7 ARMARIOS
CABINET
ARMOIRE

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
• Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo • Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido • Puertas de vidrio con serigrafía mínima gris oscuro con apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura) • Contrapuerta inox embutida • Luz interior • Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura • Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm • Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables • Unidad condensadora ventilada • Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión • Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta • Evaporación automática del agua de descarche • Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP • Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía • Temperatura de trabajo a 32°C ambiente	• AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side • AISI-304 18/10 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners • Glass doors with minimal dark gray serigraphy with reversible opening, with automatic closing system and magnetic weather stripping (remains open when opening more than 90°) • Rear-door by stamped steel • Interior lighting • Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable • AISI-304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm • Control panel and engine ventilation grill, removable • Fan assisted condenser unit • Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating • Evaporator fan stops when door is opened • Automatic evaporation of defrost water • 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect • Energy efficient digital controller of temperature and defrosts • Operating temperature 32°C ambient	• Extérieur en acier inox AISI 304 18/10, à l'exception de la partie arrière • Intérieur en acier inox AISI 304 18/10, avec bords incurvés et bac encastré. • Portes en verre avec sérigraphie minimale gris foncé à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (reste ouvert lors d'une ouverture à plus de 90°) • Contreporte en Inox encastrée • Lumière intérieure • Étagères intérieures avec Fils d'acier plastifiqués, réglables en hauteur. • Pieds en tube d'acier inoxydable réglables en hau-teur 125 - 200 mm • Tableau de bord et grille de ventilation du moteur amovibles • Unité de condensation ventilée • Evaporateurs avec système de marche forcée et recouvrement anticorrosion. • Arrêt automatique des ventilateurs et du système de marche forcée à l'ouverture de la porte. • Evaporation automatique des eaux de dégivrage. • Isolation à base de polyuréthane injecté, densité 40 kg / m³, faible GWP et aucun effet ODP. • Le Contrôle digital de température ainsi que le dégi-vrage automatique œuvre à une meilleure gestion de la consommation énergétique. • Température ambiante de travail à 32ºC

AR-55 Página 293
Armario SNACK 55
SNACK cabinet 55
Armoire SNACK 55

DAE-400 Página 311
Armario euro SNACK 400
Euro SNACK cabinet 400
Armoire euro SNACK 400

AR-75 Página 295
Armario SNACK 75
SNACK cabinet 75
Armoire SNACK 75

ARG-75 Página 313
Armario gastro 75
Gastro cabinet 75
Armoire gastro 75

AR/ARP-125 Página 297
Armario SNACK 125
SNACK cabinet 125
Armoire SNACK 125

AE/AEP-125 Página 317
Armario euro SNACK 125
Euro SNACK cabinet 125
Armoire euro SNACK 125

AR-140 Página 301
Armario SNACK 125
SNACK cabinet 125
Armoire SNACK 125

AG-125 Página 321
Armario gastro 125
Gastro cabinet 125
Armoire gastro 125

AR-210 Página 303
Armario SNACK 210
SNACK cabinet 210
Armoire SNACK 210

AG-140 Página 323
Armario gastro 140
Gastro cabinet 140
Armoire gastro 140

DHEGR 75/140-PF Página 305
Armario GN 2/1 Alta eficiencia
SNACK cabinet GN 2/1 High efficiency
Armoire GN 2/1 Haute eficacité

ARG-210 Página 327
Armario gastro 140
Gastro cabinet 140
Armoire gastro 140

AG-50 Página 307
Armario gastro 50
Gastro cabinet 50
Armoire gastro 50

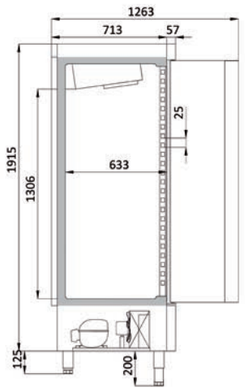
DBY / DQN Página 329
Armario gastro 140
Gastro cabinet 140
Armoire gastro 140

AEP-55 Página 309
Armario euro SNACK 55
Euro SNACK cabinet 55
Armoire euro SNACK 55

ALIMENTACION Página 331
Alimentación
Feeding
Alimentation

ARMARIO SNACK REFRIGERACION Y CONGELACION AR-55

SNACK CABINET, CHILLER AND FREEZER · ARMOIRE RÉFRIGEREE SNACKS: REFRIGERATION ET CONGELATION



DETALLE EVAPORACION VENTILADA
DETAIL VENTILATED EVAPORATION
EVAPORATION VENTILE DETAIL

AR-55-2

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
• AR refrigeración	• AR cooling	• AR refroidissement
• ARC congelación	• ARC freezing	• ARC congélation
• AR-E puerta cristal refrigeración	• AR-E cooling double glazed doors	• AR-E refroidissement double vitrage
• ARC-E puerta cristal congelación	• ARC-E freezing double glazed doors	• ARC-E congelation double vitrage

Ver características técnicas en página 290 / See technical data in page 290 / Voir caractéristiques techniques page 290

*** Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel**

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Rango Range Gamme	Estantes Shelves Étagères	Pares de guias Sets of slides Kit de guides	Capacidad Capacity Exposition L	Voltaje Voltage Tension	Refrig. Coolant Frigorigène	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W	Consumo Nominal Nominal Consumption Consommation Nominale W	CCE EEC 2015/ 1094 EN16825 Rango Range Gamme	clase climate 2015/1094 EN16825 Rango Range Gamme
AR-55	530	2040	770	-2°C +8°C	3	3	409	230 V - 50 Hz	R-290	303	207	E	5 (40ºC 40%)
ARC-55	530	2040	770	-20°C -15°C	3	3	409	230 V - 50 Hz	R-290	495	474	E	4 (30ºC 55%)
AR-55-E	530	2040	770	-2°C +8°C	4	4	409	230 V - 50 Hz	R-290	303	213	-	4 (30ºC 55%)
ARC-55-E	530	2040	770	-20°C -15°C	4	4	409	230 V - 50 Hz	R-290	495	485	-	4 (30ºC 55%)

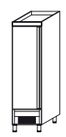
PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS			
Parrilla adicional 600 X 400	600 X 400 Extra shelf	Grille additionnelle 600 X 400	
Cerradura puerta inox	Solid door lock	Serrure à porte inox	
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	Serrure à porte en verre	
Barras carniceras	Bars for meat set	Tube de boucher	
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	**consultar - consult - consulter**
Tropicalizado 43°c	Tropicalized to 43°c	Tropicalisé 43°c	**consultar - consult - consulter**
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Soutien en inox	**consultar - consult - consulter**
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	**consultar - consult - consulter**

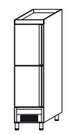
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

AR-55

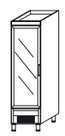
AR-55-E



AR-55-1	
ARC-55-1	



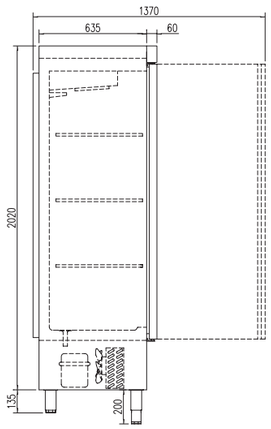
AR-55-2	
ARC-55-2	



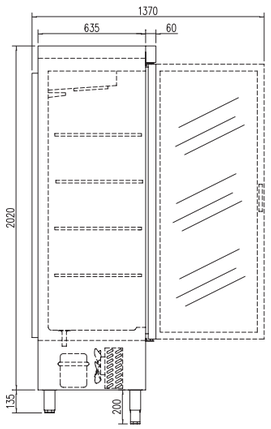
AR-55-E	
ARC-55-E	

ARMARIO SNACK REFRIGERACION Y CONGELACION AR-75

SNACK CABINET, CHILLER AND FREEZER - ARMOIRE RÉFRIGEREE SNACKS: REFRIGERATION ET CONGELATION



ARS / ACS



ARSV / ACSV

ARS-75-2

ACS-75-1

ARSV-75-1

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
• ARS refrigeración	• ARS cooling	• ARG refroidissement
• ACS congelación	• ACS freezing	• ACS congélation
• ARSV refrigeración puerta cristal	• ARSV cooling double glazed doors	• ARGV refroidissement double vitrage
• ACSV congelación puerta cristal	• ACSV freezing double glazed doors	• ACSV congelation double vitrage

Ver características técnicas en página 290 / See technical data in page 290 / Voir caractéristiques techniques page 290

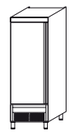
*** Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel**

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Rango Range Gamme	Estantes Shelves Étagères	Capacidad Capacity Exposition L	Voltaje Voltage Tension	Refrig. Coolant Frigorigène	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W	Consumo Nominal Nominal Consumption Consommation Nominale W	CCE EEC 2015/ 1094 EN16825 Rango Range Gamme	clase climate 2015/1094 EN16825 Rango Range Gamme
ARS-75	680	2160	735	-2°C +8°C	3	505	230 V - 50 Hz	R-290	502	232	C	5 (40ºC 40%)
ACS-75	680	2160	735	-20°C -15°C	3	505	230 V - 50 Hz	R-290	606	553	E	4 (30ºC 55%)
ARSV-75	680	2160	735	-2°C +8°C	4	505	230 V - 50 Hz	R-290	502	260	-	5 (40ºC 40%)
ACSV-75	680	2160	735	-20°C -15°C	4	505	230 V - 50 Hz	R-290	606	560	-	4 (30ºC 55%)

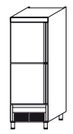
PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS			
Parrilla adicional 560 X 542	560 X 542 Extra shelf	Grille additionnelle 560 X 542	
Cerradura puerta inox	Solid door lock	Serrure à porte inox	
Barras carniceras	Bars for meat set	Tube de boucher	
Set adicional guías	Slides extra set	Kit supplémentaire de guides	
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	Serrure à porte en verre	
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	**consultar - consult - consulter**
Tropicalizado 43°c	Tropicalized to 43°c	Tropicalisé 43°c	**consultar - consult - consulter**
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Soutien en inox	**consultar - consult - consulter**
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	**consultar - consult - consulter**

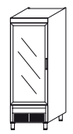
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



ARS-75-1	
ACS-75-1	



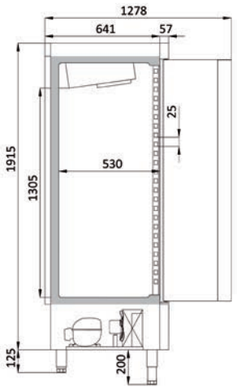
ARS-75-2	
ACS-75-2	



ARSV-75-1	
ACSV-75-1	

ARMARIO SNACK REFRIGERACION Y CONGELACION AR-125

SNACK CABINET, CHILLER AND FREEZER - ARMOIRE RÉFRIGEREE SNACKS: REFRIGERATION ET CONGELATION



AR-125

AR-125-4

AR-125-2

AR-125-2-E

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
• AR refrigeración	• AR cooling	• AR refroidissement
• ARC congelación	• ARC freezing	• ARC congélation
• AR-E puerta cristal refrigeración	• AR-E cooling double glazed doors	• AR-E refroidissement double vitrage
• ARC-E puerta cristal congelación	• ARC-E freezing double glazed doors	• ARC-E congelation double vitrage
• ARM Departamento congelados	• ARM frozen department	• ARM département gelé

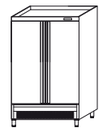
Ver características técnicas en página 290 / See technical data in page 290 / Voir caractéristiques techniques page 290

*** Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel**

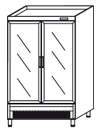
Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Rango Range Gamme	Estantes Shelves Étagères	Pares de guias Sets of slides Kit de guides	Capacidad Capacity Exposition L	Voltaje Voltage Tension	Refrig. Coolant Frigorigène	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W	Consumo Nominal Nominal Consumption Consommation Nominale W	CCE EEC 2015/ 1094 EN16825 Rango Range Gamme	clase climate 2015/1094 EN16825 Rango Range Gamme
AR-125-2	1250	2040	700	-2°C +8°C	6	6	964	230 V - 50 Hz	R-290	543	416	D	5 (40ºC 40%)
ARC-125-2	1250	2040	700	-20°C -15°C	6	6	964	230 V - 50 Hz	R-290	833	810	E	4 (30ºC 55%)
AR-125-E-2	1250	2040	700	-2°C +8°C	8	8	964	230 V - 50 Hz	R-290	543	434	-	4 (30ºC 55%)
ARC-125-E-2	1250	2040	700	-20°C -15°C	8	8	964	230 V - 50 Hz	R-290	833	828	-	4 (30ºC 55%)
ARM-125-2	1250	2040	700	-20°C -15°C	6	6	830	230 V - 50 Hz	R-290 +R-290	271 + 385	213 + 432	-	4 (30ºC 55%)

