EUROFRED









**Equipamiento Profesional** | Frío Comercial | Heladería-Pastelería | Hostelería |

'14

EUROFRED GREEN PRODUCTS

# Grupo Eurofred




## Grupo Eurofred

Fundada en 1966, la compañía comercializa y es líder destacado en la distribución de equipos de refrigeración, aire acondicionado, frío comercial, hostelería y heladería, componentes y accesorios. Desde entonces, la empresa ha ido creciendo y ampliando sus actividades consolidándose en los principales mercados de la Europa Occidental: España, Portugal, Francia, Italia, Reino Unido e Irlanda, alcanzando un 8% de cuota de mercado a nivel europeo.

La vocación de servicio de todas las personas que formamos parte de Grupo Eurofred ha sido uno de los pilares para el crecimiento y el desarrollo de la compañía. Hoy 466 trabajadores conformamos el equipo humano del Grupo, repartidos entre las 21 sucursales a nivel europeo.




**7 Empresas** dedicadas al sector de la climatización y refrigeración.

**6 Países** presencia en los principales mercados de la europa occidental.

**21 sucursales** a nivel europeo.

**130.000m²** de instalaciones propias.

Eurofred es actualmente el referente nacional en la distribución de equipos en el canal Horeca, ofreciendo una completa gama de productos tecnológicamente avanzados destinados a los sectores del frío comercial, heladería-pastelería y la hostelería.

El profundo conocimiento del mercado y de las necesidades de nuestros clientes, nos han permitido desarrollar una propuesta global de servicios y productos, adaptada a cada perfil de cliente y a cada tipología de negocio: restaurantes, hoteles y colectividades, supermercados, pequeños comercios, industria alimentaria, heladerías y pastelerías.







## Valor añadido diferencial

### 75.000 m² de stock para entrega immediata.

El centro logístico de Eurofred ubicado en Vila Rodona (Tarragona), ocupa una superficie de 75.000 m² y está equipado con la más innovadora tecnología. Solo así es posble garantizar la disponibilidad de stock de nuestros equipos y la entrega inmediata a cualquier punto del área geográfica, cumpliendo con los exigentes ratios de nivel de servicio.

EUROFRED

## Servicio Post Venta de proximidad

Nuestro valor añadido se fundamenta en la gran capilaridad de nuestro servicio técnico, formado por una red de 20 técnicos propios y más de 100 Técnicos Oficiales. Gracias a esta amplia red podemos ofrecer un servicio local, rápido y personalizado.
Nuestro estándar de servicio asegura una asistencia en 24 horas, disponibilidad de piezas de recambio en 48 horas así como un trato personalizado durante todo el proceso.

## Gases Ecofriendly

**Eurofred es una empresa respetuosa con el medio ambiente. Por ello impulsa el desarrollo de productos que incorporan gases refrigerantes amables, de última generación, respetuosos con el entorno y que aportan a la vez una elevada eficiencia energética.**

Muchos de nuestros equipos están disponibles con gas refrigerante **R-744 o CO2**. Este refrigerante ecológico minimiza el impacto en la capa de ozono y a la vez aporta una elevada eficiencia energética, contribuyendo al ahorro de energía y de recursos naturales.

También ofrecemos la gama de productos más extensa disponible con gas refrigerante **R290**, dentro del sector del Frío Comercial y la Heladería. Así mismo, ofrecemos la posibilidad de suministrar muchos equipos con gas refrigerante **R600**.

Ambos gases refrigerantes están disponibles para gran parte de la gama de productos de Eurofred, teniendo el R600 un mayor uso en equipamiento doméstico y el R290 en aplicación profesional.

## Eurofred Green Products

**Eurofred cuenta con una extensa gama de productos de alta eficiencia energética, diseñados para reducir el consumo de energía y contribuir a la preservación del medio ambiente. Gracias a ello, Eurofred se posiciona como un referente tecnológico y uno de los líderes dentro del mercado de equipamiento profesional Horeca.**

Eurofred innova constantemente en nuevos productos para que nuestros clientes puedan disfrutar de todas las ventajas que ofrece la última tecnología y puedan beneficiarse de la elevada eficiencia energética de los Green Products de Eurofred. Todo ello contribuye a la rentabilidad de sus negocios y a la reducción del impacto medioambiental. La innovación llevada a cabo, nos permite anticiparnos, incluso, a las nuevas directivas medio ambientales, como es el caso de la Ley 16/2013 sobre el Impuesto de Gases Fluorados.

## Calidad

La aplicación de la norma de Calidad ISO-9001 en el Grupo Eurofred es un factor clave en el éxito del Grupo. Tres son las áreas donde esta norma tiene repercusión inmediata en el cliente:

1. Información precisa y actualizada en todas las actividades.
2. Solución inmediata de las incidencias del servicio.
3. Mejora continua de los procesos.

Además todos los productos comercializados por el Grupo están homologados por diversos certificados que avalan la garantía y la fiabilidad de los mismos.



# SU NUEVO PARTNER DE RECAMBIOS Y ACCESO



## Recambios

- **Más de 1.000.000 de referencias** disponibles.
- Almacén de **8.000 m² totalmente automatizado** con la tecnología más avanzada.

## Cliente

- Equipo de técnicos altamente especializados a su servicio.
- Ayuda profesional para encontrar el recambio que necesite.
- Servicio telefónico: **902 332 331 / 932 998 331**
  (De lunes a viernes de 8,30 a 14 h y de 16 a 18,30 h)

## Servicio 24h

- Servicio ininterrumpido: **24 h x 7 días x 365 días al año.**
- Siempre a su disposición, porque las urgencias no pueden esperar.
- **Entregas en menos de 24h:**
  - **95%** de los pedidos se entregan en ese periodo.
    Los pedidos solicitados hasta las 14:00 h se entregan al día siguiente.
  - **5%** restante: Artículos especiales para equipos poco usuales.
    Nuestros especialistas buscan en todo el mundo para entregárselos lo antes posible.
- Los pedidos se pueden realizar a través de:
  - **www.recambios.eurofred.es**
  - **Telf.: 902 332 331 / 932 998 331**
  - **Fax: 902 443 445**

EUROFRED

FAGOR · ZANUSSI · ELETTROBAR · ANGELO PO · L

RIOS. **TODO VENTAJAS. TODO SOLUCIONES.**

EUROFRED RECAMBIOS

## UN NUEVO SERVICIO CREADO A LA MEDIDA DEL PROFESIONAL

**EUROFRED presenta un nuevo servicio exclusivo para profesionales**, con el objetivo de ayudarles a encontrar todo tipo de recambios, repuestos, accesorios, consumibles... para hacerles más fácil el día a día.

### Nueva Tienda Online
### www.recambios.eurofred.es




### Un punto clave, pensado para el profesional de hoy:

- Una nueva web fácil, rápida y eficiente para comprar sin perder tiempo.
- Amplia documentación para encontrar el recambio exacto.
- Información detallada de todos los productos.
- Documentación técnica exhaustiva.
- Potente motor de búsqueda.
- Fotos de alta calidad, despieces, fichas técnicas... ¡y mucho más!
- Condiciones especiales para los pedidos vía web (Consulte con el departamento comercial).
- Entre ahora y ¡regístrese! en: **www.recambios.eurofred.es**

Promoción de Lanzamiento
TRANSPORTE GRATIS

LAINOX · SAMMIC · GIORIK · ISA... y hasta más de 150 marcas




**Atención telefónica Horeca**
Tel.: 902 55 78 49
Fax: 902 55 72 63
email: canalprofesional@eurofred.com

**Venta Asistida Telefónica**
Tel.: 902 11 65 02
Fax: 902 40 40 56
email: vat@eurofred.com

**www.eurofred.com**
**www.grupoeurofred.com**

EUROFRED

CE CERT ISO 9001

# Índice




**LÍNEA DE LAVADO** 1

Lavavasos. Lavaplatos. Lavaobjetos 3-10



**FABRICADORES HIELO / FUENTES DE AGUA** 11

Fabricadores de Hielo 13-16
Fuentes de Agua Fría 17



**CONGELADORES HORIZONTALES** 18

Congeladores Horizontales Tapa Ciega 20-25
Congeladores Horizontales Glass-Top 26-29



**ARMARIOS DE SERVICIO / BAJOMOSTRADORES / ABATIDORES** 30

Minibares. Armarios de Servicio 32-48
Bajomostradores 49-57
Abatidores 58



**ARMARIOS Y CÁMARAS FRIGORÍFICAS / EQUIPOS FRIGORÍFICOS** 59

Armarios y Minicámaras Desmontables. Cámaras Frigoríficas 61-68
Equipos Frigoríficos Monoblocs. Splits. Equipos Climatización 69-73



**ARMARIOS EXPOSITORES** 74

Armarios Expositores 1, 4 Caras de Cristal 76-92
Armarios Expositores Especial Vinos 93-99



**VITRINAS GASTRONOMÍA / EXPOSITORES GASTROBUFFETS** 100

Sobrevitrinas. Vitrinas Gastronorm 102-103
Gastrobuffets Refrigerados, Calientes, Modulares 104-120



**MOBILIARIO SUPERMERCADO** 121

Semi-murales y murales refrigerados 121-137
Vitrinas de servicio 138-144
Islas refrigeradas 145-150



**DISPENSADORES BEBIDAS / MAQUINARIA PASTELERÍA-PANADERÍA -HELADERíA** 151

Máquinas granizados. Dispensadores de bebidas 153-158
Maquinaría Pastelería-Panadería-Heladería 159-168



**VITRINAS PASTELERÍA-PANADERÍA -HELADERíA** 169

Vitrinas Pastelería 172-174
Vitrinas Heladería 175-185



**LÍNEA COCCIÓN** 186

Hornos Convección Panadería/Pastelería, Gastronorm 187-193
Envasadoras al Vacío. Microondas. Salamandras 194-198
Cocinas Serie 900 - 700 - 600s 199-212

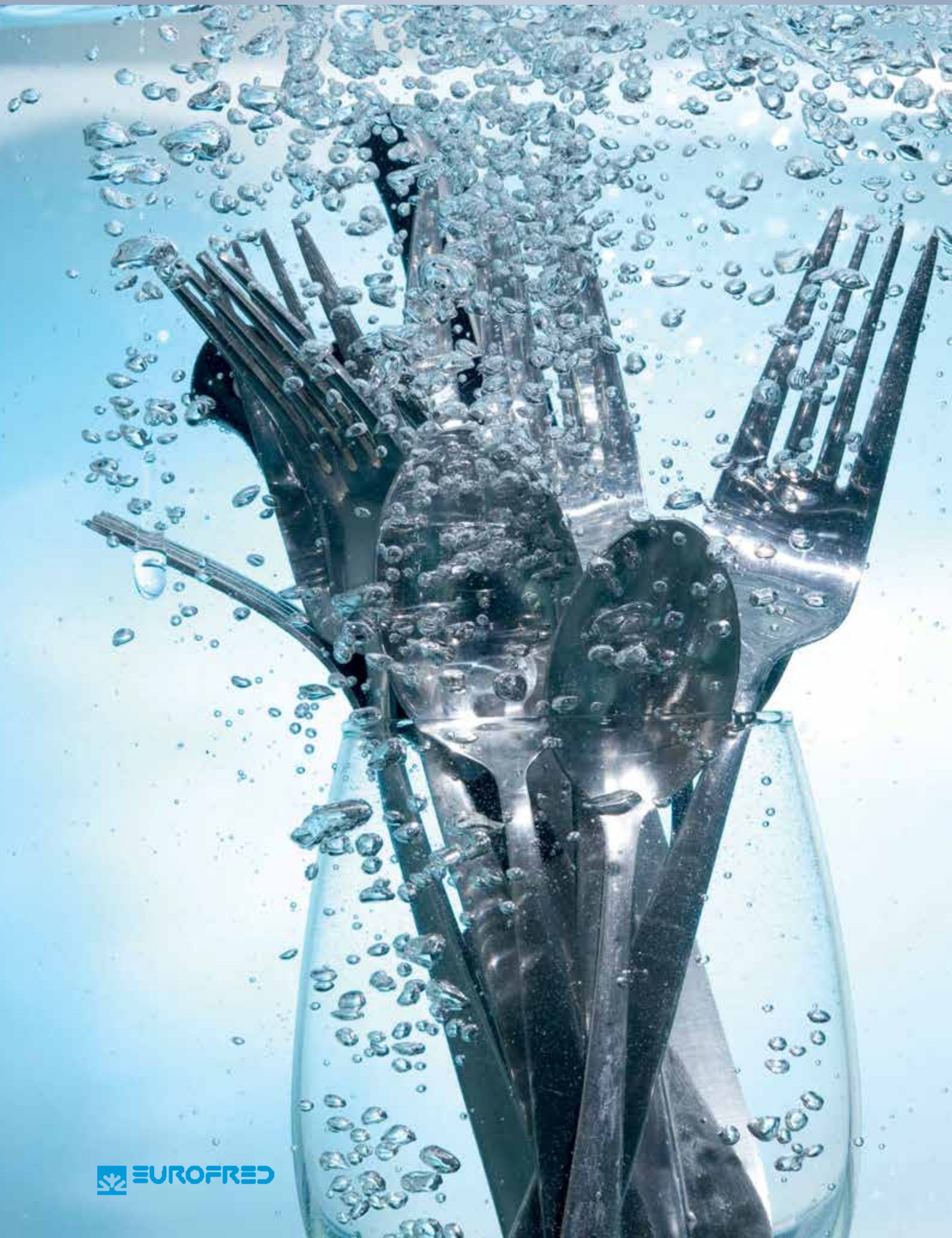


**LÍNEA PIZZERIA** 213

Amasadoras. Porcionadoras/Boleadoras. Formadoras 214-219
Hornos Pizza Compactos, Modulares 220-224

***Condiciones de Venta. Glosario*** 225-226
***Indice por Modelos*** 226-227
Asistencia Técnica 228-229

# Línea de Lavado



EUROFRED

# Índice


Indice visual de gama 2

**LINEA DE LAVADO**

Introducción 3

**Lavavasos**

Lavavasos 4

**Lavaplatos**

Lavaplatos 5-6-8-9

**Lavaobjetos**

Lavaobjetos 7

**Accesorios**

Accesorios línea de lavado 10

# Línea lavado

## BAJOMOSTRADOR

### LAVAVASOS



SERIE FAST
Pág 4

### LAVAPLATOS



SERIE FAST-OCEAN
Pág 5

## CAMPANA

### LAVAPLATOS DE CAMPANA



SERIE FAST-OCEAN
Pág 6

## LAVAOBJETOS

### LAVAOBJETOS



SERIE RIVER XP
Pág 7

## ARRASTRE

### LAVAPLATOS DE ARRASTRE



NIAGARA
Pág 8



RIVER MULTI
Pág 9

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

# Línea lavado

# FAST - OCEAN

ELETTROBAR



*Las 5 ventajas de la nueva gama de lavado de la serie FAST - OCEAN:*



## 1
## Óptima calidad de lavado

*Con el nuevo sistema patentado "EWT" conseguirá una vajilla impecable gracias al brazo de lavado tecnológico y la bomba de lavado doble. Además, alcanza niveles mínimos de ruido gracias a las innovaciones técnicas de la serie FAST - OCEAN.*

*Dicho sistema reduce la pérdida de potencia hidráulica y permite una perfecta distribución del agua por encima de la cesta.*



## 2
## Menos costes de utilización

*Con el nuevo sistema patentado "EDS" que permite una circulación más eficiente del agua en la cuba. Ello conlleva menos volumen de agua y detergente por lavado y, por tanto, un ahorro en materia prima y energía.*

*Dicho sistema obliga al agua a pasar por las zonas más sucias de la cuba antes de ser desaguada, ayudando a mantener el tanque más limpio. Ello permite una reducción del volumen de la cuba así como de la concentración de detergente y el consumo de agua.*



## 3
## Ecología

*Resultados impecables con menos agua y menos concentración de productos químicos, respetando más y mejor nuestro medio ambiente.*

*Las nuevas tecnologías patentadas de lavado y desagüe, el perfeccionamiento del secado y detallados estudios para minimizar cualquier tipo de pérdida, proporcionan grandes ahorros en la gama FAST - OCEAN, que repercuten en el beneficio de nuestro entorno natural.*



## 4
## Fácil limpieza

*Cuba y guías para cestas embutidas, sin tubos internos y máquinas con bombas de vaciado automático. El tiempo de limpieza se reduce en unos 10 minutos, más tiempo libre para usted.*

*Además, el brazo de lavado es muy fácil de desmontar, facilitando así enormemente su limpieza.*
*La gama FAST - OCEAN cuida los más pequeños detalles para hacer más fácil esta ingrata tarea.*



## 5
## Temperatura garantizada e higiene

*Con el nuevo sistema "THERMOSTOP" se garantiza una temperatura de aclarado constante y una perfecta higienización de la vajilla, cumpliendo así con los estándares de la ley.*

# SERIE FAST

ELETTROBAR

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **ANALÓGICO** | |
| 7FEB0066 | FAST 130 | |
| 7FEB0071 | FAST 140 | |

Accesorios

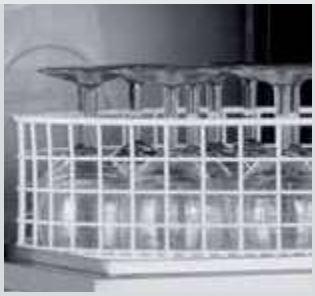
| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7FEB9011 | Kit bomba desagüe Fast 130 - 140 | |
| 7FEB9012 | Dosificador detergente Fast 130 - 140 | |

| Dotaciones | PARA TODOS LOS MODELOS |
|---|---|
| Cestos para vasos | 2 |
| Cesto para cubiertos | 1 |

| Altura máx. cm | FAST 130 | FAST 140 |
|---|---|---|
| | 25 | 25,5 |
| | | 27 |



Puerta de doble pared para una menor dispersión acústica y térmica.



Modelo FAST 140 cesta de 40x40 cm. Modelo FAST 130 cesta de 35x35 cm.



En el modelo FAST 140, caben platos de un diametro de 27 cm.

| DATOS TÉCNICOS | | FAST 130 | FAST 140 |
|---|---|---|---|
| Tamaño cesta | mm | 350 x 350 | 400 x 400 |
| Altura máx lavado | mm | 250 | 255 |
| Volumen cuba/calderín | l | 9 / 2,6 | 11 / 2,6 |
| Resistencia cuba | W | 600 | 600 |
| Resistencia calderín | W | 2600 | 2600 |
| Presión min. Agua | bar | 2 | 2 |
| Potencia eléctrica | W | 3400 | 3500 |
| Tensión / fases | V/nº | 220/2 | 220/2 |
| Bomba de lavado | W | 200 | 300 |
| Temperatura de lavado | ºC | 60 | 60 |
| Temperatura de aclarado | ºC | 65 | 65 |
| Consumo agua en aclarado | l/ciclo | 2 | 2,2 |
| Ciclo lavado (ciclo 1/ciclo 2) | seg. | 120 | 120 |
| Ancho | mm | 400 | 440 |
| Fondo | mm | 480 | 530 |
| Alto | mm | 640 | 670 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*



FAST 140



FAST 130

Nueva generación de lavavasos con puerta en doble pared para una menor dispersión térmica.

- Modelo FAST 130 con cestas de 35x35 y modelo FAST 140 con cestas de 40x40.
- Modelo construído con cuba y guías soldadas.
- Dosificador abrillantador hidráulico regulable manualmente.
- Brazos de lavado inferiores y superiores de última generación para una mejor distribución del agua, y un ahorro en energía.
- En el modelo FAST 140, caben platos de 27 cm de altura.
- Interfaz electromecánica.
- Óptimos resultados de lavado gracias a las resistencias potenciadas que garantizan la correcta temperatura de lavado y aclarado en ciclos sucesivos (uso intensivo).

# SERIE FAST-OCEAN

ELETTROBAR

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **ANALÓGICO** | |
| 7FEB0081 | FAST 141 (Cesta 400x400) | |
| 7FEB0088 | FAST 145 (Cesta 450x450) | |
| 7FEB0097 | FAST 160 (Cesta 500x500) | |
| | **DIGITAL** | |
| 7FEB0106 | OCEAN 360 (Cesta 500x500) | |

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7FEB9013 | Kit bomba desagüe Fast 145 | |
| 7FEB9014 | Dosificador detergente Fast 145 | |
| 7FEB9016 | Kit bomba desagüe Fast 160 - Ocean 360 | |
| 7FEB9012 | Dosif. detergente Fast 141-160 - Ocean 360 | |
| 7FEB9011 | Kit bomba desagüe Fast 141 | |

| Dotaciones | FAST 141 | FAST 145 | FAST 160 | OCEAN 360 |
|---|---|---|---|---|
| Cesta para platos | - | 1 | 1 | 1 |
| Cesta para vasos | 2 | 1 | 1 | 1 |
| Cesta para cubiertos | 1 | 1 | 1 | 1 |

| Altura máx. cm | FAST 141 | FAST 145 | FAST 160 | OCEAN 360 |
|---|---|---|---|---|
| | 27,5 | 25,5 | 32,5 | 32,5 |
| | 29 | 27 | 36,5 | 36,5 |



Brazos de lavado inferiores de última generación.



Modelo FAST 160. Altura útil de lavado de 325 mm.



Modelos FAST 160 y OCEAN 360 cestas de 50x50 cm.

| DATOS TÉCNICOS | | FAST 141 | FAST 145 | FAST 160 | OCEAN 360 |
|---|---|---|---|---|---|
| Tamaño cesta | mm | 400 x 400 | 450 x 450 | 500 x 500 | 500 x 500 |
| Altura máx lavado | mm | 275 | 255 | 325 | 325 |
| Volumen cuba/calderín | l | 11 / 2,6 | 24/2,6 | 20/6 | 20/6 |
| Resistencia cuba | W | 600 | 2300 | 2100 | 2100 |
| Resistencia calderín | W | 2600 | 2600 | 3000 | 3000 |
| Presión min. Agua | bar | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Potencia eléctrica | W | 3500 | 2900 | 3500 | 3500 |
| Tensión / fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 380/3 // 220/2 |
| Bomba de lavado | W | 300 | 300 | 470 | 470 |
| Temperatura de lavado | ºC | 60 | 60 | 60 | 60 |
| Temperatura de aclarado | ºC | 65 | 65 | 80 | 80 |
| Consumo agua en aclarado | l/ciclo | 2,2 | 2,7 | 2,8 | 2,8 |
| Ciclo lavado (ciclo 1/ciclo 2) | seg. | 120 | 90/120 | 90 / 150 | 90/120/150 |
| Ancho | mm | 440 | 525 | 580 | 575 |
| Fondo | mm | 530 | 560 | 600 | 600 |
| Alto | mm | 690 | 710 | 820 | 820 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED



FAST 141-145-160



OCEAN 360

Nueva generación de lavaplatos con puerta en doble pared para una menor dispersión térmica.

- El modelo FAST 141 dispone de dimensiones compactas con cestas de 40x40 y una altura máxima de 27,5 cm para vasos.
- El modelo FAST 145 representa un compromiso eficaz entre productividad y capacidad de tratar la suciedad más difícil mientras el lavado superior giratorio permite también el lavado de platos de hasta 27 cm de diámetro.
- El modelo FAST 160 dispone de cestas de 50x50, dosificador abrillantador regulable manualmente y una interfaz electromecánica.
- El modelo OCEAN 360 está construido en doble pared parcial y dispone de cestas de 50x50.
- Dimensiones externas con altura limitada a 82 cm que lo hacen perfectamente empotrable.
- Brazos de lavado y aclarado superiores e inferiores giratorios.

# Lavaplatos de Campana

## SERIE FAST-OCEAN

ELETTROBAR

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **ANALÓGICO** | |
| 7FEB0112 | FAST 180 (Cesta 500x500) | |
| | **DIGITAL** | |
| 7FEB0117 | OCEAN 380 (Cesta 500x500) | |

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7FEB9018 | Kit bomba desagüe Fast 180 - Ocean 380 | |
| 7FEB9019 | Dosificador detergente Fast 180 | |
| 7FEB9021 | Dosificador detergente Ocean 380 | |

| Dotaciones | FAST 180 | OCEAN 380 |
|---|---|---|
| Cesta para platos | 1 | 1 |
| Cesta para vasos | 1 | 1 |
| Cesta para cubiertos | 1 | 1 |

| Altura máx. cm | FAST 180 | OCEAN 380 |
|---|---|---|
| | 39 | 39 |
| | 40 | 40 |



Brazos de lavado rotativos.



Modelo OCEAN 380 cesta de 50x50 cm.



Nueva generación de lavaplatos de campana con cesto de 50x50, construido con pared simple.

| DATOS TÉCNICOS | | FAST 180 | OCEAN 380 |
|---|---|---|---|
| Tamaño cesta | mm | 500 x 500 | 500 x 500 |
| Altura máx lavado | mm | 400 | 400 |
| Volumen cuba/calderín | l | 15/6 | 15/6 |
| Resistencia cuba | W | 2100 | 2100 |
| Resistencia calderín | W | 8000 | 8000 |
| Presión min. Agua | bar | 2 | 2 |
| Potencia eléctrica | W | 8500 | 8500 |
| Tensión / fases | V/nº | 380/3 | 380/3 |
| Bomba de lavado | W | 470 | 470 |
| Temperatura de lavado | ºC | 60 | 60 |
| Temperatura de aclarado | ºC | 80 | 80 |
| Consumo agua en aclarado | l/ciclo | 2,8 | 2,8 |
| Ciclo lavado (ciclo 1/ciclo 2) | seg. | 90/150 | 90/120/150 |
| Ancho | mm | 640 | 640 |
| Fondo | mm | 740 | 740 |
| Alto | mm | 1480 | 1480 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED



OCEAN 380

(Mesas opcionales)



FAST 180

- Nueva generación de lavaplatos de campana con cesto de 50x50, construido con pared simple.
- Gran versatilidad: permite lavar bandejas Gastronorm o Euronorm.
- Permite la instalación en línea o en ángulo sin necesidad de añadir componentes.
- Brazos de lavado rotativos en la parte superior e inferior.
- Dosificador abrillantador peristáltico regulable manualmente a través de la interfaz electromecánica en el modelo OCEAN 380, o del panel de mando en el modelo FAST 180.

# SERIE RIVER XP

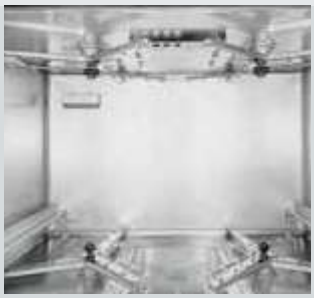
ELETTROBAR

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7FEB0382 | River XP 294 | |
| 7FEB0362 | River XP 295 | |
| 7FEB0367 | River XP 296 | |
| 7FEB0372 | River XP 297 | |
| 7FEB0377 | River XP 298 | |

*Consultar stock disponible*

| Dotaciones | PARA TODOS LOS MODELOS |
|---|---|
| Kit detergente | 1 |
| Kit abrillantador | 1 |



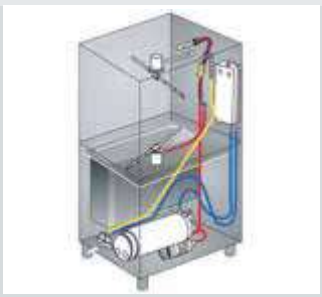
Brazos de lavado y aclarado independientes construidos en acero inoxidable, que garantizan unos resultados óptimos de los ciclos de lavado.



Filtro integral del depósito en acero inoxidable AISI 304 que facilita la limpieza del agua.



Permite el lavado de bandejas para pastelería 40x60 cm.
Panel de mandos digital bajo membrana.



Todos los modelos incorporan un innovador sistema de aclarado llamado "Thermorinse" que garantiza una temperatura y presión constantes.

| DATOS TÉCNICOS | | RIVER 294 | RIVER 295 | RIVER 296 | RIVER 297 | RIVER 298 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Capacidad de lavado | cestas/h | 30-15-10 | 30-15-10 | 30-15-10 | 30-15-10 | 30-15-10 |
| Altura útil de lavado | mm | 400 | 650 | 850 | 850 | 850 |
| Volumen cuba/calderín | l | 20 | 37 | 37 | 68 | 131 |
| Temperatura alimentación | °C | 15/55 | 15/55 | 15/55 | 15/55 | 15/55 |
| Temperatura lavado/aclarado | °C | 55/85 | 55/85 | 55/85 | 55/85 | 55/85 |
| Duración ciclo | min | 2-4-6 | 2-4-6 | 2-4-6 | 2-4-6 | 2-4-6 |
| Duración aclarado | s | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Tensión/Fases (**) | V/nº | 220-380/3 | 220-380/3 | 220-380/3 | 220-380/3 | 220-380/3 |
| Resistencia calderín | W | 6000 | 6000 | 6000 | 8000 | 9500 |
| Resistencia cuba | W | 2500 | 2500 | 2500 | 8000 | 9500 |
| Bomba lavado/aclarado | W | 800/200 | 1400/200 | 2000/200 | 2700 | 2700x3 |
| Potencia total absorbida | W | 6800 | 7400 | 8000 | 10700 | 12200 |
| Conexión entrada agua | pulg | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" |
| Conexión desagüe | mm/pulg | 50 | 50 | 50 | 11/2" | 11/2" |
| Presión min/max agua | bar | 1/6 | 1/6 | 1/6 | 1/6 | 1/6 |
| Consumo agua ciclo | l | 3,5 | 4 | 4 | 5 | 8 |
| Ancho | mm | 670 | 720 | 720 | 850 | 1470 |
| Fondo | mm | 720 | 780 | 780 | 850 | 850 |
| Alto (puerta cerrada/abierta) | mm | 1470 | 1700 | 1900 | 1900 | 1900 |
| Peso neto/bruto | kg | 95/110 | 115/145 | 120/150 | 123/155 | 140/175 |

** Para el cambio de tensión bastará un cambio en el conexionado.

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

# Lavaobjetos

PANEL DE MANDOS DIGITAL



RIVER XP 298

- Para garantizar la máxima higiene y facilitar la limpieza, todos los modelos están fabricados con el depósito estampado, autolimpiable y con juntas fuera del agua.
  Además los cantos del interior de la cuba son redondeados y todos los conductos de lavado y aclarado están situados fuera de la cuba.
- La estructura de doble pared en acero inox. AISI 304, además de garantizar la solidez y fiabilidad a lo largo del tiempo, permite reducir al mínimo la dispersión térmica y acústica.

# Lavaplatos de arrastre

# NIAGARA

ELETTROBAR

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7FEB0150 | NIAGARA 2152 (salida derecha) | |
| 7FEB0151 | NIAGARA 2154 (salida derecha) | |
| 7FEB0152 | NIAGARA 2156 (salida derecha) | |

*Consultar stock disponible*



Brazos de lavado con fila doble de boquillas para una mejor distribución y aprovechamiento del agua.



Doble pared que reduce el nivel sonoro, cuba completamente estampada, doble filtro de acero y cámara de lavado sin tubos internos para una mayor higiene de la máquina.



Panel de control de fácil entendimiento para garantizar la sencillez de uso.



Prelavado de serie para los modelo Niagara 2154 y 2156.

| DATOS TÉCNICOS | | NIAGARA 2152 | NIAGARA 2154 | NIAGARA 2156 |
|---|---|---|---|---|
| Longitud total | cm | 115 | 197 | 197 |
| Ancho total | cm | 77 | 77 | 99 |
| Altura | cm | 156,5 | 156,5 | 156,5 |
| Altura máxima | cm | 202,5 | 202,5 | 202,5 |
| Productividad | cestas/hora | 50/100/130 | 65/130/170 | 80/170/220 |
| Consumo de agua | lt/hora | 200 | 245 | 310 |
| Alimentación eléctrica | V/Hz/Ph | 400/50/3N | 400/50/3N | 400/50/3N |
| Absorción máx. (alimentación con agua caliente 50ºC) | kW | 17,5 | 21,2 | 24 |
| Absorción máx. (alimentación con agua fría 15ºC) | kW | 27 | 30,7 | 33,5 |
| Absorción máx. (alimentación con agua fría con recuperador) | kW | 22 | 25,7 | 28,5 |
| Capacidad cubeta prelavado | lt | - | 45 | 45 |
| Capacidad cubeta lavado | lt | 70 | 70 | 70 |
| Longitud del prelavado | cm | - | 82 | 82 |
| Longitud secado (extra) | cm | 60 | 60 | 60 |
| Potencia bomba prelavado | kW | - | 0,7 | 0,7 |
| Potencia bomba lavado | kW | 1,1 | 1,1 | 1,4 |
| Potencia absorbida secado | kW | 6,4 | 6,4 | 6,4 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

PROYECTOS A MEDIDA



NIAGARA 2154

Niagara 2154 con accesorios.

- Lavando 250 cestas al día durante 320 días se ahorran 140 $m^3$ de agua caliente, media tonelada de productos químicos y 10.500 kW/h, reduciendo también toneladas de emisión de $CO_2$ en la atmósfera.
- Ahorro de más de un 50% de agua, energía y detergente gracias al sistema de enjuague ProRinse que permite reducir increíblemente el consumo de agua manteniendo constante la presión de chorros.
- Equipos con varios sistemas de protección tales como protección contra el cierre imprevisto de la puerta y el sobrecalentamiento de los motores para garantizar la máxima seguridad a todos los usuarios.
- Fabricados en acero inoxidable AISI 304 que confiere una gran resistencia.
- Amplia gama de accesorios: prelavado, túneles de secado, recuperadores de calor y condensación de vapores, extractor de vapores…

# Lavaplatos de arrastre

## RIVER MULTI

ELETTROBAR

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7FEB0153 | RIVER MULTI 2252 (salida derecha) | |
| 7FEB0154 | RIVER MULTI 2256 (salida derecha) | |
| 7FEB0155 | RIVER MULTI 2258 (salida derecha) | |

*Consultar stock disponible*



Brazos de lavado con dos filas de boquillas para una mejor distribución y aprovechamiento del agua.



Doble pared que reduce el nivel sonoro, cuba completamente estampada, doble filtro de acero y cámara de lavado sin tubos internos para una mayor higiene de la máquina.



Panel de control de fácil entendimiento para garantizar la sencillez de uso.



Prelavado lineal de serie para los modelos River Multi 2256 y 2258.

DATOS TÉCNICOS

| | | RIVER MULTI 2252 | RIVER MULTI 2256 | RIVER MULTI 2258 |
|---|---|---|---|---|
| Longitud total | cm | 155 | 237 | 237 |
| Ancho total | cm | 77 | 77 | 99 |
| Altura | cm | 156,5 | 156,5 | 156,5 |
| Altura máxima | cm | 202,5 | 202,5 | 202,5 |
| Productividad | cestas/hora | 65/130/180 | 85/170/230 | 110/220/280 |
| Consumo de agua | lt/hora | 200 | 220 | 280 |
| Alimentación eléctrica | V/Hz/Ph | 400/50/3N | 400/50/3N | 400/50/3N |
| Absorción máxima con alimentación con agua caliente 50ºC | kW | 20,5 | 25,3 | 31,8 |
| Absorción máxima con alimentación con agua fría 15ºC | kW | 30 | 34,8 | 41,3 |
| Absorción máx. con aliment. con agua fría con recuperador | kW | 25 | 29,9 | 36,3 |
| Capacidad cubeta prelavado | lt | - | 45 | 45 |
| Capacidad cubeta lavado | lt | 69 | 69 | 69 |
| Potencia bomba prelavado | kW | - | 0,7 | 0,7 |
| Potencia bomba lavado | kW | 1,4 | 2,0 | 2,0 |
| Potencia bomba pre-enjuague | kW | 0,2 | 0,2 | 0,2 |
| Potencia bomba enjuague | kW | 0,2 | 0,2 | 0,2 |
| Potencia absorbida secado | kW | 6,4 | 6,4 | 6,4 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

PROYECTOS A MEDIDA



RIVERMULTI 2258



RiverMulti 2258 con accesorios

- Se reduce el consumo de agua a menos de un litro por cesta y hace que se ahorren cada año 170 $m^3$ de agua, 600 kg de productos químicos y 14.000 kW/h, reduciendo la emisión de $CO_2$ en la atmósfera casi 10 toneladas al año.
- Equipos con varios sistemas de protección tales como protección contra el cierre imprevisto de la puerta y el sobrecalentamiento de los motores para garantizar la máxima seguridad a todos los usuarios.
- Sistema de control predispuesto para ser conectado a un ordenador. Permite control de temperaturas y consumos de agua entre otros.
- Fabricados en acero inoxidable AISI 304 que confiere una gran resistencia.
- Amplia gama de accesorios: prelavado de rincón, túneles de secado lineales o de rincón, recuperadores de calor y condensación de vapores, extractor de vapores…

# ACCESORIOS

ELETTROBAR

CESTAS TODOS LOS MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | DIMENSIONES (cm) | PRECIO REF. € |
|---|---|---|---|
| 7FEB9077 | CESTA VASOS FAST 130 | 35x35 | |
| 7FEB9105 | CESTA VASOS FAST 140-141 | 40x40 | |
| 7FEB9078 | CESTA PLATOS FAST 145 | 45x45 | |
| 7FEB9079 | CESTA VASOS FAST 145 | 45x45 | |
| 7FEB9082 | CESTA PLATOS FAST 160-180 | 50x50 | |
| 7FEB9084 | CESTA VASOS FAST 160-180 | 50x50 | |
| 7FEB9086 | CESTA PLATOS OCEAN 360-380 | 50x50 | |
| 7FEB9250 | CESTA VASOS OCEAN 360-380 | 50x50 | |
| 7FEB9203 | CESTA INOX RIVER XP 294 | 60x50 | |
| 7FEB9204 | CESTA INOX RIVER XP 295 - 296 | 56x63 | |
| 7FEB9083 | CESTA PARA TODOS LOS MODELOS | 10,5x10,5x14 | |


Cesta FAST 130 vasos redondo


Cesta FAST 130 vasos


Cesta inox RIVER


Cesta platos FAST 145


Cestas vasos OCEAN 360


FAST 160 platos

MESAS MODELOS FAST 180 / OCEAN 180

| CÓDIGO | MODELO | DIMENSIONES (cm) | PRECIO REF. € |
|---|---|---|---|
| | **MESAS LISAS** | | |
| 7FEB9400 | MESA LATERAL DERECHA PA70 | 70x74,5x85 | |
| 7FEB9405 | MESA LATERAL IZQUIERDA PA70 | 70x74,5x85 | |
| 7FEB9410 | MESA LATERAL DERECHA PA120 | 120x74,5x85 | |
| 7FEB9415 | MESA LATERAL IZQUIERDA PA120 | 120x74,5x85 | |
| | **MESAS LISAS CON FREGADERO** | | |
| 7FEB9420 | MESA LATERAL PAL 120 DERECHA | 120x74,5x85 | |
| 7FEB9425 | MESA LATERAL PAL 120 IZQUIERDA | 120x74,5x85 | |
| 7FEB9070 | GRIFO DUCHA C15 | | |

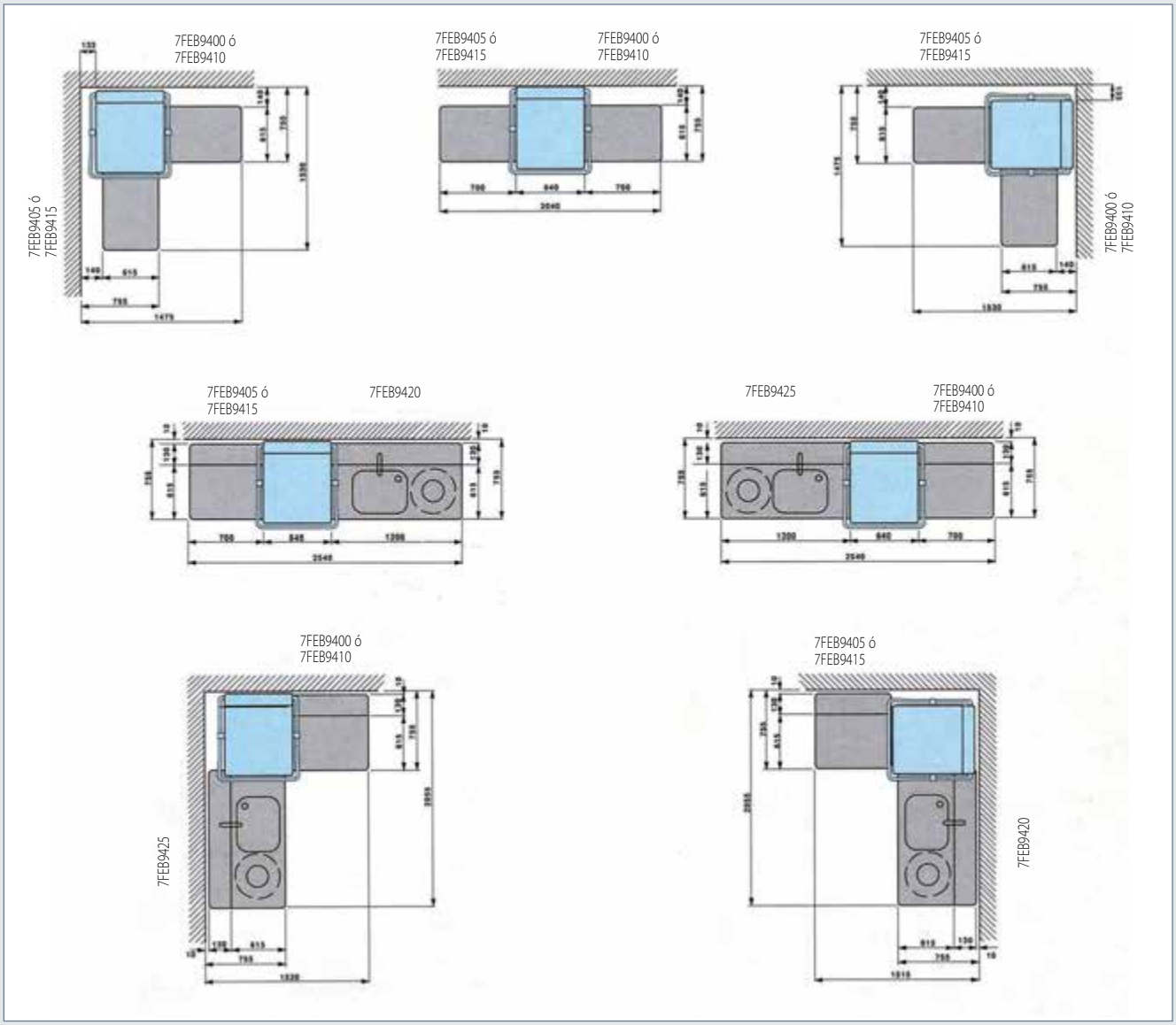

PA 70 DX


PA 120 SX


PAL 120 SX

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

# Opciones de montaje
# Lavaplatos campana



# Fabricadores hielo / Fuentes de agua



# Índice


Indice visual de gama 12

**FABRICADORES DE HIELO**

Fabricadores de cubito compacto con depòsito 13
Fabricadores de cubito hueco con depòsito 14
Fabricadores de hielo triturado/troceado 15
Fabricadores de hielo en escama sin depósito 16

**FUENTES DE AGUA FRÍA**

Fuentes de agua fría 17

# Fabricadores de hielo / Fuentes de agua

## FABRICADORES CUBITOS

### COMPACTOS CON DEPÓSITO



CP / CM / CG
Pág 13



CH
Pág 14

## FABRICADORES DE HIELO

### COMPACTOS CON DEPÓSITO



HG-HT
Pág 15

### ESCAMA SIN DEPÓSITO



SME
Pág 16

## FUENTES DE AGUA

### FUENTES DE AGUA FRÍA



REFRIZER
Pág 17

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

# Fabricadores de hielo / Fuentes de agua

# Fabricadores de cubito compacto con depósito

## CP / CM / CG

EUROFRED

CUBITO HIELO PEQUEÑO (17 gr.)

| MODELO | CÓDIGO | PRECIO REF. € | CÓDIGO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|---|---|
| | AIRE | | AGUA | |
| CP20 (14 gr) | 7ANF0116 | | 7ANF0121 | |
| CP28 | 7ANF0126 | | 7ANF0131 | |
| CP32 | 7ANF0136 | | 7ANF0141 | |
| CP37 | 7ANF0146 | | 7ANF0151 | |
| CP46 | 7ANF0156 | | 7ANF0161 | |
| CP53 | 7ANF0166 | | 7ANF0171 | |
| CP68 | 7ANF0176 | | 7ANF0181 | |
| CP88 | 7ANF0186 | | 7ANF0191 | |
| CP100 | 7ANF0196 | | 7ANF0201 | |
| CP130 | 7ANF0206 | | 7ANF0211 | |
| CP155 | 7ANF0216 | | 7ANF0221 | |

*Consultar stock disponible*

CUBITO HIELO GRANDE (41 gr.)

| MODELO | CÓDIGO | PRECIO REF. € | CÓDIGO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|---|---|
| | AIRE | | AGUA | |
| CM28 (32 gr) | 7ANF0016 | | 7ANF0021 | |
| CM32 (32 gr) | 7ANF0026 | | 7ANF0031 | |
| CG37 | 7ANF0036 | | 7ANF0041 | |
| CG46 | 7ANF0046 | | 7ANF0051 | |
| CG53 | 7ANF0056 | | 7ANF0061 | |
| CG68 | 7ANF0066 | | 7ANF0071 | |
| CG88 | 7ANF0076 | | 7ANF0081 | |
| CG100 | 7ANF0086 | | 7ANF0091 | |
| CG130 | 7ANF0096 | | 7ANF0101 | |
| CG155 | 7ANF0106 | | 7ANF0111 | |

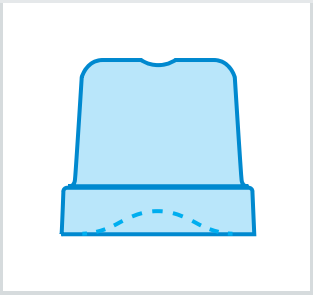
*Consultar stock disponible*



Construídos en acero inoxidable AISI304 que garantiza una gran durabilidad de la máquina.



Pies regulables en altura a partir del modelo CP-CG 37.



Posibilidad de solicitar (bajo pedido en modelos no publicados) cubitos de 14, 17, 32 o 41 gr.

DATOS TÉCNICOS

| | | CP20 | CP28 CM28 | CP32 CM32 CG32 | CP37 CG37 | CP46 CG46 | CP53 CG53 | CP68 CG68 | CP88 CG88 | CP100 CG100 | CP130 CG130 | CP155 CG155 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Producción | kg/24h | 20 | 28 | 32 | 37 | 46 | 53 | 68 | 88 | 100 | 130 | 155 |
| Refrigerante* | | R 404 A | R 404 A | R 404 A | R 404 A | R 404 A | R 404 A | R 404 A | R 404 A | R 404 A | R 404 A | R 404 A |
| Entrada agua | ø | ¾ " | ¾ " | ¾ " | ¾ " | ¾ " | ¾ " | ¾ " | ¾ " | ¾ " | ¾ " | ¾ " |
| Salida agua | ø mm | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 |
| Peso bruto/neto | kg | 27,5/34 | 39/41 | 38/44 | 48/55 | 52/61 | 55/64 | 67/79 | 71/83 | 74/86 | 113/133 | 118/138 |
| Potencia | W | 320 | 290 | 350 | 370 | 450 | 500 | 700 | 800 | 850 | 1050 | 1400 |
| Potencia/tension/fases | | 220-240V ~ 50Hz - 1 | | | | | | | | | | |
| Capacidad depósito | kg | 4 | 6 | 9 | 16 | 25 | 25 | 40 | 40 | 60 | 65 | 65 |
| Consumo agua | l/kg (A/W) | 4,5/20 | 5,1/14 | 5,1/16 | 3,3/15 | 4/18 | 4 /18 | 2,8/14 | 2,5/14,2 | 2,5/14,2 | 2,8/15,3 | 2,6/3 |
| Tipo de cubito | gr | 14 | 17-32 | 17-32-41 | 17-41 | 17 - 41 | 17 - 41 | 17 - 41 | 17 - 41 | 17 - 41 | 17 - 41 | 17 - 41 |
| Ancho | mm | 355 | 387 | 387 | 497 | 497 | 497 | 735 | 735 | 735 | 840 | 840 |
| Fondo | mm | 404 | 465 | 465 | 592 | 592 | 592 | 603 | 603 | 603 | 740 | 740 |
| Alto | mm | 590 | 607 | 687 | 687 | 797 | 887 | 907 | 907 | 1007 | 1075 | 1075 |
| Altura pies | mm | 5 | 5 | 5 | 110-150 | 110-150 | 110-150 | 110-150 | 110-150 | 110-150 | 110-150 | 110-150 |

**Posibilidad de solicitar bajo pedido refrigerante ecológico R-290*

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

NOVEDAD 2014



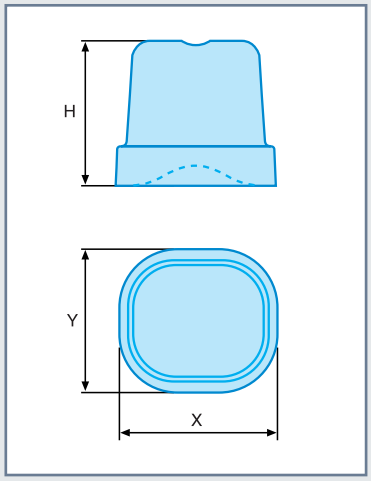

CP20




CP-CG68

Dimensiones cubitos

| | S | M | L | E |
|---|---|---|---|---|
| H | 29 mm | 31 mm | 39 mm | 43 mm |
| Y | 29 mm | 31 mm | 35 mm | 39 mm |
| X | 30 mm | 35 mm | 40 mm | 42 mm |
| PESO | 14 gr | 17 gr | 32 gr | 41 gr |




- Nuevos modelos de fabricadores de hielo EUROFRED, disponibles tanto en refrigeración por agua como en refrigeración por aire.
- El acabado satinado proporciona un atractivo diseño y lo preserva de ralladuras y manchas.
- El depósito interno de la máquina está completamente insolado para garantizar una excelente manutención del cubito de hielo.
- Las partes internas que se hayan en contacto con el hielo, han sido producidas con un material higiénicamente compatible con los alimentos.
- Pese a que pueden trabajar a una temperatura ambiente de hasta 43ºC para unas condiciones óptimas de funcionamiento se recomienda una temperatura ambiente de 21ºC y una temperatura del agua de 15ºC.

# Fabricadores de cubito hueco con depósito

## CH

EUROFRED

MODELOS

| MODELO | CÓDIGO | PRECIO REF. € | CÓDIGO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|---|---|
| | AIRE | | AGUA | |
| CH25-4KG | 7ANF0230 | | 7ANF0235 | |
| CH25-8KG | 7ANF0240 | | 7ANF0245 | |
| CH32 | 7ANF0250 | | 7ANF0255 | |
| CH45 | 7ANF0260 | | 7ANF0265 | |
| CH75 | 7ANF0270 | | 7ANF0275 | |

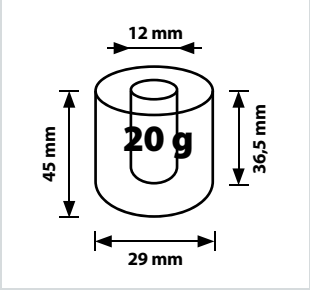
*Consultar stock disponible*



Construídos en acero inoxidable AISI304 que garantiza una gran durabilidad de la máquina.



Sistema de filtrado que evita la entrada de suciedad en la máquina y protege el condensador.




Cubito hueco de 20 gr.

| DATOS TÉCNICOS | | CH25-4KG | CH25-8KG | CH32 | CH45 | CH75 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Producción | kg/24h | 25 | 25 | 32 | 45 | 75 |
| Condensación | | A/W | A/W | A/W | A/W | A/W |
| Refrigerante | | R 404 A | R 404 A | R 404 A | R 404 A | R 404 A |
| Entrada de agua | ø | ¾ " | ¾ " | ¾ " | ¾ " | ¾ " |
| Drenaje | ø mm | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 |
| Peso neto/bruto | kg | 36/42 | 38/45 | 47/55 | 54/62 | 75/87 |
| Dimensiones | mm | 385x468x607 | 385x468x687 | 495x580x687 | 495x580x797 | 733x596x907 |
| Potencia | W | 310 | 310 | 310 | 420 | 420 |
| Tensión | | 220-240V ~ 50Hz - 1 | 220-240V ~ 50Hz - 1 | 220-240V ~ 50Hz - 1 | 220-240V ~ 50Hz - 1 | 220-240V ~ 50Hz - 1 |
| Capacidad depósito | kg | 4 | 8 | 15 | 20 | 30 |
| Consumo agua | l/kg | A=4,5 W=15,5 | A=4,5 W=15,5 | A=4,4 W=13,3 | A=3,3 W=10,5 | A=3,3 W=10,5 |
| Peso cubito | gr. | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |

**Posibilidad de solicitar bajo pedido refrigerante ecológico R-290*

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

NOVEDAD 2014



CH25-8KG



CH75

- Nuevos modelos de fabricadores de hielo EUROFRED, disponibles tanto en refrigeración por agua como en refrigeración por aire.
- El acabado satinado proporciona un atractivo diseño y lo preserva de ralladuras y manchas.
- El depósito interno de la máquina está completamente insolado para garantizar una excelente manutención del cubito de hielo.
- Las partes internas que se hayan en contacto con el hielo, han sido producidas con un material higiénicamente compatible con los alimentos.
- Pese a que pueden trabajar a una temperatura ambiente de hasta 43ºC para unas condiciones óptimas de funcionamiento se recomienda una temperatura ambiente de 21ºC y una temperatura del agua de 15ºC.

# Fabricadores de hielo triturado/troceado con depósito

## HG -HT

EUROFRED

MODELOS HIELO TRITURADO

| MODELO | CÓDIGO | PRECIO REF. € | CÓDIGO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|---|---|
| | AIRE (A) | | AGUA (W) | |
| HG90 | 7ANF0280 | | 7ANF0285 | |
| HG150 | 7ANF0290 | | 7ANF0295 | |

*Consultar stock disponible*

MODELOS HIELO TROCEADO

| MODELO | CÓDIGO | PRECIO REF. € | CÓDIGO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|---|---|
| | AIRE (A) | | AGUA (W) | |
| HT85 | 7ANF0300 | | 7ANF0305 | |
| HT140 | 7ANF0310 | | 7ANF0315 | |

*Consultar stock disponible*



Construídos en acero inoxidable AISI304 que garantiza una gran durabilidad de la máquina.



Todos los modelos disponen de pies regulables en altura.



Hielo triturado, modelos HG.



Hielo troceado, modelos HT.

| DATOS TÉCNICOS | | HG90 | HG150 | HT85 | HT140 |
|---|---|---|---|---|---|
| Producción | kg/h | 90 | 150 | 85 | 140 |
| Condensación | | A/W | A/W | A/W | A/W |
| Refrigerante | | R 404 A | R 404 A | R 404 A | R 404 A |
| Entrada de agua | ø | ¾ " | ¾ " | ¾ " | ¾ " |
| Drenaje | ø mm | 24 | 24 | 24 | 24 |
| Peso neto/bruto | kg | 59/67 | 87/98 | 59/67 | 94/105 |
| Dimensiones | mm | 496x660x795 | 741x678x1015 | 500x660x690 | 738x690x1020 |
| Potencia | W | 550 | 650 | 550 | 650 |
| Tensión | | 220-240V ~ 50Hz - 1 | 220-240V ~ 50Hz - 1 | 220-240V ~ 50Hz - 1 | 220-240V ~ 50Hz - 1 |
| Capacidad depósito | kg | 19 | 55 | 20 | 50 |
| Consumo agua | l/kg | A=1 W=6,3 | A=1 W=6,4 | A=1 W=6,3 | A=1 W=6,4 |
| Tamaño hielo triturado | mm | - | - | 8x16x7 | 8x16x7 |

**Posibilidad de solicitar bajo pedido refrigerante ecológico R-290*

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

NOVEDAD 2014




HG150




HG85

- Modelos HG: hielo triturado ideal para la presentación de productos alimenticios como el pescado, o para uso en la industria farmacéutica o química
- Modelos HT: hielo troceado ideal para la preparación de cocktails.
- Nuevos modelos de fabricadores de hielo EUROFRED, disponibles tanto en refrigeración por agua como en refrigeración por aire.
- El acabado satinado proporciona un atractivo diseño y lo preserva de ralladuras y manchas.
- El depósito interno de la máquina está completamente insolado para garantizar una excelente manutención del cubito de hielo.
- Las partes internas que se hayan en contacto con el hielo, han sido producidas con un material higiénicamente compatible con los alimentos.
- Pese a que pueden trabajar a una temperatura ambiente de hasta 43ºC para unas condiciones óptimas de funcionamiento se recomienda una temperatura ambiente de 21ºC y una temperatura del agua de 15ºC.

# Fabricadores de hielo en escama sin depósito

## SME

EUROFRED

MODELOS

| MODELO | CÓDIGO | PRECIO REF. € | CÓDIGO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|---|---|
| | AIRE (A) | | AGUA (W) | |
| SME500 | 7ANF0320 | | 7ANF0325 | |
| SME750 | 7ANF0330 | | 7ANF0335 | |
| SME1300 | 7ANF0340 | | 7ANF0345 | |
| SM1750 | 7ANF0350 | | 7ANF0355 | |
| SME3300 | 7ANF0360 | | 7ANF0365 | |
| SME4500 | 7ANF0370 | | | |

*Consultar stock disponible*



Construídos en acero inoxidable AISI304 que garantiza una gran durabilidad de la máquina.




Sistema de filtrado que evita la entrada de suciedad en la máquina y protege el condensador.



Hielo en escamas ideal para la presentación y exposición de pescado y marisco.

DATOS TÉCNICOS

| | | SME 500 | SME 750 | SME 1300 | SM 1750 | SME 3300 | SME 4500 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Producción | kg/h | 250 | 400 | 620 | 900 | 1500 | 2200 |
| Condensación | | A/W | A/W | A/W | A/W | A/W | A |
| Refrigerante | | R 404 A | R 404 A | R 404 A | R 404 A | R 404 A | R 404 A |
| Diametro entrada | ø / ø mm | ¾ " | ¾ " - 12 | ¾ " - 12 | ¾ " - 12 | ¾ " - 12 | ¾ " |
| Diametro salida | ø mm | 24 | 24 - 12 | 24 - 12 | 24 - 12 | 24 - 12 | 24 / - |
| Peso neto/bruto | kg | 100/120 | 137/152 | 151/166 | 241/262 | 306/342 | 520/570 |
| Dimensiones con embalaje | mm | 940x620x770 | 965x655x8800 | 965x655x880 | 1210x800x1095 | 1210x800x1185 | 1150x960x1700 |
| Potencia | W | 1700 | 2100 | 3000 | 4600 | 6000 | 7000 |
| Alimentación | | 220/1 | 220/1 | 380/3 | 380/3 | 380/3 | 380/3 |
| Consumo de agua | l/kg (A/W) | 1/7,5 | 1/7,5 | 1/7,4 | 1/6,9 | 1/7 | 1/- |
| Dimensiones | mm | 870x550x600 | 900x588x705 | 900x588x705 | 1107x700x880 | 1107x700x970 | 1062x832x1423 |

**Posibilidad de solicitar bajo pedido refrigerante ecológico R-290*

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

NOVEDAD 2014




SME500



SME1300



SME4500

- Hielo 100%, en escamas planas de espesor variable de 1,5 a 3 mm. Fácil de estocar y manejar ideal para la industria del pescado.
- Nuevos modelos de fabricadores de hielo EUROFRED, disponibles tanto en refrigeración por agua como en refrigeración por aire.
- El acabado satinado proporciona un atractivo diseño y lo preserva de ralladuras y manchas.
- El depósito interno de la máquina está completamente insolado para garantizar una excelente manutención del cubito de hielo.
- Las partes internas que se hayan en contacto con el hielo, han sido producidas con un material higiénicamente compatible con los alimentos.
- Pese a que pueden trabajar a una temperatura ambiente de hasta 43ºC para unas condiciones óptimas de funcionamiento se recomienda una temperatura ambiente de 21ºC y una temperatura del agua de 15ºC.

# Fuentes de agua fría

## REFRIZER

ERICA

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **DE PARED** | |
| 0RZE0095 | REFRIZER 4 PLL INOX. | |
| | **DE PIE** | |
| 0RZA0010 | REFRIZER 2 P INOX. | |
| 0RZA0025 | REFRIZER 2 PLL | |
| 0RZA0030 | REFRIZER 2 PLL INOX. | |

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0RSO9005 | Porta filtro | |
| 0RSO9010 | Filtro desaborizante | |
| 0RSO9015 | Filtro microfiltrante (Lavable) | |



Todos los modelos incorporan pulsador. Los modelos 2 PLL y 4 PLL incorporan también llenador de vasos.



Sobre en acero inoxidable AISI 304 18/10.



Acabados exteriores en plancha de acero plastificada.



Acabados exteriores en acero inox AISI 430 18/10 (modelos inox).

| DATOS TÉCNICOS | | | **REFRIZER/4P** | **REFRIZER/2P** |
|---|---|---|---|---|
| Producción (18°/32°) | l/h | | 30/12 | 75/22 |
| Tensión/Fases | V/nº | | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | | 250 | 360 |
| Compresor | CV | | 1/5 | 1/5 |
| Refrigerante | Tipo | | R134A | R134A |
| Control evaporador | CP/VE | | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | | AF | AF |
| Evaporador | ST/AF | | ST | ST |
| Ancho | mm | | 310 | 310 |
| Fondo | mm | | 310 | 310 |
| Alto | mm | | 420 | 1020 |
| Peso neto/bruto | kg | | 42/52 | 53/65 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

# Fuentes de agua fría



2 PLL



2 PLL INOX



4 PLL INOX

- Fuentes de agua fría que por sus medidas compactas y por su facilidad de instalación, uso y limpieza son especialmente indicadas para su ubicación en oficinas, indústrias, hospitales, etc.
- Alta capacidad de enfriamiento que permite disponer de agua fría en menos de 4 minutos de funcionamiento.
- Máxima seguridad gracias al cierre total exterior de la máquina.
- Incluyen termostato para la regulación automática de la temperatura.

# Congeladores horizontales



EUROFRED

# Índice


Indice visual de gama 19

**CONGELADORES HORIZONTALES**

**Congeladores tapas ciegas**

Congeladores tapas ciegas abatibles 20-22
Congeladores tapas ciegas correderas - Congelados y helados 23
Congeladores tapas ciegas abatibles - Gran volumen 24
Congeladores tapas ciegas correderas 25

**Congeladores "Glass-Top"**

Congeladores "Glass-top" tapas correderas 26
Congeladores "Glass-top" tapas correderas curvas inclinadas 27
Congeladores "Glass-top" - Gran volumen 28 -29

# Congeladores horizontales

## TAPA CIEGA

### PEQUEÑO VOLUMEN

### TAPAS ABATIBLES



THC / THC-X
Pág 20



AB
Pág 21



HFX
Pág 22

## TAPAS CORREDERAS

### TAPAS CIEGAS



THG
Pág 23



VIC - CCS
Pág 25

### TAPAS CRISTAL



VIC - CCS
Pág 26

## GRAN VOLUMEN

### TAPAS CORREDERAS CRISTAL



CHV/V
Pág 28



GAMMA “O” - GAMMA “N” - GAMMA “S”
Pág 29

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

# Congeladores horizontales

GRAN CAPACIDAD
TAPAS ABATIBLES



CF
Pág 24

TAPAS CRISTAL CURVAS INCLINADAS



VIC - AT
Pág 27

# Congeladores
## Tapas ciegas abatibles

# THC / THC-X

EUROFRED

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **TAPA BLANCA** | |
| 0CFN0204 | THC 170 SL | |
| 0CFN0206 | THC 220 SL | |
| 0CFN0211 | THC 305 SL | |
| 0CFN0216 | THC 420 SL | |
| 0CFN0221 | THC 520 SL | |
| 0CFN0230 | THC 600 SL | |
| | **TAPA INOX** | |
| 0CFN0306 | THC 220 SL INOX | |
| 0CFN0310 | THC 305 SL INOX | |
| 0CFN0316 | THC 420 SL INOX | |
| 0CFN0321 | THC 520 SL INOX | |
| 0CFN0325 | THC 680 SL INOX | |

*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0CFN9020 | Cesta THC | |

| Dotaciones | THC 170 | THC 220 | THC 305 | THC 420 | THC 520 | THC 600 | THC 680 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Cestas | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 0 | 2 |
| Cerradura | Sí | Sí | Sí | Sí | Sí | Sí | Sí |



Cuadro de mandos con diferentes posibilidades.



Cerradura y llave en todos los modelos.



Estética soft-line con esquinas redondeadas para evitar golpes.



Luz interior. Activación de la luz al levantar la tapa.

| DATOS TÉCNICOS | | THC 170 | THC 220 | THC 305 | THC 420 | THC 520 | THC 600 | THC 680 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Volumen | l | 170 | 220 | 285 | 368 | 445 | 494 | 510 |
| Gama temperatura | °C | -18/-24 | -18/-24 | -18/-24 | -18/-24 | -18/-24 | -16 / -24 | -18/-24 |
| Capacidad máxima cestas | nº | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 0 | 6 |
| Capacidad congelación | kg/24h | 13 | 11 | 18 | 19 | 24 | 20Kg/24h | 25 |
| Desescarche | MAN/AUT | MAN | MAN | MAN | MAN | MAN | MAN | MAN |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | 118 | 120 | 225 | 210 | 218 | 316 | 275 |
| Consumo eléctrico | kWh/24h | 0,62 | 0,76 | 0,68 | 1,1 | 1,5 | 4,15 | 1,7 |
| Compresor | CV | 1/7 | 1/6 | 1/6 | 1/5 | 1/4 | 1/3 | 1/4 |
| Tapa blanca / inox | tipo | R-600/ - | R-600/R-600 | R-600/R-134 | R-600/R-600 | R-600/R-600 | R-404 | R-404/R-134 |
| Control evaporador | CP/VE | CP | CP | CP | CP | CP | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | ST | ST | ST | ST | ST | ST | ST |
| Evaporador | ST/AF | ST | ST | ST | ST | ST | ST | ST |
| Ancho | mm | 595 | 800 | 1005 | 1260 | 1500 | 1650 | 1800 |
| Fondo | mm | 720 | 720 | 720 | 720 | 720 | 700 | 720 |
| Alto | mm | 880 | 880 | 880 | 880 | 880 | 900 | 880 |
| Peso neto/bruto | kg | 36,6/41,7 | 47,5/53,5 | 54,5/60,5 | 61/66,5 | 90,5/95,5 | 82/87 | 99/105 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED



THC 305



THC680 TAPA INOX



Modelo con tapa inox.

- El cuadro de mandos incorpora los siguientes elementos:
  - Interruptor amarillo de congelación rápida.
  - Piloto verde indicador de encendido.
  - Piloto rojo de alarma (sobreelevación temperatura)
- Aislamiento de pentano de 70mm de espesor (libre de CFC) lo que permite obtener un considerable ahorro energético.
- Tapa y cuba exterior en chapa galvanizada. Interior en aluminio estuco.
- Optimización de la distribución interior del producto mediante la utilización de cestas.
- Evaporador sobredimensionado para conseguir una mayor rapidez de congelación.
- Esquinas redondeadas (estética soft-line) evitan golpes además de embellecer el físico del mueble.
- Modelo con tapa inox., ideal para pequeños espacios, ya que gracias a la tapa en acero inoxidable puede utilizarse como plano de trabajo.

# Congeladores
## Tapas ciegas abatibles

# AB

EUROFRED

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0CVF0106 | AB 240 | |
| 0CVF0111 | AB 310 | |
| 0CVF0121 | AB 350 | |
| 0CVF0131 | AB 425 | |
| 0CVF0201 | AB 506 | |

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0CVF9001 | Cesta con asa AB (47,5x22x21 cm) | |

| Dotaciones | AB240 | AB310/350/425/506 |
|---|---|---|
| Cestas | 1 | 2 |



Panel de control de:
- Termostato regulador de la temperatura.
- Termostato analógico.



Cerradura y llave.



Luz automática a la apertura de la puerta.



Posibilidad de apilar tres cestas.

| DATOS TÉCNICOS | | AB240 | AB310 | AB350 | AB425 | AB506 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Volumen | l | 232 | 290 | 326 | 411 | 476 |
| Gama temperatura | °C | -18/-20 | -18/-20 | -18/-20 | -18/-20 | -18/-20 |
| Capacidad máxima cestas | nº | 6 | 9 | 9 | 12 | 15 |
| Capacidad congelación | kg/24h | 16 | 17 | 17 | 20 | 22 |
| Desescarche | MAN/AUT | MAN | MAN | MAN | MAN | MAN |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | 130 | 130 | 135 | 145 | 190 |
| Consumo eléctrico | kWh/24h | 0,81 | 0,92 | 0,99 | 1,15 | 1,28 |
| Compresor | CV | 1/7 | 1/5 | 1/5 | 1/4 | 1/4 |
| Refrigerante | tipo | R600 | R600 | R600 | R600 | R600 |
| Control evaporador | CP/VE | CP | CP | CP | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | ST | ST | ST | ST | ST |
| Evaporador | ST/AF | ST | ST | ST | ST | ST |
| Ancho | mm | 850 | 1020 | 1125 | 1370 | 1560 |
| Fondo | mm | 695 | 695 | 695 | 695 | 695 |
| Alto | mm | 850 | 850 | 850 | 850 | 850 |
| Peso neto/bruto | kg | 44/46 | 48/53 | 53/64 | 62/68 | 72/80 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

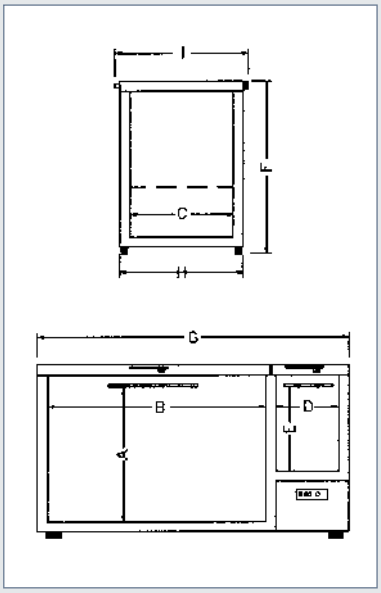
EUROFRED




AB 425

Dimensiones

| | A | B | C | D | E | F | G | H | I |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **AB 240** | 670 | 540 | 500 | 210 | 250 | 850 | 850 | 600 | 695 |
| **AB 310** | 670 | 710 | 500 | 210 | 250 | 850 | 1020 | 600 | 695 |
| **AB 350** | 670 | 815 | 500 | 210 | 250 | 850 | 1125 | 600 | 695 |
| **AB 425** | 670 | 1060 | 500 | 210 | 250 | 850 | 1370 | 600 | 695 |
| **AB 506** | 670 | 1215 | 500 | 210 | 250 | 850 | 1560 | 600 | 695 |






AB 506



AB 240

- Interior en aluminio gofrado ofreciendo una óptima garantía de higiene e inalterabilidad.
- Sistema de congelación “Full Cold”. Las 4 paredes están refrigeradas.
  Con ello se consigue una mayor rapidez de congelación y una temperatura más homogénea.
- Bisagras reforzadas que garantizan una apertura autoequilibrada de la tapa, incluso después de un largo tiempo.

# Congeladores
## Tapas ciegas abatibles

# HFX

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0CIR0015 | HFX101 | |
| 0CIR0016 | HFX151 | |
| 0CIR0017 | HFX201 | |
| 0CIR0018 | HFX251 | |
| 0CIR0019 | HFX301 | |

*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0CIR9004 | Cesta | |



Termostato incluído.



Posibilidad de incorporar cerradura (opcional).



Posibilidad de incorporar cestas para una mejor exposición del producto (opcional).

| DATOS TÉCNICOS | | HFX 101 | HFX 151 | HFX 201 | HFX 251 | HFX 301 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Volumen | l (total/neto) | 103/98 | 150/143 | 205/199 | 254/249 | 301/289 |
| Gama temperatura | ºC | -18/-25 | -18/-25 | -18/-25 | -18/-25 | -18/-25 |
| Cantidad maxima de cestas | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Clase climatica | | N/ST | N/ST | N/ST | N/ST | N/ST |
| Clase de consumo | | A+ | A+ | A+ | A+ | A+ |
| Desescarche | MAN/AUT | Manual | Manual | Manual | Manual | Manual |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Poténcia eléctrica | W | 70 | 75 | 75 | 80 | 85 |
| Consumo eléctrico | Kwh/24h | 0,446 | 0,496 | 0,561 | 0,616 | 0,667 |
| Refrigerante | tipo | R600a | R600a | R600a | R600a | R600a |
| Condensador | ST/AF/W | Externo | Externo | Externo | Externo | Externo |
| Ancho externo | Mm | 630 | 840 | 1080 | 1090 | 1245 |
| Fondo externo | mm | 524 | 564 | 564 | 600 | 714 |
| Alto externo | mm | 830 | 840 | 840 | 840 | 880 |
| Peso neto/bruto | Kg | 32/36 | 36/42 | 41/48 | 49/55 | 52/59 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

NOVEDAD 2014

R 290
*Opcional

EUROFRED GREEN PRODUCTS



HFX 301



HFX 101



HFX 201

- Interior de la cuba en chapa galvanizada y plastificada blanca que impide la oxidación y optimiza el aislamiento del frío.
- Espesor del aislamiento de 72,5 mm que favorece la reducción del consumo energético.
- Equipos en clase climática 7 y clasificación de temperatura L1, el máximo que puede ofrecer hoy el mercado.

# THG

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 2CFN0095 | THG 5 S | |
| 2CFN0100 | THG 6 S | |
| 2CFN0105 | THG 7 S | |
| 2CFN0110 | THG 8 S | |

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0CFN9005 | Cesta con divisores (53,5x27x38,5 cm) | |



Marco superior inyectado en poliestireno y cubierto por un marco de aluminio. Esquinas redondeadas.



Provistos de ruedas giratorias para facilitar el traslado.



Posibilidad de personalización.



Cestas con divisores para una mejor exposición del producto (opcional).

| DATOS TÉCNICOS | | THG 5 S | THG 6 S | THG 7 S | THG 8 S |
|---|---|---|---|---|---|
| Volumen | l | 244 | 293 | 386 | 437 |
| Gama temperatura | °C | -18/-25 | -18/-25 | -18/-25 | -18/-25 |
| Capacidad máxima cestas | nº | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Desescarche | AUT/MAN | MAN | MAN | MAN | MAN |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | 180 | 128 | 173 | 210 |
| Consumo eléctrico | kW/24h | 1,8 | 2,3 | 2,7 | 3 |
| Compresor | CV | 1/5 | 1/4 | 1/4 | 1/3 |
| Refrigerante | tipo | R134A | R134A | R134A | R134A |
| Control evaporador | CP/VE | CP | CP | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | ST y AF | ST y AF | ST y AF | ST y AF |
| Evaporador | ST/AF | ST | ST | ST | ST |
| Ancho int./ext. | mm | 665/800 | 865/1005 | 1120/1260 | 1360/1500 |
| Fondo int./ext. | mm | 490/630 | 490/630 | 490/630 | 490/630 |
| Alto int./ext. (con ruedas) | mm | 640/930 | 640/930 | 640/930 | 640/930 |
| Peso neto/bruto | kg | 48/52 | 57/72 | 67/86 | 87/97 |

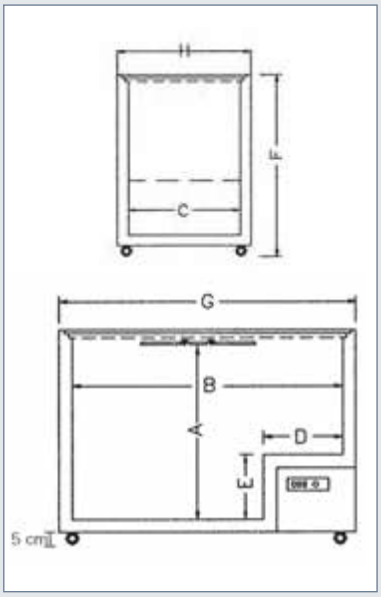
*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*




THG 7 S

Dimensiones

| | A | B | C | D | E | F | G | H |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| THG 5 S | 640 | 665 | 495 | 222 | 243 | 930 | 800 | 630 |
| THG 6 S | 640 | 865 | 490 | 222 | 243 | 930 | 1005 | 630 |
| THG 7 S | 640 | 1120 | 490 | 222 | 243 | 930 | 1260 | 630 |
| THG 8 S | 640 | 1360 | 490 | 222 | 243 | 930 | 1500 | 630 |




- Arcones con aislamiento de alta eficacia mediante espuma de poliuretano de 70 mm que garantiza la mínima transferencia de calor y el máximo ahorro energético.
- Fondo interior reforzado de construcción totalmente estanca para evitar posibles filtraciones de agua en el aislamiento.
- Termostato para el control de la temperatura, alojado en el interior, quedando protegido contra manipulaciones externas.
- Acabados interiores y exteriores en acero galvanizado que garantizan una construcción robusta y resistente al paso del tiempo.

# Congeladores
## Tapas ciegas abatibles • Gran volumen

# CF

EUROFRED

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0CIR0086 | CF-700 Blanco (1 tapa) | |
| 0CIR0091 | CF-900 Blanco (2 tapas) | |

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| OCIR9100 | Cesta (60,5x21x24,5 cm) | |

| Dotaciones | CF-700 | CF-900 |
|---|---|---|
| Cestas | 2 | 3 |



Cuadro de mandos con:
- congelación rápida
- encendido
- alarma por sobreelevación temperatura
- termostato
- posición económica (E)
- termómetro



Iluminación interior.



Maneta con cerradura y llave.



Cesta.

| DATOS TÉCNICOS | | | CF-700B | CF-900B |
|---|---|---|---|---|
| Volumen | l | | 645 | 803 |
| Gama temperatura | °C | | -18/-24 | -18/-24 |
| Capacidad máxima cestas | nº | | 6 | 9 |
| Capacidad congelación | kg/24h | | 40 | 43 |
| Desescarche | MAN/AUT | | MAN | MAN |
| Tensión/Fases | V/nº | | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | | 370 | 460 |
| Consumo eléctrico | kWh/24h | | 4,5 | 5,6 |
| Compresor | CV | | 1/3 | 3/8 |
| Refrigerante | tipo | | R404 | R404 |
| Control evaporador | CP/VE | | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | | AF | AF |
| Evaporador | ST/AF | | ST | ST |
| Ancho | mm | | 1570 | 2013 |
| Fondo | mm | | 775 | 775 |
| Alto | mm | | 955 | 955 |
| Peso neto/bruto | kg | | 88/100 | 101/116 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

R 290
*Opcional



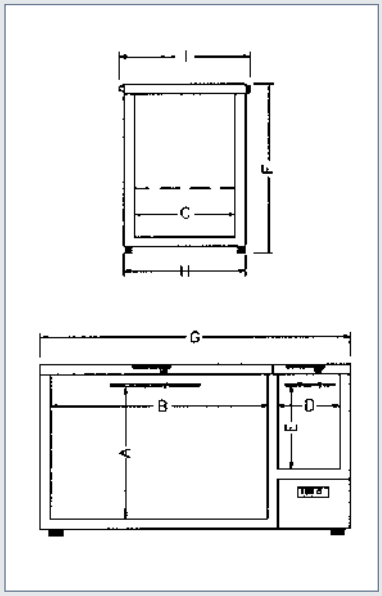

CF 900



CF 700

Dimensiones

| | A | B | C | D | E | F | G | H | I |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CF-700 | 750 | 1150 | 580 | 300 | 250 | 955 | 1570 | 700 | 776 |
| CF-900* | 750 | 1480 | 580 | 345 | 454 | 955 | 2013 | 700 | 776 |




- Arcón congelador de color blanco con tapa ciega abatible de chapa gris.
- Aislamiento de alta eficiencia que gracias a su espesor de 65 mm, consigue un considerable ahorro energético.
- Grupo frigorífico potenciado, con condensador ventilado que mejora el rendimiento en condiciones extremas de funcionamiento (40ºC).
- El modelo CF 700 dispone, de una cuba con tapa autoequilibrada. En el modelo CF 900 dos cubas con tapa independiente.
- Posibilidad de obtener un importante ahorro energético cuando el nivel de carga se encuentra por debajo del limite indicado (posición económica).
- Cuba interior en plastificado blanco.

# Congeladores
## Tapas ciegas correderas

# VIC - CCS

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0CIR0001 | VIC 150 CCS | |
| 0CIR0002 | VIC 220 CCS | |
| 0CIR0003 | VIC 330 CCS | |
| 0CIR0004 | VIC 440 CCS | |

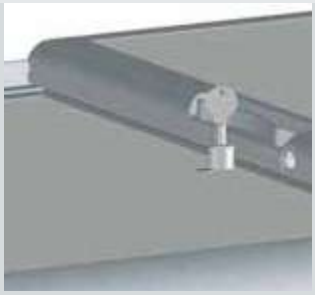
*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0CIR9001 | Cesta | |
| 0CIR9003 | Cerradura | |



Termostato incluído.



Posibilidad de incorporar cerradura (opcional).



Posibilidad de incorporar cestas para una mejor exposición del producto (opcional).

| DATOS TÉCNICOS | | VIC 150 CCS | VIC 220 CCS | VIC 330 CCS | VIC 440 CCS |
|---|---|---|---|---|---|
| Volumen | l (total/neto) | 146/112 | 260/208 | 348/284 | 438/358 |
| Gama temperatura | ºC | -18/-25 | -18/-25 | -18/-25 | -18/-25 |
| Cantidad maxima de cestas | Nº | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Clase climatica | | 7 | 7 | 7 | 7 |
| Clasificacion temperatura | | L1 | L1 | L1 | L1 |
| Desescarche | MAN/AUT | Manual | Manual | Manual | Manual |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Poténcia eléctrica | W | 149 | 169 | 199 | 265 |
| Consumo eléctrico | Kwh/24h | 0,87 | 1,04 | 1,23 | 1,69 |
| Refrigerante | tipo | R290 | R290 | R290 | R290 |
| Condensación | tipo | Skin+fan | Skin+fan | Skin+Fan | Skin+Fan |
| Evaporador | ST/AF/W | ST | ST | ST | ST |
| Ancho externo | mm | 682 | 1002 | 1252 | 1502 |
| Fondo externo | mm | 852 | 852 | 852 | 852 |
| Alto externo | mm | 651 | 651 | 651 | 651 |
| Peso neto/bruto | Kg | 50/57 | 63/71 | 73/85 | 87/100 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

NOVEDAD 2014

R 290
*Opcional

EUROFRED GREEN PRODUCTS



VIC 330



VIC 150



VIC 220

- Interior de la cuba en chapa galvanizada y plastificada blanca que impide la oxidación y optimiza el aislamiento del frío.
- Espesor del aislamiento de 72,5 mm que favorece la reducción del consumo energético.
- Las puertas correderas se deslizan sobre un marco de plástico inyectado puntero en mercado.
- Equipos en clase climática 7 y clasificación de temperatura L1, el máximo que puede ofrecer hoy el mercado.

# Congeladores “Glass-Top”
## Tapas correderas

# VIC - CSV

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0CIR0005 | VIC 150 CSV | |
| 0CIR0006 | VIC 220 CSV | |
| 0CIR0007 | VIC 330 CSV | |
| 0CIR0008 | VIC 440 CSV | |

*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0CIR9001 | Cesta | |



Termostato incluído.



Posibilidad de incorporar cerradura (opcional).



Posibilidad de incorporar cestas para una mejor exposición del producto (opcional).

| DATOS TÉCNICOS | | VIC 150 CSV | VIC 220 CSV | VIC 330 CSV | VIC 440 CSV |
|---|---|---|---|---|---|
| Volumen | l (total/neto) | 149/112 | 259/208 | 356/284 | 447/358 |
| Gama temperatura | ºC | -18/-25 | -18/-25 | -18/-25 | -18/-25 |
| Cantidad maxima de cestas | nº | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Clase climatica | | 7 | 7 | 7 | 7 |
| Clasificacion temperatura | | L1 | L1 | L1 | L1 |
| Desescarche | MAN/AUT | Manual | Manual | Manual | Manual |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Poténcia eléctrica | W | 149 | 169 | 199 | 265 |
| Consumo eléctrico | Kwh/24h | 1,12 | 1,32 | 1,47 | 2,3 |
| Refrigerante | tipo | R290 | R290 | R290 | R290 |
| Condensación | tipo | Skin+fan | Skin+fan | Skin+Fan | Skin+Fan |
| Evaporador | ST/AF/W | ST | ST | ST | ST |
| Ancho externo | mm | 682 | 1002 | 1252 | 1502 |
| Fondo externo | mm | 852 | 852 | 852 | 852 |
| Alto externo | mm | 651 | 651 | 651 | 651 |
| Peso neto/bruto | Kg | 50/57 | 63/71 | 73/85 | 87/100 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

NOVEDAD 2014

R 290 *Opcional

EUROFRED GREEN PRODUCTS



VIC 440 CSV



VIC 220 CSV



VIC 330 CSV

- Interior de la cuba en chapa galvanizada y plastificada blanca que impide la oxidación y optimiza el aislamiento del frío.
- Espesor del aislamiento de 72,5 mm que favorece la reducción del consumo energético.
- Las puertas correderas se deslizan sobre un marco de plástico inyectado puntero en mercado.
- Equipos en clase climática 7 y clasificación de temperatura L1, el máximo que puede ofrecer hoy el mercado.

# Congeladores “Glass-Top”
## Tapas correderas curvas inclinadas

# VIC - AT

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0CIR0009 | VIC 150 AT | |
| 0CIR0010 | VIC 220 AT | |
| 0CIR0011 | VIC 330 AT | |
| 0CIR0012 | VIC 440 AT | |

*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0CIR9002 | Cesta | |
| 0CIR9003 | Cerradura | |



Termostato incluído.



Posibilidad de incorporar cerradura (opcional).



Posibilidad de incorporar cestas para una mejor exposición del producto (opcional).

| DATOS TÉCNICOS | | VIC 150 AT | VIC 220 AT | VIC 330 AT | VIC 440 AT |
|---|---|---|---|---|---|
| Volumen | l (total/neto) | 142/94 | 253/181 | 340/245 | 428/311 |
| Gama temperatura | ºC | -18 / -25 | -18 / -25 | -18 / -25 | -18 / -25 |
| Cantidad maxima de cestas | nº | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Clase climatica | | 7 | 7 | 7 | 7 |
| Clasificacion temperatura | | L1 | L1 | L1 | L1 |
| Desescarche | MAN/AUT | Manual | Manual | Manual | Manual |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Poténcia eléctrica | W | 149 | 169 | 199 | 265 |
| Consumo eléctrico | Kwh/24h | 0,92 | 1,38 | 2,11 | 2,8 |
| Refrigerante | tipo | R290 | R290 | R290 | R290 |
| Condensación | tipo | Skin+fan | Skin+fan | Skin+Fan | Skin+Fan |
| Evaporador | ST/AF/W | Static | Static | Static | Static |
| Ancho externo | mm | 682 | 1002 | 1252 | 1502 |
| Fondo externo | mm | 852 | 852 | 852 | 852 |
| Alto externo | mm | 651 | 651 | 651 | 651 |
| Peso neto/bruto | Kg | 50/57 | 63/71 | 73/85 | 87/100 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

NOVEDAD 2014

R 290
*Opcional

EUROFRED GREEN PRODUCTS



VIC 440 AT



VIC 220 AT



VIC 330 AT

- Interior de la cuba en chapa galvanizada y plastificada blanca que impide la oxidación y optimiza el aislamiento del frío.
- Espesor del aislamiento de 72,5 mm que favorece la reducción del consumo energético.
- Las puertas correderas de cristal se deslizan sobre un marco de plástico inyectado puntero en mercado.
- Equipos en clase climática 7 y clasificación de temperatura L1, el máximo que puede ofrecer hoy el mercado.

