

vitriñas frigoríficas



CAVAS DE MADURACIÓN DE CARNE	342
ARMARIOS EXPOSITORES DE CARNE Y PESACADO	343
EXPOSITORES REFRIGERADOS	344
VITRINAS EXPOSITORAS DE SOBREMESA	346
VITRINAS EXPOSITORAS REFRIGERADAS	347
VITRINA MURAL REFRIGERADA CON GRUPO INCORPORADO	354

Cavas de maduración de carne

EXPOCARN



Las cavas de maduración de carne son un elemento que está adquiriendo notoriedad en la restauración profesional.

El objetivo es ofrecer una carne de mayor calidad, con un sabor más intenso y una textura mejorada. La maduración en seco es la técnica que intensifica y mejora el sabor de la carne, obteniendo una carne extremadamente suave, con un sabor muy intenso y un juego de colores intensos y naturales.

Durante la maduración ocurren dos efectos principales, se rompen los tejidos conectivos de la carne, obteniendo una mayor suavidad, y disminuyendo la humedad de la carne por evaporación, otorgándole un sabor concentrado y complejo.

Utilizamos cavas de maduración que garantizan en todo momento un micro clima ideal controlado independiente de la temperatura externa.

Alcanzamos una máxima seguridad gracias a la esterilización UVC, con una circulación ideal de aire y un control exacto de la humedad y de la temperatura. La excelente calidad del aire se garantiza gracias al filtro de carbón activo que actúa como sistema de purificación elevado.

Incorpora bloques de sal de Himalaya compuestos por 84 minerales y oligoelementos, entre lo que se incluye el calcio, magnesio, potasio, hierro y cobre. Lo que favorece la formación de la costra exterior en las piezas de carne, consiguiendo un interior más jugoso.



EXPOCARN-150 y 500

- Puerta con doble cristal termo aislado de baja emisión térmica con amplia superficie de visión.
- Ventiladores interiores de muy bajo nivel sonoro.
- Incorporan cerradura.
- Iluminación interior LED para realzar los colores naturales de la carne.
- Termostato y humidostato electrónico para un control preciso de la humedad interior y la temperatura.
- Esterilización del aire mediante UV. Con la radiación ultravioleta, las bacterias se reducen fiablemente y se mejoran las condiciones de higiene y almacenamiento.
- Filtro de carbono activo.
- Estantes en acero inoxidable electropulido.
- Como opción barras carniceras, ganchos y peana para realzar el armario y la exposición de la carne para el modelo 500.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Bandejas para sal Himalaya.
- Tensión 220 V/1/ 50Hz.
- Refrigerante ecológico R-600a.
- Todo el acabado de la cava en acero inoxidable.



EXPOCARN-500



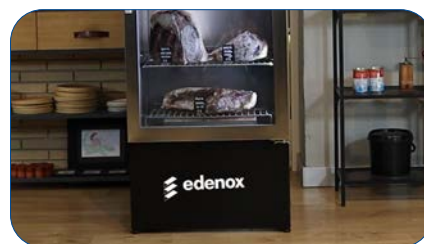
EXPOCARN-150



Excelente calidad del aire garantizada gracias al filtro de carbón activo que actúa como sistema de purificación elevado.



Incorpora bloques de sal de Himalaya que favorece la formación de la costra exterior de carne, consiguiendo un interior más jugoso.



Como opción peana para realzar el armario y la exposición de la carne para el modelo 500.



Termostato y humidostato electrónico para un control preciso de la humedad interior y la temperatura.



Estantes en acero inoxidable electropulido.



Como opción ganchos carniceros para realzar la exposición de la carne.

Modelo	Referencia	Volumen (l)	Potencia (W)	Temperatura de trabajo (C)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
EXPOCARN-150	19071802	140	330	+1°C a +20°C	600 x 610 x 900	2.450,00
EXPOCARN-500	19071805	525	330	+1°C a +20°C	700 x 750 x 1650	3.575,00

Modelo	Referencia	Tipo	Aplicación	P.V.P. Euros €
KIT SOP CARNE EXPOCARN-150	19078157	Barra Carnicera. Incluye ganchos	EXPOCARN-150	65,20
KIT SOP CARNE EXPOCARN-500	19078158	Barra Carnicera. Incluye ganchos	EXPOCARN-500	75,10
PEANA EXPOCARN-150	19078190	620 x 600 x 925	EXPOCARN-150	195,00
PEANA EXPOCARN-500	19078159	700 x 750 x 500	EXPOCARN-500	220,00



EXPOCARN-275

Armarios expositores de carne

- Armario expositor de carne que incluye estantes y ganchos para la exposición de carne.
- La versión DA, permite el envejecimiento de la carne. Es una vitrina equipada con un sistema para la producción y gestión de la humedad desde el 50% al 80%. Este sistema permite un control continuo de la pérdida del peso de la carne.
- Panel de control electrónico con USB.
- Se presentan dos versiones de 275 litros y 1150 litros.
- Marco en aluminio, color plata.
- Rejillas de ventilación de acero inoxidable.
- Triple cristal, para un máximo rendimiento de equipo y asegurar la conservación del producto con el mejor rendimiento energético.
- Estantes de acero inoxidable, regulables en altura, dimensiones 555 x 650mm + ganchos
- Para facilitar su desplazamiento se suministran con 4 ruedas giratorias, 2 de ellas con freno.
- Iluminación interior en LED.



