

Vitrinas frigoríficas

Cavas de maduración de carne

página 332

Expositores refrigerados de ingredientes

página 333

Vitrinas expositoras refrigeradas

página 334

Vitrinas expositoras de sobremesa

página 335

Vitrinas expositoras de cristal curvo

página 336

Armarios expositores

página 337



Cavas de maduración de carne - EXPOCARN



EXPOCARN-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.
- EL modelo 500 incorpora 3 estantes superiores y uno inferior en acero electropulido. Como opción, barras carniceras y peana para realzar el armario y la exposición de la carne.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Bandejas para sal Himalaya.
- Tensión 220 V/1/ 50Hz.
- Refrigerante ecológico R-600a.



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.



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)	Refrigeración	Desescarche	Estantes	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
EXPOCARN 150	19071802	149	287	+1 / +20 °C	Ventilada	Automático	1 + 1	620 x 600 x 925	3.239,00
EXPOCARN 500	19071805	493	355	+1 / +20 °C	Ventilada	Automático	2 + 1	700 x 750 x 1665	4.727,00

Modelo	Referencia	Tipo	Modelos	P.V.P. Euros €
KIT SOP CARNE EXPOCARN-500	19078158	Barra Carnicera. Incluye ganchos	EXPOCARN-500	99,00
PEANA EXPOCARN-150	19078190	620 x 600 x 925	EXPOCARN-150	257,00
PEANA EXPOCARN-500	19078159	700 x 750 x 500	EXPOCARN-500	291,00

Expositores refrigerados de ingredientes para ensaladas y pizzas



EIV-180



EIT-180

Expositores refrigerados de ingredientes para ensaladas y pizzas

- Estos expositores son ideales para mantener en condiciones óptimas los ingredientes frescos de ensaladas, pizzas o preparaciones similares, garantizando seguridad alimentaria y practicidad en el servicio. Su diseño permite acceso rápido a los productos, agilizando la operación en cocinas profesionales.
- En ocasiones se utilizan en conjunto con mesas refrigeradas, formando una estación completa de preparación y almacenamiento.
- Expositores refrigerados para ingredientes de ensaladas y pizzas:
- Construcción interior y exterior en acero inoxidable.
- Modelos EIV: con vitrina de cristal transparente, ideal cuando los ingredientes deben estar a la vista del cliente o del operario. Facilita la identificación rápida de los productos, mejora la presentación y mantiene la higiene sin necesidad de abrir el expositor.
- Modelos EIT: con tapa de acero inoxidable, recomendados para áreas de cocina o preparación interna. Brindan mayor protección, durabilidad e higiene, evitando la exposición directa de los alimentos a la luz o al ambiente.
- Capacidad para cubetas GN 1/4 de hasta 150 mm de profundidad (no incluidas).
- Interior con uniones curvas, que facilitan la limpieza e higiene.
- Grupo frigorífico incorporado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con densidad de 40 kg/m³.
- Interruptor luminoso de encendido/apagado.
- Refrigeración por placa fría.
- Control electrónico de temperatura con visor digital y sistema de descongelación automática.
- Rango de trabajo: de +4 °C a +8 °C.
- Tensión: 230 V / 1+N - 50 Hz.



Tapa de acero inoxidable 18/10.



Control electrónico de la temperatura con visor digital



Protección con vitrina de cristal



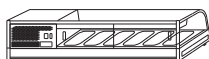
MPGP-180 HC + EIV-180

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

Modelo	Referencia	Nº Cubetas GN 1/4	Potencia (kW)	Tipo	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
EIV-135 HC	19060595	5	0,102	Tapa Transparente	1340 x 350 x 450	1.592,00
EIV-180 HC	19060593	8	0,102	Tapa Transparente	1790 x 350 x 450	1.703,00
EIV-225 HC	19060610	10	0,102	Tapa Transparente	2240 x 350 x 450	1.885,00
EIT-135 HC	19060598	5	0,102	Tapa acero inoxidable	1340 x 336 x 222	1.386,00
EIT-180 HC	19060597	8	0,102	Tapa acero inoxidable	1790 x 336 x 222	1.509,00
EIT-225 HC	19060596	10	0,102	Tapa acero inoxidable	2240 x 336 x 222	1.686,00