# Congeladores “Glass-top”
## Gran volumen

# CHV/V

EUROFRED

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0CAC0100 | 750 CHV/V | |
| 0CAC0101 | 900 CHV/V | |
| 0CAC0102 | 1100 CHV/V | |

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0CAC9001 | Cesta sin divisor (765x275x230) | |

| Dotaciones | 750 CHV | 900 CHV | 1100 CHV |
|---|---|---|---|
| Cesta | 1 | 1 | 1 |



Interior y exterior en chapa galvanizada con revestimiento de PVC blanco.



Un termómetro lee la temperatura interior.



Perfil de protección parachoques.

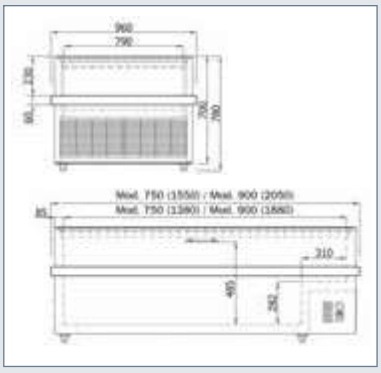
| DATOS TÉCNICOS | | 750 CHV | 900 CHV | 1100CHV |
|---|---|---|---|---|
| Volumen | l | 477 | 674 | 1032 |
| Gama temperatura | °C | -18/-21 | -18/-21 | -18/-21 |
| Capacidad máx. cestas | nº | 3 | 5 | 7 |
| Desescarche | MAN/AUT | MAN | MAN | MAN |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | 530 | 612 | 612 |
| Consumo eléctrico | kWh/24h | 4.80 | 6 | 7 |
| Compresor | CV | 2 x 1/4 | 2 x 3/8 | 2 x 3/8 |
| Refrigerante | tipo | R134 | R134 | R134 |
| Control evaporador | CP/VE | CP | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | AF | AF | AF |
| Evaporador | ST/AF | ST | ST | ST |
| Ancho | mm | 1550 | 2050 | 2505 |
| Fondo | mm | 960 | 960 | 960 |
| Alto (con patas) | mm | 780 | 780 | 780 |
| Peso neto/bruto | kg | 81/96 | 105/120 | 124/142 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

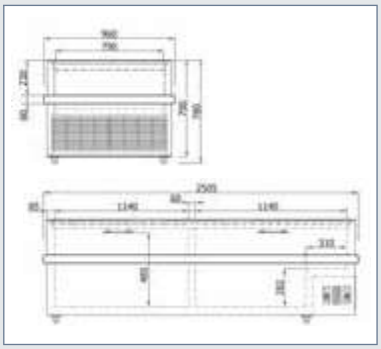
EUROFRED




1100 CHV/V



Glass-top 750/900CHV



Glass-top 1100CHV

- Gran capacidad interna de almacenaje con posibilidad de colocar productos debajo de los que se exhiben.
- Estructura externa con protección contra choques de carritos de supermercado.
- Interior y exterior en chapa galvanizada revestida en PVC blanco.
- Tapas correderas en cristal térmico.
- Separación interna con dos zonas independientes de regulación de temperatura.
- Termómetro interno para control de temperatura.
- Desagüe frontal, fácilmente accesible.
- Posibilidad de suministrar en gas ecológico R-290.

# Congeladores "Glass-top"
## Tapas correderas - Gran volumen

# GAMMA "O" - GAMMA "N" - GAMMA "S"

EUROFRED

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0CIR0182 | GAMMA 150 "O" | |
| 0CIR0187 | GAMMA 200 "O" | |
| 0CIR0192 | GAMMA 150 "N.2" | |
| 0CIR0203 | GAMMA 200 "N.ONE" | |
| 0CIR0222 | GAMMA 250 "N.ONE" | |
| 0CIR0226 | GAMMA 150 "S" (iluminados) | |
| 0CIR0232 | GAMMA 200 "SN.2" (iluminados) | |
| 0CIR0236 | GAMMA 250 "S" (iluminados) | |

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **Kit cestas** | |
| 0CIR9190 | Soporte cestas Gamma 150 "S"/ "N" | |
| 0CIR9200 | Soporte cestas Gamma 200 "S"/ "N" | |
| 0CIR9220 | Soporte cestas Gamma 250 "S"/ "N" | |
| 0CIR9517 | Cesta Gamma "S"/ "N" (35,5x28x26,3 cm) | |
| 0CIR9201 | Soporte cestas Gamma 200 "N.ONE" | |
| 0CIR9221 | Soporte cestas Gamma 250 "N.ONE" | |
| 0CIR9520 | Cesta Gamma "O" (22,4x64,6x29 cm) | |
| | **Kit cubetas** | |
| 0CCS9000 | Soporte cubetas Gamma 150 "N" | |
| 0CCS9001 | Soporte cubetas Gamma 200 "N.ONE" | |
| 0CCS9002 | Soporte cubetas Gamma 250 "N.ONE" | |
| 0CCS9030 | Soporte cubetas Gamma 150 "O" | |
| 0CCS9035 | Soporte cubetas Gamma 200 "O" | |
| 0CCS9015 | Soporte cubetas Gamma 150 "S" | |
| 0CCS9020 | Soporte cubetas Gamma 200 "S" | |
| 0CCS9025 | Soporte cubetas Gamma 250 "S" | |
| 0CFV9000 | Cubeta 30x30x17 cm | |
| 0CFV9005 | Cubeta 34x34x19 cm | |



Posibilidad de colocar cestas con soportes para productos envasados.



Posibilidad de colocar cubetas con soportes para productos a granel.



Cuadro de mandos con termostato y termómetro. Los modelos 200 y 250 incluyen 2 termómetros.



Perfil parachoques.

DATOS TÉCNICOS

| | | GAMMA 150 "O" | GAMMA 200 "O" | GAMMA 150 "N.2" | GAMMA 200 "N.ONE" | GAMMA 250 "N.ONE" | GAMMA 150 "N" | GAMMA 200 "SN.2" | GAMMA 250 "N" |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Volumen | l | 493 | 698 | 597 | 846 / 634 | 1092 / 823 | 595 | | 1055 |
| Gama temperatura | °C | -20/-25 | -20/-25 | -20/-25 | -15 / -18 | -15 / -18 | -20/-25 | -15/-18 | -20/-25 |
| Desescarche | MAN/AUT | MAN | MAN | MAN | MAN | MAN | MAN | MAN | MAN |
| Capacidad máxima cestas | nº | 6 | 8 | 8 | 12 | 16 | 8 | 12 | 16 |
| Tensión/fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220-240 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | 420 | 500 | 430 | 420 | 550 | 470 | 600 | 730 |
| Consumo eléctrico | kWh/24h | 5,2 | 6,6 | 3,99 | 6,55 | 8,7 | 10,4 | 7,3 | 16,4 |
| Compresor | CV | 5/8 | 2/3 | 5/8 | | | 5/8 | | 3/4 |
| Refrigerante | tipo | R-404A | R-404A | R290 | R-404A | R-404A | R-404A | R-404A | R-404A |
| Control evaporador | CP/VE | CP | CP | CP | CP | CP | CP | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | AF | AF | AF | AF | AF | AF | AF | AF |
| Evaporador | ST/AF | ST | ST | ST | ST | ST | ST | ST | ST |
| Ancho | mm | 1552 | 2052 | 1552 | 2052 | 2552 | 1552 | 2052 | 2552 |
| Fondo | mm | 852 | 852 | 967 | 750 | 750 | 967 | 750 | 967 |
| Alto | mm | 750 | 750 | 750 | 967 | 967 | 792 | 967 | 792 |
| Peso neto/bruto | kg | 79/103 | 107/129 | 101/113 | 105/141 | 121 / 183 | 91/115 | 119 / 142 | 139/165 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

R 290
*Opcional



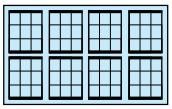
GAMMA 150 “O”

INCLUYEN TERMÓMETRO

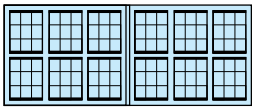


GAMMA 150 “N”

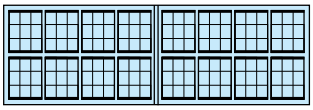
**DISTRIBUCIÓN DE CESTAS**



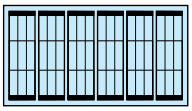
**GAMMA 150 “N” “S”**
8 Cestas de 35,5 x 28 x 26,3 cm



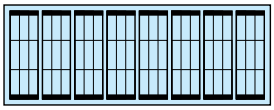
**GAMMA 200 “N.ONE” “SN.2”**
12 Cestas de 35,5 x 28 x 26,3 cm



**GAMMA 250 “N” “S”**
16 Cestas de 35,5 x 28 x 26,3 cm

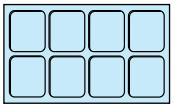


**GAMMA 150 “O”**
6 Cestas de 22,4 x 64,6 x 29 cm

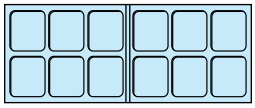


**GAMMA 200 “O”**
8 Cestas de 22,4 x 64,6 x 29 cm

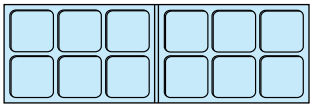
**DISTRIBUCIÓN DE CUBETAS**



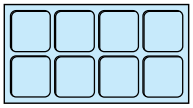
**GAMMA 150 “N” “S”**
8 Cubetas de 34 x 34 x 19 cm



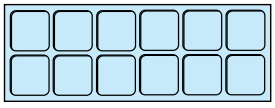
**GAMMA 200 “N.ONE” “SN.2”**
12 Cubetas de 30 x 30 x 17 cm



**GAMMA 250 “N” “S”**
12 Cubetas de 34 x 34 x 19 cm



**GAMMA 150 “O”**
8 Cubetas de 30 x 30 x 17 cm



**GAMMA 200 “O”**
12 Cubetas de 30 x 30 x 17 cm

- Gran capacidad interior que permite disponer de una amplia superficie de exposición.
- Cuba con ángulos redondeados para facilitar la limpieza.
- Parachoques y marcos de la tapa de color gris.
- Gama “S”: exclusivo sistema de iluminación interna para realzar la visibilidad de los productos en exposición.

# Armarios de servicio / Bajomostradores / Abatidores



EUROFRED

# Índice


Indice visual de gama 31

**ARMARIOS DE SERVICIO**

Minibares 32
Botelleros positivos 33
Bajomostradores - Conservación-congelación 170 litros 34
Armarios negativos 170-225 litros 35-36
Armarios Combis - Pequeño volumen 350 litros 37
Armarios Snack - Conservación congelación 380 litros 38
Armarios Gastronorm - Positivos y negativos 600 litros 39
Armarios Snack - Positivos y negativos 500 litros 40
Armarios profesionales Positivos y negativos 41
Positivos y negativos Gastronorm GN 2/1 42
Positivos y negativos Gastronorm 43
Positivos y negativos Pastelería 44-45
Negativos - Especial heladería 46
Negativos especial para helados 47
Especial pescado 48

**BAJOMOSTRADORES**

Serie Snack 49
Serie Gastronorm 50
Serie Profesional Línea panadería - Línea gastronomía cubetas 1/3 51
Línea pizzería - Línea ensaladas 52
Bajomostradores Mercatus Introducción 53
Dimensiones 54
Serie Compact - Serie Snack 55
Serie Ensalada - Serie Pastelería 56
Serie Pizza - Sobrevitrinas Pizza 57

**ABATIDORES DE TEMPERATURA**

Abatidor de temperatura Gastronomía - Pastelería - Heladería 58

# Armarios Servicio / Bajomostradores / Abatidores

## ARMARIOS SERVICIO

### MINIBARES



TM
Pág 32

### CAPACIDAD MENOR A 500 LITROS



BTL Botelleros
Pág 33



RC / RCX 200
RN / RNX 200
Pág 34



SW-R • FKS
Pág 35



HVF
Pág 36



SW-M
Pág 37

## APLICACIONES ESPECIALES

### PASTELERÍA



ABX
Pág 44



GE PAST
Pág 45

### HELADERÍA



GELATO
Pág 46



LABOR
Pág 47

### PESCADO



FISH
Pág 48

## BAJOMOSTRADORES

### GAMA NO CONFIGURABLE



SERIE SNACK
Pág 49



SERIE GASTRONORM
Pág 50



SERIE PROFESIONAL
Pág 51



SERIE PROFESIONAL
Pág 52

## ABATIDORES

### BANDEJAS



ZERO - T SP
Pág 58

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

# Armarios Servicio / Bajomostradores / Abatidores

CAPACIDAD MENOR A 500 LITROS



RC / RCX 400
RN / RNX 400
Pág 38



RC/RN 600
Pág 39



AB/ABX
Pág 40



SNACK 400
Pág 41



GN
Pág 42



GE
Pág 43

GAMA NO CONFIGURABLE



COMPACTA
Pág 51



GASTRONORM
Pág 51



BAR
Pág 51



PIZZAIOLA
Pág 51



PASTELERIA
Pág 51

# TM

EUROFRED

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0BTC0001 | TM 30 | |
| 0BTC0002 | TM 40 | |
| 0BTC0003 | TM 50 | |

| Dotaciones | TM 30 | TM 40 | TM 50 |
|---|---|---|---|
| Luz interior | Si | Si | Si |
| Cerradura | Si | Si | Si |
| Estantes | 1 | 2 | 2 |



Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de la puerta.



Luz interior LED.



Cerradura en todos los modelos.

| DATOS TÉCNICOS | | TM 30 | TM 40 | TM 50 |
|---|---|---|---|---|
| Volumen | l | 30 | 40 | 50 |
| Temperatura interna | °C | +2/+12 | +2/+12 | +2/+12 |
| Desescarche | MAN/AUT | AUT | AUT | AUT |
| Tensión/Fases | V/nº/Hz | 220/2/50 | 220/2/50 | 220/2/50 |
| Consumo eléctrico | kW/24h | 0,75 | 0,8 | 0,91 |
| Potencia Eléctrica | W | 60 | 60 | 60 |
| Dimensiones Ext. | An/F/Al | 402x420x500 | 402x452x560 | 402x452x670 |
| Dimensiones Int. | An/F/Al | 316x215x405 | 316x245x459 | 316x245x569 |
| Peso neto | kg | 13,5 | 14,5 | 16 |
| Estantes | nº | 1 | 2 | 2 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*



TM 40



TM 50



TM 30

- Sistema por ciclo de absorción que garantiza un funcionamiento silencioso.
- Sistema de descongelación automática.
- Mueble exterior de color negro.
- Cierre magnético y puertas reversibles.
- Estantes regulables en altura.

# Botelleros
## Positivos

# BTL

COOL HEAD

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0IRW0041 | BTL1000 | |
| 0IRW0042 | BTL1500 | |
| 0IRW0043 | BTL2000 | |

*Consultar stock disponible*



Botelleros de 2, 3 y 4 puertas



Todos los modelos incluyen de serie abridor de botellas.



Tapas correderas para un fácil acceso al producto.

| DATOS TÉCNICOS | | BTL 1000 | BTL 1500 | BTL 2000 |
|---|---|---|---|---|
| Clase climática | | 4 | 4 | 4 |
| Capacidad neta | l | 248 | 410 | 560 |
| Desescarche | | Manual | Manual | Manual |
| Refrigerante | | R134A | R134A | R134A |
| Voltaje/frecuencia | V/n/Hz | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Rango temperatura | ºC | 0 a 6 | 0 a 6 | 0 a 6 |
| Condensador | | Intercambiador tubular con ventilador | | |
| Evaporador | | Intercambiador sin ventilador | | |
| Luz interior | | No | No | No |
| Tipo de puerta | | Deslizante | Deslizante | Deslizante |
| Termostato | | Mecánico | Mecánico | Mecánico |
| Ruedas y pies | | 4 pies ajustables | 4 pies ajustables | 6 pies ajustables |
| Ancho | mm | 1000 | 1500 | 2000 |
| Fondo | mm | 567 | 567 | 577 |
| Altura | mm | 580 | 580 | 850 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED




BTL1500



BTL1000

- Botelleros profesionales completamente en acero inoxidable.
- Fabricados con poliuretano libre de CFC con una densidad de 42 kg/m$^3$.
- Unidad de condensación ventilada para una distribución óptima del frío.

# Bajomostradores
## Conservación - congelación 170 l

# RC / RCX 200
# RN / RNX 200

COOL HEAD

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **CONSERVACIÓN** | |
| 0IRW0007 | RC200 (Blanco) | |
| 0IRW0008 | RCX200 (Inox) | |
| | **CONGELACIÓN** | |
| 0CRW0007 | RN200 (Blanco) | |
| 0CRW0008 | RNX200 (Inox) | |

*Consultar stock disponible*

| Dotaciones | RC/RCX200 | RN/RNX200 |
|---|---|---|
| Estantes | 2 | 3 |
| Cerradura | 1 | 1 |



Modelos RCX y RNX con acabados de acero inoxidable.



Cerradura de serie.



Puerta reversible en todos los modelos.




Estantes regulables para los modelos RC/RCX200 y fijos para los modelos RN/RNX200.

| DATOS TÉCNICOS | | | **RC 200 / RC 200** | **RN 200 / RNX 200** |
|---|---|---|---|---|
| Volumen | l | | 170 | 170 |
| Gama temperatura | ºC | | 0/+8 | -18/-24 |
| Desescarche | MAN/AUT | | AUT | MAN |
| Tensión/Fases | V/nº | | 220/2 | 220/2 |
| Salida eléctrica | W | | 170 | 250 |
| Clase climática | tipo | | 4 | 4 |
| Compresor | CV | | 1/5 | 2/9 |
| Control evaporador | CP/VE | | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | | ST | ST |
| Evaporador | ST/AF | | AF | ST |
| Ancho | mm | | 593 | 593 |
| Fondo | mm | | 620 | 620 |
| Altura | mm | | 832 | 832 |
| Peso neto/bruto | kg | | 48/58 | 49/59 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED




RC 200



RCX 200

- Amplia gama de armarios bajomostradores de 170 litros.
- Modelos en conservación o congelación, tanto en blanco como en acero inoxiable.
- Todos los modelos disponen de termostato digital
- Disponen de 2 patas ajustables en la parte frontal y 2 ruedas en la parte posterior

# Armarios positivos
## Pequeño volumen 300-400 litros

# SW-R • FKS

EUROFRED

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 1CVF0310 | SW 356 R | |
| 0IVF0150 | FKS 471 | |

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 1CVF9300 | Estante cristal sw (46,3x29,6 cm) | |
| 0IVF9010 | Estante metal. plast. FKS (51x39,5 cm) | |
| 0IVF9015 | Estante metal. plast. suelo FKS (50,5x25 cm) | |

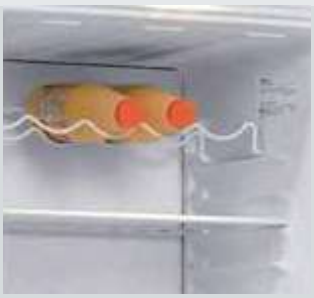
| Dotaciones | SW 356 R | FKS 471 |
|---|---|---|
| Estantes 4 + 1 (suelo) | 5 + 1 (suelo) | 5 + 1 (suelo) |



Luz interior para aumentar la visibilidad del contenido interior (modelos SW).



- Estantes regulables en altura (modelos FKS).
- Estantes de cristal y contenedores de contrapuerta regulables en altura (modelos SW).



Práctico botellero para 5 envases de 1,5 l en la parte superior (modelos SW).

| DATOS TÉCNICOS | | | **FKS 471** | **SW 356 R** |
|---|---|---|---|---|
| Gama temperatura | °C | | 365 | 356 |
| Capac. reserva (cubeta 5 l) | nº | | +1/+10 | +4/+6 |
| Capac. cubetas 5 l (sup.+inf.) | nº | | AUT | AUT |
| Tensión/Fases | V/nº | | 220/2 | 220/2 |
| Intensidad absorbida | A | | 300 | 100 |
| Potencia frigorífica | W | | R134A | R600 |
| Refrigerante | tipo | | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | | ST | ST |
| Evaporador | ST/AF | | ST | ST |
| Ancho | mm | | 600 | 600 |
| Fondo | mm | | 595 | 595 |
| Alto | mm | | 1850 | 1860 |
| Peso neto/bruto | kg | | 68/72 | 66/70 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED



SW 356 R



FKS 471

**MODELOS FKS**

- Sistema de refrigeración estática con ventilador interior para conseguir una mayor uniformidad interior de la temperatura así como una más rápida recuperación por aperturas de puerta.
- Grupo frigorífico potenciado para garantizar las prestaciones en condiciones de servicio intensivas.
- Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas mediante una sencilla operación.

**MODELOS SW-R**

- Aislamiento de alta eficiencia y sistema Low Energy A+ que reduce al máximo la dispersión de la temperatura interior, reduciendo notablemente de esta forma el consumo energético.
- Luz interior y estante superior para colocar botellas.
- Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas mediante una sencilla operación. 2 ruedas detrás.
- Color blanco.

# Armarios negativos
## 170 - 225 litros

# HVF

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0CIR0013 | HVF21 | |
| 0CIR0014 | HVF33 | |

*Consultar stock disponible*

| Dotaciones | HVF21 | HVF33 |
|---|---|---|
| Cajones | 6 | 7 |



Posibilidad de canviar el sentido de apertura de la puerta.



6 cajones en dotación en el modelo HVF21.



7 cajones en dotación en el modelo HVF33.

| DATOS TÉCNICOS | | | **HVF 21** | **HVF 33** |
|---|---|---|---|---|
| Volumen | l (total/neto) | | 182/170 | 245/225 |
| Gama temperatura | ºC | | -18 / - 25 | -18 / - 25 |
| Numero de cajones | | | 6 | 7 |
| Clase de consumo | | | A+ | A+ |
| Desescarche | MAN/AUT | | Manual | Manual |
| Tensión/Fases | V/nº | | 220/2 | 220/2 |
| Poténcia eléctrica | W | | 85 | 80 |
| Consumo eléctrico | Kwh/24h | | 0,63 | 0,71 |
| Refrigerante | tipo | | R600a | R600a |
| Condensador | ST/AF/W | | Skin | Skin |
| Ancho externo | mm | | 550 | 600 |
| Fondo externo | mm | | 580 | 600 |
| Alto externo | mm | | 1430 | 1700 |
| Peso neto/bruto | Kg | | 50/55 | 64/70 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

NOVEDAD 2014

R 290
*Opcional

EUROFRED GREEN PRODUCTS



HVF33



HVF21

- Armarios de congelación que van de los -18 a los -25ºC
- Gracias a sus compartimentos interiores permite un rápido acceso al producto almacenado.
- Aislamiento de gran espesor para reducir al máximo las pérdidas de dispersión a través de sus paredes. De esta forma se consigue una sensible reducción del consumo energético.
- Cajones con tapas frontales transparentes que minimizan las pérdidas de frío por aperturas de puerta.

# Armarios combis
## Pequeño volumen

# SW-M

EUROFRED

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 1CVF0330 | SW 311 M | |

*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 1CVF9301 | Estante cristal SW (49,3x32,6) | |

| Dotaciones | SW 311 M |
|---|---|
| Cajones BT | 4 |
| Estantes TN | 3 |



Botelleros para 5 envases de 1,5 litros en la parte superior.



Compartimentos de la puerta y estantes amovibles.



Cuadro de mandos con 2 termostatos independientes, termómetro y aviso sobreelevación temperatura.

| DATOS TÉCNICOS | | SW 311 M |
|---|---|---|
| Volumen TN/BT | l | 186/124 |
| Gama temperatura TN/BT | °C | +4/-20 |
| Capacidad congelación | kg/24h | 15 |
| Desescarche TN/BT | MAN/AUT | AUT/MAN |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 |
| Refrigerante TN/BT | tipo | R600A |
| Control evaporador | CP/VE | CP |
| Condensación | ST/AF/W | ST |
| Evaporador | ST/AF | ST |
| Ancho | mm | 600 |
| Fondo | mm | 595 |
| Alto | mm | 1860 |
| Peso neto/bruto | kg | 80/94 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED



SW 311 M

- Color blanco.
- Reducido consumo energético gracias a la utilización de compresores de alto rendimiento y un elevado índice de aislamiento.
- Posibilidad de cambiar las bisagras de la puerta de derecha a izquierda y viceversa.
- Tubo de drenaje en la parte inferior del mueble para facilitar la evacuación del agua de descongelación.
- Patas ajustables e iluminación.
- Posibilidad de variar la configuración interna de los estantes y los contenedores de la contrapuerta.

# Armarios Snack
## Conservación - congelación 380 l

# RC / RCX 400
# RN / RNX 400

COOL HEAD

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **CONSERVACIÓN** | |
| 0IRW0001 | RC400 (Blanco) | |
| 0IRW0002 | RCX400 (Inox) | |
| | **CONGELACIÓN** | |
| 0CRW0001 | RN400 (Blanco) | |
| 0CRW0002 | RNX400 (Inox) | |

*Consultar stock disponible*

| Dotaciones | RC/RCX400 | RN/RNX400 |
|---|---|---|
| Estantes | 4 | 7 |
| Cerradura | 1 | 1 |



Modelos RCX y RNX con acabados de acero inoxidable



Cerradura de serie.



Puerta reversible en todos los modelos



Estantes regulables para los modelos RC/RCX400 y fijos para los modelos RN/RNX400

| DATOS TÉCNICOS | | | **RC 400 / RC 400** | **RN 400 / RNX 400** |
|---|---|---|---|---|
| Volumen | l | | 380 | 380 |
| Gama temperatura | ºC | | 0/+8 | -18/-24 |
| Desescarche | MAN/AUT | | AUT | MAN |
| Tensión/Fases | V/nº | | 230/2 | 230/2 |
| Salida eléctrica | W | | 185 | 210 |
| Clase climática | tipo | | 4 | 4 |
| Compresor | CV | | 1/6 | 1/5 |
| Control evaporador | CP/VE | | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | | ST | ST |
| Evaporador | ST/AF | | AF | ST |
| Ancho | mm | | 600 | 600 |
| Fondo | mm | | 640 | 640 |
| Altura | mm | | 1840 | 1840 |
| Peso neto/bruto | kg | | 90 | 90 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED



RCX 400



RC 400

- Amplia gama de armarios de servicio de 380 litros.
- Modelos en conservación o congelación, tanto en blanco como en acero inoxiable.
- Todos los modelos disponen de termostato digital
- Disponen de 2 patas ajustables en la parte frontal y 2 ruedas en la parte posterior

# Armarios Gastronorm
## Positivos y negativos 600 litros

# RC/RN 600

EUROFRED

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **CONSERVACIÓN** | |
| 0IRW0003 | RC 600 | |
| 0IRW0004 | RCX 600 (INOX) | |
| | **CONGELACIÓN** | |
| 0CRW0003 | RN 600 con cestas | |
| 0CRW0004 | RNX 600 (INOX) con cestas | |

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0IRW9003 | Estante con soporte (RC/RCX 600) | |

| Dotaciones | RC600 / RCX 600 | RN 600 / RNX 600 |
|---|---|---|
| Estantes | 4 estantes ajust. GN2/1 | 7 fijos refríg. GN2/1 |
| Cerradura | Sí | Sí |



Asa incorporada en la parte lateral de la puerta.



Exterior en blanco para los modelos RC y RN.



Armario en acero inoxidable (RCX y RNX).

DATOS TÉCNICOS

| | | RC/RCX 600 | RN/RNX 600 |
|---|---|---|---|
| Volumen | l | 590 | 590 |
| Gama temperatura | °C | 0/+8 | -18/-25 |
| Clase climática | tipo | 4 | 4 |
| Desescarche | MAN/AUT | AUT | MAN |
| Tensión/Fases | V/nº | 230/2 | 230/2 |
| Salida eléctrica | W | 240 | 360 |
| Frecuencia | Hz | 50 | 50 |
| Compresor | CV | 1/5 | 3/8 |
| Tipo refrigerante | tipo | R134A | R404A |
| Control evaporador | CP/VE | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | ST | ST |
| Evaporador | ST/AF | AF | ST |
| Ancho | mm | 775 | 775 |
| Fondo | mm | 720 | 720 |
| Altura | mm | 1885 | 1885 |
| Peso neto/bruto | kg | 101/111 | 105/115 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

NOVEDAD 2014



RC 600



RNX 600

- Modelos RC y RN con acabado exterior en chapa de metal blanca.
- Modelos RCX y RNX con acabado exterior en acero inoxidable.
- Interior termoformado.
- Puerta reversible.
- Modelos en conservación: 4 estantes extraíbles GN2/1.
- Modelos en congelación: 7 estantes refrigerados fijos.
- Cierre incorporado.
- Pies ajustables en la parte delantera, y ruedas en la parte trasera para facilitar el desplazamiento.
- Cestas en dotación para los modelos de congelación.

# Armarios Snack
## Positivos y negativos 500 litros

# AB/ABX

EUROFRED

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | CONSERVACIÓN | |
| 0IIR0186 | AB 500 PV (ventilado) | |
| 0IIR0181 | ABX 500 PV (inox.) (ventilado) | |
| | CONGELACIÓN | |
| 0CIR0301 | AB 500 N con cestas (estático) | |
| 0CIR0306 | ABX 500 N (inox.) con cestas (estático) | |

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0CIR9600 | SET CESTAS AB 500 N/ABX 500 N | |
| 0CIR9601 | CESTA DE 33 l (60x40x18 cm) | |
| 0CIR9602 | CESTA DE 22 l (51,5x31,5x18 cm) | |
| 0IIR9256 | ESTAN. AB 500/ABX 500 (65x49cm)+soport. | |
| 0IIR9300 | KIT DE 4 PIES (altura 150 mm) | |
| 0IIR9305 | KIT DE 4 RUEDAS | |

| Dotaciones | AB 500 N | ABX 500 N | AB 500 PV | ABX 500 PV |
|---|---|---|---|---|
| Estantes | 7 | 7 | 4 | 4 |
| Cestas (Congel.) | Si | Si | - | - |



Modelos negativos: cestas en dotación para una mejor distribución del producto almacenado.



Control de mandos con:
- piloto de encendido.
- interruptor congelación rápida.
- termostato.
- termómetro.



Incorporan cerradura con llave.

| DATOS TÉCNICOS | | | AB 500 N/ ABX 500 N | AB 500 PV/ ABX 500 PV |
|---|---|---|---|---|
| Volumen | l | | 525 | 525 |
| Gama de temperatura | °C | | -25 | +4 |
| Capacidad congelación | kg/24h | | 30 | - |
| Desescarche | MAN/AUT | | MAN | AUT |
| Nivel de carga | nº | | 7 | 6 |
| Tensión/Fases | V/nº | | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | | 250 | 180 |
| Consumo eléctrico | kWh/24h | | 4,2 | 1,1 |
| Compresor | CV | | 3/8 | 1/5 |
| Refrigerante | tipo | | R134A | R404A |
| Control evaporador | CP/VE | | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | | ST | ST |
| Evaporador | ST/AF | | ST | AF |
| Ancho | mm | | 770 | 770 |
| Fondo | mm | | 722 | 722 |
| Alto | mm | | 1702 | 1702 |
| Peso neto/bruto | kg | | 86/94 | 86/94 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

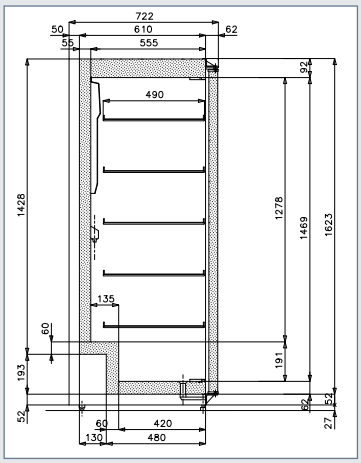
EUROFRED

# Armarios de servicio

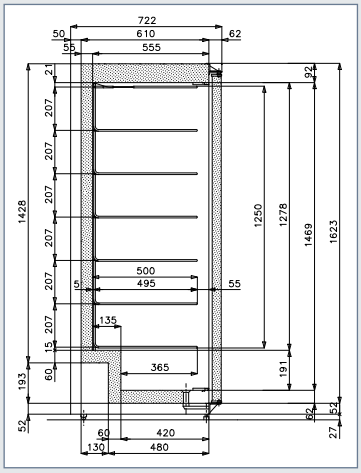


ABX 500 N
(En dotación:
Set cestas)

R 290
*Opcional




AB 500 PV / ABX 500 PV




AB / ABX 500 N



AB 500 N



AB 500 N (Inox)

- Armarios de gran capacidad con unas dimensiones exteriores extremadamente compactas. Permiten almacenar una gran cantidad de productos en un espacio reducido.
- De serie: Un set de cestas compuesto por 12 cestas de 51,5 x 31,5 x 18 cm (22 l) y 1 cesta de 60 x 40 x 18 cm (33 l), para los de congelación.
- Acabados interiores en chapa prebarnizada de elevada resistencia a los golpes y rayaduras producidos por el uso diario.
- Los modelos ABX con acabados exteriores en acero inoxidable son especialmente adecuados para instalaciones (cocinas, obradores, etc.) donde las operaciones de limpieza son difíciles por el tipo de suciedad.
- Regulación altura de los estantes mediante cremallera.

# Armarios profesionales
## Positivos y negativos

# SNACK 400

COOL HEAD

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **CONSERVACIÓN (TN)** | |
| 0IRW0036 | SNACK400TN | |
| | **CONGELACIÓN (BT)** | |
| 0CRW0030 | SNACK400BT | |

*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0IRW9017 | Estante adicional con soportes (530x550) | |

| Dotaciones | SNACK400TN | SNACK400BT |
|---|---|---|
| Estantes (333x430cm) | 3 | 3 |
| Cerradura | 1 | 1 |



Estructura interna y externa en acero inoxidable.



Termostato digital



Pies regulables en altura



Ángulos redondeados para una más fácil limpieza.

| DATOS TÉCNICOS | | | SNACK400 TN | SNACK400 BT |
|---|---|---|---|---|
| Dimensiones (WxDxH) | mm | | 680x710x2010 | 680x710x2010 |
| Capacidad neta | | | 429 | 429 |
| Temp | °C | | +2~+8 | -15 ~ - 20 |
| Refrigerante | | | R134a | R404A |
| Desescarche | | | Automatic | Manual |
| Compresor | | | Aspera | Aspera |
| Consumo | kWh/24h | | 2.4 | 8.0 |
| Peso neto | kg | | 125 | 127 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

NOVEDAD 2014




SNACK 400 TN

- Armarios Snack construídos totalmente en acero inoxidable con bordes redondeados que facilitan su limpieza.
- Todos los modelos disponen de una capacidad de 20 estantes en total.
- Puerta reversible dotada de autocierre que permite una mayor versatilidad en el momento de colocar en el local del cliente.
- Ambos modelos vienen dotados con luz led de serie y disponen de termostato digital.

# Armarios profesionales
## Positivos y negativos Gastronorm GN 2/1

# GN

COOL HEAD

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **CONSERVACIÓN (TN)** | |
| 0IRW0037 | INOX700TN | |
| 0IRW0038 | INOX1400TN | |
| | **CONGELACIÓN (BT)** | |
| 0CRW0031 | INOX700BT | |
| 0CRW0032 | INOX1400BT | |

*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0IRW9018 | Estante adicional con soportes (530x650) | |

| Dotaciones | GN600TN/BT | GN1200TN/BT |
|---|---|---|
| Estantes regulables | 3 | 6 |
| Cerradura | 1 | 1 |



Estructura interna y externa en acero inoxidable.



Termostato digital.



Pies regulables en altura.



Ángulos redondeados para una más fácil limpieza.

| DATOS TÉCNICOS | | GN600 TN | GN600 BT | GN1200 TN | GN1200 TNG | GN1200 BT |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Dimensiones (WxDxH) | mm | 680x810x2010 | 680x810x2010 | 1340x810x2010 | 1340x810x2010 | 1340x810x2010 |
| Capacidad neta | | 600 | 600 | 1200 | 1200 | 1200 |
| Temperatura | °C | +2~+8 | -15~-20 | +2~+8 | +2~+8 | -15~-20 |
| Refrigerante | | R134a | R404A | R134a | R134Aa | R404A |
| Evaporador | | Estático | Estático | Estático | Estático | Estático |
| Desescarche | | Automatic | Manual | Automatic | Automatic | Manual |
| Compresor | | Aspera | Aspera | Aspera | Aspera | Aspera |
| Consumo | kWh/24h | 2.9 | 8.8 | 4.8 | 4.8 | 9.6 |
| Peso neto | kg | 135 | 136 | 180 | 180 | 182 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

NOVEDAD 2014



1400 TN



700 TN

- Armarios de evaporación estática construídos totalmente en acero inoxidable con bordes redondeados que facilitan su limpieza.
- Todos los modelos disponen de una capacidad de 20 estantes en total.
- Puerta reversible dotada de autocierre que permite una mayor versatilidad en el momento de colocar en el local del cliente.
- Ambos modelos vienen dotados con luz led de serie y disponen de termostato digital.
- Modelo dotados de 3 estantes GN 2/1 por puerta pero gracias a sus guías en forma de "U" permiten albergar también estantes de 60x40.

# Armarios profesionales
## Positivos y negativos Gastronorm

# GE

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **CONSERVACIÓN (TN)** | |
| 0IIS0551K | GE 700 TN (1 puerta) | |
| 0IIS0582K | GE 700 TN (2 1/2 puertas) | |
| 0IIS0566K | GE 1400 TN (2 puertas) | |
| 0IIS0583K | GE 1400 TN (1 + 2 1/2 puertas) | |
| 0IIS0584K | GE 1400 TN (4 1/2 puertas) | |
| | **CONGELACIÓN (BT)** | |
| 0IIS0556K | GE 700 BT (1 puerta) | |
| 0IIS0586K | GE 700 BT (2 1/2 puertas) | |
| 0IIS0571K | GE 1400 BT (2 puertas) | |
| 0IIS0587K | GE 1400 BT (1 + 2 1/2 puertas) | |
| 0IIS0588K | GE 1400 BT (4 1/2 puertas) | |

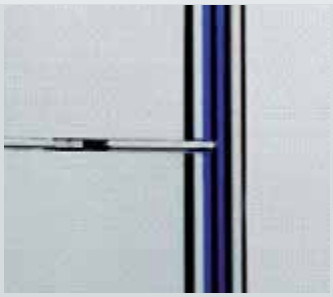
*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0IIS9300 | Conjunto guias plastific.* (Kit de 3) | |
| 0IIS9301 | Conjunto guias inox.* (Kit de 3) | |
| 0IIS9305 | Estante plastific. (65x53 cm) (kit de 3) | |
| 0IIS9306 | Estante rejilla inox (65x53 cm) (kit de 3) | |
| 0IIS9003 | Kit transformac. Pastelería (s/guías) | |

**Guías para aplicación en gastronomía y pastelería.*

| Dotaciones | MODELO 700 | MODELO 1400 |
|---|---|---|
| Estante (Rejilla) | 3 | 3+3 |



Fácil apertura gracias al tirador de una sóla pieza a lo largo de todo el armario.



Apertura de la puerta hasta 180º con bloqueo a 90º.
Puertas reversibles.



Panel de control electrónico.

| DATOS TÉCNICOS | | GE 700 TN | GE 1400 TN | GE 700 BT | GE 1400 BT |
|---|---|---|---|---|---|
| Volumen | l | 620 | 1350 | 620 | 1350 |
| Gama temperatura | °C | -2+8 | -2+8 | -20 | -20 |
| Desescarche | AUT/MAN | AUT | AUT | AUT | AUT |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eéctrica | W | 404 | 645 | 609 | 911 |
| Compresor | CV | 1/3 | 1/2 | 5/8 | 1 |
| Refrigerante | Tipo | R404A | R404A | R404A | R404A |
| Control evaporador | CP/VE | CP | CP | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | AF | AF | AF | AF |
| Evaporador | ST/AF | AF | AF | AF | AF |
| Ancho | mm | 720 | 1440 | 720 | 1440 |
| Fondo | mm | 850 | 850 | 850 | 850 |
| Alto | mm | 2050 | 2050 | 2050 | 2050 |
| Peso neto/bruto | kg | 140/175 | 195/255 | 165/205 | 225/285 |
| Peso neto/bruto | kg | 86/94 | 86/94 | 86/94 | 86/94 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

R 290
*Opcional

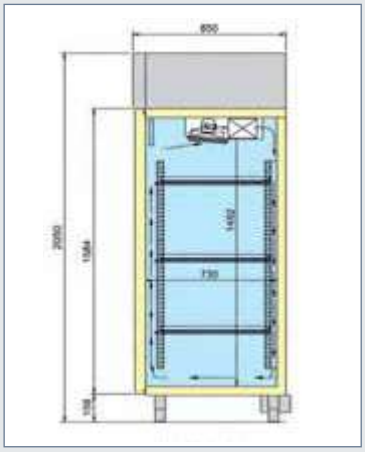


GE 1400
(1 puerta + 2 1/2 puertas)



GE 700
(2 1/2 puertas)



GE TN-BT

- Armarios refrigerados gastronorm que pueden funcionar en una temperatura ambiente de +43ºC.
- Gama amplia con medias puertas tanto en congelación como en conservación, y en los modelos bitemperaturas.
- Acabados interiores completamente en acero inoxidable AISI 304 para una máxima higiene. Ángulos interiores redondeados y estructura portabandejas desmontable que facilitan las operaciones de limpieza.
- Incorporación de resistencias de desescarche en las versiones de conservación, permitiendo trabajar a temperaturas de hasta -2ºC.
- Puertas dotadas de cerradura, que gracias al dispositivo magnético y muelle de retorno aseguran un cierre fácil y hermético.
- Aislamiento con poliuretano ecológico de 60 mm de espesor que reduce drásticamente la dispersión térmica, garantizando las máximas prestaciones con un mínimo consumo energético.
- Luz interna y parada del ventilador automática a la apertura de la puerta.
- Ruedas para un desplazamiento fácil.
- Regulación altura de los estantes mediante cremallera.

# Armarios profesionales
## Positivos y negativos Pastelería

# ABX

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **CONSERVACIÓN (TN)** | |
| 0IIR0115 | ABX 700 P (seudo-ventilador) | |
| | **CONGELACIÓN (BT)** | |
| 0IIR0105 | ABX 700 N (estática) | |

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7LMS9050 | Bandeja pastelería (600x400) | |
| 0IIR9025K | Guías soporte (2 unidades) | |
| 0IIR9300 | Kit 4 pies (altura 150 mm) | |
| 0IIR9305 | Kit 4 ruedas | |

| Dotaciones | ABX 700P | ABX 700N |
|---|---|---|
| Nº Niveles de guia | 20 | 20 |

*(No incluye bandejas 40x60)*



Modelos ABX 700 con interior en acero lacado.



Estructura interior para colocar bandejas pasteleras de 40 x 60 cm.



Ventiladores interiores para asegurar una distribución uniforme del aire frío.

| DATOS TÉCNICOS | | | **ABX 700 P** | **ABX 700 N** |
|---|---|---|---|---|
| Volumen | l | | 618 | 618 |
| Gama temperatura | °C | | +2/+10 | -18/-20 |
| Desescarche | AUT/MAN | | AUT | MAN |
| Tensión/Fases | V/nº | | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | | 360 | 450 |
| Compresor | CV | | 3/8 | 1/2 |
| Refrigerante | tipo | | R134A | R404A |
| Control evaporador | CP/VE | | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | | AF | AF |
| Evaporador | ST/AF | | seudo-AF | ST |
| Ancho | mm | | 670 | 670 |
| Fondo | mm | | 871 | 871 |
| Alto | mm | | 1969 | 1969 |
| Peso neto/bruto | kg | | 130/142 | 130/142 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

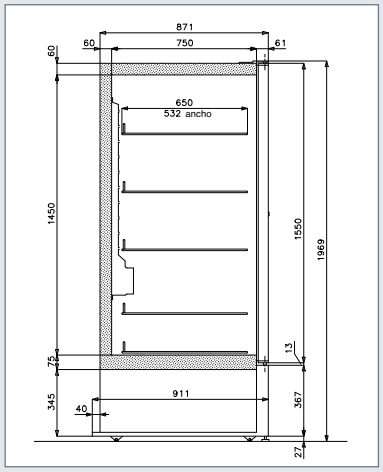
R 290
*Opcional



ABX 700 P
(Versión Pastelería)



ABX 700 N




ABX 700 N-P

- Armarios de servicio para aplicaciones de pastelería que unen a su gran capacidad unas dimensiones exteriores extremadamente reducidas.
- Estructura externa en acero inoxidable.
- Ventiladores interiores para asegurar una distribución uniforme del aire frío, así como una rápida recuperación de la temperatura después de una apertura de puerta.
- Incluyen 20 niveles de guías para la colocación de bandejas de pastelería de 40x60 (no incluídas).
- Regulación altura de los estantes mediante cremallera.

# Armarios profesionales
## Positivos y negativos Pastelería

# GE PAST

ISA

MODELOS

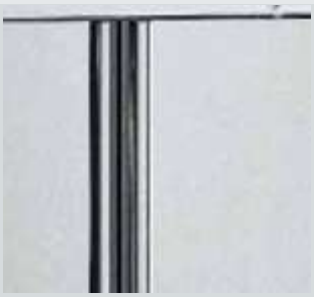
| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **CONSERVACIÓN (TN)** | |
| 0IIS0552K | GE PAST 700 TN (1 puerta) | |
| 0IIS0567K | GE PAST 1400 TN (2 puertas) | |
| | **CONGELACIÓN (BT)** | |
| 0IIS0557K | GE PAST 700 BT (1 puerta) | |
| 0IIS0572K | GE PAST 1400 BT (2 puertas) | |

Accesorios

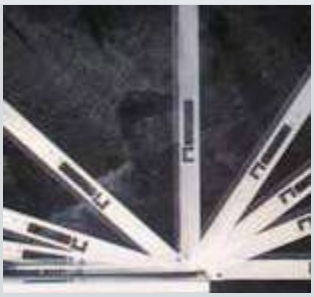
| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0IIS9300 | Conjunto guias past./gastr plastific. | |
| 0IIS9301 | Conjunto 3 guías inox GE 700-1400 | |

| Dotaciones | GE 700TN | GE 1400TN | GE 700BT | GE 1400BT |
|---|---|---|---|---|
| Juego de guias (cada 7 cm) | 15 | 15+15 | 15 | 15+15 |

*(No incluye bandejas 40x60)*



Fácil apertura gracias al tirador de una sola pieza a lo largo de todo el armario.



Apertura de la puerta hasta 180º con bloqueo a 90º.
Puertas reversibles.




Panel de control electrónico.



Estructura interior con 15 juegos de guías para colocar bandejas de 40x60.

| DATOS TÉCNICOS | | GE 700 TN | GE 1400 TN | GE 700 BT | GE 1400 BT |
|---|---|---|---|---|---|
| Volumen | l | 620 | 1350 | 620 | 1350 |
| Gama temperatura | °C | -2+8 | -2+8 | -18/-15 | -18/-15 |
| Desescarche | AUT/MAN | AUT | AUT | AUT | AUT |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | 550 | 645 | 609 | 911 |
| Compresor | CV | 1/3 | 1/2 | 5/8 | 1 |
| Refrigerante | Tipo | R404A | R404A | R404A | R404A |
| Control evaporador | CP/VE | CP | CP | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | AF | AF | AF | AF |
| Evaporador | ST/AF | AF | AF | AF | AF |
| Ancho | mm | 720 | 1440 | 720 | 1440 |
| Fondo | mm | 850 | 850 | 850 | 850 |
| Alto | mm | 2050 | 2050 | 2050 | 2050 |
| Peso neto/bruto | kg | 133/145 | 400/420 | 133/145 | 400/420 |

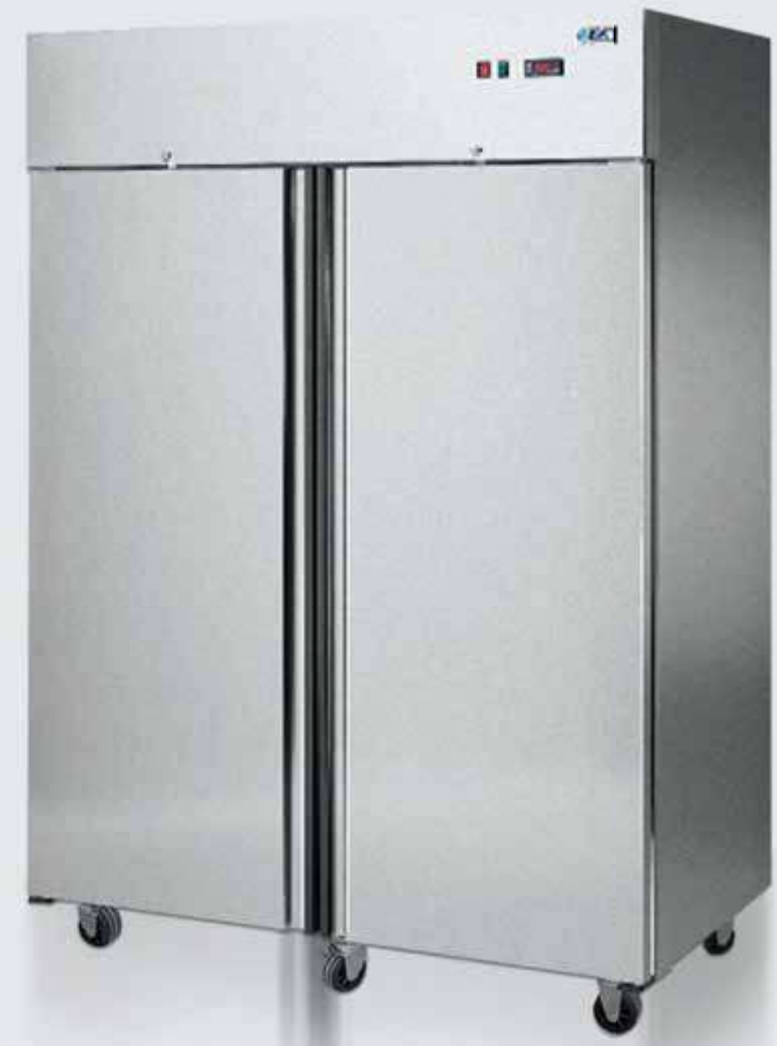
*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

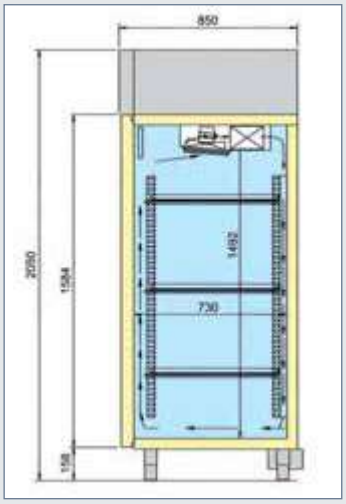
R 290
*Opcional



GE 700
(1 puerta)



GE 1400
(2 puertas)




- Armarios refrigerados con aplicación pastelería que pueden funcionar en una temperatura ambiente de 43ºC.
- Acabados interiores completamente en acero inoxidable AISI 304 para una higiene máxima. Ángulos interiores redondeados y estructura portabandejas desmontable, que facilitan las operaciones de limpieza.
- Incorporación de resistencias de desescarche en las versiones de conservación, permitiendo trabajar a temperaturas de hasta -2ºC.
- Puertas dotadas de cerradura, que gracias al dispositivo magnético y muelle de retorno aseguran un cierre fácil y hermético.
- Aislamiento con poliuretano ecológico de 60 mm de espesor que reduce drásticamente la dispersión térmica, garantizando las máximas prestaciones con un mínimo consumo energético.
- Ruedas para un desplazamiento fácil.
- Capacidad máxima de juegos de guías: 23 (cada 5 cm).

# Armarios profesionales
## Negativos Especial heladería

# GELATO

COOL HEAD

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **CONGELACIÓN** | |
| 0IRW0044 | GELATO 800 | |

*Consultar stock disponible*

| Dotaciones | GELATO 800 |
|---|---|
| Estantes | 10 |
| Cerradura | 1 |



Estructura interna y externa en acero inoxidable.




Termostato digital



Pies regulables en altura



Ángulos redondeados para una más fácil limpieza.

| DATOS TÉCNICOS | | **GELATO 800 BT** |
|---|---|---|
| Dimensiones (wxdxh) | mm | 740x990x2010 |
| Capacidad neta | | 737 |
| Temp. | °C | -18~-22 |
| Refrigerante | | R404A |
| Evaporación | | AF |
| Desescarche | | Automatic |
| Compresor | | Aspera |
| Consumo | kWh/24h | 9.4 |
| Peso neto | kg | 152 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED




GELATO 800

- Armario especial cubetas completamente construído en acero inoxidable.
- Cerradura y luz LED interior de serie.
- Puerta reversible para una mayor versatilidad a la hora de colocarlo en el local del cliente.
- Posibilidad de albergar hasta 60 cubetas de 5 l. (cubetas no incluídas)

# Armarios profesionales
## Negativos especial para helados

# LABOR

ISA

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 2CIS0006 | LABOR 70 RS RV TB | |

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 2CIS9000 | Estante con soporte | |

| Dotaciones | PARA TODOS LOS MODELOS |
|---|---|
| Estante inox con soporte (720x534 mm) | 5 |



5 estantes en dotación regulables en altura. Posibilidad de colocar 5 estantes más, ampliando a 11 el número de niveles de carga.



Acabados interiores y exteriores totalmente en acero inox que facilitan la limpieza y garantizan una higiene total del producto almacenado.



Central electrónica para la regulación de la temperatura.



Ruedas para un desplazamiento fácil.

| DATOS TÉCNICOS | | LABOR 70 RS RV TB |
|---|---|---|
| Volumen | l | 668 |
| Gama temperatura | °C | -18/-20 |
| Desescarche | AUT/MAN | MAN |
| Dotación estantes | | 5 |
| Capacidad cubetas 5 l | | 65 |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | 560 |
| Compresor | CV | 5/8 |
| Refrigerante | Tipo | R404A |
| Control evaporador | CP/VE | CP |
| Condensación | ST/AF/W | AF |
| Evaporador | ST/AF | ST |
| Ancho | mm | 670 |
| Fondo | mm | 925 |
| Alto | mm | 2090 |
| Peso neto/bruto | kg | 148/158 |

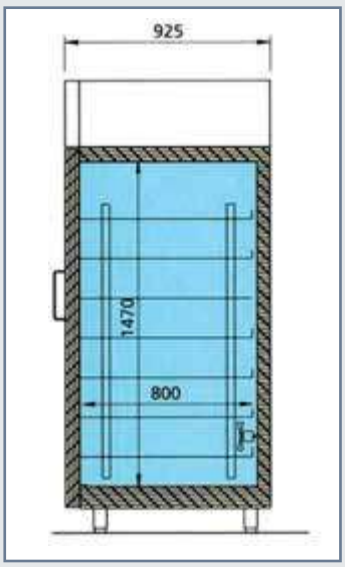
*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

R 290
*Opcional



LABOR 70 RS RV TB




Vista de perfil

- Armarios de servicio especialmente diseñados para la conservación del helado en cubetas, con una gran capacidad de carga de hasta 65 cubetas de 5 l.
- Sistema de producción de frío mediante refrigeración estática.
- Incorporan ventilador para una distribución óptima del frío y una rápida recuperación de la temperatura después de cada apertura de puerta.
- Posibilidad de colocar 6 cubetas de 5 l en cada estante, excepto estante superior con capacidad máxima para 5 cubetas de 5 l.
- Puerta con asa ergonómica sobre toda la parte lateral.
- Ruedas para facilitar el desplazamiento.

# Armarios profesionales
## Especial pescado

# FISH

COOL HEAD

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **CONGELACIÓN (BT)** | |
| 0IRW0039 | GN600 FISH | |

*Consultar stock disponible*

| Dotaciones | GN600 FISH |
|---|---|
| Cubetas | 7 |
| Cerradura | 1 |



Estructura interna y externa en acero inoxidable.



Termostato digital



Pies regulables en altura



Ángulos redondeados para una más fácil limpieza.

| DATOS TÉCNICOS | | **GN600 FISH** |
|---|---|---|
| Dimensiones (WxDxH) | mm | 680x810x2010 |
| Capacidad neta | | 600 |
| Temperatura | °C | -5 / +2 |
| Refrigerante | | R134a |
| Desescarche | | Automatic |
| Compresor | | Aspera |
| Consumo | kWh/24h | 2,9 |
| Peso neto | kg | 135 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

NOVEDAD 2014




GN600 FISH

- Armario completamente construído en acero inoxidable especial para pescado.
- Cerradura y luz LED interior de serie.
- Puerta reversible para una mayor versatilidad a la hora de colocarlo en el local del cliente.
- Incluye 7 cubetas plásticas en dotación.

# SERIE SNACK

## Línea 600 TN-BT

COOL HEAD

MODELOS

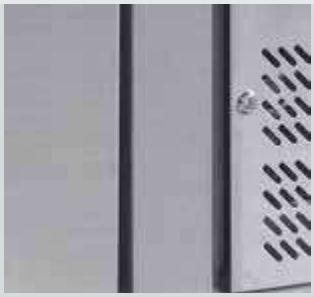
| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **CONSERVACIÓN** | |
| 0IRW0023 | SNACK 2100 TN | |
| 0IRW0024 | SNACK 3100 TN | |
| 0IRW0025 | SNACK 4100 TN | |
| | **CONGELACIÓN** | |
| 0CRW0023 | SNACK 2100 BT | |
| 0CRW0024 | SNACK 3100 BT | |
| 0CRW0025 | SNACK 4100 BT | |

*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0IRW9005 | Estante adicional + Juego guías | |

| Dotaciones | PARA TODOS LOS MODELOS |
|---|---|
| Estante por puerta (333*430 mm) | 1 |



Cerradura de serie.



Termostato digital.



Pies regulables en altura.



Acabados interiores redondeados para una fácil limpieza

| DATOS TÉCNICOS | | SNACK2100 TN | SNACK3100 TN | SNACK4100 TN | SNACK2100 BT | SNACK3100 BT | SNACK4100 BT |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Ancho | mm | 1360 | 1795 | 2230 | 1360 | 1795 | 2230 |
| Fondo | mm | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 |
| Alto | mm | 850 | 850 | 850 | 850 | 850 | 850 |
| Capacidad neta | l | 228 | 339 | 449 | 228 | 339 | 449 |
| Temperatura | ºC | -2~+8 | -2~+8 | -2~+8 | -18~-22 | -18~-22 | -18~-22 |
| Refrigerante | tipo | R134a | R134a | R134a | R404A | R404A | R404A |
| Desescarche | tipo | Automático | Automático | Automático | Automático | Automático | Automático |
| Compresor | tipo | Aspera | Aspera | Danfoss | Danfoss | Danfoss | Danfoss |
| Consumo | KWh/24h | 1,8 | 2,2 | 2,6 | 5 | 7,0 | 9,6 |
| Peso neto | Kg | 88 | 122 | 143 | 93 | 126 | 147 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

NOVEDAD 2014



SNACK 2100 TN



SNACK4100 TN

- Bajomostradores refrigerados construídos tanto interior como exteriormente en acero inoxidable.
- Refrigeración ventilada que favorece la mejor conservación de los alimentos.
- Modelos de 2 a 4 puertas dotadas con autocierre, tanto en congelación como en conservación.
- Todos los modelos pueden albergar hasta 7 estantes por puerta.
- Posibilidad de sustituir una o varias puertas por 2 o 3 cajones refrigerados (bajo pedido).

# SERIE GASTRONORM
## Línea GN 1/1

COOL HEAD

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **CONSERVACIÓN** | |
| 0IRW0026 | GN 1100 TN | |
| 0IRW0027 | GN 2100 TN | |
| 0IRW0028 | GN 3100 TN | |
| 0IRW0029 | GN 4100 TN | |
| | **CONGELACIÓN** | |
| 0CRW0026 | GN 1100 BT | |
| 0CRW0027 | GN 2100 BT | |
| 0CRW0028 | GN 3100 BT | |
| 0CRW0029 | GN 4100 BT | |

*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0IRW9008 | Estante adicional todos los modelos | |

| Dotaciones | PARA TODOS LOS MODELOS |
|---|---|
| Estante por puerta ( 330x530 mm) | 1 |



Cerradura de serie.



Termostato digital.



Pies regulables en altura.



Acabados interiores redondeados para una fácil limpieza.

DATOS TÉCNICOS

| | | GN1100 TN | GN2100 TN | GN3100 TN | GN4100 TN | GN1100 BT | GN2100 BT | GN3100 BT | GN4100 BT |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Capacidad neta | l. | 150 | 282 | 417 | 553 | 150 | 282 | 417 | 553 |
| Temperatura | ºC | -2~+8 | -2~+8 | -2~+8 | -2~+8 | -18~-22 | -18~-22 | -18~-22 | -18~-22 |
| Refrigerante | tipo | R134a | R134a | R134a | R134a | R404A | R404A | R404A | R404A |
| Desescarche | AUT/MAN | AUT | AUT | AUT | AUT | AUT | AUT | AUT | AUT |
| Compresor | tipo | Aspera | Aspera | Aspera | Danfoss | Danfoss | Danfoss | Danfoss | Danfoss |
| Consumo | KWh/24h | 1.7 | 2.0 | 2.4 | 2.8 | 5,9 | 7 | 8 | 9,6 |
| Ancho | mm | 925 | 1360 | 1795 | 2230 | 925 | 1360 | 1795 | 2230 |
| Fondo | mm | 700 | 700 | 700 | 700 | 700 | 700 | 700 | 700 |
| Alto | mm | 850 | 850 | 850 | 850 | 850 | 850 | 850 | 850 |
| Peso neto | kg | 79 | 98 | 134 | 153 | 82 | 103 | 136 | 155 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

NOVEDAD 2014



GN 2100 BT



GN 4100 TN

- Bajomostradores refrigerados construidos tanto interior como exteriormente en acero inoxidable.
- Refrigeración ventilada que favorece la mejor conservación de los alimentos.
- Modelos de 1 a 4 puertas dotadas con autocierre, tanto en congelación como en conservación.
- Todas las puertas pueden albergar un máximo de 7 estantes.
- Posibilidad de solicitar puertas de cristal con iluminación LED en los modelos de 2, 3 y 4 puertas (bajo pedido).

# SERIE PROFESIONAL

## Línea panadería • Línea gastronomía cubetas 1/3

COOL HEAD

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **PANADERÍA** | |
| 0IRW0030 | PA 2100 | |
| 0IRW0031 | PA 3100 | |
| | **GASTRONOMÍA 1/3** | |
| 0IRW0032 | SH 2700 | |
| 0IRW0033 | SH 2800 | |
| 0IRW0034 | SH 3700 | |
| 0IRW0035 | SH 3800 | |

*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0IRW9015 | Estante adicional PA / SH2800 / SH3800 | |
| 0IRW9016 | Estante adicional SH 2700 / SH 3700 | |

| Dotaciones | PA + SH 2800 + SH 3800 | SH2700 + SH 3700 |
|---|---|---|
| Estante por puerta 60x40 | 1 | - |
| Estante por puerta GN 1/1 | - | 1 |



Cerradura de serie.



Termostato digital.



Pies regulables en altura.



Acabados interiores redondeados para una fácil limpieza.

| DATOS TÉCNICOS | | PA 2100 | PA 3100 | SH 2700 | SH 2800 | SH 3700 | SH 3800 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Ancho | mm | 1510 | 2020 | 1360 | 1510 | 2020 | 2020 |
| Fondo | mm | 800 | 800 | 700 | 800 | 700 | 800 |
| Alto | mm | 850 | 850 | 1085 | 850 | 850 | 850 |
| Capacidad neta | l. | 390 | 580 | 282 | 390 | 417 | 580 |
| Nº puertas | | 2 | 3 | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Temperatura | ºC | +2~+8 | +2~+8 | +2~+8 | +2~+8 | +2~+8 | +2~+8 |
| Refrigerante | tipo | R134a | R134a | R134A | R134A | R134A | R134A |
| Desescarche | AUT/MAN | AUT | AUT | AUT | AUT | AUT | AUT |
| Compresor | | Aspera | Aspera | Aspera | Aspera | Aspera | Aspera |
| Consumo | kWh/24h | 3.0 | 3.6 | 2,8 | 3,3 | 3,3 | 3,6 |
| Peso neto | kg | 98 | 152 | 125 | 140 | 133 | 164 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

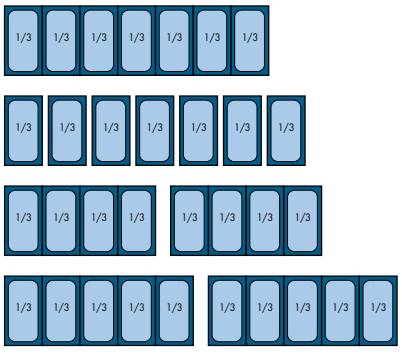
NOVEDAD 2014



PA 2100



SH 3700




Distribución de cubetas modelos SH

- Bajomostradores refrigerados construídos tanto interior como exteriormente en acero inoxidable.
- Refrigeración ventilada que favorece la mejor conservación de los alimentos.
- Bajomostradores de 2 y 3 puertas dotados de autocierre.

# SERIE PROFESIONAL

## Línea pizzería • Línea ensaladas

COOL HEAD

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **PIZZERÍA** | |
| 7IRW0005 | PZ 1610 + VRX1500/380 | |
| 7IRW0006 | PZ 2600 + VRX1500/380 | |
| 7IRW0007 | PZ 2610 + VRX2000/380 | |
| | **ENSALADAS** | |
| 7IRW0008 | S900 SQ | |
| 7IRW0009 | S903 SQ | |

*Consultar stock disponible*

| Dotaciones | Modelos PZ | Modelos S-CQ |
|---|---|---|
| Guías para GN 1/1 o 40x60 indistintamente | 7 | - |
| Estante por puerta GN 1/1 | - | 1 |



Cerradura de serie.



Termostato digital.



Pies regulables en altura para los modelos PZ.



Desescarche automático para todos los modelos.

| DATOS TÉCNICOS | | PZ 1610 | PZ 2600 | PZ 2610 | VRX1500/380 | VRX2000/380 | S900 SQ | S903 SQ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Ancho | mm | 1510 | 1510 | 2025 | 1500 | 2000 | 900 | 1365 |
| Fondo | mm | 800 | 800 | 800 | 395 | 395 | 700 | 700 |
| Alto | mm | 1000 | 1000 | 1000 | 435 | 435 | 1300 | 1300 |
| Capacidad neta | l. | 390 | 390 | 580 | GN1/3 x6 | GN1/3 x9 | 240 | 368 |
| Temp(°c) | °C | +2~+8 | +2~+8 | +2~+8 | +2~+8 | +2~+8 | +2~+8 | +2~+8 |
| Refrigerante | tipo | R134a | R134a | R134A | R134A | R134A | R134A | R134A |
| Desescarche | AUT/MAN | AUT | AUT | AUT | AUT | AUT | AUT | AUT |
| Compresor | | Aspera | Aspera | Aspera | Aspera | Aspera | Aspera | Aspera |
| Consumo | kWh/24h | 2,4 | 2,4 | 2,4 | 1,5 | 1,85 | 3 | 3,8 |
| Peso neto | kg | 262 | 257,5 | 326,5 | 31 | 36 | 70 | 108 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

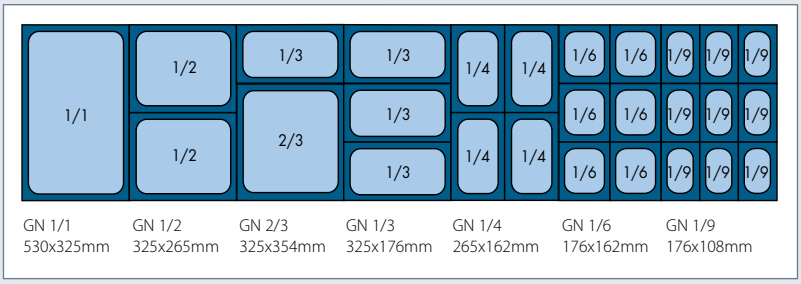
NOVEDAD 2014



PZ 3610



S903 SQ




DISTRIBUCIÓN DE CUBETAS MODELOS S-CG (cubetas no incluídas)
Modelo S900CG - 2 cubetas 1/1 o su equivalente en cubetas más pequeñas
Modelo S903CG - 3 cubetas 1/1 o su equivalente en cubetas más pequeñas

- Bajomostradores refrigerados construídos tanto interior como exteriormente en acero inoxidable.
- Modelos PZ con superfície de trabajo en granito y 7 niveles de carga con doble guía que permite albergar tanto bandejas GN1/1 como 40x60.
- Modelos S-CQ con vidrio de seguridad temperado curvo que permite visualizar las cubetas expuestas.
- Para los modelos PZ: sobrevitrina VRX1500/380 con capacidad para 6 cubetas 1/3. Sobrevitrina VRX2000/380 con capacidad para 9 cubetas 1/3.

# Bajomostradores

MERCATUS



BAJOMOSTRADORES
COMPACTA



BAJOMOSTRADORES
GASTRONORM



BAJOMOSTRADORES
BAR



BAJOMOSTRADORES
PIZZAIOLA



Ángulos redondeados
que facilitan su limpieza.



Dispositivo automático de
cierre y juntas magnéticas.



Incluye cremalleras verticales
interiores con 3 posiciones.



Cajón encima del grupo.



Interior y exterior construido en
acero inoxidable AISI 441 para
facilitar la limpieza.



Evaporadores verticales de
doble flujo situados entre las
puertas protegidos para evitar
cortes y contra la corrosión.



Kit de cajones neutros.



Plano de trabajo de granito en
los bajomostradores de pizza
(15 cm alto).

## Versatilidad

Existen una multitud de posibilidades para realizar una mesa refrigerada personalizada y adaptada a las necesidades particulares de cada cliente permitiendo de esta forma una composición con una gran variedad de accesorios y acabados distintos.

## Acabados de calidad

Acabados interiores y exteriores en acero inoxidable AISI 441 para una limpieza fácil e higiene máxima.
Aislamiento en poliuretano exento de CFC inyectado a alta presión.
Puertas con dispositivo automático de cierre y juntas magnéticas.
Evaporador de doble flujo con protección anticorrosión.

## Funcionalidad óptima

Posibilidad de seleccionar refrigeración estática y ventilada.
Panel de control automático.
Cajón de servicio no refrigerado encima del grupo.
Incorporan grupos frigoríficos sobredimensionados que permiten trabajar a una temperatura ambiente de hasta 43ºC.
Evaporadores verticales situados entre las puertas para una distribución homogénea del frío.

## Fácil limpieza e higiene máxima para la conservación de los alimentos en las mejores condiciones

Esquinas interiores y exteriores redondeadas.
Pies de acero inoxidable ajustables en altura.

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

# Bajomostradores



BAJOMOSTRADORES
PASTELERIA



BAJOMOSTRADORES
PIZZA



BAJOMOSTRADORES
ENSALADAS



BAJOMOSTRADORES
SNACK



BAJOMOSTRADORES
BISTROT



BAJOMOSTRADORES
BUFFET

SERIE COMPACT
La serie Compact ha sido especialmente desarrollada para espacios reducidos ya que ofrece dimensiones más contenidas.
Modelos disponibles con aplicación gastronomía, ensaladas y pizza, dotados de dos puertas.

SERIE SNACK
La serie Snack se presenta como la solución más adecuada para la conservación de productos lácteos, bebidas y charcuterías.
Dispone de una profundidad reducida de 600 mm, ideal para espacios reducidos.

SERIE GASTRONORM
La serie Gastronorm ha sido especialmente concebida para la conservación de productos fácilmente perecederos, principalmente carne, pescado y otros alimentos frescos.
Dispone de un elevado rendimiento frigorífico, ideal para la cocina profesional.

SERIE ENSALADA
La serie ensalada representa la solución ideal para la preparación de ensaladas y la conservación de sus ingredientes.
Dispone de un módulo incorporado dentro de la superficie de trabajo con cubetas gastronorm, lo que facilita las operaciones de preparación de ensaladas.

SERIE PIZZA
La serie pizza con superficie de trabajo en granito ha sido especialmente concebida para la preparación de pizzas y conservación de alimentos.
Dispone de cajones neutros ideales para el descanso de la masa y dimensiones internas diseñadas para colocar bandejas euronorms.
Caben destacar las sobrevitrinas pizza con un sistema de refrigeración en la parte inferior tanto como en los laterales para una conservación de los alimentos en las mejores condiciones.

SERIE PASTELERIA
La serie pastelería ha sido especialmente desarrollada para la conservación de masas de pastelería, con dimensiones internas adaptadas a las bandejas euronorms de 600 x 400 mm.

PIZZAIOLA
Proyectada para la preparación de pizzas, esta mesa fría es la opción inteligente cuando el espacio es una desafío. La encimera en granito, con una abertura para la inserción de contenedores GN 1/6 y el interior preparado para la utilización de contenedores GN 1/1 aseguran la mejor funcionalidad.

BISTROT
Ideal para la conservación de alimentos previamente cocinados o en fase de preparación, la mesa fría Bistrot está dimensionada para una utilización en la que el espacio asume una importancia vital.

BAR
Indicado para el servicio de bar y cafetería, este mueble presenta una elevada altura y reducida profundidad. Su gran capacidad de almacenaje lo transforma en un mueble ideal para el acondicionamiento de bebidas.

BUFFET
La mesa fría buffet ha sido ideada para la conservación de los ingredientes necesarios para la preparación de ensaladas y platos fríos. Mientras que, el mueble abierto, permite la inserción de contenedores GN en múltiples combinaciones a la medida del usuario.

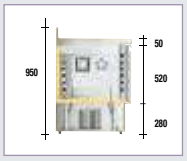
# DIMENSIONES

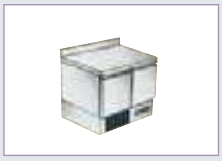
MERCATUS

## SERIE COMPACT

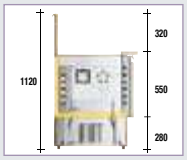
| LATERAL | 2 PUERTAS | 3 PUERTAS | 4 PUERTAS | 5 PUERTAS |
|---|---|---|---|---|

BISTROT



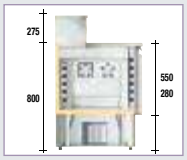


ENSALADA





PIZZA

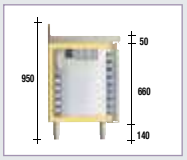




## SERIE EURO

| LATERAL | 2 PUERTAS | 3 PUERTAS | 4 PUERTAS | 5 PUERTAS |
|---|---|---|---|---|

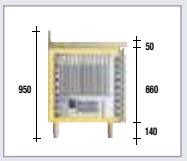
SNACK







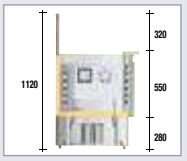

GASTRO





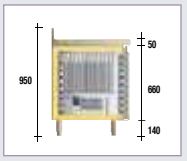



ENSALADA





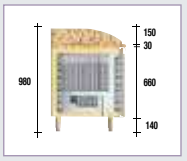

PASTELERIA








PIZZA








*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

# SERIE COMPACT
## Ancho 880

MERCATUS



MESA BISTROT 2P



MESA ENSALADA 2P



MESA PIZZA 2P

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | EQUIPAMIENTO | VOLUMEN | PRECIO REF. € |
|---|---|---|---|---|
| 0YMC0001 | BISTROT 2P | 2 puertas<br>1 estante (rejilla) por puerta | 191 | |
| 7YMC0060 | MESA ENSALADA 2P* | 2 puertas<br>2 guías por puerta | 270 | |
| 7YMC0005 | MESA PIZZA 2P | 2 puertas<br>1 estante (rejilla) por puerta | 270 | |

**Para el modelo ensalada la cuba tiene las dimensiones siguientes: 790 x 510 x 150.*

*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7YMC9031 | Estante rejilla sin guías (325x530) | |
| 7YMC9030 | Juego de guías | |

| DATOS TÉCNICOS | | BISTROT 2P | ENSALADA 2P | PIZZA 2P |
|---|---|---|---|---|
| Volumen | l | 191 | 191 | 191 |
| Gama temperatura | °C | 0/+6 | +2/+8 | +2/+8 |
| Desescarche | AUT/MAN | AUT | AUT | AUT |
| Tensión/Fases | V/Nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | C/G-S/G | 230 | 230 | 230 |
| Compresor | CV | 1/5 | 1/5 | 1/5 |
| Refrigerante | tipo | R134a | R134a | R134a |
| Condensación | ST/AF/W | AF | AF | AF |
| Evaporador | ST/AF | AF | AF | AF |
| Ancho | mm | 880 | 880 | 880 |
| Fondo | mm | 700 | 700 | 700 |
| Alto | mm | 850 | 830 | 830 |
| Peso neto/bruto | kg | 85/97 | 85/97 | 85/97 |

# SERIE SNACK
## Profundidad 600

MERCATUS

**CON GRUPO**


SNACK 2 P


SNACK 3 P


SNACK 4 P


SNACK 5 P

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | EQUIPAMIENTO | VOLUMEN | PRECIO REF. € |
|---|---|---|---|---|
| | **CON GRUPO** | | | |
| 0YMC0005 | SNACK 2 P | 2 puertas<br>1 estante rejilla por puerta<br>1 cajón neutro | 236 | |
| 0YMC0010 | SNACK 3 P | 3 puertas<br>1 estante rejilla por puerta<br>1 cajón neutro | 364 | |
| 0YMC0015 | SNACK 4 P | 4 puertas<br>1 estante rejilla por puerta<br>1 cajón neutro | 492 | |
| 0YMC0020 | SNACK 5 P | 5 puertas<br>1 estante rejilla por puerta<br>1 cajón neutro | 619 | |

*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0YMC9005 | Estante adicional snack | |
| 0YMC9027 | Guías snack | |
| 0YMC9030 | Rejilla intermedia snack | |

| Dotaciones | PARA TODOS LOS MODELOS |
|---|---|
| Estante de rejilla (40x42) | 1 |

**POSIBLES CONFIGURACIONES**


SNACK 1 P + 2 CR


SNACK 2 P + 2 CR


SNACK 3 P + 2 CR


SNACK 4 P + 2 CR

| DATOS TÉCNICOS | | 2P | 3P | 4P | 5P |
|---|---|---|---|---|---|
| Volumen | l | 236 | 364 | 492 | 619 |
| Gama temperatura | °C | +1/+6 | +1/+6 | +1/+6 | +1/+6 |
| Desescarche | AUT/MAN | AUT | AUT | AUT | AUT |
| Tensión/Fases | V/Nº | 220/2 | 220/2 | 220 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | C/G-S/G | 177 | 207 | 252 | 311 |
| Pot. frigorífica (-10ºC/+32ºC) | W | 172 | 245 | 296 | 398 |
| Refrigerante | tipo | R134A | R134A | R134A | R134A |
| Control evaporación | CP/VE | CP | CP | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | AF | AF | AF | AF |
| Evaporador | ST/AF | ST/AF | ST/AF | ST/AF | ST/AF |
| Ancho | mm | 1470 | 1980 | 2490 | 3000 |
| Fondo | mm | 600 | 600 | 600 | 600 |
| Alto | mm | 950 | 950 | 950 | 950 |
| Peso neto/bruto | kg | 110/125 | 147/155 | 184/195 | 220/235 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

# SERIE GASTRO
## Profundidad 700

MERCATUS

**CONSERVACIÓN**


GASTRO 2 P


GASTRO 3 P


GASTRO 4 P


GASTRO 5 P

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | EQUIPAMIENTO | VOLUMEN | PRECIO REF. € |
|---|---|---|---|---|
| | **CON GRUPO** | | | |
| 0YMC0045 | GASTRO 2 P | 2 puertas<br>1 estante rejilla por puerta<br>1 cajón neutro | 241 | |
| 0YMC0050 | GASTRO 3 P | 3 puertas<br>1 estante rejilla por puerta<br>1 cajón neutro | 365 | |
| 0YMC0055 | GASTRO 4 P | 4 puertas<br>1 estante rejilla por puerta<br>1 cajón neutro | 489 | |
| 0YMC0060 | GASTRO 5 P | 5 puertas<br>1 estante rejilla por puerta<br>1 cajón neutro | 619 | |
| | **CON GRUPO** | | | |
| 0YMC0185 | GASTRO 2 P BT | 2 puertas<br>1 estante rejilla por puerta<br>1 cajón neutro | 241 | |
| 0YMC0190 | GASTRO 3 P BT | 3 puertas<br>1 estante rejilla por puerta<br>1 cajón neutro | 365 | |

*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0YMC9010 | Estante rejilla adicional Gastro | |
| 0YMC9020 | Guías gastronorm | |

| Dotaciones | PARA TODOS LOS MODELOS |
|---|---|
| Estante de rejilla por puerta | 1 |

**POSIBLES CONFIGURACIONES**


GASTRO 1 P + 2 CR


GASTRO 2 P + 2 CR


GASTRO 3 P + 2 CR


GASTRO 4 P + 2 CR

| DATOS TÉCNICOS | | 2P | 3P | 4P | 5P | BT 2P | BT 3P |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Volumen | l | 241 | 365 | 489 | 614 | 241 | 365 |
| Gama temperatura | ºC | -2/+4 | -2/+4 | -2/+4 | -2/+4 | -15/-20 | -15/-20 |
| Desescarche | AUT/MAN | AUT | AUT | AUT | AUT | AUT | AUT |
| Tensión/Fases | V/Nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | C/G-S/G | 237/30 | 280/60 | 383/60 | 450/90 | 390 | 550 |
| Pot. frigorífica (-10ºC/+32ºC) | W | 245/296 | 296/393 | 393/434 | 434/543 | 1/4 | 3/8 |
| Refrigerante | tipo | R134A | R134A | R134A | R134A | R404A | R404A |
| Control evaporación | CP/VE | CP/VE | CP/VE | CP/VE | CP/VE | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | AF | AF | AF | AF | AF | AF |
| Evaporador | ST/AF | ST/AF | ST/AF | ST/AF | ST/AF | AF | AF |
| Ancho | mm | 1320 | 1755 | 2190 | 2625 | 1380 | 1845 |
| Fondo | mm | 700 | 700 | 700 | 700 | 700 | 700 |
| Alto | mm | 950 | 950 | 950 | 950 | 950 | 950 |
| Peso neto/bruto | kg | 189/200 | 217/225 | 251/265 | 285/300 | 175/195 | 205/227 |

# SERIE ENSALADA
## Para GN

MERCATUS



MESA ENSALADA 2 P + 1 CN

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | EQUIPAMIENTO | VOLUMEN | PRECIO REF. € |
|---|---|---|---|---|
| 7YMC0050 | **MESA ENSALADA 2 P + 1 CN** | 2 puertas<br>1 cajón neutro<br>5 guías por puerta | 244 | |

*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7YMC9030 | Kit de guías mesa ensalada 2p | |

| Dotaciones | MODELOS CAJON NEUTRO |
|---|---|
| Guías por puerta | 5 |

| DATOS TÉCNICOS | | | **2P + 1CN** |
|---|---|---|---|
| Volumen | l | | 244 |
| Gama temperatura | °C | | +2/+8 |
| Desescarche | AUT/MAN | | AUT |
| Tensión/Fases | V/no. | | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | | 279 |
| Compresor | CV | | 1/5 |
| Refrigerante | tipo | | R134A |
| Condensación | ST/AF/W | | AF |
| Evaporador | ST/AF | | AF |
| Ancho | mm | | 1320 |
| Fondo | mm | | 700 |
| Alto | mm | | 850 |
| Ancho cuba | mm | | 740 |
| Fondo cuba | mm | | 510 |
| Alto cuba | mm | | 150 |
| Peso neto/bruto | kg | | 183/198 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

# SERIE PASTELERÍA
## Para bandejas 40 x 60

MERCATUS


PASTELERÍA 2 P


PASTELERÍA 3 P


PASTELERÍA 4 P


PASTELERÍA 5 P

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | EQUIPAMIENTO | VOLUMEN | PRECIO REF. € |
|---|---|---|---|---|
| OYMC0085 | **PASTELERÍA 2 P** | 2 puertas<br>8 guías por puerta | 306 | |
| OYMC0090 | **PASTELERÍA 3 P** | 3 puertas<br>8 guías por puerta | 463 | |
| OYMC0095 | **PASTELERÍA 4 P** | 4 puertas<br>8 guías por puerta | 620 | |
| OYMC0100 | **PASTELERÍA 5 P** | 5 puertas<br>8 guías por puerta | 777 | |

*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7YMC9035 | Conjunto guías pastelería | |
| 7LMS9050 | Bandeja pastelería 600x400 | |

| Dotaciones | PARA TODOS LOS MODELOS |
|---|---|
| Nº de guías por puerta | 8 |

DATOS TÉCNICOS

| | | 2P | 3P | 4P | 5P |
|---|---|---|---|---|---|
| Volumen | l | 306 | 463 | 620 | 777 |
| Gama temperatura | ºC | 0/+6 | 0/+6 | 0/+6 | 0/+6 |
| Desescarche | AUT/MAN | AUT | AUT | AUT | AUT |
| Tensión/Fases | V/Nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | 230 | 276 | 357 | 474 |
| Pot. frigorífica (-10ºC/+32ºC) | W | 245 | 296 | 393 | 434 |
| Refrigerante | tipo | R134A | R134A | R134A | R134A |
| Control evaporador | CP/VE | CP | CP | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | AF | AF | AF | AF |
| Evaporador | ST/AF | ST/AF | ST/AF | ST/AF | ST/AF |
| Ancho | mm | 1470 | 1980 | 2490 | 3000 |
| Fondo | mm | 720 | 720 | 720 | 720 |
| Alto | mm | 950 | 950 | 950 | 950 |
| Peso neto/bruto | kg | 191/215 | 230/250 | 269/275 | 308/320 |

# SERIE PIZZA

MERCATUS



MESA PIZZA 2P+1CN



MESA PIZZA 3P+1CN

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | EQUIPAMIENTO | VOLUMEN | PRECIO REF. € |
|---|---|---|---|---|
| | **SIN CAJONERA ESPECIAL PARA MASA DE PIZZA** | | | |
| 7YMC0005 | MESA PIZZA 2P | 2 puertas | 191 | |
| 7YMC0010 | MESA PIZZA 2P+1CN | 2 puertas<br>1 cajón neutro | 306 | |
| 7YMC0025 | MESA PIZZA 3P+1CN | 3 puertas<br>1 cajón neutro | 463 | |

*Consultar disponibilidad.*

| Dotaciones | 1 CAJON NEUTRO | 2 P |
|---|---|---|
| Guías por puerta | 4 | 2 |



| DATOS TÉCNICOS | | 2P | 2P+1CN | 2P+3CN |
|---|---|---|---|---|
| Volumen | l | 191 | 306 | 306 |
| Gama temperatura | ºC | +2/+8 | 0/+6 | 0/+6 |
| Potencia eléctrica | W | 230 | 218 | 218 |
| Compresor | CV | 1/5 | 1/5 | 1/5 |
| Evaporador | ST/AF | AF | ST/AF | ST/AF |
| Ancho | mm | 880 | 1470 | 1600 |
| Fondo | mm | 700 | 720 | 720 |
| Alto | mm | 830 | 830 | 830 |
| Peso neto/bruto | kg | 85/94 | 243/253 | 256/266 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

# SOBREVITRINAS PIZZA

MERCATUS



**POSIBLE DISTRUBUCIÓN DE CUBETAS**




2P


2P+1CN


2P+3CN


2P+6CN+1CN  3P+1CN

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7YMC0100 | SOBREVITRINAS PIZZA 2P+1CN | |
| 7YMC0105 | SOBREVITRINAS PIZZA 2P+3CN | |
| 7YMC0110 | SOBREVITRINAS PIZZA 2P+6CN+1CN / 3P+1CN | |

## Relación cod. Mesa-sobrevitrina

MESA PIZZA — SOBREVITRINAS

**2P+1CN**





| CÓDIGO | |
|---|---|
| 7YMC0010 | 7YMC0100 |

**2P+3CN**





| CÓDIGO | |
|---|---|
| 7YMC0015 | 7YMC0105 |

**2P+6CN+1CN**



**3P+1CN**





| CÓDIGO | | |
|---|---|---|
| 7YMC0020 | 7YMC0025 | 7YMC0110 |

DATOS TÉCNICOS

| | | 2P+1CN | 2P+3CN | 2P+6CN+1CN 3P+1CN |
|---|---|---|---|---|
| Ancho exterior | mm | 1470 | 1600 | 1980 |
| Fondo exterior | mm | 324 | 324 | 324 |
| Alto exterior | mm | 385 | 385 | 385 |
| Ancho interior | mm | 988 | 1118 | 1498 |
| Fondo interior | mm | 244 | 244 | 244 |
| Alto interior | mm | 152 | 152 | 152 |
| Peso neto/bruto | kg | 50/56 | 55/61 | 70/77 |

# Abatidor de temperatura
## Gastronomía • Pastelería • Heladería

# ZERO - T SP

ISA

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0IIS0000 | ZERO - T5 SP | |
| 0IIS0001 | ZERO - T8 SP | |
| 0IIS0002 | ZERO - T12 SP | |
| 0IIS0003 | ZERO - T16 SP | |

*Bandejas/Rejillas no incluidas*

*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0IIS9203 | Kit transform. heladería T5 SP (3 rejillas) | |
| 0IIS9206 | Kit transform. heladería T8 SP (6 rejillas) | |
| 0IIS9209 | Kit transform. heladería T12 SP (9 rejillas) | |
| 0IIS9210 | Kit transform. heladería T16 SP (10 rejillas) | |
| 0IIS9211 | Rejilla pasteleria (inox) 600x400 | |
| 0IIS9212 | Rejilla GN 1/1 (inox) 530x325 | |
| 0IIS9213 | Bandeja pasteleria 400x600x20 | |
| 0IIS9214 | Bandeja GN 1/1 (inox) 530x325x20 | |

*Consultar stock disponible*

Dotaciones — PARA TODOS LOS MODELOS

Sonda al corazón

Estructura interna regulable en inox



Estructura interna y externa en acero inox con esquinas redondeadas.