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

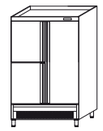
OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS			
Parrilla adicional	Extra shelf	Grille additionnelle	
Set adicional guías	Slides extra set	Kit supplémentaire de guides	
Cerradura puerta inox	Solid door lock	Serrure à porte inox	
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	Serrure à porte en verre	
Barras carniceras	Bars for meat set	Tube de boucher	
Set 6 ruedas	6 Castors set	Jeu 6 roulettes	
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	**consultar - consult - consulter**
Tropicalizado 43°c	Tropicalized to 43°c	Tropicalisé 43°c	**consultar - consult - consulter**
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Soutien en inox	**consultar - consult - consulter**
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	**consultar - consult - consulter**



AR-125-2
ARC-125-2



AR-125-2-E
ARC-125-2-E



AR-125-3
ARC-125-3

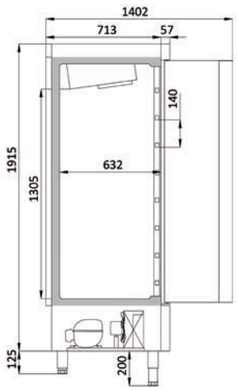
AR-125-4
ARC-125-4

ARM-125-2

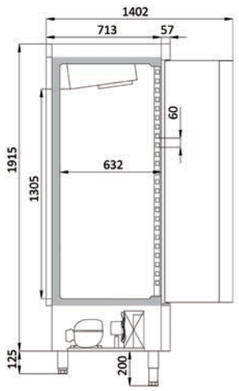
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

ARMARIO SNACK PESCADO Y PASTELERÍA ARP-125

SNACK CABINET, FISH AND PASTRY - ARMOIRE RÉFRIGEREE SNACKS: POISSON ET PÂTISSERIE



ARP-125-14



ARP-125-40

ARP-125-40

ARP-125-E-40

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
• ARP-125-14: Refrigeración pescado	• ARP-125-14: Fish refrigeration	• ARP-125-14 : Réfrigération du poisson
• ARP-125-40 Refrigeración pastelería	• ARP-125-40 Pastry refrigeration	• ARP-125-40 Réfrigération de pâtisserie
• ARPC-125-40 Mantenimiento congelados pastelería	• ARPC-125-40 Frozen pastry maintenance	• ARPC-125-40 Entretien pâtisserie surgelée
• ARP-E Puerta cristal refrigeración	• ARP-E Refrigeration glass door	• ARP-E Porte vitrée de réfrigération
• ARPC-E Puerta cristal congelación	• ARPC-E Freezing glass door	• ARPC-E Porte vitrée de congélation

Ver características técnicas en página 290 / See technical data in page 290 / Voir caractéristiques techniques page 290

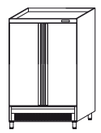
*** Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel**

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Rango Range Gamme	Estantes Shelves Étagères	Cajones Drawers Tiroirs	Pares de guias Sets of slides Kit de guides	Capacidad Capacity Exposition L	Voltaje Voltage Tension	Refrig. Coolant Frigorigène	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W	Consumo Nominal Nominal Consumption Consommation Nominale W	clase climate 2015/1094 EN16825 Rango Range Gamme
ARP-125-14	1250	2040	770	-5º -1ºC	0	14	14	979	230 V - 50 Hz	R-290	833	810	5 (40ºC 40%)
ARP-125-40	1250	2040	770	0º + 8ºC	6	0	34	979	230 V - 50 Hz	R-290	543	434	5 (40ºC 40%)
ARPC-125-40	1250	2040	770	-20º -15ºC	6	0	34	979	230 V - 50 Hz	R-290	833	810	4 (30ºC 55%)
ARP-125-E-40	1250	2040	770	0º + 8ºC	6	0	34	979	230 V - 50 Hz	R-290	543	434	4 (30ºC 55%)
ARPC-125-E-40	1250	2040	770	-20º -15ºC	6	0	34	979	230 V - 50 Hz	R-290	833	824	4 (30ºC 55%)

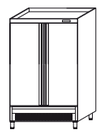
PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS			
Parrilla adicional 600 X 400	600 X 400 Extra shelf	Grille additionnelle 600 X 400	
Set adicional guías	Slides extra set	Kit supplémentaire de guides	
Cerradura puerta inox	Solid door lock	Serrure à porte inox	
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	Serrure à porte en verre	
Barras carniceras	Bars for meat set	Tube de boucher	
Set 6 ruedas	6 Castors set	Jeu 6 roulettes	
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	**consultar - consult - consulter**
Tropicalizado 43°c	Tropicalized to 43°c	Tropicalisé 43°c	**consultar - consult - consulter**
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Soutien en inox	**consultar - consult - consulter**
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	**consultar - consult - consulter**

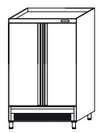
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



ARP-125-14



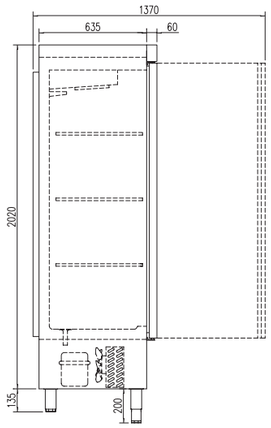
ARP-125-40
ARP-125-40-E



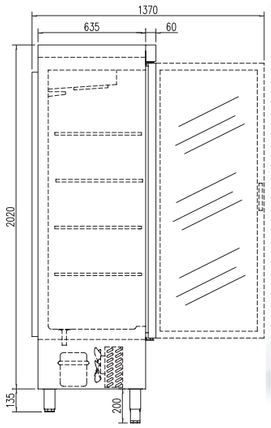
ARPC-125-40
ARPC-125-40-E

ARMARIO SNACK REFRIGERACION, CONGELACION Y DEPARTAMENTOS AR-140

SNACK CABINET, CHILLER, FREEZER AND DEPARTMENTS · ARMOIRE SNACKS: REFRIGERATION, CONGELATION DÉPARTEMENTS



ARS / ACS



ARSV / ACSV

ARSP-140-2
Departamento pescado
Fish department
Département poisson

ARSM-140-3
Departamento congelados
Frozen department
Département gelé

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
• ARS refrigeración	• ARS cooling	• ARS refroidissement
• ACS congelación	• ACS freezing	• ACS congélation
• ARSV puerta cristal refrigeración	• ARSV cooling double glazed doors	• ARSV refroidissement double vitrage
• ACSV puerta cristal congelación	• ACSV freezing double glazed doors	• ACSV congelation double vitrage
• ARSP departamento pescado	• ARSP fish department	• ARSP département de poisson
• ARSM departamento congelados	• ARSM frozen department	• ARSM département gelé

Ver características técnicas en página 290 / See technical data in page 290 / Voir caractéristiques techniques page 290
*** Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel**

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Rango Range Gamme	Estantes Shelves Étagères	Cajones Drawers Tiroirs	Pares de guias Sets of slides Kit de guides	Capacidad Capacity Exposition L	Voltaje Voltage Tension	Refrig. Coolant Frigorigène	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W	Consumo Nominal Nominal Consumption Consommation Nominale W	CCE EEC 2015/ 1094 EN16825 Rango Range Gamme	clase climate 2015/1094 EN16825 Rango Range Gamme
ARS-140	1370	2160	730	-2°C +8°C	6 + 3	0	0	1201	230 V - 50 Hz	R-290	845	373	D	5 (40ºC 40%)
ACS-140	1370	2160	730	-20°C -15°C	6 + 3	0	0	1201	230 V - 50 Hz	R-290	907	952	E	4 (30ºC 55%)
ARSV-140	1370	2160	730	-2°C +8°C	8 + 4	0	0	1201	230 V - 50 Hz	R-290	845	396	-	4 (30ºC 55%)
ACSV-140	1370	2160	730	-20°C -15°C	8 + 4	0	0	1201	230 V - 50 Hz	R-290	907	957	-	4 (30ºC 55%)
ARSP-140-2	1390	2115	730	-2°C / -5ºC +8°C / -1ºC	3	6	6	1010	230 V - 50 Hz	R-290 +R-290	502 + 245	253 + 431	-	
ARSP-140-3	1390	2115	730	-2°C / -5ºC +8°C / -1ºC	4 + 1	3	3	1165	230 V - 50 Hz	R-290 +R-290	845 + 502	372 + 369	-	
ARSM-140-2	1390	2115	730	-2°C / -20ºC +8°C / -15ºC	5 + 1	0	0	1010	230 V - 50 Hz	R-290 +R-290	820 + 398	523 + 445	- -	
ARSM-140-3	1390	2115	730	-2°C / -20ºC +8°C / -15ºC	4 + 1	0	0	1165	230 V - 50 Hz	R-290 +R-290	845 + 606	361 + 553	- -	

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

Parrilla adicional 560 X 542	560 X 542 Extra shelf	Grille additionnelle 560 X 542	
Parrilla intermedia adicional 450 X 158	450 X 158 Extra middle shelf	Kit supplémentaire de guides 450 X 158	
Cerradura puerta inox	Solid door lock	Serrure à porte inox	
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	Serrure à porte de verre	
Barras carniceras	Bars for meat set	Tube de boucher	
Set 6 ruedas	6 Castors set	Jeu 6 roulettes	
Set adicional guías	Slides extra set	Kit supplémentaire de guides	
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	**consultar - consult - consulter**
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Soutien en inox	**consultar - consult - consulter**
Tropicalizado 43°c	Tropicalized to 43°c	Tropicalisé 43°c	**consultar - consult - consulter**
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	**consultar - consult - consulter**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

ARSV-140-2

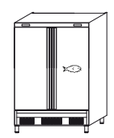
ACS-140-4

ARS-140-2
ACS-140-2

ARS-140-3
ACS-140-3

ARS-140-4
ACS-140-4

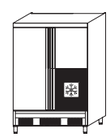
ARSV-140-2
ACSV-140-2



ARSP-140-2

ARSP-140-3

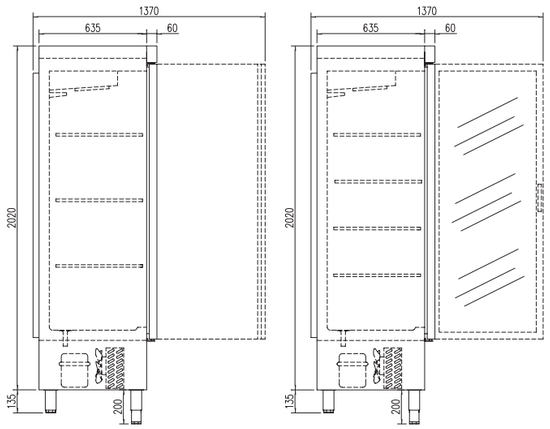
ARSM-140-2



ARSM-140-3

ARMARIO SNACK REFRIGERACION, CONGELACION Y DEPARTAMENTOS AR-210

SNACK CABINET, CHILLER, FREEZER AND DEPARTMENTS · ARMOIRE SNACKS: REFRIGERATION, CONGELATION DÉPARTEMENTS



ARS / ACS **ARSV / ACSV**

ARS-210-3

ARSV-210-3

ARS-210-6

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
• ARS refrigeración	• ARS cooling	• ARS refroidissement
• ACS congelación	• ACS freezing	• ACS congélation
• ARSV puerta cristal refrigeración	• ARSV cooling double glazed doors	• ARSV refroidissement double vitrage
• ACSV puerta cristal congelación	• ACSV freezing double glazed doors	• ACSV congelation double vitrage
• ARSP departamento pescado	• ARSP fish department	• ARSP département de poisson
• ARSM departamento congelados	• ARSM frozen department	• ARSM département gelé

Ver características técnicas en página 290 / See technical data in page 290 / Voir caractéristiques techniques page 290

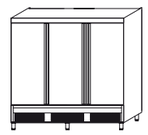
*** Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel**