EXA-6



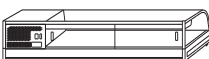
EXA-6



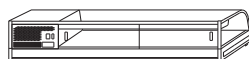
EXA-8



EXA-6 SUSHI



EXA-6 SUSHI



EXA-8 SUSHI

Expositores refrigerados de alimentos y para Sushi

- Construcción interior de acero inoxidable.
- 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-600a.
- Provistos de desagüe.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- Vitrinas Tapas:
- 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.
- Vitrinas Sushi:
- 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.
- Temperatura de trabajo -1 a +2°C

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

Modelo	Referencia	Nº cubetas GN 1/3	Potencia (KW)	Familia	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
EXA-6 C HC	19060222	6	0,105	Tapas	1380 x 415 x 270	1.439,00
EXA-8 C HC	19060221	8	0,106	Tapas	1730 x 415 x 270	1.617,00
EXAS-6 C HC	19060224	6	0,105	Sushi	1380 x 415 x 270	1.796,00
EXAS-8 C HC	19060225	8	0,106	Sushi	1730 x 415 x 270	1.935,00



VIVES-9 HC S1

Vitrinas verticales de sobremesa

La VIVES S1 están diseñadas para dar protagonismo absoluto al producto. Su estructura completamente acristalada, incluso en el techo, permite una visión 360° del producto, desde cualquier ángulo, creando una exposición más atractiva y llamativa.

La iluminación LED interior realza la presentación, y su interruptor independiente permite apagar la luz al cerrar el establecimiento, evitando consumos innecesarios.

Con refrigeración eficiente mediante gas R600a, mantiene una temperatura estable con bajo consumo energético. Compacta, versátil y elegante, es la solución ideal para cafeterías, pastelerías, supermercados y puntos de venta rápidos que buscan destacar sus productos cuidando la eficiencia.

- Visibilidad total 360° gracias a su acristalamiento completo, incluido el techo.
- Iluminación LED interior con interruptor independiente para ahorrar energía cuando el negocio cierra.
- Temperatura de funcionamiento -1 °C a +10 °C, ideal para pastelería, bebidas y productos frescos.
- Refrigeración eficiente con gas ecológico R600a, de bajo consumo y alto rendimiento.
- 4 estantes regulables, que permiten adaptar la presentación del producto.
- Control automático por termostato eléctrico para mantener la temperatura estable sin ajustes complejos.
- Diseño vertical compacto, fácil de ubicar en mostradores y pequeños puntos de venta.



Las 4 caras de la vitrina son transparentes.



Máxima exposición



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 S1	19114628	43	230	2	-1°C a +10°C	395 x 430 x 855	729,00
VIVES-7 HC S1	19114629	63	230	3	-1°C a +10°C	395 x 430 x 1005	816,00
VIVES-9 HC S1	19114627	80	230	4	-1°C a +10°C	395 x 430 x 1155	897,00



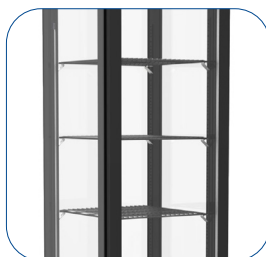
VICO-300

Vitrina refrigerada de exposición

Vitrina refrigerada panorámica de diseño vertical para una exposición completa del producto. Acristalada en sus 4 caras, garantiza máxima visibilidad y una excelente presentación.

La iluminación LED y la refrigeración ventilada aseguran una conservación uniforme y atractiva. Su acabado en negro y estantes regulables la convierten en una solución versátil para cualquier punto de venta.

- Visión panorámica 360° con cristal en las 4 caras.
- Diseño vertical estilizado con acabado exterior negro.
- Refrigeración ventilada para frío uniforme.
- Iluminación LED vertical integrada.
- Estantes regulables en altura.
- Control digital de temperatura.
- Gas refrigerante ecológico R290.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Pies regulables para una instalación estable.