La versión DA, permite la maduración de la carne.

Armarios expositores de carne +1°C a +6°C

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (°C)	Evaporación	Desescarche	Nº de estantes	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
EXPOCARN-275	19067388	275	450	+1°C a +6°C	Estática	Automático	1	795 x 730 x 1240	5.500,00
EXPOCARN-551	19067390	550	700	+1°C a +6°C	Estática	Automático	3	795 x 730 x 2005	5.959,00
EXPOCARN-1151	19067391	1150	950	+1°C a +6°C	Estática	Automático	6	1542 x 730 x 2005	8.929,00
EXPOCARN-275-DA	19067392	275	750	+1°C a +2°C	Ventilada	Automático	3	795 x 730 x 1240	7.601,00
EXPOCARN-1151-DA	19067393	1151	950	+1°C a +2°C	Ventilada	Automático	6	1542 x 730 x 2005	9.938,00



EXPOGN-650

Armarios expositores de pescados

- Armario expositor de pescados que permite una amplia exposición y conservación del producto.
- Panel de control electrónico con USB.
- Se presentan la versión de 650 litros.
- Evaporador estático.
- Marco en aluminio, color plata.
- Rejillas de ventilación de acero inoxidable.
- Triple cristal, para un máximo rendimiento de equipo y asegurar la conservación del producto con el mejor rendimiento energético.
- Para facilitar su desplazamiento se suministran con 4 ruedas giratorias, 2 de ellas con freno.
- Iluminación interior en LED.



Evaporador estático para una perfecta conservación del producto.

Armarios expositores de pescados -2°C a 0°C

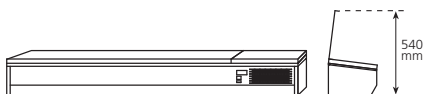
Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (°C)	Evaporación	Desescarche	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
EXPOGN-650	19067394	650	650	-2°C a +0°C	Estática	Automático	855 x 730 x 1810	4.891,00



EIV-180

Expositor refrigerado de ingredientes con tapa de cristal

- Construcción exterior e interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Protección con vitrina de cristal.
- Capacidad para cubetas GN 1/4 de profundidad 150 mm (no incluidas en dotación).
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Grupo frigorífico incorporado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Refrigeración por placa fría.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo de +4° a +8° C.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.



Control electrónico de la temperatura.



Protección con vitrina de cristal.



MPGP-180 HC + EIV-180

Expositores refrigerados de ingredientes para ensaladas y pizzas +4°C a +8°C

Modelo	Referencia	Alojamiento GN 1/4	Potencia (KW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
EIV-135 HC	19060595	5	0,12	1350 x 336 x 450	1.205,00
EIV-180 HC	19060593	8	0,12	1750 x 336 x 450	1.288,00
EIV-225 HC	19060610	10	0,12	2300 x 336 x 450	1.426,00



EIT-180

Expositor refrigerado de ingredientes con tapa en acero inoxidable

- Construcción exterior e interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Tapa de acero inoxidable 18/10.
- Capacidad para cubetas GN 1/4 de profundidad 150 mm (no incluidas en dotación).
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Grupo frigorífico incorporado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Refrigeración por placa fría.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo de +4° a +8° C.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.



Control electrónico de la temperatura.



Tapa de acero inoxidable 18/10.



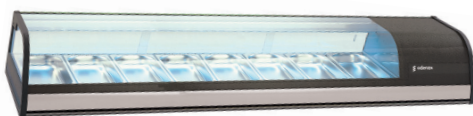
MPGP-180 HC + EIV-180

Expositores refrigerados de ingredientes para ensaladas y pizzas +4°C a +8°C

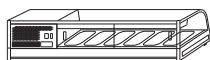
Modelo	Referencia	Alojamiento GN 1/4	Potencia (KW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
EIT-135 HC	19060598	5	0,12	1350 x 336 x 222	1.049,00
EIT-180 HC	19060597	8	0,12	1800 x 336 x 222	1.141,00
EIT-225 HC	19060596	10	0,18	2300 x 336 x 222	1.275,00



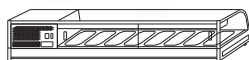
EXA-6



EXA-8



EXA-6



EXA-8

Expositores refrigerados de alimentos (bandejas frías)

- Construcción interior de acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas correderas de cristal.
- Vitrina de cristal curvo.
- Grupo frigorífico incorporado.
- Iluminación LED para máxima iluminación y mínimo consumo
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Iluminación interior con protección.
- Refrigeración por placa fría.
- Refrigerante ecológico R-600 a.
- Provistos de desagüe.
- Temperatura de trabajo de +4° a +8 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- Cubetas Gastronorm GN 1/3 de profundidad 40 mm incluidas en dotación.
- 2 modelos con capacidad para 6 y 8 cubetas.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.