Kit de Heladería en acero inox para aplicación heladería.



Guías preparadas para recibir bandejas de gastronomía y pastelería.



Registrador bajo pedido.

| DATOS TÉCNICOS | | T5 SP | T8 SP | T12 SP | T16 SP |
|---|---|---|---|---|---|
| Niveles de carga | nº | 5 | 8 | 12 | 16 |
| Ciclo de abatimiento | ºC | + 90/+ 3 | + 90/+ 3 | + 90/+ 3 | + 90/+ 3 |
| Ciclo congelación | ºC | + 90/-18 | + 90/-18 | + 90/-18 | + 90/-18 |
| Capac. abatimiento (90 min) | kg | 18 | 25 | 36 | 55 |
| Tipo refrigeración | | ventilada | ventilada | ventilada | ventilada |
| Capac. congelación (240 min) | kg | 12 | 16 | 24 | 36 |
| Distancia entre niveles | mm | 65 | 65 | 65 | 65 |
| Desescarche | | Gas caliente | Gas caliente | Gas caliente | Gas caliente |
| Clase climática | nº | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Compresor (tipo/núm) | | Hermético (1) | Semihermético (1) | Semihermético (1) | Semihermético (1) |
| Alimentación | V/ph/HZ | 230/1/50 | 400/3/50 | 400/3/50 | 400/3/50 |
| Consumo eléctrico estándar | W/A | 1000/4,7 | 2500/4,6 | 2800/5,7 | 4200/7,9 |
| Consumo eléc. descongelac. | W/A | 1890/9 | 2900/5,1 | 3300/6 | 5100/8,6 |
| Pot. frigorífica (-10 / +40 ºC) | W | 3300 | 4500 | 5500 | 6900 |
| Dimensiones externas | mm | 800x700x920 | 800x790x1270 | 800x790x1750 | 800x790x1950 |
| Peso neto | kg | 120 | 180 | 210 | 240 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

R 290
*Opcional



T12 SP



T5 SP





T8 SP

T16 SP

- Abatidores de temperatura multifunción con refrigeración ventilada, especialmente recomendados para su aplicación en el sector de la gastronomía y de la pastelería.
- Estructura interna y externa en acero inox con esquinas redondeadas.
- Cuadro de mando electrónico con pantalla LCD multifunción y zoom para facilitar la lectura de los programas seleccionados.
- Unidad condensadora potenciada.
- Pies en acero inox regulables en altura.
- Sonda de serie para el control de la temperatura, gestionada directamente desde el panel de control.
- Preparado para recibir indistintamente bandejas de gastronomía y de pastelería.
- Existe un Kit de Heladería en acero inox para aplicación heladería con rejillas para cubetas de helado.
- Posibilidad de registrador, lámpara germicida y kit de ruedas bajo pedido.

# Armarios y Cámaras frigoríficas / Equipos frigoríficos



EUROFRED

# Índice


Indice visual de gama 60

**Armarios y Cámaras frigoríficas**

Minicámaras Eurofred conservación-congelación 61-62
Minicámaras desmontables TN.-BT Gran capacidad 63
Armarios desmontables TN-BT Tabla de selección 64
Minicámaras desmontables TN-BT Gran capacidad 65
Cámaras desmontables TN-BT Tabla de selección 66
Accesorios minicámaras 67
Armarios y cámaras Puertas de cristal 68

**Equipos frigoríficos monoblocs**

Monoblocs TN-BT Pared 69
Techo 70
Aplicación industrial 71

**Equipos frigoríficos splits**

Splits TN-BT Aplicación comercial 72

**Equipos de climatización**

Splits climatización Recintos pequeño volumen 73

# Cámaras y Equipos frigoríficos

## CÁMARAS FRIGORÍFICAS

### ARMARIOS Y CÁMARAS FRIGORÍFICAS



MINICÁMARAS SERIE S8
Pág 61



ARMARIO SERIE S6-S10
Pág 63

### CÁMARAS PUERTAS DE CRISTAL



SELF
Pág 68

## EQUIPOS FRIGORÍFICOS

### MONOBLOCS



FAM / FAL
Pág 69



SERIE SFM-SFL
Pág 70



SERIE PTM-PTL
Pág 71

### SPLITS



SERIE STM-STL
Pág 72

## OTROS

### SPLITS CLIMATIZACIÓN



SERIE STH
Pág 73

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

ACCESORIOS CÁMARAS



ESTANTERÍA
Pág 67



VENTANA CRISTAL
Pág 67



CORTINA LAMAS
Pág 67

# Minicámaras Eurofred
## Conservación - Congelación

# SERIE S8

EUROFRED



### MINICÁMARAS

Minicámaras hasta un máximo de 16 metros cúbicos de volumen, que responde a la gran demanda del mercado actual de minicámaras de instalación rápida, de alta calidad con un único espesor de panel de 80 mm tanto para la gama de conservación como la de congelación.




Apertura de seguridad interior.



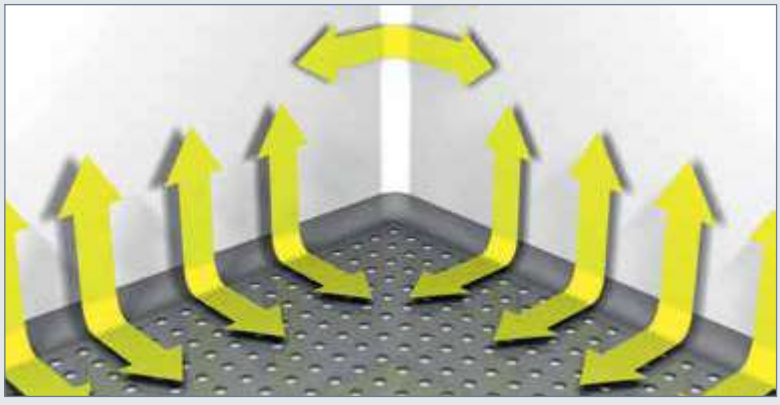
Cerradura exterior con llave.



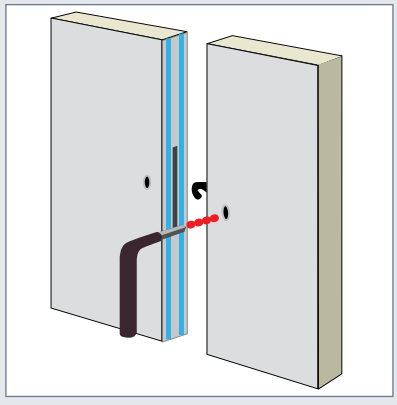
Suelo antideslizante inoxidable.



Máxima higiene garantizada gracias a un zócalo externo inferior en acero inoxidable, muy resistente con el paso del tiempo lo que asegura múltiples limpiezas con productos agresivos sin dañar al material.



Ángulo interior y exterior redondeados con perfíl sanitario integrado entre panel lateral, suelo y techo.



Rápido y sencillo para ensamblar con encaje directo gracias al uso de los ganchos rápidos.

EUROFRED



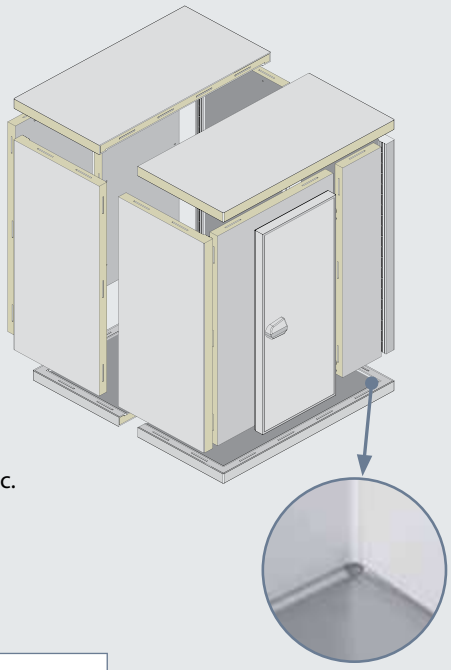
INSTALACION*

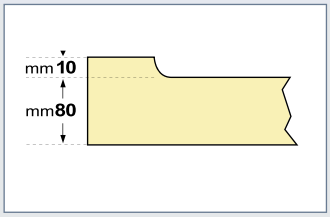
*Servicio de Instalación. Solicite presupuesto.

2* años GARANTIA TOTAL

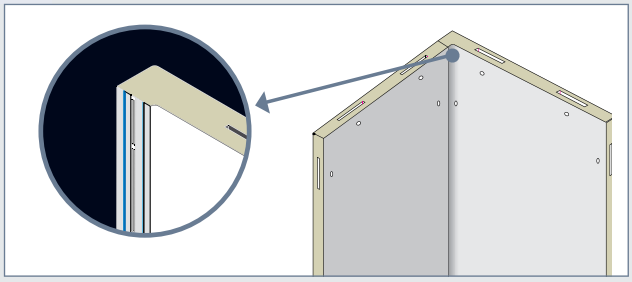
*Nuevo servicio de Garantia total 2 años. Solicite presupuesto.

- ESPESOR PANEL: 80 mm.
- Revestimiento panel-pared y techo: Laminado y barnizado blanco con un RAL 9010 certificado para productos alimentarios.
- Revestimiento interior del panel suelo: Acero inoxidable antideslizante.
- Revestimiento zócalo externo: Acero inoxidable.
- AISLAMIENTO: En poliuretano rígido con una densidad media de +/- 45 kg/mc.
- Puerta: De luz 700x1900 mm (standard).






Detalle del panel de suelo.
Perfil sanitario de 1 mm de radio.

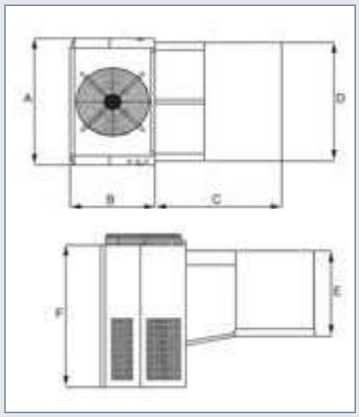


Sin necesidades de angulares. Los paneles disponen ya de un ángulo que facilita la instalación.

## Equipos frigorificos

- Incluyen en dotación:
  - Presostato de alta y baja presión.
  - Microinterruptor de puerta con cable de 2,5 m.
  - Luz interior para la cámara con cable de 2,5 m.
  - Cable de resistencia para la puerta de 2,5 m. (sólo para modelo BT).
- Equipos frigoríficos compactos que reducen al máximo el tiempo de instalación, a la vez que eliminan la costosa y difícil regulación de un equipo convencional ya que viene regulado y comprobado de fábrica.
- Equipos especialmente indicados para la ubicación en la pared de recintos de espacio reducido.
- Desescarche por gas caliente con evaporación automática del agua de condensación. Incluyen cubeta de evaporación del agua de condensación.






| CÓDIGO | A | B | C | D | E | F |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ONVR0005/10/15/20/50/55 | 400 | 320 | 476 | 360 | 275 | 680 |
| ONVR0025/30/35/60/65 | 650 | 390 | 497 | 610 | 275 | 780 |
| ONVR0040/45/70/75 | 690 | 430 | 751 | 650 | 480 | 780 |

# SERIE S8

EUROFRED



Minicámaras



Equipos frigorificos

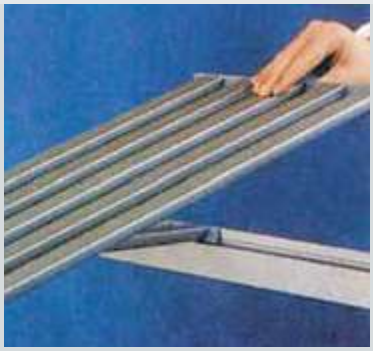
MINICÁMARAS

| ARTÍCULO | DESCRIPCIÓN | VOLUMEN ($m^3$) | PVP |
|---|---|---|---|
| 0NJK0038 | MINICAMARA S8 1380 x 1780 x 2180 | 3,99 | |
| 0NJK0039 | MINICAMARA S8 1380 x 2180 x 2180 | 4,98 | |
| 0NJK0040 | MINICAMARA S8 1380 x 2580 x 2180 | 5,96 | |
| 0NJK0041 | MINICAMARA S8 1780 x 1780 x 2180 | 5,30 | |
| 0NJK0044 | MINICAMARA S8 1780 x 2980 x 2180 | 9,23 | |
| 0NJK0045 | MINICAMARA S8 2180 x 1780 x 2180 | 6,61 | |
| 0NJK0046 | MINICAMARA S8 2180 x 2180 x 2180 | 8,24 | |
| 0NJK0047 | MINICAMARA S8 2180 x 2580 x 2180 | 9,87 | |
| 0NJK0048 | MINICAMARA S8 2180 x 2980 x 2180 | 11,51 | |
| 0NJK0049 | MINICAMARA S8 2580 x 1780 x 2180 | 7,92 | |
| 0NJK0051 | MINICAMARA S8 2580 x 2580 x 2180 | 11,83 | |
| 0NJK0052 | MINICAMARA S8 2580 x 2980 x 2180 | 13,79 | |
| 0NJK0056 | MINICAMARA S8 1380 x 1780 x 2580 | 4,78 | |
| 0NJK0057 | MINICAMARA S8 1380 x 2180 x 2580 | 5,96 | |
| 0NJK0058 | MINICAMARA S8 1380 x 2580 x 2580 | 7,14 | |
| 0NJK0059 | MINICAMARA S8 1780 x 1780 x 2580 | 6,35 | |
| 0NJK0062 | MINICAMARA S8 1780 x 2980 x 2580 | 11,06 | |
| 0NJK0063 | MINICAMARA S8 2180 x 1780 x 2580 | 7,92 | |
| 0NJK0064 | MINICAMARA S8 2180 x 2180 x 2580 | 9,87 | |
| 0NJK0065 | MINICAMARA S8 2180 x 2580 x 2580 | 11,83 | |
| 0NJK0066 | MINICAMARA S8 2180 x 2980 x 2580 | 13,79 | |
| 0NJK0067 | MINICAMARA S8 2580 x 1780 x 2580 | 9,49 | |
| 0NJK0069 | MINICAMARA S8 2580 x 2580 x 2580 | 14,17 | |
| 0NJK0070 | MINICAMARA S8 2580 x 2980 x 2580 | 16,52 | |

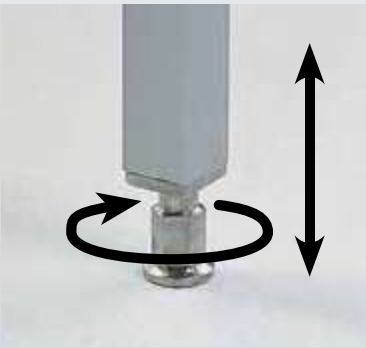
## Estanterias



2 tipos de estanterías:
- baldas de polietileno.
- montantes de duralinox de gran resistencia (150 kg/$m^2$).



Montaje en ángulo.



Pies regulables.

# Minicámaras Desmontables

## EQUIPOS FRIGORIFICOS

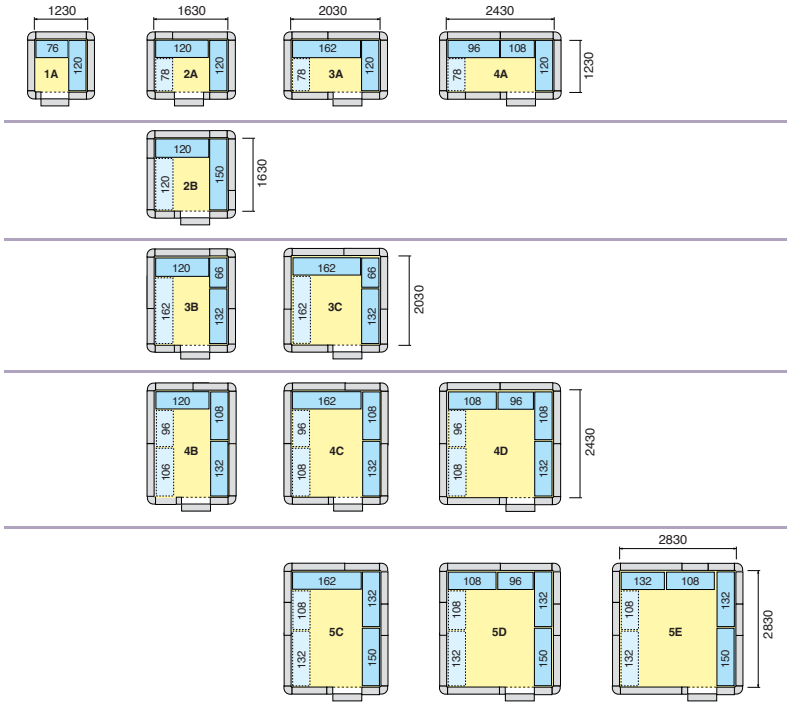
| ARTICULO EQUIPO CONSERVACIÓN (+5/0ºC) | POTENCIA FRIGORÍFICA (W) | PVP | ARTICULO EQUIPO CONGELACIÓN (-20/-25ºC) | POTENCIA (W) | PVP |
|---|---|---|---|---|---|
| 0NRV0005 | 915/775 | | 0NRV0055 | 1131 | |
| 0NRV0005 | 915/775 | | 0NRV0055 | 1131 | |
| 0NRV0010 | 1285/1100 | | 0NRV0055 | 1131 | |
| 0NRV0010 | 1285/1100 | | 0NRV0055 | 1131 | |
| 0NRV0015 | 1485/1285 | | 0NRV0060 | 1258 | |
| 0NRV0005 | 915/775 | | 0NRV0055 | 1131 | |
| 0NRV0010 | 1285/1100 | | 0NRV0060 | 1258 | |
| 0NRV0010 | 1285/1100 | | 0NRV0060 | 1258 | |
| 0NRV0015 | 1485/1285 | | 0NRV0060 | 1258 | |
| 0NRV0005 | 915/775 | | 0NRV0060 | 1258 | |
| 0NRV0010 | 1285/1100 | | 0NRV0060 | 1258 | |
| 0NRV0015 | 1485/1285 | | 0NRV0065 | 1527 | |
| 0NRV0005 | 915/775 | | 0NRV0055 | 1131 | |
| 0NRV0005 | 915/775 | | 0NRV0055 | 1131 | |
| 0NRV0005 | 915/775 | | 0NRV0060 | 1258 | |
| 0NRV0005 | 915/775 | | 0NRV0055 | 1131 | |
| 0NRV0010 | 1285/1100 | | 0NRV0060 | 1258 | |
| 0NRV0005 | 915/775 | | 0NRV0060 | 1258 | |
| 0NRV0010 | 1285/1100 | | 0NRV0060 | 1258 | |
| 0NRV0010 | 1285/1100 | | 0NRV0060 | 1258 | |
| 0NRV0015 | 1485/1285 | | 0NRV0065 | 1527 | |
| 0NRV0010 | 1285/1100 | | 0NRV0060 | 1258 | |
| 0NRV0015 | 1485/1285 | | 0NRV0065 | 1527 | |
| 0NRV0015 | 1485/1285 | | 0NRV0065 | 1527 | |

## ESTANTERIAS (*)

| ARTÍCULO ESTANTERÍA | PVP |
|---|---|
| 0NFF1514 | |
| 0NFF1515 | |
| 0NFF1516 | |
| 0NFF1517 | |
| 0NFF15* | |
| 0NFF1520 | |
| 0NFF1518 | |
| 0NFF1521 | |
| 0NFF1524 | |
| 0NFF1523 | |
| 0NFF1519 | |
| 0NFF1522 | |

* Consultar Códigos.

**DISTRIBUCIÓN ESTANTERIA**
(Las cotas de las cámaras son interiores)




NOTA: Altura estantería 1,67 m. Fondo 36 cm.
(Otras medidas consultar).

(*) Estanterías recomendadas según posición de las puertas detalladas en este croquis.

# Minicámaras Desmontables TN-BT
## Gran capacidad

# SERIE S6-S10

misa



Armarios desmontables de construcción modular con posibilidad de realizar diferentes composiciones en cuanto a medidas y puertas de carga, permitiendo de esta forma una gran organización del producto a conservar.



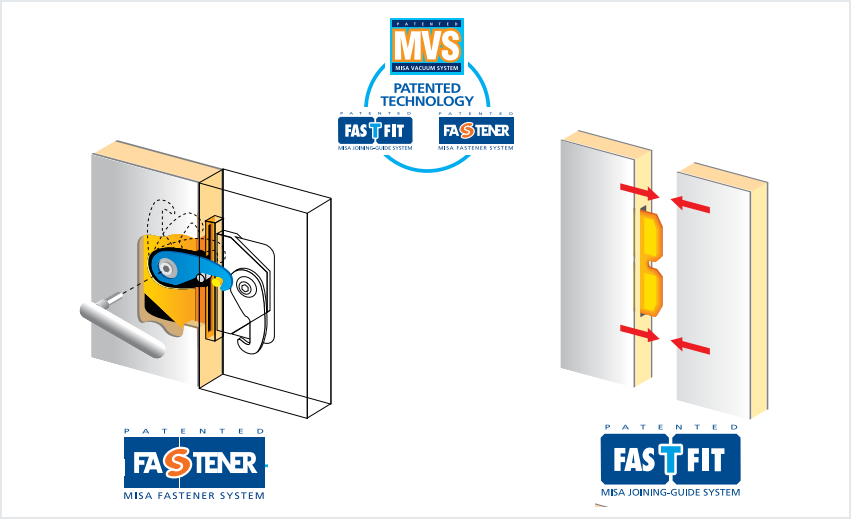
- Cierre automático.
- Marco y burletes lisos cumpliendo las normas sanitarias más exigentes.
- Luz puerta entera (0,61 x 1,8 m)
- Luz puerta media (0,61 x 0,8 m)



Acabados interiores y exteriores en PVC atóxico.



Angulos internos y externos redondeados contra la oxidación y para facilitar la limpieza.




El nuevo gancho **FASTENER** realizado mediante material de alta resistencia garantiza el completo encaje de todos los componentes y posteriormente el eventual desmontaje y montaje de éstos.
El sistema de centrado **FAST-FIT** consiste en el perfecto alineamiento de los paneles facilitando el montaje.

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

# Minicámaras Desmontables

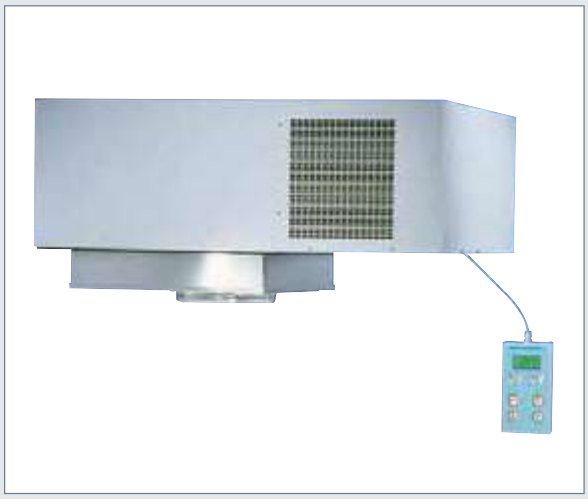




**ACCESORIOS**
CREMALLERAS + JUEGOS GUÍAS
Distribución interior para bandejas de pastelería de 40 x 60 cm mediante la colocación de un kit de cremalleras y guías de acero inoxidable.



**ACCESORIOS**
CREMALLERAS + ESTANTES
Distribución interior para bandejas de pastelería de 40 x 81,4 cm mediante la colocación de un kit de cremalleras y guías de acero inoxidable.



**EQUIPO FRIGORÍFICO (OPCIONAL)**
Equipo frigorífico compacto de techo que permite una instalación rápida y fácil con una mínima necesidad de espacio ya que queda ubicado en el propio techo del armario.

# TABLA DE SELECCIÓN

misa





Monobloc Techo SFM/SFL

## Armarios desmontables de temperatura positiva

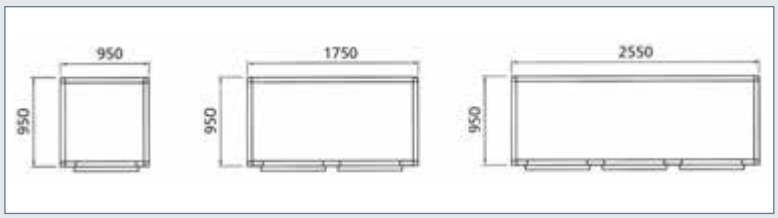
### Espesor 60 mm • Altura externa 2150 mm • Fondo 950 mm

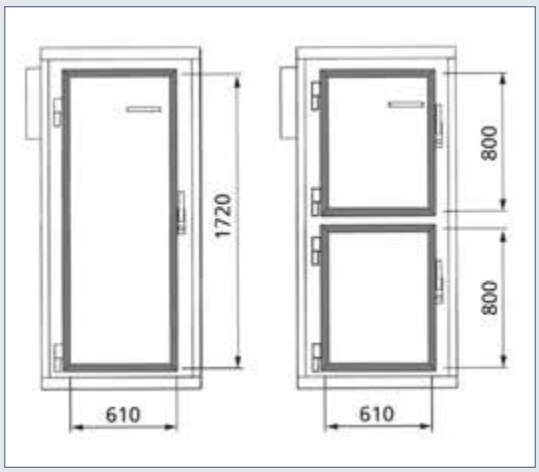
ARMARIOS

| CÓDIGO | MODELO | MEDIDAS EXTER. (mm) LONGITUD | FONDO | ALTO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|---|---|---|
| **CONSERVACIÓN** | | | | | |
| ESPESOR 6 cm (h = 203 cm) | | | | | |
| 0NMI2001 | A13 KL S6 1P | 950 | 950 | 2150 | |
| 0NMI2002 | A13 KL S6 21/2P | 950 | 950 | 2150 | |
| 0NMI2003 | A27 KL S6 2P | 1750 | 950 | 2150 | |
| 0NMI2004 | A27 KL S6 1P+21/2P | 1750 | 950 | 2150 | |
| 0NMI2005 | A27 KL S6 41/2P | 1750 | 950 | 2150 | |
| 0NMI2006 | A40 KL S6 3P | 2550 | 950 | 2150 | |
| 0NMI2007 | A40 KL S6 1P+41/2P | 2550 | 950 | 2150 | |
| 0NMI2008 | A40 KL S6 61/2P | 2550 | 950 | 2150 | |
| 0NMI2009 | A52 KL S6 4P | 3350 | 950 | 2150 | |
| 0NMI2010 | A52 KL S6 1P+61/2P | 3350 | 950 | 2150 | |
| 0NMI2011 | A52 KL S6 81/2P | 3350 | 950 | 2150 | |

EQUIPOS FRIGORÍFICOS

| T. AMB. 32ºC CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € | T. AMB. 33ºC CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |
| | | | | | |
| 0NRV0080 | SFM 2 | | 0NRV0080 | SFM 2 | |
| 0NRV0080 | SFM 2 | | 0NRV0080 | SFM 2 | |
| 0NRV0080 | SFM 2 | | 0NRV0080 | SFM 2 | |
| 0NRV0080 | SFM 2 | | 0NRV0080 | SFM 2 | |
| 0NRV0080 | SFM 2 | | 0NRV0080 | SFM 2 | |
| 0NRV0080 | SFM 2 | | 0NRV0080 | SFM 2 | |
| 0NRV0080 | SFM 2 | | 0NRV0080 | SFM 2 | |
| 0NRV0080 | SFM 2 | | 0NRV0080 | SFM 2 | |
| 0NRV0080 | SFM 2 | | 0NRV0080 | SFM 2 | |
| 0NRV0080 | SFM 2 | | 0NRV0085 | SFM 7 | |
| 0NRV0080 | SFM 2 | | 0NRV0085 | SFM 7 | |
| 0NRV0080 | SFM 2 | | 0NRV0085 | SFM 7 | |




Dimensiones puertas

EUROFRED

# Armarios desmontables de temperatura negativa

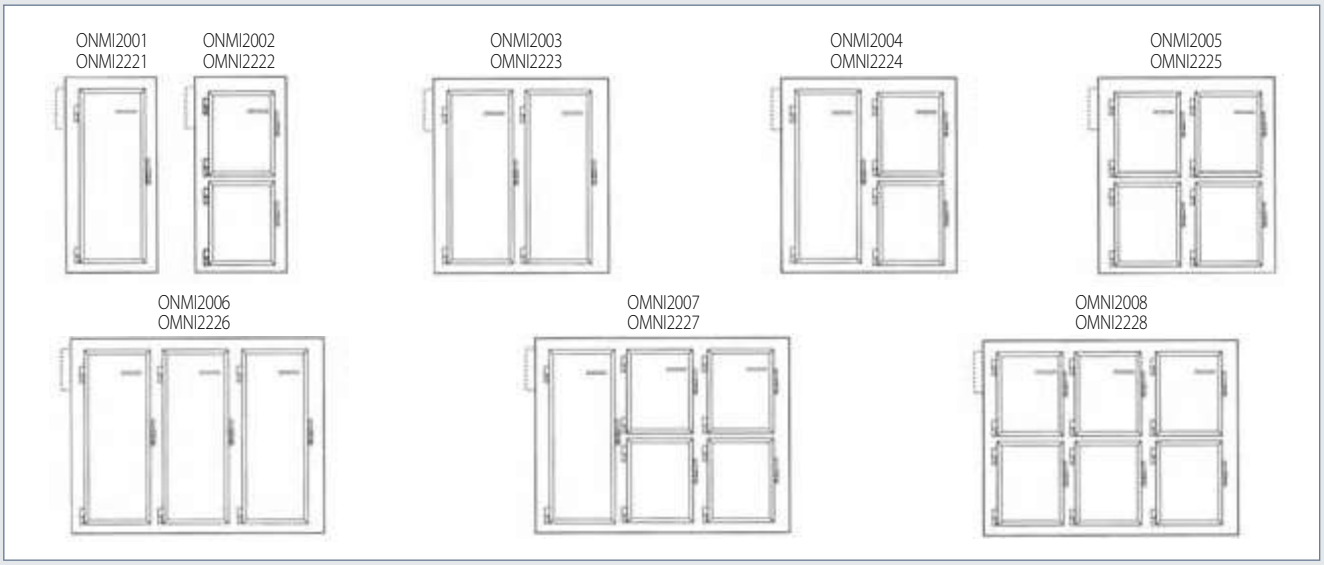
## Espesor 100 mm • Altura externa 2230 mm • Fondo 1030 mm

ARMARIOS

| CÓDIGO | MODELO | MEDIDAS EXTER. (mm) LONGITUD | FONDO | ALTO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|---|---|---|
| **CONGELACIÓN** | | | | | |
| ESPESOR 10 cm (h int = 203 cm) | | | | | |
| 0NMI2221 | A13 KL S10 1P | 1030 | 1030 | 2230 | |
| 0NMI2222 | A13 KL S10 2+1/2P | 1030 | 1030 | 2230 | |
| 0NMI2223 | A27 KL S10 2P | 1830 | 1030 | 2230 | |
| 0NMI2224 | A27 KL S10 1P+21/2P | 1830 | 1030 | 2230 | |
| 0NMI2225 | A27 KL S10 41/2P | 1830 | 1030 | 2230 | |
| 0NMI2226 | A40 KL S10 3P | 2630 | 1030 | 2230 | |
| 0NMI2227 | A40 KL S10 1P+41/2P | 2630 | 1030 | 2230 | |
| 0NMI2228 | A40 KL S10 61/2P | 2630 | 1030 | 2230 | |
| 0NMI2229 | A52 KL S10 4P | 3430 | 1030 | 2230 | |
| 0NMI2230 | A52 KL S10 1P+61/2P | 3430 | 1030 | 2230 | |
| 0NMI2231 | A52 KL S10 81/2P | 3430 | 1030 | 2230 | |

EQUIPOS FRIGORÍFICOS

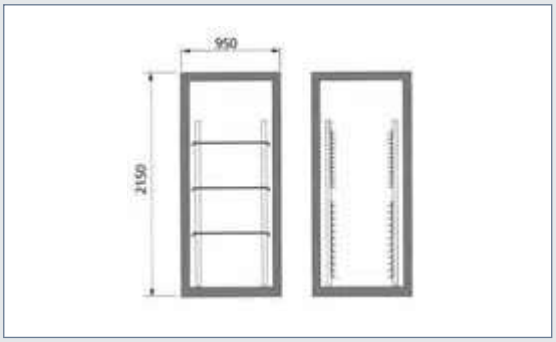
| T. AMB. 32ºC CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € | T. AMB. 43ºC CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |
| 0NRV0090 | SFL 2 | | 0NRV0090 | SFL 2 | |
| 0NRV0090 | SFL 2 | | 0NRV0090 | SFL 2 | |
| 0NRV0090 | SFL 2 | | 0NRV0095 | SFL 8 | |
| 0NRV0090 | SFL 2 | | 0NRV0095 | SFL 8 | |
| 0NRV0090 | SFL 2 | | 0NRV0095 | SFL 8 | |
| 0NRV0095 | SFL 8 | | 0NRV0095 | SFL 8 | |
| 0NRV0095 | SFL 8 | | 0NRV0095 | SFL 8 | |
| 0NRV0095 | SFL 8 | | 0NRV0095 | SFL 8 | |
| 0NRV0095 | SFL 8 | | 0NRV0095 | SFL 8 | |
| 0NRV0095 | SFL 8 | | 0NRV0095 | SFL 8 | |
| 0NRV0095 | SFL 8 | | 0NRV0095 | SFL 8 | |




Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0NMI9501K | Kit cremallera con 3 rejillas (78,5x81,4) | |
| 0NMI9511 | Rejilla 78,5x81,4 con soporte | |
| 0NMI9601 | Kit cremallera pasteleria cada 3,5 cm | |
| 0NMI9651 | Kit cremallera pasteleria cada 7 cm | |
| 7LMS9050 | Bandeja aluminio 40x60x1 cm | |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*




Kit cremallera * 3 estantes

Kit cremallera * Pasteleria

** Peso máximo en las cremalleras: 35 kg.*

**SELECCIÓN ACCESORIOS PARA ARMARIOS DESMONTABLES**

| | Capacidad bandejas pastelería 40x60 cm | | Capacidad estantes rejilla 78,5x81,4 cm | |
|---|---|---|---|---|
| | 1 puerta entera | 1/2 puerta | 1 puerta entera | 1/2 puerta |
| Kit cremalleras + guías cada 3,5 cm | 96 | 40 | - | - |
| Kit cremalleras + guías cada 7 cm | 48 | 20 | - | - |
| Kit cremalleras + soportes | - | - | 6 | 3 |

Condiciones de cálculo equipo frigorífico (TN/BT):
- Temperatura interior: +5ºC/-20ºC
- Temperatura entrada de producto: +25ºC/-7ºC
- Rotación producto: 10% (Densidad de carga 200 kg/m³)

# Minicámaras Desmontables TN-BT
## Gran capacidad

# SERIE S6-S10

misa




Panel isotérmico con PVC atóxico 120 micras.



- Todas las puertas incluyen cierre con llave en el exterior y apertura de seguridad en el interior.
- Las puertas para congelación incluyen tambien válvula equilibradora de presión y resistencia en marco de serie.



Acabados interiores y exteriores en PVC atóxico.



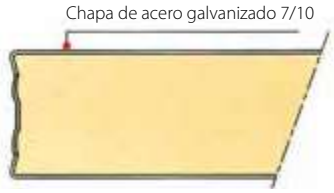
Angulos internos y externos redondeados contra la oxidación y para facilitar la limpieza.

## PANELES SUELO

Todos los tipos de paneles suelo tienen un aislamiento mediante poliuretano inyectado. (D = 40 kg/m3).

### Panel peatonal MK

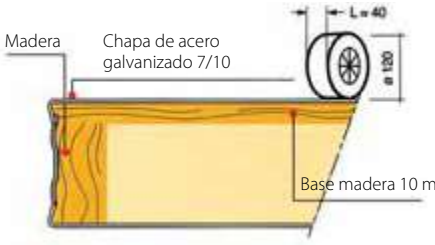
Acabado en chapa de acero galvanizado y plastificado, antideslizante (0,7 mm espesor).




- Carga estática 1500 kg/m²
- Carga puntual 100 kg.

### Panel carros standard P250 (reforzado)

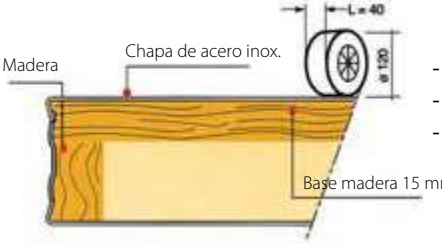
Acabado en chapa de acero galvanizado y plastificada, antideslizante (espesor 0,7mm). Bajo esta chapa hay 10 mm de una base de madera.




- Carga estática 4000 kg/m²
- Carga dinámica 250 kg.
- Carga puntual 140 kg.

### Panel carros reforzado P1000 (bajo pedido)

Acabado en chapa de acero inoxidable AISI 304 de 1 mm. de espesor antideslizante clase R12 (ISO 10545). Bajo esta chapa hay 15 mm de una base de madera.

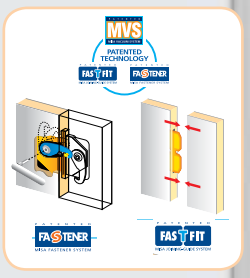



- Carga estática 5000 kg/m²
- Carga dinámica 1100 kg.
- Carga puntual 250 kg.

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

# Minicámaras Desmontables








ANGULAR REDONDEADO
El nuevo angular incluye:
- Aislamiento interior con poliuretano de alta densidad.
- Acabado exterior en chapa plastificada.
- Perfiles sanitarios incluidos.



EQUIPO FRIGORÍFICO (OPCIONAL)
Equipo frigorífico compacto que presenta grandes ventajas respecto al sistema convencional, por su facilidad y rapidez de instalación, ya que incorpora evaporación automática del agua, haciendo preciso para su montaje únicamente una sencilla conexión eléctrica.

- Minicámaras desmontables de construcción modular con posibilidad de realizar diferentes composiciones en cuanto a medidas y divisiones interiores.

# TABLA DE SELECCIÓN

misa



Minicámara



Monobloc de pared FAM/FAL

## Cámaras desmontables de temperatura positiva

### Espesor 60 mm • Altura externa 2150 mm

MINICÁMARAS

| CÓDIGO | MODELO | VOL. ($m^3$) | MEDIDAS EXTER. (mm) LONGITUD | FONDO | ALTO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **CONSERVACIÓN** | | | | | | |
| ESPESOR 6 cm (h = 203 cm) | | | | | | |
| 0NMI2057 | MC KL S6 1A 29 | 3,1 | 1350 | 1350 | 2150 | |
| 0NMI2058 | MC KL S6 2A 38 | 4,1 | 1750 | 1350 | 2150 | |
| 0NMI2059 | MC KL S6 2B 51 | 5,4 | 1750 | 1750 | 2150 | |
| 0NMI2060 | MC KL S6 3B 64 | 6,7 | 1750 | 2150 | 2150 | |
| 0NMI2061 | MC KL S6 4B 77 | 8 | 1750 | 2550 | 2150 | |
| 0NMI2062 | MC KL S6 3A 48 | 5,1 | 2150 | 1350 | 2150 | |
| 0NMI2063 | MC KL S6 3C 80 | 8,4 | 2150 | 2150 | 2150 | |
| 0NMI2064 | MC KL S6 4C 96 | 10 | 2150 | 2550 | 2150 | |
| 0NMI2065 | MC KL S6 5C 112 | 11,7 | 2150 | 2950 | 2150 | |
| 0NMI2066 | MC KL S6 4A 58 | 6,1 | 2550 | 1350 | 2150 | |
| 0NMI2067 | MC KL S6 4D 115 | 12 | 2550 | 2550 | 2150 | |
| 0NMI2068 | MC KL S6 5D 134 | 14 | 2550 | 2950 | 2150 | |
| 0NMI2069 | MC KL S6 5E 157 | 16,3 | 2950 | 2950 | 2150 | |

EQUIPOS FRIGORÍFICOS

| T. AMB. 32ºC CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € | T. AMB. 43ºC CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |
| | | | | | |
| 0NRV0005 | FAM 3/E | | 0NRV0005 | FAM 3/E | |
| 0NRV0005 | FAM 3/E | | 0NRV0005 | FAM 3/E | |
| 0NRV0005 | FAM 3/E | | 0NRV0010 | FAM 7/E | |
| 0NRV0005 | FAM 3/E | | 0NRV0015 | FAM 9/E | |
| 0NRV0010 | FAM 7/E | | 0NRV0020 | FAM 12/E | |
| 0NRV0005 | FAM 3/E | | 0NRV0010 | FAM 7/E | |
| 0NRV0010 | FAM 7/E | | 0NRV0020 | FAM 12/E | |
| 0NRV0015 | FAM 9/E | | 0NRV0020 | FAM 12/E | |
| 0NRV0015 | FAM 9/E | | 0NRV0025 | FAM 16/E | |
| 0NRV0005 | FAM 3/E | | 0NRV0010 | FAM 7/E | |
| 0NRV0020 | FAM 12/E | | 0NRV0025 | FAM 16/E | |
| 0NRV0020 | FAM 12/E | | 0NRV0025 | FAM 16/E | |
| 0NRV0025 | FAM 16/E | | 0NRV0030 | FAM 22/E | |

### Altura externa 2550 mm

| CÓDIGO | MODELO | VOL. ($m^3$) | MEDIDAS EXTER. (mm) LONGITUD | FONDO | ALTO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **CONSERVACIÓN** | | | | | | |
| ESPESOR 6 cm (h = 243 cm) | | | | | | |
| 0NMI2070 | MC KL S6 1A 35 | 3,7 | 1350 | 1350 | 2550 | |
| 0NMI2071 | MC KL S6 2A 46 | 4,9 | 1750 | 1350 | 2550 | |
| 0NMI2072 | MC KL S6 2B 61 | 6,4 | 1750 | 1750 | 2550 | |
| 0NMI2073 | MC KL S6 3B 77 | 8 | 1750 | 2150 | 2550 | |
| 0NMI2074 | MC KL S6 4B 92 | 9,6 | 1750 | 2550 | 2550 | |
| 0NMI2075 | MC KL S6 3A 58 | 6,1 | 2150 | 1350 | 2550 | |
| 0NMI2076 | MC KL S6 3C 96 | 10 | 2150 | 2150 | 2550 | |
| 0NMI2077 | MC KL S6 4C 115 | 12 | 2150 | 2550 | 2550 | |
| 0NMI2078 | MC KL S6 5C 134 | 14 | 2150 | 2950 | 2550 | |
| 0NMI2079 | MC KL S6 4A 69 | 7,3 | 2550 | 1350 | 2550 | |
| 0NMI2080 | MC KL S6 4D 138 | 14,3 | 2550 | 2550 | 2550 | |
| 0NMI2081 | MC KL S6 5D 161 | 16,7 | 2550 | 2950 | 2550 | |
| 0NMI2082 | MC KL S6 5E 188 | 19,5 | 2950 | 2950 | 2550 | |

| T. AMB. 32ºC CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € | T. AMB. 43ºC CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |
| | | | | | |
| 0NRV0005 | FAM 3/E | | 0NRV0005 | FAM 3/E | |
| 0NRV0005 | FAM 3/E | | 0NRV0010 | FAM 7/E | |
| 0NRV0010 | FAM 7/E | | 0NRV0015 | FAM 9/E | |
| 0NRV0010 | FAM 7/E | | 0NRV0020 | FAM 12/E | |
| 0NRV0015 | FAM 9/E | | 0NRV0020 | FAM 12/E | |
| 0NRV0010 | FAM 7/E | | 0NRV0015 | FAM 9/E | |
| 0NRV0015 | FAM 9/E | | 0NRV0025 | FAM 16/E | |
| 0NRV0020 | FAM 12/E | | 0NRV0025 | FAM 16/E | |
| 0NRV0020 | FAM 12/E | | 0NRV0025 | FAM 16/E | |
| 0NRV0010 | FAM 7/E | | 0NRV0020 | FAM 12/E | |
| 0NRV0020 | FAM 12/E | | 0NRV0025 | FAM 16/E | |
| 0NRV0025 | FAM 16/E | | 0NRV0030 | FAM 22/E | |
| 0NRV0025 | FAM 16/E | | 0NRV0035 | FAM 28/E | |

# Cámaras desmontables de temperatura negativa

## Espesor 100 mm • Altura externa 2230 mm

MINICÁMARAS

| CÓDIGO | MODELO | VOL. ($m^3$) | MEDIDAS EXTER. (mm) LONGITUD | FONDO | ALTO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **CONGELACIÓN** | | | | | | |
| ESPESOR 10 cm (h int = 203 cm) | | | | | | |
| 0NMI2243 | MC KL S10 1A 29 | 3,1 | 1430 | 1430 | 2230 | |
| 0NMI2244 | MC KL S10 2A 38 | 4,1 | 1830 | 1430 | 2230 | |
| 0NMI2245 | MC KL S10 2B 51 | 5,4 | 1830 | 1830 | 2230 | |
| 0NMI2246 | MC KL S10 3B 64 | 6,7 | 1830 | 2230 | 2230 | |
| 0NMI2247 | MC KL S10 4B 77 | 8 | 1830 | 2630 | 2230 | |
| 0NMI2248 | MC KL S10 3A 48 | 5,1 | 2230 | 1430 | 2230 | |
| 0NMI2249 | MC KL S10 3C 80 | 8,4 | 2230 | 2230 | 2230 | |
| 0NMI2250 | MC KL S10 4C 96 | 10 | 2230 | 2630 | 2230 | |
| 0NMI2251 | MC KL S10 5C 112 | 11,7 | 2230 | 3030 | 2230 | |
| 0NMI2252 | MC KL S10 4A 58 | 6,1 | 2630 | 1430 | 2230 | |
| 0NMI2253 | MC KL S10 4D 115 | 12 | 2630 | 2630 | 2230 | |
| 0NMI2254 | MC KL S10 5D 134 | 14 | 2630 | 3030 | 2230 | |
| 0NMI2255 | MC KL S10 5E 157 | 16,3 | 3030 | 3030 | 2230 | |

EQUIPOS FRIGORÍFICOS

| T. AMB. 32ºC CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € | T. AMB. 43ºC CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |
| 0NRV0050 | FAL 3/E | | 0NRV0055 | FAL 9/E | |
| 0NRV0055 | FAL 9/E | | 0NRV0055 | FAL 9/E | |
| 0NRV0055 | FAL 9/E | | 0NRV0060 | FAL 12/E | |
| 0NRV0055 | FAL 9/E | | 0NRV0060 | FAL 12/E | |
| 0NRV0060 | FAL 12/E | | 0NRV0065 | FAL 16/E | |
| 0NRV0055 | FAL 9/E | | 0NRV0060 | FAL 12/E | |
| 0NRV0060 | FAL 12/E | | 0NRV0065 | FAL 16/E | |
| 0NRV0060 | FAL 12/E | | 0NRV0070 | FAL 20/E | |
| 0NRV0060 | FAL 12/E | | 0NRV0070 | FAL 20/E | |
| 0NRV0055 | FAL 9/E | | 0NRV0060 | FAL 12/E | |
| 0NRV0060 | FAL 12/E | | 0NRV0070 | FAL 20/E | |
| 0NRV0065 | FAL 16/E | | 0NRV0075 | FAL 24/E | |
| 0NRV0070 | FAL 20/E | | 0NRV0075 | FAL 24/E | |

## Altura externa 2630 mm

| CÓDIGO | MODELO | VOL. ($m^3$) | MEDIDAS EXTER. (mm) LONGITUD | FONDO | ALTO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **CONGELACIÓN** | | | | | | |
| ESPESOR 10 cm (h int = 243 cm) | | | | | | |
| 0NMI2256 | MC KL S10 1A 35 | 3,7 | 1430 | 1430 | 2630 | |
| 0NMI2257 | MC KL S10 2A 46 | 4,9 | 1830 | 1430 | 2630 | |
| 0NMI2258 | MC KL S10 2B 61 | 6,4 | 1830 | 1830 | 2630 | |
| 0NMI2259 | MC KL S10 3B 77 | 8 | 1830 | 2230 | 2630 | |
| 0NMI2260 | MC KL S10 4B 92 | 9,6 | 1830 | 2630 | 2630 | |
| 0NMI2261 | MC KL S10 3A 58 | 6,1 | 2230 | 1430 | 2630 | |
| 0NMI2262 | MC KL S10 3C 96 | 10 | 2230 | 2230 | 2630 | |
| 0NMI2263 | MC KL S10 4C 115 | 12 | 2230 | 2630 | 2630 | |
| 0NMI2264 | MC KL S10 5C 134 | 14 | 2230 | 3030 | 2630 | |
| 0NMI2265 | MC KL S10 4A 69 | 7,3 | 2630 | 1430 | 2630 | |
| 0NMI2266 | MC KL S10 4D 138 | 14,3 | 2630 | 2630 | 2630 | |
| 0NMI2267 | MC KL S10 5D 161 | 16,7 | 2630 | 3030 | 2630 | |
| 0NMI2268 | MC KL S10 5E 188 | 19,5 | 3030 | 3030 | 2630 | |

| T. AMB. 32ºC CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € | T. AMB. 43ºC CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |
| 0NRV0055 | FAL 9/E | | 0NRV0055 | FAL 9/E | |
| 0NRV0055 | FAL 9/E | | 0NRV0060 | FAL 12/E | |
| 0NRV0055 | FAL 9/E | | 0NRV0060 | FAL 12/E | |
| 0NRV0060 | FAL 12/E | | 0NRV0065 | FAL 16/E | |
| 0NRV0060 | FAL 12/E | | 0NRV0065 | FAL 16/E | |
| 0NRV0055 | FAL 9/E | | 0NRV0060 | FAL 12/E | |
| 0NRV0060 | FAL 12/E | | 0NRV0070 | FAL 20/E | |
| 0NRV0060 | FAL 12/E | | 0NRV0070 | FAL 20/E | |
| 0NRV0065 | FAL 16/E | | 0NRV0075 | FAL 24/E | |
| 0NRV0055 | FAL 9/E | | 0NRV0060 | FAL 12/E | |
| 0NRV0065 | FAL 16/E | | 0NRV0075 | FAL 24/E | |
| 0NRV0070 | FAL 20/E | | 0NRV0075 | FAL 24/E | |
| 0NRV0070 | FAL 20/E | | 0NRV0075 | FAL 24/E | |

**Medidas internas cámaras TN-TB**

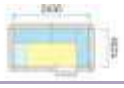
ONMI2057/ONMI2243



ONMI2058/ONMI2244



ONMI2066/ONMI2252



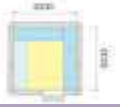
ONMI2059/ONMI2245



ONMI2060/ONMI2246



ONMI2063/ONMI2249



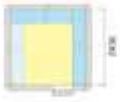
ONMI2061/ONMI2247



ONMI2064/ONMI2250



ONMI2067/ONMI2253



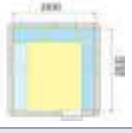
ONMI2065/ONMI2251



ONMI2068/ONMI2254



ONMI2069/OMNI2255



Condiciones de cálculo equipo frigorífico (TN/BT):
- Temperatura interior: +5ºC/-20ºC
- Temperatura entrada de producto: +25ºC/-7ºC
- Rotación producto: 10% (Densidad de carga 200 kg/$m^3$)

# ACCESORIOS

misa

VENTANAS (aluminio)

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| ONMI8425 | VENTANA FX 80x80 | |
| ONMI8430 | VENTANA FX 80x120 | |
| ONMI8435 | VENTANA FX 80x160 | |
| ONMI8440 | VENTANA FX 80x200 | |
| ONMI8450 | VENTANA FX 120x120 | |
| ONMI8455 | VENTANA FX 120x160 | |
| ONMI8460 | VENTANA FX 120x200 | |

*Consultar stock disponible*

BARRAS CARNICERIA

| CÓDIGO | MODELO | Nº GANCHOS DOTACIÓN | PRECIO REF. € |
|---|---|---|---|
| 0NMI7796 | SET GANCHO INOX C15/120 | 6 | |
| 0NMI7801 | SET GANCHO INOX C15/160 | 8 | |
| 0NMI7806 | SET GANCHO INOX C15/200 | 10 | |
| 0NMI7811 | SET GANCHO INOX C15/240 | 12 | |
| 0NMI7816 | SET GANCHO INOX C80/120 | 5 | |
| 0NMI7821 | SET GANCHO INOX C80/160 | 7 | |
| 0NMI7826 | SET GANCHO INOX C80/200 | 8 | |
| 0NMI7831 | SET GANCHO INOX C80/240 | 10 | |
| 0NMI7836 | SET GANCHO INOX C80/280 | 11 | |
| 0NMI5605 | GANCHO C15 KG | | |

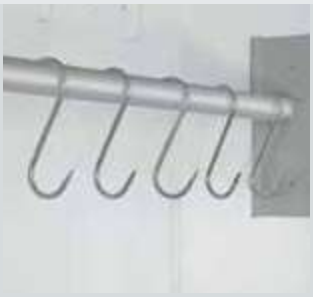
*Consultar stock disponible*



Ventanas de cristal de aluminio con doble cristal para temperaturas de 0ºC/+4ºC.



Barras para colgar piezas de carne con ganchos fijos (cada 20 cm) de resistencia 80 kg.



Barras para colgar piezas de carne con ganchos móviles de resistencia 15 kg.



Kit de iluminación con interruptor para el interior de la cámara frigorífica.



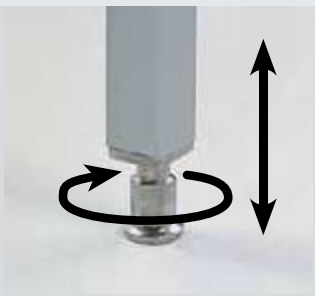
Cortina de lamas de plástico para preservar la temperatura interior de las cámaras durante las aperturas de puertas. El espesor de cada lama es 1,8 mm y la anchura es de 20 cm.



2 tipos de estanterías:
- baldas de polietileno.
- montantes de duralinox de gran resistencia (150 kg/m$^2$).



Montaje en ángulo.



Pies regulables.

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

# Minicámaras desmontables

ESTANTERIAS EN "L" (Fondo 36 cm, 4 niveles)

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0NFF1501 | SET ESTANTERIA 1A | |
| 0NFF1502 | SET ESTANTERIA 2A | |
| 0NFF1503 | SET ESTANTERIA 3A | |
| 0NFF1504 | SET ESTANTERIA 4A | |
| 0NFF1505 | SET ESTANTERIA 2B | |
| 0NFF1506 | SET ESTANTERIA 3C | |
| 0NFF1507 | SET ESTANTERIA 4D | |
| 0NFF1508 | SET ESTANTERIA 3B | |
| 0NFF1509 | SET ESTANTERIA 4C | |
| 0NFF1510 | SET ESTANTERIA 5D | |
| 0NFF1511 | SET ESTANTERIA 4B | |
| 0NFF1512 | SET ESTANTERIA 5C | |
| 0NFF1513 | SET ESTANTERIA 5E | |

ESTANTERIAS EN "U" (Fondo 36 cm, 4 niveles)

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0NFF1514 | SET ESTANTERIA 2A | |
| 0NFF1515 | SET ESTANTERIA 3A | |
| 0NFF1516 | SET ESTANTERIA 4A | |
| 0NFF1517 | SET ESTANTERIA 2B | |
| 0NFF1518 | SET ESTANTERIA 3C | |
| 0NFF1519 | SET ESTANTERIA 4D | |
| 0NFF1520 | SET ESTANTERIA 3B | |
| 0NFF1521 | SET ESTANTERIA 4C | |
| 0NFF1522 | SET ESTANTERIA 5D | |
| 0NFF1523 | SET ESTANTERIA 4B | |
| 0NFF1524 | SET ESTANTERIA 5C | |
| 0NFF1525 | SET ESTANTERIA 5E | |

ILUMINACIÓN

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0NMI8470 | KIT ILUMINACION C/INTERRUPTOR | |
| 0NMI8475 | LAMPARA ILUMINACION 100 W | |

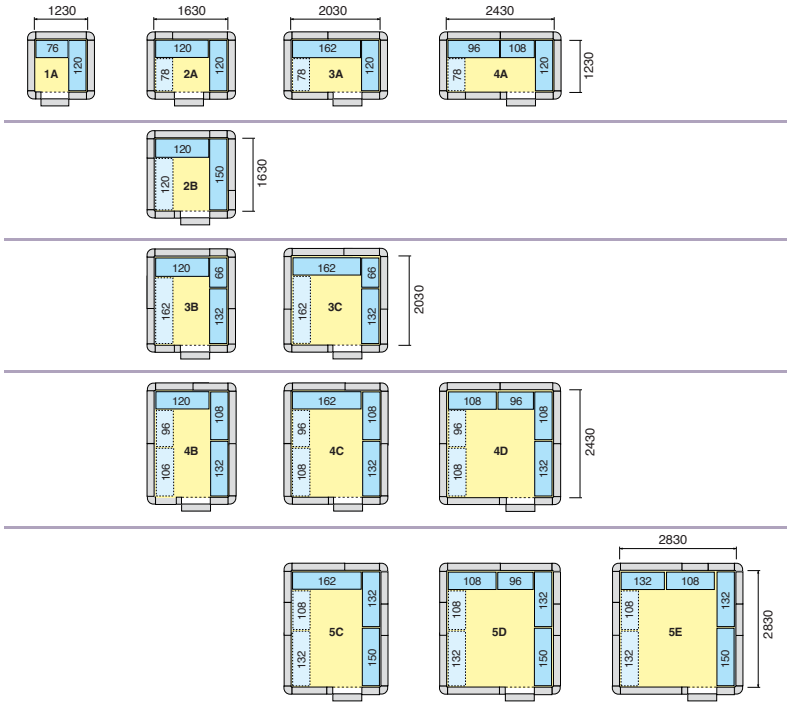
RAMPA EXTERIOR ACCESO

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0NMI8810 | RAMPA INOX. S6 | |
| 0NMI8815 | RAMPA INOX. S10 | |

CORTINA LAMAS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0NMI7480 | CORTINA LAMAS PLASTICO PS 7 (0,7 x 1,87) | |

**DISTRIBUCIÓN ESTANTERIA**
(Las cotas de las cámaras son interiores)




Estantería en "L"
Estantería en "U" +

NOTA: Altura estantería 1,67 m. Fondo 36 cm.
(Otras medidas consultar).

# SELF

EUROFRED

| RECINTO | | | EQUIPO FRIGORIFICO | | | ESTANTERIA SELF | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € | CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € | CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
| | **CONSERVACIÓN** | | | | | | | |
| 0NMI2500 | APV1 | | 0NRV0300 | STM006Z001RSI/E | | 0NMI2514 | ESTANTERIA SELF 1P | |
| 0NMI2501 | APV2 | | 0NRV0305 | STM009Z001RSI/E | | 0NMI2515 | ESTANTERIA SELF 2P | |
| 0NMI2502 | APV3 | | 0NRV0310 | STM022Z012RSI/E | | 0NMI2516 | ESTANTERIA SELF 3P | |
| 0NMI2503 | APV4 | | 0NRV0310 | STM022Z012RSI/E | | 0NMI2517 | ESTANTERIA SELF 4P | |
| 0NMI2504 | CPV1 | | 0NRV0300 | STM006Z001RSI/E | | 0NMI2514 | ESTANTERIA SELF 1P | |
| 0NMI2505 | CPV2 | | 0NRV0305 | STM009Z001RSI/E | | 0NMI2515 | ESTANTERIA SELF 2P | |
| 0NMI2506 | CPV3 | | 0NRV0310 | STM022Z012RSI/E | | 0NMI2516 | ESTANTERIA SELF 3P | |
| 0NMI2507 | CPV4 | | 0NRV0310 | STM022Z012RSI/E | | 0NMI2517 | ESTANTERIA SELF 4P | |
| | **CONGELACIÓN** | | | | | | | |
| 0NMI2508 | ANV1 | | 0NRV0315 | STL006Z011RSI/E | | 0NMI2514 | ESTANTERIA SELF 1P | |
| 0NMI2509 | ANV2 | | 0NRV0325 | STL024Z012RSI/E | | 0NMI2515 | ESTANTERIA SELF 2P | |
| 0NMI2510 | ANV3 | | 0NRV0330 | STL024Z012RSI/E | | 0NMI2516 | ESTANTERIA SELF 3P | |
| 0NMI2511 | CNV1 | | 0NRV0320 | STL016Z012RSI/E | | 0NMI2514 | ESTANTERIA SELF 1P | |
| 0NMI2512 | CNV2 | | 0NRV0325 | STL024Z112RSI/E | | 0NMI2515 | ESTANTERIA SELF 2P | |
| 0NMI2513 | CNV3 | | 0NRV0330 | STL024Z112RSI/E | | 0NMI2516 | ESTANTERIA SELF 3P | |

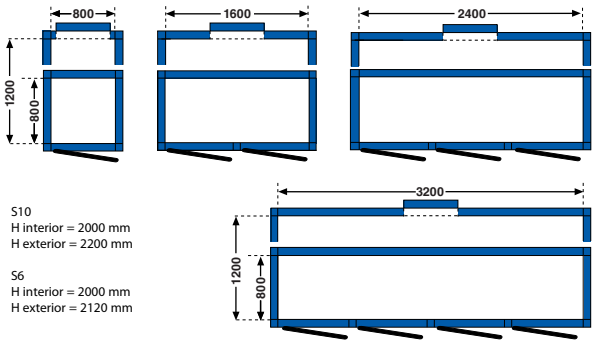
*Consultar stock disponible* | *Consultar stock disponible* | *Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0NMI2518 | Estante Self adicional 60x75 cm | |
| 0NMI2519 | Divisor estante Self | |
| 0NMI2520 | Display luminoso | |



Estanterías interiores opcionales con estantes de rejilla, regulables en altura e inclinables.




S10
H interior = 2000 mm
H exterior = 2200 mm

S6
H interior = 2000 mm
H exterior = 2120 mm

DATOS TÉCNICOS

| | | ESPESOR 6 CM (S6) TEMP. INTERIOR (+1 /+6ºC) | | | | | | | | ESPESOR 10 CM (S10) TEMP. INTERIOR (-18 /-20ºC) | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | APV1 80 | APV2 80 | APV3 80 | APV4 80 | CPV1 120 | CPV2 120 | CPV3 120 | CPV4 120 | ANV1 80 | ANV2 80 | ANV3 80 | CNV1 120 | CNV2 120 | CNV3 120 |
| Anchura (interior/exterior) | cm | 80/92 | 160/172 | 240/252 | 320/332 | 80/92 | 160/172 | 240/252 | 320/332 | 80/100 | 160/180 | 240/260 | 80/100 | 160/180 | 240/260 |
| Profundidad (interior/exterior) | cm | 80/92 | 80/92 | 80/92 | 80/92 | 120/132 | 120/132 | 120/132 | 120/132 | 80/100 | 80/100 | 80/100 | 120/140 | 120/140 | 120/140 |
| Altura (interior/exterior) | cm | 200/212 | 200/212 | 200/212 | 200/212 | 200/212 | 200/212 | 200/212 | 200/212 | 200/220 | 200/220 | 200/220 | 200/220 | 200/220 | 200/220 |
| Volumen | $m^3$ | 1,3 | 2,6 | 3,8 | 5,1 | 1,9 | 3,8 | 5,8 | 7,7 | 1,3 | 2,6 | 3,8 | 1,9 | 3,8 | 5,8 |
| Puertas cristal | nº | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 |
| Puertas servicio | nº | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 |
| Iluminación | W | 116 | 174 | 232 | 348 | 116 | 174 | 232 | 348 | 116 | 174 | 232 | 116 | 174 | 232 |
| Resistencia eléctrica | W | 124 | 238 | 355 | 476 | 124 | 238 | 355 | 476 | 263 | 383 | 506 | 263 | 383 | 506 |
| Potencia frigorífica (+5/-20°C) | W | 1440 | 1720 | 2440 | 2810 | 1440 | 1720 | 2440 | 2810 | 1100 | 2100 | 2610 | 1630 | 2100 | 2610 |
| Ancho unidad interior* | mm | 545 | 910 | 1275 | 1275 | 545 | 910 | 1275 | 1275 | 545 | 1275 | 1640 | 910 | 1275 | 1640 |

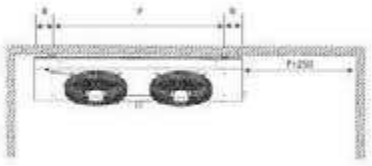
** Todas las unidades interiores miden 550 mm de profundidad y 270 mm de altura.*

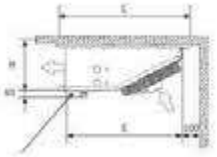
*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED



APV3/120

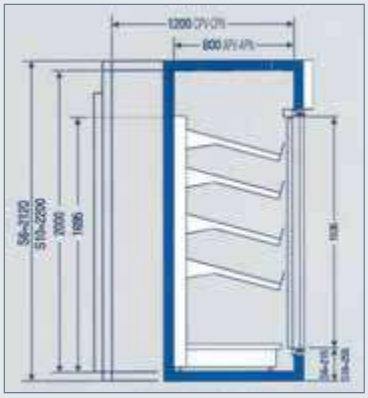




| MODELO | | 0NRV0300<br>0NRV0315 | 0NRV0305<br>0NRV0325 | 0NRV0310<br>0NRV0320 | 0NRV0330 |
|---|---|---|---|---|---|
| Dimensiones | P | 400 | 770 | 1140 | 1510 |
| | B | 82,5 | 82,5 | 82,5 | 82,5 |
| | C | 550 | 550 | 550 | 550 |
| | E | 461 | 461 | 461 | 461 |
| | H | 241 | 241 | 241 | 241 |



Equipos frigoríficos
splits de techo
de medidas compactas
y gran capacidad frigorífica
ideal para este tipo de aplicación.



- Paneles con aislamiento de poliuretano de alta densidad y recubrimiento de chapa plastificada en PVC atóxico.
- Todas las puertas incorporan cristal exterior de seguridad y doble cámara, marcos exteriores en acero inox AISI 304, e iluminación mediante tubos fluorescentes verticales de 58 W.
- Posibilidad de colocar una pared divisoria interior para separar aplicaciones de diferentes temperaturas, así como puertas de servicio para reponer el producto por la parte posterior.
- Los modelos CPV y CNV incluyen 1 puerta de servicio de luz 0,7x1,87 m.

# FAM / FAL

EUROFRED



Control electrónico para la regulación de los diferentes parámetros de funcionamiento.



Tampón opcional para facilitar aún más el montaje del equipo.

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | | COMPRESOR V/Nº | KW | TIPO (H/SE) | PRECIO REF. € |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **CONSERVACIÓN** | | | | | |
| 0NRV0005 | MONOBLOC TN | FAM 3/E | 220/2 | 0,315 | H | |
| 0NRV0010 | MONOBLOC TN | FAM 7/E | 220/2 | 0,370 | H | |
| 0NRV0015 | MONOBLOC TN | FAM 9/E | 220/2 | 0,550 | H | |
| 0NRV0020 | MONOBLOC TN | FAM 12/E | 220/2 | 0,735 | H | |
| 0NRV0025 | MONOBLOC TN | FAM 16/E | 220/2 | 0,826 | H | |
| 0NRV0030 | MONOBLOC TN | FAM 22/E | 380/3 | 0,919 | H | |
| 0NRV0035 | MONOBLOC TN | FAM 28/E | 380/3 | 1,100 | H | |
| 0NRV0040 | MONOBLOC TN | FAM 34/E | 380/3 | 1,100 | H | |
| 0NRV0045 | MONOBLOC TN | FAM 40/E | 380/3 | 1,470 | H | |
| | **CONGELACION** | | | | | |
| 0NRV0050 | MONOBLOC BT | FAL 3/E | 220/2 | 0,550 | H | |
| 0NRV0055 | MONOBLOC BT | FAL 9/E | 220/2 | 1,100 | H | |
| 0NRV0060 | MONOBLOC BT | FAL 12/E | 220/2 | 1,100 | H | |
| 0NRV0065 | MONOBLOC BT | FAL 16/E | 380/3 | 1,470 | H | |
| 0NRV0070 | MONOBLOC BT | FAL 20/E | 380/3 | 1,470 | H | |
| 0NRV0075 | MONOBLOC BT | FAL 24/E | 380/3 | 2,200 | H | |

*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0NRV9001 | Tampón para modelos hasta FAM12 y FAL9 | |
| 0NRV9002 | Tampón para modelos hasta FAM28 y FAL16 | |
| 0NRV9003 | Tampón para modelos hasta FAM40 y FAL24 | |

Tabla de selección

| GAMA TEMPERATURA 0/+5ºC | | | | |
|---|---|---|---|---|
| MODELO (en funcion m³) | TEMPERATURA CAMARA ºC | 25ºC | 32ºC VOLUMEN m³ | 43ºC |
| FAM 3/E | 0/+5 | 7/12 | 5/8 | 3/5 |
| FAM 7/E | 0/+5 | 12/18 | 8/12 | 5/8 |
| FAM 9/E | 0/+5 | 15/22 | 10/15 | 6/10 |
| FAM 12/E | 0/+5 | 17/23 | 11/16 | 7/11 |
| FAM 16/E | 0/+5 | 24/36 | 18/26 | 11/18 |
| FAM 22/E | 0/+5 | 29/43 | 22/31 | 15/23 |
| FAM 28/E | 0/+5 | 35/53 | 27/39 | 18/29 |
| FAM 34/E | 0/+5 | 43/63 | 33/46 | 22/34 |
| FAM 40/E | 0/+5 | 55/79 | 41/58 | 28/43 |

Tabla de selección

| GAMA TEMPERATURA 0/+5ºC | | | | |
|---|---|---|---|---|
| MODELO (en funcion m³) | TEMPERATURA CAMARA ºC | 25ºC | 32ºC VOLUMEN m³ | 43ºC |
| FAL 3/E | -20/-25 | 5/3 | 3/1,5 | 2/1 |
| FAL 9/E | -20/-25 | 11/6 | 7/4 | 4/3 |
| FAL 12/E | -20/-25 | 18/11 | 13/8 | 7/5 |
| FAL 16/E | -20/-25 | 21/12 | 15/9 | 9/6 |
| FAL 20/E | -20/-25 | 28/16 | 20/11 | 12/7 |
| FAL 24/E | -20/-25 | 45/28 | 33/20 | 29/13 |

| *Condiciones de cálculo* | *FAM/FAL* |
|---|---|
| *• Espesor panel (mm):* | *60/100* |
| *• Rotación producto (%)* | *10* |
| *• Densidad de carga (kg/m³)* | *250* |
| *• Temperatura introducción género (ºC)* | *+25/-7* |
| *• Horas de funcionamiento diarias:* | *18* |
| *• Refrigerante* | *R404A* |

| DATOS TÉCNICOS | | FAM 3/E | FAM 7/E | FAM 9/E | FAM 12/E | FAM 16/E | FAM 22/E | FAM 28/E | FAM 34/E | FAM 40/E |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Potencia frigorífica (+5/0ºC)* | W | 915/775 | 1285/1100 | 1485/1285 | 1570/1360 | 2220/1880 | 2600/2220 | 3050/2620 | 3480/2985 | 4145/3545 |
| Flecha aire impulsión | m | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 10 | 10 |
| Potencia eléctrica | W | 647 | 787 | 990 | 1004 | 1229 | 1417 | 1756 | 1832 | 2044 |
| Ventiladores evaporador | nºxø | 1x200 | 1x200 | 1x200 | 1x200 | 2x200 | 2x200 | 2x200 | 1x350 | 1x350 |
| Ventiladores condensador | nºxø | 1x254 | 1x254 | 1x254 | 1x254 | 1x300 | 1x300 | 1x300 | 1x350 | 1x350 |
| Nivel sonoro (d=10m) | dBa | 37 | 38 | 37 | 39 | 40 | 40 | 40 | 40 | 42 |
| Peso neto | kg | 50 | 55 | 56 | 65 | 82 | 82 | 83 | 98 | 109 |

| DATOS TÉCNICOS | | FAL 3/E | FAL 9/E | FAL 12/E | FAL 16/E | FAL 20/E | FAL 24/E |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Potencia frigorífica (+5/0ºC)* | W | 646 | 1131 | 1258 | 1527 | 2000 | 2500 |
| Flecha aire impulsión | m | 5 | 5 | 5 | 5 | 10 | 10 |
| Potencia eléctrica | W | 535 | 955 | 1127 | 1729 | 1734 | 2058 |
| Ventiladores evaporador | nºxø | 1x200 | 1x200 | 2x200 | 2x200 | 1x350 | 1x350 |
| Ventiladores condensador | nºxø | 1x254 | 1x254 | 1x300 | 1x300 | 1x350 | 1x350 |
| Nivel sonoro (d=10m) | dBa | 42 | 44 | 42 | 42 | 42 | 46 |
| Peso neto | kg | 62 | 65 | 80 | 92 | 106 | 111 |

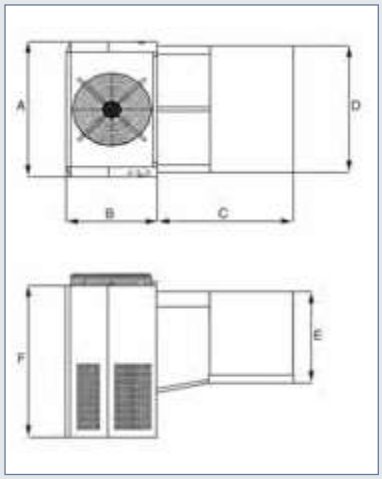
** Temperatura ambiente +32ºC. Control evaporador mediante expansión por tubo capilar. Compresor hermético. Refrigerante R404A.*

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*



Dimensiones

| | A | B | C | D | E | F |
|---|---|---|---|---|---|---|
| FAM 3-7-9-12/FAL 3-9 | 400 | 320 | 476 | 360 | 275 | 680 |
| FAM 16-22-28/FAL 12-16 | 650 | 390 | 497 | 610 | 275 | 780 |
| FAM 34-40/FAL 20-24 | 690 | 430 | 751 | 650 | 480 | 780 |




Esquema de cotas y tabla de medidas.

- Incluyen en dotación:
  - Presostato de alta y baja presión.
  - Microinterruptor de puerta con cable de 2,5 m.
  - Luz interior para la cámara con cable de 2,5 m.
  - Cable de resistencia para la puerta de 2,5 m. (sólo para modelo BT).
- Equipos frigoríficos compactos que reducen al máximo el tiempo de instalación, a la vez que eliminan la costosa y difícil regulación de un equipo convencional ya que viene regulado y comprobado de fábrica.
- Equipos especialmente indicados para la ubicación en la pared de recintos de espacio reducido.
- Desescarche por gas caliente con evaporación automática del agua de condensación.
  Incluyen cubeta de evaporación del agua de condensación.

# SERIE SFM-SFL

EUROFRED



Control electrónico para la regulación de los diferentes parámetros de funcionamiento.



Panel de control remoto con cable de hasta 5 metros.

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | COMPRESOR V/Nº | COMPRESOR KW | COMPRESOR TIPO (H/SE) | PRECIO REF. € |
|---|---|---|---|---|---|
| | **CONSERVACIÓN** | | | | |
| 0NRV0080 | MONOBLOC TN SFM 2 | 220/2 | 0,315 | H | |
| 0NRV0085 | MONOBLOC TN SFM 7 | 220/2 | 0,370 | H | |
| 0NRV0086 | MONOBLOC TN SFM 9 | 220/2 | 0,735 | H | |
| 0NRV0087 | MONOBLOC TN SFM 16 | 220/2 | 0,882 | H | |
| 0NRV0088 | MONOBLOC TN SFM 22 | 380/3 | 0,920 | H | |
| | **CONGELACION** | | | | |
| 0NRV0090 | MONOBLOC BT SFL 2 | 220/2 | 0,550 | H | |
| 0NRV0091 | MONOBLOC BT SFL 6 | 220/2 | 0,735 | H | |
| 0NRV0095 | MONOBLOC BT SFL 8 | 220/2 | 1,100 | H | |
| 0NRV0097 | MONOBLOC BT SFL 12 | 220/2 | 1,150 | H | |
| 0NRV0096 | MONOBLOC BT SFL 16 | 380/3 | 1,470 | H | |
| 0NRV0100 | MONOBLOC BT SFL 20 | 380/3 | 2,200 | H | |

*Consultar stock disponible*

Tabla de selección

| GAMA TEMPERATURA 0/+5ºC | | | |
|---|---|---|---|
| | | 32ºC | 43ºC |
| MODELO (en funcion m³) | TEMPERATURA CAMARA ºC | VOLUMEN m³ | |
| SFM 2 | 0/+5 | 4/6,6 | 3,8/4,6 |
| SFM 7 | 0/+5 | 8,6/13,2 | 6,2/9,8 |
| SFM 9 | 0/+5 | 14,3/19,3 | 11/15,4 |
| SFM 16 | 0/+5 | 18,4/25,2 | 14,7/20,2 |
| SFM 22 | 0/+5 | 22,6/30,8 | 18,1/24,6 |

Tabla de selección

| GAMA TEMPERATURA -20/-25ºC | | | |
|---|---|---|---|
| | | 32ºC | 43ºC |
| MODELO (en funcion m³) | TEMPERATURA CAMARA ºC | VOLUMEN m³ | |
| SFL 2 | -20/-25 | 3/1,8 | 2,4/1,6 |
| SFL 6 | -20/-25 | 5,1/3,3 | 3,9/2,5 |
| SFL 8 | -20/-25 | 6,2/4,5 | 4,6/3,1 |
| SFL 12 | -20/-25 | 14/9 | 9/6 |
| SFL 16 | -20/-25 | 15,2/10,3 | 11,8/7,5 |
| SFL 20 | -20/-25 | 18/13 | 12,8/8,6 |

| *Condiciones de cálculo* | *SFM /SFL* |
|---|---|
| • *Espesor panel (mm):* | *60/100* |
| • *Rotación producto (%)* | *10* |
| • *Densidad de carga (kg/m³)* | *250* |
| • *Temperatura introducción género (ºC)* | *+25/-7* |
| • *Horas de funcionamiento diarias:* | *18* |
| • *Refrigerante* | *R404A* |

| DATOS TÉCNICOS | | SFM 2 | SFM 7 | SFM 9 | SFM 16 | SFM 22 | SFL 2 | SFL 6 | SFL 8 | SFL 12 | SFL 16 | SFL 20 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Potencia frigorífica (+5ºC)* | W | 853 | 1413 | 1850 | 2273 | 2650 | - | - | - | - | - | - |
| Potencia frigorífica (-20ºC)* | W | - | - | - | - | - | 605 | 802 | 1021 | 1706 | 1667 | 1864 |
| Flecha aire impulsión | m | 4 | 4 | 3,5 | 3,5 | 4 | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 | 5 |
| Potencia eléctrica | W | 654 | 803 | 1113 | 1226 | 1581 | 616 | 814 | 1268 | 1420 | 1697 | 2142 |
| Ventiladores evaporador | nºxø | 1x200 | 1x200 | 2x230 | 2x230 | 3x230 | 1x200 | 1x230 | 1x200 | 3X200 | 3x200 | 3x200 |
| Ventiladores condensador | nºxø | 1x254 | 1x300 | 2x254 | 2x254 | 2x300 | 1x254 | 1x300 | 1x300 | 2X300 | 2x300 | 2x300 |
| Nivel sonoro (d=10m) | dBa | 37 | 36 | 42 | 40 | 40 | 47 | 47 | 44 | 42 | 42 | 46 |
| Peso neto | kg | 47 | 52 | 93 | 97 | 143 | 58 | 71 | 68 | 106 | 130 | 130 |

** Temperatura ambiente +32ºC. Control evaporador: expansión por tubo capilar. Compresor hermético.*

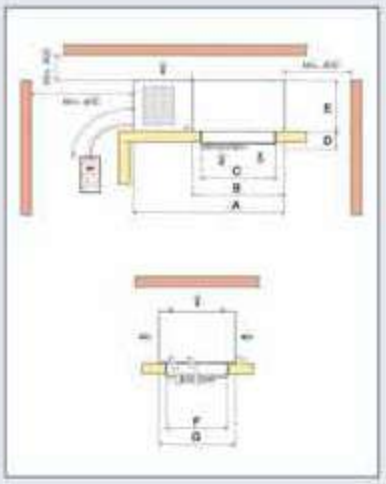
*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED



Dimensiones

| | A | B | C | D | E | F | G |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SFM 2/SFL 2 | 765 | 420 | 320 | 128 | 350 | 400 | 500 |
| SFM 7/SFL 6 - 8 | 880 | 500 | 380 | 128 | 390 | 580 | 700 |
| SFM 9 -16 | 1000 | 620 | 510 | 130 | 350 | 810 | 930 |
| SFM 22/SFL 12 - 16 - 20 | 1110 | 620 | 510 | 180 | 440 | 810 | 930 |



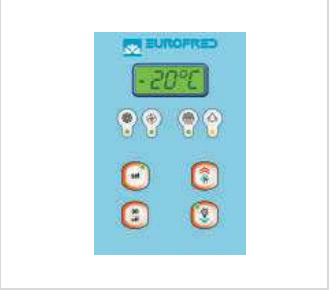

Esquema de cotas y tabla de medidas.

- Equipos frigoríficos compactos especialmente indicados para la ubicación en el techo de recintos de espacio reducido como armarios desmontables o cámaras de pequeñas dimensiones.
- Incluyen en dotación:
  - Presostato de alta y baja presión.
  - Microinterruptor de puerta con cable de 2,5 m.
  - Luz interior para la cámara con cable de 2,5 m.
  - Cable de resistencia para la puerta de 2,5 m. (sólo para modelos BT).
- Desescarche por gas caliente con evaporación automática del agua de condensación.
  Incluyen cubeta de evaporación del agua de condensación.
- El modelo SFL 20 puede ser utilizado en aplicaciones de congelación rápida en armarios desmontables de 2, 3 o 4 puertas.

# Monoblocs TN-BT
## Aplicación industrial

# SERIE PTM-PTL

EUROFRED




Control electrónico para la regulación de los diferentes parámetros de funcionamiento.