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Rango Range Gamme	Estantes Shelves Étagères	Cajones Drawers Tiroirs	Pares de guias Sets of slides Kit de guides	Capacidad Capacity Exposition L	Voltaje Voltage Tension	Refrig. Coolant Frigorigène	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W	Consumo Nominal Nominal Consumption Consommation Nominale W	CCE EEC 2015/ 1094 EN16825 Rango Range Gamme	clase climate 2015/1094 EN16825 Rango Range Gamme
ARS-210	2055	2160	735	-2°C +8°C	9 + 6	0	0	1852	230 V - 50 Hz	R-290	1702	897	E	5 (40ºC 40%)
ACS-210	2055	2160	735	-20°C -15°C	9 + 6	0	0	1852	230 V - 50 Hz	R-290	1814	1680	E	4 (30ºC 55%)
ARSV-210	2055	2160	735	-2°C +8°C	12 + 8	0	0	1852	230 V - 50 Hz	R-290	1702	943	-	4 (30ºC 55%)
ACSV-210	2055	2160	735	-20°C -15°C	12 + 8	0	0	1852	230 V - 50 Hz	R-290	1814	1726	-	4 (30ºC 55%)
ARSP-210	2055	2160	735	-2ºC / -5ºC +8°C / -1ºC	6 + 3	6	6	1725	230 V - 50 Hz	R-290 +R-290	845 + 845	370 + 431	-	-
ARSM-210	2055	2115	735	-2ºC / -20ºC +8°C / -15ºC	9 + 3	0	0	1725	230 V - 50 Hz	R-290 +R-290	845 + 361	370 + 642	-	-

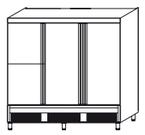
PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS			
Parrilla adicional 560 X 542	560 X 542 Extra shelf	Grille additionnelle 560 X 542	
Parrilla intermedia adicional 450 X 158	450 X 158 Extra middle shelf	Kit supplémentaire de guides 450 X 158	
Cerradura puerta inox	Solid door lock	Serrure à porte inox	
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	Serrure à porte de verre	
Barras carniceras	Bars for meat set	Tube de boucher	
Set 6 ruedas	6 Castors set	Jeu 6 roulettes	
Set adicional guías	Slides extra set	Kit supplémentaire de guides	
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	**consultar - consult - consulter**
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Soutien en inox	**consultar - consult - consulter**
Tropicalizado 43°c	Tropicalized to 43°c	Tropicalisé 43°c	**consultar - consult - consulter**
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	**consultar - consult - consulter**

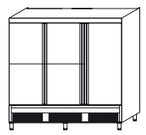
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



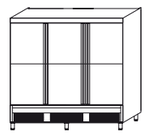
ARS-210-3
ACS-210-3



ARS-210-4
ACS-210-4

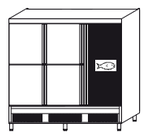


ARS-210-5
ACS-210-5

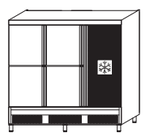


ARS-210-6
ACS-210-6

ARSV-210-3
ACSV-210-3



ARSP-210-5

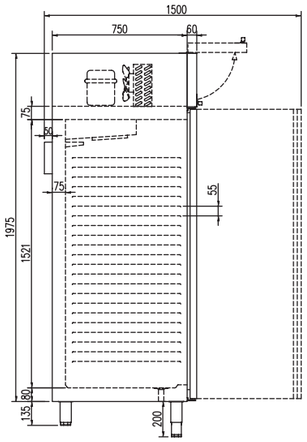


ARSM-210-5

ARMARIO GN-2/1 ALTA EFICIENCIA REFRIGERACION Y CONGELADOS

CABINET GN-2/1 HIGH EFFICIENCY REFRIGERATION AND FROZEN

CABINET GN-2/1 RÉFRIGÉRATION HAUTE EFFICACITÉ ET CONGELÉE



AISLAMIENTO 40Kg/cm3
40Kg/cm3 INSULATION
40Kg/cm3 ISOLEMENT

DETALLE CONTRAPUERTA EMBUTIDA
DETAIL INLET BACK DOOR
DÉTAIL DE LA PORTE ARRIÈRE

DHEGR-75-1

DHEGR-140-2

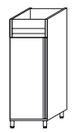
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
• Aislamiento de poliuretano inyectado y grosor 85mm , densidad 40kg/m3, cero GWP y cero ODP • Ventiladores alta eficiencia • Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía • DHEGR refrigeración • DHECG congelación	• Injected polyurethane insulation and thickness 85mm perimeter, density 40kg / m3, zero GWP and zero ODP • High efficiency fans • Digital temperature control, optimized defrosting, open door alarm and high condensing temperature. Efficient management of energy consumption • DHEGR refrigeration • DHECG freezing	• Isolation en polyuréthane injecté et périmètre de 85mm d'épaisseur, densité 40kg / m3, zéro GWP et zéro ODP • Ventilateurs à haut rendement • Contrôle numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de porte ouverte et température de condensation élevée. Gestion efficace de la consommation d'énergie • DHEGR Réfrigération • DHECG congélation

Ver características técnicas en página 290 / See technical data in page 290 / Voir caractéristiques techniques page 290

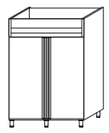
Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Rango Range Gamme	Estantes Shelves Étagères GN 2/1	Nivel de estantes Level shelves Niveau etagéres	Capacidad Capacity Exposition L	Voltaje Voltage Tension	Refrig. Coolant Frigorigène	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W	Consumo Nominal Nominal Consumption Consommation Nominale W	CCE EEC 2015/ 1094 EN16825 Rango Range Gamme	clase climate 2015/1094 EN16825 Rango Range Gamme
DHEGR-75-PF85	705	2175	885	-2°C +8°C	3	24	645	230 V - 50 Hz	R-290	502	182	A	5 (40ºC 40%)
DHEGC-75-PF85	705	2175	885	-20°C -15°C	3	24	645	230 V - 50 Hz	R-290	495	369	C	5 (40ºC 40%)
DHEGR-140-PF85	1395	2175	885	-2°C +8°C	6	24	1404	230 V - 50 Hz	R-290	845	303	B	5 (40ºC 40%)
DHEGC-140-PF85	1395	2175	885	-20°C -15°C	6	24	1404	230 V - 50 Hz	R-290	907	839	D	4 (30ºC 55%)

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS			
Parrilla adicional 650X530 GN2/1	650X530 GN2/1 Extra shelf	Grille additionnelle 650X530 GN2/1	
Barras carniceras	Bars for meat set	Tube de boucher	
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	**consultar**
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Soutien en inox	**consultar**



DHEGR-75-1-PF85	
DHEGC-75-1-PF85	



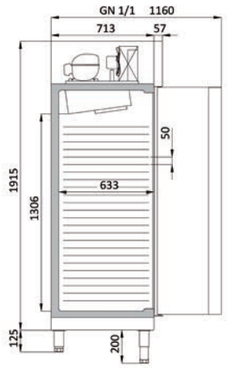
DHEGR-140-2-PF85	
DHEGC-140-2-PF85	

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

ARMARIO GASTRO REFRIGERACION Y CONGELACION 1/1 AG-50

GN CABINET, CHILLER AND FREEZER - ARMOIRE RÉFRIGEREE GN: REFRIGERATION ET CONGELATION

new



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
• AG refrigeración	• AG cooling	• AG refroidissement
• AGC congelación	• AGC freezing	• AGC congélation
• AG-E puerta cristal refrigeración	• AG-E cooling double glazed doors	• AG-E refroidissement double vitrage
• AGC-E puerta cristal congelación	• AGC-E freezing double glazed doors	• AGC-E congelation double vitrage

Ver características técnicas en página 290 / See technical data in page 290 / Voir caractéristiques techniques page 290

*** Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel**

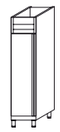
Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Rango Range Gamme	Estantes Shelves Étagères	Nivel de estantes Level shelves Niveau etagéres	Capacidad Capacity Exposition L	Voltaje Voltage Tension	Refrig. Coolant Frigorigène	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W	Consumo Nominal Nominal Consumption Consommation Nominale W	CCE EEC 2015/ 1094 EN16825 Rango Range Gamme	clase climate 2015/1094 EN16825 Rango Range Gamme
AG-50	430	2040	770	-2°C +8°C	3	24	301	230 V - 50 Hz	R-290	271	201	E	5 (40ºC 40%)
AGC-50	430	2040	770	-20°C -15°C	3	24	301	230 V - 50 Hz	R-290	385	432	E	4 (30ºC 55%)
AG-E-50	430	2040	770	-2°C +8°C	4	24	301	230 V - 50 Hz	R-290	271	213	-	4 (30ºC 55%)
AGC-E-50	430	2040	770	-20°C -15°C	4	24	301	230 V - 50 Hz	R-290	385	445	-	4 (30ºC 55%)

AG-50-1

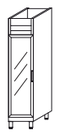
AG-50-E

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS			
Parrilla adicional 530 X 325 GN1/1	530 X 325 GN1/1 extra shelf	Grille additionnelle 530 X 325 GN1/1	
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	**consultar - consult - consulter**
Tropicalizado 43°c	Tropicalized to 43°c	Tropicalisé 43°c	**consultar - consult - consulter**
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Soutien en inox	**consultar - consult - consulter**
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	**consultar - consult - consulter**



AG-50-1	
AGC-50-1	

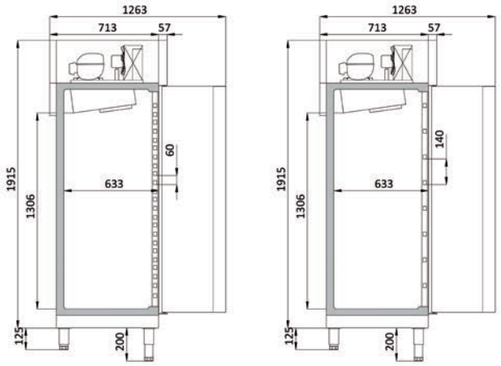


AG-50-E	
AGC-50-E	

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

ARMARIO EURO SNACK REFRIGERACION Y CONGELACION AEP-55

GN CABINET, CHILLER AND FREEZER - ARMOIRE RÉFRIGEREE GN: REFRIGERATION ET CONGELATION



AEP-55-20

AEP-55-7

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
• AEP refrigeracion	• AEP cooling	• AEP refroidissement
• AEPC congelacion	• AEPC freezing	• AEPG congélation
• AEP-E refrigeracion puerta cristal	• AEP-E cooling double glazed doors	• AEP-E refroidissement double vitrage
• AEP-55-7 pescado	• AEP-55-7 fish	• AEP-55-7 poisson

Ver características técnicas en página 290 / See technical data in page 290 / Voir caractéristiques techniques page 290

*** Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel**

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Rango Range Gamme	Estantes Shelves Étagères	Cajas pescado Fish boxes Boîtes poissons	Pares de guias Sets of slides Kit de guides	Capacidad Capacity Exposition L	Voltaje Voltage Tension	Refrig. Coolant Frigorigène	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W	Consumo Nominal Nominal Consumption Consommation Nominale W	CCE EEC 2015/ 1094 EN16825 Rango Range Gamme	clase climate 2015/1094 EN16825 Rango Range Gamme
AEP-55-7	530	2040	770	-5°C -1°C	0	7	7	409	230 V - 50 Hz	R-290	303	201	-	5 (40ºC 40%)
AEP-55-20	530	2040	770	0°C +8°C	3	0	17	409	230 V - 50 Hz	R-290	303	201	E	5 (40ºC 40%)
AEP-55-E-20	530	2040	770	0°C +8°C	3	0	17	409	230 V - 50 Hz	R-290	303	213	-	4 (30ºC 55%)
AEPC-55-20	530	2040	770	-20°C -15°C	3	0	17	409	230 V - 50 Hz	R-290	495	474	E	4 (30ºC 55%)
AEPC-55-E-20	530	2040	770	-20°C -15°C	3	0	17	409	230 V - 50 Hz	R-290	495	485	-	4 (30ºC 55%)

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS			
Parrilla 600 x 400	600 x 400 shelf	Grille 600 x 400	
Set adicional guías AP	AP slides extra set	Kit supplémentaire de guides AP	
Cerradura puerta inox	Solid door lock	Serrure à porte inox	
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	Serrure à porte en verre	
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	
Registrador de alarmas haccp	Haccp alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	**consultar - consult - consulter**
Tropicalizado 43°c	Tropicalized to 43°c	Tropicalisé 43°c	**consultar - consult - consulter**
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Soutien en inox	**consultar - consult - consulter**
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	**consultar - consult - consulter**

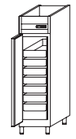
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