Expositores refrigerados de alimentos (bandejas frías) +4°C a +8°C

Modelo	Referencia	Alojamiento GN 1/3	Potencia (KW)	Familia	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
EXA-6 HC	19060222	6	0,11	Tapas	1395 x 400 x 250	1.089,00
EXA-8 HC	19060221	8	0,11	Tapas	1740 x 400 x 250	1.223,00



EXA-6 SUSHI



EXA-8 SUSHI



EXA-6 SUSHI



EXA-8 SUSHI

Expositores refrigerados para Sushi

- Construcción interior de acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas correderas de cristal.
- Vitrina de cristal curvo.
- Grupo frigorífico incorporado.
- Iluminación LED para máxima iluminación y mínimo consumo
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Iluminación interior con protección.
- Refrigeración por placa fría.
- Refrigerante ecológico R-600 a.
- Provistos de desagüe.
- Temperatura de trabajo de +4° a +8 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- Incorpora doble evaporador de alto rendimiento diseñado para las más exigentes condiciones de mantenimiento de temperatura.
- Bandeja interior embutida, perforada para recibir directamente los platos sushi,

Expositores refrigerados para Sushi +4°C a +8°C

Modelo	Referencia	Alojamiento GN 1/3	Potencia (KW)	Familia	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
EXAS-6 HC	19060224	6	0,11	Sushi	1395 x 400 x 250	1.359,00
EXAS-8 HC	19060225	8	0,11	Sushi	1740 x 400 x 250	1.464,00



EXA-9 NC



EXA-9 NP

Expositores neutros

- Vitrina para exposición de tapas, pinchos o bollería neutras. Ideal para aplicaciones en bares, tapperías, cafeterías o cervecerías. Construcción interior de acero inoxidable. Con perfilera de aluminio y costados en negro.
- Puertas correderas de cristal.
- Dos modelos:
 - NP con cristal plano
 - NC con cristal curvo.



EXA-7 NC



EXA-7 NP

Expositores neutros

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Dimensiones (mm)	Tipo	P.V.P. Euros €
EXA-7 NP	19078852	1382 x 415 x 278	1312 x 304x 40	Formas rectas	370,00
EXA-7 NC	19078853	1382 x 415 x 278	1312 x 304x 40	Formas curvas	440,00
EXA-9 NP	19078854	1732 x 415 x 278	1662 x 304 x 40	Formas rectas	455,00
EXA-9 NC	19078855	1732 x 415 x 278	1662 x 304 x 40	Formas curvas	490,00



VEPS-72

VEPS-72

- Capacidad: 72 litros.
- Temperatura: de 0 °C a 10 °C.
- Clase climática 4 (30°C y 55%).
- Refrigerante ecológico R-600a.
- Iluminación LED doble para realzar la visibilidad del producto expuesto.
- Control y display electrónico para el control de la temperatura.
- Base de acero inoxidable.
- Estantes intermedios giratorios con altura regulable de Ø 390 mm.
- Vitrina panorámica con cristal de seguridad doble. Puerta abatible.
- Refrigeración ventilada. Función de descongelación automática con evaporación automática del agua del desescarche.
- Panel de control electrónico con indicación digital.
- Medidas: Ø 450 mm, altura 983 mm.
- Estantes giratorios.



Estantes giratorios e iluminación led.



Vitrina panorámica 360° ideal para presentación de pasteles.



Control digital de la temperatura y de la rotación de los estantes.

Vitrina expositora sobremesa 0°C a +10°C

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Capacidad litros	Temperatura trabajo (°C)	P.V.P. Euros €
VEPS-72	19066908	450 x 450 x 983	190	72	0-10 °C	1.240,00



VEPS-100

VEPS-100

- Capacidad: 100 litros.
- Temperatura: de 2 °C a 8 °C.
- Clase climática 4 (30°C y 55%).
- Refrigerante ecológico R-600a.
- Iluminación LED doble para realzar la visibilidad del producto expuesto.
- Control y display electrónico para el control de la temperatura.
- Base en acero inoxidable.
- Estantes intermedios de cristal regulables en altura de Ø 390 mm.
- Vitrina panorámica con cristal de seguridad doble. Puerta abatible.
- Refrigeración ventilada. Función de descongelación automática con evaporación automática del agua del desescarche.
- Panel de control electrónico con indicación digital.
- Medidas: Ø 480 mm, altura 1030 mm.