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



Termostato y termómetro digital



4 estantes plastificados blancos regulables en altura.

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

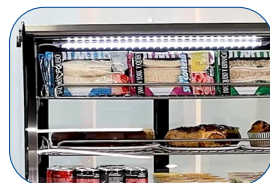
Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (°C)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
VICO-300 HC S1	19114806	208	230	-1 °C a +10 °C	520 x 485 x 1842	2.006,00



VERS-120

Vitrina expositora refrigerada sobremesa

- Por sus reducidas dimensiones y su amplio campo de visión, esta vitrina es ideal para zonas de la tienda con alto tráfico de clientes, especialmente donde se busca fomentar la venta adicional de productos frescos.
- Temperatura de trabajo: de 3 °C a 8 °C.
- Sistema de refrigeración ventilado.
- Evaporación automática del agua de condensados.
- Nivel sonoro: 40 dBA.
- Gracias a la geometría interior, el frío se distribuye uniformemente por todos los estantes, garantizando una temperatura homogénea en el interior. La regulación y el control de la temperatura se realizan mediante un termostato electrónico, y las vitrinas están equipadas con un termómetro con display tipo LED.
- Se suministran con dos estantes regulables en altura. La reposición del producto se efectúa a través de las dos puertas correderas posteriores.
- Para mejorar la exposición del producto, todas las vitrinas están equipadas con iluminación. El cristal frontal es accesible desde la parte delantera, lo que permite una limpieza cómoda del interior.



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	900,00
VERS-120 HC	19072789	700 x 575 x 676	160	115	1.189,00
VERS-160 HC	19072790	880 x 575 x 676	160	146	1.345,00



VECS-120

Vitrina expositora caliente sobremesa

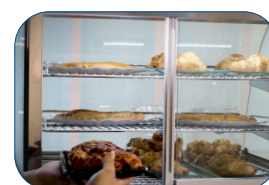
- Por las reducidas dimensiones y el amplio campo de visión del producto expuesto, esta vitrina es ideal para zonas de la tienda con tráfico de clientes y en donde queramos favorecer la venta adicional de productos frescos.
- Temperatura de trabajo 3 °C a 8 °C.
- Sistema de refrigeración ventilado.
- Evaporación automática del agua de condensados.
- 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



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	839,00
VECS-120	19013909	700 x 604 x 675	800	115	970,00
VECS-160	19013910	880 x 604 x 675	1500	146	1.106,00



VEPS-72

Vitrina expositora sobremesa

- 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-100	19066908	450 x 450 x 983	190	72	0-10 °C	1.639,00

new



VERA-900 R S1

Vitrinas refrigeradas con cristal recto y curvo - fondo 700

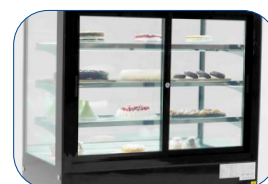
- Tres estantes de exposición regulables, con iluminación LED integrada en cada estante, para resaltar los productos con máxima visibilidad.
- Apertura frontal para facilitar la limpieza.
- Puertas correderas posteriores para un acceso óptimo.
- Refrigeración ventilada con control electrónico y display digital de temperatura.
- Cristales laterales y frontales templados, con doble acristalamiento, para un aislamiento superior y reducción de condensaciones.
- Encimera superior de cristal y base interior en acero inoxidable, para mayor durabilidad y fácil mantenimiento.
- Bancada robusta en acero lacado negro.
- Temperatura de trabajo: +2 °C a +8 °C | Clase climática 4 (30 °C / 55 % HR)
- Ideales para pastelerías, cafeterías, buffets y establecimientos que valoran una presentación cuidada, con las máximas garantías de conservación y rendimiento.



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



Apertura frontal para facilitar la limpieza



Gran capacidad de exposición del producto.

new



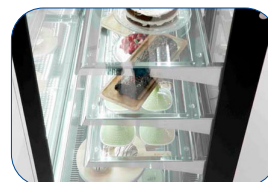
VERA-900 C S1



Gran capacidad de exposición del producto.