AEP-55-20
PASTELERÍA
PASTRY
PÂTISSERIE

AEP-55-7
Pescado
Fish
Poisson

AEP-55-7

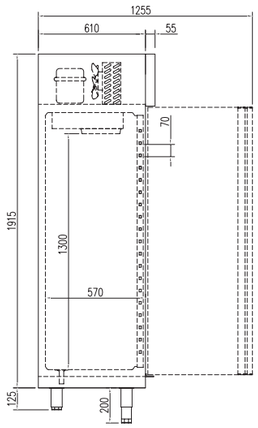
AEP-55-20
AEPC-55-20



AEP-55-E-20
AEPC-55-E-20

ARMARIO EURO SNACK REFRIGERACION Y CONGELACION DAE-400

GN CABINET, CHILLER AND FREEZER - ARMOIRE RÉFRIGEREE GN: REFRIGERATION ET CONGELATION



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
• AE refrigeración • AEC congelación • AE-E refrigeracion puerta cristal • AEC-E congelacion puerta cristal	• AE cooling • AEC freezing • AE-E cooling double glazed doors • AEC-E freezing double glazed doors	• AE refroidissement • AEC congélation • AE-E refroidissement double vitrage • AEC-E congelation double vitrage

Ver características técnicas en página 290 / See technical data in page 290 / Voir caractéristiques techniques page 290

*** Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel**

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Rango Range Gamme	Estantes Shelves Étagères	Cajones Drawers Tiroirs	Capacidad Capacity Exposition L	Tensión monofásica Single phase voltage Tension monophasique	Refrig. Coolant Frigorigène	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W	Consumo Consumption Consommation W	CCE EEC 2015/ 1094 EN16825 Rango Range Gamme	clase climate 2015/1094 EN16825 Rango Range Gamme
DAER-400	600	1900	650	-2°C +8°C	3	0	337	230 V - 50 Hz	R-290	502	243	D	5 40°C 40%
DAEC-400	600	1900	650	-20°C -15°C	3	0	337	230 V - 50 Hz	R-290	606	546	E	4 30°C 55%
DAP-400	600	1900	650	-5°C -1°C	5	5	337	230 V - 50 Hz	R-290	845	434	-	4 30°C 55%

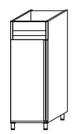
DAER-401

LED

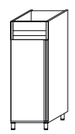
DAERE-401

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS			
Parrilla adicional	Extra shelf	Grille additionnelle	
Cerradura puerta inox	Solid door lock	Serrure à porte inox	
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	Serrure à porte en verre	
Barras carniceras	Bars for meat set	Tube de boucher	
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	**consultar - consult - consulter**
Tropicalizado 43°c	Tropicalized to 43°c	Tropicalisé 43°c	**consultar - consult - consulter**
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Soutien en inox	**consultar - consult - consulter**
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	**consultar - consult - consulter**



DAER-401	
DAER-402	
DAEC-401	
DAEC-402	



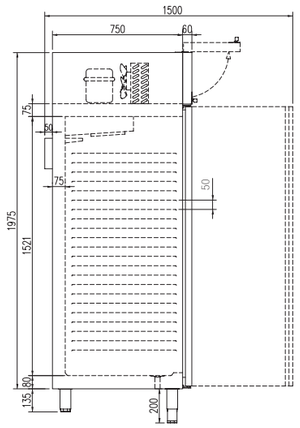
DAP-400	

DAERE-401	
DAECE-401	

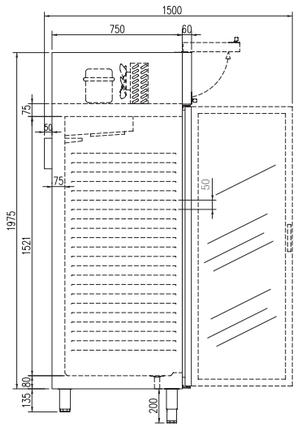
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

ARMARIO GN-2/1 REFRIGERACION Y CONGELACION COSTADOS EMBUTIDOS ARG-75-PF

GN-2/1 CABINET, CHILLER AND FREEZER SIDES INLAY - ARMOIREGN-2/1: REFRIGERATION ET CONGELATION CÔTE SAUCISSE



AGR / ACG



AGRE / ACGE

ARG-75-1-PF

ARGV-75-1-PF

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
• Aislamiento de poliuretano inyectado perimetral, densidad 40kg/m3, cero GWP y cero ODP • Costados en acero inox AISI-304 con 22 embuticiones para apoyo de parrillas y cubetas GN 1/1 o GN 2/1 • Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía • ARG refrigeración • AG-C congelación • AGRV puerta cristal refrigeración • AGV-C puerta cristal congelación	• Injected polyurethane insulation perimeter, density 40kg / m3, zero GWP and zero ODP • Sides in stainless steel AISI-304 with 22 embossments to support shelves and trays GN 1/1 or GN 2/1 • Digital temperature control, optimized defrosting, open door alarm and high condensing temperature. Efficient management of energy consumption • ARG refrigeration • AG-C freezing • AGRV door glass cooling • AGV-C freezing glass door	• Isolation en polyuréthane injecté d'épaisseur, densité 40kg / m3, zéro GWP et zéro ODP • Côtés en acier inoxydable AISI-304 avec 22 gaufrages pour soutenir les étagères et les plateaux GN 1/1 ou GN 2/1 • Contrôle numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de porte ouverte et température de condensation élevée. Gestion efficace de la consommation d'énergie • ARG Réfrigération • AG-C congélation • AGRV refroidissement de vitre de porte • AGV-C porte vitrée

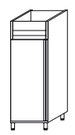
Ver características técnicas en página 290 / See technical data in page 290 / Voir caractéristiques techniques page 290

*** Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel**

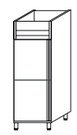
Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Rango Range Gamme	Estantes Shelves Étagères GN 2/1	Capacidad Capacity Exposition L	Voltaje Voltage Tension	Refrig. Coolant Frigorigène	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W	Consumo Nominal Nominal Consumption Consommation Nominale W	CCE EEC 2015/ 1094 EN16825 Rango Range Gamme	clase climate 2015/1094 EN16825 Rango Range Gamme
ARG-75	680	2130	850	-2°C +8°C	3	645	230 V - 50 Hz	R-290	502	243	C	5 (40ºC 40%)
AG-75-C	680	2130	850	-20°C -15°C	3	645	230 V - 50 Hz	R-290	606	553	D	4 (30ºC 55%)
ARGV-75	680	2130	850	-2°C +8°C	4	645	230 V - 50 Hz	R-290	502	260	-	5 (40ºC 40%)
AGV-75-C	680	2130	850	-20°C -15°C	4	645	230 V - 50 Hz	R-290	606	560	-	4 (30ºC 55%)

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS			
Parrilla adicional 650X530 GN2/1	650X530 GN2/1 Extra shelf	Grille additionnelle 650X530 GN2/1	
Barras carniceras	Bars for meat set	Tube de boucher	
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	**consultar**
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Soutien en inox	**consultar**



ARG-75-1-PF	
AG-75-1-C-PF	



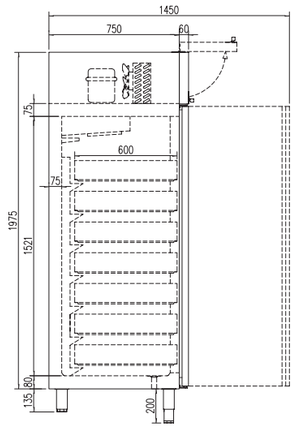
ARG-75-2-PF	
AG-75-2-C-PF	

ARGV-75-1-PF	
AGV-75-1-C-PF	

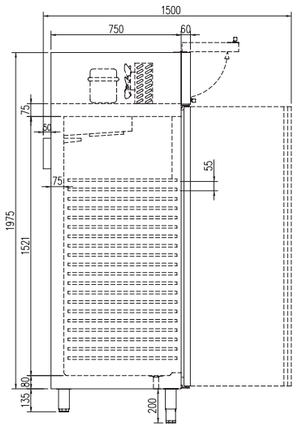
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

ARMARIO PESCADO Y PASTELERÍA REFRIGERACION Y CONGELACION 60x40 AG-75

60x40 CABINET, CHILLER AND FREEZER - ARMOIRE RÉFRIGEREE 60x40: REFRIGERATION ET CONGELATION



ARP



AEP / AEPC

ARGP-75-2

Departamento pescado
Fish department
Département poisson

ARGM-75-2

Departamento congelados
Frozen department
Département gelé

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
• ARGP departamento pescado	• ARGP fish department	• Argp département de poisson
• ARGM departamento congelación	• ARGM frozen department	• ARGM département congélation
• ARP refrigeración pescado	• ARP fish cooling	• ARP poissons de refroidissement
• AEP refrigeración pastelero	• AEP pastry cooling	• AEP refroidissement de pâtisserie
• AEPC congelación pastelero	• AEPC pastry freezing	• AEPC gel de boulanger

AEP-75
PASTELERÍA
PASTRY
PÂTISSERIE

ARP-75-1

Pescado
Fish
Poisson

Ver características técnicas en página 290 / See technical data in page 290 / Voir caractéristiques techniques page 290

*** Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel**

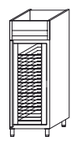
Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Rango Range Gamme	Estantes Shelves Étagères GN 2/1	Cajas pescado Fish boxes Boîtes poissons	Pares de guias Sets of slides Kit de guides	Capacidad Capacity Exposition L	Voltaje Voltage Tension	Refrig. Coolant Frigorigène	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W	Consumo Nominal Nominal Consumption Consommation Nominale W	CCE EEC 2015/ 1094 EN16825 Rango Range Gamme	clase climate 2015/1094 EN16825 Rango Range Gamme
AEP-75	680	2130	850	-2°C +8°C	0	0	20	645	230 V-50 Hz	R-290	502	243	C	5 (40ºC 40%)
AEPC-75	680	2130	850	-20°C -15°C	0	0	20	645	230 V-50 Hz	R-290	606	553	E	4 (30ºC 55%)
ARP-75	680	2130	850	-5°C -1°C	0	7	7	645	230 V-50 Hz	R-290	845	434	-	5 (40ºC 40%)
ARGP-75	680	2130	850	-2°C / -5ºC +8°C / -1ºC	1	3	4	610	230 V-50 Hz	R-290+R-290	502 + 502	296 + 369	-	-
ARGM-75	680	2130	850	-2°C / -20ºC +8°C / -15ºC	2	0	2	610	230 V-50 Hz	R-290+R-290	502 + 361	296 + 642	-	4 (30ºC 55%)

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS			
Parrilla adicional 60x40	60x40 extra shelf	Grille additionnelle 60x40	
Set adicional guías 60x40	60x40 slides extra set	Kit supplémentaire de guides 60x40	
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	**consultar - consult - consulter**
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Soutien en inox	**consultar - consult - consulter**
Tropicalizado 43°c	Tropicalized to 43°c	Tropicalisé 43°c	**consultar - consult - consulter**
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	**consultar - consult - consulter**

ARGM-75-2

ARGP-75-2
ARP-75

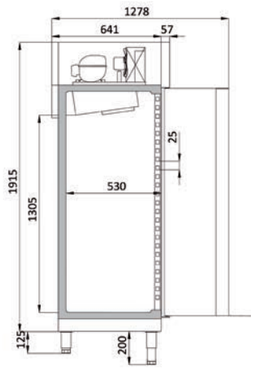


AEP-75
AEPC-75

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

ARMARIO EURO SNACK REFRIGERACION Y CONGELACION AE-125

GN CABINET, CHILLER AND FREEZER - ARMOIRE RÉFRIGEREE GN: REFRIGERATION ET CONGELATION



AE-125-3

AE-125-2

LED

AE-125-2-E

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
• AE refrigeración	• AE cooling	• AE refroidissement
• AEC congelación	• AEC freezing	• AEC congélation
• AE-E refrigeracion puerta cristal	• AE-E cooling double glazed doors	• AE-E refroidissement double vitrage
• AEC-E congelacion puerta cristal	• AEC-E freezing double glazed doors	• AEC-E congelation double vitrage
• AEM departamento congelación	• AEM freezing department	• AEM département de congélation

Ver características técnicas en página 290 / See technical data in page 290 / Voir caractéristiques techniques page 290

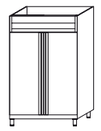
*** Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel**

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Rango Range Gamme	Estantes Shelves Étagères	Pares de guias Sets of slides Kit de guides	Capacidad Capacity Exposition L	Tensión monofásica Single phase voltage Tension monophasique	Refrig. Coolant Frigorigène	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W	Consumo Consumption Consommation W	CCE EEC 2015/ 1094 EN16825 Rango Range Gamme	clase climate 2015/1094 EN16825 Rango Range Gamme
AE-125	1250	2040	700	-2°C +8°C	6	6	964	230 V - 50 Hz	R-290	543	416	D	5 40°C 40%
AE-125-E	1250	2040	700	-2°C +8°C	8	8	964	230 V - 50 Hz	R-290	543	434	-	4 30°C 55%
AEC-125	1250	2040	700	-20°C -15°C	6	6	964	230 V - 50 Hz	R-290	833	810	E	4 30°C 55%
AEC-125-E	1250	2040	700	-20°C -15°C	8	8	964	230 V - 50 Hz	R-290	833	828	-	4 30°C 55%
AEM-125	1250	2040	700	-2°C + 8°C 20°C -15°C	6	6	830	230 V - 50 Hz	R-290 + R290	271 + 385	213 + 432	-	4 30°C 55%