Estantes de cristal regulables en altura.



Doble iluminación led para realzar la visibilidad del producto expuesto.



Gran capacidad de exposición del producto.

Vitrina expositora sobremesa +2°C a +8°C

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Capacidad litros	Temperatura trabajo (°C)	P.V.P. Euros €
VEPS-100	19066907	480 x 480 x 1030	230	100	2-8 °C	1.150,00



VERS-120

Vitrina expositora refrigerada sobremesa

- Por las reducidas dimensiones y el amplio campo de visión del producto expuesto, esta vitrina es ideal para zonas de la tienda con tráfico de clientes y en donde queramos favorecer la venta adicional de productos frescos.
- Temperatura de trabajo 3 °C a 8 °C.
- Sistema de refrigeración ventilado.
- Evaporación automática del agua de condesados.
- Nivel sonoro 40dbA.
- Gracias a la geometría del interior, el frío se distribuye por todos los estantes manteniendo una temperatura homogénea en el interior.
- La regulación y control de la temperatura se realiza mediante termostato electrónico, van dotadas de termómetro con display tipo LED.
- De dotación se suministran con 2 estantes regulables en altura.
- La reposición del producto se realiza utilizando las 2 puertas correderas posteriores.
- Para incrementar la exposición del producto, todas las vitrinas cuentan con iluminación



Están dotadas de iluminación en el interior que realza los detalles del producto.



La reposición del producto se realiza utilizando las 2 puertas correderas posteriores.



Gran capacidad de exposición del producto.

Vitrina expositora refrigerada sobremesa 0°C a +12°C

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Capacidad litros	P.V.P. Euros €
VERS-100 HC	19072787	700 x 467 x 676	150	85	680,00
VERS-120 HC	19072789	700 x 575 x 676	160	115	900,00
VERS-160 HC	19072790	880 x 575 x 676	160	146	1.018,00



VECS-120

Vitrina expositora caliente sobremesa

- Vitrina caliente de sobremesa ideal para la presentación y exposición de productos calientes como pizzas, bollería, bocadillos, etc.
- Conserva la temperatura de los alimentos expuestos a una óptima temperatura de consumo, ya que el calor es repartido en todo el interior mediante un ventilador creando una temperatura homogénea en todos los estantes de exposición.
- Temperatura de trabajo 30 °C a 90 °C.
- La reposición del producto se realiza utilizando las 2 puertas correderas posteriores.
- Para incrementar la exposición del producto, todas las vitrinas cuentan con iluminación.
- Pensada para un uso continuado e intensivo en el punto de venta, permite una fácil limpieza de los cristales y un fácil acceso en el interior.
- Dispone de 3 niveles de exposición, iluminación interior LED para destacar los productos. De dotación se suministran 2 estantes regulables en altura.
- Para mantener la humedad de los alimentos y evitar que se resequen, la vitrina incorpora una bandeja de evaporación de agua.
- Con interruptor de encendido de la vitrina, control independiente de la iluminación interior y un control de la temperatura de 30 °C a 90 °C para conservar la temperatura de los alimentos expuestos de manera óptima.
- Un diseño moderno para una vitrina que permite aumentar las compras por impulso o la venta adicional o de algún producto complementario en el punto de venta.



Incorpora bandeja de evaporación de agua.



Cristal frontal abatible para facilitar limpieza.



3 niveles de exposición e iluminación interior LED.

Vitrina expositora caliente sobremesa +30°C a +90°C

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Capacidad litros	P.V.P. Euros €
VECS-100	19013908	700 x 462 x 663	800	85	654,00
VECS-120	19013909	700 x 604 x 675	800	115	755,00
VECS-160	19013910	880 x 604 x 675	1500	146	862,00



VIVES-7

Vitrinas verticales de sobremesa

- Esta vitrina de reducidas dimensiones presenta el producto fresco en las mejores condiciones de aspecto y calidad. Es versátil y ligera, ideal para espacios reducidos por la poca superficie que ocupa.
- La visibilidad de la vitrina es máxima ya que las 4 caras de la vitrina son transparentes lo que permite exhibir todos los productos. Además, la luminosidad está asegurada por las tiras de LED interior.
- Temperatura de trabajo +3 °C a +8 °C
- Iluminación LED interior
- Doble cristal
- 2 Estantes regulables en altura
- Termostato y termómetro digital.
- Refrigerante R600a.
- Desescarche automático. Evaporación automática del agua de desescarche.
- Dimensiones del estante 335 x 340 mm.
- Estas vitrinas son un elemento principal en tiendas donde se quiera mejorar la venta por impulso o la venta de productos alternativos o complementarios. El diseño de la vitrina transmite una imagen del producto donde el centro de atención es el propio producto y su frescura.



Las 4 caras de la vitrina son transparentes.



Termostato y termómetro digital. Desescarche automático.



