TOUJOURS À PARTIR D'UN CONGÉLATEUR



MOD. / COD.	Person icon	Dimensions icon	Phone icon	DOT icon	DOT icon	Key icon	Arrow icon	€ icon
7466046C	127	700x800x2050	1	20 - EN 400x600	10	550	700 W - 230/1V	2.650
75360931	191	1400x800x2050	2	40 - EN 400x600	20	1300	900 W - 230/1V	3.750

ARMARIOS FRIGORÍFICOS DE CONSERVACIÓN DE PESCADO

REFRIGERATED FISH CONSERVATION CABINETS
ARMOIRES FRIGORIFIQUES DE CONSERVATION À POISSON

700

-7 +2 °C
T. AMBIENTE +36°C

LED

SERIAL

SERIAL 7 UNID.

125
600
400

COD.	€
HSIF016C	86

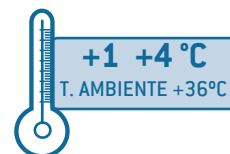
VER PAG. 57 - ACCESORIOS

Mod. 7463HSIF



MOD. / COD.	Icon	Dimensions	Capacity	DOT	Weight	Price	
7463HSIF	138	700x800x2050	1	7	550	400 w - 230/1v	2.600

Blank page with horizontal ruling lines for notes.



Mod. 72PI152S



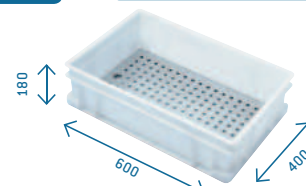
EXTERIOR DE ACERO INOXIDABLE
OUTDOOR STAINLESS STEEL ACIER
INOXYDABLE POUR EXTERIEUR



Mod. 74PI154S

Mod. 76PI156S GN 2/1

OPTIONAL - CAPACIDAD 6 UNID.



COD.	€
60766077	88
VER PAG. 57 - ACCESORIOS	



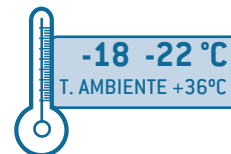
MOD. / COD.	Icon	Dimensions	Icon	DOT	Icon	Icon	Icon	€
72PI152S	43	630x600x850	1	3	507x415	150	100 W - 230/1V	755
74PI154S	72	630x740x1870	1	3 1	507x415 507x225	400	150 W - 230/1V	1.115
76PI156S	90	780x740x1870	1	3 1	650x525 650x330	600	200 W - 230/1V	1.450



Mod. 72NI152S



Mod. 74NI154S



EXTERIOR DE ACERO INOXIDABLE
OUTDOOR STAINLESS STEEL ACIER
INOXYDABLE POUR EXTERIEUR



Mod. 76NI156S

OPTIONAL - CAPACIDAD 12+1 UNID.



COD.	■	↔ ↗ ↕	€
55931091	12	310x515x180	30
65931091	1	600x300x180	28

VER PAG. 57 - ACCESORIOS

ESTOS ARMARIOS SON PARA MANTENIMIENTO DE CONGELADOS.
EL PRODUCTO YA SE DEBE DEPOSITAR PROCEDENTE DE UN CONGELADOR

- THESE CABINETS ARE FOR FROZEN MAINTENANCE. THE PRODUCT MUST ALWAYS BE DEPOSITED FROM ANY FREEZER
- CES ARMOIRES SONT POUR LA MAINTENANCE DES CONGELÉ. LE PRODUIT DOIT ÊTRE FOURNI TOUJOURS À PARTIR D'UN CONGÉLATEUR



MOD. / COD.	👤	↔ ↗ ↕	📱	📏 FIXED	📏	🌀	€
72NI152S	45	630x600x850	1	3	150	100 W - 230/1V	810
74NI154S	74	630x740x1870	1	7	400	150 W - 230/1V	1.230
76NI156S	94	780x740x1870	1	7	600	200 W - 230/1V	1.610