Control de temperatura electrónico.



Iluminación en el interior que incrementa los detalles

Vitrinas refrigeradas con cristal recto y curvo - fondo 800

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (°C)	Descripción	P.V.P. Euros €
▶VERA-900 R S1	19112494	900 × 800 × 1360	480	+2° a +8° C	Cristal recto	2.856,00
▶VERA-1200 R S1	19112497	1200 × 800 × 1360	480	+2° a +8° C	Cristal recto	3.417,00
▶VERA-1500 R S1	19112498	1500 × 800 × 1360	480	+2° a +8° C	Cristal recto	3.871,00
▶VERA-900 C S1	19112500	900 × 800 × 1360	480	+2° a +8° C	Cristal curvo	2.856,00
▶VERA-1200 C S1	19112502	1200 × 800 × 1360	480	+2° a +8° C	Cristal curvo	3.111,00
▶VERA-1500 C S1	19112504	1500 × 800 × 1360	480	+2° a +8° C	Cristal curvo	3.417,00



VERSO-400

Nuestra vitrina de pastelería está diseñada para combinar estilo, funcionalidad y rendimiento. Ideal para la conservación y exhibición de pasteles en condiciones óptimas, disponible en refrigeración y congelación con un rango de temperaturas adaptado a tus necesidades. Su diseño de 4 caras acristaladas con iluminación LED realza la presentación de tus productos, garantizando máxima visibilidad y atractivo para tus clientes.

Con un elegante acabado en color negro, esta vitrina se adapta a cualquier ambiente, aportando un toque moderno y sofisticado. Su calidad superior y su atractivo precio la convierten en una solución ideal para quienes buscan exponer sus productos de manera profesional sin comprometer la frescura ni el estilo.

Armario expositor de conservación:

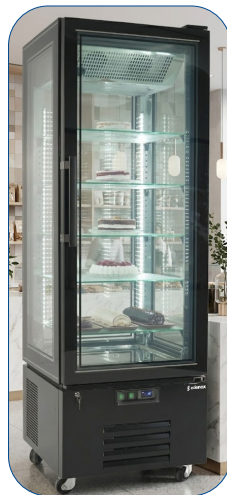
- Armario expositor de conservación con una temperatura de trabajo regulable de +2 °C a +8 °C.
- Refrigeración mediante sistema ventilado. Desescarche automático.
- De dotación se suministran 5 estantes de cristal regulables en altura por puerta. Las dimensiones de cada estante son de 530×417 mm,
- Iluminación mediante LED.
- Incluye 4 ruedas
- VERSO-400-R

Armario expositor de congelación:

- Armario expositor de congelación con una temperatura de trabajo de -18 °C a -22 °C.
- Refrigeración mediante sistema ventilado. Desescarche automático.
- De dotación se suministran 5 estantes de cristal regulables en altura por puerta. Las dimensiones de cada estante son de 530×417 mm,
- Iluminación mediante LED.
- Incluye 4 ruedas.



Iluminación mediante LED.



Refrigeración mediante sistema ventilado.
Desescarche automático.



VERSO-800

Realza la presentación de tus productos, garantizando máxima visibilidad



elegante acabado en color negro

Armario expositor de conservación y congelación de 1 y 2 puertas

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (°C)	Evaporación	Desescarche	Color	Nº de estantes	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
VERSO-400-S1	19109911	319	320	+2 a +8°C	Ventilada	Automático	Negro	5	650 × 650 × 1950	3.456,68
VECSO-400-S1	19109912	319	1000	-18 a -22°C	Ventilada	Automático	Negro	5	650 × 650 × 1950	4.058,20
VERSO-800-S1	19109913	579	550	+2 a +8°C	Ventilada	Automático	Negro	5	1320 × 650 × 1950	6.005,93
VECSO-800-S1	19109914	579	2000	-18 a -22°C	Ventilada	Automático	Negro	5	1320 × 650 × 1950	7.569,47