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

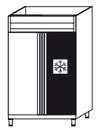
OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS			
Parrilla adicional	Extra shelf	Grille additionnelle	
Set adicional guías	Slides extra set	Kit supplémentaire de guides	
Cerradura puerta inox	Solid door lock	Serrure à porte inox	
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	Serrure à porte en verre	
Barras carniceras	Bars for meat set	Tube de boucher	
Set 6 ruedas	6 Castors set	Jeu 6 roulettes	
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	**consultar - consult - consulter**
Tropicalizado 43°c	Tropicalized to 43°c	Tropicalisé 43°c	**consultar - consult - consulter**
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Soutien en inox	**consultar - consult - consulter**
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	**consultar - consult - consulter**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



AE-125-2
AEC-125-2

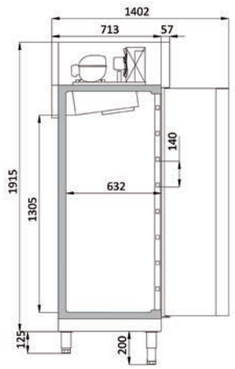
AE-125-2-E
AEC-125-2-E



AEM-125-2

ARMARIO EURO SNACK REFRIGERACION Y CONGELACION AEP-125

GN CABINET, CHILLER AND FREEZER - ARMOIRE RÉFRIGEREE GN: REFRIGERATION ET CONGELATION



AEP-125

AEP-125-40

AEP-125-14

Ver características técnicas en página 290 / See technical data in page 290 / Voir caractéristiques techniques page 290

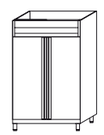
* Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Rango Range Gamme	Estantes Shelves Étagères	Cajas pescado Fish boxes Boîtes poissons	Pares de guias Sets of slides Kit de guides	Capacidad Capacity Exposition L	Tensión monofásica Single phase voltage Tension monophasique	Refrig. Coolant Frigorigène	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W	Consumo Consumption Consommation W	clase climate 2015/1094 EN16825 Rango Range Gamme
AEP-125-14	1250	2040	770	-1°C +5°C	0	14	14	979	230 V - 50 Hz	R-290	833	810	5 (40ºC 40%)
AEP-125-40	1250	2040	770	0°C +8°C	6	0	38	979	230 V - 50 Hz	R-290	543	434	5 (40ºC 40%)
AEPC-125-40	1250	2040	770	-20°C -15°C	6	0	38	979	230 V - 50 Hz	R-290	833	810	4 (30ºC 55%)
AEP-125-E-40	1250	2040	770	0°C +8°C	6	0	38	979	230 V - 50 Hz	R-290	543	434	4 (30ºC 55%)
AEPC-125-E-40	1250	2040	770	-20°C -15°C	6	0	38	979	230 V - 50 Hz	R-290 + R290	833	824	4 (30ºC 55%)

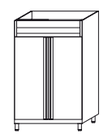
PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS			
Parrilla adicional 600 X 400	600 X 400 Extra shelf	Grille additionnelle 600 X 400	
Set adicional guías	Slides extra set	Kit supplémentaire de guides	
Cerradura puerta inox	Solid door lock	Serrure à porte inox	
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	Serrure à porte en verre	
Barras carniceras	Bars for meat set	Tube de boucher	
Set 6 ruedas	6 Castors set	Jeu 6 roulettes	
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	**consultar - consult - consulter**
Tropicalizado 43°c	Tropicalized to 43°c	Tropicalisé 43°c	**consultar - consult - consulter**
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Soutien en inox	**consultar - consult - consulter**
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	**consultar - consult - consulter**

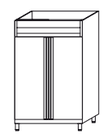
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



AEP-125-14



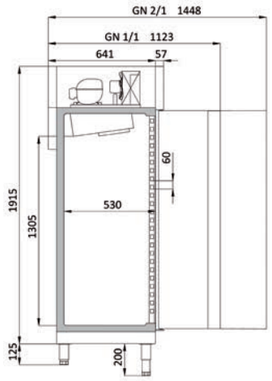
AEP-125-40
AEP-125-40-E



AEPC-125-40
AEPC-125-40-E

ARMARIO GASTRO 1/1 2/1 REFRIGERACION Y CONGELACION AG-125

GN CABINET, CHILLER AND FREEZER - ARMOIRE RÉFRIGEREE GN: REFRIGERATION ET CONGELATION



AG-125-1/1-2/1

LED

AG-125-E-1/1-2/1

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
• AG refrigeración • AGC congelación • AG-E refrigeración puerta cristal • AGC-E congelación puerta cristal	• AG cooling • AGC freezing • AG-E cooling double glazed doors • AGC-E freezing double glazed doors	• AG refroidissement • AGC congélation • AG-E refroidissement double vitrage • AGC-E congelation double vitrage

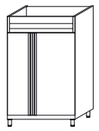
Ver características técnicas en página 290 / See technical data in page 290 / Voir caractéristiques techniques page 290

*** Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel**

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Rango Range Gamme	Estantes Shelves Étagères	Pares de guias Sets of slides Kit de guides	Capacidad Capacity Exposition L	Voltaje Voltage Tension	Refrig. Coolant Frigorigène	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W	Consumo Nominal Nominal Consumption Consommation Nominale W	CCE EEC 2015/ 1094 EN16825 Rango Range Gamme	clase climate 2015/1094 EN16825 Rango Range Gamme
AG-125	1250	2040	700	-2°C +8°C	6	6	964	230 V - 50 Hz	R-290	543	416	D	5 (40ºC 40%)
AGC-125	1250	2040	700	-20°C -15°C	6	6	964	230 V - 50 Hz	R-290	833	810	E	4 (30ºC 55%)
AG-E-125	1250	2040	700	-2°C +8°C	8	8	964	230 V - 50 Hz	R-290	543	434	-	4 (30ºC 55%)
AGC-E-125	1250	2040	700	-20°C -15°C	8	8	964	230 V - 50 Hz	R-290	833	828	-	4 (30ºC 55%)

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS			
Parrilla adicional 650X530 GN2/1	650X530 GN2/1 Extra shelf	Grille additionnelle 650X530 GN2/1	
Parrilla adicional 530 X 325 GN1/1	530 X 325 GN1/1 extra shelf	Grille additionnelle 530 X 325 GN1/1	
Set adicional guías GN	GN slides extra set	Kit supplémentaire de guides GN	
Set 6 ruedas	6 Castors set	Jeu 6 roulettes	
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	**consultar - consult - consulter**
Tropicalizado 43°c	Tropicalized to 43°c	Tropicalisé 43°c	**consultar - consult - consulter**
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Soutien en inox	**consultar - consult - consulter**
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	**consultar - consult - consulter**



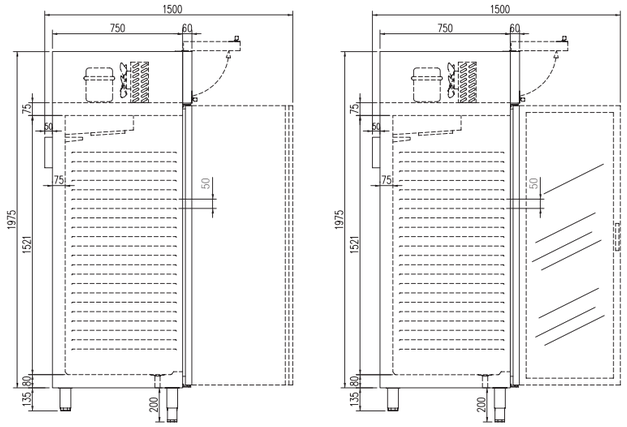
AG-125-1/1-2/1	
AGC-125-1/1-2/1	

AG-125-E-1/1-2/1	
AGC-125-E-1/1-2/1	

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

ARMARIO GASTRO REFRIGERACIÓN Y CONGELADOS GN 2/1 AG-140

GN 2/1 CABINET, CHILLER AND FREEZER - ARMOIRE RÉFRIGEREE GN 2/1: REFRIGERATION ET CONGELATION



AGR / ACG

AGRE / ACGE

ARG-140-2

ARGV-140-2

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
• ARG refrigeración	• ARG cooling	• ARG refroidissement
• AG-C congelación	• AG-C freezing	• AG-C congélation
• ARGV refrigeración puerta cristal	• ARGV cooling double glazed doors	• ARGV porte en verre réfrigération
• AGV-C congelación puerta cristal	• AGV-C freezing double glazed doors	• AGV-C porte en verre congélation

Ver características técnicas en página 290 / See technical data in page 290 / Voir caractéristiques techniques page 290

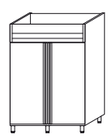
*** Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel**

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Rango Range Gamme	Estantes Shelves Étagères GN 2/1	Nivel de estantes Level shelves Niveau etagéres	Capacidad Capacity Exposition L	Voltaje Voltage Tension	Refrig. Coolant Frigorigène	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W	Consumo Nominal Nominal Consumption Consommation Nominale W	CCE EEC 2015/ 1094 EN16825 Rango Range Gamme	clase climate 2015/1094 EN16825 Rango Range Gamme
ARG-140-PF	1370	2130	850	-2°C +8°C	6	24	1404	230 V - 50 Hz	R-290	845	373	D	5 (40ºC 40%)
AG-140-C-PF	1370	2130	850	-20°C -15°C	6	24	1282	230 V - 50 Hz	R-290	907	952	D	4 (30ºC 55%)
ARGV-140-PF	1370	2130	850	-2°C +8°C	8	24	1404	230 V - 50 Hz	R-290	845	396	-	4 (30ºC 55%)
AGV-140-C-PF	1370	2130	850	-20°C -15°C	8	24	1282	230 V - 50 Hz	R-290	907	962	-	4 (30ºC 55%)

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS			
Parrilla adicional GN 2/1	GN 2/1 extra shelf	Grille additionnelle GN 2/1	
Set adicional guías GN 2/1	GN 2/1 slides extra set	Kit supplémentaire de guides GN 2/1	
Barras carniceras	Bars for meat set	Tube de boucher	
Set 6 ruedas	6 Castors set	Jeu 6 roulettes	
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	**consultar - consult - consulter**
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Soutien en inox	**consultar - consult - consulter**
Tropicalizado 43°c	Tropicalized to 43°c	Tropicalisé 43°c	**consultar - consult - consulter**
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	**consultar - consult - consulter**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



ARG-140-2	
AG-140-2-C	

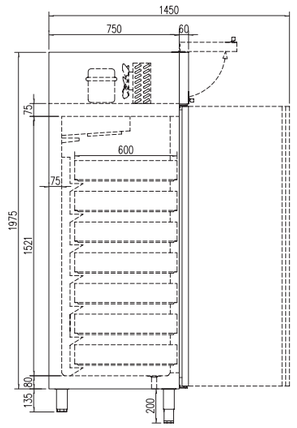
ARG-140-3	
AG-140-3-C	

ARG-140-4	
AG-140-4-C	

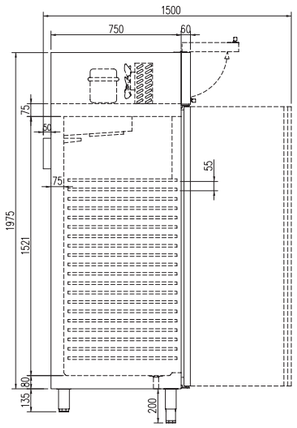
ARGV-140-2	
AGV-140-2-C	

ARMARIO PESCADO, PASTELERÍA Y CONGELADOS 60x40 AG-140

60x40 CABINET, CHILLER AND FREEZER - ARMOIRE RÉFRIGEREE 60x40: REFRIGERATION ET CONGELATION



ARP



AEP / AEPC

ARGP-140-3
Departamento pescado
Fish department
Département poisson

ARGM-140-3
Departamento congelados
Frozen department
Département gelé

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
• ARP refrigeración pescado	• ARP fish cooling	• ARP poissons de refroidissement
• AEP refrigeración pastelero	• AEP pastry cooling	• AEP refroidissement de pâtisserie
• AEPC congelación pastelero	• AEPC pastry freezing	• AEPC gel de boulanger
• ARGP departamento pescado	• ARGP fish department	• ARGP département de poisson
• ARGM departamento congelación	• ARGM freezing department	• ARGM département congélation