▲ Mod. 729C002G



PUERTA REVERSIBLE



+1 +4 °C
T. AMBIENTE +36°C



▲ Mod. 76PC156S

EXTERIOR DE ACERO INOXIDABLE
OUTDOOR STAINLESS STEEL ACIER
INOXYDABLE POUR EXTERIEUR



▲ Mod. 74PC154S



MOD. / COD.							€
72PC002G	46	600x670x840	1	2	200	130 W - 230/1V	825
74PC154S	79	630x740x1870	1	3 - 507x415 1 - 507x225	400	200 W - 230/1V	1.240
76PC156S	116	780x740x1870	1	3 - 650x525 1 - 650x330	600	200 W - 230/1V	1.515



Mod. 72NC002G **GAS R209A**

EXTERIOR DE ACERO INOXIDABLE
OUTDOOR STAINLESS STEEL ACIER
INOXYDABLE POUR EXTERIEUR

-18 -22 °C
T. AMBIENTE +36°C



Mod. 74NC104S **GAS R404**



Mod. 76NC106S **GAS R404**



ESTOS ARMARIOS SON PARA MANTENIMIENTO DE CONGELADOS.
EL PRODUCTO YA SE DEBE DEPOSITAR PROCEDENTE DE UN CONGELADOR

- ☐ THESE CABINETS ARE FOR FROZEN MAINTENANCE. THE PRODUCT MUST ALWAYS BE DEPOSITED FROM ANY FREEZER
- ☐ CES ARMOIRES SONT POUR LA MAINTENANCE DES CONGELÉ. LE PRODUIT DOIT ÊTRE FOURNI TOUJOURS À PARTIR D'UN CONGÉLATEUR

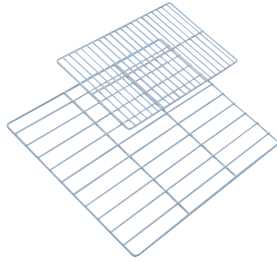
MOD. / COD.							€
72NC002G	48	600x670x840	1	2	200	130 W - 230/1V	1.180
74NC104S	82	630x740x1870	1	7	400	200 W - 230/1V	1.635
76NC106S	119	780x740x1870	1	7	600	200 W - 230/1V	1.975

ACCESORIOS MUEBLES FRÍOS

ACCESSORIES ACCESSOIRES ZUBEHÖR

REJILLAS

Guides Grilles Schienen



COD.	Para / For / Pour / Für	↔ ↗	€
525SMPA0	MF 600	460x405	35
064SMPA0	MF 600	525x405	35
63290000	MF GN 1/1	325x530	32
63304600	MF EN	400x600	38
63300000	AF GN 2/1 AF SERIE2 - 600	530x650	44
64931091	AF SERIE2 - 200/400	507x415	38
74931091	AF SERIE2 - 400/INFERIOR	507x225	36
94931091	AF SERIE2 - 600/INFERIOR	650x330	38

RECIPIENTES GN

RECIPIENTS BACS GN GN-BEHÄLTER

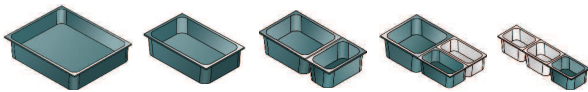
2/1

1/1

2/3

1/2

1/6



1/3

1/4

COD.	Para / For / Pour / Für	GN	↔ ↗ ↕	€
CP210651	AF	2/1	530x650x65	55
CP211001	AF	2/1	530x650x100	68
CP1106X1	MF	1/1	325x530x65	25
CP1110X1	MF	1/1	325x530x100	32
CP111501	GC	1/1	325x530x150	46
CP231501	GC / RI	2/3	352x325x150	45
CP131501	GC / RI	1/3	176x325x150	30
CP121501	GC / RI	1/2	325x265x150	29
CP141501	GC / RI	1/4	162x265x150	24
CP161501	GC PP / PB	1/6	162x176x150	23

SEPARADORES RECIPIENTES GN

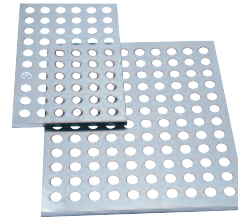
GN CONTAINER SEPARATORS SEPARATEURS DE RECIPIENTS GN



COD.	Para / For / Pour / Für	GN	€
SEPAGN11	GC	1/1	14
SEPAGN13	RI	1/3	11
SEPAGN14	RI	1/4	10
SEPAGN16	PP / PB	1/6	9

ESTANTES INOX. GN - EN

GN Stainless steel shelves Étagères Inox. GN Tiefe Edelstahl GN



COD.	GN / EN	↔ ↗	€
04500000	1/1	325x530	50
04490000	2/1	530x650	60
40600000	EN	400x600	55

SOPORTE REJILLA (4 UNID.)