Estantes regulables en altura.

Vitrinas verticales de sobremesa + 3°C a +8°C

Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Nº Estantes	Temperatura Trabajo (°C)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
VIVES-5 HC	19072956	58	164	2	+3°C a +8°C	428 x 386 x 849	551,00
VIVES-7 HC	19072958	78	184	3	+3°C a +8°C	428 x 386 x 1000	618,00
VIVES-5 HC	19072959	98	200	4	+3°C a +8°C	428 x 386 x 1150	678,00



VICO-300

Vitrina refrigerada de exposición

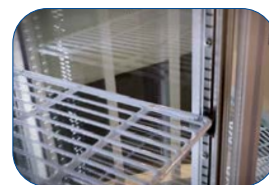
- Visión panorámica del producto expuesto a través de sus 4 caras de cristal.
- Gran capacidad de almacenamiento con iluminación led en dos esquinas verticales que incrementa el reclamo y exposición de los productos.
- Rango de temperatura de trabajo de +3 °C a +10 °C que ofrece una gran flexibilidad para guardar diferentes productos como pueden ser ensaladas, botellas, latas de refresco o comidas frescas preparadas.
- La vitrina dispone de doble tiras de LED en el interior para mejorar la claridad del producto y apreciar todos sus detalles.
- Un diseño atractivo gracias a sus formas curvadas, el doble acristalamiento y el acabado exterior en blanco que se integrarán en la decoración y el ambiente de la tienda.
- Se suministran 4 estantes plastificados blancos regulables en altura para organizar el surtido en el interior.
- Dimensiones del estante: 404 x 411mm. 4 pies con regulación para asegurar un asentamiento seguro.
- Gas refrigerante R290. Evaporación automática del agua de desescarche.
- Termostato y termómetro digital para controlar en todo momento la temperatura y conservación del producto.
- La vitrina VICO es una vitrina moderna, ideal para transmitir profesionalidad en el servicio, sugerir sensaciones a nuestro cliente y mejorar la rentabilidad del local con la venta de productos de mayor valor añadido.



La vitrina dispone de doble tiras de LED en el interior.



La vitrina VICO tiene una gran visibilidad y protagonismo en la tienda.



4 estantes plastificados blancos regulables en altura.

Vitrina refrigerada de exposición +3°C a +10°C

Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Temperatura Trabajo (°C)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
VICO-300 HC	19072960	217	260	+2°C a +8°C	515 x 485 x 1842	1.517,00



VERA-900-C



Vitrinas refrigeradas con cristal curvo - fondo 700

- Vitrinas refrigeradas con puertas abatibles posteriores.
- Eficiente sistema de refrigeración ventilado. Desescarche automático.
- Refrigerante ecológico R290.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Base de la vitrina fabricada totalmente en acero inox.
- Puertas abatibles en doble cristal.
- Cristales laterales y frontales en doble cristal templado para asegurar una mayor aislamiento, pérdidas energéticas y condensaciones.
- Control y display electrónico de control de la temperatura.
- Clase climática 4 (30°C y 55%).
- Encimera superior en acero inoxidable.
- 3 estantes de exposición con LED integrado regulables.
- Bancada en acero lacado blanco.
- Temperatura de trabajo: 2 °C / 8°C.
- Incluye 4 ruedas y 2 con freno.



Gran capacidad de exposición del producto.



Control de temperatura electrónico.



Están dotadas de iluminación en el interior que incrementa los detalles del producto.

Vitrinas refrigeradas con cristal curvo - fondo 700 +2°C a +8°C

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (°C)	Descripción	P.V.P. Euros €
VERA-900-C	19066918	925 x 702 x 1420	525	+2° a +8° C	Cerrada lado cliente	3.275,00
VERA-1200-C	19066920	1225 x 702 x 1420	540	+2° a +8° C	Cerrada lado cliente	3.690,00



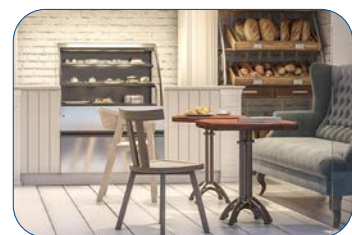
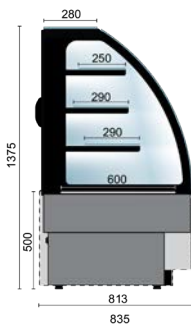
VERA-1400-C



VERM-1000-C

Vitrinas refrigeradas con cristal curvo - fondo 810

- Vitrinas refrigeradas con puertas abatibles posteriores.
- Eficiente sistema de refrigeración ventilado. Desescarche automático.
- Refrigerante ecológico R290.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Base de la vitrina fabricada totalmente en acero inox.
- Puertas abatibles en doble cristal.
- Cristales laterales y frontales en doble cristal templado para asegurar una mayor aislamiento, pérdidas energéticas y condensaciones.
- Control y display electrónico de control de la temperatura.
- Clase climática 4 (30°C y 55%).
- Encimera superior en acero inoxidable.
- 3 estantes de exposición con LED integrado regulables.
- Bancada en acero lacado blanco.
- Temperatura de trabajo: 2 °C / 8°C.
- Incluye 4 ruedas y 2 con freno.
- Toda la periferia de esta gama se sirve en color negro.