Ver caracteristicas técnicas en página 290 / See technical data in page 290 / Voir caractéristiques techniques page 290

AEP-140-2
PASTELERÍA
PASTRY
PÂTISSERIE

ARP-140-2
PESCADO
FISH
POISSON

*** Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel**

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Rango Range Gamme	Estantes Shelves Étagères GN 2/1	Cajones Drawers Tiroirs	Pares de guías Sets of slides Kit de guides	Capacidad Capacity Exposition L	Voltaje Voltage Tension	Refrig. Coolant Frigorigène	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W	Consumo Nominal Nominal Consumption Consommation Nominale W	CCE EEC 2015/ 1094 EN16825 Rango Range Gamme	clase climate 2015/1094 EN16825 Rango Range Gamme
AEP-140	1370	2130	850	-2°C +8°C	0	0	40	1404	230 V - 50 Hz	R-290	845	373	D	5 (40ºC 40%)
AEPC-140	1370	2130	850	-20°C -15°C	0	0	40	1404	230 V - 50 Hz	R-290	907	952	E	4 (30ºC 55%)
ARP-140	1370	2130	850	-5°C -1°C	0	14	14	1404	230 V - 50 Hz	R-290	845	479	-	5 (40ºC 40%)
ARGP-140-2	1370	2130	850	-2°C / -5ºC +8°C / -1ºC	4	3	7	1370	230 V - 50 Hz	R-290 +R-290	502 + 845	243 + 431	-	-
ARGP-140-3/4	1370	2130	850	-2°C / -5ºC +8°C / -1ºC	4	3	7	1370	230 V - 50 Hz	R-290 +R-290	845 + 502	373 + 369	-	-
ARGM-140-2	1370	2130	850	-2°C / -20ºC +8°C / -15ºC	6	0	6	1290	230 V - 50 Hz	R-290 +R-290	502 + 606	243 + 553	-	-
ARGM-140-3/4	1370	2130	850	-2°C / -20ºC +8°C / -15ºC	5	0	2	1370	230 V - 50 Hz	R-290 +R-290	845 + 606	361 + 553	-	-

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

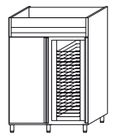
OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS			
Parrilla adicional 600 X 400	600 X 400 extra shelf	Grille additionnelle 600 X 400	
Set adicional guías 600 X 400	600 X 400 slides extra set	Kit supplémentaire de guides 600 X 400	
Barras carniceras	Bars for meat set	Tube de boucher	
Set 6 ruedas	6 Castors set	Jeu 6 roulettes	
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	**consultar - consult - consulter**
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Soutien en inox	**consultar - consult - consulter**
Tropicalizado 43°c	Tropicalized to 43°c	Tropicalisé 43°c	**consultar - consult - consulter**
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	**consultar - consult - consulter**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

ARP-140-2

ARGP-140-3

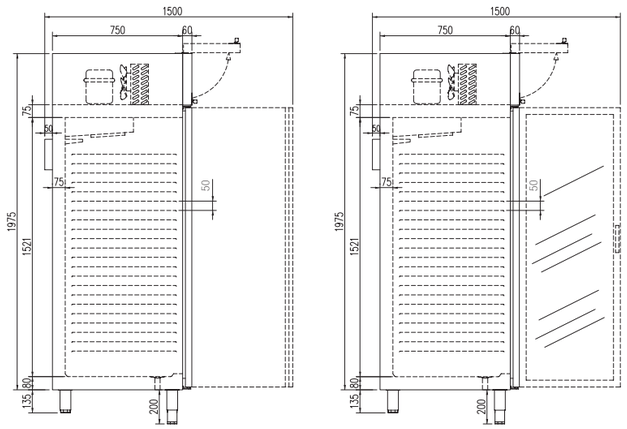
ARGM-140-3



AEP-140-2
AEPC-140-2

ARMARIO GASTRO REFRIGERACIÓN Y CONGELADOS GN 2/1 AG-210

GN 2/1 CABINET, CHILLER AND FREEZER - ARMOIRE RÉFRIGEREE GN 2/1: REFRIGERATION ET CONGELATION



AGR / ACG

AGRE / ACGE

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
• ARG refrigeración	• ARG cooling	• ARG refroidissement
• AG-C congelación	• AG-C freezing	• AG-C congélation
• ARGV refrigeración puerta cristal	• ARGV cooling double glazed doors	• ARGV porte en verre réfrigération
• AGV-C congelación puerta cristal	• AGV-C freezing double glazed doors	• AGV-C porte en verre congélation

Ver características técnicas en página 290 / See technical data in page 290 / Voir caractéristiques techniques page 290

ACG-2003

*** Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel**

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Rango Range Gamme	Estantes Shelves Étagères GN 2/1	Nivel de estantes Level shelves Niveau etagéres	Capacidad Capacity Exposition L	Voltaje Voltage Tension	Refrig. Coolant Frigorigène	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W	Consumo Nominal Nominal Consumption Consommation Nominale W	CCE EEC 2015/ 1094 EN16825 Rango Range Gamme	clase climate 2015/1094 EN16825 Rango Range Gamme
ARG-2003	2055	2130	850	-2°C +8°C	9	18	2197	230 V - 50 Hz	R-290	1702	897	D	5 (40ºC 40%)
ACG-2003	2055	2130	850	-20°C -15°C	9	18	2197	230 V - 50 Hz	R-290	1814	1680	E	4 (30ºC 55%)
ARGE-2003	2055	2130	850	-2°C +8°C	12	24	2197	230 V - 50 Hz	R-290	1702	943	-	5 (40ºC 40%)
ARG-2003	2055	2130	850	-2°C +8°C	12	24	2197	230 V - 50 Hz	R-290	1814	1726	-	5 (40ºC 40%)

LED

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

Parrilla adicional GN 2/1	GN 2/1 extra shelf	Grille additionnelle GN 2/1	
Set adicional guías GN 2/1	GN 2/1 slides extra set	Kit supplémentaire de guides GN 2/1	
Barras carniceras	Bars for meat set	Tube de boucher	
Set 6 ruedas	6 Castors set	Jeu 6 roulettes	
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	**consultar - consult - consulter**
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Soutien en inox	**consultar - consult - consulter**
Tropicalizado 43°c	Tropicalized to 43°c	Tropicalisé 43°c	**consultar - consult - consulter**
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	**consultar - consult - consulter**

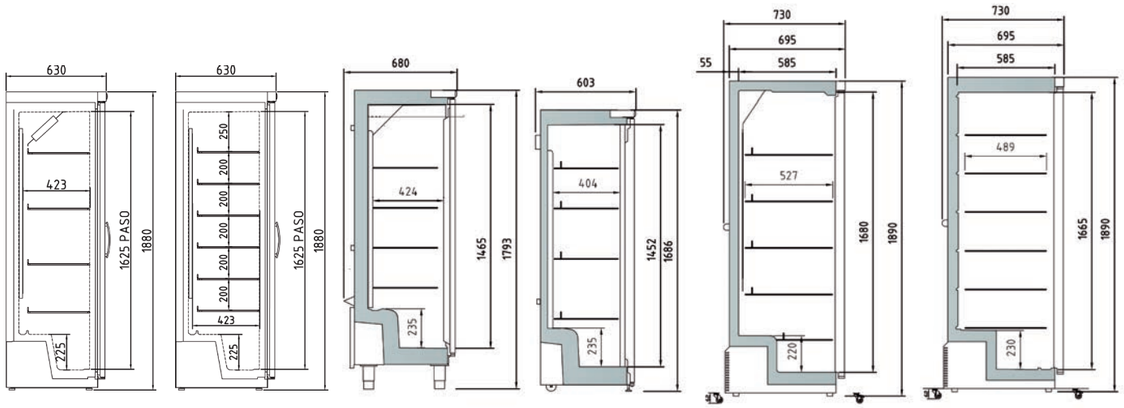
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

ARG-210-3	ARG-210-4	ARG-210-5	ARG-210-6
AG-210-3-C	AG-210-4-C	AG-210-5-C	AG-210-6-C

ARGV-210-3
AGV-210-3-C

ARMARIO ABS REFRIGERACIÓN Y CONGELADOS

ABS CABINET, CHILLER AND FREEZER - ARMOIRE RÉFRIGEREE ABS REFRIGERATION ET CONGELATION



DEC-620-EA | DECF-620-EA | DBY-460 | DBN-460 | DQR-600 | DQN-600

DBY-460

DQN-600

DQR-600

DEC-620-EA

A B G

Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior en acero plastificado blanco
- Interior en poliestireno termoconformado blanco sanitario
- Modelo 600: preparado para GN 2/1 (650X530)
- Modelo 460: preparado para estante 60x40
- Modelo 620: preparado para estante 520x400 (con barandilla)
- Puerta ciega blanca (inyectada con poliuretano de alta densidad), apertura reversible, con sistema de cierre automático y junta magnética
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 kg/m3, bajo GWP y efecto cero ODP
- Evaporación automática del agua de desescarche
- Termostato digital
- Refrigeración ventilada en modelos refrigeración (desescarche natural automática)
- Refrigeración estática en modelos de mantenimiento de congelados (desescarche manual)
- Reguladores de altura, ruedas o patas opcionales
- Clase climática 4 (30ºC 55% H.R.)

TECHNICAL DATA

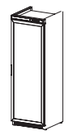
- White plastic-coated steel exterior
- Interior in sanitary white thermoformed polystyrene
- Model 600: prepared for GN 2/1 (650X530)
- Model 460: prepared for 60x40 shelf
- Model 620: prepared for 520x400 shelf (with railing)
- Solid white door (injected with high-density polyurethane), reversible opening, with automatic closing system and magnetic gasket
- Injected polyurethane insulation, density 40 kg / m3, low GWP and zero ODP effect
- Automatic evaporation of defrost water
- Digital thermostat
- Ventilated cooling in refrigeration models (automatic natural defrost)
- Static cooling in frozen maintenance models (manual defrost)
- Height adjusters, wheels or optional legs
- Climatic class 4 (30ºC 55% R.H.)

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

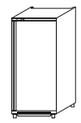
- Extérieur en acier plastifié blanc
- Intérieur en polystyrène thermoformé blanc sanitaire
- Modèle 600 : préparé pour GN 2/1 (650X530)
- Modèle 460 : préparé pour gril 60x40
- Modèle 620 : préparé pour gril 520x400 (avec garde-corps)
- Porte blanche unie (injectée de polyuréthane haute densité), ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 kg/m3, faible GWP et zéro effet ODP
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- thermostat numérique
- Réfrigération ventilée dans les modèles de réfrigération (dégivrage naturel automatique)
- Réfrigération statique dans les modèles de maintenance congelés (dégivrage manuel)
- Régulateurs de hauteur, roues ou pieds en option
- Classe climatique 4 (30ºC 55% H.R.)