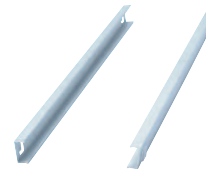
GRID SUPPORT (4 units) SUPPORT DE GRILLE (4 unités)



COD.	Para / For / Pour / Für	€
56741091	MF - 600	6

PAR DE GUÍAS

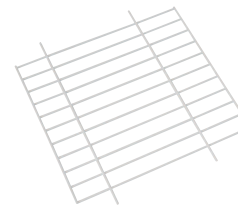
Guides pair Paire de guides Schienenpaaren



COD.	GN / EN	€
27501091	1/1 " U "	25
046CR000	2/1 " U "	36
047NR000	EN " L "	36

SEPARADOR VERTICAL BOTELLEROS

BOTTLE VERTICAL SEPARATOR SEPARATEUR VERTICAL DE BOUTEILLE



COD.	Para / For / Pour / Für	↗ ↕	€
66741091	BT	400x500	35
80340091	BT SERIE2	445x280	33

COLOCACIÓN MOTOR LADO IZQUIERDO

LEFT SIDE MOTOR PLACEMENT PLACEMENT DU MOTEUR CÔTÉ GAUCHE

STANDAR



COD.		€
CMIMFRIA	MF - MF GN	100

LATAS EN

PANS EURONORM BOITES EURONORM



COD.	Material	↔ ↗ ↕	€
PI230600	Al.	400x600x10	42
PI231600	Al.Perforado	400x600x10	47
3770INOX	INOX	400x600x10	55

CAJÓN PESCADO Y DOBLE FONDO INOX

Fish drawer and double depth Inox Tiroir poisson et double fond Inox
Fischschubzüge und tiefe doppelte Inox



COD.	Para / For / Pour / Für	↔ ↗ ↕	€
HSIF016C	AF	400x600x125	86
60766077	AF SERIE2	400x600x180	88

CESTA SERIE2

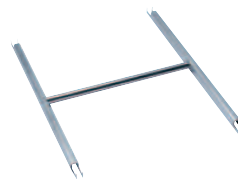
BASKET SERIES2 PANIER SÉRIE2



COD.	AF SERIE2	↔ ↗ ↕	€
03633091	150 200	450x427x190	30
13633091	400	450x190x190	28
55931091	600	310x515x180	30
65931091	600	600x300x180	28

BARRA CARNICERA

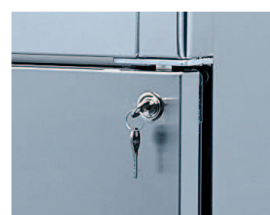
Meat bar Barre de boucherie Aufhängen von Fleisch



COD.	AF	↔ ↗	€
60670000	2/1	530x650	144

INSTALACIÓN CERRADURA

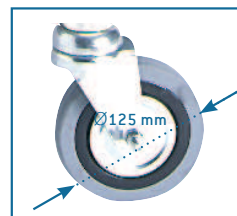
Safety installation Installation clé Installation Sicherheits



COD.	Para / For / Pour / Für	€
63340000	MF-AF	76

JUEGO 4 RUEDAS - 2 CON FRENO -

Set of 4 wheels - 2 with brake - Ensemble 4 roulettes - 2 avec frein
Set mit vier Rädern



COD.	Para / For / Pour / Für	€
17900000	MF - AF	260

KIT PATAS - 4 UNIDADES

FOOT KIT - 4 UNITS KIT DE PIEDS - 4 UNITÉS



COD.	Para / For / Pour / Für	€
PN671000	MF - AF - RI	100

MF: Mesas Frías / Cold tables / Tour réfrigérées

AF: Armarios Fríos / Refrigerated cabinets / Armoires frigorifiques

RI: Refrigerador Ingredientes / Ingredient refrigerators/ Ingrédients pour réfrigérateur

PP: Preparación Pizzas / Preparing pizzas / Préparation pizzas

PB: Preparación Bocadillos / Preparing snacks / Préparation du snack

GC: Gastro Chef / astro Chef / astro Chef

BT: Botellero / Bottle collers / Rafrichisseur de boissons

SIMBOLOGÍA

□ SYMBOLOGY □ SIMBOLOGÍA □ SYMBOLE



Largo.
Length. Large Länge.



