

## VITRINAS FRIGORÍFICAS

### **Cavas de maduración de carne**

[página 353](#)

### **Armarios expositores de carne y pesacado**

[página 354](#)

### **Expositores refrigerados**

[página 355](#)

### **Vitrinas expositoras de sobremesa**

[página 358](#)

### **Vitrinas expositoras refrigeradas**

[página 359](#)

### **Vitrina mural refrigerada con grupo incorporado**

[página 362](#)

### **Isla central promocional**

[página 363](#)

### **Vitrinas expositoras para alimentación**

[página 363](#)

# 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**



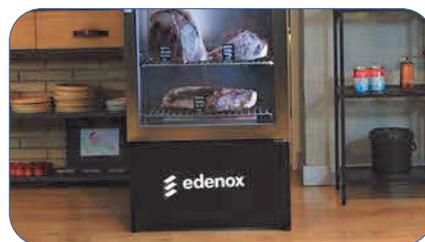
**EXPOCARN-150**



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)	Refrigeración	Desescarche	Estantes	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
EXPOCARN 150	<b>19071802</b>	140	150	+1°C a +20°C	Ventilada	Automático	1 + 1	600 x 620 x 925	<b>3.083,00</b>
EXPOCARN 500	<b>19071805</b>	496	220	1°C a +20°C	Ventilada	Automático	3 + 1	700 x 750 x 1665	<b>4.499,00</b>

Modelo	Referencia	Tipo	Modelos	P.V.P. Euros €
KIT SOP CARNE EXPOCARN-150	<b>19078157</b>	Barra Carnicera. Incluye ganchos	EXPOCARN-150	<b>82,00</b>
KIT SOP CARNE EXPOCARN-500	<b>19078158</b>	Barra Carnicera. Incluye ganchos	EXPOCARN-500	<b>94,00</b>
PEANA EXPOCARN-150	<b>19078190</b>	620 x 600 x 925	EXPOCARN-150	<b>245,00</b>
PEANA EXPOCARN-500	<b>19078159</b>	700 x 750 x 500	EXPOCARN-500	<b>277,00</b>

## Armarios expositores de carne visión 4 caras



EXPOCARN-275

- 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 3 versiones de 275 litros, 550 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.
- El modelo EXPOCARN-1152 es de doble puerta e incluye 3 estantes y 2 barras con 5 ganchos por puerta.
- El modelo EXPOCARN-256 incluye 1 estante y 2 ganchos.
- El modelo EXPOCARN-551 incluye 3 estantes y 5 ganchos.
- Para facilitar su desplazamiento se suministran con 4 ruedas giratorias.
- Iluminación interior en LED.
- En la versión DA incluye lámpara ultravioleta para impedir el crecimiento bacteriológico en el interior de la cava de maduración.



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-276	<b>19067388</b>	275	450	+1°C a +6°C	Estática	Automático	1	795 x 730 x 1240	<b>7.040,00</b>
EXPOCARN-551	<b>19067390</b>	550	700	+1°C a +6°C	Estática	Automático	3	795 x 730 x 2005	<b>7.625,00</b>
EXPOCARN-1152	<b>19067391</b>	1150	950	+1°C a +6°C	Estática	Automático	6	1542 x 730 x 2005	<b>11.425,00</b>
EXPOCARN-551-DA	<b>19067392</b>	550	750	+1°C a +6°C	Ventilada	Automático	3	795 x 730 x 2005	<b>9.730,00</b>
EXPOCARN-1152-DA	<b>19067393</b>	1151	950	+1°C a +6°C	Ventilada	Automático	6	1542 x 730 x 2005	<b>12.720,00</b>



EXPOGN-650

## Armarios expositores de pescados visión 4 caras

- Armario expositor de pescados que incluye estantes GN 2/1.
- 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.
- En cada estante puede ir una cubeta GN-2/1 con la esquina biselada a 45° tal y como se muestra en la imagen. Estas cubetas no están incluidas como dotación.