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Rango Range Gamme	Capacidad Capacity Exposition L	Potencia Frigorífica Frig Power Puissance Frigorifique W	Refrigerante Coolant Frigorigène	Etiqueta energética Energy label Label énergétique W	Consumo Nominal Nominal Consumption Consommation Nominale W
DEC-620	620	1880	640	0ºC + 7ºC	390	236	R-600a	C	189
DECF-620	620	1880	640	-18ºC -16ºC	390	231	R-290	N / A	233
DBY 460	740	1800	680	+2ºC + 8ºC	400	170	R-600a	B	180
DBN 460	740	1800	680	-22ºC -18ºC	400	380	R-290	N / A	220
DQR 600	780	1890	730	+2ºC + 10ºC	600	235	R-600a	D	200
DQN 600	780	1890	730	-22ºC -18ºC	600	440	R-290	N / A	400

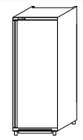
Opcionales consultar / Optional consult / Accessoires consulter



DEC-620-EA
DECF-620-EA



DBY-460
DBN-460



DQR-600
DQN-600

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

ARMARIOS SECADO EMBUTIDOS
SNACK CABINET FOR SAUSAGE MEAT
ARMOIRES DE SÉCHAGE DE SAUCISSES

DASC-75/140 Página 333
Armario secado embutidos 75/140
Sausage meat snack cabinet 75/140
Armoire secher snack 75 /140

ARMARIOS MADURACIÓN DE CARNE “DRY AGING”
DRY AGING DISPLAY CABINET
ARMOIRES À VIANDES VIEILLISSEMENT À SEC

DDAV Página 337
Armario maduración de carnes
Meat maturing cabinet
Armoire à viande

DMV Página 337
Armario maduración de carnes
Meat maturing cabinet
Armoire à viande

DDA Página 339
Armario maduración de carnes
Meat maturing cabinet
Armoire à viande

ARMARIO SNACK CURACIÓN Y SECADO DE EMBUTIDOS

SNACK CABINET, FOR SAUSAGE MEAT- SAUCISSES À DURCIR ET À SÉCHER EN ARMOIRE À SNACK

new

Detalle barras carniceras
Butcher bars detail
Détail des barres de boucherie

Estantes opcionales
Optional shelves
Étagères en option

DASC-ES-752

DASCV-751

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- KITS barras carniceras (3 barras por cada Kit), estante opcionales.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Resistencias para ciclo de estufaje, con termostato de seguridad de rearme automático (50°C OFF, 35°C ON)
- Ventiladores funcionamiento independiente frio - calor - humedad
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero ODP y GWP
- 70 mm aislamiento en costados
- Control digital con eficiente gestión del consumo de energía y HACCP por conexión WIFI o BT (opcionales)
- 6 programas pre-configurados, reprogramables según necesidad del proceso.
- Cada programa cuenta con hasta 8 ciclos ajustables en tiempo, temperatura y humedad (sólo en modo secado)
- DASC y DASCV: un recinto para estufaje y secado
- DASC-S: un recinto sólo para secado
- DASC-ES: dos recintos independientes, una para estufaje y otro para secado

TECHNICAL DATA

- Exterior in AISI-304 stainless steel, except the backrest.
- Interior in AISI-304 stainless steel, with curved edges and deep-drawn bottom.
- Reversible opening doors, with automatic closing system and magnetic weather stripping (remains open when opening more than 90°)
- Embedded stainless steel shutter
- LED interior light
- Butcher bar KITS (3 bars for each Kit), optional shelf.
- Feet in stainless steel tube adjustable in height 135 - 200 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Ventilated condensing unit
- Resistances for heating cycle, with automatic reset safety thermostat (50°C OFF, 35°C ON)
- Fans independent operation cold - heat - humidity
- Evaporator forced draft system, with anti-corrosion epoxy coating.
- Stop forced draft fans when opening the door
- Automatic evaporation of defrost water
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³, zero ODP and GWP
- 70 mm insulation on sides
- Digital control with efficient management of energy consumption and HACCP by WIFI or BT connection (optional).
- 6 pre-configured programs, reprogrammable according to the needs of the process.
- Each program has up to 8 adjustable cycles in time, temperature and humidity (only in drying mode).
- DASC and DASCV: a room for stoving and drying
- DASC-S: a room only for drying
- DASC-ES: two independent rooms, one for stoves and the other for drying.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Extérieur en acier inoxydable AISI-304, sauf le dossier.
- Intérieur en acier inoxydable AISI-304, avec bords incurvés et fond embouti.
- Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (reste ouverte à plus de 90° d'ouverture)
- Obturateur en acier inoxydable intégré
- Éclairage intérieur à DEL
- KITS de barres de boucherie (3 barres pour chaque Kit), étagère en option.
- Pieds en tube inox réglables en hauteur 135 - 200 mm
- Tableau de commande et grille d'aération du moteur, amovibles
- Groupe de condensation ventilé
- Résistances pour cycle de chauffe, avec thermostat de sécurité à réarmement automatique (50°C OFF, 35°C ON)
- Fonctionnement indépendant des ventilateurs froid - chaud - humidité
- Système à tirage forcé de l'évaporateur, avec revêtement époxy anti-corrosion.
- Arrêtez les ventilateurs à tirage forcé lors de l'ouverture de la porte
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m³, zéro ODP et GWP
- Isolation de 70 mm sur les côtés
- Commande numérique avec gestion efficace de la consommation d'énergie et HACCP par connexion WIFI ou BT (en option).
- 6 programmes pré-configurés, reprogrammables selon les besoins du process.
- Chaque programme a jusqu'à 8 cycles réglables en temps, température et humidité (uniquement en mode séchage).
- DASC et DASCV : une salle d'étuvage et de séchage
- DASC-S : une pièce uniquement pour le séchage
- DASC-ES : deux pièces indépendantes, une pour les poêles et l'autre pour le séchage.

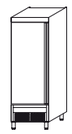
Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Rango Range Gamme	Estantes Shelves Étagères GN 2/1	Barras carniceras Butcher bars Barres de viande	Capacidad Capacity Exposition L	Estufaje Dripping Poêle	Secado Drying	Voltaje Voltage Tension	Refrig. Coolant Frigorigène	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W	Consumo Nominal Nominal Consumption Consommation Nominale W	clase climate 2015/1094 EN16825 Rango Range Gamme
DASC-751	680	2160	735	+4°C +30°C	Opc.	3 KIT	505	✔	✔	230 V - 50 Hz	R-290	490	812	5 (40ºC 40%)
DASCV-751	680	2160	735	+4°C +30°C	Opc.	3 KIT	505	✔	✔	230 V - 50 Hz	R-290	490	812	5 (40ºC 40%)
DASC-S-751	680	2160	735	+4°C +16°C	Opc.	3 KIT	505	NO	✔	230 V - 50 Hz	R-290	490	265	5 (40ºC 40%)
DASC-ES-752	680	2160	735	+4°C +30°C	Opc.	2 KIT	245+245	✔	✔	230 V - 50 Hz	R-290	630	916	5 (40ºC 40%)

CICLO - *CYCLE*	tiempo- *time*		temperatura- *temperature*		humedad*- *humidity**	
	min	max	min	max	min	max
ESTUFAJE - *DRIPPING*	1 h	240 h	22°C	30°C	no	no
SECADO - *DRYING*	1 h	240 h	4°C	16°C	50%	90%

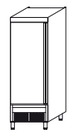
PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

Parrilla adicional	Extra shelf	Grille additionnelle	
Parrilla adicional intermedia	Extra middle shelf	Grille intermédiaire supplémentaire	
Barras carniceras	Bars for meat set	Tube de boucher	
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	
Set 6 ruedas	6 Castors set	Jeu 6 roulettes	
Cerradura puerta inox	Stainless steel door lock	Serrure porte en inox	
Conexion WIFI o BT	WIFI or BT module	WIFI ou BT modulé	
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Dos en acier inoxydable	**consultar - consult - consulter**
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	**consultar - consult - consulter**



DASC-75-1	
DASCV-75-1	



DASC-S-75-1	
DASC-ES-75-2	

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

ARMARIO SNACK CURACIÓN Y SECADO DE EMBUTIDOS

SNACK CABINET, FOR SAUSAGE MEAT- SAUCISSES À DURCIR ET À SÉCHER EN ARMOIRE À SNACK

new

+4°C 60%
+45°C 90%

DASC-ES-130-3

DASC-130-2

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- KITS barras carniceras (3 barras por cada Kit), estante opcionales.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Resistencias para ciclo de estufaje, con termostato de seguridad de rearme automático (50°C OFF, 35°C ON)
- Ventiladores funcionamiento independiente frio - calor - humedad
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero ODP y GWP
- 70 mm aislamiento en costados
- Control digital con eficiente gestión del consumo de energía y HACCP por conexión WIFI o BT (opcionales)
- 6 programas pre-configurados, reprogramables según necesidad del proceso.
- Cada programa cuenta con hasta 8 ciclos ajustables en tiempo, temperatura y humedad (sólo en modo secado)
- DASC y DASCV: un recinto para estufaje y secado
- DASC-S: un recinto sólo para secado
- DASC-ES: dos recintos independientes, una para estufaje y otro para secado

TECHNICAL DATA

- Exterior in AISI-304 stainless steel, except the backrest.
- Interior in AISI-304 stainless steel, with curved edges and deep-drawn bottom.
- Reversible opening doors, with automatic closing system and magnetic weather stripping (remains open when opening more than 90°)
- Embedded stainless steel shutter
- LED interior light
- Butcher bar KITS (3 bars for each Kit), optional shelf.
- Feet in stainless steel tube adjustable in height 135 - 200 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Ventilated condensing unit
- Resistances for heating cycle, with automatic reset safety thermostat (50°C OFF, 35°C ON)
- Fans independent operation cold - heat - humidity
- Evaporator forced draft system, with anti-corrosion epoxy coating.
- Stop forced draft fans when opening the door
- Automatic evaporation of defrost water
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³, zero ODP and GWP
- 70 mm insulation on sides
- Digital control with efficient management of energy consumption and HACCP by WIFI or BT connection (optional).
- 6 pre-configured programs, reprogrammable according to the needs of the process.
- Each program has up to 8 adjustable cycles in time, temperature and humidity (only in drying mode).
- DASC and DASCV: a room for stoving and drying
- DASC-S: a room only for drying
- DASC-ES: two independent rooms, one for stoves and the other for drying.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

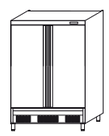
- Extérieur en acier inoxydable AISI-304, sauf le dossier.
- Intérieur en acier inoxydable AISI-304, avec bords incurvés et fond embouti.
- Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (reste ouverte à plus de 90° d'ouverture)
- Obturateur en acier inoxydable intégré
- Éclairage intérieur à DEL
- KITS de barres de boucherie (3 barres pour chaque Kit), étagère en option.
- Pieds en tube inox réglables en hauteur 135 - 200 mm
- Tableau de commande et grille d'aération du moteur, amovibles
- Groupe de condensation ventilé
- Résistances pour cycle de chauffe, avec thermostat de sécurité à réarmement automatique (50°C OFF, 35°C ON)
- Fonctionnement indépendant des ventilateurs froid - chaud - humidité
- Système à tirage forcé de l'évaporateur, avec revêtement époxy anti-corrosion.
- Arrêtez les ventilateurs à tirage forcé lors de l'ouverture de la porte
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m³, zéro ODP et GWP
- Isolation de 70 mm sur les côtés
- Commande numérique avec gestion efficace de la consommation d'énergie et HACCP par connexion WIFI ou BT (en option).
- 6 programmes pré-configurés, reprogrammables selon les besoins du process.
- Chaque programme a jusqu'à 8 cycles réglables en temps, température et humidité (uniquement en mode séchage).
- DASC et DASCV : une salle d'étuvage et de séchage
- DASC-S : une pièce uniquement pour le séchage
- DASC-ES : deux pièces indépendantes, une pour les poêles et l'autre pour le séchage.

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Rango Range Gamme	Estantes Shelves Étagères GN 2/1	Barras carniceras Butcher bars Barres de viande	Capacidad Capacity Exposition L	Estufaje Dripping Poêle	Secado Drying	Voltaje Voltage Tension	Refrig. Coolant Frigorigène	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W	Consumo Nominal Nominal Consumption Consommation Nominale W	clase climate 2015/1094 EN16825 Rango Range Gamme
DASC-1302	1370	2160	735	+4°C +30°C	Opc.	6 KIT	1201	✔	✔	230 V - 50 Hz	R-290	750	1175	5 (40ºC 40%)
DASCV-1302	1370	2160	735	+4°C +30°C	Opc.	6 KIT	1201	✔	✔	230 V - 50 Hz	R-290	750	1175	5 (40ºC 40%)
DASC-S-1302	1370	2160	735	+4°C +16°C	Opc.	6 KIT	1201	NO	✔	230 V - 50 Hz	R-290	750	360	5 (40ºC 40%)
DASC-ES-1303	1370	2160	735	+4°C +30°C	Opc.	4 + 1 KIT	956+245	✔	✔	230 V - 50 Hz	R-290	1065	1096	5 (40ºC 40%)

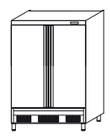
PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

Parrilla adicional	Extra shelf	Grille additionnelle	
Parrilla adicional intermedia	Extra middle shelf	Grille intermédiaire supplémentaire	
Barras carniceras	Bars for meat set	Tube de boucher	
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	
Set 6 ruedas	6 Castors set	Jeu 6 roulettes	
Cerradura puerta inox	Stainless steel door lock	Serrure porte en inox	
Conexion WIFI o BT	WIFI or BT module	WIFI ou BT modulé	
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Dos en acier inoxydable	**consultar - consult - consulter**
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	**consultar - consult - consulter**



DASC-140-2	
DASCV-140-2	



DASC-140-2	
DASCV-140-2	

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

ARMARIO MADURACIÓN DE CARNES"DRY AGING"

DRY AGING DISPLAY CABINET · ARMOIRE D'AFFICHAGE VIEILLISSEMENT À SEC

new

Detalle estantes perforados DMV 604B
Detail of perforated shelves DMV 604B
Détail étagères perforées DMV 604B