Fondo.
Width. Profond. Hintergrund.



Alto.
Height. Haut. Stoppen.



Peso.
Weight. Poids. Gewicht.



Rejilla.
Tray. Grille. Glasiertes.



Puertas.
Doors. Portes. Türen.



Puertas reversibles.
Reversible doors. Portes réversibles
Wendetüren



Cajones
Drawers. Tiroirs. Schubächerns.



Pares de guías
Pair of guides. Paire de guides. Paar Führungen



Dotación de serie
Standard equipment. L'équipement standard.
Standardausrüstung



Capacidad litros.
Litres capacity. Capacité en litres.
Fassungsvermögen Liter.



Gastronorm
Gastronorm. Gastronorm. Gastronorm.



Latas Euronorm.
Euronorm. Tinplate. Fer-blanc Euronorm.
Euronorm. Weißblech



Cerradura
Lock . Verrouiller



Luz led
Light. Lumiere. Licht.



Eléctrico
Electric. Électrique. Elektrische.



Compresores
Compressors. Compresseurs. Kompressoren.



Frío ventilado
Cold ventilated. Ventilé à froid



Frío estático
Static cold .Froid statique . Statische Kälte



Cajones pescado
Drawers fish. Tiroirs poissons. Schubladen Fische



Descarche automático
Automatic defrost. Working details.
Room temperature



Regimen de trabajo / Temperatura ambiente.
Work cycle/ Ambient temperature.
Cycle de travail / La température ambiante.
Arbeitszyklus / Die Umgebungstemperatur.



Precio EUROS
Price in EUROS. Prix en euro. Preis EURO.



CONDICIONES DE VENTA



PRECIOS

Los precios de la presente tarifa son P.V.P. [Impuestos no incluidos - IVA]

FORMAS DE PAGO

En construcciones especiales 30% al pasar el pedido.



CONTADO

Descuento por pago anticipado 2%.

1ª operación: contado al pasar el pedido. Una vez concedido el crédito la forma de pago será 30, 60 días fecha factura.

CRÉDITO

En facturas de hasta 300€, el pago será a 30 días fecha factura.



PORTES EN ESPAÑA

Pagados en Península y Baleares



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Como fabricantes nos reservamos el derecho de modificar sin previo aviso las características que constan en este catálogo en beneficio de mejorar nuestros productos.

GARANTÍA

La garantía se concede solamente en los defectos de fabricación quedando excluidos de ella la utilización indebida.



PIEZAS

Dicha garantía es de 12 meses en piezas defectuosas, siendo por cuenta del cliente los portes de ida y vuelta de dichas piezas. Todo material remitido en garantía se facturará y se procederá a su correspondiente abono, una vez remitidas las piezas defectuosas y comprobadas por parte de EL FABRICANTE.

MANO DE OBRA

El servicio de mano de obra y los desplazamientos son siempre por cuenta del cliente.

EL FABRICANTE no se hará cargo en ningún caso de ningún tipo o clase de indemnización.



JURISDICCIÓN

Serán únicamente competentes, en caso de litigio, los tribunales de Barcelona.



SALES CONDITIONS



PRICES

The prices in this list are retail prices [EX-WORKS].



PAYMENT CONDITIONS

Irrevocable letter of credit or Swift.



TECHNICAL CHARACTERISTICS

The manufacturer reserves the right to modify the characteristics mentioned in this catalogue to improve the quality of the products, without previous advice.



GUARANTEE

The guarantee only covers manufacturing defects and excludes unauthorized use.

PARTS

The guarantee for defective parts are 12 months. All shipping costs are to be paid by the customer.