Evaporador estático para una perfecta conservación del producto.

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

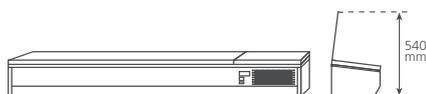
Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (°C)	Evaporación	Desescarche	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
EXPOGN-650	<b>19067394</b>	650	650	-2°C a +0°C	Estática	Automático	855 x 730 x 1810	<b>6.260,00</b>



EIV-180

### • Expositores refrigerados de ingredientes para ensaladas y pizzas

- Construcción exterior e interior en acero inoxidable.
- Modelos EIV: protección con vitrina de cristal.
- Modelos EIT: con 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/m<sup>3</sup>.
- 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 con visor digital



Protección con vitrina de cristal



MPPG-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	<b>19060595</b>	5	0,12	1350 x 336 x 450	<b>1.516,00</b>
EIV-180 HC	<b>19060593</b>	8	0,12	1750 x 336 x 450	<b>1.621,00</b>
EIV-225 HC	<b>19060610</b>	10	0,12	2300 x 336 x 450	<b>1.794,00</b>



EIT-180

### Expositor refrigerado de ingredientes con tapa en acero inoxidable

- Construcción exterior e interior en acero inoxidable.
- 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/m<sup>3</sup>.
- 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.



MPPG-180 HC + EIV-180

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

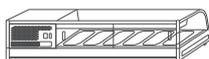
Modelo	Referencia	Alojamiento GN 1/4	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
EIT-135 HC	<b>19060598</b>	5	0,12	1350 x 336 x 222	<b>1.319,00</b>
EIT-180 HC	<b>19060597</b>	8	0,12	1800 x 336 x 222	<b>1.436,00</b>
EIT-225 HC	<b>19060596</b>	10	0,18	2300 x 336 x 222	<b>1.605,00</b>



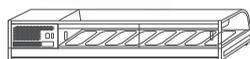
EXA-6



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 GNI/3	Potencia (KW)	Familia	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
EXA-6 C HC	<b>19060222</b>	6	0,11	Tapas	1395 x 400 x 250	<b>1.370,00</b>
EXA-8 C HC	<b>19060221</b>	8	0,11	Tapas	1740 x 400 x 250	<b>1.539,00</b>



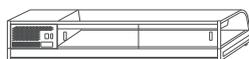
EXA-6 SUSHI



EXA-8 SUSHI



EXA-6 SUSHI



EXA-8 SUSHI

### Expositores refrigerados 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.
- 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 para Sushi +4°C a +8°C

Modelo	Referencia	Alojamiento GNI/3	Potencia (KW)	Familia	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
EXAS-6 C HC	<b>19060224</b>	6	0,11	Sushi	1395 x 400 x 250	<b>1.710,00</b>
EXAS-8 C HC	<b>19060225</b>	8	0,11	Sushi	1740 x 400 x 250	<b>1.842,00</b>

### 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.



VEPS-72



Estantes giratorios e iluminación led.



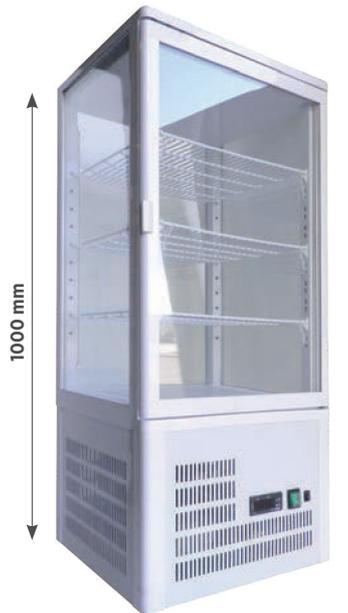
Vitrina panorámica 360° ideal para presentación de pasteles.