VERM-1000-C, vitrina mural abierta lado cliente.

Vitrinas refrigeradas con cristal curvo - fondo 810 +2°C a +8°C

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (°C)	Descripción	P.V.P. Euros €
VERA-1000-C	19047997	1000 x 810 x 1375	1570	+3° a +10° C	Cerrada lado cliente	3.839,00
VERA-1400-C	19047999	1400 x 810 x 1375	1710	+3° a +10° C	Cerrada lado cliente	4.151,00
VERM-1000-C	19048000	1000 x 810 x 1375	1570	+3° a +10° C	Mural abierta lado cliente	3.636,00



VERA-900-R



Vitrinas refrigeradas con cristal recto - fondo 700

- Vitrinas cúbicas refrigeradas con puertas abatibles posteriores cerrada lado cliente.
- Eficiente sistema de refrigeración ventilado. Desescarche automático.
- Refrigerante ecológico R290.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Base de la vitrina fabricada totalmente en acero inox.
- Puertas correderas en doble cristal.
- Cristales laterales y frontales en doble cristal templado para asegurar una mayor aislamiento, pérdidas energéticas y condensaciones.
- Resistencia de condensación frontal.
- Control y display electrónico de control de la temperatura.
- Clase climática 4 (30°C y 55%).
- Encimera superior en acero inoxidable.
- 3 estantes de exposición con LED integrado regulables.
- Bancada en acero lacado blanco.
- Temperatura de trabajo: 2 °C / 8°C.
- Incluye 4 ruedas y 2 con freno.



Están dotadas de iluminación en el interior que incrementa los detalles del producto.



Puertas correderas en doble cristal.



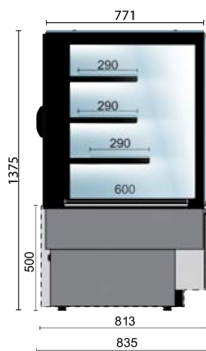
Gran capacidad de exposición del producto.

Vitrinas refrigeradas con cristal recto - fondo 700 +2°C a +8°C

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (°C)	Descripción	P.V.P. Euros €
VERA-900-R	19066922	925 x 702 x 1410	525	+2° a +8° C	Cerrada lado cliente	3.290,00
VERA-1200-R	19066924	1225 x 702 x 1410	540	+2° a +8° C	Cerrada lado cliente	3.699,00



VERA-1400-R



Vitrinas refrigeradas con cristal recto - fondo 810

- Vitrinas cúbicas refrigeradas con puertas abatibles posteriores cerrada lado cliente.
- Eficiente sistema de refrigeración ventilado. Desescarche automático.
- Refrigerante ecológico R290.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Base de la vitrina fabricada totalmente en acero inox.
- Puertas abatibles en doble cristal.
- Cristales laterales y frontales en doble cristal templado para asegurar una mayor aislamiento, pérdidas energéticas y condensaciones.
- Resistencia de condensación frontal.
- Control y display electrónico de control de la temperatura.
- Clase climática 4 (30°C y 55%).
- Encimera superior en acero inoxidable.
- 3 estantes de exposición con LED integrado regulables.
- Bancada en acero lacado blanco.
- Temperatura de trabajo: 2 °C / 8°C.
- Incluye 4 ruedas y 2 con freno.



Gran capacidad de exposición del producto.

Vitrinas refrigeradas con cristal recto - fondo 810 +2°C a +8°C

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (°C)	Descripción	P.V.P. Euros €
VERA-1000-R	19048003	1000 x 810 x 1375	1570	+3° a +10° C	Cerrada lado cliente	3.948,00
VERA-1400-R	19048004	1400 x 810 x 1375	1710	+3° a +10° C	Cerrada lado cliente	4.338,00



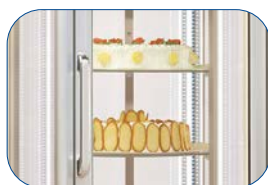
VERSO-400-R

Armario expositor de conservación:

- Armario expositor de conservación con una temperatura de trabajo regulable de +4 °C a +10 °C.
- Refrigeración mediante sistema ventilado.
- Existe la versión chocolate, modelos -CHO. El rango de temperatura para este modelo es de 14-16 °C.
- De dotación se suministran 5 estantes regulables en altura.
- Dos versiones acabado aluminio plata o acabado en color bronce. Para otros colores se ruega consultar.
- Se presentan 3 opciones de estantes:
 - En parilla inox, incluye 5 estantes de 435x505 mm
 - Estante de cristal, incluye 5 estantes de 5 de 500x430 mm, modelos -EC
 - Estante de cristal redondo, incluye 5 estantes giratorios de ø 465 mm, modelos -R.
- Refrigerante ecológico R404A en todos los modelos.
- Iluminación mediante LED.
- Opcionalmente se puede incluir la cerradura.