DDAV-200

DDAV-200-P

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DDAV

Armarios expositores con temperatura de trabajo dentro del rango -2°+8°C y humedad entre 40% y 90% (sin aporte exterior de agua)
Garantizan el control y la seguridad del proceso de envej cimiento de la carne (maduración), con la posibilidad de mon torizar de forma remota o in situ el funcionamiento y ajustes de los equipos, gracias al avanzado sistema de control que incorporan

- Exterior en acero inox plastificado negro, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre auto-mático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura), con marco aluminio anodizado y doble cristal con tratemiento bajo-emisivo (reduce condensación de humedad)
- Doble luz interior LED tonos cálidos o frios
- Estantes de acero AISI-304 y barras carniceras
- Bandeja y bloques de sal, opcionales
- Reguladores de altura delanteros y rodillos en la parte trasera para facilirar el desplazamiento
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura y humedad, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía

TECHNICAL DATA DDAV

Display cabinets with working temperature within the range -2°+ 8°C and humidity between 40% and 90% (without external water intake).
This guarantee control and safety of the meat aging process, with the possibility of remotely or on-site monitoring of the operation and adjustments of the equipment, thanks to the incorporated advanced control system

- AISI-304 stainless steel exterior, black coated, except rear side
- AISI-304 stainless steel interior, with curved edges and embedded bottom
- Reversible opening doors, with automatic closing system and magnetic weatherstripping (remains open when opening over 90°), with anodized aluminum frame and triple glass with low-emission treatment (reduces moisture condensa-tion)
- Double LED interior light, cold or warm
- SS shelves and meat bar
- Salt blocks and tray, on demnad
- Front height adjusters and rear rollers for easy movement
- Ventilated condensing unit
- Evaporator forced draft system, with anti-corrosion epoxy coating
- Forced draft fans stop when the door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP effects
- Digital temperature and humidity control, optimized defrosts, open door alarm and high condensation temperature. Efficient management of energy consumption

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DDAV

- Vitrines avec température de travail à l'intérieur du plage -2 ° + 8 ° C et humidité entre 40% et 90% (sans hors de l'eau) Ils garantissent le contrôle et la sécurité du processus de vieillissement. base de la viande (maturation), avec possibilité de montorsion de fonctionnement et réglages à distance ou sur site équipement, grâce au système de contrôle avancéqui incorporent
- Extérieur en acier inoxydable plastifié noir, sauf le dos
- Intérieur en acier inoxydable AISI-304, avec bords incurvés et fond intégré
- Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (reste ouvert lors de l'ouverture à plus de 90 °), avec cadre en aluminium anodisé et double vitrage avec traitement à faible émissivité (réduit la condensation d'humidité)
- Double éclairage intérieur LED tons chauds ou froids
- Tablettes et barres à viande en acier AISI-304
- Bac à sel et blocs, en option
- Réglage de la hauteur avant et rouleaux arrière pour un déplacement facile
- Unité de condensation ventilée
- Système de tirage forcé de l'évaporateur, avec revêtement époxy anticorrosion
- Les ventilateurs de tirage forcé s'arrêtent lorsque la porte est ouverte
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40 Kg / m³, zéro effet ODP et GWP
- Contrôle numérique de la température et de l'humidité, dégivrages optimisés, alarme de porte ouverte et température de condensation élevée. Gestion efficace de la consommation d'énergie

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DMV

- Vitrina de 4 caras de cristal panorámica, serigrafía mínima en color negro.
- Triple vidrio templado de seguridad con Low-e (vidrios de baja emisividad) y gas Argón
- Luz LED vertical interior RED FRESH
- Puerta reversible (sin autocierre)
- 4 ruedas giratorias
- Base inferior en chapa de acero plastificado negro
- Refrigeración ventilada, con evaporador tratado anticorrosión
- Condensación ventilada
- Desescarche por gas caliente
- Bandeja de evaporación automática
- Termostato digital con alarma de "apertura de puerta" y "alta temperatura", incorpora WIFI para control con smartphone o Tablet
- Humedad ajustable en el punto porcentual (configurable de 50%-80%)
- Lámpara UVC germicida
- Clase energética A

TECHNICAL DATA DMV

- 4-sided panoramic glass showcase, minimal black screen printing.
- Triple tempered safety glass with Low-e (low emissivity glass) and Argon gas
- RED FRESH interior vertical LED lighting
- Reversible door (without self-closing)
- 4 swivel wheels
- Lower base in black plastic-coated steel sheet
- Ventilated refrigeration, with anti-corrosion treated evaporator
- Ventilated condensation
- hot gas defrost
- Automatic evaporation tray
- Digital thermostat with "door opening" and "high tempera-ture" alarm, incorporates WIFI for control with smartphone or tablet
- Adjustable humidity in percentage point (settable from 50%-80%)
- Germicidal UVC lamp
- Energy class A

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DMV

- Vitrine panoramique en verre 4 faces, sérigraphie noire minimale.
- Verre de sécurité triple trempé avec Low-e (verre à faible émissivité) et gaz Argon
- Luminaire LED vertical d'intérieur RED FRESH
- Porte réversible (sans fermeture automatique)
- 4 roues pivotantes
- Base inférieure en tôle d'acier plastifiée noire
- Réfrigération ventilée, avec évaporateur traité anti-corrosion
- condensation ventilée
- Dégivrage au gaz chaud
- Plateau d'évaporation automatique
- Thermostat numérique avec alarme "ouverture de porte" et "haute température", intègre le WIFI pour le contrôle avec smartphone ou tablette
- Humidité réglable en pourcentage (réglable de 50% à 80%)
- lampe UVC germicide
- classe énergétique A

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Barras carniceras Butcher bars Barres de viande uds	Estantes Shelves Etagéres uds	Volumen Capacity Volume L	Capacidad carne Meat capacity Capacité de viande Kg	Rango Range Rang L	Voltaje Voltage Tension	Refrigerante Refrigerant Réfrigérant	Potencia Frig. Frig. Power Puissance fri. W	Potencia Power Puissance W	Classe clim. Climatic Class Classe clim.
DDAV-200	600	900	650	1	2	120	20	-2ºC + 8ºC	230V 50 Hz	R-600a	304	201	4 30ºC 55%
DDAV-400	600	1545	650	1	2	240	55	-2ºC + 8ºC	230V 50 Hz	R-290	460	241	4 30ºC 55%
DMV 604B	900	1900	650	1	2	600	-	2ºC + 10ºC	230V 50 Hz	R-290	405	247	3 25ºC 60%

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

Módulo Bluetooth o Wifi (DDAV)	Bluetooth or Wifi set (DDAV)	Module Bluetooth ou Wifi (DDAV)	
Estante adicional (DDAV)	Aditional shelf (DDAV)	Etagere suplementaire (DDAV)	
Barras carniceras (DDAV)	Bars for meat set (DDAV)	Tube de boucher (DDAV)	
Set 4 ruedas (DDAV)	4 Castors set (DDAV)	Jeu 4 roulettes (DDAV)	
Bandeja para 3 bloques sal (DDAV)	Tray for 3 salt blocks (DDAV)	Plateau pour 3 blocs de sel (DDAV)	

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

DMV 604B

Modelo carnes
Meat model
Modèle de viande

+8°C
-2°C

40%
90%

DDAV-400

DDAV-200

DDAV-200-P

DDAV-400

DMV 604B

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Armarios expositores con temperatura de trabajo dentro del rango -2°+8°C y humedad entre 40% y 90% (sin aporte exterior de agua)
Garantizan el control y la seguridad del proceso de envej cimiento de la carne (maduración), con la posibilidad de mon torizar de forma remota o in situ el funcionamiento y ajustes de los equipos, gracias al avanzado sistema de control que incorporan

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre auto- mático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura), con marco aluminio anodizado y doble cristal con tratemiento bajo-emisivo (reduce condensación de humedad)
- Doble luz interior LED en tonos cálidos o frios
- Estantes de acero AISI-304 y barras carniceras
- Bandeja y bloques de sal, opcionales
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura y humedad, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Filtro de carbón activo de serie

TECHNICAL DATA

Display cabinets with working temperature within the range -2°+ 8°C and humidity between 40% and 90% (without external water intake).
This guarantee control and safety of the meat aging process, with the possibility of remotely or on-site monitoring of the operation and adjustments of the equipment, thanks to the incorporated advanced control system

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side
- AISI-304 stainless steel interior, with curved edges and embedded bottom
- Reversible opening doors, with automatic closing system and magnetic weatherstripping (remains open when opening over 90°), with anodized aluminum frame and triple glass with low-emission treatment (reduces moisture condensa- tion)
- Double LED interior light, cold or warm
- SS shelves and meat bar
- Salt blocks and tray, on demand
- Feet in stainless steel tube adjustable in height 135 - 200 mm
- Ventilated condensing unit
- Evaporator forced draft system, with anti-corrosion epoxy coating
- Forced draft fans stop when the door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP effects
- Digital temperature and humidity control, optimized defrosts, open door alarm and high condensation temperature. Efficient management of energy consumption
- Filtre à charbon actif en standard

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Vitrines avec température de travail à l'intérieur du plage -2 ° + 8 ° C et humidité entre 40% et 90% (sans hors de l'eau) Ils garantissent le contrôle et la sécurité du processus de vieillissement. base de la viande (maturation), avec possibilité de montorsion de fonctionnement et réglages à distance ou sur site équipement, grâce au système de contrôle avancéqui incorporent

- Extérieur en acier inoxydable plastifié noir, sauf le dos
- Intérieur en acier inoxydable AISI-304, avec bords incurvés et fond intégré
- Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (reste ouvert lors de l'ouverture à plus de 90 °), avec cadre en aluminium anodisé et double vitrage avec traitement à faible émissivité (réduit la condensation d'humidité)
- Double éclairage intérieur LED tons chauds ou froids
- Tablettes et barres à viande en acier AISI-304
- Bac à sel et blocs, en option
- Réglage de la hauteur avant et rouleaux arrière pour un déplacement facile
- Unité de condensation ventilée
- Système de tirage forcé de l'évaporateur, avec revêtement époxy anticorrosion
- Les ventilateurs de tirage forcé s'arrêtent lorsque la porte est ouverte
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40 Kg / m³, zéro effet ODP et GWP
- Contrôle numérique de la température et de l'humidité, dégivrages optimisés, alarme de porte ouverte et température de condensation élevée. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- Filtre à charbon actif standard

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Barras carniceras Butcher bars Barres de viande uds	Estantes Shelves Etagéres uds	Volumen Capacity Volume L	Capacidad carne Meat capacity Capacité de viande Kg.	Rango Range Rang L	Voltaje Voltage Tension	Refrigerante Refrigerant Réfrigérant	Potencia Frig. Frig. Power Puissance fri. W	Potencia Power Puissance W	Classe clim. Climatic Class Classe clim.
DDA-400	600	1900	650	1	2	320	75	-2ºC + 8ºC	230V 50 Hz	R-290	205	?	4 30ºC 55%
DDA-750	680	2130	850	1	2	645	150	-2ºC + 8ºC	230V 50 Hz	R-290	502	?	4 30ºC 55%
DDA-1002	1370	2130	850	2	4	1404	300	-2ºC + 8ºC	230V 50 Hz	R-290	845	?	4 30ºC 55%
DDA-2003	2055	2130	850	3	6	2197	450	-2ºC + 8ºC	230V 50 Hz	R-290	1710	?	4 30ºC 55%

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

Módulo Bluetooth o Wifi	Bluetooth or Wifi set	Module Bluetooth ou Wifi	
Estante adicional DDA-400	Aditional shelf DDA-400	Etagere suplementaire DDA-400	
Estante adicional DDA-750/1002/2003	Aditional shelf DDA-750/1002/2003	Etagere suplementaire DDA-750/1002/2003	
Barras carniceras adicionales	Aditional bars for meat	Tube de boucher aditional	
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	
Set 6 ruedas	6 Castors set	Jeu 6 roulettes	
Bandeja para 3 bloques sal	Tray for 3 salt blocks	Plateau pour 3 blocs de sel	
Filtro carbón activo	Activated carbon filter	Filtre à charbon actif	**consultar - consult - consulter**
Exterior inox o lacado	SS exterior or laquered	Extérieur inox ou laqué	**consultar - consult - consulter**
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	**consultar - consult - consulter**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

ARMARIO MADURACIÓN DE CARNES"DRY AGING"

DRY AGING DISPLAY CABINET · ARMOIRE D'AFFICHAGE VIEILLISSEMENT À SEC

+8°C
-2°C

40%
90%

DDA-400-I

DDA-750

DDA-400

DDA-750

DDA-1002

DDA-2003