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | COMPRESOR V/Nº | KW | TIPO (H/SE) | PRECIO REF. € |
|---|---|---|---|---|---|
| | **CONSERVACIÓN** | | | | |
| 0NRV0105 | MONOBLOC TN PTM 54 | 380/3 | 1,800 | H | |
| 0NRV0110 | MONOBLOC TN PTM 68 | 380/3 | 2,200 | H | |
| 0NRV0115 | MONOBLOC TN PTM 80 | 380/3 | 3,300 | H | |
| 0NRV0120 | MONOBLOC TN PTM 110 | 380/3 | 3,700 | H | |
| 0NRV0125 | MONOBLOC TN PTM 140 | 380/3 | 4,600 | H | |
| 0NRV0130 | MONOBLOC TN PTM 200 | 380/3 | 6,600 | SE | |
| | **CONGELACION** | | | | |
| 0NRV0145 | MONOBLOC BT PTL 34 | 380/3 | 2,900 | H | |
| 0NRV0150 | MONOBLOC BT PTL 60 | 380/3 | 2,200 | SE | |
| 0NRV0155 | MONOBLOC BT PTL 80 | 380/3 | 2,200 | SE | |
| 0NRV0160 | MONOBLOC BT PTL 130 | 380/3 | 3,700 | SE | |
| 0NRV0165 | MONOBLOC BT PTL 180 | 380/3 | 4,000 | SE | |
| 0NRV0170 | MONOBLOC BT PTL 260 | 380/3 | 7,400 | SE | |

*Consultar stock disponible*

Tabla de selección

| GAMA TEMPERATURA 0/+5ºC | | | |
|---|---|---|---|
| MODELO (en funcion m³) | TEMPERATURA CAMARA ºC | VOLUMEN 32ºC m³ | VOLUMEN 43ºC m³ |
| PTM 54 | 0/+5 | 54/72 | 43/58 |
| PTM 68 | 0/+5 | 86/100 | 68/80 |
| PTM 80 | 0/+5 | 98/120 | 78/96 |
| PTM 110 | 0/+5 | 120/145 | 96/116 |
| PTM 140 | 0/+5 | 161/194 | 129/155 |
| PTM 200 | 0/+5 | 208/260 | 166/208 |

Tabla de selección

| GAMA TEMPERATURA -20/-25ºC | | | |
|---|---|---|---|
| MODELO (en funcion m³) | TEMPERATURA CAMARA ºC | VOLUMEN 32ºC m³ | VOLUMEN 43ºC m³ |
| PTL 34 | -20/-25 | 51/37 | 40/29 |
| PTL 60 | -20/-25 | 58/41 | 46/33 |
| PTL 80 | -20/-25 | 78/57 | 62/45 |
| PTL 130 | -20/-25 | 119/86 | 95/69 |
| PTL 180 | -20/-25 | 166/131 | 132/95 |
| PTL 260 | -20/-25 | 294/210 | 235/168 |

| *Condiciones de cálculo* | *PTM/PTL* |
|---|---|
| • *Espesor panel (mm):* | *60/100* |
| • *Rotación producto (%)* | *10* |
| • *Densidad de carga (kg/m³)* | *250* |
| • *Temperatura introducción género (ºC)* | *+25/-7* |
| • *Horas de funcionamiento diarias:* | *18* |
| • *Refrigerante* | *R404A* |

| DATOS TÉCNICOS | | PTM 54 | PTM 68 | PTM 80 | PTM 110 | PTM 140 | PTM 200 | PTL 34 | PTL 60 | PTL 80 | PTL 34 | PTL 60 | PTL 80 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Potencia frigorífica (+5/-20ºC)* | W | 915/ | 1285/ | 1485/ | 1570/ | 2220/ | 2600/ | 3050/ | 3480/ | 4145/ | 3050/ | 3480/ | 4145/ |
| Flecha impulsión | m | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 10 | 10 | 5 | 10 | 10 |
| Potencia eléctrica | W | 647 | 787 | 990 | 1004 | 1229 | 1417 | 1756 | 1832 | 2044 | 1756 | 1832 | 2044 |
| Ventiladores evaporador | nºxø | 1x200 | 1x200 | 1x200 | 1x200 | 2x200 | 2x200 | 2x200 | 1x350 | 1x350 | 2x200 | 1x350 | 1x350 |
| Ventiladores condensador | nºxø | 1x254 | 1x254 | 1x254 | 1x254 | 1x300 | 1x300 | 1x300 | 1x350 | 1x350 | 1x300 | 1x350 | 1x350 |
| Control evaporador | CP/VE** | 1x200 | 1x200 | 1x200 | 1x200 | 2x200 | 2x200 | 2x200 | 1x350 | 1x350 | 2x200 | 1x350 | 1x350 |
| Nivel sonoro | (d=10m) dBA | 37 | 38 | 37 | 39 | 40 | 40 | 40 | 40 | 42 | 40 | 40 | 42 |
| Peso neto | kg | 50 | 55 | 56 | 65 | 82 | 82 | 83 | 98 | 109 | 83 | 98 | 109 |

** Temperatura ambiente +32ºC. ** CP=Expansión por tubo capilar, VE=Expansión por válvula termostática.*
*Los modelos con válvula termostática incluyen depósito líquido.*

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

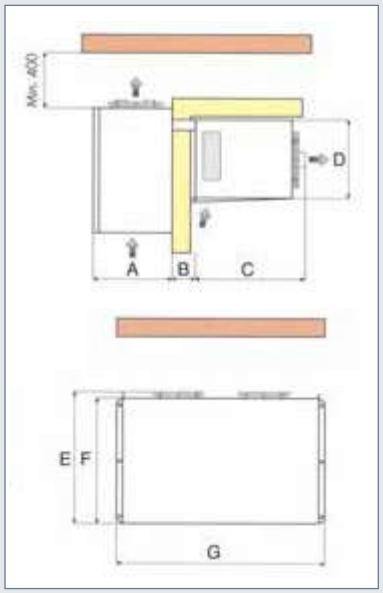
EUROFRED

# Equipos frigoríficos monoblocs



Dimensiones

| | A | B | C | D | E | F | G |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PTM 54/PTL 34 | 380 | 100 | 600 | 400 | 710 | 670 | 1140 |
| PTM 68-80/PTL 60-80 | 450 | 120 | 860 | 530 | 970 | 860 | 1400 |
| PTM 110/PTL 130 | 525 | 120 | 865 | 520 | 1000 | 860 | 1830 |
| PTM 140-200/PTL 180-260 | 525 | 120 | 1030 | 580 | 1000 | 860 | 1830 |




Esquema y tabla de medidas.

- Equipos frigoríficos compactos que reducen al máximo el tiempo de instalación, a la vez que eliminan la costosa y difícil regulación de un equipo convencional ya que viene regulado y comprobado de fábrica.
- Todos los modelos incluyen en dotación:
  - Presostatos de alta y baja presión.
  - Microinterruptor de puerta con cable de 2,5 m.
  - Luz interior de cámara con cable de 2,5 m.
  - Cable resistencia puerta de 2,5 m. (Sólo para modelos BT).
- Desescarche por resistencias con evaporación automática del agua de condensación con desagüe directo al exterior.

# Splits TN-BT
## Aplicación comercial

# SERIE STM-STL

EUROFRED



Panel de control electrónico remoto para la regulación de los diferentes parámetros de funcionamiento.



Panel de control remoto con cable de hasta 10 metros.

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | COMPRESOR V/N° | KW | TIPO (H/SE) | PRECIO REF. € |
|---|---|---|---|---|---|
| | **CONSERVACIÓN** | | | | |
| 0NRV0185 | SPLIT TN STM 3 | 220/2 | 0,320 | H | |
| 0NRV0190 | SPLIT TN STM 6 | 220/2 | 0,370 | H | |
| 0NRV0195 | SPLIT TN STM 9 | 220/2 | 0,740 | H | |
| 0NRV0196 | SPLIT TN STM 12 | 220/2 | 0,735 | H | |
| 0NRV0200 | SPLIT TN STM 16 | 220/2 | 0,890 | H | |
| 0NRV0205 | SPLIT TN STM 22 | 380/3 | 0,920 | H | |
| 0NRV0210 | SPLIT TN STM 34 | 380/3 | 1,100 | H | |
| 0NRV0211 | SPLIT TN STM 40 | 380/3 | 1,470 | H | |
| 0NRV0215 | SPLIT TN STM 54 | 380/3 | 1,800 | H | |
| 0NRV0220 | SPLIT TN STM 68 | 380/3 | 2,200 | H | |
| 0NRV0225 | SPLIT TN STM 80 | 380/3 | 3,300 | H | |
| | **CONGELACION** | | | | |
| 0NRV0245 | SPLIT BT STL 3 | 220/2 | 0,550 | H | |
| 0NRV0250 | SPLIT BT STL 6 | 220/2 | 0,740 | H | |
| 0NRV0255 | SPLIT BT STL 9 | 220/2 | 1,100 | H | |
| 0NRV0256 | SPLIT BT STL 12 | 220/2 | 1,150 | H | |
| 0NRV0260 | SPLIT BT STL 16 | 380/3 | 1,470 | H | |
| 0NRV0261 | SPLIT BT STL 20 | 380/3 | 2,200 | H | |
| 0NRV0265 | SPLIT BT STL 24 | 380/3 | 2,210 | H | |
| 0NRV0270 | SPLIT BT STL 34 | 380/3 | 2,900 | H | |
| 0NRV0275 | SPLIT BT STL 60 | 380/3 | 2,200 | SE | |

*Consultar stock disponible*

Tabla de selección

GAMA TEMPERATURA 0/+5°C

| MODELO (en funcion $m^3$) | TEMPERATURA CAMARA °C | VOLUMEN 32°C $m^3$ | VOLUMEN 43°C $m^3$ |
|---|---|---|---|
| STM 3 | 0/+5 | 4/6 | 3/5 |
| STM 6 | 0/+5 | 6/9 | 5/7 |
| STM 9 | 0/+5 | 14/19 | 11/15 |
| STM 12 | 0/+5 | 16/23 | 12/17 |
| STM 16 | 0/+5 | 18/25 | 14/20 |
| STM 22 | 0/+5 | 22/30 | 18/24 |
| STM 34 | 0/+5 | 39/53 | 31/42 |
| STM 40 | 0/+5 | 45/60 | 34/46 |
| STM 54 | 0/+5 | 54/72 | 43/58 |
| STM 68 | 0/+5 | 86/100 | 68/80 |
| STM 80 | 0/+5 | 98/120 | 78/96 |

Tabla de selección

GAMA TEMPERATURA -20/-25°C

| MODELO (en funcion $m^3$) | TEMPERATURA CAMARA °C | VOLUMEN 32°C $m^3$ | VOLUMEN 43°C $m^3$ |
|---|---|---|---|
| STL 3 | -20/-25 | 3/2 | 2/1 |
| STL 6 | -20/-25 | 5/4 | 4/3 |
| STL 9 | -20/-25 | 10/7 | 8/5 |
| STL 12 | -20/-25 | 14/9 | 10/6 |
| STL 16 | -20/-25 | 16/11 | 13/8 |
| STL 20 | -20/-25 | 24/18 | 16/10 |
| STL 24 | -20/-25 | 33/25 | 26/20 |
| STL 34 | -20/-25 | 51/37 | 40/29 |
| STL 60 | -20/-25 | 58/41 | 46/33 |

*Condiciones de cálculo* — *SFM /SFL*

- *Espesor panel (mm):* 60/100
- *Rotación producto (%)* 10
- *Densidad de carga (kg/m³)* 250
- *Temperatura introducción género (°C)* +25/-7
- *Horas de funcionamiento diarias:* 18
- *Refrigerante* R404A

| DATOS TÉCNICOS | | | STM 3 | STM 6 | STM 9 | STM 12 | STM 16 | STM 22 | STM 34 | STM 40 | STM 54 | STM 68 | STM 80 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Potencia frigorífica (+5°C)* | | W | 857 | 1053 | 1655 | 2207 | 2019 | 2505 | 4077 | 4340 | 5279 | 6936 | 8023 |
| Flecha impulsión | | m | 5 | 5 | 4,5 | 6 | 6 | 8 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 |
| Potencia eléctrica | | W | 627 | 713 | 1029 | 1916 | 1206 | 1531 | 2066 | 2239 | 2603 | 3388 | 3561 |
| Ventiladores evaporador | | n°xø | 1x200 | 1x200 | 2x200 | 2x200 | 2x200 | 2x250 | 3x250 | 3x250 | 3x250 | 2x350 | 2x350 |
| Ventiladores condensador | | n°xø | 2x250 | 2x250 | 2x250 | 2x254 | 2x250 | 2x300 | 2x350 | 2x350 | 2x350 | 2x350 | 2x350 |
| Tipo evaporador | | Esquema | a | a | a | a | a | b | b | b | b | b | b |
| Control evaporador** | | CP/VE | CP | CP | CP | CP | CP | VE | VE | VE | VE | VE | VE |
| Unid. interior | ancho | mm | 656 | 656 | 1106 | 1106 | 1106 | 944 | 1320 | 1320 | 1320 | 1168 | 1168 |
| | fondo | mm | 433 | 433 | 433 | 433 | 433 | 402 | 420 | 420 | 420 | 680 | 680 |
| | alto | mm | 188 | 188 | 188 | 188 | 188 | 350 | 350 | 350 | 350 | 560 | 560 |
| Unid. exterior | ancho | mm | 700 | 700 | 700 | 700 | 700 | 800 | 800 | 800 | 930 | 930 | 930 |
| | fondo | mm | 490 | 490 | 490 | 490 | 490 | 560 | 560 | 560 | 680 | 680 | 680 |
| | alto | mm | 380 | 380 | 380 | 380 | 380 | 460 | 460 | 460 | 460 | 620 | 320 |
| ø conex. (líquido/aspiración) | | pulg. | 1/4 - 3/8 | 1/4 - 3/8 | 1/4 - 1/2 | 1/4 - 1/2 | 1/4 - 1/2 | 3/8 - 5/8 | 3/8 - 5/8 | 3/8 - 5/8 | 3/8 - 3/4 | 1/2 - 7/8 | 1/2 - 1-1/8 |
| Nivel sonoro | | dBa | 36 | 35 | 41 | 41 | 39 | 37 | 39 | 41 | 41 | 49 | 52 |
| Peso unidad evaporadora | | kg | 7 | 7 | 11 | 12 | 12 | 19 | 27 | 30 | 30 | 36 | 41 |
| Peso unidad condensadora | | kg | 44 | 46 | 52 | 66 | 66 | 62 | 80 | 93 | 93 | 125 | 133 |

** Temperatura ambiente +32°C. ** Los modelos con válvula termostática incluyen depósito líquido. CP=Expansión por tubo capilar, VE=Expansión por válvula termostática.*

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED



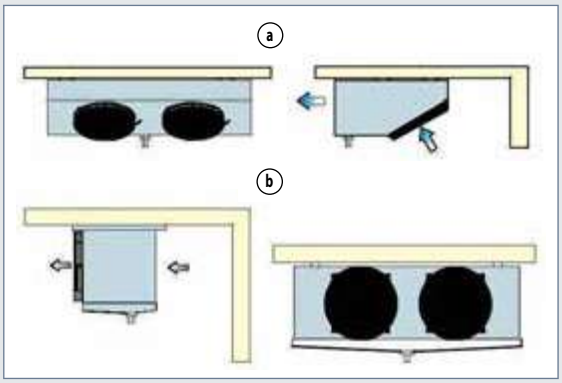
(con evaporador tipo a)



(con evaporador tipo b)

| DATOS TÉCNICOS | | | STL 3 | STL 6 | STL 9 | STL 12 | STL 16 | STL 20 | STL 24 | STL 34 | STL 60 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Potencia frigorífica (-20°C)* | | W | 604 | 852 | 1099 | 1150 | 1706 | 2200 | 2606 | 3497 | 3636 |
| Flecha impulsión | | m | 5 | 4,5 | 6 | 6 | 8 | 8 | 9 | 9 | 9 |
| Potencia eléctrica | | W | 695 | 870 | 1219 | 1300 | 1647 | 1800 | 2313 | 3001 | 3150 |
| Ventiladores evaporador | | nºxø | 1x200 | 1x200 | 2x200 | 2x200 | 2x250 | 2x254 | 3x250 | 3x250 | 2x350 |
| Ventiladores condensador | | nºxø | 2x250 | 2x250 | 2x250 | 2x300 | 2x300 | 2x300 | 2x300 | 2x350 | 2x350 |
| Tipo evaporador | | Esquema | a | a | a | b | b | a | b | b | b |
| Control evaporador** | | CP/VE | VE | VE | VE | VE | VE | CP | VE | VE | VE |
| Unid. interior | ancho | mm | 656 | 656 | 1106 | 1106 | 944 | 1320 | 1320 | 1320 | 1168 |
| | fondo | mm | 433 | 433 | 433 | 433 | 402 | 450 | 420 | 420 | 640 |
| | alto | mm | 188 | 188 | 188 | 188 | 350 | 350 | 350 | 350 | 560 |
| Unid. exterior | ancho | mm | 700 | 700 | 700 | 800 | 800 | 800 | 800 | 930 | 930 |
| | fondo | mm | 490 | 490 | 490 | 560 | 560 | 560 | 560 | 680 | 680 |
| | alto | mm | 380 | 380 | 380 | 460 | 460 | 460 | 460 | 460 | 620 |
| ø conex. (líquido/aspiración) | | pulg. | 1/4 - 3/8 | 1/4 - 1/2 | 1/4 - 1/2 | 3/8 - 5/8 | 3/8 - 5/8 | 3/8 - 5/8 | 3/8 - 5/8 | 3/8 - 3/4 | 1/2 / 1 -1/8 |
| Nivel sonoro | | dBa | 41 | 46 | 43 | 43 | 41 | 43 | 45 | 43 | 42 |
| Peso unidad evaporadora | | kg | 7 | 10 | 11 | 19 | 19 | 27 | 27 | 30 | 136 |
| Peso unidad condensadora | | kg | 54 | 55 | 69 | 7 | 7 | 88 | 88 | 100 | 36 |

** Temperatura ambiente +32ºC. ** Los modelos con válvula termostática incluyen depósito líquido. CP=Expansión por tubo capilar, VE=Expansión por válvula termostática.*




Tipo evaporador.

- Todos los modelos incluyen en dotación:
  - Presostato de alta y baja presión.
  - Microinterruptor de puerta con cable de 2,5 m.
  - Luz interior para la cámara con cable de 2,5 m.
  - Cable de resistencia para la puerta de 2,5 m (sólo para modelo BT).
  - Desagüe directo al exterior.
- Equipos frigoríficos splits, preparados para trabajar a la intemperie bajo un mínimo de protección. Distancia máxima de instalación 12 m lineales.
- Desescarche por resistencias eléctricas.

# Splits Climatización
## Recintos pequeño volumen

# SERIE STH

EUROFRED

MODELOS

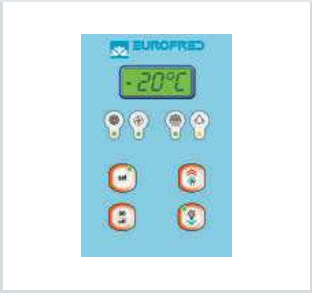
| CÓDIGO | MODELO | COMPRESOR V/Nº | KW | TIPO (H/SE) | PRECIO REF. € |
|---|---|---|---|---|---|
| 0NRV0391 | SPLIT STH 006Z001/E | 220/2 | 0,315 | H | |
| 0NRV0396 | SPLIT STH 009Z001/E | 220/2 | 0,370 | H | |
| 0NRV0401 | SPLIT STH 016Z009/E | 220/2 | 0,55 | H | |
| 0NRV0406 | SPLIT STH 022Z012/E | 380/3 | 0,735 | H | |
| 0NRV0411 | SPLIT STH 034Z012/E | 380/3 | 0,92 | H | |
| 0NRV0416 | SPLIT STH 054Z012/E | 380/3 | 1,47 | H | |

*Consultar stock disponible*

Tabla de selección

| GAMA TEMPERATURA +8/+15ºC * | | 32ºC | 43ºC |
|---|---|---|---|
| MODELO (en funcion $m^3$) | TEMPERATURA CAMARA ºC | VOLUMEN $m^3$ | |
| STH 006 | +8/+15 | 11/13 | 9/11 |
| STH 009 | +8/+15 | 15/18 | 13/15 |
| STH 016 | +8/+15 | 23/26 | 19/22 |
| STH 022 | +8/+15 | 30/36 | 25/29 |
| STH 034 | +8/+15 | 34/40 | 29/34 |
| STH 054 | +8/+15 | 52/62 | 43/52 |

** Volumenes calculados para recinto aislado con panel P.V. espesor mínima 40/60mm.*




Panel de control electrónico con cable para 10 m con posibilidad de ampliación hasta 1000 m.



Evaporadores de doble flujo para evitar molestas corrientes de aire.



Funcionamiento extremadamente silencioso gracias a sus ventiladores de bajas revoluciones (1000 r.p.m.)

| DATOS TÉCNICOS | | | STH 006 | STH 009 | STH 016 | STH 022 | STH 034 | STH 054 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Potencia frigorífica (+8°C)* | | W | 1113 | 1516 | 2256 | 2290 | 3427 | 5181 |
| Flecha impulsión | | m | 2x3 | 2x4 | 2x4 | 2x8 | 2x8 | 2x9 |
| Potencia eléctrica | | W | 670 | 763 | 1219 | 1529 | 1715 | 2512 |
| Ventiladores evaporador | | nºxø | 1x250 | 2x250 | 2x250 | 3x250 | 3x250 | 4x250 |
| Ventiladores condensador | | nºxø | 2x250 | 2x250 | 2x250 | 2x300 | 2x300 | 2x350 |
| Control evaporador | | CP/VE** | CP | CP | CP | VE | VE | VE |
| ø Conex. (líquido/aspiración) | | pulg. | 1/4 / 3/8 | 1/2 / 1/4 | 1/2 / 1/4 | 5/8 / 3/8 | 5/8 / 3/8 | 5/8 / 3/8 |
| Unid. interior | ancho | mm | 735 | 735 | 735 | 1135 | 1135 | 1535 |
| | fondo | mm | 650 | 650 | 650 | 650 | 650 | 650 |
| | alto | mm | 155 | 155 | 155 | 155 | 155 | 160 |
| Unid. exterior | ancho | mm | 700 | 700 | 700 | 800 | 800 | 930 |
| | fondo | mm | 490 | 490 | 490 | 560 | 560 | 680 |
| | alto | mm | 380 | 380 | 380 | 460 | 460 | 460 |
| Nivel sonoro | | (d=10m) dBA | 35 | 41 | 38 | 37 | 37 | 41 |
| Peso unidad condensadora | | kg | 46 | 54 | 62 | 50 | 79 | 90 |
| Peso unidad evaporadora | | kg | 11,5 | 18 | 18 | 27 | 27 | 34 |

** Temperatura ambiente +32ºC. ** CP=Expansión por tubo capilar, VE=Expansión por válvula termostática. Los modelos con válvula termostática incluyen depósito líquido. Compresor hermético. Refrigerante R404A en todos los modelos.*

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED





- Equipos frigoríficos splits, preparados para trabajar a la intemperie bajo una mínima protección. Distancia máxima de instalación 12 m lineales.
- Idóneos para su ubicación en salas de manipulación y envasados, obradores, etc. donde es necesario un bajo nivel sonoro para evitar posibles problemas a las personas que se encuentran en el interior del recinto.
- Incluyen en dotación:
  - Presostatos de alta y baja presión.
  - Microinterruptor puerta con cable de 2,5 m.
  - Luz interior de cámara con cable de 2,5 m.
- Funcionamiento extremadamente silencioso gracias a sus ventiladores de bajas revoluciones (1000 r.p.m.)

# Armarios expositores



EUROFRED

# Índice


Indice visual de gama 75

**ARMARIOS EXPOSITORES**

**Armarios expositores 1 cara cristal**

Sobremostradores Conservación-Congelación 76
Contramostradores Conservación 77
Conservación y congelación 170 litros 78
Verticales TN - BT 79
+1ºC +10ºC 80
+0ºC +8ºC 81
Profesionales con display Positivos-negativos-mixtos 82
Positivos 83
Positivos-negativos 84

**Armarios expositores 4 cara cristal**

Acabados plata 1 cuerpo 85
De 120 a 350 litros 86
De 350 a 500 litros 87
De 750 a 1000 litros 88
De 450 a 650 litros 89
Especial chocolate 90
Especial carne 91
Especial pescado 92

**Armarios expositores especial vinos**

Sobremesa 93
Estáticos 94-96
Ventilados 97
Doble temperatura 98
Madera 99

# Armarios expositores

## UNA CARA DE CRISTAL

### MEDIA ALTURA



BFS
Pág 76



BA
Pág 77



RCG / RCXG 200
RNG / RNXG 200
Pág 78

### BEBIDAS



BFS
Pág 79



FKG
Pág 80

## VARIAS CARAS CRISTAL

### ACABADOS EN PLATA 4 CARAS CRISTAL



PRISMA
Pág 85

### ACABADOS EN PLATA 4 CARAS CRISTAL



SERIE SNELLE
Pág 86



DIVA
Pág 89

### CHOCOLATE 4 CARAS CRISTAL



SNELLE 350
Pág 90

## ESPECIAL VINOS

### SOBREMESA.



BWFS V • WINE POINT
Pág 93

### ESTÁTICOS.



BWFS V
Pág 94



CVKS - VKG
Pág 95

### GRAN CAPACIDAD ESTÁTICOS.



TFW
Pág 96

### VENTILADOS



WC
Pág 97

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

# Armarios expositores

## CONSERVACIÓN Y CONGELACIÓN



600 L
Pág 81



TORNADO
Pág 82



FSC
Pág 83



EIS
Pág 84

## CARNE 4 CARAS CRISTAL



MEAT
Pág 91

## PESCADO 4 CARAS CRISTAL



EXPONORM
Pág 92

## VENTILADOS DOBLE TEMPERATURA



CW • SOMMELIER
Pág 98

## MADERA



CANTINETTA GLASS LUX / ENOPRESTIGE / GROTTA 5 TV
Pág 99

# Armarios expositores
## Sobremostradores Conservación

# BFS

EUROFRED

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0ITC0035 | BFS 9 | |

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0ITC9006 | Estante BFS9 (410x353 mm) | |

| Dotaciones | BFS 9 |
|---|---|
| Estantes | 3 |
| Cerradura | Sí |
| Cestas | - |
| Luz Led | Sí |



Estantes metálicos plastificados, regulables en altura.



Iluminación interna horizontal y superior para realzar la visibilidad de los productos expuestos. VCF 85G: Display superior iluminado.



Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas, usando las mismas bisagras.

| DATOS TÉCNICOS | | BFS 9 |
|---|---|---|
| Volumen neto/bruto | l | 105/109 |
| Gama de temperatura | °C | +2/+10 |
| Desescarche | AUT/MAN | AUT |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | 230 |
| Compresor | CV | 1/8 |
| Refrigerante | tipo | R134A |
| Control evaporador | CP/VE | CP |
| Condensación | ST/AF/W | AF |
| Evaporador | ST/AF | ST |
| Ancho (exterior) | mm | 503 |
| Fondo (exterior) | mm | 560 |
| Alto (exterior con patas) | mm | 850 |
| Peso neto/bruto | kg | 35/38 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

# Armarios expositores 1 cara cristal

R 290
*Opcional



BFS 9

- Sistema de refrigeración estática que incorpora una turbina de ventilación que asegura una perfecta distribución del aire frio.
- El condensador estático con ventilador de apoyo acoplado aumenta el rendimiento del aparato incluso en condiciones extremas de funcionamiento.
- Doble cristal antiempañamiento para evitar condensaciones en la puerta.
- Puertas batientes.

# BA

EUROFRED

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **PUERTAS PIVOTANTES** | |
| 0ITC0700 | BA 10H (1 puerta) | |
| 0ITC0701 | BA 20H (2 puertas) | |
| 0ITC0702 | BA 30H (3 puertas) | |
| | **PUERTAS CORREDERAS** | |
| 0ITC0710 | BA 20S (2 puertas) | |
| 0ITC0711 | BA 30S (2 puertas) | |
| 0ITC0712 | BA 30S (3 puertas) | |

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0ITC9040K | Estante con soportes BA 10h | |
| 0ITC9041K | Estante con soportes BA 20h/s | |

| Dotaciones | BA10H | BA20H/BA20S | BA30H/BA30S |
|---|---|---|---|
| Estantes | 2 | 4 | 6 |
| Cerradura | 1 | 1 | 1 |
| Luz interior | 1 | 1 | 1 |



Armario con estructura y marco de la puerta negro.



Puertas pivotantes.



Puertas correderas.

| DATOS TÉCNICOS | | BA 10H | BA 20H/S | BA 30H/S | BA 30S |
|---|---|---|---|---|---|
| Volumen | l | 124 | 196 | 380 | 320 |
| Gama temperatura | °C | 0/+12 | 0/+12 | 0/+12 | 2 / + 10 |
| Capacidad botellas 330 ml | nº | 133 | 218 | 429 | 380 |
| Desescarche | MAN/AUT | AUT | AUT | AUT | AUT |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | 210 | 230 | 260 | 260 |
| Consumo eléctrico | kWh/24h | 3,1 | 3,1 | 4,1 | 3,5 |
| Refrigerante | tipo | R134A | R134A | R134A | R134A |
| Control evaporador | CP/VE | CP | CP | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | AF | AF | AF | ST |
| Evaporador | ST/AF | AF | AF | AF | AF |
| Ancho | mm | 600 | 900 | 1355 | 1355 |
| Fondo | mm | 520 | 520 | 520 | 515 |
| Alto | mm | 900 | 900 | 900 | 900 |
| Peso neto/bruto | kg | 47/49 | 65,4/67,4 | 91,6/94,6 | 92 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

# Armarios expositores 1 cara cristal

R 290
*Opcional



BA 30H



BA 20S



BA 10H



BA 20H

- Modelos con una, dos o tres puertas. Los armarios BA 20 y BA 30 están disponibles con puertas pivotantes o correderas.
- Muebles diseñados para la conservación y la exposición de productos como botellas, latas de bebidas...
- Luz interna para resaltar la exposición de los productos.
- Estantes regulables en altura, cerradura y luz de serie.
- Dimensiones estantes 330 x 395 mm.

# Contramostrador
## Conservación y congelación • 170 l.

# RCG / RCXG 200
# RNG / RNXG 200

COOL HEAD

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **CONSERVACIÓN** | |
| 0IRW0005 | RCG200 (blanco) | |
| 0IRW0006 | RCXG200 (inox) | |
| | **CONGELACIÓN** | |
| 0CRW0005 | RNG200 (blanco) | |
| 0CRW0006 | RNXG200 (inox) | |

*Consultar stock disponible*

| Dotaciones | RCG/RCXG200 | RNG/RNXG200 |
|---|---|---|
| Estantes | 2 | 3 |
| Cerradura | 1 | 1 |



Modelos RCXG y RNXG con acabados de acero inoxidable.



Cerradura de serie.



Puerta reversible en todos los modelos.



Estantes regulables para los modelos RCG/RCXG200 y fijos para los modelos RNG/RNXG200.



Doble cristal temperado para una mejor estanqueidad de la temperatura.

| DATOS TÉCNICOS | | **RCG200 RCXG200** | **RNG200 RNXG200** |
|---|---|---|---|
| Volumen | l | 170 | 170 |
| Gama temperatura | ºC | 0/+8 | -18/-24 |
| Desercarche | MAN/AUT | AUT | MAN |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 |
| Salida eléctrica | W | 170 | 250 |
| Clase Climatic | tipo | 4 | 4 |
| Compresor | CV | 1/5 | 1/3 |
| Control evaporador | CP/VE | CP | CP |
| Condensación | ST/AI"/W | ST | ST |
| Evaporador | ST/AF | AF | ST |
| Ancho | mm | 593 | 593 |
| Fondo | mm | 620 | 620 |
| Altura | mm | 832 | 832 |
| Peso neto/bruto | kg | 48/58 | 49/59 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

# Armarios expositores 1 cara cristal



RNG 200



RCXG 200

- Amplia gama de armarios bajomostradores de 170 litros.
- Modelos en conservación o congelación, tanto en blanco como en acero inoxidable.
- Todos los modelos disponen de termostato digital.
- Disponen de 2 patas ajustables en la parte frontal y 2 ruedas en la parte posterior.

# Armarios expositores
## Verticales Conservación - Congelación

# CEV - BFS - UFFS

EUROFRED

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **CONSERVACIÓN** | |
| 0ITC0000 | CEV425 | |
| 0ITC0006 | CEV425CP | |
| 0ITC0005 | BFS 38/1 p | |
| 0ITC0010 | BFS 38/2 p | |
| 0ITC0015 | BFS 38 cp (con display iluminado) | |
| | **CONGELACIÓN** | |
| 0ITC0140 | UFFS 370 G / 1P | |
| 0ITC0141 | UFFS 370 GCP (con display iluminado) | |

*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0ITC9030 | Estante BFS 38 (495x380) | |

| Dotaciones | CEV425 | CEV425CP | BFS 38/1P | BFS 38/2P | BFS 38CP | UFFS |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Estantes | 4 | 4 | 5 | 4 (pie) | 5 | 6 |
| Cerradura | Sí | Sí | Sí | Sí | Sí | Sí |



Estantes metálicos plastificados regulables en altura cada 4 cm en los modelos BFS.



En todos los modelos: Iluminación interna para realzar la visibilidad de los productos expuestos.



En todos los modelos: Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas, usando las mismas bisagras.



6 estantes fijos refrigerados en dotación en todos los modelos UFFS.

| DATOS TÉCNICOS | | CEV425 | CEV425CP | BFS 38/1P | BFS 38 CP | BFS 38/2P | UFSC 370 G | UFSC 370 GCP |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Volumen neto/bruto | l | 350/374 | 350/374 | 345/372 | 345/372 | 345/372 | 300/270 | 300/270 |
| Gama temperatura | °C | +1/+10 | +1/+10 | +2/+12 | +2/+12 | +2/+12 | -13 / - 23 | -13 / - 23 |
| Desescarche | AUT/MAN | AUT | AUT | AUT | AUT | AUT | MAN | MAN |
| Nº latas 33 cl | Uds | 455 | 455 | 301 | 357 | 301 | - | - |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | 295 | 295 | 294 | 371 | 300 | 570 | 570 |
| Compresor | CV | 1/4 | 1/4 | 1/4 | 1/4 | 1/4 | 1/4 | 1/4 |
| Refrigerante | tipo | R134A | R134A | R134A | R134A | R134A | R404A | R404A |
| Control evaporador | CP/VE | CP | CP | CP | CP | CP | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | ST | ST | ST | ST | ST | ST | ST |
| Evaporador | ST/AF | ST | ST | ST | ST | ST | ST | ST |
| Ancho | mm | 595 | 595 | 595 | 600 | 595 | 595 | 595 |
| Fondo | mm | 600 | 600 | 595 | 595 | 595 | 640 | 640 |
| Alto | mm | 1840 | 1980 | 1840 | 1980 | 1840 | 1840 | 1980 |
| Peso neto/bruto | kg | 75,5/84,9 | 80,4/90,1 | 86/94 | 89/97 | 86/94 | 86/94 | 89/97 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

# Armarios expositores 1 cara cristal



BFS 38/2p



UFFS 370 GCP



CEV425CP



R 290
*Opcional

BFS 38/1p

- MODELOS CEV con puerta de plástico, MODELOS BFS y UFFS con puerta de aluminio.
- Sistema de refrigeración estática que incorpora una turbina de ventilación para una perfecta distribución del aire frio.
- El condensador estático con ventilador de apoyo acoplado aumenta el rendimiento del aparato incluso en condiciones extremas de funcionamiento.
- Incluyen panel de mandos compuesto de un interruptor para la luz interna, un termómetro analógico y un piloto de control con indicador de alimentación eléctrica.
- Doble cristal antiempañamiento para evitar condensaciones en la puerta.

# Armarios expositores verticales
## 1/+10

# FKG

EUROFRED

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0IVF1110 | FKG 371 | |
| 0IVF0111 | FKG 370/2P | |
| 0IVF0118 | FKG 410 (display) | |

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0IVF9000 | Estante inclinado FKG (51x39,5 cm) | |
| 0IVF9010 | Estante FKG (51x39,5 cm) | |
| 0IVF9015 | Estante suelo FKG (50,5x25 cm) | |

| Dotaciones | FKG 371 | FKG 370/2P | FKG 410 |
|---|---|---|---|
| Estantes | 7 | 6 | 5 |
| Cerradura | Si | Si | Si |



Estantes metálicos plastificados regulables en altura.



Refrigeración estática con turbina de ventilación.



Puertas con apertura reversible.



Iluminación led de serie en todos los modelos.

| DATOS TÉCNICOS | | FKG 371 | FKG 370 | FKG 410 |
|---|---|---|---|---|
| Volumen | l | 365 | 365 | 381 |
| Gama temperatura | °C | +1/+10 | +1/+10 | +1/+10 |
| Desescarche | AUT/MAN | AUT | AUT | AUT |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | 300 | 300 | 300 |
| Compresor | CV | 1/4 | 1/4 | 1/4 |
| Refrigerante | tipo | R134A | R134A | R134A |
| Control evaporador | CP/VE | CP | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | AF | AF | AF |
| Evaporador | ST/AF | ST | ST | ST |
| Ancho | mm | 595 | 595 | 595 |
| Fondo | mm | 595 | 595 | 595 |
| Alto | mm | 1850 | 1850 | 2000 |
| Peso neto/bruto | kg | 75/85 | 75/85 | 88/92 |

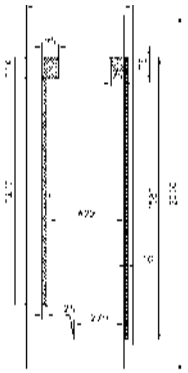
*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

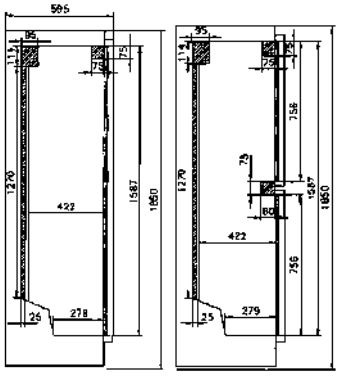
# Armarios expositores 1 cara cristal



FKG 410 (DISPLAY)



FKG 410




FKG 370 FKG 371



FKG 371



FKG 370/2P

- Iluminación interna mediante leds para realzar la visibilidad de los productos en exposición.
- Equipado con ventilador de turbina, que acoplado al condensador aumenta el rendimiento del aparato incluso en condiciones extremas de funcionamiento asegurando una perfecta distribución del frío.
- Gran capacidad expositiva gracias a la amplia superficie acristalada de las puertas.
  Doble cristal antiempañamiento para evitar condensaciones en la puerta.

# Armarios expositores verticales
## 0ºC +8ºC

# 600 L

COOL HEAD

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0IRW0045 | RCG600 | |
| 0IRW0046 | RCGX600 | |

*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0IRW9003 | Estante con soportes | |

| Dotaciones | TODOS LOS MODELOS |
|---|---|
| Estantes ajustables GN 2/1 | 4 |
| Cerradura | Si |



Cerradura en dotación



Termostato digital de serie.



Estantes ajustables,



Doble cristal temperado.

| DATOS TÉCNICOS | | | RCG 600 | RCGX 600 |
|---|---|---|---|---|
| Volumen | l | | 590 | 590 |
| Gama temperatura | °C | | 0/+8 | 0/+8 |
| Clase climática | tipo | | 4 | 4 |
| Desescarche | MAN/AUT | | AUT | MAN |
| Tensión/Fases | V/nº | | 230/2 | 230/2 |
| Salida eléctrica | W | | 240 | 360 |
| Frecuencia | Hz | | 50 | 50 |
| Compresor | CV | | 1/5 | 3/8 |
| Tipo refrigerante | tipo | | R134A | R404A |
| Control evaporador | CP/VE | | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | | ST | ST |
| Evaporador | ST/AF | | AF | ST |
| Ancho | mm | | 775 | 775 |
| Fondo | mm | | 720 | 720 |
| Altura | mm | | 1885 | 1885 |
| Peso neto/bruto | | | 101/111 | 105/115 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

# Armarios expositores verticales 1 cara cristal

NOVEDAD 2014



RCGX 600

- Modelo RCG con acabado exterior en chapa de metal blanca y puerta con doble cristal temperado.
- Modelo RCGX con acabado exterior en acero inoxidable y puerta con doble cristal temperado.
- Pies ajustables en la parte delantera y ruedas en la parte trasera para facilitar el desplazamiento.
- 4 estantes en dotación GN2/1 extraíbles y ajustables.

# Armarios expositores profesionales con display
## Positivos - negativos - mixtos

# TORNADO

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **CONSERVACIÓN** | |
| 0IIS0450 | TORNADO S 40 TN | |
| 0IIS0470 | TORNADO V 40 TN | |
| 0IIS0404 | TORNADO V 50 TN | |
| | **CONGELACIÓN** | |
| 0IIS0350 | TORNADO S 40 BT | |
| 0IIS0405 | TORNADO V 50 BT | |
| 0IIS0408 | TORNADO V 100 BT-BT | |
| | **MIXTOS** | |
| 0IIS0407 | TORNADO V 100 TN-BT | |

*Los precios no incluyen cubetas.*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0IIS9180 | Estante c/soporte 40 | |
| 0IIS9100 | Estante c/soporte 50/100 | |

| Dotaciones | S 40 TN | V40 TN | V 50 TN | V 100 TN-TN | S 40 BT | V 50 BT | V 100 BT-BT | V 100 BT-BT |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nº estantes con soportes | 5 | 5 | 5 | 5+5 | 6 | 5 | 5+5 | 5+5 |



Modelos TN : Estantes de rejilla metálica regulables en altura. Modelos BT: Estantes de rejilla metálica fijos.



4 ruedas y 2 pies estabilizadores.




Display luminoso personalizable.




Termómetro indicador de la temperatura interior.

| DATOS TÉCNICOS | | S 40 TN | V 40 TN | V 50 TN | V 100 | S 40 BT | V 50BT | V 100 BT-BT | V 100 TN-BT |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Volumen neto/bruto | l | 265/400 | 260/400 | 335/530 | 730/1060 | 285/400 | 335/530 | 670/1060 | 730/1060 |
| Gama temperatura | °C | -1/+5 | -1/+5 | -1/+5 | -1/+5 | -18/-16 | -18/-16 | -18/-16 | +2+5/-18- |
| Espesor aislamiento | mm | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| Desescarche | AUT/MAN | AUT | AUT | AUT | AUT | AUT | AUT | AUT | AUT |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | 470 | 380 | 450 | 900 | 700 | 1020 | 1800 | 1200 |
| Compresor | CV | 5/8 | 1 | 1 | 1+1 | 5/8 | 1 | 1+1 | 1+1 |
| Refrigerante | tipo | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A |
| Control evaporador | CP/VE | CP | CP | CP | CP | CP | CP | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | AF | AF | AF | AF | AF | AF | AF | AF |
| Evaporador | ST/AF | ST | AF | AF | AF | ST | AF | AF | AF |
| Ancho | mm | 5/8 | 1 | 1 | 1+1 | 5/8 | 1 | 1+1 | 1+1 |
| Fondo | mm | 675 | 675 | 825 | 825 | 675 | 825 | 825 | 825 |
| Alto con display | mm | 670 | 670 | 670 | 1340 | 670 | 670 | 1340 | 1340 |
| Peso neto/bruto | kg | 126/137 | 126/137 | 151/160 | 295/320 | 126/137 | 151/160 | 295/320 | 295/305 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

# Armarios expositores 1 cara cristal



TORNADO V 100 TN-BT



TORNADO V 100 BT-BT



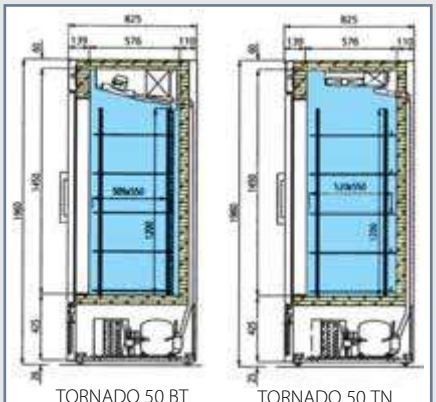
TORNADO V 50 TN

R 290

*Opcional



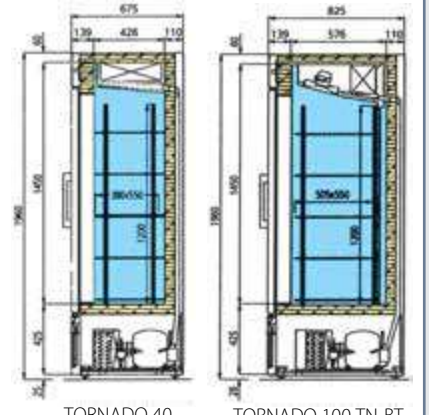
TORNADO S40 BT



TORNADO 50 BT
TORNADO 100 BT



TORNADO 50 TN
TORNADO 100 TN



TORNADO 40



TORNADO 100 TN-BT

- Armarios expositores de gran capacidad y con una amplia superficie acristalada favoreciendo enormemente la visibilidad del producto.
- Puertas con amplia superficie acristalada de alto aislamiento y resistencias antivaho que eliminan rápidamente la condensación producida por aperturas de puerta.
- Sistema frigorífico potenciado para conseguir mantener la temperatura estable en condiciones de servicio intensivo.
- Estantes metálicos de construcción robusta que permiten una elevada capacidad de carga por cada nivel de exposición.
- Doble tubo fluorescente que proporciona una iluminación uniforme a lo largo de toda el área de exposición.
- Modelo S 40 TN estático lleva ventilador en el evaporador para una temperatura uniforme.
- Los modelos V 100 son de doble cuerpo con regulación de temperatura independiente.
- Estantes regulables en altura para el modelo conservación y fijos para el modelo congelación ST y regulables en congelación AF.
- Ruedas unidireccionales de serie.

# Armarios expositores verticales
## Profesionales • Con display • Positivos

# FSC

EUROFRED

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **PUERTAS CORREDERAS** | |
| 0ITC0131 | FSC1000S | |
| 0ITC0133 | FSC1200S | |
| | **PUERTAS PIVOTANTES** | |
| 0ITC0132 | FSC1000H | |
| 0ITC0134 | FSC1200H | |

*Consultar stock disponible*

| Dotaciones | PARA TODOS LOS MODELOS |
|---|---|
| Termostato | 1 |
| Estantes ajustables | 4 |



Display iluminado para todos los modelos.



Iluminación interior vertical.



2 puertas correderas para los modelos FSC-S y 2 puertas pivontantes para los FSC-H.

| DATOS TÉCNICOS | | FS1000H | FS1200H | FSC1000S | FSC1200S |
|---|---|---|---|---|---|
| Clase climática | | N (32°C) | N (32°C) | N (32°C) | N (32°C) |
| Rango temperatura | °C | 1 a 10 | 1 a 10 | 1 a 10 | 1 a 10 |
| Volumen bruto | l | 881 | 1052 | 771 | 945 |
| Volumen neto | l | 524 | 645 | 524 | 645 |
| Latas | 330 ml | 1287 | 1584 | 1144 | 1408 |
| Latas | 500 ml | 819 | 1008 | 728 | 896 |
| Botellas | 330 ml | 585 | 720 | 520 | 640 |
| Botella | 0,5 l | 585 | 720 | 520 | 640 |
| Dim. exteriores An x F x Al | mm | 1000x790x2010 | 1200x790x2010 | 1000x740x2010 | 1200x740x2010 |
| Dim. interiores An x F x Al | mm | 890x670x1533 | 1090x670x1533 | 890x572x1533 | 1090x572x1533 |
| Puerta | nº | 2 pivotantes | 2 pivotantes | 2 deslizantes | 2 deslizantes |
| Estantes | nº | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Cuerpo exterior | | Blanco | Blanco | Blanco | Blanco |
| Interior | | Estuco de aluminio | Estuco de aluminio | Estuco de aluminio | Estuco de aluminio |
| Ruedas/pies ajustables | nº | Ruedas y 4 pies | Ruedas y 4 pies | Ruedas y 4 pies | Ruedas y 4 pies |
| Bloqueo | | No | No | No | No |
| Voltaje/Frecuencia | V/Hz | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Potencia entrada | W | 700 | 850 | 700 | 850 |
| Consumo de energía | kWh/24h | 5,36 | 6,8 | 5,96 | 10,7 |
| Peso bruto | kg | 175 | 188,5 | 175 | 188,5 |
| Peso neto | kg | 162 | 174 | 162 | 174 |
| Nivel sonoro | dbA | 48 | 48 | 48 | 48 |
| Enfriamiento | | Ventilado | Ventilado | Ventilado | Ventilado |
| Desescarche | AUT/MAN | Automático | Automático | Automático | Automático |
| Controlador | | Mecánico | Mecánico | Mecánico | Mecánico |
| Termómetro | | Sí | Sí | Sí | Sí |
| Refrigerante | tipo | R134a | R134a | R134a | R134a |
| Carga | g | 450 | 450 | 450 | 450 |
| Luz interna | W | 36 W Neon | 36 W Neon | 36 W Neon | 36 W Neon |
| Luz display | W | 30 W Neon | 30 W Neon | 30 W Neon | 30 W Neon |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

# Armarios expositores verticales



FSC1200H



FSC1000S



FSC1000H

NOVEDAD 2014

R 290

*Opcional



FSC1200S

- Armarios expositores tanto con puertas correderas como pivotantes.
- Gran capacidad ideal para la refrigeración de latas y botellas.
- Pies regulables en altura.

# Armarios expositores
## Profesionales - Con display • Positivos - negativos

# EIS

EUROFRED

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **CONSERVACIÓN** | |
| 0IIR0166 | EIS 42 TN NEW | |
| 0IIR0170 | EIS 104 TN (puertas correderas) | |
| 0IIR0172 | EIS 214 TN (puertas correderas) | |
| | **CONGELACIÓN** | |
| 0IIR0162 | EIS 40.3 BT | |

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0IIR9209 | Estante c/soporte EIS 42 | |
| 0IIR9203 | Estante c/soporte EIS 104/214 | |

| Dotaciones | EIS 42 | EIS 104 | EIS 40.3 | EIS 214 |
|---|---|---|---|---|
| Nº estantes c/soporte | 4 | 10 | - | 15 |
| Nº estantes fijos | - | - | 6 | - |



Estantes en acero plastificado blanco.



Control de temperatura mediante termostato regulable.



Display luminoso superior con posibilidad de personalización.



Iluminación interior mediante fluorescentes verticales interiores. Modelo EIS 40.3 BT mediante led.

| DATOS TÉCNICOS | | EIS 42 TN | EIS 104 TN | EIS 40 BT | EIS 214 TN |
|---|---|---|---|---|---|
| Volumen | l | 418 | 1040 | 397/295 | 2040 |
| Gama temperatura | °C | 0/+3 | 0/+3 | -25/-10°C | 0/+3 |
| Desescarche | AUT/MAN | MAN | MAN | MAN | AUT |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | 460 | 800 | 710 | 1680 |
| Compresor | CV | 3/8 | 5/8 | - | - |
| Refrigerante | tipo | R134A | R134A | R290 | R134A |
| Control evaporador | CP/VE | CP | CP | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | AF | AF | AF | AF |
| Evaporador | ST/AF | AF | AF | ST | AF |
| Ancho | mm | 670 | 1110 | 670 | 1970 |
| Fondo | mm | 637 | 820 | 665 | 820 |
| Alto | mm | 1957 | 2000 | 1957 | 2100 |
| Peso neto/bruto | kg | 118/126 | 205/225 | 124/132 | 331/390 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

# Armarios expositores 1 cara cristal

R 290
*Opcional

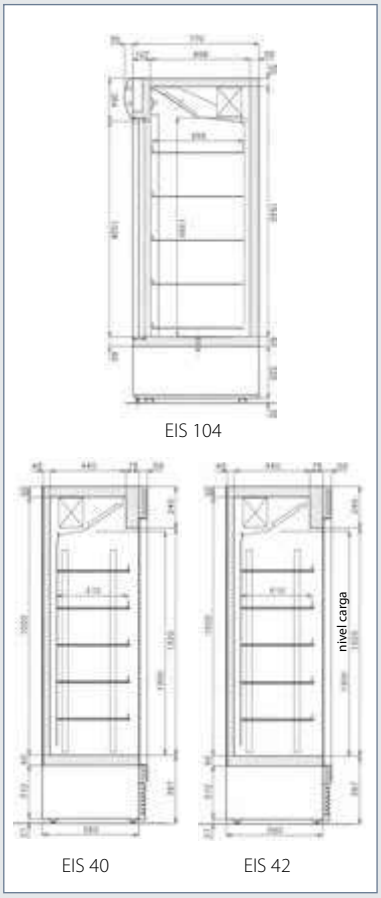
EUROFRED GREEN PRODUCTS



EIS 214



EIS 104




EIS 104

EIS 40 EIS 42



EIS 40

- Armarios expositores de gran capacidad diseñados para la exposición de diferentes tipos de productos.
- Puertas equipadas con dispositivo de cierre automático para minimizar las pérdidas de frío por aperturas de servicio.
- Estantes metálicos de construcción robusta que permiten una elevada capacidad de carga por cada nivel de exposición.
- Sistema frigorífico potenciado para conseguir una temperatura constante en condiciones de servicio intenso.

# Armarios expositores
## Acabados plata • 1 cuerpo - 4 caras de cristal

# PRISMA

EUROFRED

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **CONSERVACIÓN** | |
| 0ICL0022 | PRISMA 400 G TN (ventilado) | |
| 0ICL0023 | PRISMA 400 R TN (ventilado) | |
| 0ICL0025 | PRISMA 800 G TN (ventilado) | |
| 0ICL0026 | PRISMA 800 R-G TN (ventilado) | |
| | **CONGELACIÓN** | |
| 0ICL0024 | PRISMA 400 BT (estático) | |
| 0ICL0028 | PRISMA 800 BT (estático) | |
| | **MIXTOS** | |
| 0ICL0027 | PRISMA 800 TN/BT GT-G (ventilado/estático) | |

*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0ICL9035K | Estante rejilla Prisma 400 g | |
| 0ICL9030K | Estante rotativo Prisma 400 r | |

*NOTA: Estantes sólo para modelos conservación.*

*Consultar stock disponible*

| Dotaciones | PRISMA 400 G TN | PRISMA 400 RTN | PRISMA 400 BT |
|---|---|---|---|
| Estantes rejilla | 5 | - | - |
| Estantes cristal (giratorio) | - | 5 | - |
| Estante parrilla | - | - | 5 |

| Dotaciones | PRISMA 800 GTN | PRISMA 800 R-GTN | PRISMA 800 BT | PRISMA 800 TN/BT GT-G |
|---|---|---|---|---|
| Estantes rejilla | 10 | 5 | - | 5 |
| Estantes cristal (giratorio) | - | 5 | - | - |
| Estante parrilla | - | - | 10 | 5 |



Perfiles exteriores en aluminio barnizado color gris.



Triple cristal.



Estantes de aluminio para evitar problemas de oxidación.



Iluminación interior.

| DATOS TÉCNICOS | | PRISMA 400 G TN | PRISMA 400 R TN | PRISMA 400 BT | PRISMA 800 G | PRISMA 800 RG | PRISMA 800 BT | PRISMA 800 TN/BT GT-G |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Volumen | l | 400 | 400 | 400 | 800 | 400+400 | 800 | 400+400 |
| Gama temperatura | °C | +4/+10 | +4/+10 | -10/-17 | +4/+10 | +4/+10 | -10/-17 | +4/+10 / -10/-17 |
| Desescarche | AUT/MAN | AUT | AUT | MAN | AUT | AUT | MAN | AUT/MAN |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | 580 | 590 | 600 | 850 | 850 | 940 | 580/600 |
| Compresor | CV | 480 | 480 | 464 | 600 | 600 | 928 | 480/464 |
| Refrigerante | tipo | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A |
| Control evaporador | CP/VE | CP | CP | CP | CP | CP | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | AF | AF | AF | AF | AF | AF | AF |
| Evaporador | ST/AF | AF | AF | ST | AF | AF | ST | AF/ST |
| Ancho | mm | 674 | 674 | 674 | 1279 | 1279 | 1279 | 1279 |
| Fondo | mm | 674 | 674 | 674 | 674 | 674 | 674 | 674 |
| Alto | mm | 1821 | 1821 | 1821 | 1821 | 1821 | 1821 | 1821 |
| Peso neto/bruto | kg | 160/175 | 168/183 | 178/193 | 250/275 | 260/285 | 280/305 | 290/315 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

# Armarios expositores 4 caras de cristal



PRISMA 800 R-GTN



PRISMA 400 BT



G= Estante rejilla (regulable)



R= Estante cristal giratorio (regulable)

Modelos conservación



Estante parrilla (no regulable)

Modelos congelación

- Armarios expositores verticales con 4 caras de cristal para una visión panorámica del producto expuesto.
- Acabados exteriores en aluminio de color gris.
- Los modelos están provistos de triple cristal asegurando la perfecta conservación del producto.
- Compartimiento del motor con una altura reducida para tener una mayor superficie de exposición.
- Incluyen en dotación cuadro de control electrónico.
- Iluminación interior mediante fluorescente vertical.

# Armarios expositores de 120 a 350 litros

## SNELLE 4 caras cristal

TECFRIGO

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0ITF1160 | SNELLE 350 Q NEW | |
| 0ITF1140 | SNELLE 350 G NEW | |
| 0ITF1120 | SNELLE 350 R NEW | |

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0ITF9102K | Estante rejilla c/soporte (snelle 350 G) | |

| Dotaciones | Descipción |
|---|---|
| SNELLE 350 Q/NEW | 5 Estantes cristal fijos 450x450 (regulables) |
| SNELLE 350 G/NEW | 5 Estantes rejilla 450x450 |
| SNELLE 350 R/NEW | 6 Estantes cristal (giratorios) 450x450 |



Estructura en aluminio anodizado resistente a la corrosión.



Cuadro de control electrónico.



Modelos en color plateado.



Iluminación led.

| DATOS TÉCNICOS | | SNELLE 350 Q NEW | SNELLE 350 G NEW | SNELLE 350 R NEW |
|---|---|---|---|---|
| Volumen | l | 350 | 350 | 350 |
| Gama temperatura | °C | +4/+10 | +4/+10 | +4/+10 |
| Desescarche | AUT/MAN | AUT | AUT | AUT |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | 600 | 600 | 650 |
| Compresor | W | 480 | 480 | 480 |
| Refrigerante | tipo | R134A | R134A | R134A |
| Control Evaporador | CP/VE | CP | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | AF | AF | AF |
| Evaporador | ST/AF | AF | AF | AF |
| Ancho | mm | 595 | 595 | 595 |
| Fondo | mm | 658 | 658 | 658 |
| Alto | mm | 1810 | 1810 | 1810 |
| Peso neto/bruto | kg | 143/169 | 139/165 | 146/172 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

# Armarios expositores 4 caras de cristal



SNELLE 350 R NEW



SNELLE 350 Q NEW



SNELLE 350 G NEW

- Armarios expositores verticales de 4 caras de cristal de 120 a 350 L para una visión panorámica del producto expuesto.
- Disponible en versión conservación y en color plateado. Color dorado bajo petición.
- Triple cristal para un aislamiento perfecto y un consumo energético mínimo.
- Estructura en aluminio anodizado resistente a la corrosión.
- En dotación: Cuadro de control electrónico. Iluminación interior LED.

# Armarios expositores de 350 a 500 litros

## SNELLE 4 caras cristal

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **BITEMPERATURA** | |
| 0ITF1182 | SNELLE 350 BTV BIS NEW | |
| 0ITF1181 | SNELLE 350 RBT BIS NEW | |
| | **CONSERVACIÓN** | |
| 0ITF0301 | SNELLE 505 Q NEW | |
| 0ITF0261 | SNELLE 505 R NEW | |
| | **CONGELACIÓN** | |
| 0ITF1180 | SNELLE 400 GBT NEW | |

*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0ITF9102K | Est. rejilla c/sop. SNELLE 350 BTV BIS/NEW | |

| Dotaciones | Descipción |
|---|---|
| SNELLE 350 BTV BIS/NEW | 5 estantes rejilla 450x450 |
| SNELLE 350 RBT BIS/NEW | 6 estantes cristal (giratorios) |
| SNELLE 505 Q NEW | 5 estantes cristal 560x555 |
| SNELLE 505 R NEW | 6 estantes cristal (giratorios) |
| SNELLE 400 GBT NEW | 6 estantes parrilla 500x500 |



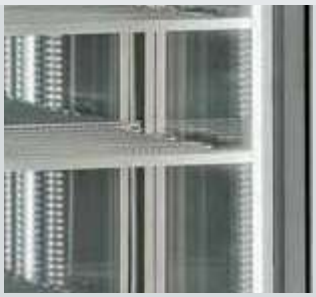
Estructura en aluminio anodizado resistente a la corrosión.



Cuadro de control electrónico.



Modelos en color plateado.



Iluminación led.

DATOS TÉCNICOS

| | | SNELLE 350 BTV BIS | SNELLE 350 BTV BIS NEW | SNELLE 350 RBT BIS NEW | SNELLE 505 Q NEW | SNELLE 505 R NEW | SNELLE 400 GBT NEW |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Volumen | l | 350 | 350 | 350 | 500 | 500 | 400 |
| Gama temperatura | °C | +5/-18 | +5/-18 | +5/-18 | +4/+10 | +4/+10 | -5/-18 |
| Desescarche | AUT/MAN | AUT | AUT | AUT | AUT | AUT | MAN |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | 620 | 620 | 640 | 660 | 760 | 700 |
| Compresor | W | 645 | 645 | 645 | 480 | 480 | 464 |
| Refrigerante | tipo | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A |
| Control Evaporador | CP/VE | CP | CP | CP | CP | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | AF | AF | AF | AF | AF | AF |
| Evaporador | ST/AF | AF | AF | AF | AF | AF | ST |
| Ancho | mm | 595 | 595 | 595 | 700 | 700 | 595 |
| Fondo | mm | 615 | 658 | 658 | 770 | 770 | 658 |
| Alto | mm | 1810 | 1810 | 1810 | 1810 | 1810 | 1810 |
| Peso neto/bruto | kg | 152/167 | 152/167 | 160/175 | 179/202 | 177/200 | 163/178 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

# Armarios expositores 4 caras de cristal



SNELLE 505 Q NEW



SNELLE 400 GBT NEW



SNELLE 505 R NEW

- Armarios expositores verticales de 4 caras de cristal de 350 a 400 L para una visión panorámica del producto expuesto.
- Disponibles en versión conservación y congelación, plateado. Modelos en color bronce bajo pedido.
- Triple cristal para un aislamiento perfecto y un consumo energético mínimo.
- Estructura en aluminio adonizado resistente a la corrosión.
- En dotación: Cuadro de control electrónico. Iluminación interior mediante fluorescentes LED para modelos NEW.

# Armarios expositores de 750 a 1000 litros

## SNELLE 4 caras cristal

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **CONGELACIÓN** | |
| 0ITF1240 | SNELLE 750 GBT NEW | |
| 0ITF1245 | SNELLE 750 GBT-VU NEW | |
| | **CONSERVACIÓN** | |
| 0ITF0371 | SNELLE 1010 Q NEW | |
| 0ITF0361 | SNELLE 1010 G NEW | |
| | **BITEMPERATURA** | |
| 0ITF0366 | SNELLE 1010 GBT-G NEW | |

*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0ITF9110K | Estante rejilla c/soporte - SNELLE 1010 G | |
| 0ITF9115K | Est. rejilla c/soporte - SNELLE 1010 G-GBT | |
| 0ITF9110K | Estante rejilla c/ soporte SNELLE 1010 GBT-G (555x560) | |

| Dotaciones | Descipción |
|---|---|
| SNELLE 750 GBT/NEW | 12 estantes rejilla 470x470 |
| SNELLE 750 GBT-VU/NEW | 12 estantes rejilla 1000x470 |
| SNELLE 1010 Q NEW | 10 estantes cristal 560x555 |
| SNELLE 1010 G NEW | 10 estantes rejilla 560x555 |
| SNELLE 1010 GBT-G NEW | 5 estantes rejilla 560 x 560 + 5 estantes rejilla 560 x555 |



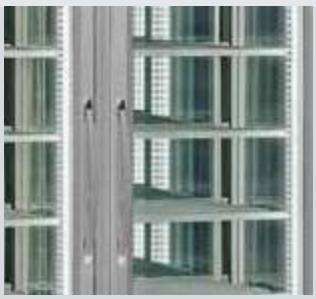
Estructura en aluminio anodizado resistente a la corrosión.



Cuadro de control electrónico.



Modelos new disponibles en color plateado.



Iluminación led.

DATOS TÉCNICOS

| | | SNELLE 750 GBT NEW | SNELLE 750 GBT VU NEW | SNELLE 1010 Q NEW | SNELLE 1010 Q | SNELLE 1010 GBT-G NEW |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Volumen | l | 375+375 | 750 | 1000 | 1000 | 500+500 |
| Gama temperatura | °C | -5/-18 | -5/-18 | +4/+10 | +4/+10 | +4/+10 |
| Desescarche | AUT/MAN | MAN | MAN | AUT | AUT | AUT |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | 1270 | 1270 | 800 | 800 | 900 |
| Compresor | W | 464/464 | 928 | 600 | 600 | 600 |
| Refrigerante | tipo | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A |
| Control Evaporador | CP/VE | CP | CP | CP | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | AF | AF | AF | AF | AF |
| Evaporador | ST/AF | ST | ST | AF | AF | AF |
| Ancho | mm | 1145 | 1145 | 1350 | 1350 | 1350 |
| Fondo | mm | 658 | 658 | 770 | 770 | 770 |
| Alto | mm | 1810 | 1810 | 1810 | 1810 | 1810 |
| Peso neto/bruto | kg | 270/290 | 239/290 | 276/312 | 256/292 | 276/312 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

# Armarios expositores 4 caras de cristal



SNELLE 1010 G



SNELLE 750 GBT NEW

- Armarios expositores verticales de 4 caras de cristal de 750 a 1000 l para una visión panorámica del producto expuesto.
- Disponibles en versión conservación y congelación en color plateado.
- Triple cristal para un aislamiento perfecto y un consumo energético mínimo.
- Estructura en aluminio anodizado resistente a la corrosión.
- En dotación: Cuadro de control electrónico. Iluminación interior mediante LED.

# Armarios expositores de 450 a 650 litros

## DIVA 4 caras cristal

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **CONSERVACIÓN** | |
| 0ITF1610 | DIVA 450GS | |
| 0ITF1620 | DIVA 650GS | |
| | **CONGELACIÓN** | |
| 0ITF1630 | DIVA 450 BTV BIS | |
| 0ITF1640 | DIVA 650 BTV BIS | |

| Dotaciones | Descipción |
|---|---|
| DIVA 450 GS / BTV BIS | 5 rejillas 555 x 495 |
| DIVA 650 GS | 5 rejillas 470 x 750 |
| DIVA 650 BTV-BIS | 5 rejillas 450 x 750 |



Estructura en aluminio anodizado resistente a la corrosión.



Cuadro de control electrónico.



Modelos disponibles en color negro. (Consultar comercial)



Todos los modelos con tecnología LED de serie.

| DATOS TÉCNICOS | | DIVA 450 GS | DIVA 650 GS | DIVA 450 BTV BIS | DIVA 650 BTV BIS |
|---|---|---|---|---|---|
| Volumen neto/bruto | l | 450 | 650 | 450 | 650 |
| Gama temperatura | °C | + 4 / + 10 | + 4 / + 10 | +5 / - 18 | +5 / - 18 |
| Desescarche | AUT/MAN | AUT | AUT | AUT | AUT |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 2220/2 |
| Potencia eléctrica | W | 720 | 590 | 1020 | 1040 |
| Refrigerante | tipo | R404A | R404A | R404A | R404A |
| Control evaporador | CP/VE | CP | CP | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | AF | AF | AF | AF |
| Evaporador | ST/AF | ST | AF | ST | AF |
| Ancho | mm | 700 | 900 | 700 | 900 |
| Fondo | mm | 680 | 680 | 680 | 680 |
| Alto | mm | 1910 | 1910 | 1910 | 1910 |
| Peso neto/bruto | kg | 171 | 223 | 197 | 225 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

# Armarios expositores 4 caras de cristal



DIVA 450 BTV BIS (Negro)
Nota: consultar disponibilidad y precio



DIVA 650 GS



DIVA 650 BTV BIS



DIVA 450 GS

- Armarios expositores verticales de 4 caras de cristal para una visión panorámica del producto expuesto.
- Triple cristal para un aislamiento perfecto y un consumo energético mínimo.
- Estructura de aluminio anodinado resistente a la corrosión.

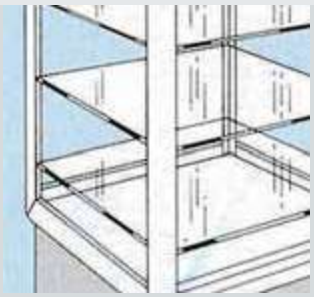
# Armarios expositores
## Especial chocolate

# SNELLE 350

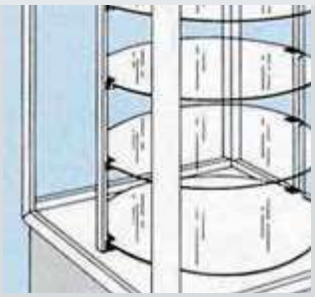
MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **VOLUMEN 350 LITROS** | |
| 0ITF1170 | SNELLE 350 QCH NEW | |
| 0ITF1130 | SNELLE 350 RCH NEW | |

| Dotaciones | SNELLE 350Q | SNELLE 350R |
|---|---|---|
| Estantes de cristal fijos | 5 | - |
| Mod. Snelle 350 (45x45 cm) | | 1 |
| Estantes de cristal giratorio | - | 6 |
| Mod. Snelle 350R (Ø 43 cm) | 1 | 1 |



Modelos Q con estantes de cristal.



Modelo R con estantes de cristal giratorio de ø 43 cm.



Cuadro de control electrónico que permite un total control de la temperatura interior.

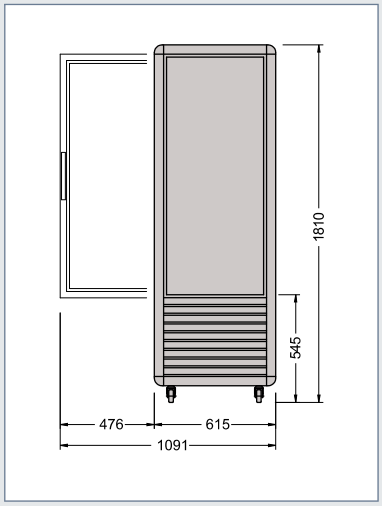
| DATOS TÉCNICOS | | SNELLE 350 QCH | SNELLE 350 RCH |
|---|---|---|---|
| Volumen | l | 350 | 350 |
| Gama temperatura | °C | +14/+16 | +14/+16 |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | 600 | 650 |
| Compresor | W | 480 | 480 |
| Refrigerante | tipo | R134A | R134A |
| Control Evaporador | CP/VE | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | AF | AF |
| Evaporador | ST/AF | AF | AF |
| Ancho | mm | 595 | 595 |
| Fondo | mm | 658 | 658 |
| Alto | mm | 1810 | 1810 |
| Peso neto/bruto | kg | 143/169 | 146/172 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

# Armarios expositores especial chocolate



SNELLE 350 R
CHOCOLATE




Snelle 350



SNELLE 350 Q

- Armarios de exposición especialmente diseñados para la conservación del chocolate en las mejores condiciones.
- Visión panorámica del producto expuesto a través de sus 4 caras de cristal.
  La exposición es resaltada por la iluminación interior por LED.
- Los acabados con perfiles exteriores en aluminio barnizado realzan la estética del armario y permite su integración en cualquier tipo de decoración.
- La gama de temperatura entre 14 y 16ºC, así como el perfecto control de la humedad en el interior de estos expositores, son dos aspectos que los hace especialmente adecuados para la conservación de un producto tan delicado como es el chocolate.

# Armarios expositores acabados plata
## Especial carne

# MEAT

### MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0ITF1580 | MEAT 550 M (carne) | |
| 0ITF0586 | MEAT 1150 M (carne) | |

*Consultar stock disponible*

### Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0ITF9165K | Estante c/soporte MEAT (55x65 cm) | |

| Dotaciones | MEAT 550 | MEAT 1150 |
|---|---|---|
| Nº rejillas | 3 | 6 |
| Nº de ganchos | 5 | 10 |
| Nº de barras | 2 | 2+2 |



Rejillas de acero inoxidable regulables en altura.



Barra de carnicería con ganchos móviles para colgar piezas de carne.



Cuadro de mandos con termostato y termómetro.



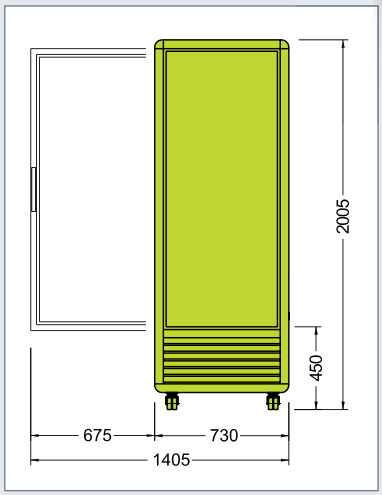
Iluminación interior mediante leds.

| DATOS TÉCNICOS | | | MEAT 550 M | MEAT 1150 M |
|---|---|---|---|---|
| Volumen | l | | 550 | 1150 |
| Gama temperatura | °C | | +1/+6 | +1/+6 |
| Desescarche | AUT/MAN | | AUT | AUT |
| Tensión/Fases | V/nº | | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | | 700 | 950 |
| Compresor | W | | 480 | 600 |
| Refrigerante | tipo | | R134A | R134A |
| Control Evaporador | CP/VE | | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | | AF | AF |
| Evaporador | ST/AF | | ST | ST |
| Ancho | mm | | 796 | 1542 |
| Fondo | mm | | 730 | 730 |
| Alto | mm | | 2005 | 2005 |
| Peso neto/bruto | kg | | 204/230 | 319/350 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*




MEAT 1150 M




- Visión panorámica del producto expuesto a través de sus 4 caras de cristal.
  La exposición es resaltada por la iluminación interior.
- Estructura exterior en aluminio anodizado con triple cristal y rejillas de ventilación de acero inoxidable, lo que facilita enormemente su integración en cualquier tipo de local, así como su limpieza.
- Perfecta conservación del producto expuesto mediante su sistema de refrigeración con evaporador estático por gravedad.

# Armarios expositores
## Especial pescado

# EXPONORM

TECFRIGO

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0ITF0591 | EXPONORM 650 P | |

*Nota: las cubetas especificadas son especiales con rejilla. Consultar.*

*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0ITF9210 | Cubeta gastronorm 2/1 H=65 mm | |
| 0ITF9200 | Cubeta gastronorm 1/1 H=65 mm | |
| 0ITF9205 | Cubeta gastronorm 1/2 H=65 mm | |

Dotaciones — PARA TODOS LOS MODELOS

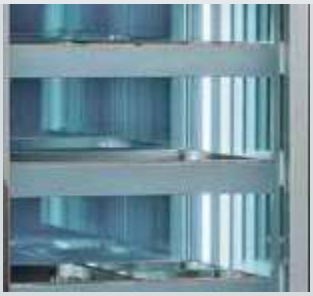
Perfilería para colocar las cubetas en 4 niveles de exposición.



Incorpora perfilería para la colocación de cubetas Gastronorm GN 2/1, GN 1/1 o GN 1/2.



Cuadro de mandos con:
- termostato
- termómetro.



Iluminación interior mediante leds



Incluye ruedas en dotación (alto de la rueda: 85 mm)

| DATOS TÉCNICOS | | EXPONORM 650 P |
|---|---|---|
| Volumen | l | 650 |
| Gama temperatura | °C | -2/0 |
| Desescarche | AUT/MAN | MAN |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | 650 |
| Compresor | W | 600 |
| Refrigerante | tipo | R404A |
| Control Evaporador | CP/VE | CP |
| Condensación | ST/AF/W | AF |
| Evaporador | ST/AF | ST |
| Ancho | mm | 855 |
| Fondo | mm | 730 |
| Alto | mm | 1810 |
| Peso neto/bruto | kg | 176/202 |

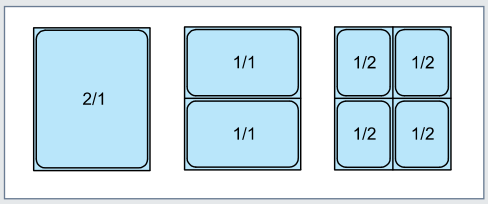
*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

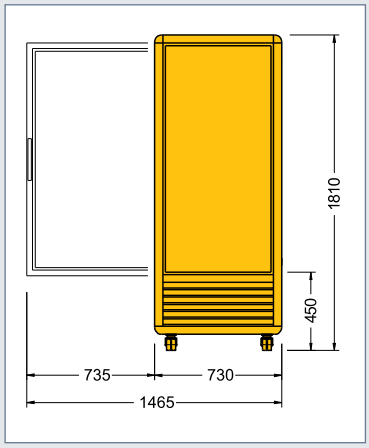
# Armarios expositores especial pescado



EXPONORM 650 P




Diferentes posibilidades en la distribución de las cubetas.




- Armarios de exposición con una gama de temperaturas comprendida entre -2ºC y 0ºC especialmente adecuada para la conservación del pescado en las mejores condiciones.
- Visión panorámica del producto expuesto a través de sus 4 caras de cristal.
  La exposición es resaltada por la iluminación interior.
- Estructura exterior en aluminio anodizado con triple cristal y rejillas de ventilación de acero inoxidable, lo que facilita enormemente su integración en cualquier tipo de local, así como su limpieza.
- Perfecta conservación del producto expuesto mediante su sistema de refrigeración con evaporador estático por gravedad.

# BWFS V • WINE POINT

EUROFRED

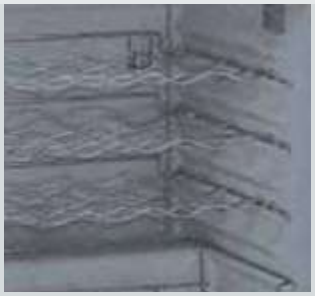
MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| OITC0030 | BWFS 9 V | |
| 0ICL0032 | WINE POINT 152 | |

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| OITC9011 | Estante metálico BWFS 9V (410x353 mm) | |
| OICL9041 | Estante metálico Wine Point 152 | |

| Dotaciones | BWFS 9 V | WINE POINT 152 |
|---|---|---|
| Estantes metálicos | 3 | 4 |
| Cestas metálicas | 1 | 1 |
| Cerradura | Sí | No |
| Luz Led | Sí | - |



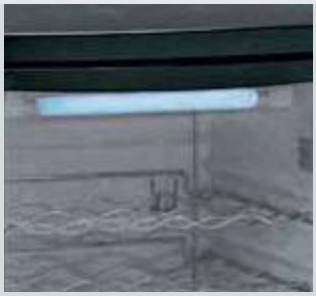
Estante metálico regulable en altura.



Interior en blanco y cristal de la puerta tintado.



Puerta reversible usando las mismas bisagras (ambos modelos).



Iluminación interna superior y horizontal.

| DATOS TÉCNICOS | | | BWFS 9 V | WINE POINT 152 |
|---|---|---|---|---|
| Capacidad (bot. 75 cl.) | nº | | 18 | 30 |
| Volumen neto/bruto | l | | 85/112 | 123/150 |
| Gama temperatura | °C | | +2/+10 | +6/+15 |
| Desescarche | AUT/MAN | | AUT | AUT |
| Tensión/Fases | V/nº | | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | | 230 | 90 |
| Compresor | CV | | 1/10 | 1/12 |
| Refrigerante | tipo | | R134A | R134A |
| Control evaporador | CP/VE | | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | | ST | ST |
| Evaporador | ST/AF | | ST | ST |
| Ancho | mm | | 550 | 525 |
| Fondo | mm | | 550 | 540 |
| Alto | mm | | 770 | 840 |
| Peso neto/bruto | kg | | 33/35 | 41/45 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

# Armarios expositores especial vinos

R 290
*Opcional



BWFS 9 V



WINE POINT 152

- Acabados exteriores en plancha galvanizada lacada en color negro que, además de proteger el armario contra la oxidación, permite su integración en cualquier decoración.
- El sistema de refrigeración estática crea una estratificación del frío en el interior del armario permitiendo la conservación de diferentes tipos de vinos a diversas temperaturas.
- Ambos modelos tienen un panel de control analógico con termostato para la regulación de la temperatura.
- Puerta reversible.

# Armarios expositores
## Vinos • Estáticos

# BWFS V

EUROFRED

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| OITC0025 | BWFS 38 V | |

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0ITC9015 | Estante madera (498 x 380 mm) | |

| Dotaciones | WFS 38 V |
|---|---|
| Estantes madera (498x380 mm) | 5 |
| Cerradura | Sí |



Estantes de madera regulables en altura.



Pantalla de luz interior con tubo fluorescente de 15 W.



Filtro de carbono activado.



Panel de mandos con termostato regulable, interruptor luz, piloto y termómetro.

| DATOS TÉCNICOS | | | **BWFS 38 V** |
|---|---|---|---|
| Capacidad (bot. 75 cl.) | nº | | 90 |
| Volumen neto/bruto | l | | 345/372 |
| Gama temperatura | °C | | +8/+20 |
| Desescarche | AUT/MAN | | AUT |
| Tensión/Fases | V/nº | | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | | 180 |
| Compresor | CV | | 1/6 |
| Refrigerante | tipo | | R134A |
| Control evaporador | CP/VE | | CP |
| Condensación | ST/AF/W | | ST |
| Evaporador | ST/AF | | ST |
| Ancho exterior | mm | | 595 |
| Fondo exterior | mm | | 595 |
| Alto exterior | mm | | 1840 |
| Peso neto/bruto | kg | | 86/94 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

# Armarios expositores especial vinos

R 290
*Opcional



BWFS 38 V

- Acabados exteriores en plancha galvanizada lacada en color negro que, además de proteger el armario contra la oxidación, permite su integración en cualquier decoración.
- Puerta con marco de aluminio color negro con doble cristal evitando la condensación a la apertura de puertas en condiciones normales.
- Sistema de refrigeración estática creando una estratificación del frío en el interior del armario permitiendo la conservación de diferentes tipos de vinos.
- Incluye un filtro de carbón para purificar el ambiente dentro del armario.
- Puertas con apertura reversible utilizando las mismas bisagras.

# Armarios expositores vinos
## Estáticos

# CVKS - VKG

EUROFRED

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **PUERTA CIEGA** | |
| 0IVF0020 | CVKS 671 | |
| | **PUERTA VIDRIO** | |
| 0IVF0125 | VKG 511 | |
| 0IVF0121 | VKG 571 | |
| 0IVF0124 | VKG 570 (2 puertas) | |

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0IVF9020 | Estante madera VKG (51,4x39,5 cm) | |

| Dotaciones | VKG 571 | VKG 511 | VKG 570 | CVKS |
|---|---|---|---|---|
| Estantes | 5 | 4 | 5 | 5 |
| Cerradura | sí | sí | sí | sí |



Estantes de madera regulables en altura.



Puertas con apertura reversible.



Filtro de carbono.



Modelo VKG 570 con 2 puertas.

| DATOS TÉCNICOS | | VKG 511 | VKG 571 | VKG 570 | CVKS 671 |
|---|---|---|---|---|---|
| Capacidad (bot. 75 cl.) | nº | 86 | 106 | 106 | 106 |
| Volumen neto/bruto | l | 300/324 | 355/377 | 355/377 | 341/361 |
| Gama temperatura | °C | +6/+16 | +6/+16 | +6/+16 | +6/+16 |
| Niveles de exposición | nº | 5 | 6 | 6 | 6 |
| Desescarche | AUT/MAN | AUT | AUT | AUT | AUT |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | 160 | 160 | 160 | 160 |
| Compresor | W | 160 | 160 | 160 | 106 |
| Refrigerante | tipo | R134A | R134A | R134A | R134A |
| Control evaporador | CP/VE | CP | CP | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | ST | ST | ST | ST |
| Evaporador | ST/AF | ST | ST | ST | ST |
| Ancho | mm | 595 | 595 | 595 | 595 |
| Fondo | mm | 595 | 595 | 595 | 595 |
| Alto | mm | 1550 | 1850 | 1850 | 1850 |
| Peso neto/bruto | kg | 66/68 | 83/87 | 83/87 | 66/70 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

# Armarios expositores especial vinos



VKG 570



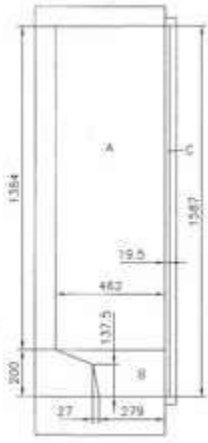
VKG 511



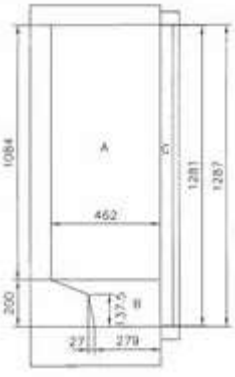
CVKS 671



VKG 571




VKG 571




VKG 511

- Acabados exteriores en plancha galvanizada lacada que, además de proteger el armario contra la oxidación, permite su integración en cualquier decoración.
- El control de la temperatura se realiza mediante un termostato regulable, que permite alcanzar la temperatura exacta deseada en el interior del armario para la correcta conservación de un producto especialmente delicado como es el vino.
- Incluye un filtro de carbono que garantiza una circulación del aire totalmente limpia. Además controla el flujo del aire dentro del armario manteniendo en óptimas condiciones el producto conservado.
- El modelos VKG 570 con 2 puertas permite separar según el tipo de vino (blanco, tinto,…)
- Puertas reversibles.
- Modelo VKG571 incluye iluminación led y tiene acabado en color negro.

# Armarios expositores gran capacidad
## Vinos - estáticos

# TFW

EUROFRED

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0ITC0600 | TFW 370 | |
| 0ITC0610 | TFW 360-2 | |

| Dotaciones | TFW 370 | TFW 360-2 |
|---|---|---|
| Estantes madera | 14+1/2 | 13+1/2 |
| Cerradura | Sí | Sí |
| Luz | Sí | Sí |



Los modelos llevan cerradura de serie.



Pantalla de luz interior con tubo fluorescente de 15w.



Termómetro digital.



Estantes de madera que pueden llevar 11 botellas.



El modelo TFW 360-2 tiene separación interna.



Apertura muy fácil.

| DATOS TÉCNICOS | | | TFW 370 | TFW 360-2 |
|---|---|---|---|---|
| Capacidad (bot. 75 cl.) | nº | | 168 | 155 |
| Volumen | l | | 416 | 416 |
| Gama temperatura | °C | | +5/+18 | +5/+12 y +12/+18 |
| Desescarche | AUT/MAN | | AUT | AUT |
| Tensión/Fases | V/nº | | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | | 220 | 220 |
| Refrigerante | tipo | | R134A | R134A |
| Control evaporador | CP/VE | | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | | ST | ST |
| Evaporador | ST/AF | | ST | ST |
| Ancho exterior | mm | | 595 | 595 |
| Fondo exterior | mm | | 680 | 680 |
| Alto exterior | mm | | 1800 | 1800 |
| Peso neto/bruto | kg | | 112/118 | 112/118 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

# Armarios expositores especial vinos

R 290
*Opcional



TFW 360-2
(Separación interna)



TFW 370

- Armario expositor creado para mantener el vino a una perfecta temperatura.
- Diseño elegante con acabados exteriores en plancha galvanizada lacada en color negro. Puerta con marco de aluminio color negro con doble cristal para evitar la condensación.
- Los modelos llevan cerradura y luz interior de serie.
- Gran capacidad de botellas.
- Modelo TFW 360-2: 2 compartimentos bien separados. Arriba +5/+10ºC (77 botellas) y abajo +10/+18ºC (78 botellas). Sistemas de control electrónico independientes.
- Puertas con apertura reversible utilizando las mismas bisagras.
- Distancia entre cada estante: 80 mm.