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	<b>19066908</b>	450 x 450 x 983	190	72	0-10 °C	<b>1.560,00</b>



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	<b>19072956</b>	58	164	2	+3°C a +8°C	428 x 386 x 849	<b>694,00</b>
VIVES-7 HC	<b>19072958</b>	78	184	3	+3°C a +8°C	428 x 386 x 1000	<b>777,00</b>
VIVES-9 HC	<b>19072959</b>	98	200	4	+3°C a +8°C	428 x 386 x 1150	<b>853,00</b>



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	<b>19072960</b>	217	260	+2°C a +8°C	515 x 485 x 1842	<b>1.910,00</b>



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	<b>19072787</b>	700 x 467 x 676	150	85	<b>856,00</b>
VERS-120 HC	<b>19072789</b>	700 x 575 x 676	160	115	<b>1.132,00</b>
VERS-160 HC	<b>19072790</b>	880 x 575 x 676	160	146	<b>1.281,00</b>



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	<b>19013908</b>	700 x 462 x 663	800	85	<b>823,00</b>
VECS-120	<b>19013909</b>	700 x 604 x 675	800	115	<b>951,00</b>
VECS-160	<b>19013910</b>	880 x 604 x 675	1500	146	<b>1.084,00</b>



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/m<sup>3</sup>.
- 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	<b>19066918</b>	925 x 702 x 1420	525	+2º a +8º C	Cerrada lado cliente	<b>4.122,00</b>
VERA-1200-C	<b>19066920</b>	1225 x 702 x 1420	540	+2º a +8º C	Cerrada lado cliente	<b>4.644,00</b>
VERA-1500-C	<b>19091438</b>	1525 x 702 x 1420	550	+2º a +8º C	Cerrada lado cliente	<b>4.950,00</b>



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.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- 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	<b>19066922</b>	925 x 702 x 1410	525	+2º a +8º C	Cerrada lado cliente	<b>4.141,00</b>
VERA-1200-R	<b>19066924</b>	1225 x 702 x 1410	540	+2º a +8º C	Cerrada lado cliente	<b>4.655,00</b>
VERA-1500-R	<b>19091450</b>	1525 x 702 x 1410	550	+2º a +8º C	Cerrada lado cliente	<b>4.950,00</b>



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 +4°C + 10°C

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (°C)	Evaporación	Desescarche	Color	Nº de estantes	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
VERSO-400	<b>19067357</b>	400	580	+4°C a +10°C	Ventilada	Automático	Gris claro	5	680 x 690 x 1820	<b>3.880,00</b>
VERSO-400 BRONCE	<b>19069374</b>	400	580	+4°C a +10°C	Ventilada	Automático	Bronce	5	680 x 690 x 1820	<b>3.880,00</b>
VERSO-400-R	<b>19067358</b>	400	590	+4°C a +10°C	Ventilada	Automático	Gris claro	5 redondos	680 x 690 x 1820	<b>4.100,00</b>
VERSO-400-EC	<b>19067359</b>	400	600	+4°C a +10°C	Ventilada	Automático	Gris claro	5 estantes cristal	680 x 690 x 1820	<b>3.835,00</b>
VERSO-400-CHO	<b>19067360</b>	400	1020	+14°C a +16°C	Ventilada	Manual	Gris claro	5	680 x 690 x 1820	<b>3.741,00</b>
VERSO-400-CHO-R	<b>19067361</b>	400	1040	+14°C a +16°C	Ventilada	Manual	Gris claro	5 redondos	680 x 690 x 1820	<b>3.975,00</b>
VERSO-400-CHO-EC	<b>19067362</b>	400	1020	+14°C a +16°C	Ventilada	Manual	Gris claro	5 estantes cristal	680 x 690 x 1820	<b>3.657,00</b>