THE MANUFACTURER does not accept any responsibility for any type of compensation.



JURISDICTION

In the event of legal action, the only Courts considered competent are those of Barcelona [Spain].



CONDITIONS DE VENTE



PRIX

Les prix du présent tarif correspondent à des Prix de Vente au Public. [EX-WORKS].



FORME DE PAIEMENT

Lettre de crédit bancaire irrévocable o Virement bancaire.



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

En tant que fabricants, nous nous réservons le droit de modifier sans préavis les caractéristiques indiquées dans le présent catalogue, dans le but d'améliorer nos produits.



GARANTIE

La garantie couvre uniquement les défauts de fabrication, une utilisation incorrecte en étant totalement exclue.

Pieces

Cette garantie est de 12 mois sur les pièces défectueuses, leurs transports d'aller et de retour étant à la charge du client.

LE FABRICANT ne prendra en aucun cas à sa charge aucune indemnité quelle qu'elle soit.



JURISDICTION

En cas de litige, seuls les Tribunaux de Barcelona (Espagne) seront compétents.

SOLICITE CATALOGO	REQUEST CATALOGS	DEMANDE DE CATALOGUES	KATALOGUE ANFORDERN
GRUPO-PRODUCTO	GROUP-PRODUCT	GROUPE-PRODUCT	GRUPP - PRODUCT
1 - BAR 450	1 - 450 BAR RANGE	1 - LIGNE BAR 450	1 - 450 KOLLEKTION
2 - SERIE MASTER 450 SNACK	2 - 450 SNACK MASTER RANGE	2 - LIGNE 450 SNACK MASTER	2 - 450 SNACK KOLLEKTION
3 - SERIE MASTER 600 SNACK	3 - 600 SNACK MASTER RANGE	3 - LIGNE 600 SNACK MASTER	3 - 600 SNACK KOLLEKTION
4 - SERIE MASTER 700	4 - 700 MASTER RANGE	4 - LIGNE 700 MASTER	4 - 700 MASTER KOLLEKTION
5 - SERIE MASTER 900	5 - 900 MASTER RANGE	5 - LIGNE 900 MASTER	5 - 900 MASTER KOLLEKTION
6 - GRANDES COCINAS	6 - LARGE INDUSTRIAL KITCHENS	6 - GRANDES FOURNEAUX	6 - GROSSE INDUSTRIELLE KÜCHEN
7 - EQUIPOS CALIENTES	7 - HOT EQUIPMENT	7 - ÉQUIPEMENT CHAUD	7 - HEISSE AUSRÜSTUNG
8 - HORNOS	8 - OVENS	8 - FOURS	8 - ÖFEN
9 - ASADORES	9 - ROTISSERIES	9 - RÔTISSOIRES	9 - HÜHNERGRILLS
10 - CAMPANAS	10 - EXTRACTION HOODS	10 - HOTTES D'EXTRACTION	10 - ABZUGSHAUBEN
11 - FRÍO INDUSTRIAL	11 - INDUSTRIAL COLD	11 - FROID INDUSTRIEL	11 - INDUSTRIELLE KÄLTE
12 - EXPOSITORES FRÍOS	12 - COLD EXHIBITORS	12 - RÉFRIGÉRATEURS EXPOSANTS	12 - KALTE AUSSTELLER
13 - LAVADO	13 - WASHING	13 - LAVAGE	13 - WASCHEN
14 - ELEMENTOS NEUTROS	14 - NEUTRAL ELEMENTS	14 - ELEMENTS NEUTRES	14 - NEUTRALE ELEMENTE
15 - BUFFETS / SELF-SERVICE	15 - DROP-IN / SELF SERVICE	15 - BUFFETS / SELF-SERVICE	15 - SELBSTBEDIENUNG
16 - MAQUINARIA AUXILIAR	16 - AUXILIARY MACHINERY	16 - MACHINERIE AUXILIAIRE	16 - HILFSMASCHINEN



WWW.CASTERVAL.ES



ARQUIDAMIA SOLUTIONS, S.L.
VALENCIA - España
arquidamiahoreca@gmail.com
612-22-35-55