# Armarios expositores
## Vinos - ventilados

# WC

EUROFRED

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0IVF0135 | WC 185 | |

*Nota: para alturas superiores a 900 metros, consultar.*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0IVF9025 | Estante madera wc 185 (523x440 mm) | |

| Dotaciones | W 185 |
|---|---|
| Estantes madera (523x440) | 5 |
| Estantes madera inferior (523x360) | 1 |
| Estantes madera superior (523x270) | - |



Termostato para regular la temperatura con display digital. Tras fijar la temperatura, la regulación se hace electrónicamente.



Estantes de madera regulables en altura. Quedan completamente fijadas para evitar vibraciones y conseguir una perfecta conservación.



Filtro de carbón que limpia el aire y evita que entren impurezas que afecten al vino.



Puerta reversible e iluminación interna.

| DATOS TÉCNICOS | | | **WC 185** |
|---|---|---|---|
| Capacidad (bot. 75 cl.) | nº | | 191 |
| Volumen neto/bruto | l | | 368/414 |
| Gama temperatura | °C | | +5/+22 |
| Niveles de exposición | | | 6 |
| Desescarche | AUT/MAN | | AUT |
| Tensión/Fases | V/nº | | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | | 170 |
| Compresor | W | | |
| Refrigerante | tipo | | R600A |
| Control evaporador | CP/VE | | CP |
| Condensación | ST/AF/W | | AF |
| Evaporador | ST/AF | | AF |
| Ancho | mm | | 595 |
| Fondo | mm | | 595 |
| Alto | mm | | 1850 |
| Peso neto/bruto | kg | | 87/90 |

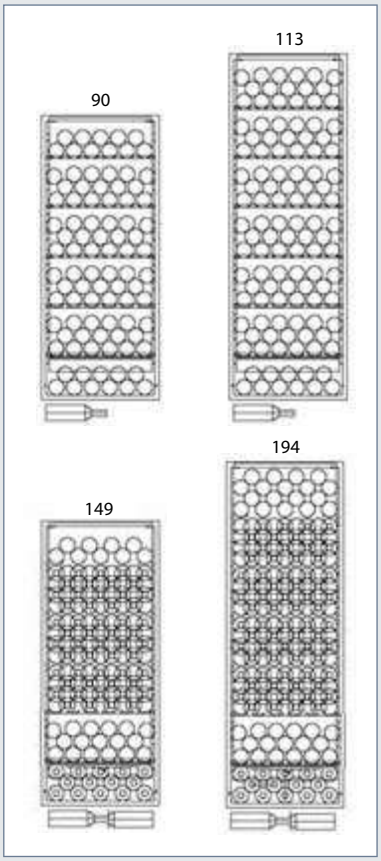
*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

# Armarios expositores especial vinos



WC 185




Capacidad botellas 75 cl.

- Puerta reversible e iluminación interna.
- Armario creado para mantener el vino a una correcta temperatura y una buena circulación del aire con un elegante diseño y atractiva estética.
- Con este armario se consigue una óptima maduración del vino que requiere que la temperatura del vino sea siempre constante. El rango de temperatura depende del vino que se utilice.
- Los armarios WC permiten obtener diferentes zonas de temperatura dentro del mismo armario, por ejemplo 10ºC en la parte inferior y 17ºC en la parte superior.

# Armarios expositores
## Vinos • Doble temperatura

# CW • SOMMELIER

COOL HEAD

TECFRIGO

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0IRW0040 | CW36 | |
| 0ITF0005 | SOMMELIER 63 | |

*Consultar stock disponible*

| Dotaciones | CW36 | SOMMELIER 63 |
|---|---|---|
| Estantes madera | 6 | 7 |



Modelo CW36 con luz led azul en display.



Modelo SOMMELIER con botones en acero inoxidable en display.



Ambos modelos vienen de serie con estantes de madera que dan un toque distintivo a estos magníficos armarios.

| DATOS TÉCNICOS | | CW36 | SOMMELIER 63 |
|---|---|---|---|
| Capacidad | nº botellas | 36 | 66 |
| Gama temp. (comp. superior) | °C | +5 / +10 | +3 / +10 |
| (comp. inferior) | °C | +10 / +18 | +10 / +22 |
| Niveles de exposición | | 6 | 7 |
| Desescarche | AUT / MAN | AUT | AUT |
| Tensión / Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | 140 | 120 |
| Refrigerante | tipo | R600A | R600A |
| Evaporador | ST / AF | AF | AF |
| Ancho | mm | 520 | 595 |
| Fondo | mm | 620 | 580 |
| Alto | mm | 880 | 1020 |
| Peso neto | kg | 36 | 53 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

NOVEDAD 2014



CW36



SOMMELIER 63

- Armarios expositores especialmenete recomendados para la conservación del vino. Constan de dos zonas de temperatura independientes.
- Modelo CW36 con capacidad para 36 botellas y puerta de acero inoxidable con triple cristal temperado.
- Modelo SOMMELIER 63 con capacidad para 66 botellas. Con pulsadores de acero inoxidable y cristal ahumado con filtro anti-UV que asegura la visibilidad del vino y la protección del mismo.
- En ambos modelos la temperatura del compartimento superior es más baja que la del compartimento inferior para que no se vea afectada la buena conservación del vino.

# CANTINETTA GLASS LUX
# ENOPRESTIGE
# GROTTA 5 TV

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0ICL0033 | CANTINETTA GLASS LUX | |
| 0ITF1551 | ENOPRESTIGE 400 (4 TV) | |
| 0ITF0549 | GROTTA 600 5 TV | |

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0ICL9042 | Estante madera adicional (51,0x39,5 cm) | |

| Dotaciones | CANTINETTA | ENOPRESTIGE | GROTTA |
|---|---|---|---|
| Estantes | 6 | 4 | 4+4 |



Nogal barnizado oscuro.



CANTINETTA GLASS LUX: Incluye 6 estantes regulables en altura con acabados color madera.



ENOPRESTIGE 400: Estantes en escalera para una correcta visualización.



GROTTA 600 5 TV: La distribución interior con estantes en escalera permiten una gran capacidad de botellas.

| DATOS TÉCNICOS | | CANTINETTA GLASS LUX | ENOPRESTIGE 400 | GROTTA 600 5 TV |
|---|---|---|---|---|
| Capacidad botellas (0,75 l) | nº | 102 | 96 | - |
| Volumen | l | 354 | 400 | 600 |
| Gama temperatura | °C | +4/+15 | +5/+7/+10/+16 | (+16/+18) - (+5/+7/+10/+18) |
| Desescarche | AUT/MAN | AUT | AUT | AUT |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | 200 | 650 | 560 |
| Compresor | CV | 1/6 | 425 | 1/2 |
| Refrigerante | tipo | R-600 | R-404 | R404A |
| Control evaporador | CP/VE | CP | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | ST | AF | AF |
| Evaporador | ST/AF | ST | ST/AF | ST/AF |
| Ancho con/sin tapa superior | mm | 695/617 | 827 | 1201 |
| Fondo | mm | 650 | 470 | 470 |
| Alto | mm | 1880 | 1930 | 1922 |
| Peso neto/bruto | kg | 94/120 | 134/152 | 201/224 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

# Armarios expositores especial vinos



CANTINETTA GLASS LUX



ENOPRESTIGE 400



GROTTA 600 5 TV

- Armarios especialemente estudiados para la correcta conservación de un producto tan delicado como es el vino.
- Estructura externa en madera maciza que confiere un toque de elegancia al expositor, permitiendo su perfecta integración en cualquier tipo de ambiente.
- La iluminación interior, junto con el especial sistema de colocación, permiten una perfecta visión del producto expuesto.
- ENOPRESTIGE 400: el selector del tipo de ventilación permite escoger entre una ventilación estática y ventilada. La primera permite crear 4 niveles de temperatura distintos en el interior y la segunda distribuye una única temperatura uniforme en todo el armario que puede variar entre +6 y +18ºC.
- GROTTA 600: el evaporador estático en el copartimento principal (derecho) permite crear 4 niveles de temperatura distintos en el interior. La temperatura en el compartimento secundario (izquierdo) es controlada por un termostato ambiente y la circulación el aire se produce mediante la impulsión del aire del compartimento principal a través de un pequeño ventilador.

# Vitrinas gastronomía / Expositores gastrobuffets



EUROFRED

# Índice


Indice visual de gama 101

**VITRINAS GASTRONOMÍA**

**Sobrevitrinas**

Sobrevitrinas Refrigeradas - Placa fría 102

**Vitrinas Gastronorm**

Vitrinas Refrigeradas Especial Pescado 103

**EXPOSITORES GASTROBUFFETS**

Expositores Gastrobuffets modulares 104

**Expositores Gastrobuffets no Modulares**

Gastrobuffets refrigerados - Islas murales (cubetas GN) 105
Carros refrigerados - Cubetas GN 106
Carros refrigerados - Especial pastelería 107
Gastrobuffets refrigerados - Islas (cubetas GN) 108
Gastrobuffets calientes - Islas (cubetas GN) 109
Gastrobuffets refrigerados - Murales (cubetas GN) 110
Gastrobuffets refrigerados - Especial pescado 111
Secciones 112-113

**Expositores Gastrobuffets Modulares**

Sistema islas neutras - Plano liso 114
Sistema islas refrigeradas Cubetas GN 115
Cubetas GN con tapa 116
Plano/cuba 117
Sistema islas calientes - Cubetas GN 118
Sistema murales refrigerados - Cubetas GN 119
Sistema vitrinas refrigeradas - Cubetas GN 120

# Gastrobuffets

## SOBREVITRINAS Y VITRINASNAS

### SOBREVITRINA UN NIVEL



TAPAS
Pág 102

### VITRINA PESCADO



HERA
Pág 103

## LÍNEAS MODULARES

### SISTEMA ISLA



COMPOSICIÓN MODULAR
Pág 104 / Pág 114

## EXPOSITORES GASTROBUFFETS

### ISLAS-MURALES



EURO-LINE
Pág 105

### CARROS



CARRELLINO 3GN
Pág 106



CARRELLINO PASTALERÍA
Pág 107

### ISLA



OASI M
Pág 108



OASI 8 M
Pág 109

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

# Gastrobuffets

MURALES



MONTERREY
Pág 110

ESPECIAL PESCADO



OASI FISH
Pág 111



BAHIA 4
Pág 111



CARRETTINO FISH
Pág 111

# Sobrevitrinas Refrigerada
## Placa fría

# TAPAS

EUROFRED

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0LTF0230 | TAPAS 4 GN | |
| 0LTF0231 | TAPAS 6 GN | |
| 0LTF0232 | TAPAS 8 GN | |
| 0LTF0233 | TAPAS 10 GN | |

*Consultar stock disponible*

| Capacidad de cubetas | 4GN | 6GN | 8GN | 10GN |
|---|---|---|---|---|
| Cubeta GN 1/3 h=40mm | 4 | 6 | 8 | 10 |

*(las cubetas no vienen en dotación)*



Diseño moderno y funcional, con puertas correderas posteriores para un fácil servicio.



Estructura de acero inoxidable.



Posibilidad de albergar cubetas GN 1/3 de 40 mm de altura

| DATOS TÉCNICOS | | 4GN | 6GN | 8GN | 10GN |
|---|---|---|---|---|---|
| Gama temperatura | ºC | +3 / +5 | +3 / +5 | +3 / +5 | +3 / +5 |
| Cubetas | nº | 4 | 6 | 8 | 10 |
| Desescarche | AUT/MAN | MAN | MAN | MAN | MAN |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | 262 | 262 | 266 | 266 |
| Refrigerante | tipo | R-404A | R-404A | R-404A | R-404A |
| Control evaporador | CP / VE | CP | CP | CP | CP |
| Condensación | ST / AF/ W | AF | AF | AF | AF |
| Evaporador | ST / AF | ST | ST | ST | ST |
| Ancho | mm | 1085 | 1437 | 1790 | 2141 |
| Fondo | mm | 380 | 380 | 380 | 380 |
| Alto | mm | 255 | 255 | 255 | 255 |
| Peso | kg | 30 | 36 | 44 | 51 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED




TAPAS 6 GN

- Estructura de acero inoxidable para una máxima higiene y fácil limpieza.
- Incorpora luz interior y protector de la misma para una mejor visibilidad.
- Con puertas correderas posteriores y cristal curvo abatible delantero para un mejor mantenimiento de la sobrevitrina.
- Posibilidad de solicitar bajo pedido sobrevitrinas de tapa con grupo remoto. Consulte con su comercial

# Vitrina Refrigerada
## Especial pescado

# HERA

EUROFRED

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **SIN BASE** | |
| 0LMF0165 | HERA 1050 | |
| 0LMF0170 | HERA 1300 | |
| 0LMF0175 | HERA 1500 | |
| | **CON BASE** | |
| 0LMF0150 | HERA 1050 | |
| 0LMF0155 | HERA 1300 | |
| 0LMF0160 | HERA 1500 | |

*Consultar stock disponible*



Cristales curvos abatibles.



Base de acero inoxidable con ruedas



Puertas plexiglas traseras (opcional).

| DATOS TÉCNICOS | | HERA 1050 | HERA 1300 | HERA 1500 |
|---|---|---|---|---|
| Superficie exposición | m² | 0,54 | 0,68 | 0,8 |
| Gama temperatura | °C | 0/+3 | 0/+3 | 0/+3 |
| Descarche | AUT/MAN | AUT | AUT | AUT |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | 310 | 320 | 330 |
| Potencia frigorífica | W | 375 | 450 | 450 |
| Refrigerante | tipo | R404A | R404A | R404A |
| Control evaporador | CP/VE | CP | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | AF | AF | AF |
| Evaporador | ST/AF | ST | ST | ST |
| Ancho | mm | 1040 | 1290 | 1500 |
| Fondo (con/sin base) | mm | 855/1035 | 855/1035 | 855/1035 |
| Alto (con/sin base) | mm | 1240/740 | 1240/740 | 1240/740 |
| Peso neto/bruto (con base) | kg | 85/130 | 95/150 | 105/158 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED



HERA con base



HERA sin base

- Vitrina especial pescado con refrigeración estática y placa fría en el plano de exposición.
- Plano de exposición de acero inoxidable especial para pescado (AINSI 316), y mesa de trabajo de acero inoxidable DEC 16.
- Interruptor para la iluminación independiente y microprocesador.
- Versión con o sin base (chásis con ruedas para moverse con facilidad en la versión con base).

# Proyectos

Eurofred presenta una completa gama de productos TECFRIGO dedicados a la exposición y conservación de todo tipo de alimentos, pensado para adaptarse a cualquier tipo de negocio.

Armarios expositores de pequeño y mediano volumen con diferentes acabados (desde madera hasta plateado pasando por todo tipo de lacados) Consulte con su comercial las opciones de personalización que ofrece cada modelo Gastrobuffets refrigerados, placa caliente mediante vitrocerámica, resistencias o baño maria.

Diferentes capacidades de cubetas y bandejas y opción de canalización para buffets de cualquier medida. Posibilidad de seleccionar también entre tres opciones de portaplatos: madera, inox o imitación mármol.




BELLA GRIGIA Q


BELLA GRIGIA R


MICRON 2


MIDI 190 R


KUBO EXPO 300


LINUS 150


DOMINANTE 100 G 2011


ORIZONT 100 Q


ORIZONT 150 Q


ORIZONT 200 GBT


ORIZONT 200 Q

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

**[ PROYECTOS A MEDIDA ]**



Composición modular sistema




Consulte posibilidad de personalización de cada modelo con su comercial.



KUBO 500G ARGENTO



LINUS 842 DRY



OASI BIANCO



OASI MADERA CRUDA
no tratada (para ser pintada)



TANGO INOX 2013



ORIZONT 200Q NEUTRAL



ORIZONT 200Q SELF SERVICE



ORIZONT 202Q HOT



MEGAVISION 1050 2012



SNELLE 1200

# Gastrobuffets refrigerados
## Islas-murales (cubetas GN)

# EURO-LINE

TECFRIGO

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0LTF4000 | DELIZIE | |
| 0LTF4003 | COLIBRÍ | |
| 0LCL0200 | ASTRO | |
| 0LTF4001 | GAZEBO | |

*Nota: No incluyen las cubetas.*

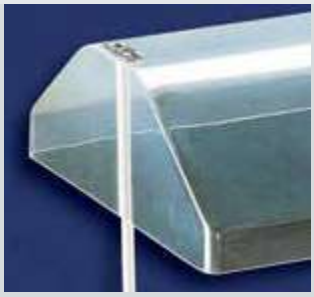
Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7YMR0030 | Cubeta Gastronorm 1/1 H=100 | |
| 7YMR0105 | Cubeta Gastronorm 1/2 H=100 | |

| Dotaciones | ASTRO |
|---|---|
| Nº estantes (134x28cm) | 2 |



Distribución interior adaptada para la colocación de cubetas gastronorm.



Pantalla de protección en metacrilato transparente.



Modelo Astro con puertas correderas de cristal y estantes de 134x28 cm.



Cuadro de control con: termostato y termómetro digital.

| DATOS TÉCNICOS | | DELIZIE | COLIBRÍ | ASTRO | GAZEBO |
|---|---|---|---|---|---|
| Superficie de exposición | $m^2$ | 0,71 | 0,71 | 0,62 | 1,4 |
| Gama de temperatura | °C | +4/+10 | +4/+10 | +4/+10 | +4/+10 |
| Desescarche | AUT/MAN | AUT | AUT | AUT | AUT |
| Cubetas | tipo | gastronorm | gastronorm | gastronorm | gastronorm |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | 600 | 600 | 600 | 600 |
| Compresor | W | 600 | 600 | 600 | 600 |
| Refrigerante | tipo | R404A | R404A | R404A | R404A |
| Control evaporador | CP/VE | CP | CP | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | AF | AF | AF | AF |
| Evaporador | ST/AF | ST | ST | ST | ST |
| Ancho | mm | 1422 | 1422 | 1422 | 1395 |
| Fondo | mm | 750 | 750 | 750 | 1395 |
| Alto | mm | 1474 | 1184 | 1750 | 1271 |
| Peso neto/bruto | kg | 95/125 | 95/125 | 166/211 | 150/215 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

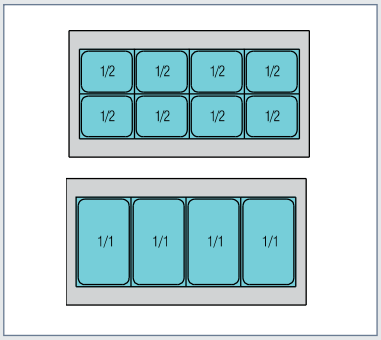
EUROFRED



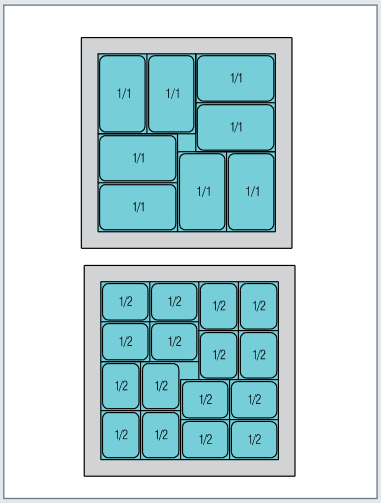
ASTRO



GAZEBO




Distribución cubetas
DELIZIE / COLIBRÍ / ASTRO




Distribución cubetas GAZEBO



DELIZIE



COLIBRI

- Expositores gastrobuffets especialmente indicados para la exposición y conservación de ensaladas, pastas variadas, verduras, carnes, etc.
- Los acabados en color nogal oscuro le confieren una gran elegancia, permitiendo su integración en cualquier tipo de ambiente.
- Las cubas interiores de acero inoxidable AISI 304 están provistas de desagüe facilitando la limpieza.
- Los modelos Delizie y Gazebo tienen la pantalla con elevación motorizada.

# CARRELLINO
# CARRETTINO

TECFRIGO

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0LTF0121 | CARRETTINO 10 | |
| 0LTF0126 | CARRELLINO 3 GN | |

*Nota: Los precios no incluyen las cubetas.*

*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **Carrettino 10** | |
| 7YMR0135 | Cubeta Gastronorm 1/3 H=100 | |
| 7YMR0205 | Cubeta Gastronorm 1/6 H=100 | |
| 0LTF9256 | Kit exposicion pasteleria | |
| | **Carrellino 3 GN** | |
| 7YMR0030 | Cubeta Gastronorm 1/1 H=100 | |
| 7YMR0105 | Cubeta Gastronorm 1/2 H=100 | |
| 7YMR0075 | Cubeta Gastronorm 2/3 H=100 | |
| 7YMR0135 | Cubeta Gastronorm 1/3 H=100 | |



Carrellino 3 GN: incluye perfiles para la colocación de cubetas GN.



Modelo Carrettino 10: con distribución interior adaptada para colocar cubetas Gastronorm.



Pantalla de protección en metacrilato transparente.



4 ruedas giratorias.

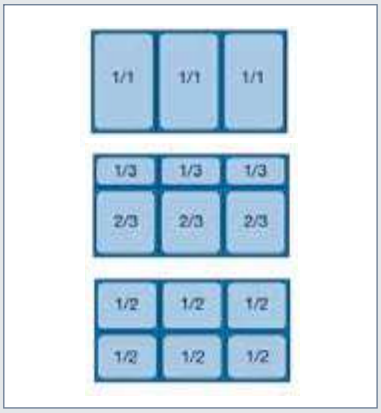
| DATOS TÉCNICOS | | | CARRETTINO 10 | CARRELLINO 3 GN |
|---|---|---|---|---|
| Volumen | l | | 30 | – |
| Gama de temperatura | °C | | +4/+10 | +4/+10 |
| Desescarche | AUT/MAN | | AUT | MAN |
| Cubetas | tipo | | gastronorm | gastronorm |
| Tensión/Fases | V/nº | | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | | 400 | 290 |
| Compresor | W | | 290 | 380 |
| Refrigerante | tipo | | R404A | R134A |
| Control evaporador | CP/VE | | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | | AF | AF |
| Evaporador | ST/AF | | ST | ST |
| Ancho | mm | | 1008 | 1170 |
| Fondo | mm | | 555 | 675 |
| Alto | mm | | 1066 | 1110 |
| Peso neto/bruto | kg | | 64/92 | 79/110 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED



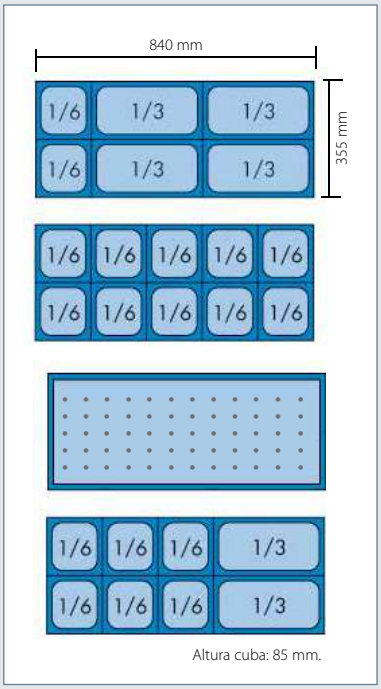
CARRELLINO 3 GN




Distribución cubetas Carrellino 3 GN.



CARRETTINO 10




Altura cuba: 85 mm.

Distribución cubetas Carrettino 10.

- Expositores gastrobuffets especialmente indicados para la exposición y conservación de ensaladas, pastas variadas, verduras, frutas confitadas, etc.
- Acabados en madera maciza barnizada que les confieren una gran elegancia permitiendo su perfecta integración en cualquier tipo de ambiente.
- El modelo Carrettino 10 tiene la posibilidad de colocar pasteles sobre un plano de exposición inoxidable opcional.
- Estantes inferiores auxiliares para la colocación de platos, copas, vasos...

# CARRELLINO
# CARRETTINO

TECFRIGO

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0LTF0129 | CARRELLINO 3 PASTELERIA | |
| 0LTF0128 | CARRETTINO 250 | |



Carrellino 3 GN PAS: incluye plano de exposición en acero inox.



Modelo Carrettino 250 con estantes de cristal.



Pantalla de protección en metacrilato transparente.



Disponen de 4 ruedas giratorias.

| DATOS TÉCNICOS | | | CARRETTINO 3PAS | CARRELLINO 250 |
|---|---|---|---|---|
| Volumen | l | | - | 240 |
| Gama de temperatura | °C | | +4/+10 | +4/+10 |
| Desescarche | AUT/MAN | | MAN | AUT |
| Tensión/Fases | V/nº | | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | | 290 | 500 |
| Compresor | W | | 380 | 420 |
| Refrigerante | tipo | | R134A | R404A |
| Control evaporador | CP/VE | | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | | AF | AF |
| Evaporador | ST/AF | | ST | AF |
| Ancho | mm | | 1170 | 1339 |
| Fondo | mm | | 675 | 560 |
| Alto | mm | | 1110 | 1078 |
| Peso neto/bruto | kg | | 93/124 | 93/124 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED



CARRELLINO 3 GN
PASTELERIA



CARRETTINO 250

- Expositores gastrobuffets especialmente indicados para la exposición y conservación de pastas variadas, pasteles, tartas, etc.
- Acabados en madera maciza barnizada que les confieren una gran elegancia permitiendo su perfecta integración en cualquier tipo de ambiente.
- El modelo Carrellino 3 Pastelería dispone de un plano de exposición en acero inox. de medidas 953x510 mm para la colocación de pasteles o bandejas.
- Estantes inferiores auxiliares para la colocación de platos, copas, vasos...

# Gastrobuffets refrigerados
## Islas-cubetas GN

# OASI M

TECFRIGO

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0LTF0171 | OASI 4 M | |
| 0LTF0176 | OASI 8 M | |

*Nota: Los precios no incluyen las cubetas.*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7YMR0030 | Cubeta Gastronorm 1/1 H=100 | |
| 7YMR0105 | Cubeta Gastronorm 1/2 H=100 | |
| 7YMR0165 | Cubeta Gastronorm 1/4 H=100 | |
| 0LTF9270 | Plano exposicion inox Oasi 4 | |
| 0LTF9275 | Plano exposicion inox Oasi 8 | |
| | **Portaplatos madera** | |
| 0LTF9011 | 1 Portaplatos madera Oasi 4 (104x25 cm) | |
| 0LTF9603 | 1 Portaplatos madera Oasi 8 (137x25 cm) | |
| | **Portaplatos inox** | |
| 0LTF9015 | 1 Portaplatos inox Oasi 4 (104x25 cm) | |
| 0LTF9416 | 1 Portaplatos inox Oasi 8 (137x25 cm) | |

*NOTA: Pedir un portaplatos por cada lado.*



Distribución interior adaptada para colocar cubetas Gastronorm.



Pantalla de protección en metacrilato transparente de elevación motorizada.



Cuadro de control con termostato y termómetro digital.



Estantes inferiores auxiliares para la colocación de platos, copas, vasos, ...

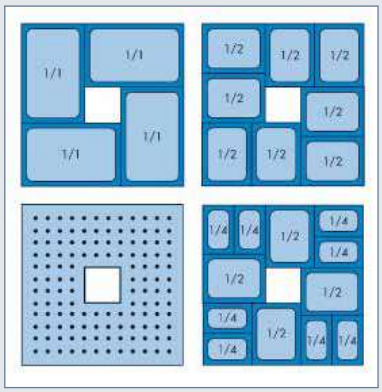
| DATOS TÉCNICOS | | | **OASI 4 M** | **OASI 8 M** |
|---|---|---|---|---|
| Superficie exposición | $m^2$ | | 0,74 | 1,4 |
| Gama de temperatura | °C | | +4/+10 | +4/+10 |
| Desescarche | AUT/MAN | | AUT | AUT |
| Cubetas | tipo | | gastronorm | gastronorm |
| Tensión/Fases | V/nº | | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | | 600 | 650 |
| Compresor | W | | 600 | 600 |
| Refrigerante | tipo | | R404A | R134A |
| Control evaporador | CP/VE | | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | | AF | AF |
| Evaporador | ST/AF | | ST | ST |
| Ancho | mm | | 1075 | 1395 |
| Fondo | mm | | 1075 | 1395 |
| Alto | mm | | 1710 | 1710 |
| Peso neto/bruto | kg | | 149/167 | 191/262 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

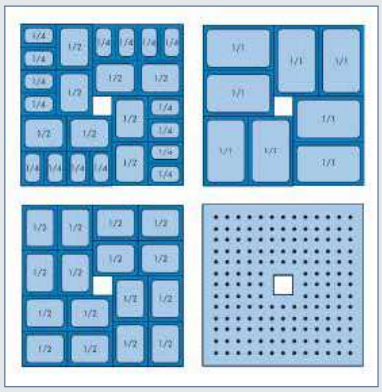
EUROFRED



OASI 8 M




Distribución de cubetas Oasi 4 M




Distribución de cubetas Oasi 8 M

- Expositores gastrobuffets especialmente indicados para la exposición y conservación de ensaladas, pastas variadas, verduras, carnes, etc.
- Los acabados en madera maciza barnizada le confieren una gran elegancia, permitiendo su integración en cualquier tipo de ambiente.
- La cuba interior de acero inoxidable AISI 304 está provista de desagüe facilitando la limpieza.
- Disponen de un plano de exposición en acero inoxidable para colocar platos y bandejas con alimentos.

# OASI BAIN MARIE
# OASI DRY
# OASI HOT

TECFRIGO

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0LTF0327 | OASI 8 M HOT (Placas de vitrocerámica) | |
| 0LTF0332 | OASI 8 M BAIN MARIE (Sist. Baño Maria) | |
| 0LTF0337 | OASI 8 M DRY (Bateria de resistencias) | |

*Nota: Los precios no incluyen las cubetas.*

*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0LTF9303 | Cubeta inox con asas GN1/1 H150 | |
| 0LTF9304 | Cubeta inox con asas GN1/2 H150 | |
| 0LTF9301 | Tapa cubeta GN 1/1 | |
| 0LTF9302 | Tapa cubeta GN 1/2 | |
| | **Portaplatos inox** | |
| 0LTF9415 | 1 Portaplatos inox modelos 8 | |

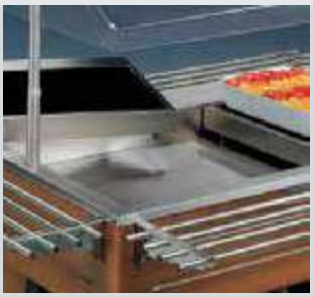
*NOTA: no se recomienda utilizar portaplatos de madera para las aplicaciones calientes.*



Modelo BM mantiene el calor con sistema baño maría.



Modelo Dry: utiliza batería de resistencias situadas en la parte inferior de la cuba.



Modelo Hot con placas de vitrocerámica.



Pantalla de metacrilato con elevación automática.

DATOS TÉCNICOS

| | | OASI 8 M HOT | OASI 8 M BAIN MARIE | OASI 8 M DRY |
|---|---|---|---|---|
| Superficie exposición | $m^2$ | 0,86 | 1,8 | 1,8 |
| Gama de temperatura | °C | +30/+120 | +30/+90 | +30/+70 |
| Cubetas | tipo | gastronorm | gastronorm | gastronorm |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 380/3 | 380/3 |
| Potencia eléctrica | W | 2450 | 4950 | 4150 |
| Ancho | mm | 1400 | 1400 | 1400 |
| Fondo | mm | 1400 | 1400 | 1400 |
| Alto | mm | 1707 | 1707 | 1707 |
| Peso neto/bruto | kg | 112/156 | 166/210 | 161/200 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED



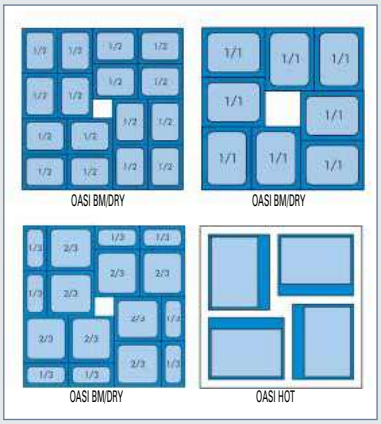
OASI 8 M BAIN MARIE
Portaplatos opcionales
(4 unidades)



OASI 8 M DRY
Portaplatos opcionales
(4 unidades)



OASI 8 M HOT
Portaplatos opcionales
(4 unidades)




Distribución cubetas.

- Expositores gastrobuffets especialmente indicados para la exposición y conservación de productos calientes. Predisposición para la colocación de cubetas gastronorm de diversas medidas.
- Acabados en madera maciza barnizada que les confieren una gran elegancia permitiendo su integración en cualquier ambiente.
- Bajo la pantalla de metacrilato se incluyen tubos de rayos infrarrojos para un mejor mantenimiento de los alimentos calientes (excepto modelo HOT).

# Gastrobuffets refrigerados
## Murales-cubetas GN

# MONTERREY

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0LTF4002 | MONTERREY | |

*Nota: Los precios no incluyen las cubetas. Portaplato incluido.*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7YMR0030 | Cubeta Gastronorm 1/1 H=100 | |
| 7YMR0105 | Cubeta Gastronorm 1/2 H=100 | |
| 7YMR0135 | Cubeta Gastronorm 1/3 H=100 | |
| 7YMR0165 | Cubeta Gastronorm 1/4 H=100 | |
| 0LTF9261 | Plano expos. inox. Monterrey | |

| Dotaciones | MONTERREY |
|---|---|
| Estante de cristal | 2 |



Distribución interior adaptada para colocar cubetas Gastro-norm.



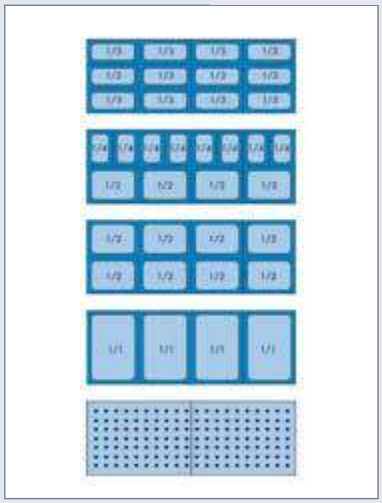
Con estantes de cristal en dotación.

| DATOS TÉCNICOS | | | **MONTERREY** |
|---|---|---|---|
| Superficie de exposición | $m^2$ | | - |
| Volumen | l | | 614 |
| Gama de temperatura | °C | | +4/+10 |
| Desescarche | AUT/MAN | | AUT |
| Cubetas | tipo | | gastronorm |
| Tensión/Fases | V/nº | | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | | 600 |
| Compresor | W | | 591 |
| Refrigerante | tipo | | R404A |
| Control evaporador | CP/VE | | CP |
| Condensación | ST/AF/W | | AF |
| Evaporador | ST/AF | | ST |
| Ancho | mm | | 1430 |
| Fondo | mm | | 750 |
| Alto | mm | | 1740 |
| Peso neto/bruto | kg | | 225/240 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*



MONTERREY



Distribución de cubetas.

- Expositor gastrobuffet especialmente indicado para la exposición y conservación de ensaladas, pastas variadas, verduras, carne, pasteles, frutas, bebidas, etc.
- Los acabados en madera maciza barnizada confieren una gran elegancia, permitiendo su integración en cualquier tipo de ambiente.
- Las cubas interiores de acero inoxidable AISI 304 están provistas de desagües facilitando la limpieza.
- Posibilidad de colocar platos y bandejas con alimentos sobre un plano de exposición en acero inoxidable opcional.

# Gastrobuffets refrigerados
## Especial pescado

# BAHIA • FISHING
# OASI FISH • CARRETTINO FISH

TECFRIGO

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **CARROS** | |
| 0LTF0189 | CARRETTINO FISH | |
| | **MURALES** | |
| 0LTF0341 | BAHIA 4 | |
| 0LTF0346 | BAHIA 6 | |
| 0LTF0182 | FISHING 4 | |
| 0LTF0188 | FISHING 6 | |
| | **ISLAS** | |
| 0LTF0178 | OASI 8M FISH | |

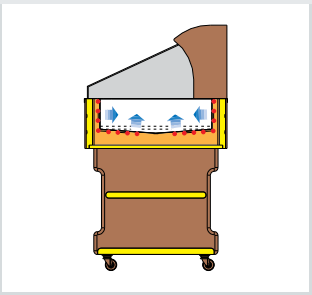
*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0LTF9305 | Puertas correderas Bahia 4 | |
| 0LTF9306 | Puertas correderas Bahia 6 | |
| | **Portaplatos madera** | |
| 0LTF9016 | 1 Portaplatos madera modelos 8 | |
| | **Portaplatos inox** | |
| 0LTF9415 | 1 Portaplatos inox modelos 8 | |



Los modelos Fishing incluyen fabricador de hielo en escama (90 kg/24 h).



Los modelos Bahia y Carrettino Fish disponen de evaporador de cuba.



Los modelos Fishing, Bahia y Carrettino Fish disponen de tapas de metacrilato transparentes y elevables.



Modelo Oasi 8M con campana de metacrilato de elevación automática.

| DATOS TÉCNICOS | | CARRETTINO FISH | BAHIA 4 | BAHIA 6 | FISHING 4 | FISHING 6 | OASI 8M FISH |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Superficie exposición | $m^2$ | 0,33 | 0,83 | 1,02 | 0,83 | 1,102 | 1,55 |
| Producción de hielo | kg/24h | - | - | - | 90 | 90 | - |
| Gama temperatura | °C | -1/0 | -2/0 | -2/0 | - | - | -1/0 |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | 300 | 480 | 750 | 790 | 910 | 700 |
| Compresor | W | 290 | 480 | 600 | 600 | 600 | 600 |
| Refrigerante | tipo | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A |
| Control evaporador | CP/VE | CP | CP | CP | CP | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | AF | AF | AF | AF | AF | AF |
| Entrada/salida de agua | pulg/mm | - | -/20 | -/20 | 3/4 /24 | 3/4 /24 | 3/4 /24 |
| Ancho | mm | 1008 | 1417 | 2057 | 1417 | 2057 | 1395 |
| Fondo | mm | 555 | 745 | 745 | 745 | 745 | 1395 |
| Alto | mm | 1066 | 1285 | 1285 | 1285 | 1285 | 1710 |
| Peso neto/bruto | kg | 64/95 | 144/170 | 182/211 | 144/170 | 187/216 | 191/235 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED



OASI 8M FISH
Portaplatos opcionales
(4 portaplatos madera)



FISHING



BAHIA 4



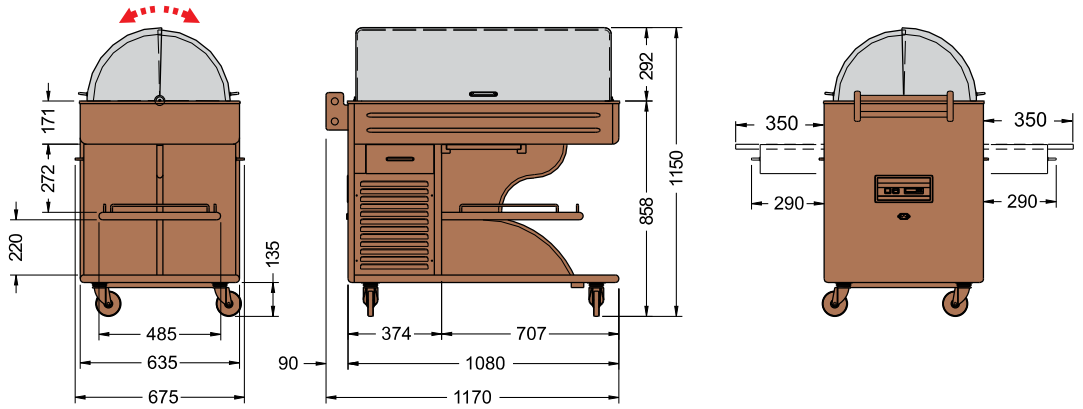
CARRETTINO FISH

- Expositores gastrobuffets especialmente indicados para la exposición y conservación de pescado y marisco.
- Los acabados en madera maciza barnizada les confieren una gran elegancia, permitiendo su integración en cualquier tipo de ambiente.
- Las cubas interiores de acero inoxidable AISI 304 están provistas de desagües facilitando la limpieza.
- El fabricador de hielo del modelo Fishing permite mantener el pescado en exposición a una temperatura adecuada.
- El evaporador de la cuba de los modelos Bahia y Carrettino Fish consigue una perfecta refrigeración de todo el producto.

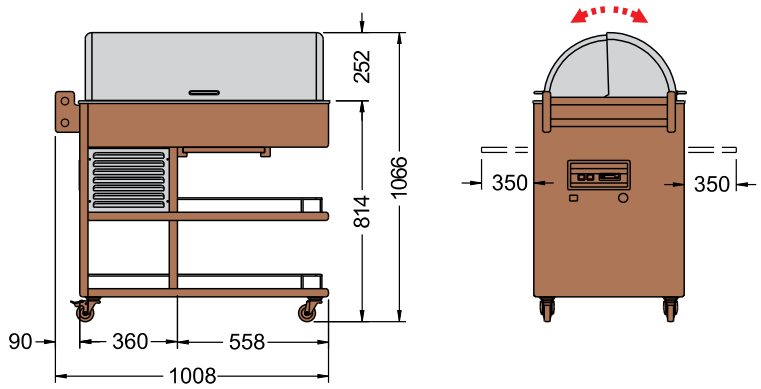
# SECCIONES

TECFRIGO EUROFRED

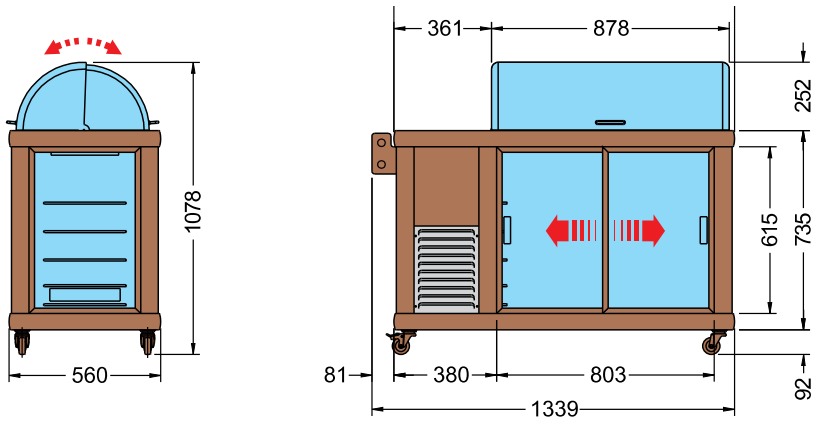
## CARRELLINO 3GN / CARRELLINO 3 PASTELERIA




## CARRETTINO 10 / CARRETINO FISH



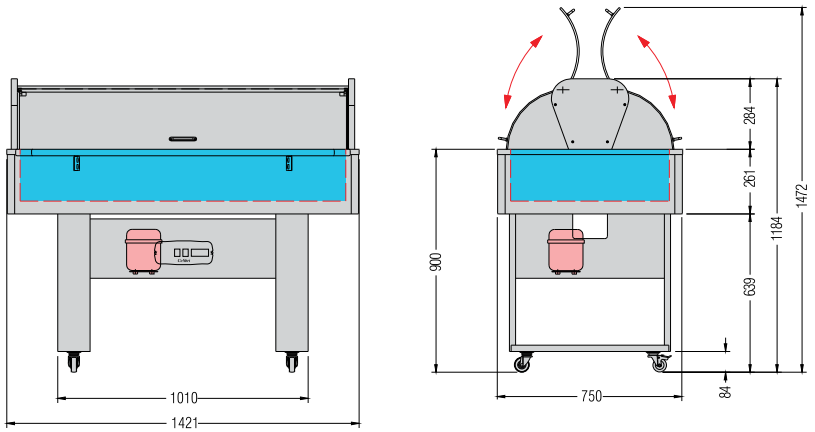

## CARRETTINO 250



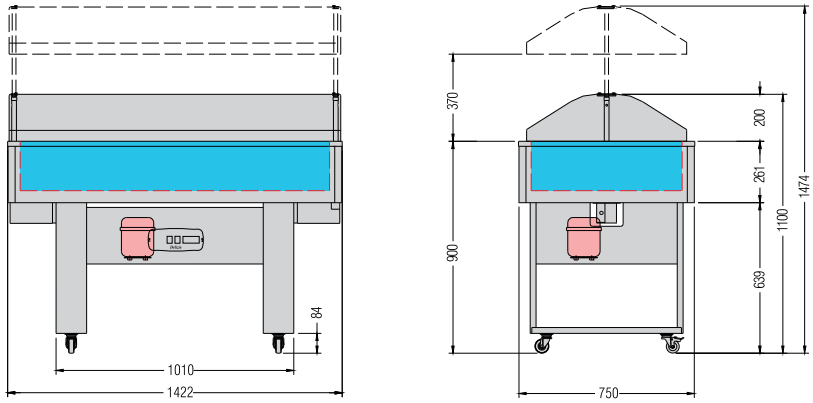

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

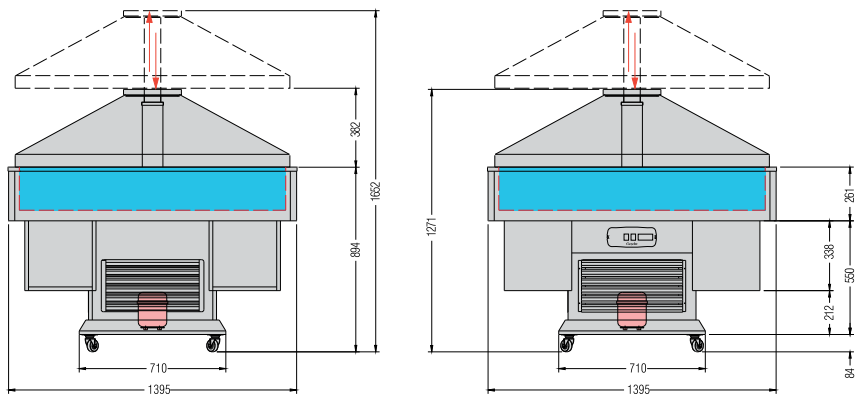
## COLIBRI




## DELIZE

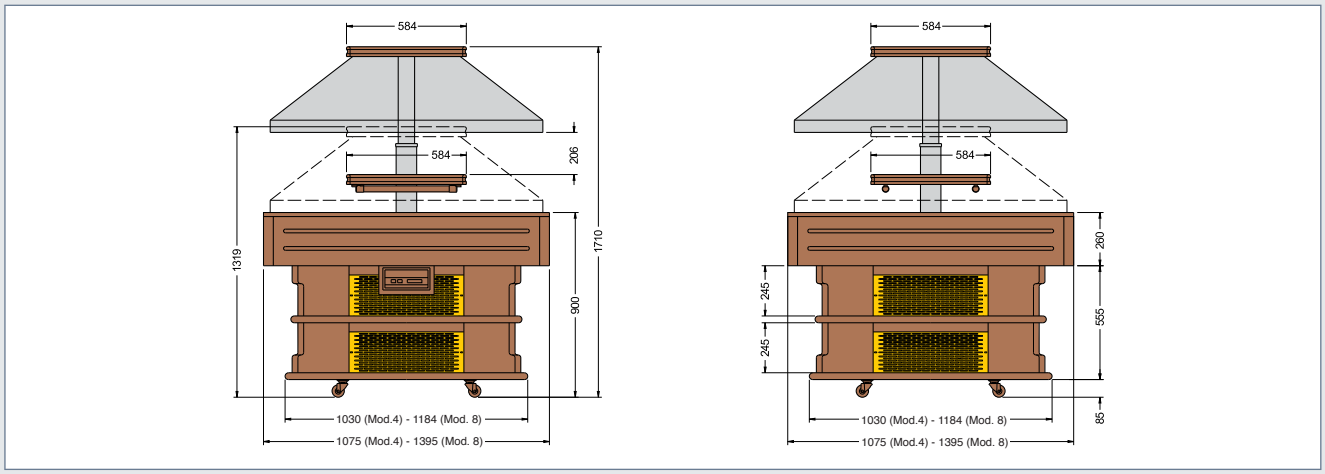



## GAZEBO

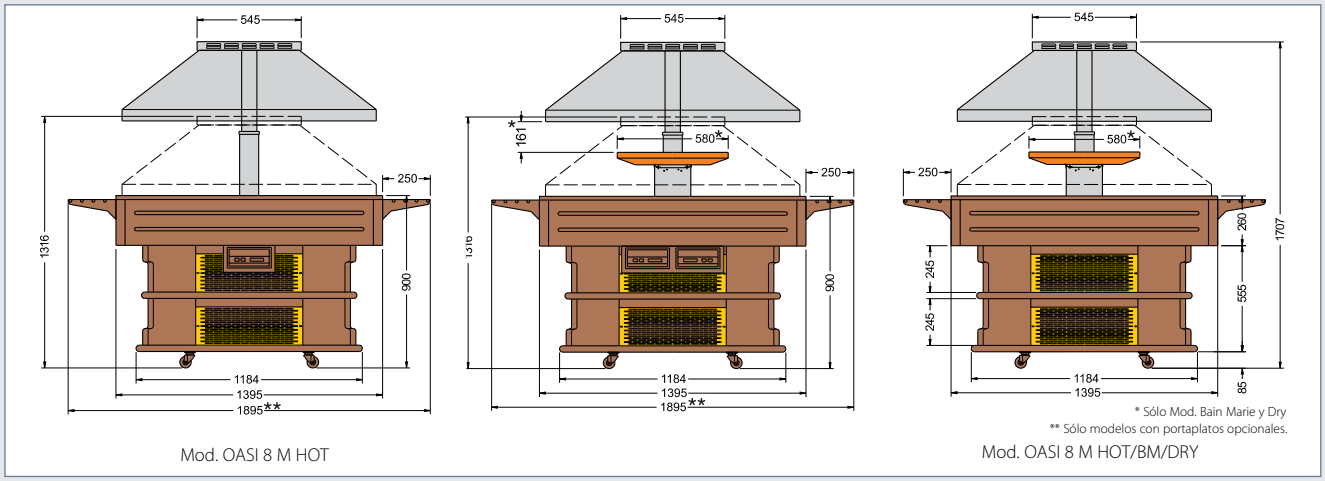


# SECCIONES

## OASI 4M / 8M



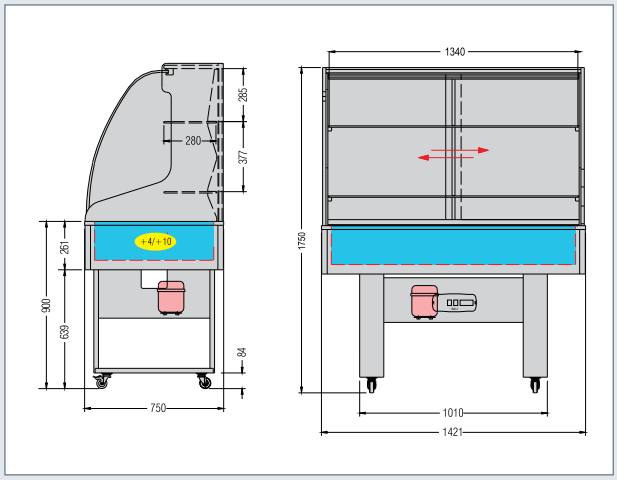

## OASI 8 M HOT / BAIN MARIE / DRY



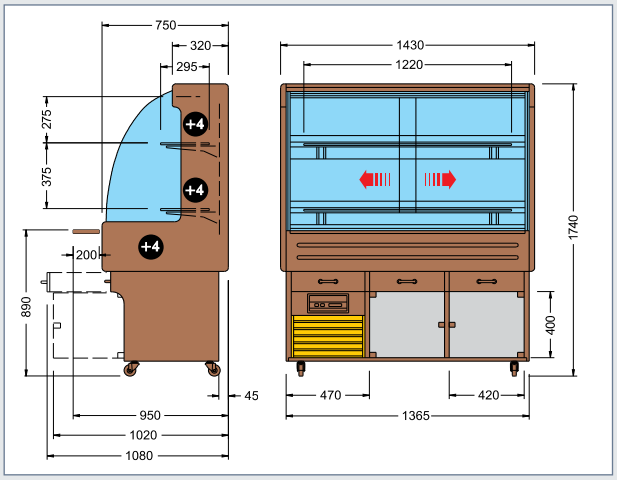

Mod. OASI 8 M HOT

Mod. OASI 8 M HOT/BM/DRY

## ASTRO

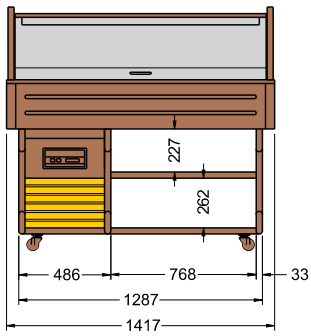



## MONTERREY

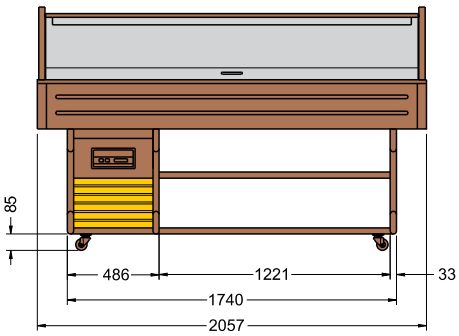



*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

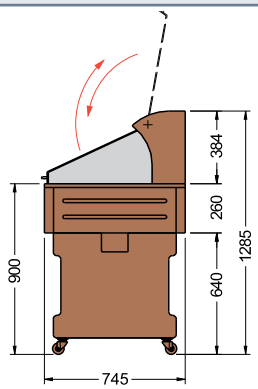
## BAHIA 4 / 6



Mod. 4

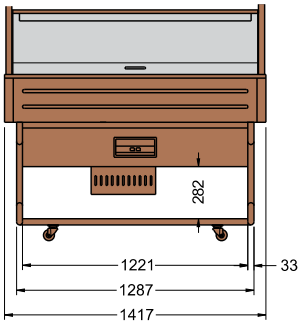


Mod. 6

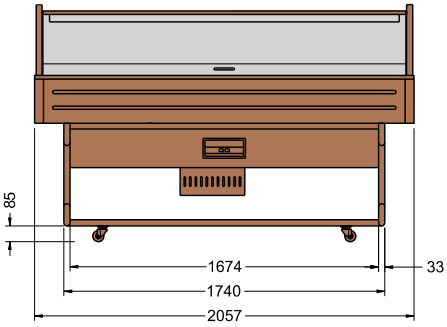


Mod. 4/6

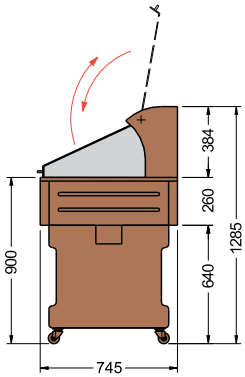
## FISHING 4 / 6



Mod. 4

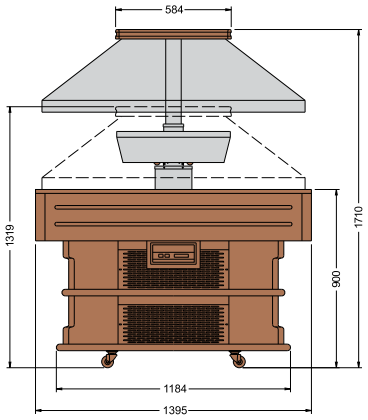


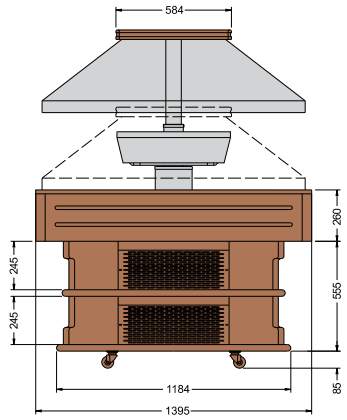
Mod. 6



Mod. 4/6

## OASI 8 M FISH



# NEUTRAL

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0LTF0272 | NEUTRAL 4 M | |

*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **Portaplatos madera** | |
| 0LTF9604 | Portaplatos madera largo mod. 4 | |
| 0LTF9605 | Portaplatos madera largo mod. 6 | |
| 0LTF9606 | Portaplatos madera corto (extremo) | |
| | **Puertas correderas cristal** | |
| 0LTF9305 | Puertas correderas mod. 4 | |
| 0LTF9306 | Puertas correderas mod. 6 | |



Plano de exposición sin refrigerar.



Cuadro de mandos con termostato y termómetro digital.



Pantalla de protección en metacrilato transparente.



Estantes inferiores auxiliares para la colocación de copas, platos, servilletas, etc. con posibilidad de colocar puertas correderas cristal (opcionales).

| DATOS TÉCNICOS | | NEUTRAL 4 M |
|---|---|---|
| Superficie exposición | $m^2$ | 0,86 |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | 300 |
| Ancho | mm | 1417 |
| Fondo | mm | 745 |
| Alto | mm | 1528 |
| Peso neto/bruto | kg | 104/130 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

# Gastrobuffets modulares



NEUTRAL 4 M
Portaplatos opcionales
(2 portaplatos madera largos + 2 anchos)



NEUTRAL 4M
Puertas correderas
cristal opcionales

- Expositores gastronorm especialmente indicados para la exposición de productos que no precisan frío para su correcta conservación como las pastas secas, pan, zumos, cereales, etc.
- Los acabados en madera maciza barnizada le confieren una gran elegancia, permitiendo su integración en cualquier tipo de ambiente.
- El plano de exposición es de acero inoxidable AISI 304 lo que facilita enormemente la limpieza.
- Los modelos M disponen de sistema automático de elevación de la pantalla de metacrilato.
- En el plano de exposición no refrigerado es posible la colocación de alimentos en platos, bandejas, jarras, etc.

# ISOLA

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0LTF0132 | ISOLA 4 M | |
| 0LTF0137 | ISOLA 6 M | |

*Nota: Los precios no incluyen las cubetas.*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7YMR0030 | Cubeta Gastronorm 1/1 H=100 | |
| 7YMR0105 | Cubeta Gastronorm 1/2 H=100 | |
| 7YMR0135 | Cubeta Gastronorm 1/3 H=100 | |
| 7YMR0165 | Cubeta Gastronorm 1/4 H=100 | |
| 0LTF9261 | Plano exposicion inox mod. 4 | |
| 0LTF9266 | Plano exposicion inox mod. 6 | |
| | **Portaplatos madera** | |
| 0LTF9604 | Portaplatos madera largo mod. 4 | |
| 0LTF9605 | Portaplatos madera largo mod. 6 | |
| 0LTF9606 | Portaplatos madera corto (extremo) | |
| | **Puertas correderas cristal** | |
| 0LTF9305 | Puertas correderas mod. 4 | |
| 0LTF9306 | Puertas correderas mod. 6 | |



Distribución interior adaptada para colocar cubetas Gastronorm.



Plano de exposición inoxidable opcional.



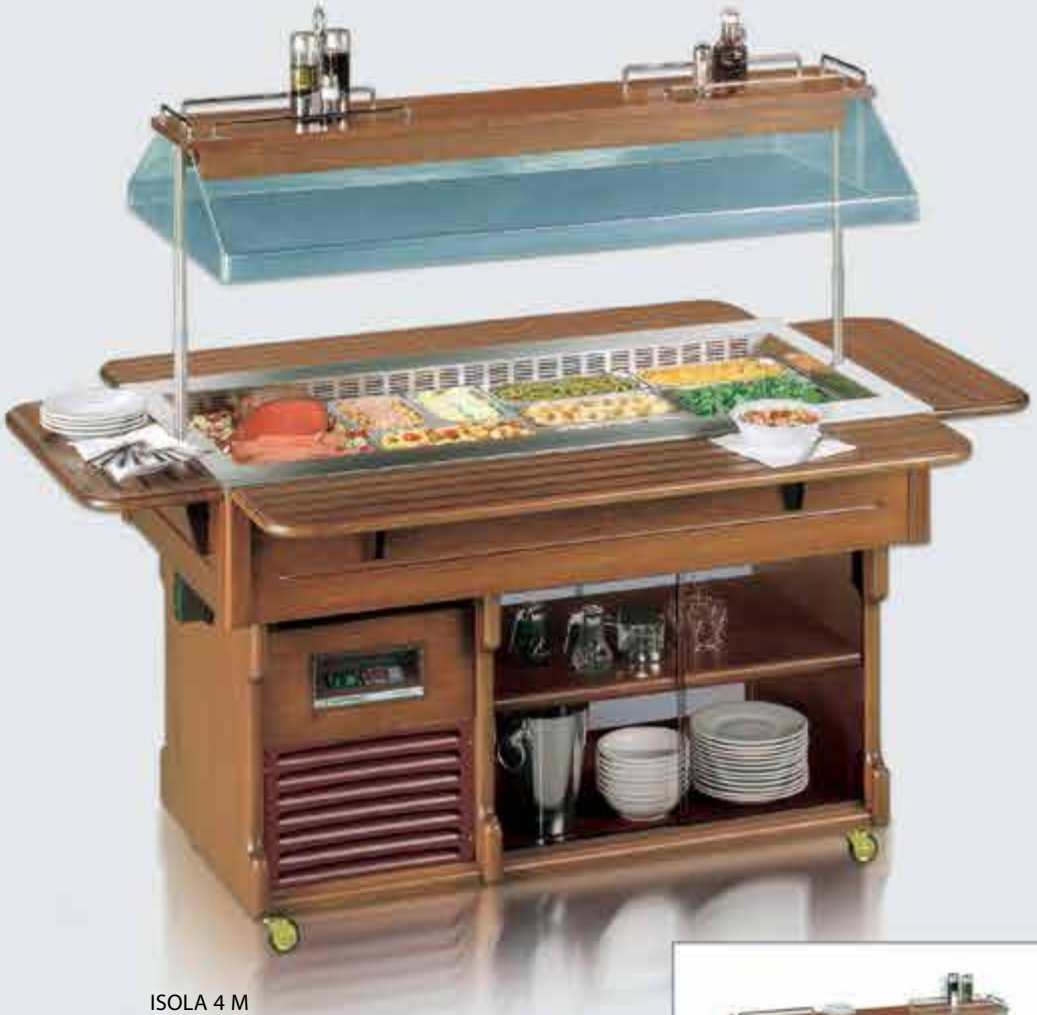
Pantalla de protección en metacrilato transparente.



Cuadro de mandos con termostato y termómetro digital.

| DATOS TÉCNICOS | | | ISOLA 4 M | ISOLA 6 M |
|---|---|---|---|---|
| Superficie exposición | $m^2$ | | 0,71 | 1,06 |
| Gama de temperatura | °C | | +4/+10 | +4/+10 |
| Desescarche | AUT/MAN | | AUT | AUT |
| Cubetas | tipo | | gastronorm | gastronorm |
| Tensión/Fases | V/nº | | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | | 720 | 810 |
| Compresor | W | | 480 | 600 |
| Refrigerante | tipo | | R404A | R404A |
| Control evaporador | CP/VE | | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | | AF | AF |
| Evaporador | ST/AF | | ST | ST |
| Ancho | mm | | 1417 | 2057 |
| Fondo | mm | | 745 | 745 |
| Alto | mm | | 1528 | 1528 |
| Peso neto/bruto | kg | | 137/161 | 165/194 |

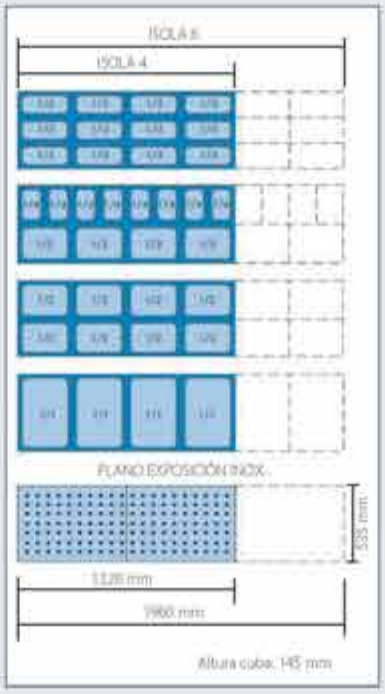
*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*



ISOLA 4 M
Portaplatos opcionales
(2 portaplatos madera largos Modelo 4 + 2 cortos)
Puertas correderas cristal opcionales



ISOLA 4 M




Distribución cubetas.

- Expositores gastrobuffets especialmente indicados para la exposición y conservación de ensaladas, pastas variadas, verduras, carne, etc.
- Los acabados en madera maciza barnizada les confieren una gran elegancia, permitiendo su integración en cualquier tipo de ambiente.
- Las cubas interiores de acero inoxidable AISI 304 están provistas de desagües facilitando la limpieza.
- Las islas disponen de sistema automático para la elevación de las campanas de metacrilato.
- El plano de exposición en acero inox permite colocar platos preparados o pasteles.

# Gastrobuffets
## Sistema islas refrigeradas • Cubetas GN-Con tapa

# ISOLA SS

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0LTF0350 | ISOLA SS 4 | |
| 0LTF0355 | ISOLA SS 6 | |

*Nota: Los precios no incluyen las cubetas.*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7YMR0030 | Cubeta Gastronorm 1/1 H=100 | |
| 7YMR0105 | Cubeta Gastronorm 1/2 H=100 | |
| 7YMR0165 | Cubeta Gastronorm 1/4 H=100 | |
| 0LTF9261 | Plano exposicion inox mod. 4 | |
| 0LTF9266 | Plano exposicion inox mod. 6 | |
| | **Portaplatos madera** | |
| 0LTF9604 | Portaplatos madera largo mod. 4 | |
| 0LTF9605 | Portaplatos madera largo mod. 6 | |
| 0LTF9606 | Portaplatos madera corto (extremo) | |
| | **Puertas correderas cristal** | |
| 0LTF9305 | Puertas correderas mod. 4 | |
| 0LTF9306 | Puertas correderas mod. 6 | |



Incluyen distribución interior adaptada para colocar cubetas gastronorm.



Tapas de metacrilato transparentes.



Portaplatos opcionales con banda antideslizante.




Cuadro de mandos con termostato y termómetro digital.

| DATOS TÉCNICOS | | | ISOLA SS 4 | ISOLA SS 6 |
|---|---|---|---|---|
| Superficie exposición | $m^2$ | | 0,71 | 1,06 |
| Gama de temperatura | °C | | +4/+10 | +4/+10 |
| Desescarche | AUT/MAN | | AUT | AUT |
| Cubetas | tipo | | gastronorm | gastronorm |
| Tensión/Fases | V/nº | | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | | 720 | 810 |
| Compresor | W | | 480 | 600 |
| Refrigerante | tipo | | R404A | R404A |
| Control evaporador | CP/VE | | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | | AF | AF |
| Evaporador | ST/AF | | ST | ST |
| Ancho | mm | | 1417 | 2057 |
| Fondo | mm | | 745 | 745 |
| Alto (tapado) | mm | | 1185 | 1185 |
| Peso neto/bruto | kg | | 99/161 | 133/194 |

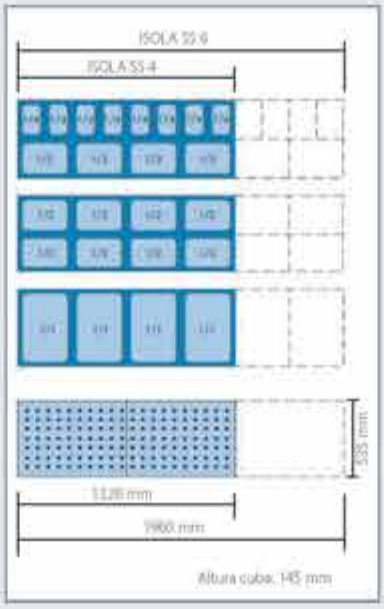
*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*



ISOLA SS 4 LUX
Portaplatos opcionales
(2 portaplatos madera largos modelo 4 y 2 anchos)



ISOLA SS 4
Puertas correderas cristal opcionales




Distribución de cubetas.

- Expositores gastrobuffets especialmente indicados para la exposición y conservación de ensaladas, pastas variadas, legumbres, carne, pescado fresco, etc.
- Acabados en madera maciza barnizada que les confieren una gran elegancia permitiendo su integración en cualquier ambiente.
- Las cubas interiores son de acero inoxidable AISI 304 e incluyen desagüe, facilitando así enormemente la limpieza.

# Gastrobuffets
## Sistema islas refrigeradas • Plano/cuba

# BRINA/GOURMET

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **PLANO REFRIGERADO** | |
| 0LTF0282 | BRINA 4 M | |
| 0LTF0283 | BRINA 6 M | |
| | **CUBA REFRIGERADA** | |
| 0LTF0252 | GOURMET 4 M | |
| 0LTF0257 | GOURMET 6 M | |

*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **Portaplatos madera** | |
| 0LTF9604 | Portaplatos madera largo mod. 4 | |
| 0LTF9605 | Portaplatos madera largo mod. 6 | |
| 0LTF9606 | Portaplatos madera corto (extremo) | |
| | **Puertas correderas cristal** | |
| 0LTF9305 | Puertas correderas mod. 4 | |
| 0LTF9306 | Puertas correderas mod. 6 | |



Modelos Plano Refrigerado: Con plano de exposición refrigerado por evaporador de contacto.



Modelos con Cuba: Tienen la refrigeración mediante evaporación de cuba que permite la exposición de pescado directamente sobre el hielo.



Pantalla de protección en metacrilato transparente.



Cuadro de mandos con termostato y termómetro digital.

| DATOS TÉCNICOS | | BRINA 4 M | BRINA 6 M | GOURMET 4 M | GOURMET 6 M |
|---|---|---|---|---|---|
| Superficie exposición | $m^2$ | 0,76 | 1,15 | 0,76 | 1,15 |
| Gama de temperatura | °C | -1/0 | -1/0 | -1/0 | -1/0 |
| Desescarche | AUT/MAN | MAN | MAN | MAN | MAN |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | 850 | 650 | 750 | 750 |
| Compresor | W | 480 | 600 | 480 | 600 |
| Refrigerante | tipo | R404A | R404A | R404A | R404A |
| Control evaporador | CP/VE | CP | CP | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | AF | AF | AF | AF |
| Evaporador | ST/AF | ST | ST | ST | ST |
| Ancho | mm | 1417 | 2057 | 1417 | 2057 |
| Fondo | mm | 745 | 745 | 745 | 745 |
| Alto | mm | 1528 | 1528 | 1528 | 1528 |
| Peso neto/bruto | kg | 126/152 | 141/170 | 140/166 | 171/200 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

# Gastrobuffets modulares



BRINA 4 M
Portaplatos opcionales (2 portaplatos madera largos modelo 4 + 2 cortos)
Puertas correderas cristal opcionales



GOURMET 4 M
Puertas correderas cristal opcionales

- Expositores gastrobuffets especialmente indicados para la exposición y conservación de zumos, leche, mantequilla, frutas, postres, huevos, etc.
- Los acabados en madera maciza barnizada le confieren una gran elegancia, permitiendo su integración en cualquier tipo de ambiente.
- El plano de exposición es de acero inoxidable AISI 304 lo que facilita enormemente la limpieza (modelos BRINA).
- Las cubas interiores de acero inoxidable AISI 304 están provistas de desagüe, facilitando la limpieza (modelos GOURMET).
- Las islas disponen de sistema automático de elevación de las pantallas de metacrilato.
- Sobre la cuba refrigerada o el plano de exposición refrigerado, es posible la colocación de alimentos en platos, bandejas, jarros, etc.

# ISOLA BAIN MARIE
# ISOLA DRY • ISOLA HOT

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **SISTEMA DRY** | |
| 0LTF0288 | ISOLA DRY 4 M | |
| 0LTF0292 | ISOLA DRY 6 M | |
| | **SISTEMA BAIN MARIE** | |
| 0LTF0262 | ISOLA BAIN MARIE 4 M | |
| 0LTF0267 | ISOLA BAIN MARIE 6 M | |
| | **SISTEMA HOT** | |
| 0LTF0307 | ISOLA HOT 4 M | |
| 0LTF0312 | ISOLA HOT 6 M | |

*Nota: Los precios no incluyen las cubetas.*

*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0LTF9303 | Cubeta inox con asas GN1/1 H150 | |
| 0LTF9304 | Cubeta inox con asas GN1/2 H150 | |
| 0LTF9301 | Tapa cubeta GN 1/1 | |
| 0LTF9302 | Tapa cubeta GN 1/2 | |
| | **Portaplatos inox** | |
| 0LTF9416 | Portaplatos inox largo mod. 4 | |
| 0LTF9421 | Portaplatos inox largo mod. 6 | |
| 0LTF9426 | Portaplatos inox corto (extremo) | |
| | **Puertas correderas cristal** | |
| 0LTF9305 | Puertas correderas mod. 4 | |
| 0LTF9306 | Puertas correderas mod. 6 | |



Modelos Bain Marie mantienen el calor con el sistema baño maría.



Los modelos Dry utilizan batería de resistencias situadas en la parte inferior de la cuba.



Modelo Hot con placas vitrocerámicas.



Cuadro de mandos con termostato y termómetro digital.

| DATOS TÉCNICOS | | ISOLA 4 BAIN-MARIE | ISOLA 6 BAIN-MARIE | ISOLA 4 DRY | ISOLA 6 DRY | ISOLA 4 HOT | ISOLA 6 HOT |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Superficie exposición | $m^2$ | 0,71 | 1,06 | 0,71 | 1,06 | 0,48 | 0,72 |
| Gama de temperatura | °C | +30/+90 | +30/+90 | +30/+70 | +30/+70 | +30/+120 | +30/+120 |
| Cubetas | tipo | gastronorm | gastronorm | gastronorm | gastronorm | gastronorm | gastronorm |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 380/3 | 220/2 | 400/3 | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | 3500 | 4400 | 2500 | 3500 | 2300 | 3200 |
| Ancho | mm | 1420 | 2060 | 1420 | 2060 | 1420 | 2060 |
| Fondo | mm | 750 | 750 | 750 | 750 | 750 | 750 |
| Alto | mm | 1524 | 1524 | 1524 | 1524 | 1524 | 1524 |
| Peso neto/bruto | kg | 112/138 | 121/150 | 77/103 | 106/135 | 77/103 | 101/130 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*



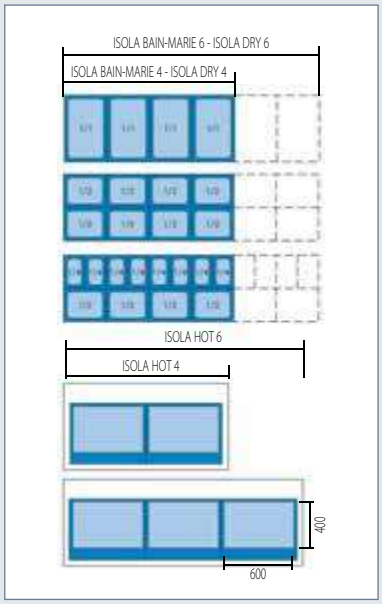
ISOLA 4 BAIN-MARIE M
Puertas correderas cristal opcionales
Modelo con 4 portaplatos opcionales
(2 portaplatos inox largos + 2 portaplatos cortos)



ISOLA 4 HOT M
Modelo con 4 portaplatos opcionales
(2 portaplatos inox largos + 2 portaplatos cortos)



ISOLA DRY 4 M




Distribución cubetas.

- Expositores gastrobuffets especialmente indicados para la exposición y conservación de alimentos calientes en cubetas GN.
- Acabados en madera maciza barnizada que les confieren una gran elegancia permitiendo su integración en cualquier ambiente.
- Pantalla de protección de metacrilato transparente de serie.
- Todos los modelos disponen de sistema automático de elevación de las pantallas de metacrilato.

# MURALE

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **NEUTRA** | |
| 0LTF0162 | MURALE 4 M NEUTRAL (plano neutro) | |
| | **REFRIGERADA** | |
| 0LTF1167 | MURALE 4 M | |
| 0LTF1168 | MURALE 6 M | |
| | **CALIENTE** | |
| 0LTF0163 | MURALE 4 M BM (caliente Baño María) | |
| 0LTF0164 | MURALE 4 M DRY (caliente resistencias) | |

*Nota: Los precios no incluyen las cubetas.*

*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7YMR0030 | Cubeta Gastronorm 1/1 H=100 | |
| 7YMR0105 | Cubeta Gastronorm 1/2 H=100 | |
| 7YMR0135 | Cubeta Gastronorm 1/3 H=100 | |
| 7YMR0165 | Cubeta Gastronorm 1/4 H=100 | |
| 0LTF9261 | Plano expos. inox. Murale 4 | |
| 0LTF9266 | Plano expos. inox. Murale 6 | |
| | **Portaplatos inox** | |
| 0LTF9416 | Portaplatos inox mod. 4 | |
| 0LTF9421 | Portaplatos inox mod. 6 | |
| | **Portaplatos madera** | |
| 0LTF9604 | Portaplatos madera mod. 4 | |
| 0LTF9605 | Portaplatos madera mod. 6 | |
| | **Puertas correderas cristal** | |
| 0LTF9305 | Puertas correderas mod. 4 | |
| 0LTF9306 | Puertas correderas mod. 6 | |



Distribución interior adaptada para colocar cubetas Gastronorm.



Pantalla de protección en metacrilato con elevación motorizada.



Espejo posterior.



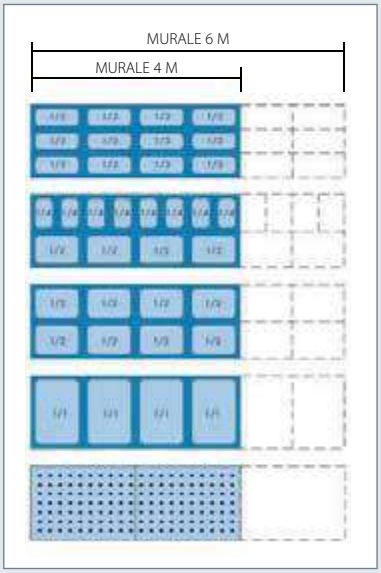
Cuadro de mandos con termostato y termómetro digital.

| DATOS TÉCNICOS | | MURALE 4 M | MURALE 6 M | MURALE 4 M NEUTRALE | MURALE 4 M BM | MURALE 4 M DRY |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Superficie de exposición | $m^2$ | 0,71 | 1,06 | 0,71 | 0,71 | 0,71 |
| Gama de temperatura | °C | +4/+10 | +4/+10 | - | +30/+90 | +30/+70 |
| Desescarche | AUT/MAN | AUT | AUT | - | - | - |
| Cubetas | tipo | gastronorm | gastronorm | gastronorm | gastronorm | gastronorm |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | 720 | 810 | 300 | 3500 | 2500 |
| Compresor | W | 480 | 600 | - | - | - |
| Refrigerante | tipo | R404A | R404A | - | - | - |
| Control evaporador | CP/VE | CP | CP | - | - | - |
| Condensación | ST/AF/W | AF | AF | - | - | - |
| Evaporador | ST/AF | ST | ST | - | - | - |
| Ancho | mm | 1417 | 2057 | 1417 | 1420 | 1420 |
| Fondo | mm | 745 | 745 | 745 | 750 | 750 |
| Alto | mm | 1554 | 1554 | 1528 | 1524 | 1524 |
| Peso neto/bruto | kg | 149/178 | 193/229 | 104/148 | 123/152 | 130/159 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*



MURALE 4 M
Puertas correderas opcionales
Portaplatos opcionales (1 portaplatos madera largo modelo 4)




Distribución de cubetas.

- Expositores gastrobuffets especialmente indicados para la exposición y conservación de ensaladas, pastas variadas, verduras, carne, pasteles, frutas, bebidas, etc.
- Los acabados en madera maciza barnizada les confieren una gran elegancia, permitiendo su integración en cualquier tipo de ambiente.
- Las cubas interiores de acero inoxidable AISI 304 están provistas de desagües facilitando la limpieza.
- Posibilidad de colocar platos y bandejas con alimentos sobre un plano de exposición en acero inoxidable opcional.
- Estantes inferiores auxiliares para la colocación de copas, platos, servilletas, etc. Con posibilidad de colocar puertas correderas cristal (opcionales).

# MULTISERVICE

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **REFRIGERADA** | |
| 0LTF0153 | MULTISERVICE 4 | |
| 0LTF0154 | MULTISERVICE 6 | |
| | **CALIENTE** | |
| 0LTF0157 | MULTISERVICE 4 BM | |

*Nota: Los precios no incluyen las cubetas.*

*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7YMR0040 | Cubeta Gastronorm 1/1 H=150 | |
| 7YMR0105 | Cubeta Gastronorm 1/2 H=100 | |
| 7YMR0135 | Cubeta Gastronorm 1/3 H=100 | |
| 7YMR0165 | Cubeta Gastronorm 1/4 H=100 | |
| 0LTF9261 | Plano exposicion inox mod. 4 | |
| 0LTF9266 | Plano exposicion inox mod. 6 | |
| | **Portaplatos inox** | |
| 0LTF9416 | Portaplatos inox mod. 4 | |
| 0LTF9421 | Portaplatos inox mod. 6 | |
| | **Portaplatos madera** | |
| 0LTF9604 | Portaplatos madera mod. 4 | |
| 0LTF9605 | Portaplatos madera mod. 6 | |
| | **Puertas correderas cristal** | |
| 0LTF9305 | Puertas correderas mod. 4 | |
| 0LTF9306 | Puertas correderas mod. 6 | |

*Nota: Los planos de exposición en inox sólo son recomendables para versiones refrigeradas.*



Distribución interior adaptada para colocar cubetas Gastronorm.



Tapas correderas posteriores en plexiglass.



Estantes inferiores auxiliares.



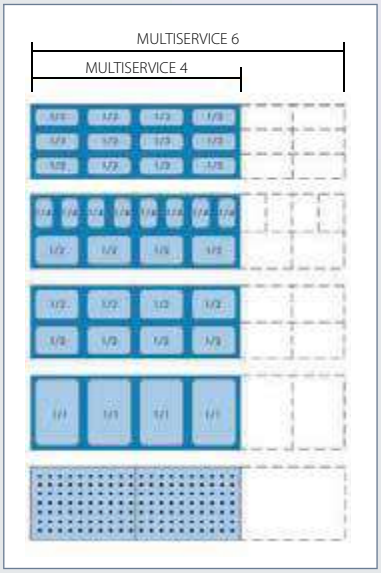
Posibilidad de colocar puertas correderas de cristal (opcionales).

| DATOS TÉCNICOS | | MULTISERVICE 4 | MULTISERVICE 6 | MULTISERVICE 4 BM |
|---|---|---|---|---|
| Superficie exposición | $m^2$ | 0,71 | 1,06 | 0,71 |
| Gama de temperatura | °C | +4/+10 | +4/+10 | +30/+90 |
| Desescarche | AUT/MAN | AUT | AUT | AUT |
| Cubetas | tipo | gastronorm | gastronorm | gastronorm |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | 490 | 550 | 3100 |
| Compresor | W | 480 | 600 | - |
| Refrigerante | tipo | R404A | R404A | - |
| Control evaporador | CP/VE | CP | CP | - |
| Condensación | ST/AF/W | AF | AF | - |
| Evaporador | ST/AF | ST | ST | - |
| Ancho | mm | 1417 | 2057 | 1420 |
| Fondo | mm | 745 | 745 | 750 |
| Alto | mm | 1348 | 1348 | 1524 |
| Peso neto/bruto | kg | 119/145 | 131/160 | 129/155 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*



MULTISERVICE 4
Portaplatos opcional
(1 portaplatos madera largo modelo 4)




Distribución de cubetas.

- Expositores gastrobuffets de servicio asistido especialmente indicados para la exposición y conservación de ensaladas, pastas variadas, verduras, carne, etc.
- Los acabados en madera maciza barnizada le confieren una gran elegancia, permitiendo su integración en cualquier tipo de ambiente.
- La cuba interior de acero inoxidable AISI 304 está provista de desagüe facilitando la limpieza.
- Los estantes inferiores auxiliares permiten colocar platos, copas, vasos y cualquier necesidad extra que sea neutra.
- Posibilidad de acoplar un plano de exposición inoxidable opcional para la colocación de platos y bandejas con alimentos.

# Mobiliario supermercado



EUROFRED

# Índice


Indice visual de gama 122-123

**MOBILIARIO SUPERMERCADO**

Proyectos a medida supermercado 124
Proyectos murales supermercado - Infinity 125

**Semi-mural refrigerado**

Semi-mural refrigerado Venta promocional 126-128

**Murales refrigerados**

Murales Refrigerados no Modulares 129-130
Murales Refrigerados venta especializada 131
Murales Refrigerados Modulares 132-134
Murales refrigerados Lacteos-carnes-frutas y verduras (grupo remoto) 135-136
Accesorios Mobiliario Supermercado murales 137

**Vitrinas de servicio**

Vitrinas refrigeradas Estáticas con reserva 138
Estáticas con reserva refrigerada 139
Venta especializada 140
Ventiladas con reserva 141-142
Ventiladas con grupo remoto 143
Accesorios mobiliario supermercado vitrinas 144

**Islas refrigeradas**

Islas TB/TN - Venta especializada 145
Islas conservación - Venta especializada 146-147
Islas con tapas 148-149
Islas con tapas - Gran capacidad 150

# Mobiliario Supermercado / Murales

## MURALES NO MODULARES

VENTA PROMOCIONAL

SEMI-MURALES GRUPO INCORPORADO



FOS / FOS INOX
Pág 126



GEMMA 30
Pág 127



GENIUS
Pág 128

MINIMERCADO

MURALES GRUPO INCORPORADO



ARTIC
Pág 129

## MURALES MODULARES

SUPERMERCADO

MURALES GRUPO INCORPORADO / REMOTO



MINOR 2000
Pág 133



MULTIVIEW
Pág 134

SUPER - HIPERMERCADO

MURALES GRUPO REMOTO



SIRIUS
Pág 135

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

# Mobiliario Supermercado / Murales

VENTA ESPECIALIZADA



VENERE
Pág 130



PSI
Pág 131



SLIM
Pág 132

# Mobiliario Supermercado / Vitrinas e Islas

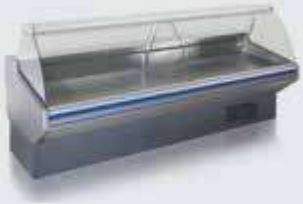
## VITRINAS

### VITRINAS NO MODULARES
ECOVISIÓN - GRUPO INCORPORADO

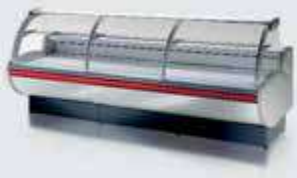


JINNY
Pág 138

### VITRINAS MODULARES
MINI - SUPERMERCAD O
GRUPO INCORPORADO / REMOTO



ECO
Pág 139



EURO LX
Pág 140

## ISLAS

### ISLAS NO MODULARES
MINIMERCADO - VENTA PROMOCIONAL
CONSERVACIÓN



ISLA OLA
Pág 145



KORONE
Pág 146



ECOPLINTOS
Pág 147

## ISLAS

### ISLAS MODULARES
MINIMERCADO
GRUPO INCORPORADO



CEP VLC • VCI • TOPO
Pág 148

### MINI-SUPERMERCADO
GRUPO INCORPORADO



ISLA GAIA
Pág 149



ISLA TAHITI
Pág 150

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

SUPER - HIPERMERCADO
GRUPO REMOTO



MARTE
Pág 141



ZARA
Pág 142



MAJOR
Pág 143

# Proyectos a medida supermercado

EUROFRED



Eurofred presenta una amplia gama de vitrinas y murales canalizables bajo proyecto.
Posibilidad de escoger entre varios modelos, uniendo tanto vitrinas rectas como con ángulos: tanto abiertos como cerrados.
Gran versatilidad en cuanto a medidas y en cuanto a decoraciones y siempre bajo el asesoramiento comercial de Eurofred para poder seleccionar la mejor opción para cada negocio.
Vitrinas y murales para cubrir todas las necesidades, incluso la de los negocios más exigentes.
Posibilidad de seleccionar grupos incorporados o grupos remotos mediante centrales frigoríficas.
Infinidad de opciones que darán un toque de distinción a cualquier local independientemente de las necesidades o medidas.