Armario expositor de congelación:

- Armario expositor de congelación con una temperatura de trabajo de -10 °C a -17 °C.
- 5 estantes fijos en altura que actúan como evaporadores produciendo un frío estático.
- Dos versiones acabado aluminio plata o acabado en color bronce.
- El frío es repartido mediante un ventilador que no afecta al nivel de humedad interior manteniendo las propiedades de una refrigeración estática.
- Versión no Frost, con desescarche automático, modelos -NF
- Se presentan 3 opciones de estantes:
 - En parilla inox, incluye 1 estante de 435x505 y 4 estantes de 503x460 mm fijos.
 - Estante de cristal, incluye 5 estantes de 5 de 500x430 mm, modelos -EC
 - Estante de cristal redondo, incluye 5 estantes giratorios de ø 465 mm, modelos -R



VERSO-400-EC: Estante de cristal redondo.



VERSO-400: En parilla inox, incluye 5 estantes fijos.



El frío es repartido mediante un ventilador que no afecta al nivel de humedad interior manteniendo las propiedades de una refrigeración estática.

Armario expositor de conservación

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (°C)	Evaporación	Desescarche	Color	Nº de estantes	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
VERSO-400	19067357	400	580	+4°C a +10°C	Ventilada	Automático	Gris claro	5	680 x 690 x 1820	3.030,00
VERSO-400 BRONCE	19069374	400	580	+4°C a +10°C	Ventilada	Automático	Bronce	5	680 x 690 x 1820	3.030,00
VERSO-400-R	19067358	400	590	+4°C a +10°C	Ventilada	Automático	Gris claro	5 redondos	680 x 690 x 1820	3.204,00
VERSO-400-EC	19067359	400	600	+4°C a +10°C	Ventilada	Automático	Gris claro	5 estantes cristal	680 x 690 x 1820	2.999,00
VERSO-400-CHO	19067360	400	1020	+14°C a +16°C	Ventilada	Manual	Gris claro	5	680 x 690 x 1820	3.563,00
VERSO-400-CHO-R	19067361	400	1040	+14°C a +16°C	Ventilada	Manual	Gris claro	5 redondos	680 x 690 x 1820	3.786,00
VERSO-400-CHO-EC	19067362	400	1020	+14°C a +16°C	Ventilada	Manual	Gris claro	5 estantes cristal	680 x 690 x 1820	3.483,00

Armario expositor de congelación -10°C a -17°C

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (°C)	Evaporación	Desescarche	Color	Nº de estantes	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
VECSO-400	19067355	400	600	-10°C a -17°C	Estática	Manual	Gris claro	5	680 x 690 x 1820	3.359,00
VECSO-400 BRONCE	19069376	400	600	-10°C a -17°C	Estática	Manual	Bronce	5	680 x 690 x 1820	3.359,00
VECSO-400-NF	19067353	400	510	-10°C a -17°C	Ventilada	Automático	Gris Claro	5	680 x 690 x 1820	4.239,00
VECSO-400-NF-R	19067354	400	520	-10°C a -17°C	Ventilada	Automático	Gris claro	5 redondos cristal	680 x 690 x 1820	4.555,00
VECSO-400-NF-EC	19067356	400	620	-10°C a -17°C	Ventilada	Automático	Gris claro	5 estantes cristal	680 x 690 x 1820	4.232,00



Armarios expositores de conservación 2 puertas

- Armario expositor de conservación con una temperatura de trabajo regulable de +4 °C a +10 °C.
- Refrigeración mediante sistema ventilado.
- Dos versiones acabado aluminio plata o acabado en color bronce.
- Existe la versión chocolate, modelos -CHO.
- De dotación se suministran 5 estantes regulables en altura.
- Capacidad 800 litros.
- Se presentan 3 opciones de estantes:
 - En parilla inox, incluye 5 estantes de 435x505 mm
 - Estante de cristal, incluye 5 estantes de 5 de 500x430 mm, modelos -EC
 - Estante de cristal redondo, incluye 5 estantes giratorios de ø 465 mm, modelos R VERSO-800

Armarios expositores de congelación 2 puertas

- Armario expositor de congelación con una temperatura de trabajo de -10 °C a -17 °C.
- 5 estantes fijos en altura que actúan como evaporadores produciendo un frío estático.
- Dos versiones acabado aluminio plata o acabado en color bronce.
- El frío es repartido mediante un ventilador que no afecta al nivel de humedad interior manteniendo las propiedades de una refrigeración estática.
- Versión no Frost, con desescarche automático, modelos -NF
- Capacidad 800 litros.
- Se presentan 3 opciones de estantes:
 - En parilla inox, incluye 1 estante de 435x505 y 4 estantes de 503x460 mm fijos.
 - Estante de cristal, incluye 5 estantes de 5 de 500x430 mm, modelos -EC
 - Estante de cristal redondo, incluye 5 estantes giratorios de ø 465 mm, modelos -R VECSO-800.