### 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	<b>19067355</b>	400	600	-10°C a -17°C	Estática	Manual	Gris claro	5	680 x 690 x 1820	<b>4.300,00</b>
VECSO-400 BRONCE	<b>19069376</b>	400	600	-10°C a -17°C	Estática	Manual	Bronce	5	680 x 690 x 1820	<b>4.300,00</b>
VECSO-400-NF	<b>19067353</b>	400	510	-10°C a -17°C	Ventilada	Automático	Gris Claro	5	680 x 690 x 1820	<b>5.425,00</b>
VECSO-400-NF-R	<b>19067354</b>	400	520	-10°C a -17°C	Ventilada	Automático	Gris claro	5 redondos cristal	680 x 690 x 1820	<b>5.830,00</b>
VECSO-400-NF-EC	<b>19067356</b>	400	620	-10°C a -17°C	Ventilada	Automático	Gris claro	5 estantes cristal	680 x 690 x 1820	<b>5.415,00</b>



### 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

### 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

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 +4°C + 10°C

Modelo	Referencia	Potencia (W)	Temperatura trabajo (°C)	Evaporación	Desescarche	Color	Nº de estantes	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
VERSO-800	<b>19067366</b>	850	+4°C a +10°C	Ventilada	Automático	Gris claro	10	1270 x 690 x 1820	<b>6.210,00</b>
VERSO-800 BRONCE	<b>19069377</b>	850	+4°C a +10°C	Ventilada	Automático	bronce	10	1270 x 690 x 1820	<b>6.210,00</b>
VERSO-800-R-EC	<b>19067365</b>	850	+4°C a +10°C	Ventilada	Automático	Gris claro	5 redondos cristal + 5 estantes cristal	1270 x 690 x 1820	<b>6.295,00</b>
VERSO-800-R	<b>19067364</b>	850	+4°C a +10°C	Ventilada	Automático	Gris claro	5 redondos cristal + 5 estantes	1270 x 690 x 1820	<b>6.480,00</b>
VERSO-800-MIXTA	<b>19067367</b>	1180	+4°C a +10°C	Ventilada / estática	Automático / Manual	Gris claro	10	1270 x 690 x 1820	<b>7.860,00</b>
VERSO-800-EC	<b>19067368</b>	850	+4°C a +10°C	Ventilada	Automático	Gris claro	10 estantes cristal	1270 x 690 x 1820	<b>6.005,00</b>
VERSO-800-MIXTA-EC	<b>19067369</b>	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	<b>7.945,00</b>

### 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	<b>19067363</b>	800	940	-10°C a -17°C	Estática	Manual	Gris claro	10	1270 x 690 x 1820	<b>7.715,00</b>
VECSO-800 BRONCE	<b>19069375</b>	800	940	-10°C a -17°C	Estática	Manual	Bronce	10	1270 x 690 x 1820	<b>7.715,00</b>



VM LUNA-133133



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 1330 mm

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Volumen (l)	Temperatura trabajo (°C)	P.V.P. Euros €
VM LUNA-70133	<b>19080959</b>	700 x 620 x 1330	170	+2° a +8° C	<b>2.642,00</b>
VM LUNA-98133	<b>19081020</b>	980 x 620 x 1330	245	+2° a +8° C	<b>3.134,00</b>
VM LUNA-133133	<b>19081021</b>	1330 x 620 x 1330	340	+2° a +8° C	<b>3.555,00</b>

## Vitrinas expositoras de alimentos

edenox presenta la gama de vitrinas expositoras para alimentación. Concebidas para la presentación de alimentos refrigerados entre -2°C y 2°C. Gracias a su exposición diáfana y amplificada muestran el producto de forma inmejorable para hacer atractivo para la venta.

La gama de vitrinas expositoras cubre las medidas más demandadas en el mercado adaptándose a todo tipo de punto de venta. Son ideales para diferentes tipos de instalaciones como pueden ser Supermercados, tiendas de conveniencia, boutiques, cafeterías, pastelerías o áreas de servicio.