Especialistas en murales para lácteos, carnes y verduras con diferentes fondos de estantes. Posibilidad de solicitar los con puertas con el consiguiente ahorro energético.

Vitrinas canalizables con diferentes fondos de superfície de exposición, tanto para carnes como para pescados, con o sin reserva.
Islas de conservación y congelación con tapas correderas que potencia también el ahorro energético.





Vitrinas estáticas o ventiladas, con grupo o sin grupo y con una amplia gama de accesorios

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

## PROYECTOS A MEDIDA



Composición de murales canalizados



Diferentes posibilidades de montaje (lineal, en isla, etc) con amplia gama de accesorios disponibles.



Posibilidad de selección entre nuestra amplia gama de vitrinas entre cristal recto o cristal curvo.

# Proyectos murales supermercado - INFINITY

Porque cuidar nuestro entorno nunca ha sido más importante, porque nos preocupa nuestro planeta y porque si entre todos ponemos nuestro granito de arena podremos mantener lo que la naturaleza nos ha dado hasta ahora, EUROFRED presenta la nueva gama ecológica de ISA con gas $CO_2$ donde destacamos sus murales INFINITY con los que podrá hacer cualquier proyecto, sea de la medida que sea, para cualquier tamaño de supermecado.



ISA presenta su nueva gama de supermercado INFINITY: moderna y versátil con posibilidad de incorporar puertas para una mayor eficiencia energética (bajo pedido).
Con este modelo damos un paso adelante y apostamos por el medio ambiente ya que dichos murales se pueden suministrar con el novedoso y ecológico gas $CO_2$.



Se puede solicitar la incorporación de iluminación led.



Todos los estantes disponen de portaprecios de 39 mm de altura.



Ruedas para un más fácil traslado.

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

**[ PROYECTOS A MEDIDA ]**



INFINITY
con puertas y ruedas (opcional)



INFINITY
sin puertas

- La línea INFINITY incorpora de serie 5 estantes: de 94 x 400 mm para el mural INFINITY 100, de 1180 x 400 mm para el INFINITY 130 y de 1840 x 400 mm si se trata del INFINTY 190. Todos los estantes disponen de portaprecios de 39 mm de altura.
- En todos ellos puede solicitar la incorporación de iluminación led que resaltará aún más el producto expuesto con una tecnología de bajo consumo.
- Laterales panorámicos para una mejor visibilidad del producto expuesto desde todos los puntos del local.
- Además todos los INFINITY vienen con sistema automático de evaporación del agua condensada, cuadro de control eléctrico y ruedas para un más fácil traslado.



5 estantes de
94X400 para la INFINITY 100,
1180 X 400 para la INFINITY 130,
1840 X 400 para la INFINITY 190.



Laterales panorámicos para una mejor visibilidad.



Sistema automático de evaporación del agua condensada.

# Semi-mural refrigerado
## Venta promocional

# FOS / FOS INOX

ISA

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0LIS0970 | FOS 100 | |
| 0LIS0990 | FOS 100 INOX | |

Dotaciones

| | PARA TODOS LOS MODELOS |
|---|---|
| Estantes | 3 |

Decorativos opcionales

| ANCHURA | REF | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 100 | 0LIS9570 + A (amarillo cedro) | |
| 100 | 0LIS9570 + V (verde pino) | |
| 100 | 0LIS9570 + Z (azul zafiro) | |
| 100 | 0LIS9570 + R (rojo) | |






Rejilla frontal extraíble para un fácil acceso en caso de reparación.



Estantes regulables en altura.



Laterales totalmente panorámicos.



Sistema de rodillos para movilizar la mural fácilmente.

| DATOS TÉCNICOS | | | FOS 100 | FOS INOX |
|---|---|---|---|---|
| Volumen bruto | l | | 280 | - |
| Gama de temperatura | °C | | -1/+5 | -1/+4 |
| Clase de temperatura | tipo | | M1 | M1 |
| Clase climática | tipo | | 3 | 3 |
| Descarche | AUT/MAN | | - | AUT |
| Tensión/Fases | V/nº | | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | | 900 | 1660 |
| Consumo eléctrico | kW/24h | | | 7,9 |
| Compresor | CV | | 1/2 | 1630 W |
| Refrigerante | tipo | | R404A | R404A |
| Control evaporador | CP/VE | | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | | AF | AF |
| Evaporador | ST/AF | | AF | AF |
| Ancho | mm | | 1030 | 1010 |
| Fondo | mm | | 785 | 790 |
| Alto | mm | | 1298 | 1400 |
| Peso neto/bruto | kg | | 183/198 | 130/140 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

# Semi-mural refrigerado

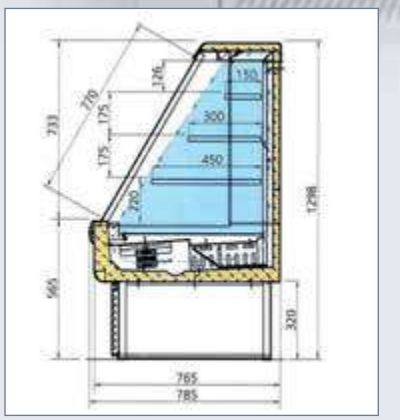
R 290
*Opcional



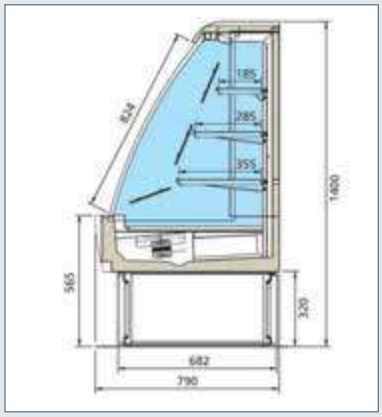
FOS INOX



FOS




Fos.




Fos inox

- Mural expositor especialmente indicado para la exposición y venta de productos promocionales gracias a su tamaño reducido y a la posibilidad de ubicación en lugares estratégicos de venta.
- Su estética moderna con perfiles decorativos en color (opcional para los modelos FOS 100) o su acabado inox (para los modelos FOS 100 INOX) facilitan su integración en cualquier tipo de ambiente.
- La evaporación del agua de descongelación se realizan automáticamemte.
- Incluyen sistema de iluminación con una baja emisión de calor.

# Semi-mural refrigerado
## Venta promocional

# GEMMA 30

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0IIR0205 | GEMMA 30 | |



Cristales laterales.



3 soportes regulables en altura.



Termostato regulable.

| DATOS TÉCNICOS | | | **GEMMA 30** |
|---|---|---|---|
| Volumen (neto/bruto) | l. | | 192/330 |
| Gama temperatura | ºC | | 0/+10 |
| Clase climatica | tipo | | 3 |
| Tensión/fases | V/nº | | 230/50 |
| Potencia eléctrica | W | | 660 |
| Refrigerante | tipo | | R290 |
| Condensación | tipo | | ventilada |
| Evaporador | tipo | | ventilado |
| Ancho | mm | | 626 |
| Fondo | mm | | 738 |
| Alto | mm | | 1469 |
| Peso (neto/bruto) | kg | | 96/104 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

# Semi-mural refrigerado

R290
*Opcional



GEMMA 30

- Mural especialmente indicado para exposicion y venta de productos promocionales gracias a su tamaño compacto
- Angulos de visión amplio gracias a los cristales laterales
- Sin necesidad de mantenimiento del condensador
- Luz interior LED y gas ecologico R290 que minimizan el impacto sobre medio ambiente.
- Desescarche automatico

# Semi-mural refrigerado
## Venta promocional

# GENIUS

EUROFRED

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0LOT1000 | GENIUS 70 H125 | |
| 0LOT1001 | GENIUS 100 H125 | |
| 0LOT1002 | GENIUS 130 H125 | |

*Consultar disponibilidad*

| Dotaciones | PARA TODOS LOS MODELOS |
|---|---|
| Nº Estantes (24 y 36 cm) H125 | 1 |

Decorativos opcionales

| ANCHURA | SUPERIOR | PRECIO REF. € | INFERIOR | PRECIO REF. € |
|---|---|---|---|---|
| 70 | 0LOT3000 + ref. color | | 0LOT3001 + ref. color | |
| 100 | 0LOT3002 + ref. color | | 0LOT3003 + ref. color | |
| 130 | 0LOT3004 + ref. color | | 0LOT3005 + ref. color | |






Estantes regulables e inclinables en altura.
Posibilidad de añadir más estantes (cm. 24/36).



Lateral panorámico para una perfecta visualización.



Cortina de noche opcional termoreflectante.



Puede ser personalizado a través de los frontales decorativos.

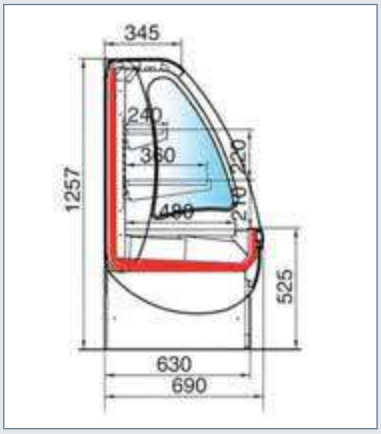
| DATOS TÉCNICOS | | GENIUS 70 H125 | GENIUS 100 H125 | GENIUS 130 H125 |
|---|---|---|---|---|
| Superficie de exposición | $m^2$ | 0,63 | 0,95 | 1,28 |
| Gama de temperatura | °C | +2/+4 | +2/+4 | +2/+4 |
| Clase de temperatura | tipo | M2 | M2 | M2 |
| Clase climática | tipo | 3 | 3 | 3 |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | 540 | 840 | 1040 |
| Refrigerante | tipo | R404A | R404A | R404A |
| Control evaporador | CP/VE | CP | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | AF | AF | AF |
| Evaporador | ST/AF | AF | AF | AF |
| Ancho | mm | 732 | 1047 | 1360 |
| Fondo | mm | 690 | 690 | 690 |
| Alto | mm | 1257 | 1257 | 1257 |
| Peso neto/bruto | kg | 90/92 | 115/118 | 150/153 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED



GENIUS




- Mural expositor especialmente indicado para la exposición y venta de productos promocionales y por impulso gracias a su tamaño reducido y a la posibilidad de ubicación en lugares estratégicos de venta.
- Su estética moderna con posibilidades de personalización facilitan su integración en cualquier tipo de decoración. Puede ser personalizado a través de los frontales decorativos.

# ARTIC

EUROFRED

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0LZN0021 | ARTIC 70 gris | |
| 0LZN0022 | ARTIC 100 gris | |
| 0LZN0023 | ARTIC 120 gris | |
| 0LZN0024 | ARTIC 150 gris | |
| 0LZN0026 | ARTIC 180 gris | |

*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|

*(Ver accesorios pag. 137)*

| Dotaciones | PARA TODOS LOS MODELOS |
|---|---|
| Estantes (fondo 34 cm) | 3 |



Estantes regulables en altura.



Cuadro de control con termostato.



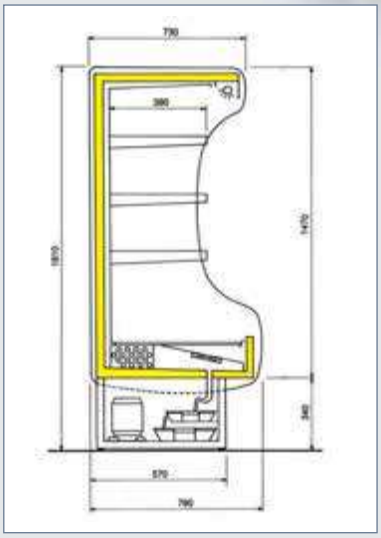
Laterales con parte de cristal para una mejor visión.

| DATOS TÉCNICOS | | ARTIC 70 | ARTIC 100 | ARTIC 120 | ARTIC 150 | ARTIC 180 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Superficie de exposición | $m^2$ | 1,06 | 1,5 | 1,85 | 2,30 | 3,26 |
| Gama de temperatura | °C | +4/+6 | +4/+6 | +4/+6 | +4/+6 | +4/+6 |
| Clase de temperatura | tipo | H | H | H | H | H |
| Clase climática | tipo | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | 615 | 615 | 765 | 930 | 1045 |
| Compresor | CV | 1/3 | 1/3 | 1/2 | 1/2 | 3/4 |
| Refrigerante | tipo | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A |
| Control evaporador | CP/VE | CP | CP | CP | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | AF | AF | AF | AF | AF |
| Evaporador | ST/AF | AF | AF | AF | AF | AF |
| Ancho | mm | 700 | 1000 | 1200 | 1500 | 1800 |
| Fondo | mm | 780 | 780 | 780 | 780 | 780 |
| Alto | mm | 1810 | 1810 | 1810 | 1810 | 1810 |
| Peso neto/bruto | kg | 120/129 | 130/134 | 146/150 | 161/166 | 202/214 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*



ARTIC 120



- Mural expositor con una gran superficie de exposición ideal para la conservación y venta de todo tipo de producto refrigerado.
- Mural con un gran rendimiento gracias a la circulación de aire forzado y al sobredimensionamiento del evaporador.
- Estantes y plano cuba en acero inoxidable que facilitan las operaciones de limpieza.
- Disponen de evaporación de agua mediante bandeja eléctrica.

# VENERE

EUROFRED

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **LATERAL PANORÁMICO** | |
| 0LOT0970 | VENERE 100 LATERAL PANORÁMICO | |
| 0LOT0975 | VENERE 130 LATERAL PANORÁMICO | |
| 0LOT0980 | VENERE 190 LATERAL PANORÁMICO | |
| | **LATERAL CIEGO** | |
| 0LOT0985 | VENERE 100 LATERAL CIEGO | |
| 0LOT0990 | VENERE 130 LATERAL CIEGO | |
| 0LOT0995 | VENERE 190 LATERAL CIEGO | |

*Nota: Espesor del lateral 80 mm.*

*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|

*(Ver accesorios pág. 137)*

| Dotaciones | PARA TODOS LOS MODELOS |
|---|---|
| Estantes | 3 |



Estantes:
- regulables e inclinables.
- fondo 35 cm.
- incluyen portaprecio de plástico.



Laterales:
- panorámicos con una superficie en cristal.
- totalmente ciegos.



Parte anterior:
- perfil portaprecios.
- termómetro.



Rejilla frontal blanca opcional (ver accesorios).

| DATOS TÉCNICOS | | VENERE 100 | VENERE 130 | VENERE 190 |
|---|---|---|---|---|
| Superficie exposición | $m^2$ | 1,43 | 1,9 | 2,86 |
| Gama temperatura | °C | +2/+4 | +2/+4 | +2/+4 |
| Clase de temperatura | tipo | M2 | M2 | M2 |
| Clase climática | tipo | 3 | 3 | 3 |
| Tensión/fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Pot. eléctrica | W | 810 | 1130 | 1380 |
| Refrigerante | tipo | R404A | R404A | R404A |
| Potencia frigorífica | W | 1450 | 1922 | 2354 |
| Control evaporador | CP/VE | CP | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | AF | AF | AF |
| Evaporador | ST/AF | AF | AF | AF |
| Ancho (con laterales) | mm | 1017 | 1330 | 1955 |
| Fondo | mm | 700 | 700 | 700 |
| Alto | mm | 1850 | 1850 | 1850 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

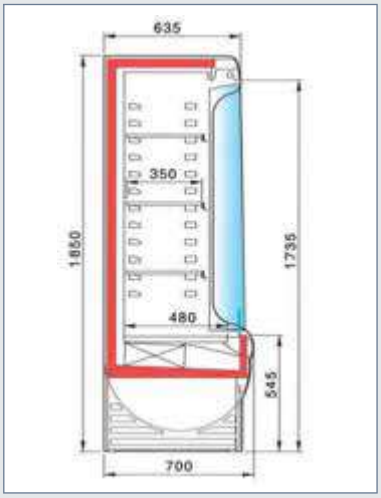



VENERE PANORÁMICA
(Rojo estandar)




Decorativos opcionales

| ANCHURA | SUPERIOR | PRECIO REF. € | INFERIOR | PRECIO REF. € |
|---|---|---|---|---|
| 100 | 0LOT3025 + ref color | 33 | 0LOT3013 + ref. color | 13 |
| 130 | 0LOT3026 + ref color | 36 | 0LOT3015 + ref. color | 16 |
| 190 | 0LOT3027 + ref color | 41 | 0LOT3017 + ref. color | 19 |




- Mural expositor con una gran superficie de exposición, ideal para la conservación y venta de todo tipo de producto refrigerado.
- Incorporan iluminación en la parte superior siendo opcional la incorporación de iluminación adicional en el resto de estantes, asi como la cortina de noche.
- Disponen de bandeja de evaporación del agua de descongelación.
- Posibilidad de solicitar bajo pedido murales con puertas tanto con cristal simple como con doble cristal. Consulte disponibilidad y precio con su comercial.

# Murales Refrigerados
## Venta Especializada

# PSI

EUROFRED

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **LACADA C/GRUPO** | |
| 0LMF0605 | MURAL PSI LACADA MOD. 1,5 | |
| 0LMF0606 | MURAL PSI LACADA MOD. 2 | |
| 0LMF0607 | MURAL PSI LACADA MOD. 3 | |
| | **INOX C/GRUPO** | |
| 0LMF0600 | MURAL PSI INOX MOD. 1,5 | |
| 0LMF0601 | MURAL PSI INOX MOD. 2 | |
| 0LMF0602 | MURAL PSI INOX MOD. 3 | |

*Consultar stock disponible*

| Dotaciones | PARA TODOS LOS MODELOS |
|---|---|
| Filas de estantes | 4 |



Estantes con portaprecios regulables en altura en inox AISI 304 18/8, (PSI inox) o lacado blanco (PSI lacado).



Microprocesador digital programable con indicador de temperatura.



Laterales de cristal exterior

| DATOS TÉCNICOS | | PSI Mod. 1,5 | PSI Mod. 2 | PSI Mod. 3 |
|---|---|---|---|---|
| Superficie de exposición | $m^2$ | 1,12 | 1,50 | 2,24 |
| Niveles de exposición | nº | 5 | 5 | 5 |
| Gama de temperatura | °C | 0/+4 | 0/+4 | 0/+4 |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | 890 | 1170 | 2310 |
| Refrigerante | tipo | R404A | R404A | R404A |
| Potencia frigorífica* | W | 1760 | 2225 | 2920 |
| Compresor | CV | 1 | 1 3/8 | 7/8 |
| Control evaporador | CP/VE | CP | CP | CP |
| Evaporador | ST/AF | AF | AF | AF |
| Ancho | mm | 1040 | 1350 | 1975 |
| Fondo | mm | 649 | 649 | 649 |
| Alto | mm | 1940 | 1940 | 1940 |
| Peso neto/bruto | kg | 181/217 | 225/289 | 313/385 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

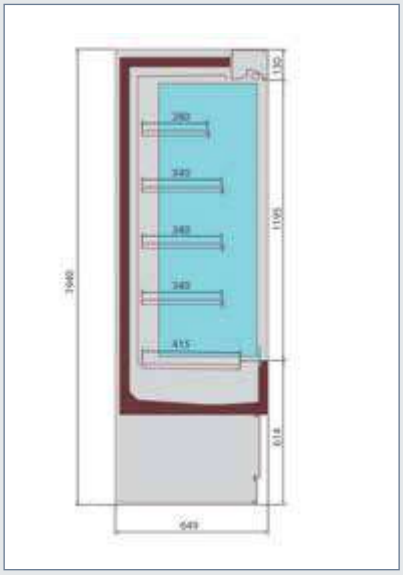
EUROFRED




Posibilidad de solicitar bajo pedido modelo con puertas.



PSI LACADA





PSI INOX

- Mural creado para promocionar y añadir valor a los productos expuestos en un espacio comercial donde la imagen y la estética tienen un aspecto fundamental.
- Mural ideal para exponer productos de uso self-service como ensaladas, sandwichs, sushi, etc.
- Cuba totalmente aislada con poliuretano inyectado a alta densidad (40 kg/m$^3$).
- Paneles laterales con poliuretano inyectado.
- Evaporación automática del agua de descongelación.
- Los modelos PSI incluyen cortina de noche en dotación.

# SLIM

EUROFRED

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0LIS1018 | SLIM 70 | |
| 0LIS1019 | SLIM 100 | |
| 0LIS1020 | SLIM 130 | |
| 0LIS1021 | SLIM 190 | |

*Consultar stock disponible*

Accesorios opcionales*

| MODELO |
|---|
| Divisorio estante |
| Frontal estante |
| Iluminación del panel frontal superior |
| Tienda de noche |
| Laterales con espejo |

** A consultar códigos y precios de los accesorios opcionales.*



5 estantes de serie de 30 cm de profundidad.



Laterales panorámicos para una mejor exposición del producto.



Iluminación superior en todos los modelos.

| DATOS TÉCNICOS | | SLIM 70 | SLIM 100 | SLIM 130 | SLIM 190 |
|---|---|---|---|---|---|
| Capacidad neta | l. | 243 | 362 | 458 | 720 |
| Gama temperatura | ºC | -1 / +5 | -1 / +5 | -1 / +5 | -1 / +5 |
| Desescarche | AUT/MAN | AUT | AUT | AUT | AUT |
| Clase climática | tipo | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Refrigerante | tipo | R-744 $CO_2$ | R-744 $CO_2$ | R-744 $CO_2$ | R-744 $CO_2$ |
| Compresor | tipo | hermético | hermético | hermético | hermético |
| Control evaporador | CP / VE | CP | CP | CP | CP |
| Evaporador | ST / AF | AF | AF | AF | AF |
| Tensión / Fases | V/ nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Ancho | mm | 680 | 980 | 1220 | 1880 |
| Fondo | mm | 625 | 625 | 625 | 625 |
| Alto | mm | 2055 | 2055 | 2055 | 2055 |
| Peso neto | kg | 155 | 210 | 256 | 362 |

Rendimiento frigorífico a temperatura de evaporación -10ºC (25ºC / 60% HR)

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

NOVEDAD 2014

R 744 $CO_2$

EUROFRED GREEN PRODUCTS



SLIM

AHORRO ENRGETICO HASTA 30%



SLIM con puertas

- Murales modernos y compactos pensados para encajar en cualquier superficie, incluso en los negocios más reducidos.
- Cinco estantes de serie con un fondo de 30 cm que permiten la exposición de producto necesario para la venta, sin necesidad de cargar el mural con cantidades superiores a la rotación del negocio.
- Especialmente indicado para la exposición de quesos, lácteos y productos frescos prefabricados.
- Posibilidad de solicitar bajo pedido modelo SLIM con puertas. Consulte con su comercial.

# MINOR 2000

EUROFRED

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **LACTEOS-CARNE** | |
| 0LOT0875 | MINOR SL-MT 2000 L100 C/GRUPO | |
| 0LOT0880 | MINOR SL-MT 2000 L130 C/GRUPO | |
| 0LOT0885 | MINOR SL-MT 2000 L190 C/GRUPO | |
| 0LOT0890 | MINOR SL-MT 2000 L250 C/GRUPO | |
| | **FRUTAS-VERDURAS** | |
| 0LOT0925 | MINOR FV 2000 L190 C/GRUPO | |
| 0LOT0930 | MINOR FV 2000 L250 C/GRUPO | |

*Nota: Las versiones c/grupo, incluyen los laterales.*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|

*(Ver accesorios pág. 137)*

| Dotaciones | PARA TODOS LOS MODELOS |
|---|---|
| Filas de estantes SL | 3 |
| Filas de estantes FV | 2 + espejo |



Estantes MINOR:
- regulables e inclinables.
- fondo de 43,5 cm.
- incluyen portaprecio de plástico.



Laterales totalmente panorámicos gracias a su gran superficie acristalada. Espesor lateral 40 mm.



Parte anterior de la vitrina:
- portaprecio.
- termómetro.



Iluminación opcional por estante.

DATOS TÉCNICOS

| | | MINOR 2000 SL-MT 100 | MINOR 2000 SL-MT 130 | MINOR 2000 SL-MT 190 | MINOR 2000 SL-MT 250 | MINOR 2000 FV 190 | MINOR 2000 FV 250 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Superficie exposición | $m^2$ | 1,75 | 2,31 | 3,50 | 4,62 | 2,70 | 3,60 |
| Gama temperatura | °C | 0/+4 | 0/+4 | 0/+4 | 0/+4 | +1/+10 | +1/+10 |
| Clase de temperatura | tipo | M1 | M1 | M1 | M1 | H | H |
| Clase climática | tipo | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | 1000 | 1240 | 1570/132 | 2600 | 1570 | 2600 |
| Refrigerante | tipo | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A |
| Compresor | CV | 1 | 1 1/4 | 1 1/2 | 2x1 1/4 | 1 1/2 | 2x1 1/4 |
| Control evaporador | CP/VE | CP | CP | CP/VE | CP | CP | CP |
| Evaporador | ST/AF | AF | AF | AF | AF | AF | AF |
| Ancho (sin laterales) | mm | 900 | 1188 | 1800 | 2376 | 1800 | 2376 |
| Fondo | mm | 885 | 885 | 885 | 885 | 885 | 885 |
| Alto | mm | 1940 | 1940 | 1940 | 1940 | 1940 | 1940 |
| Peso neto | kg | 185 | 220 | 290 | 442 | 280 | 430 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*




MINOR 2000
(Rojo estandar)
(Incluyen 3 estantes de serie;
opcional estantes adicionales)

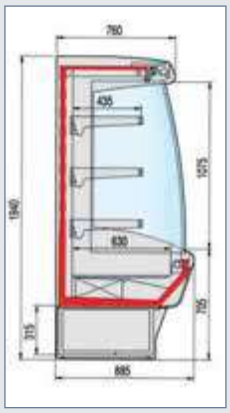


MINOR FV
(Verde estandar)

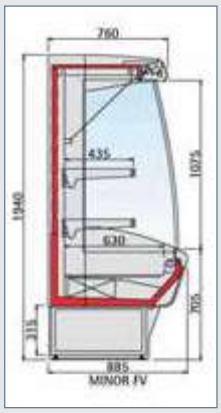
Decorativos opcionales

| ANCHURA | INFERIOR | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 100 | 0LOT3020 + ref color | 24 |
| 130 | 0LOT3021 + ref color | 25 |
| 190 | 0LOT3022 + ref color | 29 |
| 250 | 0LOT3023 + ref color | 48 |




MINOR SL MT




MINOR FV

- Mural expositor con una gran superficie de exposición, ideal para la conservación y venta de todo tipo de producto refrigerado (lacteos, embutidos y carnes).
- Mural destinada para instalar en pequeñas y grandes superfícies de venta con el fín de promover determinados artículos gracias a su fácil adaptación.
- Disponen de bandeja de recogida del agua de descongelación.
- Amplia gama de accesorios con el fin de mejorar la exposición del producto.
- Posibilidad de solicitar bajo pedido murales con puertas con cristal simple o doble. Consulte disponibilidad y precio con su comercial.

# Murales refrigerados
## Con y sin grupo

# MULTIVIEW

MODELOS

| CÓDIGO | CON GRUPO MODELO | PRECIO REF. € | CÓDIGO | SIN GRUPO MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|---|---|---|
| 0LIS1010 | MULTIVIEW 100 RV TN | | 0LIS1014 | MULTIVIEW 100 RV TN | |
| 0LIS1011 | MULTIVIEW 130 RV TN | | 0LIS1015 | MULTIVIEW 130 RV TN | |
| 0LIS1012 | MULTIVIEW 190 RV TN | | 0LIS1016 | MULTIVIEW 190 RV TN | |
| 0LIS1013 | MULTIVIEW 250 RV TN | | 0LIS1017 | MULTIVIEW 250 RV TN | |
| | | | 0LIS9295 | KIT CANALIZACIÓN | |
| | | | 0LIS9296 | JUEGO LATERALES | |

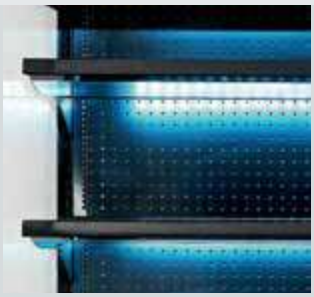
*Nota: las versiones con grupo incluyen laterales. Las versiones sin grupo no incluyen laterales ni unidad condensadora*

*Consultar stock disponible*

| Dotaciones | PARA TODOS LOS MODELOS |
|---|---|
| Iluminación frontal superior led | 1 |
| Estantes | 4 |



Laterales totalmente panorámicos con una gran superficie acristalada.



Estantes regulables de 45 cm para una gran superficie exposición.



Sistema automático de evaporación del agua condensada.

| DATOS TÉCNICOS | | MULTIVIEW 100 RV TN | MULTIVIEW 130 RV TN | MULTIVIEW 190 RV TN | MULTIVIEW 250 RV TN |
|---|---|---|---|---|---|
| Gama de temperatura | ºC | -1 / +5 | -1 / +5 | -1 / +5 | -1 / +5 |
| Capacidad (bruto/neto) | Lt | 870/336 | 1045/422 | 1570/698 | 2098/845 |
| Refrigeración | | Ventilada | Ventilada | Ventilada | Ventilada |
| Desescarche | | Stop compresor | Stop compresor | Stop compresor | Stop compresor |
| Clase climática | tipo | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Tensión / fases | V/nº | 230/1/50 | 230/1/50 | 230/1/50 | 230/1/50 |
| Potencia frigorífica * | W | 2000 | 2604 | 3650 | 4460 |
| Refrigerante | tipo | R-404-A | R-404-A | R-404-A | R-404-A |
| Compresor | (Tipo - Nº) | Hermético / 1 | Hermético / 1 | Hermético / 1 | Hermético / 1 |
| Control evaporador | CP / VE | VE | VE | VE | VE |
| Evaporador | ST / AF | AF | AF | AF | AF |
| Ancho | mm | 995 | 1300 | 1935 | 2550 |
| Fondo | mm | 890 | 890 | 890 | 890 |
| Alto | mm | 2010 | 2010 | 2010 | 2010 |
| Peso neto | kg | 215 | 261 | 347 | 412 |

** Rendimiento frigorífico a temperatura de evaporación -10ºC (+25ºC / 60% HR)*

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

NOVEDAD 2014

R 290
*Opcional



MULTIVIEW

- Mural expositor de refrigeración ventilada, para la exposición de quesos, lácteos y otro productos frescos prefabricados.
- De líneas modernas y color negro de serie, con posibilidad de solicitar bajo pedido en color gris o en inox.
- Posibilidad de canalizar varios módulos para aumentar la superficie de exposición.
- Puertas opcionales bajo pedido. Consulte con su comercial.

# Murales refrigerados
## Lacteos-carnes-frutas y verduras (grupo remoto)

# SIRIUS

EUROFRED

MODELOS

| MODELO | ALTURA H205 CÓDIGO | PRECIO REF. € | ALTURA H220 CÓDIGO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|---|---|
| **PROFUNDIDAD 90** | | | | |
| **LACTEOS** | | | | |
| SIRIUS MP L125 | 0LOT0064 | | 0LOT0272 | |
| SIRIUS MP L250 | 0LOT0066 | | 0LOT0273 | |
| SIRIUS MP L375 | 0LOT0071 | | 0LOT0274 | |
| **CARNE** | | | | |
| SIRIUS XP L125 | 0LOT0014 | | 0LOT0289 | |
| SIRIUS XP L250 | 0LOT0016 | | 0LOT0291 | |
| SIRIUS XP L375 | 0LOT0021 | | 0LOT0292 | |
| **FRUTA Y VERDURA** | | | | |
| SIRIUS FV L125 | 0LOT0094 | | 0LOT0282 | |
| SIRIUS FV L250 | 0LOT0096 | | 0LOT0283 | |
| SIRIUS FV L375 | 0LOT0101 | | 0LOT0284 | |
| JUEGO LAT. PANORÁMICO | 0LOT9068 | | 0LOT9072 | |
| **PROFUNDIDAD 110** | | | | |
| **LACTEOS** | | | | |
| SIRIUS MP L125 | 0LOT0229 | | 0LOT0277 | |
| SIRIUS MP L250 | 0LOT0231 | | 0LOT0276 | |
| SIRIUS MP L375 | 0LOT0236 | | 0LOT0281 | |
| **CARNE** | | | | |
| SIRIUS XP L125 | 0LOT0151 | | 0LOT0293 | |
| SIRIUS XP L250 | 0LOT0156 | | 0LOT0294 | |
| SIRIUS XP L375 | 0LOT0161 | | 0LOT0299 | |
| **FRUTA Y VERDURA** | | | | |
| SIRIUS FV L125 | 0LOT0316 | | 0LOT0286 | |
| SIRIUS FV L250 | 0LOT0321 | | 0LOT0336 | |
| SIRIUS FV L375 | 0LOT0326 | | 0LOT0341 | |
| JUEGO LAT. PANORÁMICO | 0LOT9133 | | 0LOT9081 | |
| KIT DE ENSAMBLAJE SIRIUS | 0LOT9321 | | | |

*Notas: Grupo compresor remoto no incluido en el precio.*
*No incluyen laterales (espesor lateral 50 mm).*

*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|

*(Ver accesorios pág. 137)*

| Dotaciones | SIRIUS LACTEOS | SIRIUS CARNE | SIRIUS FV |
|---|---|---|---|
| **H205** | | | |
| Fila de estantes | 4 | 2 | 2 |
| Espejo | - | 1 | 1 |
| **H216** | | | |
| Fila de estantes | 5 | 3 | 3 |
| Espejo | - | 1 | 1 |



Estantes regulables e inclinables.
- Fondo 35, 45 y 55 cm
- Incluye porta precios



Iluminación estantes opcional.



Rejilla de aspiración inclinada.



Lateral panorámico estandar.



Espejo parte superior, sólo modelos Carne y Frutas y verduras.

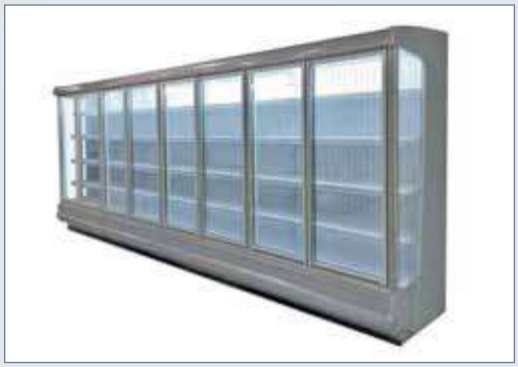
*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*



SIRIUS MP
LACTEOS
H216/P110/V40



SIRIUS FV
FRUTAS Y VERDURAS
H216/P110/V30



MODELO ORIONE: mural con puertas bajo pedido.
Consulte con su comercial.

- Mural expositor con una gran superficie de exposición, ideal para la conservación y la venta de todo tipo de productos lácteos, charcutería, carnes envasadas, y frutas y verduras.
- Líneas modernas y funcionales combinadas con una alta visibilidad de los productos expuestos a través de los laterales panorámicos estándares y un amplio volumen de carga.
- Una gran variedad de modelos y combinaciones es una única gama de productos; ideal para la canalización de varios módulos, obteniendo lineales de mayor capacidad expositiva.
- Además de la altura de cuba estandar V40, existe en todos los modelos la versión V30.
- Amplia gama de accesorios como rejillas, cortinas de noche, divisores, porta precios…
- Posibilidad de suministrar murales con puertas tanto con cristal simple como con doble cristal. Consulte disponibilidad y precio con su comercial.

# Murales refrigerados
## Lacteos-carnes-frutas y verduras (grupo remoto)

# SIRIUS (Datos técnicos)

EUROFRED

### SIRIUS MP LACTEOS

| DATOS TÉCNICOS | | SIRIUS 90 MP L125 H205/216 | SIRIUS 90 MP L250 H205/216 | SIRIUS 90 MP L375 H205/216 | SIRIUS 110 MP L125 H205/216 | SIRIUS 110 MP L250 H205/216 | SIRIUS 110 MP L375 H205/216 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Sup. exposición | $m^2$ | 2,97/3,53 | 5,94/7,06 | 8,91/10,59 | 3,53/4,16 | 7,06/8,31 | 10,59/12,47 |
| Gama temperatura | C | +2/+4 | +2/+4 | +2/+4 | +2/+4 | +2/+4 | +2/+4 |
| Clase de temperatura | tipo | M2 | M2 | M2 | M2 | M2 | M2 |
| Clase climática | tipo | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | 500 | 968 | 1468 | 500 | 968 | 1468 |
| Potencia frigorífica* | W | 1363/1456 | 2725/2913 | 4088/4369 | 1563/1613 | 3125/3225 | 4688/4838 |
| Refrigerante | tipo | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A |
| Control evaporador | CP/VE | VE | VE | VE | VE | VE | VE |
| Evaporador | ST/AF | AF | AF | AF | AF | AF | AF |
| Ancho (sin laterales) | mm | 1250 | 2500 | 3750 | 1250 | 2500 | 3750 |
| Fondo | mm | 890 | 890 | 890 | 1140 | 1140 | 1140 |
| Altura | mm | 2065/2185 | 2065/2185 | 2065/2185 | 2065/2185 | 2065/2185 | 2065/2185 |

### SIRIUS FV FRUTAS Y VERDURAS CON ESPEJO

| DATOS TÉCNICOS | | SIRIUS 90 FV L125 H205/216 | SIRIUS 90 FV L250 H205/216 | SIRIUS 90 FV L375 H205/216 | SIRIUS 110 FV L125 H205/216 | SIRIUS 110 FV L250 H205/216 | SIRIUS 110 FV L375 H205/216 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Sup. exposición | $m^2$ | 1,84/2,41 | 3,69/4,81 | 5,53/7,22 | 2,28/2,91 | 4,56/15,81 | 6,84/8,72 |
| Gama temperatura | C | +5/+7 | +5/+7 | +5/+7 | +5/+7 | +5/+7 | +5/+7 |
| Clase de temperatura | tipo | H | H | H | H | H | H |
| Clase climática | tipo | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | 100 | 168 | 268 | 100 | 168 | 268 |
| Potencia frigorífica* | W | 1275/1350 | 2550/2700 | 3825/4050 | 1394/1481 | 2788/2963 | 4181/4444 |
| Refrigerante | tipo | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A |
| Control evaporador | CP/VE | VE | VE | VE | VE | VE | VE |
| Evaporador | ST/AF | AF | AF | AF | AF | AF | AF |
| Ancho (sin laterales) | mm | 1250 | 2500 | 3750 | 1250 | 2500 | 3750 |
| Fondo | mm | 890 | 890 | 890 | 1140 | 1140 | 1140 |
| Alto | mm | 2065/2185 | 2065/2185 | 2065/2185 | 2065/2185 | 2065/2185 | 2065/2185 |

### SIRIUS XP CARNE CON ESPEJO

| DATOS TÉCNICOS | | SIRIUS 90 XP L125 H205/216 | SIRIUS 90 XP L250 H205/216 | SIRIUS 90 XP L375 H205/216 | SIRIUS 110 XP L125 H205/216 | SIRIUS 110 XP L250 H205/216 | SIRIUS 110 XP L375 H205/216 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Sup. exposición | $m^2$ | 1,84/2,41 | 3,69/4,81 | 5,53/7,22 | 2,28/2,91 | 4,56/15,81 | 6,84/8,72 |
| Gama temperatura | C | 0/+2 | 0/+2 | 0/+2 | 0/+2 | 0/+2 | 0/+2 |
| Clase de temperatura | tipo | M1 | M1 | M1 | M1 | M1 | M1 |
| Clase climática | tipo | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | 500 | 968 | 1468 | 500 | 968 | 1468 |
| Potencia frigorífica* | W | 1850/1963 | 3700/3925 | 5550/5888 | 1931/2050 | 3863/4100 | 5794/6150 |
| Refrigerante | tipo | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A |
| Control evaporador | CP/VE | VE | VE | VE | VE | VE | VE |
| Evaporador | ST/AF | AF | AF | AF | AF | AF | AF |
| Ancho (sin laterales) | mm | 1250 | 2500 | 3750 | 1250 | 2500 | 3750 |
| Fondo | mm | 890 | 890 | 890 | 1140 | 1140 | 1140 |
| Alto | mm | 2065/2185 | 2065/2185 | 2065/2185 | 2065/2185 | 2065/2185 | 2065/2185 |

** Rendimiento frigorífico a temperatura de evaporación -10ºC (25ºC/60%HR)*

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

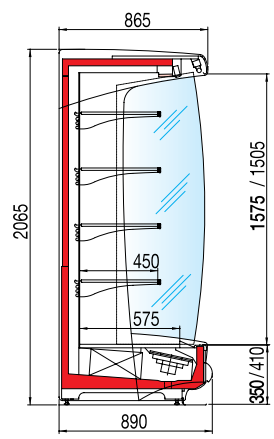
EUROFRED



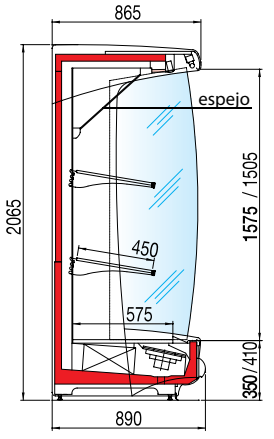


Versión especial
(La versión estandar incluye
espejo superior)

## SIRIUS 90 H205 V30-V40

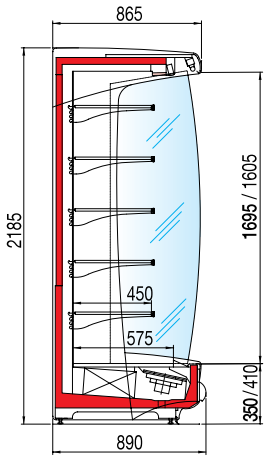



90 H205 MP

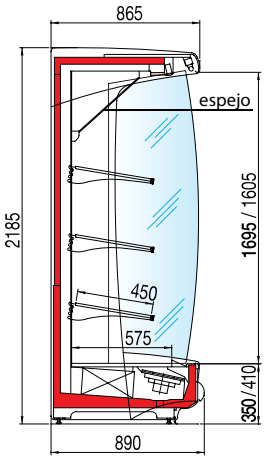



90 H205 FV-XP

## SIRIUS 90 H216 V30-V40

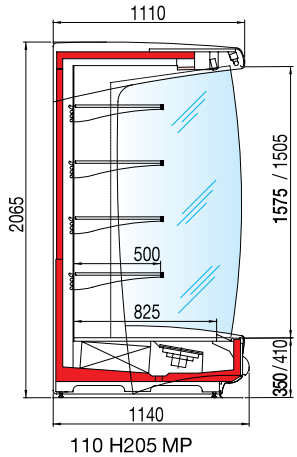



90 H216 MP

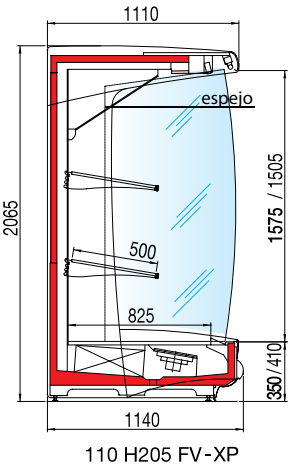



90 H216 FV-XP

## SIRIUS 110 H205 V30-V40

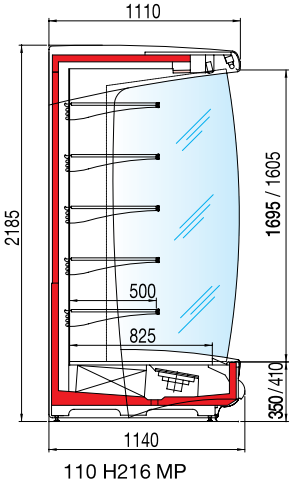



110 H205 MP

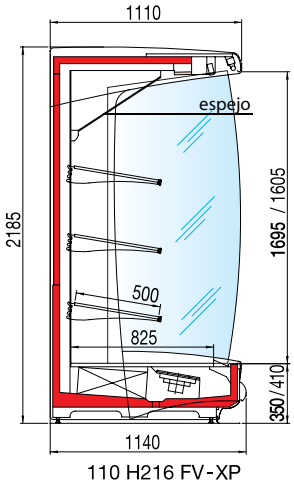



110 H205 FV-XP

## SIRIUS 110 H216 V30-V40




110 H216 MP




110 H216 FV-XP

# ACCESORIOS



ARTIC

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0LZN9500 | ESTANTE 70 | |
| 0LZN9505 | ESTANTE 100 | |
| 0LZN9510 | ESTANTE 120 | |
| 0LZN9515 | ESTANTE 150 | |
| 0LZN9520 | ESTANTE 180 | |
| 0LZN9525 | CORTINA 70 | |
| 0LZN9530 | CORTINA 100 | |
| 0LZN9535 | CORTINA 120 | |
| 0LZN9540 | CORTINA 150 | |
| 0LZN9545 | CORTINA 180 | |



VENERE

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0LOT9126 | CORTINA NOCHE VENERE 100 | |
| 0LOT9127 | CORTINA NOCHE VENERE 130 | |
| 0LOT9128 | CORTINA NOCHE VENERE 190 | |
| 0LOT9032 | ESTANTE ADICIONAL VENERE 100 | |
| 0LOT9033 | ESTANTE ADICIONAL VENERE 130 | |
| 0LOT9034 | ESTANTE ADICIONAL VENERE 190 | |
| 0LOT9048 | REJILLA FRONTAL VENERE 100 | |
| 0LOT9054 | REJILLA FRONTAL VENERE 130 | |
| 0LOT9056 | REJILLA FRONTAL VENERE 190 | |
| 0LOT9058 | CRISTAL FRONTAL VENERE 100 | |
| 0LOT9061 | CRISTAL FRONTAL VENERE 130 | |
| 0LOT9425 | DIVISOR ESTANTE VENERE 350 mm | |



MINOR

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0LOT9187 | CORTINA NOCHE MINOR 100 | |
| 0LOT9186 | CORTINA NOCHE MINOR 130 | |
| 0LOT9124 | CORTINA NOCHE MINOR 190 | |
| 0LOT9012 | CORTINA NOCHE MINOR 250 | |
| 0LOT9101 | CORTINA NOCHE MINOR INOX 100 | |
| 0LOT9102 | CORTINA NOCHE MINOR INOX 130 | |
| 0LOT9103 | CORTINA NOCHE MINOR INOX 190 | |
| 0LOT9013 | ESTANTE MINOR 100 | |
| 0LOT9014 | ESTANTE MINOR 120/240 | |
| 0LOT9016 | ESTANTE MINOR 190 | |
| 0LOT9017 | REJILLA FRONTAL 100 | |
| 0LOT9018 | REJILLA FRONTAL 120/240 | |
| 0LOT9019 | REJILLA FRONTAL 190 | |
| 0LOT9022 | CRISTAL FRONTAL 100/190 | |
| 0LOT9023 | CRISTAL FRONTAL 120/240 | |
| 0LOT9026 | DIVISOR ESTANTE | |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*



SIRIUS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0LOT9507 | ESTANTE ADICIONAL 125*35 | |
| 0LOT9509 | ESTANTE ADICIONAL 125*45 | |
| 0LOT9338 | ESTANTE ADICIONAL 125*50 | |
| 0LOT9382 | ILUMINACION 1 FILA ESTANTE 125 | |
| 0LOT9383 | ILUMINACION 1 FILA ESTANTE 250 | |
| 0LOT9384 | ILUMINACION 1 FILA ESTANTE 375 | |
| 0LOT9376 | CORTINA NOCHE MANUAL L125 | |
| 0LOT9378 | CORTINA NOCHE MANUAL L250 | |
| 0LOT9379 | CORTINA NOCHE MANUAL L375 | |
| 0LOT9389 | CORTINA NOCHE ELECTRICA C/MOTOR L125 | |
| 0LOT9381 | CORTINA NOCHE ELECTRICA C/MOTOR L250 | |
| 0LOT9394 | CORTINA NOCHE ELECTRICA C/MOTOR L375 | |
| 0LOT9399 | CORTINA NOCHE ELECTRICA S /MOTOR L125 | |
| 0LOT9553 | CORTINA NOCHE ELECTRICA S /MOTOR L250 | |
| 0LOT9554 | CORTINA NOCHE ELECTRICA S /MOTOR L375 | |
| 0LOT9564 | DIVISOR PLASTIFICADO ESTANTE L350 mm | |
| 0LOT9566 | DIVISOR PLASTIFICADO ESTANTE L400 mm | |
| 0LOT9567 | DIVISOR PLASTIFICADO ESTANTE L500 mm | |
| 0LOT9568 | BARANDILLA PLEXIGLASS H45 mm | |
| 0LOT9569 | BARANDILLA PLEXIGLASS H80 mm | |
| 0LOT9571 | PORTAPRECIOS TRANSPARENTES ESTANTES L 125 | |

# Vitrinas refrigeradas
## Estáticas con reserva

# JINNY

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **CRISTAL RECTO** | |
| 0LZN0000 | JINNY 100 CRISTAL RECTO | |
| 0LZN0001 | JINNY 150 CRISTAL RECTO | |
| 0LZN0002 | JINNY 200 CRISTAL RECTO | |
| 0LZN0003 | JINNY 250 CRISTAL RECTO | |
| 0LZN0004 | JINNY 300 CRISTAL RECTO | |
| | **CRISTAL CURVO** | |
| 0LZN0007 | JINNY 100 CRISTAL CURVO | |
| 0LZN0008 | JINNY 150 CRISTAL CURVO | |
| 0LZN0009 | JINNY 200 CRISTAL CURVO | |
| 0LZN0012 | JINNY 250 CRISTAL CURVO | |
| 0LZN0013 | JINNY 300 CRISTAL CURVO | |

*Los precios no incluyen cubetas.*

*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|

*(Ver accesorios pág. 144)*



Superficie de exposición en acero inoxidable (fondo 66,5 cm).



Iluminación interior mediante tubo fluorescente.



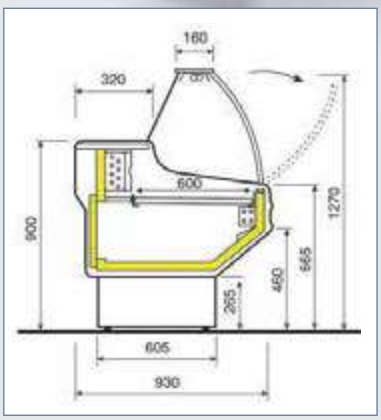
Laterales en ABS termoformado.

| DATOS TÉCNICOS | | JINNY 100 | JINNY 150 | JINNY 200 | JINNY 250 | JINNY 300 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Superficie de exposición | $m^2$ | 0,55 | 0,84 | 1,14 | 1,40 | 1,70 |
| Puertas reserva | nº | 1 | 1 | 2 | 3 | 3 |
| Capacidad reserva | l | 126 | 196 | 260 | 330 | 400 |
| Gama de temperatura | °C | +2/+4 | +2/+4 | +2/+4 | +2/+4 | +2/+4 |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | 288 | 306 | 468 | 515 | 687 |
| Potencia frigorífica | W | 441 | 441 | 596 | 817 | 1054 |
| Compresor | CV | 1/5 | 1/5 | 1/3 | 3/8 | 1/2 |
| Refrigerante | tipo | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A |
| Control evaporador | CP/VE | CP | CP | CP | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | AF | AF | AF | AF | AF |
| Evaporador | ST/AF | ST | ST | ST | ST | ST |
| Ancho | mm | 1000 | 1500 | 2000 | 2500 | 3000 |
| Fondo | mm | 930 | 930 | 930 | 930 | 930 |
| Alto | mm | 1270 | 1270 | 1270 | 1270 | 1270 |
| Peso neto/bruto | kg | 115/145 | 164/206 | 181/224 | 233/279 | 280/335 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*



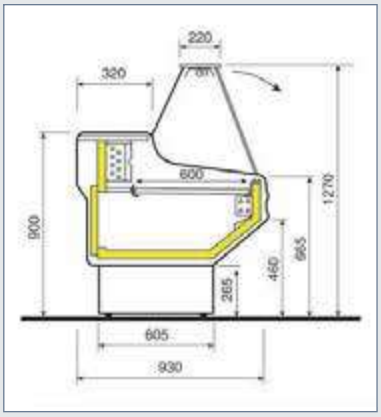
JINNY CRISTAL CURVO
(CRISTAL INTERMEDIO BAJO PEDIDO)




Jinny cristal curvo



JINNY CRISTAL RECTO




Jinny cristal recto

- Vitrina expositora con evaporador estático, y amplia área de exposición gracias a su gran superficie acristalada.
- Amplia reserva refrigerada accesible mediante puertas pivotantes, que aumenta la capacidad de almacenamiento de productos refrigerados. Dotada de evaporador independiente de la exposición.
- Equipo frigorífico potenciado para garantizar el mantenimiento de las temperaturas óptimas de conservación, incluso en condiciones extremas de funcionamiento.
- Desescarche automático.

# Vitrinas refrigeradas
## Estáticas con reserva refrigerada

# ECO

EUROFRED

MODELOS

| MODELO | CÓDIGO | CON GRUPO PRECIO REF. € | CÓDIGO | SIN GRUPO PRECIO REF. € | CÓDIGO | CON GRUPO PRECIO REF. € | CÓDIGO | SIN GRUPO PRECIO REF. € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **ESTATICA** | | | | **VENTILADA** | | | |
| ECO 1000 | 0LMF0205 | | 0LMF0240 | | 0LMF0300 | | 0LMF0380 | |
| ECO 1300 | 0LMF0210 | | 0LMF0245 | | 0LMF0305 | | 0LMF0382 | |
| ECO 1500 | 0LMF0215 | | 0LMF0250 | | 0LMF0310 | | 0LMF0384 | |
| ECO 2000 | 0LMF0220 | | 0LMF0255 | | 0LMF0315 | | 0LMF0386 | |
| ECO 2500 | 0LMF0225 | | 0LMF0260 | | 0LMF0320 | | 0LMF0388 | |
| ECO 3000 | 0LMF0230 | | 0LMF0265 | | 0LMF0325 | | 0LMF0390 | |
| ANG. ECO 90ºC CERRADO | 0LMF0235 | | 0LMF0270 | | 0LMF0330 | | 0LMF0392 | |
| ANG. ECO 90ºC ABIERTO | | | | | 0LMF0335 | | 0LMF0394 | |

| | | |
|---|---|---|
| | ANGULO INTERNO 45º ECO NEUTRO | 0LMF0395 |
| | ANGULO EXTERNO 45º ECO NEUTRO | 0LMF0396 |
| | MUEBLE CAJA ECO L600 | 0LMF9160 |
| | JUEGO DE LATERALES PANORAMICOS | 0LMF9020K |
| | KIT DE CANALIZACIÓN | 0LMF9015 |
| | LATERAL CANAL. DERECHO/MUEBLE CAJA | 0LMF9055 |
| | LATERAL CANAL. IZQUIERDO/MUEBLE CAJA | 0LMF9054 |

*Nota: Las versiones s/grupo no incluyen laterales ni unidad condensadora.*

*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|

*(Ver accesorios en página 144)*



Cristal frontal curvo y abatible.



Cierre lateral panorámico.



Reserva refrigerada con puertas pivotantes.



Mesa de trabajo en acero inoxidable.

| DATOS TÉCNICOS | | ECO 1000 | ECO 1300 | ECO 1500 | ECO 2000 | ECO 2500 | ECO 3000 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Superficie de exposición | $m^2$ | 0,7 | 0,88 | 1,04 | 1,4 | 1,77 | 2,13 |
| Puertas de reserva | nº | 1 | 1 | 2 | 3 | 4 | 4 |
| Gama temperatura | C | 0/+4 | 0/+4 | 0/+4 | 0/+4 | 0/+4 | 0/+4 |
| Desescarche | AUT/MAN | AUT | AUT | AUT | AUT | AUT | AUT |
| Clase de temperatura | tipo | M1 | M1 | M1 | M1 | M1 | M1 |
| Clase climatica | tipo | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Pot. Electrica C/G S/G | W | 700 | 760 | 765 | 865 | 1055 | 1105 |
| Refrigerante | tipo | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A |
| Potencia frigorífica | W | 630 | 740 | 740 | 1030 | 1215 | 1460 |
| Control evaporador | CP/VE | CP | CP | CP | CP | CP | CP |
| Condensación | ST/AF | ST/AF | ST/AF | ST/AF | ST/AF | ST/AF | ST/AF |
| Ancho exterior (con laterales) | mm | 1050 | 1300 | 1510 | 2010 | 2510 | 3010 |
| Fondo exterior | mm | 1060 | 1060 | 1060 | 1060 | 1060 | 1060 |
| Alto exterior | mm | 1277 | 1277 | 1277 | 1277 | 1277 | 1277 |
| Peso neto/bruto | kg | 110/142 | 139/178 | 162/206 | 220/270 | 280/341 | 336/403 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

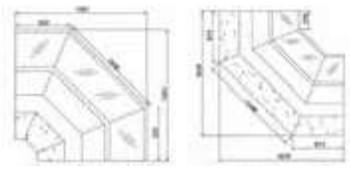


ECO





COMPOSICION
ECO



ANG. EXT. 90º



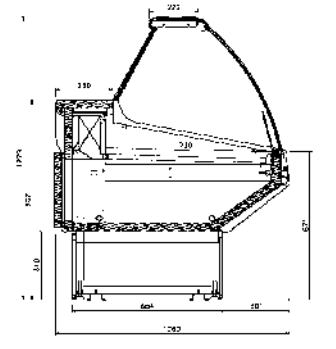
ANG. INT. 90º



ANG. INT. 45º



ANG. EXT. 45º



Decorativos opcionales

| ANCHURA | REF. | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| ECO 1000 | 0LMF9500 + ref color | 35 |
| ECO 1300 | 0LMF9501 + ref color | 40 |
| ECO 1500 | 0LMF9502 + ref color | 53 |
| ECO 2000 | 0LMF9503 + ref color | 68 |
| ECO 2500 | 0LMF9504 + ref color | 71 |
| ECO 3000 | 0LMF9505 + ref color | 30 |
| ECO ANG 45 CERRADO | 0LMF9506 + ref color | 45 |
| ECO ANG 90 CERRADO | 0LMF9507 + ref color | 60 |
| ECO ANG 45 ABIERTO | 0LMF9508 + ref color | 52 |
| ECO ANG 90 ABIERTO | 0LMF9509 + ref color | 73 |
| MUEBLE CAJA 600 | 0LMF9510 + ref color | 34 |




- Vitrina expositora con evaporador estático y una gran superficie de exposición.
- Posibilidad de realizar composiciones modulares de diferentes longitudes, incluyendo angulos cerrados o abiertos de 90º y 45º.
- Dispone de bandeja de evaporación automática del agua de conservación.

# EURO LX

ISA

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **SERVICIO ASISTIDO (SA)** | |
| 0LIS0925 | EURO V 134 LX | |
| 0LIS0930 | EURO V 200 LX | |
| 0LIS0935 | EURO V 268 LX | |
| 0LIS0940 | EURO V 334 LX | |

*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|

*(Ver accesorios en página 144)*

| Dotaciones | PARA TODOS LOS MODELOS |
|---|---|
| Cuadro de mandos electrónico | 1 |
| Compartimientos de reservas | 1 |



Cristal frontal elevable mediante pistón hidráulico facilitando el acceso al interior.



Superficie de exposición con fondo de 800 mm y sobre de servicio en acero inox AISI304 18/10.



Compartimentos refrigerados con puerta pivotante.



Sistema de cierre trasero con cortina de noche (opcional).

| DATOS TÉCNICOS | | EURO LX 134 | EURO LX 200 | EURO LX 268 | EURO LX 334 |
|---|---|---|---|---|---|
| Superficie exposición | $m^2$ | 1,1 | 1,6 | 2,1 | 2,7 |
| Gama temperatura | °C | -1/+7 | -1/+7 | -1/+7 | -1/+7 |
| Desescarche | AUT/MAN | AUT | AUT | AUT | AUT |
| Capacidad reserva | l | 112 | 162 | 212 | 268 |
| Clase de temperatura | tipo | M2 | M2 | M2 | M2 |
| Clase climática | tipo | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | 560 | 610 | 840 | 920 |
| Pot. frigorífica (sin grupo)* | W | 550 | - | - | - |
| Compresor | CV | 1/3 | 3/8 | 1/2 | 1/2 |
| Refrigerante | tipo | R404A | R404A | R404A | R404A |
| Control evaporador | CP/VE | VE | VE | VE | VE |
| Condensación | ST/AF | AF | AF | AF | AF |
| Evaporador | ST/AF | AF | AF | AF | AF |
| Ancho (sin laterales) | mm | 1340 | 2000 | 2680 | 3340 |
| Fondo | mm | 1078 | 1078 | 1078 | 1078 |
| Alto | mm | 1272 | 1272 | 1272 | 1272 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

R 290
*Opcional

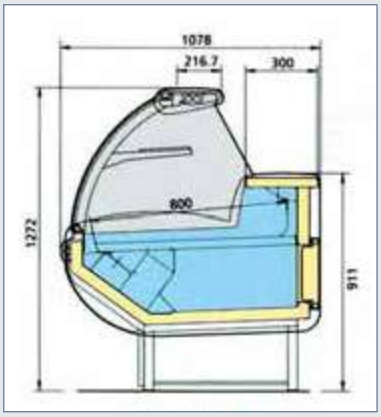


EURO LX
(Estante intermedio opcional)

Decorativos opcionales

| ANCHURA | INFERIOR | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 134 | 0LIS9830 + Ref. color | 36 |
| 200 | 0LIS9831 + Ref. color | 53 |
| 268 | 0LIS9832 + Ref. color | 71 |
| 334 | 0LIS9833 + Ref. color | 88 |




- Vitrina ventilada con cristal frontal curvo que permite una visión panorámica de los productos en exposición.
- Doble iluminación interior en la parte superior que realza la exposición.
- Alto aislamiento térmico con espesor de 60 mm.

# MARTE

EUROFRED

- Vitrina frigorífica con circulación ventilada de aire refrigerado.
- Moderno diseño con cristales curvos con apertura hacia arriba. Iluminación de toda la cuba para una perfecta visibilidad.





- Reserva refrigerada.
- Puerta pivotante con cierre automático.



Amplia superficie de exposición (fondo 830 mm) en acero inox AISI 304.



Amplia gama de accesorios.

MODELOS

| MODELO | CÓDIGO | CON GRUPO PRECIO REF. € | CÓDIGO | SIN GRUPO PRECIO REF. € |
|---|---|---|---|---|
| | **VERSIÓN REFRIGERADA** | | | |
| MARTE V L1250 | 0LOT0826 | | 0LOT0861 | |
| MARTE V L1875 | 0LOT0831 | | 0LOT0862 | |
| MARTE V L2500 | 0LOT0836 | | 0LOT0863 | |
| MARTE V L3125 | 0LOT0841 | | 0LOT0864 | |
| MARTE V L3750 | 0LOT0846 | | 0LOT0866 | |
| MARTE ANG. ABIERTO 90º | 0LOT0876 | | 0LOT0878 | |
| MARTE ANG. ABIERTO 45º | | | 0LOT0881 | |
| | | | | |
| JUEGO LATERALES | 0LOT9286 | | | |
| KIT ENSAMBLAJE | 0LOT9287 | | | |
| MUEBLE CAJA L700 | 0LOT0886 | | | |

*Nota: Las versiones s/grupo no incluyen laterales ni unidad condensadora.*

*Consultar stock disponible*

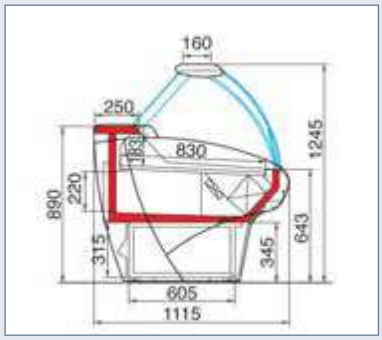
Accesorios

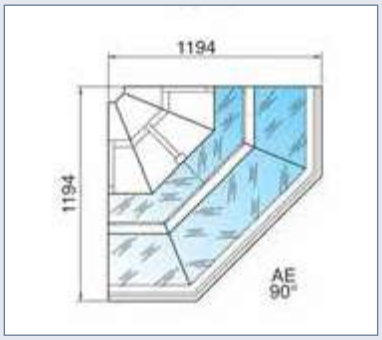
| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|

*(Ver accesorios en página 144)*



COMPOSICIÓN
MARTE




AA 90º




Decorativos opcionales

| ANCHURA | INFERIOR | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 125 | 0LOT3030 + ref color | 5 |
| 187 | 0LOT3031 + ref color | 7 |
| 250 | 0LOT3032 + ref color | 6 |
| 312 | 0LOT3033 + ref color | 7 |
| 375 | 0LOT3034 + ref color | 8 |
| AA 45 O | 0LOT3035 + ref color | 5 |
| AA 90 O | 0LOT3037 + ref color | 5 |

| DATOS TÉCNICOS | | MARTE 1250 | MARTE 1875 | MARTE 2500 | MARTE 3125 | MARTE 3750 | MARTE A.A. 90º |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Superficie exposición | $m^2$ | 1,06 | 1,6 | 2,13 | 2,66 | 3,2 | 0,89 |
| Gama temperatura | C° | 0/+2 | 0/+2 | 0/+2 | 0/+2 | 0/+2 | 0/+2 |
| Clase de temperatura | tipo | M1 | M1 | M1 | M1 | M1 | M1 |
| Clase climática | tipo | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Desescarche | AUT/MAN | AUT | AUT | AUT | AUT | AUT | AUT |
| Tensión/fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica C/G/S/G | W | 450/54 | 570/76 | 720/108 | 890/99 | 1050/170 | 310/74 |
| Potencia frigorífica C/G/S/G* | W | 509/386 | 710/578 | 1058/772 | 1198/962 | 1448/1158 | 415/350 |
| Refrigerante | tipo | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A |
| Control evaporador | CP/VE | CP | CP | CP | CP | CP | CP |
| Evaporador | ST/AF | AF | AF | AF | AF | AF | AF |
| Ancho (sin laterales) | mm | 1250 | 1875 | 2500 | 3125 | 3750 | 1194 |
| Fondo | mm | 1115 | 1115 | 1115 | 1115 | 1115 | 1194 |
| Alto | mm | 1245 | 1245 | 1245 | 1245 | 1245 | 1245 |

** Rendimiento frigorífico a temperatura de evaporación -10ºC (+25ºC/60% HR)*

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

# Vitrinas refrigeradas
## Ventiladas con reserva

# ZARA

EUROFRED

MODELOS

| MODELO | CÓDIGO | CON GRUPO PRECIO REF. € | CÓDIGO | SIN GRUPO PRECIO REF. € |
|---|---|---|---|---|
| ZARA V 1250 | 0LOT1100 | | 0LOT1107 | |
| ZARA V 1875 | 0LOT1101 | | 0LOT1108 | |
| ZARA V 2500 | 0LOT1102 | | 0LOT1109 | |
| ZARA V 3125 | 0LOT1103 | | 0LOT1110 | |
| ZARA V 3750 | 0LOT1104 | | 0LOT1111 | |
| ZARA ANG. ABIERTO 90º | 0LOT1105 | | 0LOT1112 | |
| ZARA ANG. CERRADO 90º | 0LOT1106 | | 0LOT1113 | |
| | | | | |
| JUEGO LATERALES | 0LOT9411 | | 0LOT9411 | |
| KIT ENSAMBLAJE | 0LOT9412 | | 0LOT9413 | |

*Nota: Las versiones s/grupo no incluyen laterales ni unidad condensadora.*

*Consultar stock disponible*



Reserva refrigerada con puerta pivotante.



Zócalo inferior de color gris.



Plano de trabajo en laminado plástico POSTFORMING gris antirayaduras de 250 mm.

| DATOS TÉCNICOS | | ZARA 1250 | ZARA 1875 | ZARA 2500 | ZARA 3125 | ZARA 3750 | ZARA AA 90º | ZARA AC 90º |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Gama temperatura | Cº | 0/+2 | 0/+2 | 0/+2 | 0/+2 | 0/+2 | 0/+2 | 0/+2 |
| Clase temperatura | tipo | M1 | M1 | M1 | M1 | M1 | M1 | M1 |
| Clase climática | tipo | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Desescarche | AUT / MAN | AUT | AUT | AUT | AUT | AUT | AUT | AUT |
| Tensión / Fases | V/ nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica C/G - S/G | W | 450/54 | 570/76 | 720/108 | 890/99 | 1050/170 | 310/74 | 310/74 |
| Potencia frigorífica C/G - S/G | W | 509/386 | 710/578 | 1058/772 | 1198/962 | 1448/1158 | 415 / 350 | 415 / 350 |
| Refrigerante | tipo | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A |
| Control evaporador | CP/VE | CP | CP | CP | CP | CP | CP | CP |
| Evaporador | ST/AF | AF | AF | AF | AF | AF | AF | AF |
| Ancho (sin laterales) | mm | 1250 | 1875 | 2500 | 3125 | 3750 | 1250 | 1250 |
| Fondo | mm | 1090 | 1090 | 1090 | 1090 | 1090 | 1090 | 1090 |
| Alto | mm | 1230 | 1230 | 1230 | 1230 | 1230 | 1230 | 1230 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

NOVEDAD 2014

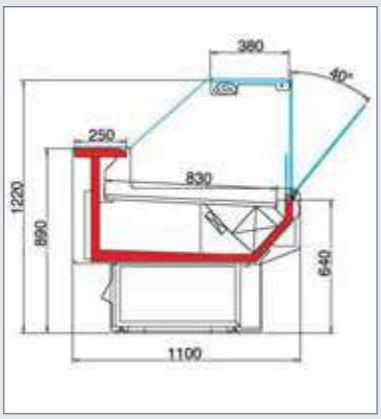


ZARA

Decorativos opcionales

| ANCHURA | INFERIOR | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 1250 mm | 0LOT9581+ ref. color | 25 |
| 1875 mm | 0LOT9582+ ref. color | 27 |
| 2500 mm | 0LOT9583+ ref. color | 50 |
| 3125 mm | 0LOT9584+ ref. color | 53 |
| 3750 mm | 0LOT9591+ ref. color | 53 |
| AA90º | 0LOT9592+ ref. color | 45 |
| AC90º | 0LOT9593+ ref.color | 20 |




- Vitrina de refrigeración ventilada con cristal recto y gran superfície de exposición.
- Cristal pivotante hacia abajo para una fácil limpieza y acceso a la superficie de exposición.
- Cuadro eléctrico con termostáto electrónico.
- Vaso de expansión en inox.

# Vitrinas refrigeradas
## Ventiladas con grupo remoto

# MAJOR

EUROFRED



MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0LOT4000 | MAJOR L1250 | |
| 0LOT4001 | MAJOR L1875 | |
| 0LOT4002 | MAJOR L2500 | |
| 0LOT4003 | MAJOR L3125 | |
| 0LOT4004 | MAJOR L3750 | |
| 0LOT4007 | ANG. ABIERTO 45ºC | |
| 0LOT4008 | ANG. ABIERTO 90ºC | |
| 0LOT8100 | JUEGO LATERALES | |
| 0LOT8110 | KIT ENSAMBLAJE | |

*Nota: Las versiones s/grupo no incluyen laterales ni unidad condensadora.*

*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|

*Ver accesorios en pág. 144*



Cristal frontal curvo elevable y iluminación superior.



Estante de trabajo de acero inoxidable de 25 cm.



Amplia superficie de exposición (90 cm) de acero lacado gris.

| DATOS TÉCNICOS | | MAJOR L1250 | MAJOR L1875 | MAJOR L2500 | MAJOR L3125 | MAJOR L3750 | A. EXT 90º |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Superficie de exposición | $m^2$ | 1,13 | 1,69 | 2,25 | 2,81 | 3,38 | 1,16 |
| Gama de temperatura | ºC | 0/+2 | 0/+2 | 0/+2 | 0/+2 | 0/+2 | 0/+2 |
| Clase de temperatura | tipo | M1 | M1 | M1 | M1 | M1 | M1 |
| Clase climática | tipo | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | 316 | 369 | 516 | 639 | 694 | - |
| Potencia frigorífica* | W | 459 | 688 | 919 | 1145 | 1378 | 290 |
| Refrigerante | tipo | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A |
| Control evaporador | CP/VE | VE | VE | VE | VE | VE | VE |
| Evaporador | ST/AF | AF | AF | AF | AF | AF | AF |
| Ancho (sin laterales)** | mm | 1250 | 1875 | 2500 | 3125 | 3750 | 1270 |
| Fondo | mm | 1185 | 1185 | 1185 | 1185 | 1185 | 1270 |
| Alto | mm | 1330 | 1330 | 1330 | 1330 | 1330 | 1330 |
| Peso neto | kg | 150 | 215 | 270 | 350 | 410 | 130 |

**Rendimiento frigorífico a temperatura de evaporación -10ºC (+25ºC/60%HR).*

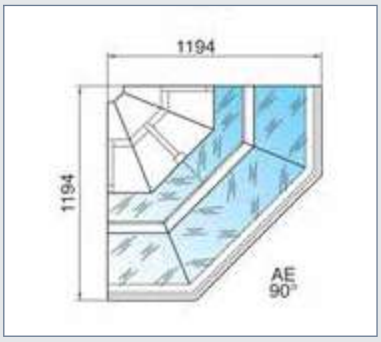
***Espesor de los laterales: 40mm*

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED



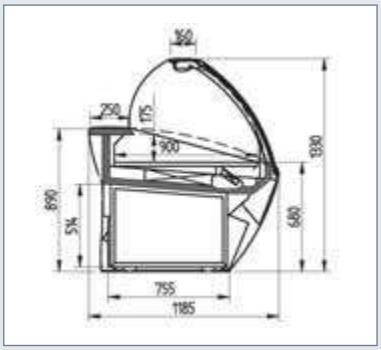
MAJOR
(Estándar en rojo)




AA 90º



Major cristal recto con apertura hacia abajo. Bajo pedido.
Consulte con su comercial.




MAJOR

- Vitrina refrigerada ventilada con una alta valorización de la exposición de los productos gracias a su amplia superficie acristalada, sus ángulos esféricos y sus líneas modernas.
- Sistema antiempañamiento de los cristales frontales mediante circulación forzada, para garantizar una visibilidad perfecta del producto expuesto.
- Sobrestructura de vidrios curvos con apertura hacia arriba, iluminación y estante superior de cristal.
- Sistema de desescarche eléctrico (recomendado para carnes envasadas y frescas) de serie.
- Posibilidad de solicitar bajo pedido cristal recto. Pida presupuesto a su comercial.

# ACCESORIOS









JINNY

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0LZN9588 | CERRADURA POSTERIOR PLEXIGLAS 100 C/ Recto | |
| 0LZN9589 | CERRADURA POSTERIOR PLEXIGLAS 150 C/ Recto | |
| 0LZN9590 | CERRADURA POSTERIOR PLEXIGLAS 200 C/ Recto | |
| 0LZN9591 | CERRADURA POSTERIOR PLEXIGLAS 250 C/ Recto | |
| 0LZN9592 | CERRADURA POSTERIOR PLEXIGLAS 300 C/ Recto | |
| 0LZN9581 | CERRADURA POSTERIOR PLEXIGLAS 100 C/ Curvo | |
| 0LZN9582 | CERRADURA POSTERIOR PLEXIGLAS 150 C/ Curvo | |
| 0LZN9583 | CERRADURA POSTERIOR PLEXIGLAS 200 C/ Curvo | |
| 0LZN9584 | CERRADURA POSTERIOR PLEXIGLAS 250 C/ Curvo | |
| 0LZN9585 | CERRADURA POSTERIOR PLEXIGLAS 300 C/ Curvo | |
| 0LZN9611 | KIT BANDEJA ELECTRICA EST | |

*Consultar stock disponible*

ECO

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0LMF9053 | SEPARADOR DE AMBIENTE PLEXIGLAS | |
| 0LMF9164 | CIERRE POSTERIOR PLEXIGLAS ECO 1000 | |
| 0LMF9165 | CIERRE POSTERIOR PLEXIGLAS ECO 1300 | |
| 0LMF9166 | CIERRE POSTERIOR PLEXIGLAS ECO 1500 | |
| 0LMF9167 | CIERRE POSTERIOR PLEXIGLAS ECO 2000 | |
| 0LMF9168 | CIERRE POSTERIOR PLEXIGLAS ECO 2500 | |
| 0LMF9169 | CIERRE POSTERIOR PLEXIGLAS ECO 3000 | |
| 0LMF9600 | ESTANTE INTERMEDIO ECO 1000 | |
| 0LMF9601 | ESTANTE INTERMEDIO ECO 1300 | |
| 0LMF9602 | ESTANTE INTERMEDIO ECO 1500 | |
| 0LMF9603 | ESTANTE INTERMEDIO ECO 2000 | |
| 0LMF9604 | ESTANTE INTERMEDIO ECO 2500 | |
| 0LMF9605 | ESTANTE INTERMEDIO ECO 3000 | |

*Consultar stock disponible*

EURO LX

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0LIS9286 | ESTANTE CRISTAL EURO 134 LX | |
| 0LIS9287 | ESTANTE CRISTAL EURO 200 LX | |
| 0LIS9288 | ESTANTE CRISTAL EURO 268 LX | |
| 0LIS9289 | ESTANTE CRISTAL EURO 334 LX | |
| 0LIS9361 | CORTINA NOCHE EURO 134 LX | |
| 0LIS9362 | CORTINA NOCHE EURO 200 LX | |
| 0LIS9363 | CORTINA NOCHE EURO 268 LX | |
| 0LIS9364 | CORTINA NOCHE EURO 334 LX | |

MARTE

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0LOT8001 | DIVISOR CRISTAL BAJO | |
| 0LOT8002 | DIVISOR CRISTAL ALTO | |
| 0LOT8003 | DIVISOR CRISTAL ALTO 2 NIVELES | |
| 0LOT8004 | DIVISOR CRISTAL BAJO 2 NIVELES | |
| 0LOT8005 | DIVISOR CRISTAL ALTO 3 NIVELES | |
| 0LOT8006 | DIVISOR CRISTAL BAJO 3 NIVELES | |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*



MARTE (CONT)

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0LOT9291 | SUPERFICIE EXPOSICION 2 NIVELES L =625 | |
| 0LOT9292 | SUPERFICIE EXPOSICION 3 NIVELES L =625 | |
| 0LOT8037 | PORTAPAPELES 76 cm | |
| 0LOT8008 | PORTAROLLOS 400 mm | |
| 0LOT8009 | TABLA DE CORTE 40x40 | |
| 0LOT8010 | PORTABALANZA 40x40 BLANCO | |
| 0LOT8011 | ESTANTE INTERMEDIO L1250 | |
| 0LOT8012 | ESTANTE INTERMEDIO L1875 | |
| 0LOT8013 | ESTANTE INTERMEDIO L2500 | |
| 0LOT8014 | ESTANTE INTERMEDIO L3125 | |
| 0LOT8015 | ESTANTE INTERMEDIO L3750 | |
| 0LOT8016 | ILUMINACION ESTANTE INTERMEDIO L1250 | |
| 0LOT8017 | ILUMINACION ESTANTE INTERMEDIO L1875 | |
| 0LOT8018 | ILUMINACION ESTANTE INTERMEDIO L2500 | |
| 0LOT8019 | ILUMINACION ESTANTE INTERMEDIO L3125 | |
| 0LOT8020 | ILUMINACION ESTANTE INTERMEDIO L3750 | |

MAJOR

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0LOT8150 | ESTANTE INTERMEDIO MAJOR 1250 | |
| 0LOT8151 | ESTANTE INTERMEDIO MAJOR 1875 | |
| 0LOT8152 | ESTANTE INTERMEDIO MAJOR 2500 | |
| 0LOT8153 | ESTANTE INTERMEDIO MAJOR 3125 | |
| 0LOT8154 | ESTANTE INTERMEDIO MAJOR 3750 | |
| 0LOT8145 | ILUMINACION ESTANTE INTERMEDIO MAJOR 1250 | |
| 0LOT8146 | ILUMINACION ESTANTE INTERMEDIO MAJOR 1875 | |
| 0LOT8147 | ILUMINACION ESTANTE INTERMEDIO MAJOR 2500 | |
| 0LOT8148 | ILUMINACION ESTANTE INTERMEDIO MAJOR 3125 | |
| 0LOT8149 | ILUMINACION ESTANTE INTERMEDIO MAJOR 3750 | |
| 0LOT8155 | ILUMINACION FRONTAL 1250 | |
| 0LOT8106 | ILUMINACION FRONTAL 1875 | |
| 0LOT8107 | ILUMINACION FRONTAL 2500 | |
| 0LOT8108 | ILUMINACION FRONTAL 3125 | |
| 0LOT8109 | ILUMINACION FRONTAL 3750 | |
| 0LOT8112 | PORTA CUBIERTOS CORREDERO | |
| 0LOT8113 | PORTA PAPEL CORREDERO | |
| 0LOT8008 | PORTARROLLOS DE PAPEL CORREDOR | |
| 0LOT8115 | PORTA BALANZA 63x40 CORREDOR | |
| 0LOT8116* | BASE CORTADORA 40X40 | |
| 0LOT8118 | DIVISOR CRISAL AISLADO FIJO | |
| 0LOT8121 | JUEGO DIVISORES CRISTAL BAJO | |
| 0LOT8122 | JUEGO DIVISORES CRISTAL ALTO | |
| 0LOT8123 | JUEGO DIVISOR BAJO 1 ESCALON | |
| 0LOT8124 | JUEGO DIVISOR ALTO 1 ESCALON | |
| 0LOT8125 | JUEGO DIVISOR BAJO 2 ESCALON | |
| 0LOT8126 | JUEGO DIVISOR ALTO 2 ESCALON | |
| 0LOT8140 | ENCHUFE L1250 | |
| 0LOT8141 | ENCHUFE L1875 | |
| 0LOT8142 | ENCHUFE L2500 | |
| 0LOT8143 | ENCHUFE L3125 | |
| 0LOT8144 | ENCHUFE L3750 | |

*Nota: Los precios no incluyen las cubetas.*

# ISLA OLA

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0LIS1020 | OLA 150 BT/TN | |
| 0LIS1021 | OLA 150 BT | |
| 0LIS1022 | OLA 200 BT | |
| 0LIS1023 | OLA 200 BT/TN | |
| 0LIS1024 | OLA 250 BT | |
| 0LIS1025 | OLA 250 BT/TN | |

*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|

*Consultar Accesorios*



Tapas de noche opcionales.



Perfiles parachoques de protección en color gris.

| DATOS TÉCNICOS | | 150 BT | 150 BT/TN | 200 BT | 200 BT/TN | 250 BT | 250 BT/TN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Superficie exposición | $m^2$ | 1,13 | 1,13 | 1,53 | 1,53 | 1,94 | 1,94 |
| Volumen | l | 277 | 277 | 375 | 375 | 474 | 474 |
| Rango de temperatura | ºC | -18/-15 | -18/-15 -1/+5 | -18/-15 | -18/-15 -1/+5 | -18/-15 | -18/-15 -1/+5 |
| Desescarche | MAN/AUT | Automático | Automático | Automático | Automático | Automático | Automático |
| Alimentación | V / Hz | 220/50 | 220/51 | 220/52 | 220/53 | 220/54 | 220/55 |
| Consumo eléctrico (estándar) | W / A | 1600 | 1600 | 2450 | 2450 | 3000 | 3000 |
| Refrigeración | tipo | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A |
| Condensación | ST/AF/W | AF | AF | AF | AF | AF | AF |
| Evaporador | ST/AF | AF | AF | AF | AF | AF | AF |
| Ancho | mm | 1540 | 1540 | 2040 | 2040 | 2540 | 2540 |
| Fondo | mm | 1040 | 1040 | 1040 | 1040 | 1040 | 1040 |
| Alto | mm | 885 | 885 | 885 | 885 | 885 | 885 |
| Peso neto | kg | 183 | 183 | 214 | 214 | 241 | 241 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

NOVEDAD 2014

R 290
*Opcional

EUROFRED GREEN PRODUCTS



- Islas con una gran superficie de exposición ideal para la conservación y venta de todo tipo de producto congelado.
- Perfecta distribución del frío mediante un sistema de evaporación por aire forzado.
- Aislamiento en poliuretano de alta densidad
- Sistema automático de evaporación del agua condensada.
- Cristal térmico panoramico
- Desescarche automático
- Refrigeración ventilada

# Islas Conservación
## Venta Especializada

# KORONE

ISA

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0LIS0670 | KORONE V 150 STANDARD TN | |
| 0LIS0675 | KORONE V 200 STANDARD TN | |
| 0LIS0680 | KORONE V 250 STANDARD TN | |

*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0LIS9140 | Divisor Korone (74x19,5 cm) | |
| 0LIS9345 | Kit divisores 150(10) | |
| 0LIS9350 | Kit divisores 150(27) | |
| 0LIS9355 | Kit divisores 200(14) | |
| 0LIS9360 | Kit divisores 200(33) | |
| 0LIS9365 | Kit divisores 250(18) | |
| 0LIS9370 | Kit divisores 250(39) | |

*Nota: Según el modelo de distribución de divisores seleccionado, elegir una unidad de un kit u otro.*

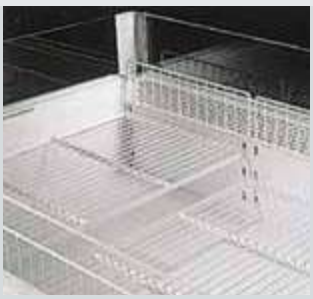
| Dotaciones | PARA TODOS LOS MODELOS |
|---|---|
| Rejillas cuba | Todas |



Display superior para visualización de metacrilato.



Perfiles parachoques de protección en todo el perímetro.



Rejillas regulables en altura en dotación.