VERSO-800-R



VERSO-800-R: Estante de cristal redondo.



VERSO-800: En parilla inox, incluye 5 estantes fijos.



El frío es repartido mediante un ventilador que no afecta al nivel de humedad interior manteniendo las propiedades de una refrigeración estática.

Armario expositor de conservación

Modelo	Referencia	Potencia (W)	Temperatura trabajo (°C)	Evaporación	Desescarche	Color	Nº de estantes	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
VERSO-800	19067366	850	+4°C a +10°C	Ventilada	Automático	Gris claro	10	1270 x 690 x 1820	4.852,00
VERSO-800 BRONCE	19069377	850	+4°C a +10°C	Ventilada	Automático	bronce	10	1270 x 690 x 1820	4.852,00
VERSO-800-R-EC	19067365	850	+4°C a +10°C	Ventilada	Automático	Gris claro	5 redondos cristal + 5 estantes cristal	1270 x 690 x 1820	4.920,00
VERSO-800-R	19067364	850	+4°C a +10°C	Ventilada	Automático	Gris claro	5 redondos cristal + 5 estantes	1270 x 690 x 1820	5.063,00
VERSO-800-MIXTA	19067367	1180	+4°C a +10°C	Ventilada estática	Automático Manual	Gris claro	10	1270 x 690 x 1820	6.141,00
VERSO-800-EC	19067368	850	+4°C a +10°C	Ventilada	Automático	Gris claro	10 estantes cristal	1270 x 690 x 1820	4.691,00
VERSO-800-MIXTA-EC	19067369	1170	+4°C a +10°C -10°C a -17°C	Ventilada estática	Automático Manual	Gris claro	10 estantes cristal	1270 x 690 x 1820	6.209,00

Armario expositor de congelación -10°C a -17°C

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (°C)	Evaporación	Desescarche	Color	Nº de estantes	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
VECSO-800	19067363	800	940	-10°C a -17°C	Estática	Manual	Gris claro	10	1270 x 690 x 1820	6.029,00
VECSO-800 BRONCE	19069375	800	940	-10°C a -17°C	Estática	Manual	Bronce	10	1270 x 690 x 1820	6.029,00

Vitrina mural refrigerada con grupo incorporado





VM LUNA-70133

Vitrina mural refrigerada con grupo incorporado

- Ideal para la exposición de queso, lácteos, productos frescos, precocinados, sushi, etc. Son la opción ideal para cada tipo de espacio comercial.
- Se presentan 2 gamas con 2 alturas diferentes de 1330 mm y 1230 mm con una profundidad de 640 mm.
- Permiten trabajar con alimentos como productos lácteos, verduras o carnes variando los parámetros de control.
- Temperaturas interiores:
 - Rango M1 = -1°C - +5°C
 - Rango M2 = -1°C - +7°C
- Mueble vertical de refrigeración abierto con grupo incorporado.
- Destacan por una excelente visibilidad del producto y una versatilidad óptima.
- Control electrónico de la temperatura.
- Iluminación LED en cada estante. Los 2 estantes son regulables en altura e incluyen portaprecios.
- Sistema de desescarche automático.
- Con cortina nocturna.
- Cristal lateral doble.
- Refrigerante R-290.



Iluminación LED en cada estante.



Los 2 estantes son regulables en altura e incluyen portaprecios.



Gran potencia de refrigeración.



Fácil acceso a sus componentes para realizar operaciones de mantenimiento.



Máxima visibilidad de producto.



Dotado de cortina nocturna.

Vitrina mural de altura 1230 mm

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Volumen (l)	Temperatura de trabajo (C)	P.V.P. Euros €
VM LUNA-70123	19081022	700 x 620 x 1230	150	+2º a +8º C	2.050,00
VM LUNA-98123	19081023	980 x 620 x 1230	215	+2º a +8º C	2.410,00
VM LUNA-133123	19081024	1330 x 620 x 1230	300	+2º a +8º C	2.750,00

Vitrina mural de altura 1330 mm

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Volumen (l)	Temperatura de trabajo (C)	P.V.P. Euros €
VM LUNA-70133	19080959	700 x 620 x 1330	170	+2º a +8º C	2.100,00
VM LUNA-98133	19081020	980 x 620 x 1330	245	+2º a +8º C	2.490,00
VM LUNA-133133	19081021	1330 x 620 x 1330	340	+2º a +8º C	2.825,00