New

VPR-200 E

### Vitrinas expositoras para alimentación

- El diseño compacto y esbelto optimiza la capacidad del plano de exposición y proyecta perfectamente el producto listo para venta. Completamos la exposición con un estante adicional para impulsar la venta adicional de productos frescos.
- Temperatura de trabajo -2°C y 2°C.
- Sistema de refrigeración ventilado. Evaporación automática del agua de condensados. Nivel sonoro 40dbA
- La regulación y control de la temperatura se realiza mediante termostato electrónico, van dotadas de termómetro con display tipo LED.
- La capacidad de la vitrina se refuerza con una zona de almacenamiento con reserva de frío, que permite tener listo el producto antes de su exposición para su venta.
- Para resaltar las características del producto disponemos de iluminación LED de serie.
- Refrigerante respetuoso con el medio ambiente R290.
- Las vitrinas se sirven en color negro.
- La encimera de trabajo y el plano de exposición en acero inoxidable.
- Los cristales son abatibles para facilitar su limpieza.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Capacidad (l)	Potencia (W)	Superficie exposición (m <sup>2</sup> )	Temperatura vitrina	Temperatura reserva	P.V.P. Euros €
VPR-12	<b>19087974</b>	1340 x 902x 1230	110	620	<b>620</b>	<b>+2° / +6° C</b>	<b>-2° / +2° C</b>	<b>3.150,00</b>
VPR-15	<b>19087975</b>	1590 x 902x 1230	130	620	<b>620</b>	<b>+2° / +6° C</b>	<b>-2° / +2° C</b>	<b>3.240,00</b>
VPR-20	<b>19087976</b>	1965 x 902x 1230	158	650	<b>650</b>	<b>+2° / +6° C</b>	<b>-2° / +2° C</b>	<b>3.680,00</b>
VPR-25	<b>19087977</b>	2590 x 902x 1230	208	850	<b>850</b>	<b>+2° / +6° C</b>	<b>-2° / +2° C</b>	<b>4.410,00</b>

## Isla central promocional

edenox presenta la gama de islas para productos promocionados. Concebidas para destacar los alimentos refrigerados entre 0°C y +4°C. Gracias a su exposición total muestran el producto de forma inmejorable para hacer atractivo para la venta. El acceso total fomenta la venta por impulso en la que el cliente no encontrará ningún obstáculo para tomar el producto a la vez que su marca está impactándole.

La gama de vitrinas expositoras cubre las medidas más demandadas en el mercado adaptándose a todo tipo de punto de venta. Son ideales para diferentes tipos de instalaciones como pueden ser Supermercados, tiendas de conveniencia, boutiques, cafeterías, pastelerías o áreas de servicio.



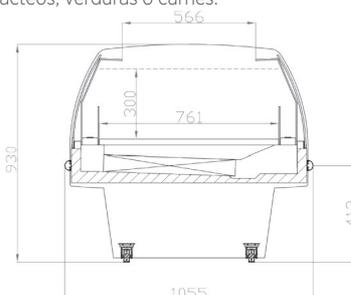
New

Acceso total 360° al producto  
Posibilidad de combinar varias unidades  
Máxima visibilidad de producto.

IPA-280

### Isla central refrigerada con grupo incorporado

- Ideal para la exposición de queso, lácteos, productos frescos, precocinados, sushi, etc. Son la opción para resaltar el producto promocionado en espacios de alto tráfico de clientes.
- Se presentan 3 medidas con anchos entre 1055 y 1500mm con una altura de 930mm.
- Permiten trabajar con alimentos como productos lácteos, verduras o carnes.
- Clase Climática 3M1 = 0°C - +4°C
- Isla central de refrigeración abierta con grupo incorporado.
- Destacan por una excelente visibilidad del producto y una versatilidad total.
- Control electrónico de la temperatura.
- Sistema de desescarche automático.
- Con cortina nocturna.
- Cristal lateral doble.
- Refrigerante R-290.



IPA-280

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Potencia (kW)	Superficie exposición (m <sup>2</sup> )	Temperatura vitrina	Consumo Energía diario (kWh/24h)	P.V.P. Euros €
IPA-280	<b>19087978</b>	1055 x 1250 x 930	0,6	0,93	0 °C / +4 °C	8,2	<b>4.970,00</b>