Kit divisores opcionales para una mejor distribución del producto expuesto.

| DATOS TÉCNICOS | | KORONE 150 | KORONE 200 | KORONE 250 |
|---|---|---|---|---|
| Superficie exposición | $m^2$ | 1,13 | 1,53 | 1,94 |
| Volumen | l | 319 | 432 | 546 |
| Gama temperatura | °C | 0+5 | 0+5 | 0+5 |
| Desescarche | AUT/MAN | AUT | AUT | AUT |
| Clase de temperatura | tipo | M2 | M2 | M2 |
| Clase climática | tipo | 3 | 3 | 3 |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | 560 | 580 | 750 |
| Compresor | CV | 1/2 | 1/2 | 3/4 |
| Refrigerante | tipo | R404A | R404A | R404A |
| Control Evaporador | CP/VE | CP | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | AF | AF | AF |
| Evaporador | ST/AF | AF | AF | AF |
| Ancho | mm | 1540 | 2040 | 2540 |
| Fondo | mm | 1040 | 1040 | 1040 |
| Alto | mm | 895 | 895 | 895 |
| Peso neto/bruto | kg | 115/142 | 163/199 | 188/232 |

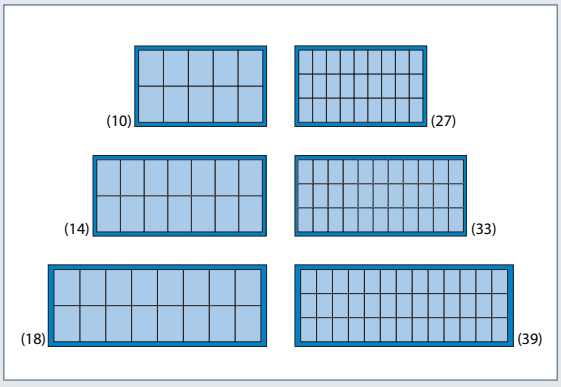
*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

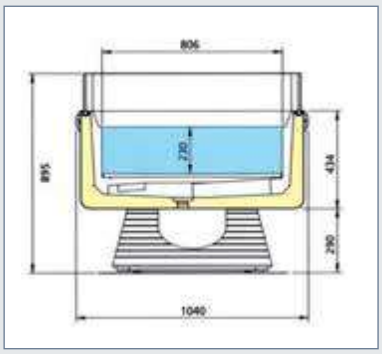
R 290
*Opcional



KORONE V 200 STANDARD TN




Kit divisores




- Islas con una gran superficie de exposición, ideal para la conservación y venta de todo tipo de producto refrigerado.
- Su estética moderna con perfiles decorativos en color gris de PVC y base piramidal facilitan su integración en cualquier tipo de ambiente.
- Perfecta distribución del frío mediante su sistema de evaporación por aire forzado.
- Sistema automático de evaporación del agua condensada.

# ECOPLINTOS

ISA

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0LIS0103 | ECOPLINTOS 150 BT | |
| 0LIS0106 | ECOPLINTOS 200 BT | |
| 0LIS0111 | ECOPLINTOS 250 BT | |

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0LIS9105 | Set tapas noche Ecoplintos 150 | |
| 0LIS9110 | Set tapas noche Ecoplintos 200 | |
| 0LIS9115 | Set tapas noche Ecoplintos 250 | |
| 0LIS9100 | Divisor | |
| 0LIS9315 | Kit divisores 150(10) | |
| 0LIS9320 | Kit divisores 150(27) | |
| 0LIS9325 | Kit divisores 200(14) | |
| 0LIS9330 | Kit divisores 200(33) | |
| 0LIS9335 | Kit divisores 250(18) | |
| 0LIS9340 | Kit divisores 250(39) | |

*Nota: Según el modelo de distribución de divisores seleccionado, elejir una unidad de un kit u otro.*



Los modelos Ecoplintos disponen de tapas de noche en ABS (opcionales).



Perfiles parachoques de protección en color gris.



Sistema de evaporación automática del agua de condensación.

| DATOS TÉCNICOS | | ECOPLINTOS 150 | ECOPLINTOS 200 | ECOPLINTOS 250 |
|---|---|---|---|---|
| Superficie exposición | $m^2$ | 1,2 | 1,64 | 2,08 |
| Volumen | l | 363 | 494 | 626 |
| Gama temperatura | °C | -15/-18 | -15/-18 | -15/-18 |
| Desescarche | AUT/MAN | AUT | AUT | AUT |
| Clase climática | tipo | 4 | 4 | 4 |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | 1300 | 1600 | 1900 |
| Compresor | CV | 5/8+5/8 | 3/4+3/4 | 1+1 |
| Refrigerante | tipo | R404A | R404A | R404A |
| Control Evaporador | CP/VE | CP | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | AF | AF | AF |
| Evaporador | ST/AF | ST | ST | ST |
| Ancho | mm | 1540 | 2040 | 2540 |
| Fondo | mm | 1040 | 1040 | 1040 |
| Alto | mm | 921 | 921 | 921 |
| Peso neto/bruto | kg | 177/231 | 230/290 | 287/357 |

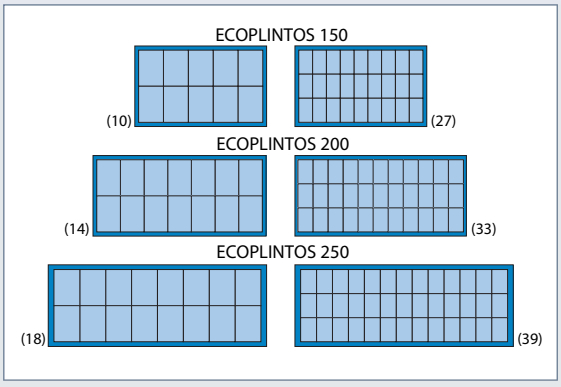
*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

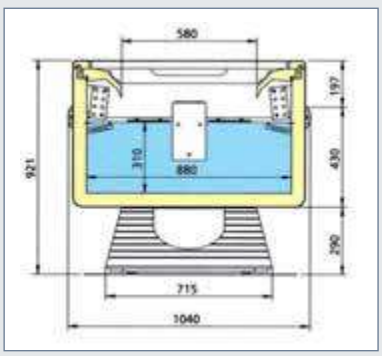
R 290
*Opcional



ECOPLINTOS 200 BT




Kit divisores




- Islas con una gran superficie de exposición, ideal para la conservación y venta de todo tipo de producto congelado.
- Con evaporador de aletas reforzado mediante evaporador de tubo en las paredes y fondo del mueble.
- Sistema de evaporación automática del agua de condensación.

# CEP VLC • VCI • TOPO

EUROFRED

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **TAPA ABATIBLE** | |
| 0CAC0010 | CEP 1,5 VLC | |
| 0CAC0011 | CEP 2 VLC | |
| | **TAPA CORREDERA** | |
| 0CAC0012 | CEP 1,5 VCI | |
| 0CAC0013 | CEP 2 VCI | |
| | **MODULO CABECERA** | |
| 0CAC0030 | CEP TOPO | |

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0CAC9000 | Cesta CEP | |
| OCAC9005 | Kit unión CEP 1,5 | |
| OCAC9006 | Kit unión CEP 2 | |
| OCAC9011 | Perfil expositor de precios CEP 1,5 VCI | |
| OCAC9012 | Perfil expositor de precios CEP 2 VCI | |

*Nota: Para los Kits de estantes, consultar.*

| Dotaciones | CEP 1,5 | CEP 2 | CEP TOPO |
|---|---|---|---|
| Divisor alto | 1 | 1 | 2 |
| Divisor bajo | 1 | 1 | - |
| Porta precio | No | No | Sí |



Grupo frigorífico.



Tapa de cristal.



Iluminación interna para aumentar la visibilidad.



Divisor alto/Divisor bajo.

| DATOS TÉCNICOS | | **CEP 1,5** | **CEP 2** | **CEP TOPO** |
|---|---|---|---|---|
| Volumen | l | 350 | 518 | 370 |
| Gama temperatura | °C | -20/-25 | -20/-25 | -20/-25 |
| Capac. divisores alto/bajo | nº | 11/12 | 20/12 | 20/- |
| Desescarche | MAN/AUT | MAN | MAN | MAN |
| Capacidad máxima cestas | nº | 5 | 6 | 5 |
| Tensión/fases | V/nº | 220-240/2 | 220-240/2 | 220-240/2 |
| Potencia eléctrica | W | 602 | 633 | 649 |
| Consumo eléctrico | kWh/24h | 9,14 | 10,50 | 9,91 |
| Compresor | CV | 2(1/3) | 2(3/8) | 2(1/2) |
| Refrigerante | tipo | R134A | R134A | R134A |
| Control evaporador | CP/VE | CP | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | AF | AF | AF |
| Evaporador | ST/AF | ST | ST | ST |
| Ancho | mm | 1500 | 2000 | 1828 |
| Fondo | mm | 839 | 839 | 839 |
| Alto | mm | 880 | 880 | 880 |
| Peso neto/bruto | kg | 100/115 | 125/140 | 110/125 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*




COMBINACIÓN



CEP 1,5 VLC



CEP 2 VCI



CEP TOPO

- Congelador con diseño muy atractivo y modulable.
- Exterior e interior en chapa galvanizada revestida en PVC blanco.
- Termostato regulable analógico y termómetro digital.
- Iluminación interior.
- Aislamiento de alta eficiencia (70 mm) para reducir el consumo energético.
- Los modelos CEP VCI llevan tapas correderas en cristal térmico.
- Los modelos CEP VLC llevan tapa abatible curva en cristal térmico.

# ISLA GAIA

EUROFRED

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0LOT1114 | GAIA 220 BT | |

*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|

*Consultar accesorios*



Tapas correderas de cristal con asas.



Parachoques de protección.



Rejillas perimetrales incluidas.

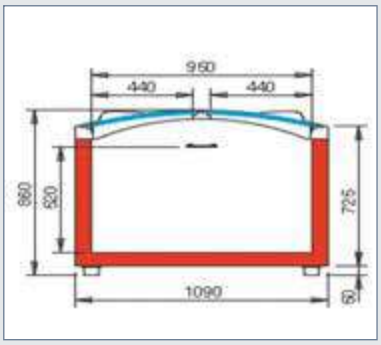
| DATOS TÉCNICOS | | GAIA 220 BT |
|---|---|---|
| Superficie de exposición | mm | 2200 |
| Capacidad útil | lt | 760 |
| Rango de temperatura | ºC | -18/-23 |
| Desescarche | MAN/AUT | AUT |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 |
| Potencia | W | 470 |
| Consumo eléctrico (estándar) | W / A | 1240 / 6 |
| Refrigeración | tipo | R404A |
| Condensación | ST/AF/W | AF |
| Evaporador | ST/AF | ST |
| Ancho | mm | 2280 |
| Fondo | mm | 1090 |
| Alto | mm | 860 |
| Peso neto | kg | 135 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

NOVEDAD 2014



GAIA 220 BT




- Isla con tapas correderas de cristal curvado de baja emisividad que garantizan una óptima visibilidad de los productos expuestos y reducen las dispersiones térmicas.
- Novedoso sistema de refrigeración con evaporador tubular incorporado en la cuba que garantiza el pleno rendimiento, la ausencia de manutención, ruidos y gastos generales.
- Dispone de desescarche automático, rejilla interna y parachoques perimetrales de serie.
- Iluminación con led de serie y rejillas de exposición opcionales.

# Islas con tapas
## Gran capacidad

# ISLA TAHITI

EUROFRED

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 0LIS0118 | ISLA TAHITI 210 RS TB | |
| 0LIS0119 | ISLA TAHITI 250 RS TB | |
| 0LIS0120 | CABECERA TAHITI 183 RS TB | |

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| OLIS9431 | Kit unión espalda Tahiti 210 | |
| OLIS9432 | Kit unión espalda Tahiti 250 | |
| OLIS9436 | Divisor cuba | |



Rejilla interior y parachoques.



Tapas correderas de cristal curvado.



Reducido consumo energético.

| DATOS TÉCNICOS | | | **210TB** | **250TB** | **CABECERA 183** |
|---|---|---|---|---|---|
| Capacidad bruto/neto | lt | | 917 / 730 | 1092 / 870 | 724 / 578 |
| Gama de temperatura | °C | | -18 / -23 | -18 / -23 | -18 / -23 |
| Desescarche | MAN/AUT | | AUT | AUT | AUT |
| Tensión/Fases | V/nº | | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | | 495 | 545 | 495 |
| Refrigerante | tipo | | R404A | R404A | R404A |
| Evaporación | CP/VE | | ST | ST | ST |
| Condensación | ST/AF/W | | ST | ST | ST |
| Ancho | mm | | 2132 | 2532 | 1830 |
| Fondo | mm | | 900 | 900 | 900 |
| Alto | mm | | 850 | 850 | 850 |
| Peso neto/bruto | kg | | 125 | 149 | 109 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

R 290
*Opcional



ISLA TAHITI



Instalación en bloque



Instalación en isla

- Tapas correderas de cristal curvado de baja emisividad. Garantizan una óptima visibilidad de los productos y reducen las dispersiones térmicas.
- Canalizable en línea o espalda contra espalda.
- Iluminación de la cuba en dotación.
- Rejilla interior y parachoques.
- Reducido consumo energético.

# Dispensadores de bebidas
# Maquinaria Pastelería-Panadería-Heladería



EUROFRED

# Índice


Indice visual de gama 152

**DISPENSADORES DE BEBIDAS**

**Máquinas granizados**

Máquinas granizados verticales 153
horizontales 154-156

**Dispensadores de bebidas**

Horchatera 157
Chocolateras 158

**MAQUINARIA PASTELERIA-PANADERIA-HELADERIA**

Máquinas de helado soft 159
Montadoras de nata 160
Enfriadoras de agua 161
Sorbeteras 162
Helados y granizados 163
Pastomantecadora horizontal 164
Mantecadoras horizontales - Especial restauración 165
Mantecadoras horizontales 166
Pasteurizadoras horizontales 167
Tina de maduración 168

# Dispensadores bebidas
# Maquinaria Pastelería - Panadería - Heladería

## DISPENSADORES BEBIDAS

### GRANIZADORAS



SPIN
Pág 153



GRANICREAM
Pág 154



TWIST
Pág 155



SPIN-EVO
Pág 156

### OTROS DISPENSADORES



DRINK MAGIC
Pág 157

## MAQUINARIA SOFT

### HELADO SOFT



SOFTYBAR
Pág 159

### MONTADORAS DE NATA



ECOWIP-MINIWIP-
JETWIP/G
Pág 160

## ENFRIADORAS DE AGUA

### PANADERÍA-PASTELERÍA



SERIE E - SERIE F
Pág 161

## MAQUINARIA HELADERÍA

### SORBETERAS



SERIE "L"
Pág 162

### HELADOS Y GRANIZADOS



FREEZE & GO
Pág 163

### PASTOMANTECADORA



MAESTRO
Pág 164

### MANTECADORAS



EUROLABO
Pág 165

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

# Dispensadores bebidas
# Maquinaria Pastelería - Panadería - Heladería



CHOCOLADY
Pág 158

PASTEURIZADORAS



LABO
Pág 166



PASTO
Pág 167

TINA DE MADURACIÓN



AGE
Pág 168

# Máquinas granizados
## Verticales

# SPIN

GBG

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 2PSN0013 | SPIN 1 FF | |
| 2PSN0021 | SPIN 2 FF | |
| 2PSN0023 | SPIN 3 FF | |

*Consultar stock disponible*



Bandeja de goteo con indicador de nivel que señala cuando el recipiente está lleno.



Panel de mandos de fácil manejo.



Tapa luminosa con sistema de cierre de seguridad.



Depósito y grifo fáciles de desmontar sin emplear herramientas.

| DATOS TÉCNICOS | | SPIN 1 FF | SPIN 2 FF | SPIN 3 FF |
|---|---|---|---|---|
| Capacidad cuba | l | 12 | 12x2 | 12x3 |
| Tensión/Fases | V/nº | 230/2 | 230/2 | 230/2 |
| Potencia eléctrica | W | 450 | 1000 | 1200 |
| Intensidad absorbida | A | 1.95 | 4.34 | 5.21 |
| Compresor | W | 342 | 535 | 974 |
| Refrigerante | tipo | R404A | R404A | R404A |
| Condensación | ST/AF/W | AF | AF | AF |
| Ancho | mm | 270 | 470 | 670 |
| Fondo | mm | 520 | 520 | 520 |
| Alto | mm | 810 | 810 | 810 |
| Peso neto/bruto | kg | 29/32 | 47/52 | 68/72 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED



SPIN 1 FF



SPIN 2 FF



SPIN 3 FF



- Elevada capacidad productiva de cada depósito (12 l).
- Tapa luminosa con sistema de cierre de seguridad.
- Paneles de acero inoxidable.
- Bandeja de goteo con indicador de nivel (flotador) que señala cuándo el recipiente está lleno.
- Depósito y grifo fáciles de desmontar sin emplear herramientas, lo cual permite una limpieza rápida y una higiene completa.

# Máquinas granizados
## Horizontales

# GRANICREAM

GBG

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 2PSN0051 | GRANICREAM 1-S | |
| 2PSN0071 | GRANICREAM 2-S | |
| 2PSN0065 | GRANICREAM 3-S | |

*Consultar stock disponible*




Paneles de acero inox.



Grifo de extracción con sistema antigoteo.



Panel de mandos con doble función: granizado o bebida fría.

| DATOS TÉCNICOS | | GRANICREAM 1-S | GRANICREAM 2-S | GRANICREAM 3-S |
|---|---|---|---|---|
| Capadidad | Lt | 10x1 | 10x2 | 10x3 |
| Potencia | W | 300 | 650 | 900 |
| Embalaje de carton | cm | 30,5x53x93 | 58x54x97 | 77x54x97 |
| Dimensiones | cm | 20x52x79 | 40x50x79 | 60x50x79 |
| Peso neto | Kg | 28 | 48 | 60 |
| Peso bruto | Kg | 30 | 51 | 63 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED




GRANICREAM 3-S



- Ideal para preparar y servir sorbetes naturales, granizados frescos y otras bebidas frías, cremas al sabor de cafè o capuccino, frozen yogurt o chocolate frío. De reducidas dimensiones y elegante aspecto, son máquinas de rápida instalación y uso sencillo que se pueden disponer en cualquier espacio.
- Dimensiones extraordinariamente reducidas.
- Máxima funcionalidad y economía de uso
- Tapa sin luz con sistema de cierre de seguridad.
- Doble función: granizadora y enfriadora de bebidas.
- Panel de acero inoxidable.
- Bandeja de goteo con indicador de nivel.
- Termostato electrónico.

# Máquinas granizados
## Horizontales

# TWIST

GBG

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 2PSN0030 | TWIST | |

*Consultar stock disponible*



Elevada capacidad productiva de cada depósito (12l.)



Palanca fácil de usar, de montar y des desmontar.



Dos cubas con grifos individuales o con un grifo único para mezclar sabores.

| DATOS TÉCNICOS | | TWIST |
|---|---|---|
| Capacidad cuba | l. | 12x2 |
| Tensión / fases | V/nº | 220/2 |
| Potencia electrica | W | 650 |
| Intensidad absorbida | A | 7 |
| Compresor | W | 3/8 |
| Refrigerante | tipo | R-404 |
| Condensacion | ST/AF/W | AF |
| Ancho | mm | 460 |
| Fondo | mm | 520 |
| Alto | mm | 810 |
| Peso neto | kg | 47 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED




TWIST

- TWIST permite preparar granizados y cócteles de forma rápida y sencilla, tres opciones con un simple gesto.
- Bandeja de goteo con indicador de nivel (flotador) que señala cuándo el recipiente está lleno.
- Su palanca Push&Pull, fácil de usar, de montar y de desmontar, proporciona la opción de combinar los sabores de los dos tanques a la vez.
- Sus clientes adorarán sus cócteles, y a usted le encantará por su fácil manejo y su diseño versátil y compacto.

# Máquinas granizados
## Horizontales

# SPIN-EVO

GBG

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 2PSN0031 | SPIN-EVO | |

*Consultar stock disponible*



Dispensador en forma de estrella.



Selección manual entre producción de cremas frías y producción de granizados.



Pulsador salida rápida.



Termostato electrónico.

| DATOS TÉCNICOS | | | SPIN-EVO |
|---|---|---|---|
| Capacidad depósito | l | | 12 |
| Tensión / fases | V/nº | | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | | 350 |
| Intensidad absorbida | A | | 3.5 |
| Compresor | CV | | 1/4 |
| Refrigerante | tipo | | R-404 |
| Condensación | ST/AF/W | | AF |
| Ancho | mm | | 360 |
| Fondo | mm | | 520 |
| Alto | mm | | 810 |
| Peso neto / bruto | kg | | 29/32 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

NOVEDAD 2014



SPIN-EVO

- Cuba y grifo fácilmente extraíbles, sin tener que usar herramientas, para una limpieza rápida y una higiene completa.
- SPIN Evo marca un nuevo hito para las máquinas de producción de cremas frías y soft.
- Además de su diseño original, SPIN Evo asegura una excelente capacidad de producción y su amplia cuba asegura una mayor producción diaria.

# Dispensador de bebidas/horchatera

# DRINK MAGIC

EUROFRED

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 2DSN0118 | DRINK MAGIC 12 | |
| 2DSN0112 | DRINK MAGIC 20 | |

*Consultar stock disponible*



Incorporan control electrónico para la regulación de la temperatura del producto en el depósito.



Grifo extracción producto.



Palas agitadoras.



Carcasa.

| DATOS TÉCNICOS | | | DRINK MAGIC 12 | DRINK MAGIC 20 |
|---|---|---|---|---|
| Capacidad depósito | l | | 12 | 20 |
| Tensión / fases | V/nº | | 220/1 | 220/1 |
| Potencia eléctrica | W | | 150 | 160 |
| Intensidad absorbida | A | | 2 | 2,1 |
| Compresor | CV | | 1/8 | 1/8 |
| Refrigerante | tipo | | R-134-a | R-134-a |
| Condensación | ST/AF/W | | AF | AF |
| Ancho | mm | | 435 | 470 |
| Fondo | mm | | 350 | 410 |
| Alto | mm | | 760 | 775 |
| Peso neto / bruto | kg | | 16,3 / 18,3 | 16,6 / 18,6 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

# Dispensador de bebidas



DRINK MAGIC 12





DRINK MAGIC 20

- Las nuevas maquinas Drink Magic, disponibles en las versiones de 1 cuba de 12 a 20 litros cada una, han sido diseñadas para enfriar y dispensar cualquier tipo de bebida, té, café, leche y zumos naturales. Tienen ademas un grifo especial que permite dispensar zumos de fruta natural denso y/o con pulpa.
- Capacidad productiva de cada depósito (12lt o 20lt).
- Depósitos extraíbles de policarbonato.
- Nuevo grifo para servir bebida con o sin pulpa.
- Mezcla de la bebida mediante agitador.

# CHOCOLADY

GBG

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7DSN0077 | CHOCOLADY | |

*Consultar stock disponible*



Carcasa construída en acero inoxidable de alta calidad, aportando una mayor higiene y durabilidad.



Incorporan termostato regulable para adecuar la temperatura a todas las exigencias.



Incorporan bandeja recogegotas para una mayor higiene.



Grifo exclusivo antiobstrucción.

DATOS TÉCNICOS

| | | CHOCOLADY |
|---|---|---|
| Capacidad cuba | l | 5 |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | 1000 |
| Diámetro | mm | 260 |
| Altura | mm | 470 |
| Peso neto/bruto | kg | 8/9 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

# Dispensador de bebidas calientes



CHOCOLADY



- La chocolatera “Chocolady” está concebida para calentar y mezclar cualquier tipo de bebida (té, café, leche, etc...) y en especial chocolate, al que le aseguran siempre una densidad y una cremosidad perfectas.
- Calentamiento al “baño maría” del producto.
- Mezcla continua para obtener un producto homogéneo.
- Termostato regulable para obtener la temperatura deseada.
- Grifo exclusivo antiobstrucción.
- Caldera de acero inoxidable, aislada térmicamente.
- Pies antideslizantes.
- Bandeja recogedora de gotas, con señalador de nivel de agua.

# Maquinas de helado Soft

## SOFTYBAR

GBG

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 2PSN0001 | SOFTYBAR | |

*Consultar stock disponible*



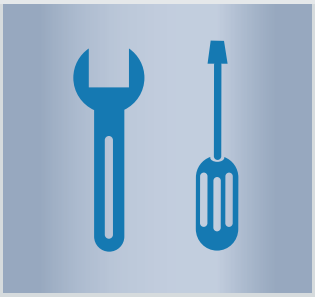
Dimensiones realmente reducidas (29 x 58 x 87 cm)



Limpieza fácil y rápida



Armario refrigerado ventilado



Puesta en marcha incluída en el precio

| DATOS TÉCNICOS | | SOFTYBAR |
|---|---|---|
| Raciones h/ de 70 gr | un. | 180 |
| Capacidad depósito | l | 5 |
| Sabores | un. | 1 |
| Potencia eléctrica | kW | 1,6 |
| Tensión / Fases | V/nº | 220/2 |
| Ancho | mm | 290 |
| Fondo | mm | 580 |
| Alto | mm | 870 |
| Peso neto | kg | 88 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

NOVEDAD 2014




SOFTYBAR



- SOFTYBAR hace posible que cualquier establecimiento pueda ofrecer helado soft a sus clientes.
- Gracias a sus reducidas dimensiones puede utilizarse en todo tipo de locales, incluso en los más pequeños.
- Además es muy fácil de usar ya que sólo hay que verter los ingredientes en el depósito refrigerado.
- Consiga un delicioso y cremoso helado soft, al gusto de todos sus clientes complementándolo con diferentes toppings.
- Se incluye en el precio puesta en marcha por parte de nuestro servicio técnico con explicación de uso para sacarle el máximo rendimiento a esta máquina que se convertirá en imprescindible para su negocio. A concretar con su comercial.

# ECOWIP-MINIWIP-JETWIP/G

EUROFRED

CARPIGIANI

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 2ICA0050 | ECOWIP/G | |
| 2ICA0100 | MINIWIP/G | |
| 2ICA0130 | JETWIP/G | |

*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 2LCA9150 | Conjunto manga decoración (JETWIP/6) | |



Grifo refrigerado hasta el extremo con protector de material anticondensación.



Tubo texturizador en acero inox, de una sola pieza.



**Jetwip**
Cuadro de control digital.



**Ecowip**
Interruptor, pulsador erogación por porciones. Incluye termómetro.



**Miniwip**
Pulsador erogación con distribución continua o por porciones. Incluye termómetro

DATOS TÉCNICOS

| | | ECOWIP/G | MINIWIP/G | JETWIP/G |
|---|---|---|---|---|
| Producción (aumento vol. 200%) | l/h | 105 | 150 | 240 |
| Capacidad depósito | l | 2 | 2 | 6 |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | 530 | 700 | 700 |
| Compresor | W | 120 | 120 | 1/3 |
| Refrigerante | tipo | R134A | R134A | R134A |
| Condensación | ST/AF/W | AF | AF | AF |
| Ancho | mm | 220 | 220 | 310 |
| Fondo | mm | 470 | 535 | 630 |
| Alto | mm | 460 | 460 | 510 |
| Peso neto/bruto | kg | 23/25 | 28/32 | 53/57 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*



JETWIP/G




MINIWIP/G




ECOWIP/G



- Disponen de un depósito refrigerado de 2 l. y 6 l. (Jetwip/6).
- Posibilidad de regular la mezcla de aire/nata para adaptarse a las distintas exigencias productivas.
- Ecowip. Bomba de sistema rotativo en material plástico de elevada resistencia al desgaste.
- Miniwip. Bomba de presurización por engranajes construida totalmente en acero inoxidable para favorecer la incorporación de aire para obtener una nata con gran aumento de volumen.
- Jetwip. Por sus prestaciones y capacidad productiva resulta especialmente idónea para su aplicación en obradores de pastelería. Con la aplicación de la manga pastelera y el pedal deja las 2 manos libres para una perfecta decoración en pastelería.

# Enfriadoras de agua
## Panadería-Pastelería

# SERIE E (refrigeración indirecta)
# SERIE F (refrigeración directa)

EUROFRED

MODELOS

| MODELO | CÓDIGO | PRECIO REF. € | CÓDIGO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|---|---|
| | **REFRIGERACION INDIRECTA** | | | |
| | SIN MEZCLADOR DE AGUA | | CON MEZCLADOR DE AGUA | |
| E 100 AC | 2EJB0020 | | 2EJB0025 | |
| E 200 AC | 2EJB0030 | | 2EJB0035 | |
| E 300 AC | 2EJB0016 | | 2EJB0041 | |
| E 500 AC | | | 2EJB0045* | |
| | **REFRIGERACION DIRECTA** | | | |
| F 200 C | 2EJB0011 | | | |

** La E 500 AC incluye el indicador de nivel de serie.*

*Consultar stock disponible*



Incorpora centralita electrónica para la regulación y visualización de la temperatura del agua.



Pies regulables en altura.



Acabados exteriores en acero inox.



Indicador de nivel del modelo F 200 C.

| DATOS TÉCNICOS | | E100/M | E200/M | E300/M | E 500M | F 200 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Capacidad acumulador | l | 80 | 130 | 200 | 500 | 185 |
| Capacidad neta | l | 100 | 200 | 300 | 500 | 145 |
| Enfriamento de +22º a +3º | °C | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 380/3 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | 535 | 640 | 880 | 3100 | 850 |
| Refrigerante | tipo | R134A | R404A | R134A | R404 | R134A |
| Control evaporador | CP/VE | VE | VE | VE | VE | CP |
| Condensación | ST/AF/W | AF | AF | AF | AF | AF |
| Evaporador | ST/AF | ST | ST | ST | ST | ST |
| Ancho | mm | 660 | 660 | 700 | 1400 | 1005 |
| Fondo | mm | 660 | 660 | 700 | 715 | 610 |
| Alto | mm | 1170 | 1470 | 1860 | 2010 | 1000 |
| Peso neto/bruto | kg | 97/106 | 110/119 | 128/137 | 256/270 | 87,5/97 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

# Enfriadoras de agua



F200C
Nueva estética



E100



E200



E 300

- Como enfriadora de alta eficacia, estos modelos consiguen un ahorro energético que llega al 80% en comparación con las enfriadoras convencionales.
- Incorporan aislamiento en poliuretano ecológico, libre de CFF, con una densidad de 40 Kg/m$^3$ y 50 mm de espesor.
- Construidas con el interior en acero inox y los cantos redondeados.
- Incorporan depósito acumulador de agua (entre 1º-11º para producción continua) con serpentín exterior. Disponen además de un sistema automático de descongelación en caso de bloqueo por hielo (solo refrigeración indirecta).
- Los modelos con mezclador de agua disponen de circuito y válvula mezcladora de agua, permitiendo aumentar la producción mezclando agua de red con agua fría de la máquina, con la comodidad de suministrar el agua a una temperatura deseada de +3ºC a +8ºC (solo refrigeración indirecta).
- El modelo F 200 C de refrigeración directa incorpora sistema de alarma en caso de rotura del sistema de llenado, así como alarma de depósito vacío y tres indicadores del nivel.

# SERIE "L"

MUSSO

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 2LMU0060 | L 1 mesa (STELLA) | |
| 2LMU0070 | L 2 mesa (GIARDINO) | |
| 2LMU0080 | L 3 pie (CLUB) | |
| 2LMU0090 | L 4 pie (CONSUL) | |



Especialmente diseñadas para su aplicación en la restauración.



Estructura construida totalmente en acero inox.



Modelos L2 pie y L4 incorporan ruedas para facilitar su desplazamiento.



Panel de mandos de fácil uso.

| DATOS TÉCNICOS | | L1 | L2 | L3 | L4 |
|---|---|---|---|---|---|
| Producción de sorbete | l/h | 5 | 10 | 10 | 16 |
| Capacidad depósito | l | 1,5 | 2,5 | 2,5 | 4 |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | 350 | 450 | 450 | 800 |
| Compresor | CV | 3/8 | 3/4 | 3/4 | 11/2 |
| Refrigerante | tipo | R134A | R134A | R134A | R134A |
| Condensación | ST/AF/W | AF | AF | AF | AF |
| Ancho | mm | 500 | 620 | 440 | 580 |
| Fondo | mm | 320 | 420 | 420 | 520 |
| Alto | mm | 350 | 440 | 830 | 850 |
| Peso neto/bruto | kg | 31/45 | 62/75 | 65/82 | 105/125 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED



L3 CLUB

L1 STELLA



- El panel de mandos permite seleccionar las distintas opciones de funcionamiento:
  - temporizador regulable de 0 a 60 min
  - interruptor de refrigeración
  - interruptor para accionar el agitador.
- Su gran sencillez de uso permite obtener un producto de máxima calidad, sin necesidad de disponer de un gran conocimiento del proceso de fabricación del helado.
- Es la máquina idónea para poder completar su carta de postres con un producto personalizado.
- Máxima higiene gracias al sistema de extracción del agitador que facilita la limpieza del interior de la cuba.

# FREEZE & GO

CARPIGIANI

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 2LCA1540 | FREEZER & GO | |

*Consultar stock disponible*



Helado cremoso para sorprender a los clientes al instante.



Medidas reducidas que permiten colocar el modelo Freeze & Go en cualquier espacio de la cocina. ¡Tan solo 50 cm!



Fácil de limpiar, en pocos segundos está lista para la preparación de otro helado.

| DATOS TÉCNICOS | | FREEZE & GO |
|---|---|---|
| Producción horaria | l./h. | 5 |
| Potencia eléctrica | W | 550 |
| Potencia compresor | W | 300 |
| Refrigerante | tipo | R-404A |
| Tamaño del cilindro | ml | 50 |
| Ancho | mm | 260 |
| Fondo | mm | 530 |
| Alto | mm | 530 |
| Peso | kg | 30 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED




FREEZE & GO

- Freeze & Go ocupa poco espacio en tu cocina y está pensado para responder a las exigencias de un restaurante.
- Freeze & Go te ofrece la posibilidad de añadir al menú diario, un sabroso helado artesanal hecho al instante.
- Se vierte el producto frio, se arranca la máquina y el helado está listo para servir en mesa.
- Sorprende a tus clientes con un producto de alta calidad.

# Pastomantecadora horizontal

# MAESTRO

CARPIGIANI

## MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 2LCA0101 | MAESTRO HCD 1 | |
| 2LCA0102 | MAESTRO HCD 2 | |
| 2LCA0103 | MAESTRO HCD 3 | |

*Consultar stock disponible*



Tanto para trabajos de pastelería como de heladería.



6 opciones para producir helado.



2 programas para granizados.



6 opciones para pastelería..

## DATOS TÉCNICOS

| | | MAESTRO 1 HCD | MAESTRO 2 HCD | MAESTRO 3 HCD |
|---|---|---|---|---|
| Cantidad por ciclo - mín./máx. mezcla introducida | kg | 1,5*/5,0 | 2,5*/7,5 | 3,0*/10,5 |
| Cantidad por ciclo - mín./máx. gelato producido | l | 2,0/7,0 | 3,5/10,0 | 4,0/15,0 |
| Cantidad por ciclo - mín./máx. granita | kg | 2,0/4,0 | 3,5/6,5 | 5,0/10,0 |
| Cantidad por ciclo - mín./máx. topping | kg | 3,0/6,0 | 4,5/9,0 | 6,0/10,0 |
| Cantidad por ciclo - mín./máx. crema | kg | 3,0/6,0 | 4,5/9,0 | 6,0/12,5 |
| Cantidad por ciclo - mín./máx. chocolate | kg | 2,5/5,0 | 5,0/10,0 | 7,5/12,5 |
| Cantidad por ciclo - mín./máx. yogurt | kg | 2,5/6,0 | 3,0/10,0 | 5,0/12,0 |
| Condensador | | Agua** | Agua** | Agua |
| Peso neto | kg | 240 | 280 | 320 |
| Alimentación eléctrica | V | 400 | 400 | 400 |
| Alimentación eléctrica | Hz | 50 | 50 | 50 |
| Alimentación eléctrica | Ph | 3 | 3 | 3 |
| Dimensiones a la base A x P x A | cm | 50 x 65 x 140 | 50 x 65 x 140 | 50 x 65 x 140 |
| Velocidades agitador | | 3 | 3 | 3 |
| Potencia establecida | kW | 3,8 | 5,0 | 7,2 |

La producción varia según las materias primeras utilizadas.
*Cantidad relativa al ciclo "Excellent"
** Disponible también refrigerada por aire bajo pedido. Consultar precio

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

# Pastomantecadora

NOVEDAD 2014



MAESTRO 3 HCD

- La línea MAESTRO hereda toda la experiencia de los modelos LABOTRONIC CARPIGIANI, los matencadores electrónicos para gelato más famosos del mundo que poseen control inteligente y dinámico de todo el ciclo productivo del gelato artesanal, y del PASTOCHEF CARPIGIANI, el pasteurizador para cremas más utilizado en los laboratorios artesanales y colaborador indispensable para automatizar y ahorrar tiempo y esfuerzo en la mayoría de las preparaciones de pastelería.
- Con MAESTRO podrá tener un obrador entero en una sola máquina, ya que hace las funciones de mantecadora y de pasteurizadora. ¡Todo en una sola máquina!
- Maquinaria con tecnología Hot-Cold-Dynamic que modula tanto el gas frío como el caliente con la máxima precisión para la elaboración de helados, granizados, sorbetes, cremas, salsas y bombones de alta calidad.
- Gran tecnología que permite el ahorro económico a nivel de electricidad: MAESTRO utiliza el compresor para calentar, prescindiendo así de cualquier resistencia.

# Mantecadoras horizontales
## Especial restauración

# EUROLABO

EUROFRED

CARPIGIANI

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **PASTEURIZADOR** | |
| 2LCA0495 | CALENTADOR BOIL 5 | |
| | **MANTECADORA** | |
| 2LCA0905 | LABO 8/12 E | |
| 2LCA0956 | EUROLABO 14/20 M W | |
| 2LCA0960 | EUROLABO 14/20 M A | |

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 2LCA9495 | Accesorio para Boil 5 | |

| Dotaciones | 8/12 - 14/20 |
|---|---|
| Soporte cubetas | 1 |



Tolva de carga amplia para introducir rápidamente la mezcla en la máquina.



Conmutador de fácil lectura, para la puesta en marcha de la producción, la extracción, el lavado y el paro de la máquina.



Temporizador mecánico.

| DATOS TÉCNICOS | | BOIL 5 | LABO 8/12 E | EUROLABO 14/20 MA/W |
|---|---|---|---|---|
| Producción horaria | kg | -16/-14 | -16/-14 | -16/-14 |
| Producción horaria* | l | 8 | 12 | 14 |
| Capac. depósito (min/max) | l | 6+6 | 7+7 | 9+9 |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | kW | 4,1/3,7 | 4,5/4,9 | 3,5/5,2 |
| Compresor | kW | 610 | 720 | 954 |
| Refrigerante | tipo | R404 | R404 | R404 |
| Condensación | ST/AF/W | CP | CP | CP |
| Cons. agua (condensación) | l/h | 1184 | 1354 | 1659 |
| Conexión entr./sal. agua | pulg | ST | ST | ST |
| Ancho | mm | 1184 | 1354 | 1659 |
| Fondo | mm | 800 | 800 | 800 |
| Alto | mm | 1176 | 1176 | 1176 |
| Peso neto/bruto | kg | 97/119 | 102/130 | 160/192 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED



BOIL 5



EUROLABO 14/20






LABO 8/12 E

- Mantecadoras horizontales que han sido especialmente diseñadas para pequeños volúmenes de helados y sorbetes.
- Su sencillo manejo, escaso mantenimiento y reducidas dimensiones hacen de ellas las mantecadoras ideales para completar la carta de postres de un restaurante con un helado profesional.
- Ofrecen un proceso de elaboración controlado, lo que permite obtener un helado de gran calidad sin necesidad de disponer de grandes conocimientos.

# Mantecadoras horizontales

## LABO

CARPIGIANI

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 2LCA1516 | LABO 30/45 XPL (agua) | |
| 2LCA1526 | LABO 40/60 XPL (agua) | |

*Consultar stock disponible*



Producción de helado: mayor aportación de frío para dar al helado mayor consistencia y cuerpo



Producción de helado de frutas: con menor aportación de frío para un helado más delicado y con mayor intensidad de sabor.



Producción de sorbetes: este programa cristaliza perfectamente las cremaslates para una textura siempre suave

| DATOS TÉCNICOS | | | 30/45XPL | 40/60XPL |
|---|---|---|---|---|
| Producción | kg. | | 30/45 | 40/60 |
| | l. | | 42/60 | 56/84 |
| Capacidad de mezcla | kg. Min | | 5 | 7 |
| | kg. Max | | 7,5 | 10,5 |
| Tensión / Fases | V/nº | | 380/3 | 380/3 |
| Potencia eléctrica | W | | 4 | 6 |
| Condensación | tipo | | agua | agua |
| Ancho | mm | | 500 | 500 |
| Fondo | mm | | 650 | 650 |
| Alto | mm | | 1400 | 1400 |
| Peso | kg | | 270 | 370 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

NOVEDAD 2014



40/60XPL

- Mantecadoras de sencillo uso e ideales para la producción de cualquier tipo de helado.
- Tecnología HARD-O-TIME: El display indica el tiempo restante para alcanzar una consistencia óptima de producto uso tras uso.
- Mezclador POM: sin eje central y con amplias hojas resistentes al frío para una mejor extracción del helado. Rígido, resistente y de fácil limpieza.
- Mantiene el mismo grado de refrigeración en toda la cuba para obtener siempre la misma calidad de producto.

# Pasteurizadoras horizontales

## PASTO

CARPIGIANI

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 2LCA0341 | PASTO 60 XPL | |
| 2LCA0356 | PASTO 60+60 XPL | |

*Consultar stock disponible*



Pasteurización a 65ºC: este ciclo es idóneo para las mezclas con base blanca, para mantener la fragancia y el aroma de la nata fresca mejor en el helado.



Pasteurización a 85ºC: este ciclo está recomendado para las mezclas de huevo y leche, conocidas como bases amarillas. Máxima higiene y seguridad para el tratamiento de la yema de huevo.



Pasteurización a 90ºC: este ciclo es ideal para las mezclas de leche-chocolate, conocidas como bases de chocolate. Garantiza la solubilidad del cacao en el helado.

| DATOS TÉCNICOS | | | **60 XPL** | **60+60 XPL** |
|---|---|---|---|---|
| Producción min. | l. | | 30 | 2x30 |
| Pruducción máx. | l. | | 60 | 2x60 |
| Potencia eléctrica | kw | | 6,5 | 9,6 |
| Tensión / Fases | V/nº | | 380/3 | 380/3 |
| Condensación | tipo | | agua | agua |
| Ancho | mm | | 390 | 700 |
| Alto | mm | | 850 | 850 |
| Fondo | mm | | 1030 | 1030 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

NOVEDAD 2014



60 XPL

- Pasto XPL, fáciles de usar, de sencillo manejo e ideal para la producción de helado cuando se trata de hacer, desarrollar y guardar cualquier tipo de mezcla de helado.
- Fácil sistema de extracción de la mezcla que permite disponer de la cantidad requerida en cada momento.
- Para máxima higiene, después de cada extracción el pistón interior envia la mezcla sobrante al interior, eliminado cualquier residuo que se haya podido quedar en el surtidor.
- Después de un apagón o interrupción de provisión de agua, la máquina verificará la temperatura de las mezclas y determinará si reanudar la operación en marcha o repetir el ciclo de pasteurización.

# Tina de maduración
## Eléctrica

# AGE

CARPIGIANI

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 2LCA0601 | AGE 60 XPL | |
| 2LCA0663 | AGE 60+60 XPL | |

*Consultar stock disponible*



Una cuba para los modelos AGE 60 y doble cuba para los AGE 60+60.



Cuadros eléctricos independientes para los modelos AGE 60+60.



Grifo ducha con posibilidad de conectar al agua caliente.

| DATOS TÉCNICOS | | | AGE 60 XPL | AGE 60+60 XPL |
|---|---|---|---|---|
| Producción min. | l. | | 20 | 20X2 |
| Prudución máx. | l. | | 60 | 60X2 |
| Potencia eléctrica | kw | | 1,1 | 1,7 |
| Tensión / Fases | V/nº | | 220/2 | 220/2 |
| Condensación | tipo | | aire | aire |
| Ancho | mm | | 390 | 700 |
| Alto | mm | | 850 | 850 |
| Fondo | mm | | 1030 | 1030 |
| Peso | kg | | 100 | 187 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

# Tina de maduración

NOVEDAD 2014



AGE 60 XPL

AGE 60+60 XPL



- Después de la pasteurización, la mezcla es transferida a los tanques de los AGE-XPL, que baten y desarrollar la mezcla de helado a 4ºC, protegiendo así el producto contra la contaminación bacterial.
- El sistema de refrigeración seco garantiza la durabilidad y eficacia. Las palas mezcladoras han sido dimensionadas para mezclar en un ciclo continuado o a intervalos.
- El modelo AGE 60+60 dispone de dos cubas con refrigeración independiente que permite incrementar y diversificar la producción de mezcla. Incorpora dos cuadros de control independientes.

# Vitrinas Pastelería-Panadería-Heladería



EUROFRED

# Índice


Indice visual de gama 170

Proyectos a medida Pastelería - Panadería 171

**Vitrinas pastelería**

Vitrinas pastelería sin cajones 172
Vitrinas pastelería TN, con cajones 174

Proyectos a medida Heladería 175

**Vitrinas heladería**

Vitrinas Heladería tropicalizadas 176
Vitrinas Heladería 177-184
Cubetas para vitrinas heladería 185

# Vitrinas Pastelería - Panadería - Heladería

## VITRINAS PASTELERÍA

### SIN CAJONES



SANDY
Pág 172



ORLEANS
Pág 173

### CON CAJONES



SAFIRA (PLUG-IN)
Pág 174

## VITRINAS HELADERÍA

### ESTÁTICAS



ISETTA TP
Pág 176



ISABELLA LX NEW
Pág 177

### VENTILADAS



SAMOA
Pág 178



NEW MILLENNIUM
SP / SP-STD
Pág 179



MITO WINNER
Pág 180

## VITRINAS

### PROYECTOS



KALEIDO
Pág 183 y 171

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

# Vitrinas Pastelería - Panadería - Heladería

PROFESIONALES



MITO POWER
Pág 181



GELATOSUPERSHOW
Pág 182

RESTAURACIÓN



CARRETINO
Pág 184

# Proyectos a medida pastelería

EUROFRED



Eurofred presenta la línea de vitrinas canalizables VIVALDI: una vitrina moderna y funcional para poder optimizar cualquier espacio y dar un toque de clase y distinción a su negocio.
VIVALDI ofrece una amplia gama de opciones (frio estático, ventilado, panadería, baño-maría, etc.) para cubrir todas las necesidades, incluso las de los negocios más exigentes.
Diversas opciones de personalización en cuanto a rodapiés, acabados en madera o lacados de diversos colores.
La linea VIVALDI disponen también de retrobancos y modulos neutros para la exposición de productos no refrigerados que disponen de la misma personalización que ofrecen las vitrinas.



Con una amplia superficie de exposición y elevada visibilidad, Vivaldi es el escenario donde sus productos ganan destaque.
En las versiones refrigeradas (frío estático o ventilado), panadería, baño-maría, cubetas refrigeradas y placa caliente, esta vitrina ofrece no sólo una diversidad de soluciones de exposición sino también diferentes acabados, colores y accesorios, permitiendo la concretización de sus deseos.
Para espacios acogedores, donde los encuentros acontecen y apetece permanecer…



Posibilidad de escoger entre diferentes planos de trabajo: granito, acero inoxidable, mármol, etc.



Retrobancos de diferentes medidas para cubrir cualquier necesidad.

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

## PROYECTOS A MEDIDA



Composición vitrinas Vivaldi




Personalizaciones disponibles



En las vitrinas VIVALDI el protagonista es el producto a exponer gracias a su gran visibilidad.



Posibilidad de adosar diferentes temperaturas de vitrinas para ofrecer línea fría, línea caliente y/o neutra.

# Vitrinas pastelería TN
## Sin cajones

# SANDY

EUROFRED

### MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € | CÓDIGO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|---|---|
| | **CON GRUPO** | | **NEUTRA** | |
| SANDY L1000 | 0LZN0600 | | 0LZN0650 | |
| SANDY L1500 | 0LZN0605 | | 0LZN0655 | |
| SANDY L2000 | 0LZN0610 | | 0LZN0660 | |
| SANDY L2500 | 0LZN0615 | | 0LZN0665 | |
| SANDY L3000 | 0LZN0620 | | 0LZN0670 | |
| | **MUEBLES CAJA** | | | |
| SANDY MC L700 | 0LZN0680 | | | |
| SANDY MC L1000 | 0LZN0685 | | | |

*Consultar stock disponible*

### Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **Cerraduras posteriores plexiglas** | |
| CP PLEX. P100 | 0LZN9603 | |
| CP PLEX. P150 | 0LZN9604 | |
| CP PLEX. P200 | 0LZN9605 | |
| CP PLEX. P250 | 0LZN9606 | |
| CP PLEX. P300 | 0LZN9607 | |

### Dotaciones

| | PARA TODOS LOS MODELOS |
|---|---|
| Nº filas de estantes | 2 |



3 niveles de exposición de los cuales el inferior es refrigerado y los dos superiores sin frío.



Mueble caja con laterales (opcional).

| DATOS TÉCNICOS | | SANDY L1000 | SANDY L1500 | SANDY L2000 | SANDY L2500 | SANDY L3000 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Superficie de exposición | $m^2$ | 0,87 | 1,35 | 1,83 | 2,66 | 3,21 |
| Gama de temperatura | °C | +4/+6 | +4/+6 | +4/+6 | +4/+6 | +4/+6 |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | 277 | 277 | 410 | 527 | 615 |
| Potencia frigorífica | W | 270 | 277 | 405 | 455 | 577 |
| Compresor | CV | 1/5 | 1/5 | 1/3 | 3/8 | 1/2 |
| Refrigerante | tipo | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A |
| Control evaporador | CP/VE | CP | CP | CP | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | AF | AF | AF | AF | AF |
| Evaporador | ST/AF | ST | ST | ST | ST | ST |
| Ancho | mm | 1000 | 1500 | 2000 | 2500 | 3000 |
| Fondo | mm | 910 | 910 | 910 | 910 | 910 |
| Alto | mm | 1220 | 1220 | 1220 | 1220 | 1220 |
| Peso neto/bruto | kg | 130/161 | 165/207 | 180/227 | 230/287 | 280/343 |

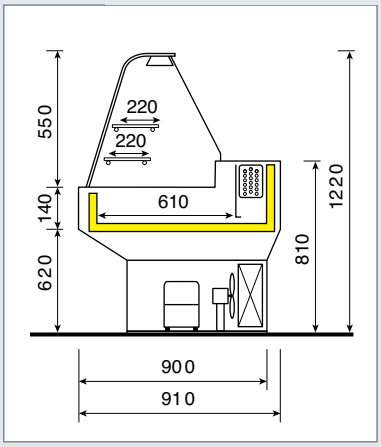
*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED



SANDY CRISTAL CURVO






Sandy cristal curvo.

- Gran visibilidad del producto en exposición gracias a su amplia superficie acristalada y la iluminación interior.
- Vitrina con grupo compresor incorporado permitiendo una rápida puesta en marcha y facilitando su ubicación en cualquier tipo de instalación.
- Los acabados interiores en acero inoxidable además de realzar la exposición del producto facilitan la operación de limpieza.

# Vitrinas pastelería
## Sin cajones

# ORLEANS

EUROFRED

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **VITRINAS REFRIGERADAS** | |
| 0LZN0711 | VITRINA PASTELERIA ORLEANS RS 1000 | |
| 0LZN0712 | VITRINA PASTELERIA ORLEANS RS 1500 | |
| 0LZN0713 | VITRINA PASTELERIA ORLEANS RS 2000 | |
| 0LZN0714 | VITRINA PASTELERIA ORLEANS RS 2500 | |
| | **VITRINAS NEUTRAS** | |
| 0LZN0715 | VITRINA PASTELERIA ORLEANS N 1000 | |
| 0LZN0716 | VITRINA PASTELERIA ORLEANS N 1500 | |
| 0LZN0717 | VITRINA PASTELERIA ORLEANS N 2000 | |
| 0LZN0718 | VITRINA PASTELERIA ORLEANS N 2500 | |
| | **MUEBLES CAJA** | |
| 0LZN0719 | MUEBLE CAJA ORLEANS MC 700 | |
| 0LZN0720 | MUEBLE CAJA ORLEANS MC 1000 | |
| 0LZN0721 | MUEBLE CAJA ORLEANS MC 1500 | |

*Consultar stock disponible*



Lateral de la vitrina en plástico termoformado ABS color marrón.



Detalle del evaporador de refrigeración estática y del sobre de trabajo en granito gris.



Detalle de la iluminación superior y del estante intermedio.

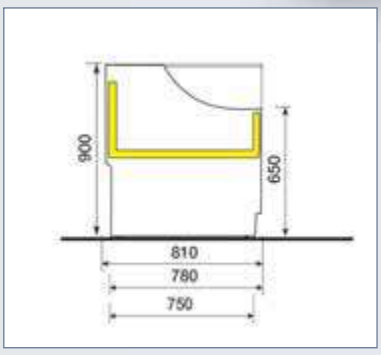
| DATOS TÉCNICOS | | REFRIGERADO ESTATICO | | | | NEUTRO | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | L1000 | L1500 | L2000 | L2500 | L1000 | L1500 | L2000 | L2500 |
| Superficie de exposición | $m^2$ | 0,53 | 0,77 | 1,04 | 1,31 | 0,53 | 0,77 | 1,04 | 1,31 |
| Gama de temperatura | °C | +0°/+2° | +0°/+2° | +0°/+2° | +0°/+2° | - | - | - | - |
| Desescarche | MAN/AUT | AUT | AUT | AUT | AUT | - | - | - | - |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | 310 | 346 | 4998 | 606 | 36 | 72 | 116 | 120 |
| Potencia frigorífica | W | 441 | 441 | 596 | 817 | - | - | - | - |
| Refrigerante | tipo | R404A | R404A | R404A | R404A | - | - | - | - |
| Control evaporador | CP/VE | CP | CP | CP | CP | - | - | - | - |
| Condensación | ST/AF/W | AF | AF | AF | AF | - | - | - | - |
| Evaporador | ST/AF | ST | ST | ST | ST | - | - | - | - |
| Ancho | mm | 1000 | 1500 | 2000 | 2500 | 1000 | 1500 | 2000 | 2500 |
| Fondo | mm | 810 | 810 | 810 | 810 | 810 | 810 | 810 | 810 |
| Alto | mm | 1350 | 1350 | 1350 | 1350 | 1350 | 1350 | 1350 | 1350 |
| Peso neto/bruto | kg | 125/156 | 160/202 | 175/222 | 225/282 | 101/132 | 134/176 | 147/194 | 195/252 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED



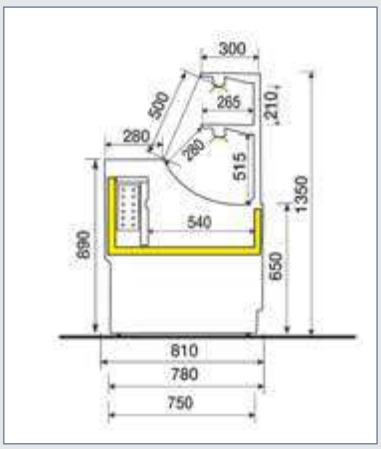
ORLEANS




Mueble caja



MUEBLE CAJA
(Con decoración opcional)




Vitrina refrigerada

- Vitrinas particularmente adecuadas a pequeños y medianos locales comerciales, para mostrar diferentes tipos de productos.
- Disponible en las siguientes versiones:
  - Refrigerados estática: diseñados para mostrar producto empaquetado como embutidos, salchichas, quesos, delicatessen y sandwiches.
  - Neutras: para pan o pastelería seca (no incluye estantes ni cestas de madera).
  - Mueble caja: con encimera de granito. Para despachar a la clientela y/o poner caja registradora.
- El sobre de trabajo es de granito y las baldas son paneles termoformados ABS, superficie de exposición en acero inox AISI 304.
- Cristal frontal no temperado.

# Vitrinas pastelería TN
## Con cajones

# SAFIRA (PLUG-IN)

EUROFRED

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 2LMF6000W | SAFIRA 1000 | |
| 2LMF6005W | SAFIRA 1900 | |
| 2LMF6010W | SAFIRA 2800 | |

*Consultar stock disponible*



Detalle de los 3 niveles de estantes (1 refrigerado) y de los cristales abatibles.



Cajones deslizantes para facilitar la reposición de producto.



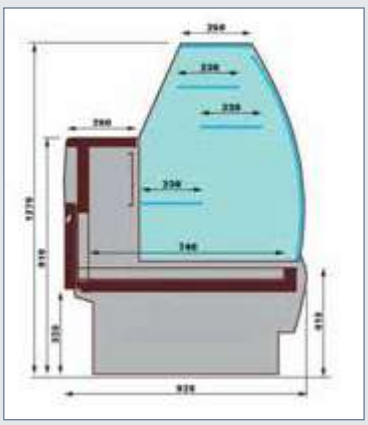
Acabados en madera wengé (tanto el perfil frontal como los laterales).

| DATOS TÉCNICOS | | SAFIRA 1000 | SAFIRA 1900 | SAFIRA 2800 |
|---|---|---|---|---|
| Superficie de exposición | $m^2$ | 1,29 | 2,57 | 3,86 |
| Gama de temperatura | ºC | +3/+6 | +3/+6 | +3/+6 |
| Desescarche | AUT/MAN | AUT | AUT | AUT |
| Tensión/Fases | V/nº | 230/2 | 230/2 | 230/2 |
| Potencia eléctrica | W | 490 | 740 | 900 |
| Potencia frigorífica | W | 350 | 580 | 800 |
| Refrigerante | tipo | R404A | R404A | R404A |
| Control evaporador | CP/VE | CP | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | AF | AF | AF |
| Evaporador | ST/AF | ST | ST | ST |
| Ancho | mm | 1000 | 1900 | 2800 |
| Fondo | mm | 920 | 920 | 920 |
| Alto | mm | 1275 | 1275 | 1275 |
| Peso neto/bruto | kg | 165/215 | 266/326 | 362/437 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*



SAFIRA



- SAFIRA es una vitrina de pastelería refrigerada estática con cajones deslizantes, dos estantes neutros y un estante refrigerado de exposición.
- Dispone de vidrio curvo con sistema anticondensación. Especialmente preparada para mostrar producto fresco y de pastelería.
- Acabados en color wengé, tanto en los laterales como en el panel frontal. El rodapié y el sobre de trabajo son de acero inox, para una higiene total y fácil limpieza.

# Proyectos a medida heladería

ISA



Eurofred presenta la gama de heladería canalizable de ISA, con diseños atractivos y elegantes cuya prioridad es la buena conservación y exposición del protagonista: el helado artesano.

Posibilidad de canalización de vitrinas rectas o en ángulo aprovechando así cualquier espacio. Amplias opciones de personalización tanto de colores, como de iluminación y alturas.

Proyectos a medida con el experto asesoramiento de nuestros especialistas en heladería que aportarán ideas y soluciones a cualquier solicitud del cliente.



Porque en la heladería lo importante no es la vitrina, sino el helado artesano expuesto en ella ofrecemos una amplia gama con gran visibilidad y mejor tecnología que permita mantener la textura idónea para ofrecer a sus clientes un producto de alta calidad.

Las vitrinas GELATOSUPERSHOW ofrecen además cubetas de metacrilato para potenciar al máximo el producto expuesto, ofreciendo una visibilidad total desde todos los ángulos y para todas las alturas.



MODELO KALEIDO: inclinación de 11º en el plano de exposición para una mejor visualización del helado.



MODELO KALEIDO disponile en dos alturas: 117 y 135 mm.



Acabado de líneas rectas, pudiendo seleccionar también vitrinas con acabados curvos entre toda nuestra gama.

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

NOVEDAD 2014

PROYECTOS A MEDIDA



KALEIDO



SUPERSHOW

Elegancia y sofisticación para cualquier tipo de espacio.

# ISETTA TP

ISA

## MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **CRISTAL RECTO** | |
| 2FIS0401 | ISETTA 4 S TP (cristal recto) | |
| 2FIS0406 | ISETTA 6R S TP (cristal recto) | |
| 2FIS0411 | ISETTA 7R S TP (cristal recto) | |
| | **CRISTAL CURVO** | |
| 2FIS0451 | ISETTA 4 LX TP (cristal curvo) | |
| 2FIS0456 | ISETTA 6R LX TP (cristal curvo) | |
| 2FIS0461 | ISETTA 7R LX TP cristal curvo) | |
| 2FIS0465 | ISETTA 9R LX TP (cristal curvo) | |
| 2FIS0470 | ISETTA 12R LX TP (cristal curvo) | |

*Los precios no incluyen cubetas.*

## Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 2FIS9755 | Lavaporcionador con soporte y grifo | |
| 2FMR9100 | Cubeta 5 | |
| 2FMR9150 | Cubeta 7 | |
| 2FMR9200 | Cubeta 9 | |
| 2FMR9700 | Cubeta 1/4 | |
| 2FIS9810 | Portaconos 5 tubos | |
| 2FIS9000 | Kit adaptacion cubetas 1/4 Isetta 4 | |
| 2FIS9002 | Kit adaptacion cubetas 1/4 Isetta 6r | |
| 2FIS9004 | Kit adaptacion cubetas 1/4 Isetta 7r | |
| 2FIS9006 | Kit adaptacion cubetas 1/4 Isetta 9r | |
| 2FIS9008 | Kit adaptacion cubetas 1/4 Isetta 12r | |

*Consultar opciones distribución cubetas en página 185.*

| Dotaciones | PARA TODOS LOS MODELOS |
|---|---|
| Kit soporte cubeta 5 l | 1 |



Incorporan cuba de reserva accesible por la parte posterior (excepto Isetta 4 S TP/LX TP).



Sistema de cierre con tapa posterior abatible en metacrilato transparente.



Cuba de exposición con capacidad para colocar una segunda fila de cubetas de 5 l.



Incluye kit de soportes en acero inox para la colocación de cubetas de 5 l.

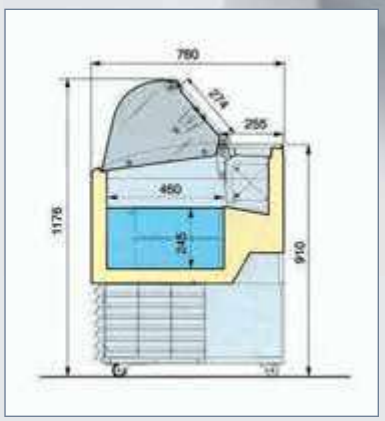
| DATOS TÉCNICOS | | ISETTA 4 | ISETTA 6R | ISETTA 7R | ISETTA 9R | ISETTA 12R |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Gama temperatura | °C | -16/-14 | -16/-14 | -16/-14 | -16/-14 | -16/-14 |
| Capac. reserva (cubeta 5 l) | nº | - | 8 | 12 | 14 | 20 |
| Desescarche (exp./reserva) | AUT/MAN | AUT | AUT/MAN | AUT/MAN | AUT/MAN | AUT/MAN |
| Capac. cubetas 5 l (sup.+inf.) | nº | 4+4 | 6+6 | 7+7 | 9+9 | 12+12 |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Pot. eléctrica (func./deses.) | W | 450/810 | 590/810 | 590/820 | 680/1210 | 940/1370 |
| Intensidad absorbida | A | 3,2/3,7 | 4,1/3,7 | 4,5/4,9 | 3,5/5,2 | 4,9/7 |
| Potencia frigorífica | W | 410 | 610 | 720 | 954 | 954/228 |
| Refrigerante | tipo | R404 | R404 | R404 | R404 | R404 |
| Control evaporador | CP/VE | CP | CP | CP | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | AF | AF | AF | AF | AF |
| Evaporador | ST/AF | ST | ST | ST | ST | ST |
| Ancho | mm | 824 | 1184 | 1354 | 1659 | 2119 |
| Fondo | mm | 760 | 800 | 800 | 800 | 800 |
| Alto | mm | 1176 | 1176 | 1176 | 1176 | 1176 |
| Peso neto/bruto | kg | 69/87 | 97/119 | 102/130 | 160/192 | 217/250 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

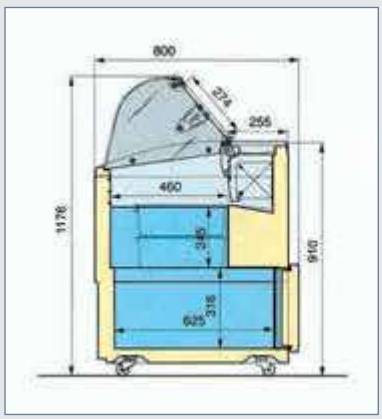
EUROFRED



ISETTA 7R LX TP




Isetta 4 LX TP.
(Mismas cotas para modelo Isetta 4S TP)




Isetta 6R, 7R, 9R y 12R LX TP.
(Mismas cotas para los modelos S TP)



ISETTA LX TP
(cristal curvo)



ISETTA S TP
(cristal recto)

- Vitrinas con evaporador estático y equipo frigorífico potenciado testado en clase climática 4+(35ºC y 70% HR) para ofrecer unas óptimas prestaciones frigoríficas incluso en condiciones ambiente desfavorables.
- Incorporan plafón de iluminación.
- Incorporan ruedas dobles pivotantes.

# ISABELLA LX NEW

ISA

## MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 2FIS0181 | NEW ISABELLA LX 140 | |
| 2FIS0186 | NEW ISABELLA LX 180 | |

*Los precios no incluyen cubetas.*

## Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 2FIS9755 | Lavaporcionador con soporte y grifo | |
| 2FMR9100 | Cubeta 5 | |
| 2FMR9150 | Cubeta 7 | |
| 2FMR9700 | Cubeta 1/4 | |
| 2FIS9810 | Portaconos 5 tubos | |
| 2FIS9012 | Kit adaptacion cubetas 1/4 Isabella 140 | |
| 2FIS9014 | Kit adaptacion cubetas 1/4 Isabella 180 | |

*Consultar opciones distribución cubetas en página 185.*



Incorporan plafón con iluminación en aluminio anodizado.



Lavaporcionador con grifo (accesorio).



Cuba de exposición con posibilidad de colocar doble nivel de cubetas de 5 l.

## DATOS TÉCNICOS

| | | NEW ISABELLA 140 LX | NEW ISABELLA 180 LX |
|---|---|---|---|
| Gama temperatura | °C | -16/-14 | -16/-14 |
| Capac. reserva (cubeta 5 l) | nº | 5+5 | 7+7 |
| Desescarche (exp./reserva) | AUT/MAN | AUT | AUT |
| Capacidad cubetas 5 l | nº | 10+10 | 13+13 |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 |
| Pot. eléctrica (func./desesc.) | W | 550/1210 | 970/1690 |
| Int. absorbida (func./desesc.) | A | 3,1/5,7 | 6,3/7,5 |
| Compresor | W | Hermétique 1 | Hermétique 2 |
| Refrigerante | tipo | R404A | R404A |
| Control evaporador | CP/VE | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | ST | ST |
| Evaporador | ST/AF | AF | AF |
| Ancho | mm | 1317 | 1647 |
| Fondo | mm | 906 | 906 |
| Alto | mm | 1344 | 1344 |
| Peso neto | kg | 132 | 192 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED



ISABELLA LX

- Vitrina heladería estática con doble evaporador y desescarche automático a gas caliente.
- Aislamiento de poliuretano inyectado con agente expansor $CO_2$ ecológico.
- Cuba interior y exterior laminado plastificado.
- Posibilidad de colocar dos niveles de cubetas H120 en la cuba de exposición. La vitrina esta dotada de una cuba de reserva refrigerada. Super estructura de vidrio curvo que incorpora un plafón con iluminación. Lado operario dotado de cortina de noche.

# SAMOA

ISA

## MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 2FIS0610 | SAMOA 4 | |
| 2FIS0615 | SAMOA 6 | |
| 2FIS0620 | SAMOA 7 | |
| 2FIS0625 | SAMOA 9 | |
| 2FIS0630 | SAMOA 12 | |
| 2FIS0635 | SAMOA 120 | |
| 2FIS0640 | SAMOA 140 | |

*Los precios no incluyen cubetas.*

## Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 2FIS9755 | Lavaporcionador con soporte y grifo | |
| 2FMR9100 | Cubeta 5 | |
| 2FMR9150 | Cubeta 7 | |
| 2FMR9200 | Cubeta 9 | |
| 2FMR9700 | Cubeta 1/4 | |
| 2FIS9810 | Portaconos 5 tubos | |
| 2FIS9500 | Kit adaptación cubetas 1/4 Samoa 4 | |
| 2FIS9502 | Kit adaptación cubetas 1/4 Samoa 6 | |
| 2FIS9504 | Kit adaptación cubetas 1/4 Samoa 7 | |
| 2FIS9506 | Kit adaptación cubetas 1/4 Samoa 9 | |
| 2FIS9508 | Kit adaptación cubetas 1/4 Samoa 12 | |
| 2FIS9510 | Kit adaptación cubetas 1/4 Samoa 120 | |
| 2FIS9512 | Kit adaptación cubetas 1/4 Samoa 140 | |

*Consultar opciones de distribución en página 185.*



Cristales curvos templados y sistema de cierre con tapa basculante en metacrilato transparente.



Samoa 120 y 140 de dimensiones compactas y gran capacidad expositiva.



Fácil acceso al alojamiento del motor gracias a la rejilla extraible.



Ruedas dobles pivotantes.

| DATOS TÉCNICOS | | SAMOA 4 | SAMOA 6 | SAMOA 7 | SAMOA 9 | SAMOA 12 | SAMOA 120 | SAMOA 140 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Gama temperatura | °C | -18/-16 | -18/-16 | -18/-16 | -18/-16 | -18/-16 | -18/-16 | -18/-16 |
| Desescarche | AUT/MAN | AUT | AUT | AUT | AUT | AUT | AUT | AUT |
| Capacidad cubetas 5 l | nº | 4+4 | 6+6 | 7+7 | 9+9 | 12+12 | 9+9 | 10+10 |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Pot. eléctrica (func./deses.) | W | 420/850 | 640/1250 | 640/1220 | 710/1400 | 1290/2500 | 660/1410 | 710/1520 |
| Intensidad absorbida | A | 1,7/3,5 | 4,5/6,3 | 4,5/6 | 3,3/6,4 | 8,1/12,5 | 3,8/6,7 | 3,3/6,8 |
| Compresor | W | 460 | 500 | 500 | 560 | 1000 | 500 | 560 |
| Refrigerante | tipo | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A |
| Control evaporador | CP/VE | CP | CP | CP | CP | CP | CP | CP |
| Condensación | ST/AF/W | AF | AF | AF | AF | AF | AF | AF |
| Evaporador | ST/AF/W | AF | AF | AF | AF | AF | AF | AF |
| Ancho | mm | 824 | 1214 | 1354 | 1659 | 2119 | 1214 | 1354 |
| Fondo | mm | 627 | 627 | 627 | 627 | 627 | 783 | 783 |
| Alto | mm | 1247 | 1247 | 1247 | 1247 | 1247 | 1247 | 1247 |
| Peso neto/bruto | kg | 67/83 | 99/123 | 110/137 | 135/168 | 172/205 | 110/137 | 135/168 |

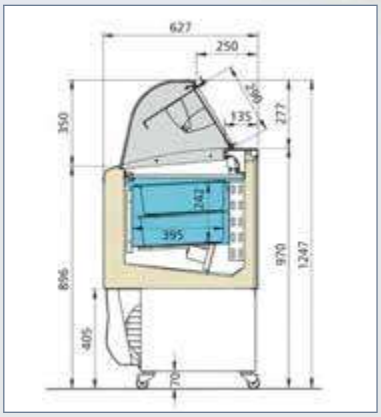
*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

CLASE 4+ CLIMÁTICA



SAMOA 9

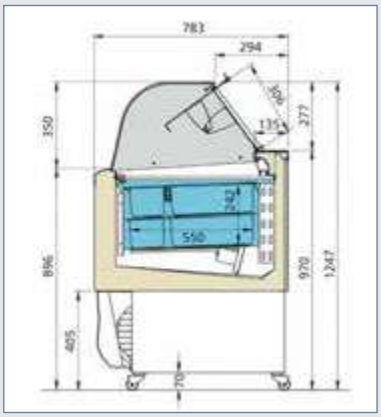
SAMOA 12




Samoa 4, 6, 7 9, 12



SAMOA 140




Samoa 120, 140

- Equipo frigorífico potenciado para una óptima conservación del helado incluso en condiciones ambiente desfavorables (Clase climática 4+: 35ºC/70% HR).
- Vitrinas de refrigeración ventilada para una distribución uniforme de la temperatura.
- Incorporan plafón con iluminación interior.
- La profundidad de la cuba permite la colocación de doble nivel de cubetas de 5 l (exposición + reserva).

# NEW MILLENNIUM SP / SP-STD

ISA

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **CRISTAL CURVO** | |
| 2FIS0905 | NEW MILLENNIUM 12 SP | |
| 2FIS0910 | NEW MILLENNIUM 16 SP | |
| 2FIS0915 | NEW MILLENNIUM 18 SP | |
| 2FIS0920 | NEW MILLENNIUM 20 SP | |
| 2FIS0925 | NEW MILLENNIUM 24 SP | |
| 2FIS0930 | NEW MILLENNIUM 12+12 SP | |
| | **CRISTAL RECTO** | |
| 2FIS1000 | NEW MILLENNIUM 12 SP STD | |
| 2FIS1001 | NEW MILLENNIUM 16 SP STD | |
| 2FIS1002 | NEW MILLENNIUM 18 SP STD | |
| 2FIS1003 | NEW MILLENNIUM 20 SP STD | |
| 2FIS1004 | NEW MILLENNIUM 24 SP STD | |
| 2FIS1005 | NEW MILLENNIUM 12-12 SP STD | |

*Los precios no incluyen cubetas.*

*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 2FIS9780 | Lavaporcionador con grifo y consola plástico (44x11,5x31,5) | |
| 2FIS9810 | Portaconos 5 tubos | |

*Nota: Consultar opciones distribución cubetas en página 185.*



FUNCIONALIDAD
Bandeja portaobjetos.



PRACTICIDAD
Indicador de sabores incorporado en el perfil de la vitrina.



HIGIENE
Persiana de cierre autoenrollable ocultable.



FACILIDAD
Ruedas ocultas completamente integrados en el chasis

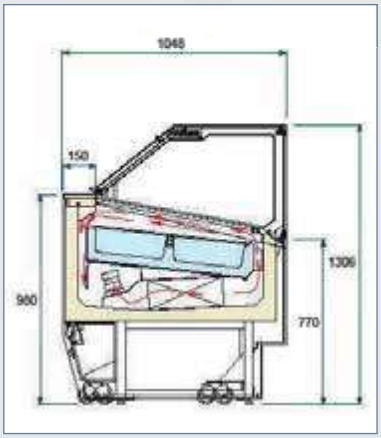
| DATOS TÉCNICOS | | NEW MILLENIUM 12 SP / SP-STD | NEW MILLENIUM 16 SP / SP-STD | NEW MILLENIUM 18 SP / SP-STD | NEW MILLENIUM 20 SP / SP-STD | NEW MILLENIUM 24 SP / SP-STD | NEW MILLENIUM 12+12 SP / SP-STD |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Gama temperatura | °C | -16/-14 | -16/-14 | -16/-14 | -16/-14 | -16/-14 | -16/-14 |
| Desescarche | AUT/MAN | AUT | AUT | AUT | AUT | AUT | AUT |
| Cubetas 5 l/Exp. | nº/m² | 12/- | 16/- | 18/- | 20/- | 24/- | 12+12/- |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Pot. eléc. (func./deses) | W | 1240/2500 | 1700/2980 | 1750/3000 | 2600/4400 | 2650/4500 | 2480/5000 |
| Intens. absorb.(func./deses) | A | 6/12 | 8/14 | 8/14 | 13/21 | 13/22 | 12/24 |
| Refrigerante | tipo | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A |
| Control evaporador | CP/VE | VE | VE | VE | VE | VE | VE |
| Condensación | ST/AF/W | AF | AF | AF | AF | AF | AF |
| Evaporador | ST/AF | AF | AF | AF | AF | AF | AF |
| Ancho (recto/curvo) | mm | 1148/1148 | 1508/1508 | 1678/1678 | 1848/1848 | 2188/2188 | 2188/2188 |
| Fondo (recto/curvo) | mm | 1062/1048 | 1062/1048 | 1062/1048 | 1062/1048 | 1062/1048 | 1062/1048 |
| Alto (recto/curvo) | mm | 1392/1306 | 1392/1306 | 1392/1306 | 1392/1306 | 1392/1306 | 1392/1306 |
| Peso neto/bruto | kg | 235/270 | 303/347 | 330/375 | 348/395 | 437/490 | 470/487 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED



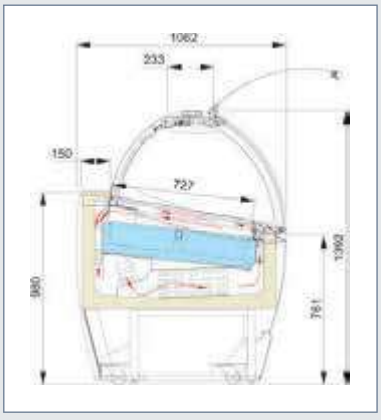

NEW MILLENNIUM
(cristal recto)




Cristal recto




NEW MILLENNIUM
(cristal curvo)




Cristal curvo

La nueva Millenium es más que un re-styling. Es una vitrina de altas prestaciones de las que se destaca:

- Tablero de mandos electrónicos para programar la temperatura de funcionamiento.
- Cristales templados, pirolíticos, laberinto... con exclusión de formación de condensación.
- Unidad condensadora incorporada.
- Refrigeración ventilada.
- Plafón de iluminación integrado.
- Termostato electrónico con visualización de la temperatura del lado del cliente.
- Clase climatica 4+ (35ºC - 70% UR).
- Cuba monobloque completamente realizada en acero inox AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm de espesor de baja densidad (40 kg/m$^3$) con agente expansor $CO_2$ ecológico.

# MITO WINNER

ISA

## MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 2FIS4017 | VITRINA MITO WINNER 12 G/I | |
| 2FIS4018 | VITRINA MITO WINNER 16 G/I | |
| 2FIS4011 | VITRINA MITO WINNER 18 G/I | |
| 2FIS4019 | VITRINA MITO WINNER 20 G/I | |
| 2FIS4005 | VITRINA MITO WINNER 24 G/I | |

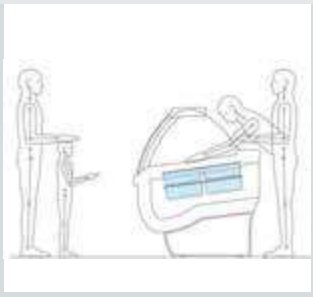
*Consultar stock disponible*



Sistema anticondensación del cristal.



Cristal curvo.



Cuba inclinada para mejor visibilidad del producto.

| DATOS TÉCNICOS | | 12 RV | 16 RV | 18 RV | 20 RV | 24 RV |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Dimensión Exteriores | mm | 1110x1165x1376 | 1440x1165x1376 | 1605x1165x1376 | 1770x1165x1376 | 2100x1165x1376 |
| Refrigeración | | Ventilada | Ventilada | Ventilada | Ventilada | Ventilada |
| Capacidad | lt | 703/120 | 932/160 | 1047/180 | 1162/200 | 1392/240 |
| Rango Temperatura | ºC | -16/-14 | -16/-14 | -16/-14 | -16/-14 | -16/-14 |
| Desescarche | | AUT (inv.Ciclo) | AUT (Inv. Ciclo) | AUT (Inv. Ciclo) | AUT (Inv. Ciclo) | AUT (Inv. Ciclo) |
| Clase Climática | Nº | 4+ | 4+ | 4+ | 4+ | 4+ |
| Condiciones Operativas | ºC%RH | 35/70 | 35/70 | 35/70 | 35/70 | 35/70 |
| Compresor | tipo-nº | Hermético (1) | Hermético (1) | Hermético (1) | Hermético (1) | Hermético (2) |
| Alimentación | V/ph/Hz | 230/1/50 | 230/1/50 | 230/1/50 | 230/1/50 | 230/1/50 |
| Potencia Eléctrica | W/A | 1350/6.7 | 1750/7.8 | 1800/8 | 2600/10.2 | 2650/10.4 |
| Potencia Eléctrica (desesc.) | W/A | 2800/11 | 2980/11.7 | 3100/12.2 | 3500/13.7 | 3600/14.1 |
| Peso Neto | Kg | 235 | 310 | 335 | 355 | 445 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED



MITO WINNER

- Sistema patentado de anticondensación del cristal.
- Desescarche por inversión de ciclo (duración 5 min.), reduciendo al mínimo las variaciones de temperatura del helado.
- Cuba de exposición inclinada para la máxima visibilidad del producto.
- Cristal elevable pistones hidráulicos.

# MITO POWER

ISA

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 2FIS4020 | VITRINA MITO POWER 12 G/I | |
| 2FIS4021 | VITRINA MITO POWER 16 G/I | |
| 2FIS4022 | VITRINA MITO POWER 18 G/I | |
| 2FIS4023 | VITRINA MITO POWER 20 G/I | |
| 2FIS4024 | VITRINA MITO POWER 24 G/I | |

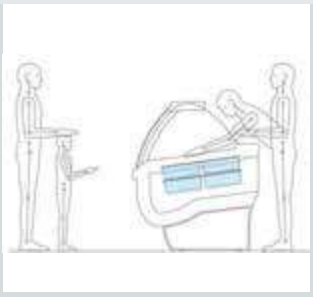
*Consultar stock disponible*



Sistema anticondensación del cristal.



Cristal curvo.



Cuba inclinada para mejor visibilidad del producto.

| DATOS TÉCNICOS | | 12 RV | 16 RV | 18 RV | 20 RV | 24 RV |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Dimensión Exteriores | mm | 1100x1168x1376 | 1440x1168x1376 | 1600x1168x1376 | 1770x1168x1376 | 2120x1168x1376 |
| Refrigeración | | Ventilada | Ventilada | Ventilada | Ventilada | Ventilada |
| Capacidad | lt | 715/54 | 948/112 | 1064/126 | 1181/184 | 1414/168 |
| Rango Temperatura | ºC | -16/-14 | -16/-14 | -16/-14 | -16/-14 | -16/-14 |
| Desescarche | | AUT (Inv. Ciclo) | AUT (Inv, Ciclo) | AUT (Inv. Ciclo) | AUT (Inv. Ciclo) | AUT (Inv. Ciclo) |
| Clase Climática | Nº | 4+ | 4+ | 4+ | 4+ | 4+ |
| Condiciones Operativas | ºC%RH | 35/70 | 35/70 | 35/70 | 35/70 | 35/70 |
| Compresor | tipo-nº | Hermético (1) | Hermético (2) | Hermético (2) | Hermético (2) | Hermético (2) |
| Alimentación | V/ph/Hz | 230/1/50 | 230/1/50 | 230/1/50 | 230/1/50 | 230/1/50 |
| Potencia Eléctrica | W/A | 1600/7.8 | 1800/8.8 | 1850/8.9 | 3100/15 | 3150/15.1 |
| Potencia Eléctrica (desesc.) | W/A | 3500/19 | 3990/21.7 | 400/21.8 | 5000/27.2 | 5050/27.4 |
| Peso Neto | Kg | 235 | 320 | 345 | 365 | 455 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED



MITO POWER

- Sistema patentado de anticondensación del cristal.
- Desescarche por inversión de ciclo (duración 5 min.) reduciendo al mínimo las variaciones de temperatura del helado.
- Equipo frigorífico potenciado (compresor hermético) y refrigeración ventilada con doble evaporador para garantizar una temperatura del producto homogénea.
- Cuba de exposición inclinada para máxima visibilidad del producto.

# GELATOSUPERSHOW

ISA

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 2FIS4025 | GELATOSUPERSHOW 120 H 135 G/I | |
| 2FIS4026 | GELATOSUPERSHOW 155 H 135 G/I | |
| 2FIS4027 | GELATOSUPERSHOW 170 H 135 G/I | |
| 2FIS4028 | GELATOSUPERSHOW 190 H 135 G/I | |
| 2FIS4029 | GELATOSUPERSHOW 220 H 135 G/I | |

*Consultar stock disponible*



Amplia visibilidad de producto gracias a sus cristales frontales y laterales.



Posibilidad de personalización. (Consulte con su comercial).



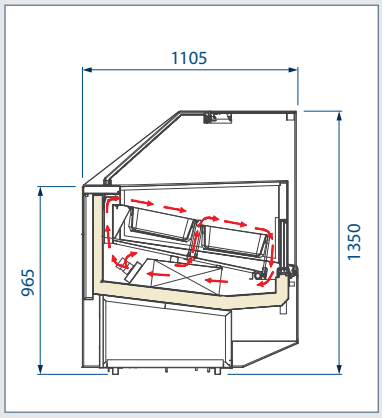
| DATOS TÉCNICOS | | 120 RV | 155 RV | 170 RV | 190 RV | 220 RV |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Dimensión Exteriores | mm | 1166x1105x1350 | 1496x1105x1350 | 1661x1105x1350 | 1826x1105x1350 | 2166x1105x1350 |
| Refrigeración | | Ventilada | Ventilada | Ventilada | Ventilada | Ventilada |
| Capacidad | lt | 824/147 | 1083/193 | 1212/216 | 1341/239 | 1600/285 |
| Rango Temperatura | ºC | -16/-14 | -16/-14 | -16/-14 | -16/-14 | -16/-14 |
| Desescarche | | AUT (Inv. Clclo) | AUT (Inv. Ciclo) | AUT (Inv. Ciclo) | AUT (Inv. Ciclo) | AUT (Inv. Ciclo) |
| Clase Climática | Nº | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Condiciones Operativas | ºC%RH | 30/55 | 30/55 | 30/55 | 30/55 | 30/55 |
| Compresor | tipo-nº | Semi Hermético | Semi Hermético | Semi Hermético | Semi Hermético | Semi Hermético |
| Alimentación | V/ph/Hz | 400/3/50 | 400/3/50 | 400/3/50 | 400/3/50 | 400/3/50 |
| Potencia Eléctrica | W/A | 1740/3.1 | 2470/6.3 | 2780/6.8 | 3600/9.7 | 3950/9.9 |
| Potencia Eléctrica (desesc.) | W/A | 3260/7.9 | 3870/8.5 | 4250/9.6 | 4600/10.8 | 5040/11.4 |
| Peso Neto | Kg | 331 | 390 | 400 | 430 | 490 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED



GELATOSUPERSHOW




GELATOSUPERSHOW

- Desescarche por inversión de ciclo que permite realizar el proceso en un breve espacio de tiempo para no alterar las características del helado.
- Sistema de ventilación con doble flujo de aire que garantiza una temperatura homogénea en la cuba, una exposición del helado excelente y una importante reducción de tiempo y consumo.
- Compresor semi-hermético de alta eficacia frigorífica, bajo consumo y bajo nivel sonoro.
- Temperatura regulable de -20ºC a +2ºC.

# KALEIDO

ISA

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 2FIS1605 | KALEIDO 120 RV | |
| 2FIS1606 | KALEIDO 170 RV | |
| 2FIS1604 | KALEIDO 220 RV | |
| 2FIS1607 | ÁNGULO EXTERNO 45º | |

*Consultar stock disponible*



Plano de exposición del producto inclinado 11º para una mejor visualización del helado.



Doble vidrio frontal temperado con elevación a través de pistones hidráulicos.



Iluminación interna con triple barra de led.



Laterales panorámicos con doble cristal atemperado.

| DATOS TÉCNICOS | | 120 RV | 170 RV | 220 RV | AE45 RV |
|---|---|---|---|---|---|
| Dimensiones externas | mm | 1182 x 1198 x 1182 | 1167 x 1198 x 1182 | 2172 x 1198 x 1182 | 1875 x 1198 x 1182 |
| Refrigeración | tipo | Ventilada | Ventilada | Ventilada | Ventilada |
| Capacidad (bruta/neta) | lt | 685 / 147 | 1009 / 216 | 1332 / 285 | 901 / 193 |
| Rango de temperatura | ºC | -20 / +2 | -20 / +2 | -20 / +2 | -20 / +2 |
| Temperatura del producto | ºC | -16 / -14 | -16 / -14 | -16 / -14 | -16 / -14 |
| Desescarche | | Inversión de ciclo | Inversión de ciclo | Inversión de ciclo | Inversión de ciclo |
| Clase climática | Nº | 7 | 7 | 7 | 7 |
| Condiciones funcionamiento | ºC%RH | 35 / 75 | 35 / 75 | 35 / 75 | 35 / 75 |
| Compresor tipo - nº | tipo - nº | Hermético (2) | Hermético (2) | Hermético (2) | Hermético (2) |
| Alimentación | V/ph/Hz | 220/2 | 380/3 | 380/3 | 380/3 |
| Potencia Eléctrica | W/A | 1240 / 6 | 1720 / 3 | 2700 / 4,2 | 1720 / 3 |
| Potencia Eléctrica (desesc.) | W/A | 2300 / 11 | 2950 / 4,9 | 6300 / 8,5 | 2950 / 4,9 |
| Peso neto | kg | 320 | 409 | 510 | 400 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

NOVEDAD 2014



KALEIDO



- Vitrina de gelato de refrigeración ventilada con doble circuíto de aire para una perfecta distribución de la temperatura.
- Desescarche automático por inversión de giro.
- Cuerpo de una pieza aislado con poliuretano ecológico $CO^2$ con 60 mm de espesor.
- Plano de servicio en Corian y panel posterior de acero al carbono barnizado.
- Cortina enrollable posterior que permite cerrar el área de exposición para una mejor conservación del frío.
- Rodapiés en acero inoxidable barnizado epoxy. Vitrina dotada de pies regulables en altura o ruedas (opcional)
- Cuadro electrónico. Set de regulación de temperatura predispuesto para -20 / + 2ºC
- Termostato digital posicionado en la parte interna de la cuba.

# CARRETINO

ISA

## MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 2FIS2510 | CARRETINO S | |

*Los precios no incluyen cubetas.*

## Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 2FMR9100 | CUBETA 5 | |
| 2FMR9150 | CUBETA 7 | |
| 2FMR9200 | CUBETA 9 | |
| 2FMR9600 | CUBETA 7* (Cuadrada) | |
| 2FMR9700 | CUBETA 1/4 | |

*Nota: Consultar opciones distribución cubetas en página 185.*
*No disponible en otros colores*



Sobreestructura en cristal con cierre hermético.



Conjunto de soportes en acero inox para realizar las diferentes composiciones de cubetas en exposición.



Incorpora lavaporcionador con grifo en la parte superior del carro.

| DATOS TÉCNICOS | | | **CARRETINO** |
|---|---|---|---|
| Gama temperatura | °C | | -16/-18 |
| Desescarche | AUT/MAN | | AUT |
| Capacidad cubetas 5 l | nº | | 6 + 6 |
| Tensión/Fases | V/nº | | 220/2 |
| Potencia eléctrica | W | | 550 |
| Compresor | W | | 488 |
| Refrigerante | tipo | | R404A |
| Condensación | ST/AF/W | | AF |
| Ancho | mm | | 2010 |
| Fondo | mm | | 1285 |
| Alto | mm | | 2081 |
| Peso neto/bruto | kg | | 160/215 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED



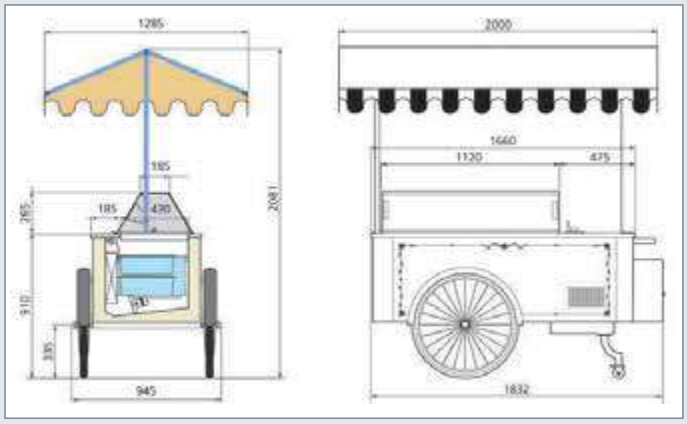

CARRETINO S



Servicio al aire libre



Servicio al restaurante




- Refrigeración ventilada mediante circulación de aire forzado que garantiza una perfecta conservación del helado.
- Tapa basculante en metacrilato transparente.
- Sistema de desescarche automático por gas caliente.
- Rueda frontal de apoyo con seguro incorporado.

# CUBETAS

EUROFRED

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| CUBETAS CONSTRUIDAS EN ACERO INOXIDABLE PULIDO | | |
| 2FMR9100 | CUBETA 5 | |
| 2FMR9150 | CUBETA 7 | |
| 2FMR9200 | CUBETA 9 | |
| 2FMR9750 | CUBETA 5 (h 80) | |
| 2FMR9225 | CUBETA 8 | |
| 2FMR9250 | CUBETA 10 | |
| 2FMR9300 | CUBETA 13 | |
| 2FMR9350 | CUBETA 12 | |
| 2FMR9400 | CUBETA 14 | |
| 2FMR9700 | CUBETA 1/4 | |
| 2FMR9600 | CUBETA 7 (cuadrada) | |
| 2FIS9016 | CUBETA 5 (triangular-AE/AI 45º) | |
| 2FMR9015 | CUBETA 2,5 | |

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| CUBETAS TRANSPARENTES CONSTRUIDAS EN POLICARBONATO | | |
| 2FIS9751 | CUBETA TRANS 5 | |
| 2FIS9752 | CUBETA TRANS 5 (h 80) | |

*Sólo modelos GelatoShow*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 2FMR9010 | TIM/H18 para cubeta 165x165 | |



Cubetas en acero inox. 5 y 7 l de capacidad.



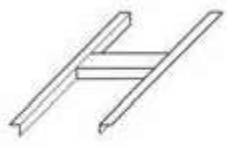
Cubetas en acero inox. 10 y 12 l de capacidad.



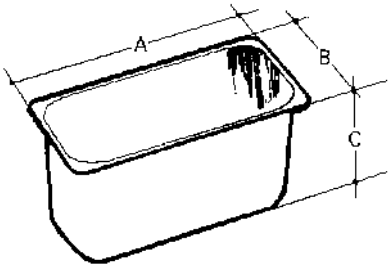
Exposición y reserva de helado en vitrina, con cubeta 5 l.



Cubetas transparentes construidas en policarbonato (Gelatoshow).



Soporte para cubetas 2.5
TIM/H18




| DATOS TÉCNICOS | A | B | C |
|---|---|---|---|
| Cubeta inox 5 | 360 | 165 | 120 |
| Cubeta inox 7 | 360 | 165 | 150 |
| Cubeta inox 9 | 360 | 165 | 180 |
| Cubeta inox 5 L | 360 | 250 | 80 |
| Cubeta inox 10 L | 360 | 250 | 120 |
| Cubeta inox 12 L | 360 | 250 | 150 |
| Cubeta inox 16 L | 360 | 250 | 180 |
| Cubeta inox 12 | 420 | 200 | 150 |
| Cubeta inox 14 | 420 | 200 | 200 |
| Cubeta inox 1/4 | 260 | 160 | 150 |
| Cubeta inox 2,5 | 165 | 165 | 120 |
| Cubeta inox 7 (cuadrada) | 210 | 200 | 200 |
| Cubeta triangular (angulo 45º) | 360 | 145/185 | 120 |
| Cubeta trans. 5 | 360 | 165 | 120 |
| Cubeta trans 5 (h 80) | 360 | 250 | 80 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

## ISETTA

ISETTA 4

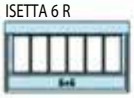


4+4 CUB. 5
4 CUB. 7-9

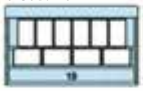


6 CUB. 1/4

ISETTA 6 R

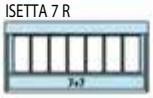


6+6 CUB. 5
6 CUB. 7-9

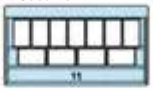


10 CUB. 1/4

ISETTA 7 R

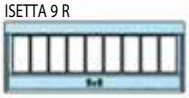


7+7 CUB. 5
7 CUB. 7-9

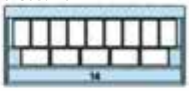


11 CUB. 1/4

ISETTA 9 R

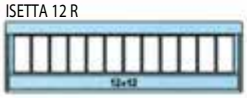


9+9 CUB. 5
9 CUB. 7-9

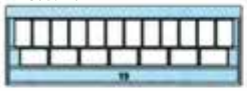


14 CUB. 1/4

ISETTA 12 R



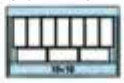
12+12 CUB. 5
12 CUB. 7-9



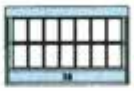
19 CUB. 1/4

## ISABELLA LX

ISABELLA 140 LX



10+10 CUB. 5
10 CUB. 7-9

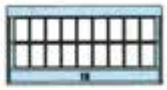


14 CUB. 1/4

ISABELLA 180 LX



13+13 CUB. 5
13 CUB. 7-9



18 CUB. 1/4

## SAMOA

SAMOA 4

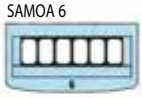


4 CUB. 1/4

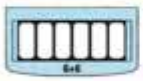


4+4 CUB. 5
4 CUB. 7-9

SAMOA 6

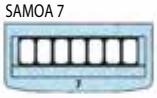


6 CUB. 1/4

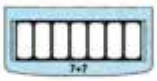


6+6 CUB. 5
6 CUB. 7-9

SAMOA 7

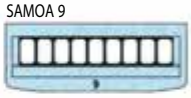


7 CUB. 1/4

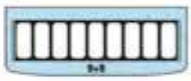


7+7 CUB. 5
7 CUB. 7-9

SAMOA 9

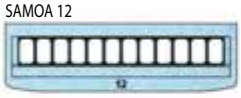


9 CUB. 1/4

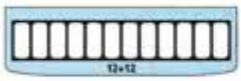


9+9 CUB. 5
9 CUB. 7-9

SAMOA 12

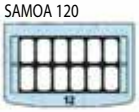


12 CUB. 1/4

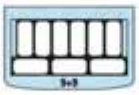


12+12 CUB. 5
12 CUB. 7-9

SAMOA 120

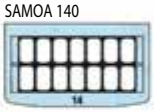


12 CUB. 1/4



9+9 CUB. 5
9 CUB. 7-9

SAMOA 140



14 CUB. 1/4



10+10 CUB. 5
10 CUB. 7-9

## NEW MILLENNIUM SP

NEW MILLENNIUM 12

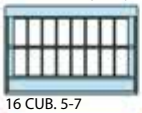


12 CUB. 5-7

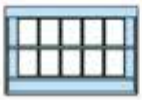


8 CUB. 10-12

NEW MILLENNIUM 16

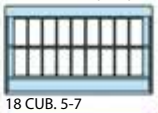


16 CUB. 5-7

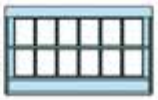


10 CUB. 10-12

NEW MILLENNIUM 18

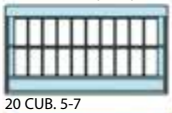


18 CUB. 5-7

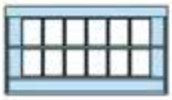


12 CUB. 10-12

NEW MILLENNIUM 20

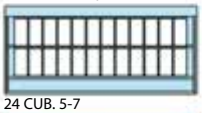


20 CUB. 5-7

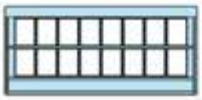


14 CUB. 10-12

NEW MILLENNIUM 24

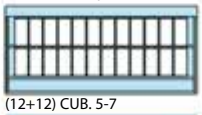


24 CUB. 5-7

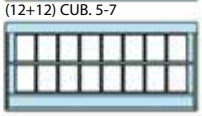


16 CUB. 10-12

NEW MILLENNIUM 12+12



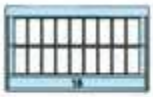
(12+12) CUB. 5-7



16 CUB. 10-12

## FOCUS E

FOCUS 18

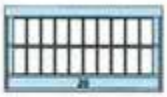


18+18 CUB. 5
18 CUB. 7

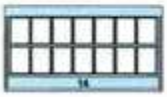


12 CUB. 10-12

FOCUS 20

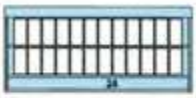


20+20 CUB. 5
20 CUB. 7

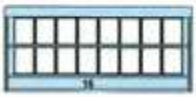


14 CUB. 10-12

FOCUS 24

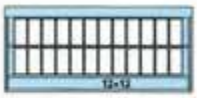


24 + 24 CUB. 5
24 CUB. 7

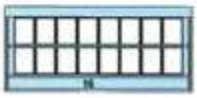


16 CUB. 10-12

FOCUS 12+12



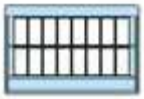
(12+12) + (12+12) CUB. 5
(12+12) CUB. 7



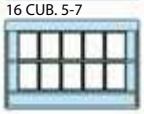
16 CUB. 10-12

## VENUS

VENUS 16

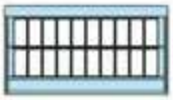


16 CUB. 5-7

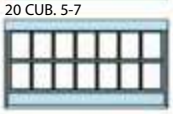


10 CUB. 10-12

VENUS 20



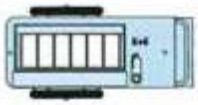
20 CUB. 5-7



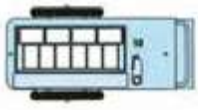
14 CUB. 10-12

## CARRETINO

CARRETINO S



6+6 CUB. 5
6 CUB. 7-9



10 CUB. 1/4

## GELATOSHOW

Mod. 120



12 CUB. 5



8 CUB. 5 (h 80)

Mod. 155



16 CUB. 5

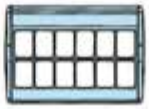


10 CUB. 5 (h 80)

Mod. 170

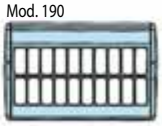


18 CUB. 5

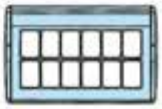


12 CUB. 5 (h 80)

Mod. 190

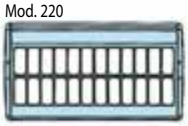


20 CUB. 5

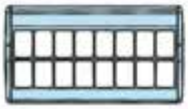


12 CUB. 5 (h 80)

Mod. 220



24 CUB. 5



16 CUB. 5 (h 80)

# Línea Cocción



# Índice


Indice visual de gama 187

## COCCIÓN

### Hornos convección

Hornos mixtos convección 188
Hornos a convección 189
Hornos a convección para gastronomía y pastelería 190-191
Hornos a convección y vapor directo 192
Accesorios hornos 193

### Envasadoras al vacío

Envasadoras al vacío 194
Envasadoras al vacío de campana 195

### Hornos microondas

Hornos microondas 196

### Salamandras

Salamandras 197
Salamandras eléctricas 198

### Cocinas

**Linea 900**
Cocinas sobre proyecto 199

**Línea 600**
Cocinas 200
Cocinas eléctricas - vitrocerámicas 201
Fry-top lisa 202
Fry-top rayada 203
Parrillas de carbón a gas 204
Freidoras 205
Baño María 206
Calientapatatas / Cuecepastas 207

**Linea 700**
Cocinas 208
Fry-top lisa 209
Fry-top rayada 210
Freidoras 211
Cuecepastas / Marmita 212

# Línea cocción

## HORNOS

### CONVECCIÓN



STEAM BOX
Pág 188



KF
Pág 188



MAGNIFICO M-MP-MM-MD
Pág 190

## COMPLEMENTOS COCCIÓN

### ENVASADORAS AL VACÍO



ECO
Pág 194



ECO
Pág 195

### HORNOS MICROONDAS





KOR-KOC-KOD-SERIE 610
Pág 196

## LÍNEA DE COCINAS

### COCINAS MODULARES SERIE 600 / 700



COCINA
Pág 200, 208



COCINA VITROCERÁMICAS
Pág 201



FRY-TOP
Pág 202, 209



PARRILLAS DE CARBÓN A GAS
Pág 204

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

## SALAMANDRAS



SRE
Pág 197



HI-LITE
Pág 198



FREIDORAS
Pág 205, 211



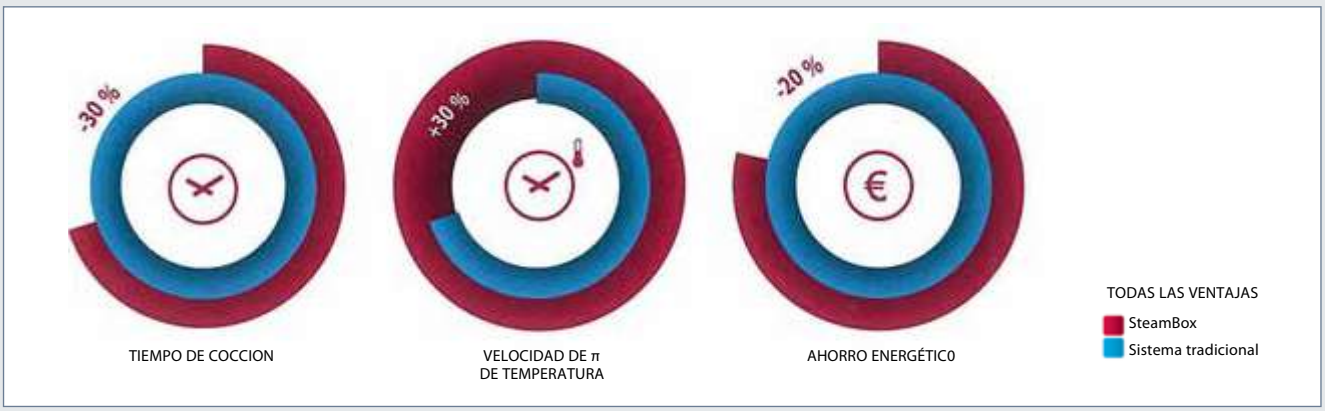
BAÑO MARÍA
Pág 206

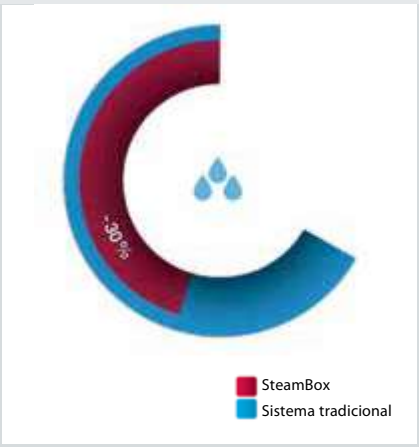


CALIENTAPATATAS /
CUECEPASTAS /MARMITA
Pág 206, 212

# STEAM BOX

Giorik

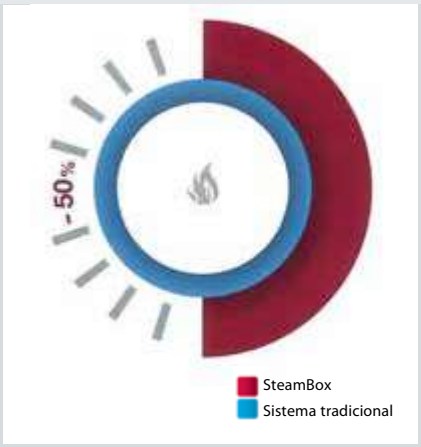



Reduccion del consumo de agua




Tiempos de coccion reducidos




Mitad de consumo

## El vapor inteligente

Gracias a un innovador sistema patentado por Giorik, en el horno STEAMBOX conviven de modo complementario dos métodos de producción del vapor que unen calidad del vapor generado mediante CALDERA con la velocidad y la economicidad del vapor generado de modo INSTANT. Las ventajas que conlleva este sistema son fácilmente mesurables en términos de RAPIDEZ, CALIDAD, EFICIENCIA y AHORRO.

## Ahorro

STEAMBOX tiene un generador de vapor de medidas reducidas respecto a los hornos mixtos tradicionales, que logra reducir el consumo sin comprometer el rendimiento. El ahorro energético es sensible tanto desde un punto de vista económico como en lo que se refiere al cuidado del medio ambiente. Además todas las versiones disponen de un control de recorte de la potencia del horno que permite una regulación precisa de las temperaturas y un ahorro energético a régimen.

## Eficiencia

Tanto en fase de pre-calentamiento como en la de funcionamiento a régimen, STEAMBOX tiene tiempos de puesta a punto y de reanudación inferiores a la media, eliminando de esta manera los tiempos muertos en la cocina y los derroches inútiles de energía.

## Tiempos y consumo

Con este sistema, los tiempos de cocción (precalentamiento + cocción) son decididamente más bajos respecto a los de hornos que utilizan el tradicional sistema "atmosférico" (-40% aprox.) y lo mismo ocurre con el consumo (-50% aprox.)

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED



STEAM BOX

## Meteo System, el hábitat climático perfecto

El sistema único de control de la humedad patentado por Giorik con el que están equipados los hornos STEAMBOX permite monitorizar constantemente la situación climática en el interior de la cámara de cocción e intervenir con celeridad para mantener siempre el grado correcto de hidratación. Esto es posible gracias a un software que analiza los parámetros de referencia en la cámara, realizando los ajustes de producción del vapor o descarga de la humedad necesaria para garantizar las condiciones ideales para cada tipo de cocción.

## Steam Tuner, la modulación del vapor

En los hornos Steambox no solo es posible calibrar la CANTIDAD de vapor que se introduce en la cámara de cocción, sino también graduar la CALIDAD. Esto es así gracias al uso de un sistema patentado que permite modular el nivel de hidratación del vapor en base al tipo de cocción. Aunque se lo considera de calidad superior, el vapor "seco" no siempre resulta indicado para la comida y para el efecto que se quiere obtener. En caso de cocciones de alimentos de gran tamaño o fibra particularmente consistente, lo más indicado, de hecho es utilizar vapor con el grado justo de hidratación que, por tener un poder de penetración superior respecto al vapor seco, cocinará los alimentos en tiempos más rápidos y preservando su suavidad, y textura.



*Consultar precios y disponibilidad*

# Hornos a convección

## KF

EUROFRED

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **VERSIÓN SNACK** | |
| 7LGI0031 | KF620 | |
| 7LGI0032 | KF733 - demi baguette | |
| | **VERSIÓN PASTELERÍA 60 x 40** | |
| 7LGI0033 | KF937 CON INVERSOR DE GIRO | |
| 7LGI0034 | KF 912-P | |
| 7LGI0035 | KF966UD-P CON INVERSOR DE GIRO | |
| 7LGI0036 | KF981UD-P CON INVERSOR DE GIRO | |
| | **VERSIÓN GASTRONOMÍA GN 1/1** | |
| 7LGI0037 | KF912-G | |
| 7LGI0038 | KF966UD-G CON INVERSOR DE GIRO | |
| 7LGI0039 | KF981UD-G CON INVERSOR DE GIRO | |

*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7LGI0125 | KL 822 (para KF620) | |
| 7LGI0120 | KL 833 (para KF733) | |
| 7LGI0110 | KL 864 (para KF937/KF966UD-P) | |
| 7LGI0115 | KL 898 (para KF912/KF981UD-P) | |

| Dotaciones | KF620 |
|---|---|
| Bandejas 425x345 | 4 |



Panel de control electrónico con humidificación directa.



Hornos profesionales para soportar bandejas para uso en gastronomía y/o pastelería.



Revestimiento exterior de acero inoxidable. Luz interior

| DATOS TÉCNICOS | | KF 620 | KF 733 | KF 937 | KF912 P | KF 966 UD-P | KF 981 UD-P | KF912 G | KF 966 UD-G | KF 981 UD-G |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Gama de temperatura | ºC | +50/+300 | +50/+300 | +50/+300 | +50/+300 | +50/+300 | +50/+300 | +50/+300 | +50/+300 | +50/+300 |
| Niveles de carga 425x345 | nº | 4* | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Niveles de carga 480x340 | nº | - | 4 | - | - | - | - | - | - | - |
| Niveles de carga 600x400 | nº | - | - | 3 | 4 | 4 | 6 | - | | - |
| Niveles de carga GN 1/1 | nº | - | - | - | - | - | - | 4 | 4 | 6 |
| Distancia entre guías | mm | 74 | 75 | 73 | 73 | 83 | 80 | 73 | 83 | 83 |
| Tensión / Fases | V / nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 380/3 | 380/3 | 220/2 | 380/3 | 380/3 |
| Potencia eléctrica | kW | 2,8 | 3,2 | 3,7 | 3,4 | 6,4 | 8,4 | 3,4 | 6,4 | 8,4 |
| Ancho exterior | mm | 590 | 670 | 790 | 900 | 790 | 910 | 900 | 790 | 910 |
| Fondo exterior | mm | 540 | 625 | 665 | 680 | 665 | 750 | 680 | 665 | 750 |
| Alto exterior | mm | 595 | 555 | 505 | 570 | 635 | 775 | 570 | 635 | 775 |
| Ancho interior | mm | 451,8 | 520 | 672 | 670 | 670 | 686 | 670 | 670 | 686 |
| Fondo interior | mm | 419,9 | 460 | 497,7 | 498 | 500 | 523,5 | 498 | 500 | 523,5 |
| Alto interior | mm | 368 | 340 | 250 | 380 | 380 | 515 | 380 | 380 | 515 |
| Peso | kg | 31 | 40 | 45 | 54 | 56 | 86 | 54 | 56 | 86 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

# Hornos a convección electromecánicos



KF 620



KF 966 UD



KF 981 UD



KF 912

Tabla estufas

| Modelo | Bandejas | Medidas ext | Distancia entre guias |
|---|---|---|---|
| KL822 | 8 de 425x345 | 600x500x850 | 74 mm |
| KL833 | 8 de 425x345 | 680x630x850 | 74 mm |
| KL864 | 8 de 600x400 | 815x630x850 | 62 mm |
| KL898 | 8 de 600x400 | 920x750x874 | 62 mm |



KL864



KL833



KL822

- **Hornos eléctricos de convección disponibles en versión Snack, Pastelería y Gastronomía.**
  **Revestimiento exterior de acero inoxidable, luz interior.**
- **El modelo KF620** tiene dimensiones reducidas que permiten utilizarlo en una barra de bar para calentar pizzas y otros platos congelados. Especialmente apto para la cocción de brioche.
- **El modelo KF733** es un horno de dimensiones medianas. Su elevada potencia de calentamiento, optimizada por la acción del motoventilador con inversión de marcha, garantiza un rendimiento excelente en panadería, en especial para la cocción de "Media Baguette" (46 cm).
- **El modelo KF937** dispone de motoventilador con inversión de marcha, que garantiza un rendimiento excelente. Ideal en panadería para la cocción de "Maxi Baguette" (55 cm), y con las mismas prestaciones en pastelería.
- **Los modelos KF966UD y KF981UD** de 4 y 6 bandejas son hornos para utilizar en pastelería y panadería, preparado también para soportar bandejas para la gastronomía.
- **Los modelos KF912 y KF981UD** son ideales para la cocción en gastronomía con bandejas GN1/1.
- Los modelos UD con humidificación directa los convierten en hornos altamente profesional, ya que la presencia inmediata de humedad en la cámara de cocción garantiza aumentar la calidad de numerosos platos.

# Hornos a Convección para Gastronomía y Pastelería
## Control electromecánico

# MAGNIFICO
Giorik

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **ELÉCTRICO** | |
| 7LGK1040 | ME4232 - 4 x (GN2/3) | |
| 7LGK1045 | ME5232 - 5 x (GN2/3) | |
| 7LGK1000 | ME52 - 5 x (GN1/1 - 60x40) | |
| 7LGK1060 | ME72 - 7 x (GN1/1 - 60x40) | |
| 7LGK1010 | ME102 - 10 x (GN1/1-60x40) | |
| | **GAS** | |
| 7LGK1005 | MG52 - 5 x (GN1/1 - 60x40) | |
| 7LGK1065 | MG72 - 7 x (GN1/1 - 60x40) | |
| 7LGK1015 | MG102 - 10 x (GN1/1 - 60x40) | |

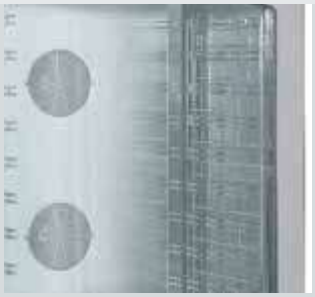
*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7LGK9620K | SOPORTE PARA HORNOS 5 BANDEJAS (medidas 83x57x85 y 8 niveles de carga) | |
| 7LGK9625K | SOPORTE PARA HORNOS 8 BANDEJAS (medidas 85 x57x70 y 5 niveles de carga) | |



Control electromecánico.



Estructura de guías de serie, intercambiables y sustituibles, con distancia entre bandejas de 74 mm (excepto ME4232).



Pies con altura regulable.

| DATOS TÉCNICOS | | ME 4232 | ME 5232 | ME 52 | MG 52 | ME 72 | MG 72 | ME 102 | MG 102 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Gama de temperatura | ºC | +50/+280 | +50/+280 | +50/+280 | +50/+280 | +50/+280 | +50/+280 | +50/+280 | +50/+280 |
| Niveles de carga | nº | 4xGN 2/3 | 5xGN 2/3 | 5xGN 1/1 | 5xGN 1/1 | 7xGN 1/1 | 7xGN 1/1 | 10xGN 1/1 | 10xGN 1/1 |
| | | -- | -- | 5x(60x40) | 5x(60x40) | 7x(60x40) | 7x(60x40) | 10x(60x40) | 10x(60x40) |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 380/3 | 220/2 | 380/3 | 220/2 | 380/3 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | kW | 2,6 | 3,3 | 6,3 | 0,3 | 9,6 | 0,6 | 12,6 | 0,6 |
| Potencia calorífica | kW | 2,5 | 3 | 6 | 9,5 | 9 | 16 | 12 | 19 |
| Distancia entre guías | mm | 70 | 74 | 74 | 74 | 74 | 74 | 74 | 74 |
| Ancho exterior | mm | 647 | 600 | 870 | 870 | 870 | 870 | 870 | 870 |
| Fondo exterior | mm | 609 | 688 | 748 | 786 | 748 | 786 | 748 | 786 |
| Alto exterior | mm | 532 | 603 | 603 | 700 | 783 | 879 | 983 | 1079 |
| Ancho cámara | mm | 397 | 375 | 645 | 645 | 645 | 645 | 645 | 645 |
| Fondo cámara | mm | 380 | 390 | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 |
| Alto cámara | mm | 350 | 420 | 420 | 420 | 600 | 600 | 800 | 800 |
| Peso neto | kg | 40 | 52 | 65 | 110 | 80 | 148 | 100 | 160 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

# Hornos a convección electromecánicos



ME4232



ME52



ME72



ME102




- **Hornos a convección con control electromecánico, con humidificador y dos velocidades. Para aplicación en gastronomía y pastelería.**
  Funciones: Convección con o sin humidificador, cocción con sonda interior (sólo modelos S), regeneración y mantenimiento de temperatura.
- Cámara de cocción, construidas en AISI 304 con esquinas redondeadas, para garantizar la máxima higiene y limpieza. Pies con altura regulable.
- Puerta con una amplia superficie de cristal. "Canal de aire" para la ventilación del cristal exterior, que limita la temperatura sobre la superficie exterior.
- Cierre de la puerta a presión y reapertura mediante desenganche con una posición; mando de plástico altamente resistente a los golpes y a las altas temperaturas.
- Guarnición de silicona introducida en la parte frontal de la cámara de cocción que garantiza la máxima estanqueidad de la puerta evitando disminuciones drásticas de temperatura.
- Bandeja recoge-líquidos de condensación desmontable, colocada debajo de la cámara.
- Calentamiento a través de resistencias circulares con una elevada eficiencia.
- Todos los modelos cuentan con inversor de giro.

# Hornos a Convección para Gastronomía y Pastelería
## Control digital

# MAGNIFICO
Giorik

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **ELÉCTRICO** | |
| 7LGK1050 | MPE423 - 4 x (GN2/3) | |
| 7LGK1055 | MPE523 - 5 x (GN2/3) | |
| 7LGK1020 | MPE5 - 5 x (GN1/1 - 60x40) | |
| 7LGK1070 | MPE7 - 7 x (GN1/1 - 60x40) | |
| 7LGK1030 | MPE10 - 10 x (GN1/1 - 60x40) | |
| | **GAS** | |
| 7LGK1025 | MPG5 - 5 x (GN1/1 - 60x40) | |
| 7LGK1075 | MPG7 - 7 x (GN1/1 - 60x40) | |
| 7LGK1035 | MPG10 - 10 x (GN1/1 - 60x40) | |

*Consultar stock disponible*

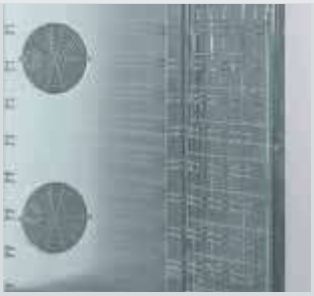
Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7LGK9020K | SOPORTE HORNOS DE 5 BANDEJAS (medidas 83x87x85 y 8 niveles de carga) | |
| 7LGK9025K | SOPORTE HORNOS DE 7 y 10 BANDEJAS (medidas 83x57x70 y 5 niveles de carga) | |
| 7LGK9008 | Sonda al corazón* (medidas 85 x57x70 y 5 nivecarga) | |

**Sonda no aplicable en el modelo MPE423*



Control digital.



Estructura de guías de serie, intercambiables y sustituibles, con distancia entre bandejas de 74 mm.



Pies con altura regulable.

| DATOS TÉCNICOS | | MPE 423 | MPE 523 | MPE 5 | MPG 5 | MPE 7 | MPG 7 | MPE 10 | MPG 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Gama de temperatura | ºC | +50/+280 | +50/+280 | +50/+280 | +50/+280 | +50/+280 | +50/+280 | +50/+280 | +50/+280 |
| Niveles de carga | nº | 4xGN 2/3 | 5xGN 2/3 | 5xGN 1/1 | 5xGN 1/1 | 7xGN 1/1 | 7xGN 1/1 | 10xGN 1/1 | 10xGN 1/1 |
| | | - | - | 5x(60x40) | 5x(60x40) | 7x(60x40) | 7x(60x40) | 10x(60x40) | 10x(60x40) |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 380/3 | 220/2 | 380/3 | 220/2 | 380/3 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | kW | 2,6 | 3,3 | 6,3 | 0,3 | 9,6 | 0,6 | 12,6 | 0,6 |
| Potencia calorífica | kW | 2,5 | 3 | 6 | 9,5 | 9 | 16 | 12 | 19 |
| Distancia entre guías | mm | 70 | 74 | 74 | 74 | 74 | 74 | 74 | 74 |
| Ancho exterior | mm | 647 | 600 | 870 | 870 | 870 | 870 | 870 | 870 |
| Fondo exterior | mm | 609 | 688 | 748 | 786 | 748 | 786 | 748 | 786 |
| Alto exterior | mm | 532 | 603 | 603 | 700 | 783 | 879 | 983 | 1079 |
| Ancho cámara | mm | 397 | 375 | 645 | 645 | 645 | 645 | 645 | 645 |
| Fondo cámara | mm | 380 | 390 | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 |
| Alto cámara | mm | 350 | 420 | 420 | 420 | 600 | 600 | 800 | 800 |
| Peso neto | kg | 40 | 52 | 65 | 110 | 80 | 148 | 100 | 160 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

# Hornos a convección digitales



MPE5

CONTROL DIGITAL



MPE7



MPE10



MPG10




- **Hornos a convección para una aplicación en gastronomía tanto como en pastelería. Control digital programable.** Mando de uso innovador, sencillo e intuitivo. La placa de control electrónico permite memorizar 99 recetas que pueden ser actualizadas con una llave USB. Permite programar nueve fases de cocción, controlar la humedad en la cámara, programar 4 velocidades de ventilación, utilizar la sonda al corazón y cocinar en baja temperatura con la opción delta T.
- Cámara de cocción, construidas en AISI 304 con esquinas redondeadas, para garantizar la máxima higiene y limpieza.
- Pies con altura regulable.
- Puerta con una amplia superficie de cristal. "Canal de aire" para la ventilación del cristal exterior, que limita la temperatura sobre la superficie exterior.
- Cierre de la puerta a presión y reapertura mediante desenganche con una posición; mando de plástico altamente resistente a los golpes y a las altas temperaturas.
- Guarnición de silicona introducida en la parte frontal de la cámara de cocción que garantiza la máxima estanqueidad de la puerta evitando disminuciones drásticas de temperatura.
- Bandeja recoge-líquidos de condensación desmontable, colocada debajo de la cámara. Calentamiento a través de resistencias circulares con una elevada eficiencia.
- Todos los modelos cuentan con inversor de giro.

# Hornos mixtos
## Horno a convección y vapor directo

# MAGNIFICO
Giorik

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **CONTROL ELECTROMECÁNICO** | |
| 7LGK0412 | MME52-5 x (GN1/1 - 60x40) (eléctrico) | |
| 7LGK0414 | MMG52-5 x (GN1/1 - 60x40) (gas) | |
| 7LGK0413 | MME102-10 x (GN1/1 - 60x40) (elét.) | |
| 7LGK0417 | MMG102-10 x (GN1/1 - 60x40) (gas) | |
| | **CONTROL DIGITAL** | |
| 7LGK0687 | MDE5-5 x (GN1/1 - 60x40) (eléctrico) | |
| 7LGK0689 | MDG5-5 x (GN1/1 - 60x40) (gas) | |
| 7LGK0688 | MDE10-10 x (GN1/1 - 60x40) (eléctrico) | |
| 7LGK0690 | MDG10-10 x (GN1/1 - 60x40) (gas) | |

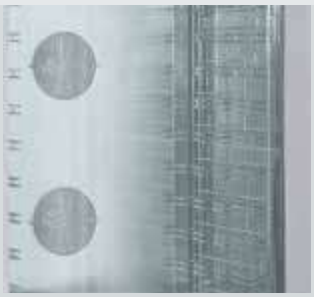
*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7LGK9620K | SOPORTE HORNOS DE 5 BANDEJAS (medidas 83x87x85 y 8 niveles de carga) | |
| 7LGK9625K | SOPORTE HORNOS DE 7 y 10 BANDEJAS (medidas 83x57x70 y 5 niveles de carga) | |
| 7LGK9008 | SONDA AL CORAZÓN (solo para modelos digitales) | |



Soportes de 5 o 8 bandejas.



Estructura de guías de serie, intercambiables y sustituibles, con distancia entre bandejas de 74 mm.



Pies con altura regulable.

| DATOS TÉCNICOS | | ME 4232 MDE5 | ME 5232 MDG5 | ME 52 MDE10 | MG 52 MDG10 |
|---|---|---|---|---|---|
| Gama de temperatura | ºC | 50 a 280ºC | 50 a 280ºC | 50 a 280ºC | 50 a 280ºC |
| Niveles de carga | nº | 5 x (GN 1/1 - 60x40) | 5 x (GN 1/1 - 60x40) | 10 x (GN 1/1 - 60x40) | 10 x (GN 1/1 - 60x40) |
| Tensión/Fases | V/nº | 380/3 | 220/2 | 380/3 | 220/2 |
| Potencia calorífica | kW | 6,3 | 0,3 | 12,6 | 0,6 |
| Distancia entre guías | mm | 74 | 74 | 74 | 74 |
| Ancho exterior | mm | 870 | 870 | 870 | 870 |
| Fondo exterior | mm | 748 | 786 | 748 | 786 |
| Alto exterior | mm | 603 | 700 | 983 | 1079 |
| Ancho cámara | mm | 645 | 645 | 645 | 645 |
| Fondo cámara | mm | 450 | 450 | 450 | 450 |
| Alto cámara | mm | 420 | 420 | 800 | 800 |
| Peso neto | kg | 65 | 110 | 100 | 160 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

# Horno a convección y vapor directo



MDG10



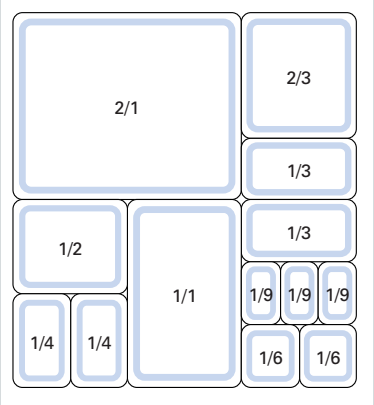
MMG102

- Hornos mixtos a convección y vapor directo. Disponible en versión con control electromecánico o digital.
- Iluminación en cámara de cocción. Puerta con doble vidrio y amplia superficie de vidrio.
- Canal de aire para la ventilación del cristal exterior. Pies con altura regulable.
- Inversor mecánico de rotación del ventilador. Válvula de mariposa.
- Versión digital con 99 programas memorizados. 9 fases de cocción.
- Precalentamiento automático. Válvula de mariposa motorizada.
- Humidity Tuner: Control de la humedad en la cámara de cocción.

# ACCESORIOS

Giorik

EUROFRED

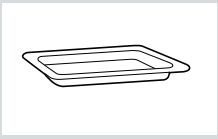



## Dimensiones y volúmenes Cubetas gastronorm

| CUBETA | H (mm) | DIMENSIÓN/VOLUMEN |
|---|---|---|
| GN 2/1 | 20 | 650x530 mm/5 l. |
| GN 2/1 | 40 | 10 l. |
| GN 2/1 | 65 | 18,5 l. |
| GN 2/1 | 100 | 28,5 l. |
| GN 2/1 | 150 | 42,5 l. |
| GN 2/1 | 200 | 57,5 l. |
| GN 2/3 | 20 | 325x354 mm/1,5 l. |
| GN 2/3 | 40 | 3 l. |
| GN 2/3 | 65 | 5,5 l. |
| GN 2/3 | 100 | 9 l. |
| GN 2/3 | 150 | 13 l. |
| GN 2/3 | 200 | 18 l. |
| GN 1/1 | 20 | 325x530 mm/2,5 l. |
| GN 1/1 | 40 | 5 l. |
| GN 1/1 | 65 | 9 l. |
| GN 1/1 | 100 | 14 l. |
| GN 1/1 | 150 | 21 l. |

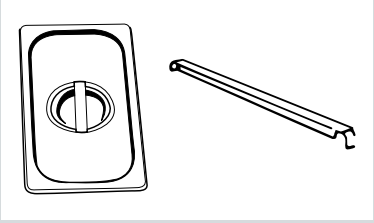
| CUBETA | H (mm) | DIMENSIÓN/VOLUMEN |
|---|---|---|
| GN 1/2 | 20 | 325x265 mm/1 l. |
| GN 1/2 | 40 | 2 l. |
| GN 1/2 | 65 | 4 l. |
| GN 1/2 | 100 | 6,5 l. |
| GN 1/2 | 150 | 9,5 l. |
| GN 1/2 | 200 | 12,5 l. |
| GN 1/3 | 40 | 325x176 mm/1,5 l. |
| GN 1/3 | 65 | 2,5 l. |
| GN 1/3 | 100 | 4 l. |
| GN 1/3 | 150 | 5,7 l. |
| GN 1/3 | 200 | 7,8 l. |
| GN 1/4 | 65 | 265x162 mm/1,8 l. |
| GN 1/4 | 100 | 2,8 l. |
| GN 1/4 | 150 | 4 l. |
| GN 1/4 | 200 | 5,5 l. |
| GN 1/6 | 65 | 176x162 mm/1 l. |
| GN 1/6 | 100 | 1,6 l. |
| GN 1/6 | 150 | 2,4 l. |
| GN 1/6 | 200 | 3,4 l. |
| GN 1/9 | 65 | 176x108 mm/0,6 l. |

## Accesorios todas las gamas



### Cubetas

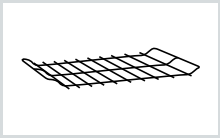
| CÓDIGO | MODELO | (mm) | PRECIO REF. € |
|---|---|---|---|
| 7YMR0225 | CUBETA INOX GN 1/1 | H= 20 | |
| 7YMR0230 | CUBETA INOX GN 1/1 | H= 40 | |
| 7YMR0235 | CUBETA INOX GN 1/1 | H= 65 | |
| 7YMR0030 | CUBETA INOX GN 1/1 | H= 100 | |
| 7YMR0040 | CUBETA INOX GN 1/1 | H= 150 | |
| 7YMR0210 | CUBETA INOX GN 2/1 | H= 20 | |
| 7YMR0215 | CUBETA INOX GN 2/1 | H= 40 | |
| 7YMR0220 | CUBETA INOX GN 2/1 | H= 65 | |
| 7YMR0105 | CUBETA INOX GN 1/2 | H= 100 | |
| 7YMR0110 | CUBETA INOX GN 1/2 | H= 150 | |
| 7YMR0135 | CUBETA INOX GN 1/3 | H= 100 | |
| 7YMR0140 | CUBETA INOX GN 1/3 | H= 150 | |
| 7YMR0165 | CUBETA INOX GN 1/4 | H= 100 | |
| 7YMR0170 | CUBETA INOX GN 1/4 | H= 150 | |
| 7YMR0205 | CUBETA INOX GN 1/6 | H= 100 | |
| 7YMR0240 | CUBETA INOX GN 1/6 | H= 150 | |
| 7YMR0245 | CUBETA INOX GN 1/9 | H= 100 | |
| 7YMR0075 | CUBETA INOX GN 2/3 | H= 100 | |
| 7YMR0080 | CUBETA INOX GN 2/3 | H= 150 | |



### Tapas y separadores

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7YMR0250 | TAPA INOX GN 1/1 | |
| 7YMR0255 | TAPA INOX GN 2/3 | |
| 7YMR0260 | TAPA INOX GN 1/2 | |
| 7YMR0265 | TAPA INOX GN 1/3 | |
| 7YMR0270 | TAPA INOX GN 1/4 | |
| 7YMR0275 | TAPA INOX GN 1/6 | |
| 7YMR0280 | TAPA INOX GN 1/9 | |
| 7YMR0300 | SEPARADOR 325 | |
| 7YMR0305 | SEPARADOR 530 | |
| 7YMR0310 | SEPARADOR 265 | |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*



## Rejillas y bandejas

| CÓDIGO | MODELO | (mm) | PRECIO REF. € |
|---|---|---|---|
| 7LGK9050 | Rejilla inox GN 1/1 | | |
| 7LGK9060 | Rejilla inox GN 2/1 | | |
| 7LMS9010 | Bandeja aluminio GN 1/1 | H= 10 | |
| 7LGK9125 | Bandeja perforada GN 1/1 | H= 20 | |
| 7LGK9130 | Bandeja perforada GN 1/1 | H= 40 | |
| 7LGK9135 | Bandeja perforada GN 1/1 | H= 65 | |
| 7LGK9140 | Bandeja perforada GN 2/1 | H= 20 | |
| 7LMS9110 | Bandeja perforada 5 canales | 40x60x5 cm | |
| 7LMS9060 | Bandeja inox plana | 40x60 cm | |
| 7LMS9065 | Bandeja inox pestañas | 40x60x1 cm | |
| 7LMS9050 | Bandeja aluminio | 40x60x1 cm | |
| 7LSU9080 | Bandejas BA-60x40x1 | | |
| 7LSU9085 | Bandejas BA-66x46x1-E | | |
| 7LSU9090 | Bandejas BH-60x40x1 (acero pavonado) | | |
| 7LSU9100 | Bandejas ECO BALS-60x40x1-R (lisas) | | |
| 7LSU9105 | Bandejas ECO BALS-66x46x1-R (lisas) | | |
| 7LSU9110 | Bandejas ECO BAOS-60x40-5l (onduladas) | | |
| 7LSU9115 | Bandejas ECO BAOS-66x46-5l (onduladas) | | |

# Envasadoras al vacío
## Aspiración exterior

# ECO

EUROFRED

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7ELV0006 | ECO ELIX | |

*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7EVP0000 | Bolsas Gofradas 170x250 (100 un) | |
| 7EVP0005 | Bolsas Gofradas 200x300 (100 un) | |
| 7EVP0010 | Bolsas Gofradas 250x350 (100 un) | |
| 7EVP0015 | Bolsas Gofradas 300x400 (100 un) | |



Panel de mandos digital.



3 programas: 1 semiautomático y 2 con ciclo de trabajo automático.



Puesta en funcionamiento y apertura barra soldante manual .

## Envasadoras al Vacío

Ventajas que nos proporciona envasar al vacío:
El envasado al vacío actúa como una barrera para el oxígeno, principal enemigo de la calidad y la vida útil de los alimentos.
La ausencia de oxígeno evita la proliferación de microorganismos aerobios causantes del deterioro de los alimentos, lo cual permite almacenarla en ambientes refrigerados por varias semanas sin afectar su calidad, protegiéndola contra las bacterias durante el transporte, manipulación y almacenamiento.

| DATOS TÉCNICOS | | **ECO-ELIX** |
|---|---|---|
| Barra de vacío | | Q=20 lt/min |
| Barra soldante | mm | 400 |
| Ciclo de trabajo | MAN/AUT | MAN y AUT |
| Tensión | V/nº | 220/2 |
| Ancho | mm | 420 |
| Fondo | mm | 280 |
| Alto | mm | 170 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED



ECO-ELIX



- Envasadoras al vacío profesionales con mandos digitales. Puede trabajar tanto manual como automáticamente.
- Concebidas para ser utilizadas en supermercados, tiendas, charcuterías y tocinerías. Son idóneas para las más diferentes aplicaciones ofreciendo una óptima continuidad operativa y un elevado rendimiento productivo.
- Es necesario el uso de bolsas gofradas.

# Envasadoras al vacío de campana
## Sobremesa

# ECO-DIGIT

EUROFRED

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7ELV0086 | ECO 25 DIGIT | |
| 7ELV0021 | ECO 30 DIGIT | |
| 7ELV0026 | ECO 35 DIGIT | |
| 7ELV0031 | ECO 40 DIGIT | |
| 7ELV0036 | ECO 45 DIGIT | |
| 7ELV0041 | ECO 50 DIGIT | |

*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7EVP0000 | Bolsas Gofradas 170x250 (100 un) | |
| 7EVP0005 | Bolsas Gofradas 200x300 (100 un) | |
| 7EVP0010 | Bolsas Gofradas 250x350 (100 un) | |
| 7EVP0015 | Bolsas Gofradas 300x400 (100 un) | |



Panel de mandos digital con 6 programas memorizables.



Posibilidad de realizar el envasado al vacío de forma exterior que nos permite envasar productos de gran longitud.



Cuba estampada sin soldaduras. La barra se puede extraer para facilitar la limpieza.



Apertura delantera de la máquina que facilita el acceso al interior para facilitar el servicio técnico.

| DATOS TÉCNICOS | | ECO25 | ECO30 | ECO35 | ECO40 | ECO45 | ECO50 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Capacidad de bomba | $m^3/h$ OIL | 6 | 10 | 10 | 25 | 25 | 25 |
| Barra soldante | mm | 250 | 300 | 350 | 400 | 450 | 500 |
| Tensión | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Dimensiones de la cámara | mm | 260x300x160 | 310x350x190 | 360x400x190 | 410x450x220 | 460x500x220 | 500x460x220 |
| Dimensiones exteriores | mm | 360x400x400 | 410x460x450 | 460x500x450 | 510x560x450 | 560x610x450 | 600x560x450 |
| Peso neto/bruto | kg | 38 | 45 | 50 | 60 | 68 | 68 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

# Envasadoras al vacío



ECO 50 DIGIT

- Envasadoras al vacío de campana de sobremesa de alta calidad y extrema atención en los detalles estructurales. Ideal para catering, restaurantes y para diversos sectores de la media-pequeña empresa
- Todos los modelos disponen de atmósfera progresiva de serie.
- Autolimpieza de la bomba de vacío.
- Posiblidad de suministrar bajo pedido envasadoras con aspiración de cubetas de serie. Consulte con su comercial.

# Hornos microondas
## Un magentrón • Dos magnetrones

# KOR • KOC • KOD • SERIE 610

EUROFRED

**PORTLAND**

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **BÁSICO** | |
| 7NDA0136 | HIYASU KOR - 7G77 | |
| | **CON GRILL** | |
| 7NDA0086 | HIYASU KQG-1N0A | |
| 7NDA0140 | KOC 8UOT | |
| | **MICROONDAS + PIZZA** | |
| 7NDA0145 | KOD 135 P | |
| | **HORNO AL VAPOR** | |
| 7NAU0010 | STEAMASTER | |
| 7NAU0000 | 610.180 DIGITAL (dos magnetrones) | |
| 7NAU0005 | 610.185 ANALÓGICO (dos magnetrones) | |



KOD 135P - KOC 8UOT: Modelos que incorporan la tecnología CRS que combina reflectores cóncavos para una mayor uniformidad de cocción, y un sistema dual de ondas para una mejor distribución de las mismas.



Gran visibilidad a través del cristal de la puerta.



Modelo KOC 8UOT construidos en acero inoxidable interiormente.



610.180 DIGITAL: Hasta 10 niveles de potencia.

DATOS TÉCNICOS

| | | KOR - 7G77 | KQG-1N0A | KOC 8UOT | KOD 135P | STEAMASTER | 610.180 DIGITAL | 610.185 ANALÓGICO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Capacidad interior | l | 20 | 31 | 24 | 36 | 22 | 25 | 25 |
| Niveles de potencia | nº | 7 | 10 | 10 | 10 | 8 | 10 | 5 |
| Temporizador | min | 35 | 60 | 60 | 60 | - | 35 | 35 |
| Diámetro plato | cm | 25,5 | 28 | 29 | 32,5 | - | 32,5 | 32,5 |
| Tensión/Fases | V/nº | 230/2 | 230/2 | 220/2 | 230/2 | 220/2 | 230/2 | 230/2 |
| Potencia eléctrica horno | W | 1000 | 1000 | 1450 | 1000 | 1650 | 2900 | 2900 |
| Potencia eléctrica grill | W | - | 1050 | 1050 | 1450 pizza | 1250 | - | - |
| Potencia cocción horno | W | 700 | 1000 | 900 | 1000 | - | - | - |
| Potencia cocción grill-horno | W | - | - | 2500 | - | 1650 | - | - |
| Frecuencia microondas | Mhz | 2450 | 2450 | 2450 | 2450 | 454 | 2450 | 2450 |
| Ancho exterior | mm | 446 | 515 | 501 | 563 | 454 | 510 | 510 |
| Fondo exterior | mm | 270 | 304 | 439 | 441 | 403 | 415 | 415 |
| Alto exterior | mm | 319 | 375 | 319 | 450 | 295 | 335 | 335 |
| Ancho interior | mm | 295 | 356 | 310 | 380 | 315 | 330 | 330 |
| Fondo interior | mm | 219 | 239 | 328 | 386 | 312 | 330 | 330 |
| Alto interior | mm | 303 | 358 | 232 | 246 | 220 | 208 | 208 |
| Peso neto/bruto | kg | 9,8 / 10,7 | 13,2/14,5 | 16/17,5 | 19,8/21,8 | 11,5 | 30/33 | 30/33 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED



KQG-1NOA



KOC 8UOT



KOD-135P



STEAMASTER



610.185 ANALÓGICO




KOR 7G77



610.180 DIGITAL

- Iluminación interior de encendido automático.
- Cámara interior diseñada para facilitar la limpieza.
- KOC 8UOT: Microondas con grill que incorpora cuatro modos de cocción, microondas, grill, combinación y descongelación. KOC 8UOT con interior en acero inox.
- KOR 135P: Nuevo concepto de hornos microondas con posibilidad de cocinar pizza fresca y congelada. Con 10 niveles de potencia y temporizador de hasta 60 minutos.

SERIE 610

- Ambos modelos disponen de 2 magnetrones.
- Exterior e interior en acero inoxidable.
- Capacidad de 25 litros.
- Temporizador hasta 35 minutos.
- Con cierre de seguridad.
- En el modelo digital, posibilidad de regular la cocción según la cantidad de comida, programable, posibilidad de repetición de cocción automátiica, etc.

# Salamandras
## Eléctricas

# SRE

Giorik

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7MGK0005 | SRE 1410 | |
| 7MGK0010 | SRE 1231 | |

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7MGK9005 | Soporte pared SRE 1410 | |
| 7MGK9010 | Soporte pared SRE 1231 | |



Modelos dotados de una superficie de calentamiento superior, regulable por movimiento a presión, que permite ajustar la altura a cada necesidad de cocción.




Completamente construído en acero inox Aisi 304, garantizando la máxima higiene y durabilidad.



Resultan ideales para varios tipos de cocción, asar a la parrilla, tostar, gratinar, etc.



| DATOS TÉCNICOS | | | SRE 1410 | SRE 1231 |
|---|---|---|---|---|
| Ancho sup. calor | mm | | 450 | 650 |
| Fondo sup. calor | mm | | 320 | 360 |
| Alto sup. calor | mm | | 60 a 250 | 60 a 250 |
| Tensión/Fases | V/nº | | 220/2 | 380/3 |
| Potencia eléctrica | kW | | 2,18 | 5,65 |
| Ancho exterior | mm | | 450 | 650 |
| Fondo exterior | mm | | 450 | 480 |
| Alto exterior | mm | | 470 | 570 |
| Peso neto/bruto | kg | | 32/36 | 51/60 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED




SRE 1231



SRE 1410

- Producto especialmente diseñado para cualquier establecimiento que requiera de un servicio rápido. Posibilidad de asar a la parrilla, tostar, calentar y gratinar.
- Incorporan dispositivos especiales para aumentar el rendimiento térmico.
- Posibilidad de instalar ambos modelos colgados de la pared mediante los soportes opcionales.
- SRE 1231: tiene dos zonas de calentamiento independientes, derecha o izquierda, lo que permite trabajar a diversas temperaturas, o sólo con la mitad de la superficie, evitando el consumo innecesario en momentos de poco trabajo.

# Salamandras
## Eléctricas

# HI-LITE

Giorik

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7MGK0020 | SRH 2011 | |

*Consultar stock disponible*

| Dotaciones | PARA TODOS LOS MODELOS |
|---|---|
| Soporte pared | 1 |



Modelo SRH 2011. Incorpora superficie de calentamiento superior móvil que permite ajustar la altura para cada necesidad de cocción.




Todos los modelos incorporan panel de mandos electrónicos.




Listas para cocinar en tan sólo 20 segundos.



Resistencias: sistema patentado, parábola reflectora en cerámica protegida por un vidrio especial que resalta la trasmisión del calor.

| DATOS TÉCNICOS | | | SRH 2011 |
|---|---|---|---|
| Superficie de cocción | GN | | 1/1 |
| Opciones de calentamiento | nº | | 2 |
| Parte móvil | | | Superior |
| Ancho sup. calor | mm | | 530 |
| Fondo sup. calor | mm | | 325 |
| Altura útil sup. calor | mm | | 30 a 190 |
| Tensión/Fases | V/nº | | 380/3 |
| Potencia eléctrica | kW | | 4,5 |
| Ancho exterior | mm | | 570 |
| Fondo exterior | mm | | 530 |
| Alto exterior | mm | | 520 |
| Peso neto/bruto | kg | | 59/69 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED



SRH 2011

- Todos los modelos incorporan panel de mandos que permite:
  1. La visualización digital del tiempo programado (de 1' a 15' con intervalos de 15").
  2. La parada automática de la superficie de calentamiento con aviso acústico al final del ciclo.
  3. Programación del tiempo de cocción para su repetición inmediata.
- Calentamiento mediante resistencias de cuarzo, que unen a su gran rapidez de calentemiento una mejor distribución del calor producido.
- Producto especialmente diseñado para cualquier establecimiento que requiera un servicio rápido. Las Salamandras HI-LITE consiguen alcanzar una temperatura de cocción en tan sólo 20 segundos.
- Posibilidad de calentar total o parcialmente (zona central) la superficie de calentamiento, evitando consumos innecesarios.
- Facilidad de limpieza ya que las salpicaduras de grasa se depositan sobre el cristal difusor.



# Cocinas sobre proyecto
## Gas / Eléctricas

# SERIE 900

EUROFRED

## "Sobre proyecto"

Porque cada cocina es un mundo y cada profesional conoce bien sus necesidades, Eurofred presenta su gama "Sobre proyecto".

Asesoramiento personalizado para una óptima utilización del espacio buscando siempre la practicidad, higiene y robustez para su negocio.





### Robusto y potente

La Serie 900 ha sido concebida y realizada para garantizar en el tiempo fiabilidad y elevadas prestaciones. Resistencia, potencia y diseño son los elementos que caracterizan a esta línea.
La calidad de los materiales, la tecnología fiable y el cuidado de los detalles hacen de esta línea una inversión que durará en el tiempo

- Paneles laterales de base en acero inoxidable de gran espesor.
- Superfície encastrada herméticamente en acero inoxidable AISI 304 de 2 mm de espesor.
- Aislamiento de alta calidad para reducir el consumo de energía.
- Quemadores de alta eficiencia en hierro fundido de grueso espesor.
- Rejillas de la chimenea en hierro fundido de grueso espesor.



Mandos fabricados en material atérmico para evitar el calentamiento de los mismos.



Hornos con guías completamente fabricadas en acero inoxidable y rejillas totalmente extraíbles.



Quemadores con doble llama y termopar estratégicamente colocado para evitar que se introduzca suciedad

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

NOVEDAD 2014

PROYECTOS A MEDIDA



PROYECTO SERIE 900

## Ergonómica y funcional

- Sistema de acoplamiento "extremo con extremo" para reducir el cansancio del operador durante el traslado de las ollas y en fases de limpieza.
- Borde antigoteo para la contención de líquidos.
- Panel de control moldeado con perfil ergonómico de fácil limpieza con mandos integrados.
- Todas las máquinas están disponibles en los pies de acero inoxidable ajustables o ruedas.
- Accesibilidad frontal y superior para un mantenimiento rápido y sencillo.
- Espacio libre posterior para el paso de las tuberías de alimentación.



Espacio libre posterior para el paso de las tuberías de alimentación.



Pies de acero inoxidable regulables en altura que permiten la limpieza por debajo del mueble.



Todos los muebles con acabado en acero inoxidable para una mayor higiene, durabilidad y resistencia.

# LINEA 600

EUROFRED

## MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **SOBREMESA A GAS** | |
| 7MBM0001 | MG 40 | |
| 7MBM0002 | MG 60 | |
| 7MBM0003 | MG 100 | |
| | **SOBREMESA ELÉCTRICA** | |
| 7MBM0004 | ME40 | |
| 7MBM0005 | ME60 | |
| | **COCINA A GAS CON HORNO A GAS** | |
| 7MBM0006 | MG 60 + HORNO GAS | |
| 7MBM0007 | MG 100 + HORNO GAS + NEUTRO | |
| | **COCINA ELÉCTRICA CON HORNO ELÉCTRICO** | |
| 7MBM0008 | ME 60 + HORNO ELÉCTRICO | |

*Consultar stock disponible*

## Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7MBM0040 | Soporte neutro 40 | |
| 7MBM0041 | Soporte neutro 60 | |
| 7MBM0043 | Soporte neutro 100 | |



Modelo MG40 con 2 fuegos, MG/ME 60 con 4 fuegos y MG 100 con 6 fuegos.



Totalmente construídas en acero inoxidable AISI 304 de grosor 18/10.



Cantos redondeados que evitan posibles accidentes de cualquier género.



Forman parte de una línea de 600 mm de fondo que permiten hacer cualquier tipo de combinación con freidoras, baño maria, fry-tops, etc.

| DATOS TÉCNICOS | | SOBREMESA MG40 ME40 | MG60 ME60 | MG100 - | CON HORNO MG60* ME60 | MG100* - |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ancho exterior | mm | 400 | 600 | 1000 | 600 | 1000 |
| Fondo exterior | mm | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 |
| Alto exterior | mm | 460 | 460 | 460 | 850 | 850 |
| Dimensiones horno (AxFxH) | mm | - | - | - | 420x420x315 | 420x420x300 |
| Capacidad horno | bandejas | - | - | - | 4 x (330 x 440 mm) | 4 x (330 x 440 mm) |
| Núm. Quemadores | nº | 2 | 4 | 6 | 4 | 6 |
| Fases/Tensión | V/nº | 380/3 | 380/3 | 380/3 | 380/3 | 380/3 |
| Potencia quemadores MG | kW | 1x2,7+1x3,1 | 2x2,7+2x3,1 | 3x2,7+3x3,1 | 2x2,7+ 2x3,1 | 3x2,7+3x3,1 |
| Potencia quemadores ME | kW | 1x1,5 + 1x2,6 | 2x1,5+2x2,6 | - | 2x2,7 + 2x 3,1 | - |
| Potencia horno | kW | - | - | - | 2,2 | 2,2 |
| Consumo gas | kW | 5,8 | 11,6 | 17,4 | 13,8 | 19,6 |
| Consumo eléctrico | kW | 4,1 | 8,2 | 12,3 | 10,7 | 14,8 |
| Peso neto | kg | 22 | 28 | 35 | 60 | 85 |

** Modelos monofásicos (220/2)*

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED



MG 100 + HORNO + NEUTRO



MG 100



ME 60

- Gama completa de cocinas profesionales, tanto de sobremesa, como con horno en versión a gas o eléctrica.
- Medidas reducidas que se adaptan a cualquier tipo de espacios.
- Construídas en acero inoxidable AISI 304, con acabado de niquel cromado y espesor 18/10 para una gran resistencia y durabilidad en el tiempo. Además favorecen una óptima higiene.
- Forman parte de una línea de 600 mm de fondo que permiten hacer cualquier tipo de combinación con freidoras, baño maria, fry-tops, etc. para un ambiente profesional con toda la maquinaria necesaria para su negocio.

# LINEA 600

EUROFRED

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **SOBREMESA** | |
| 7MBM0009 | **MEV40** | |
| 7MBM0010 | **MEV60** | |

*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7MBM0040 | Soporte neutro 40 | |
| 7MBM0041 | Soporte neutro 60 | |



Modelo MEV40 con 2 fuegos y MEV60 con 4 fuegos.



Totalmente construídas en acero inoxidable AISI 304 de grosor 18/10.



Cantos redondeados que evitan posibles accidentes de cualquier género.



Forman parte de una línea de 600 mm de fondo que permiten hacer cualquier tipo de combinación.

| DATOS TÉCNICOS | | MEV40 | MEV60 |
|---|---|---|---|
| Ancho exterior | mm | 400 | 600 |
| Fondo exterior | mm | 600 | 600 |
| Alto exterior | mm | 270 | 270 |
| Núm. Quemadores | nº | 2 | 4 |
| Tensión fases | V/nº | 400 | 400 |
| Potencia total | kW | 4,2 | 7,8 |
| Peso | kg | 20 | 28 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED



MEV 40

MEV 60

- Novedosas cocinas vitrocerámicas de sobremesa con posibilidad de ubicarlas sobre su correspondiente soporte.
- Medidas reducidas que se adaptan a cualquier tipo de espacios.
- Construídas en acero inoxidable AISI 304, con acabado de niquel cromado y espesor 18/10 para una gran resistencia y durabilidad en el tiempo. Además favorecen una óptima higiene.
- Forman parte de una línea de 600 mm de fondo que permiten hacer cualquier tipo de combinación con freidoras, baño maria, fry-tops, etc. para un ambiente profesional con toda la maquinaria necesaria para su negocio.

# Fry-top lisa
## Gas - Eléctricos

# LINEA 600

EUROFRED

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **SOBREMESA LISA A GAS** | |
| 7MBM0011 | MG40 LISA | |
| 7MBM0012 | MG60 LISA | |
| 7MBM0013 | MG100 LISA | |
| | **SOBREMESA LISA ELÉCTRICA** | |
| 7MBM0014 | ME40 LISA | |
| 7MBM0015 | ME60 LISA | |
| 7MBM0016 | ME100 LISA | |
| | **SOBREMESA LISA CROMADA A GAS** | |
| 7MBM0017 | MG40 LISA CROMADA | |
| 7MBM0018 | MG60 LISA CROMADA | |
| 7MBM0019 | MG100 LISA CROMADA | |
| | **SOBREMESA LISA CROMADA ELÉCTRICA** | |
| 7MBM0020 | ME40 LISA CROMADA | |
| 7MBM0021 | ME60 LISA CROMADA | |
| 7MBM0022 | ME100 LISA CROMADA | |

*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7MBM0040 | Soporte neutro 40 | |
| 7MBM0041 | Soporte neutro 60 | |
| 7MBM0043 | Soporte neutro 100 | |



Totalmente construídas en acero inoxidable AISI 304 de grosor 18/10.



Cantos redondeados que evitan posibles accidentes de cualquier género.



Forman parte de una línea de 600 mm de fondo que permiten hacer cualquier tipo de combinación con cocinas.

| DATOS TÉCNICOS | | MG40 | MG60 | MG100 | ME40 | ME60 | ME100 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Ancho exterior | mm | 400 | 600 | 1000 | 400 | 600 | 1000 |
| Fondo exterior | mm | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 |
| Alto exterior | mm | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 |
| Peso | kg | 38 | 56 | 74 | 38 | 56 | 74 |
| Dimensiones de la plancha | mm | 400x550 | 600x550 | 1000x550 | 400x550 | 600x550 | 1000x550 |
| Quemadores | nº | 2 | 4 | 6 | 4 | 6 | 10 |
| Tensión/Fases | V/nª | 380/3 | 380/3 | 380/3 | 380/3 | 380/3 | 380/3 |
| Potencia eléctrica | kW | - | - | - | 5 | 7,5 | 12,5 |
| Potencia a gas | kW | 5,1 | 10,2 | 15,3 | - | - | - |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED



FRY TOP MG100 LISA GAS



FRY TOP MG40 LISA GAS

- Gama completa de fry-tops lisos y lisos con acabados cromados de sobremesa con posibilidad de ubicarlas sobre su correspondiente soporte. Disponibles tanto en versión eléctrica como en gas.
- Medidas reducidas que se adaptan a cualquier tipo de espacios.
- Construídas en acero inoxidable AISI 304, con acabado de niquel cromado y espesor 18/10 para una gran resistencia y durabilidad en el tiempo. Además favorecen una óptima higiene.
- Forman parte de una línea de 600 mm de fondo que permiten hacer cualquier tipo de combinación con cocinas, freidoras, baño maria, etc. para un ambiente profesional con toda la maquinaria necesaria para su negocio.

# Fry-top rayada
## Gas - Eléctricas

# LINEA 600

EUROFRED

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **SOBREMESA RAYADA A GAS** | |
| 7MBM0023 | MG40 RAYADA | |
| 7MBM0024 | MG60 RAYADA | |
| | **SOBREMESA RAYADA ELÉCTRICA** | |
| 7MBM0025 | ME40 RAYADA | |
| 7MBM0026 | ME60 RAYADA | |

*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7MBM0040 | Soporte neutro 40 | |
| 7MBM0041 | Soporte neutro 60 | |



Totalmente construídas en acero inoxidable AISI 304 de grosor 18/10.



Cantos redondeados que evitan posibles accidentes de cualquier género.



Forman parte de una línea de 600 mm de fondo que permiten hacer cualquier tipo de combinación con freidoras, baño maria, fry-tops, etc.

| DATOS TÉCNICOS | | MG40 | MG60 | ME40 | ME60 |
|---|---|---|---|---|---|
| Ancho exterior | mm | 400 | 600 | 400 | 600 |
| Fondo exterior | mm | 600 | 600 | 600 | 600 |
| Alto exterior | mm | 270 | 270 | 270 | 270 |
| Peso | kg | 38 | 56 | 38 | 56 |
| Dimensiones de la plancha | mm | 400x550 | 600x550 | 400x550 | 600x550 |
| Quemadores | nº | 2 | 4 | 2 | 4 |
| Tensión/Fases | V/nª | 380/3 | 380/3 | 380/3 | 380/3 |
| Potencia eléctrica | kW | - | - | 5 | 7,5 |
| Potencia a gas | kW | 5,1 | 7,2 | - | - |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED



FRY TOP MG60 RAYADA GAS

FRY TOP MG40 RAYADA GAS

- Gama completa de fry-tops rayadas de sobremesa con posibilidad de ubicarlas sobre su correspondiente soporte. Disponibles tanto en versión eléctrica como en gas.
- Medidas reducidas que se adaptan a cualquier tipo de espacios.
- Construídas en acero inoxidable AISI 304 y espesor 18/10 para una gran resistencia y durabilidad en el tiempo. Además favorecen una óptima higiene.
- Forman parte de una línea de 600 mm de fondo que permiten hacer cualquier tipo de combinación con cocinas, freidoras, baño maria, etc. para un ambiente profesional con toda la maquinaria necesaria para su negocio.

# Parrillas de carbón a gas

## LINEA 600

EUROFRED

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7MBM0027 | MPG40 | |
| 7MBM0028 | MPG80 | |

*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7MBM0040 | Soporte neutro 40 | |
| 7MBM0042 | Soporte neutro 80 | |

*Consultar stock disponible*



Totalmente construídas en acero inoxidable AISI 304 de grosor 18/10.



Cantos redondeados que evitan posibles accidentes de cualquier género.

| DATOS TÉCNICOS | | MPG40 | MPG80 |
|---|---|---|---|
| Ancho exterior | mm | 400 | 800 |
| Fondo exterior | mm | 600 | 600 |
| Alto exterior | mm | 270 | 270 |
| Peso | kg | 36 | 46 |
| Potencia gas | kw | 7 | 14 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED



MPG 80

- Parrillas de carbón de sobremesa con posibilidad de ubicarlas sobre su correspondiente soporte.
- Medidas reducidas que se adaptan a cualquier tipo de espacios.
- Construídas en acero inoxidable AISI 304, con acabado de niquel cromado y espesor 18/10 para una gran resistencia y durabilidad en el tiempo. Además favorecen una óptima higiene.
- Forman parte de una línea de 600 mm de fondo que permiten hacer cualquier tipo de combinación con cocinas, freidoras, baño maría, etc. para un ambiente profesional con toda la maquinaria necesaria para su negocio.

# LINEA 600

EUROFRED

## MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **A GAS** | |
| 7MBM0029 | MFG40 | |
| 7MBM0030 | MFG60 | |
| | **ELÉCTRICA** | |
| 7MBM0031 | MFE40 | |
| 7MBM0032 | MFE60 | |

*Consultar stock disponible*

## Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7MBM0040 | Soporte neutro 40 | |
| 7MBM0041 | Soporte neutro 60 | |

*Consultar stock disponible*



Totalmente construídas en acero inoxidable AISI 304 de grosor 18/10.



Cantos redondeados que evitan posibles accidentes de cualquier género.



Cubas de 8 litros.



Forman parte de una línea de 600 mm de fondo que permiten hacer cualquier tipo de combinación.

| DATOS TÉCNICOS | | MFG40 | MFG60 | MFE40 | MFE60 |
|---|---|---|---|---|---|
| Ancho exterior | mm | 400 | 400 | 600 | 600 |
| Fondo exterior | mm | 600 | 600 | 600 | 600 |
| Alto exterior | mm | 270 | 270 | 270 | 270 |
| Peso | kg | 23 | 23 | 40 | 40 |
| Nº cubas | nº | 1 | 2 | 1 | 2 |
| Litros cuba | l. | 8 | 8+8 | 10 | 10+10 |
| Dimensiones cuba (AxFxH) | cm | 22,5x28x11 | 22,5x28x11 | 22,5x28x11 | 22,5x28x11 |
| Tensión/Fases | V/nº | 380/3 | 380/3 | 380/3 | 380/3 |
| Potencia a gas | kW | 7,4 | - | 14,8 | - |
| Potencia eléctrica | kW | - | 9 | - | 18 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED



MFG 60

- Freídoras profesionales de 1 o 2 cubas, tanto en versión eléctrica como a gas y con posibilidad de ubicarlas sobre su correspondiente soporte.
- Medidas reducidas que se adaptan a cualquier tipo de espacios.
- Construídas en acero inoxidable AISI 304, con acabado de niquel cromado y espesor 18/10 para una gran resistencia y durabilidad en el tiempo. Además favorecen una óptima higiene.
- Forman parte de una línea de 600 mm de fondo que permiten hacer cualquier tipo de combinación con cocinas, parrillas, baño maria, etc. para un ambiente profesional con toda la maquinaria necesaria para su negocio.

# Baño María
## Gas - Eléctricos

# LINEA 600

EUROFRED

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **SOBREMESA A GAS** | |
| 7MBM0033 | MBG40 | |
| 7MBM0034 | MBG60 | |
| | **SOBREMESA ELÉCTRICA** | |
| 7MBM0035 | MBE40 | |
| 7MBM0036 | MBE60 | |

*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7MBM0040 | Soporte neutro 40 | |
| 7MBM0041 | Soporte neutro 60 | |

*Consultar stock disponible*



Totalmente construídas en acero inoxidable AISI 304 de grosor 18/10.



Cantos redondeados que evitan posibles accidentes de cualquier género.



MBG/MGE40 : 1 cesta GN 1/2 + 1 cesta GN 1/3



MBG/MGE60: 1 Cesta GN 1/1 + 2 cestas GN 1/4

| DATOS TÉCNICOS | | MBG40 | MBG60 | MBE40 | MBE60 |
|---|---|---|---|---|---|
| Ancho exterior | mm | 400 | 600 | 400 | 600 |
| Fondo exterior | mm | 600 | 600 | 600 | 600 |
| Alto exterior | mm | 270 | 270 | 270 | 270 |
| Dimensiones cuba | mm | 305x425x175 | 510x470x175 | 305x425x175 | 510x470x175 |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica | kW | - | - | 1,5 | 3 |
| Potencia gas | kW | 2,1 | 5 | - | - |
| Peso | kg | 22 | 30 | 22 | 30 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

# Baño María



BAÑO MARIA ELECTRICA
MBE 40



BAÑO MARIA GAS
MBG 60

- Gama completa de baño maría de sobremesa tanto a gas como eléctricas y en dos medidas: 40 cm o 60 cm de ancho.
- Fondo reducido (60 cm) que permite una gama profesional con medidas reducidas capaces de adaptarse a cualquier cocina.
- Totalmente fabricados en acero inoxidable de 18/10 de grosor y con acabado de niquel cromado para una gran resistencia y máxima higiene.

# Calientapatatas / Cuecepastas
## Eléctrico y/o gas

# LINEA 600

EUROFRED

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **CALIENTAPATATAS SOBREMESA** | |
| 7MBM0037 | MPTE40 (eléctrico) | |
| | **CUECEPASTAS SOBREMESA** | |
| 7MBM0038 | MCPG60 (gas) | |
| 7MBM0039 | MCPE60 (eléctrico) | |

*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7MBM0040 | Soporte neutro 40 | |
| 7MBM0041 | Soporte neutro 60 | |
| 7MBM9015 | Cesta cuecepastas 115 x 150 x 130 | |
| 7MBM9016 | Cesta cuecepastas 115 x 300 x 130 | |

*Consultar stock disponible*



Totalmente construídas en acero inoxidable AISI 304 de grosor 18/10.



Cantos redondeados que evitan posibles accidentes de cualquier género.



Cubas de 8 litros.



Forman parte de una línea de 600 mm de fondo que permiten hacer cualquier tipo de combinación.

| DATOS TÉCNICOS | | MPTE40 | MCPG60 | MCPE60 |
|---|---|---|---|---|
| Ancho exterior | mm | 400 | 600 | 600 |
| Fondo exterior | mm | 600 | 600 | 600 |
| Alto exterior | mm | 270 | 270 | 270 |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 380/3 | 380/3 |
| Potencia électrica | kW | 1 | - | 9 |
| Potencia gas | kW | - | 11 | - |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED



CALIENTA PATATAS
MPTE 40



CUECEPASTAS
MCPE 60

- Freídoras profesionales de 1 o 2 cubas, tanto en versión eléctrica como a gas y con posibilidad de ubicarlas sobre su correspondiente soporte.
- Medidas reducidas que se adaptan a cualquier tipo de espacios.
- Construídas en acero inoxidable AISI 304, con acabado de niquel cromado y espesor 18/10 para una gran resistencia y durabilidad en el tiempo. Además favorecen una óptima higiene.
- Forman parte de una línea de 600 mm de fondo que permiten hacer cualquier tipo de combinación con cocinas, parrillas, baño maria, etc. para un ambiente profesional con toda la maquinaria necesaria para su negocio.

# LINEA 700

EUROFRED

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **SOBREMESA A GAS** | |
| 7MBM0044 | MG 7-40 | |
| 7MBM0045 | MG 7-70 | |
| | **SOBREMESA ELÉCTRICA** | |
| 7MBM0046 | ME 7-40 | |
| 7MBM0047 | ME 7-70 | |
| | **COCINA A GAS CON HORNO A GAS** | |
| 7MBM0048 | MG 7-70 + HORNO GAS | |
| 7MBM0049 | MG 7-110 + MAXI HORNO GAS | |
| | **COCINA ELÉCTRICA CON HORNO ELÉCTRICO** | |
| 7MBM0050 | ME 7-70 + HORNO ELÉCTRICO | |

*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7MBM0081 | Soporte neutro 7-40 | |
| 7MBM0082 | Soporte neutro 7-70 | |



Modelo MG/ME 7-40 con 2 fuegos, MG/ME 7-70 con 4 fuegos.



Modelos eléctricos ME7-40, ME7-70 con fuegos redondos.



Totalmente construídas en acero inoxidable AISI 304 de grosor 18/10.



Cantos redondeados que evitan posibles accidentes de cualquier género.

| DATOS TÉCNICOS | | SOBREMESA | | CON HORNO | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | **MG 7-40 ME 7-40** | **MG 7-70 ME 7-70** | **MG 7-70 ME 7-70** | **MG 7-110 -** |
| Ancho exterior | mm | 400 | 700 | 700 | 1100 |
| Fondo exterior | mm | 700 | 700 | 700 | 700 |
| Alto exterior | mm | 250 | 250 | 850 | 850 |
| Dimensiones horno (AxFxH) | mm | - | - | 56x66x31 | 77x66x31 |
| Capacidad horno | bandejas | - | - | GN 2/1 | GN 2/1 |
| Núm. Quemadores | nº | 2 | 4 | 4 | 6 |
| Fases/Tensión | V/nº | 380/3 | 380/3 | 380/3 | 380/3 |
| Potencia quemadores MG | kw | 3,5+6 | 3,5+3,5+6+6 | 3,5+3,5+6+6 | 3,5+3,5+3,5+6+6+6 |
| Potencia quemadores ME | kw | 1,5+2,6 | 1,5+1,5+2,6+2,6 | 1,5+1,5+2,6+2,6 | - |
| Potencia horno | kw | - | - | 6 | 8 |
| Consumo gas (MG) | kw | 9,5 | 29 | 25 | 34,5 |
| Consumo eléctrico (ME) | kw | 4,1 | 8,2 | 13,5 | |
| Peso | kg | 30 | 50 | 102 | 140 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*



ME 7-70 + Horno eléctrico



MG 7-70 sobremesa



MG 7-40 sobremesa

- Modelos pensados para el uso profesional, comprobados y testados en fábrica para un funcionamiento óptimo y una gran eficacia.
- Consumos reducidos y acabados en acero inoxidable que le confieren una gran durabilidad y una mejor higiene.
- Doble protección en puerta para evitar el recalentamiento de la misma evitando así posibles accidentes laborales.

# Fry-top lisas
## Gas • Eléctricas

# LINEA 700

EUROFRED

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **SOBREMESA LISA A GAS** | |
| 7MBM0051 | MG 7-40 LISA | |
| 7MBM0052 | MG 7-70 LISA | |
| | **SOBREMESA LISA ELÉCTRICA** | |
| 7MBM0053 | ME 7-40 LISA | |
| 7MBM0054 | ME 7-70 LISA | |
| | **LISA A GAS CON MUEBLE** | |
| 7MBM0055 | MG 7-40 LISA CON MUEBLE | |
| 7MBM0056 | MG 7-70 LISA CON MUEBLE | |
| | **LISA ELÉCTRICA CON MUEBLE** | |
| 7MBM0057 | ME 7-40 LISA CON MUEBLE | |
| 7MBM0058 | ME 7-70 LISA CON MUEBLE | |

*Consultar stock disponible*



Totalmente construídas en acero inoxidable AISI 304 de grosor 18/10.



Cantos redondeados que evitan posibles accidentes de cualquier género.

| DATOS TÉCNICOS | | SOBREMESA | | CON MUEBLE | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | **MG 7-40 ME 7-40** | **MG 7-70 ME 7-70** | **MG 7-40 ME 7-40** | **MG 7-70 ME 7-70** |
| Ancho exterior | mm | 400 | 700 | 400 | 700 |
| Fondo exterior | mm | 730 | 730 | 700 | 700 |
| Alto exterior | mm | 250 | 250 | 850 | 850 |
| Potencia gas (MG) | kw | 5,5 | 7,7 | 5,5 | 7,7 |
| Potencia eléctrica (ME) | kw | 4 | 8 | 4 | 8 |
| Tensión / Fases | V/nº | 380/3 | 380/3 | 380/3 | 380/3 |
| Dimensiones plancha | mm | 350x500 | 650x500 | 350x500 | 650x500 |
| Peso | kg | 36 | 70 | 60 | 92 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED



MG 7-70 lisa sobremesa



ME 7-40 lisa con mueble

- Modelos pensados para el uso profesional, comprobados y testados en fábrica para un funcionamiento óptimo y una gran eficacia.
- Consumos reducidos y acabados en acero inoxidable que le confieren una gran durabilidad y una mejor higiene.
- Doble protección en puerta para evitar el recalentamiento de la misma evitando así posibles accidentes laborales.

# Fry-Top rayada
## Gas • Eléctricas

# LINEA 700

EUROFRED

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **SOBREMESA RAYADA A GAS** | |
| 7MBM0059 | MG 7-40 RAYADA | |
| 7MBM0060 | MG 7-70 1/2 RAYADA + 1/2 LISA | |
| | **SOBREMESA RAYADA ELÉCTRICA** | |
| 7MBM0061 | ME 7-40 RAYADA | |
| 7MBM0062 | ME 7-70 1/2 RAYADA + 1/2 LISA | |
| | **RAYADA A GAS CON MUEBLE** | |
| 7MBM0063 | MG 7-40 RAYADA | |
| 7MBM0064 | MG 7-70 1/2 RAYADA + 1/2 LISA | |
| | **RAYADA ELÉCTRICA CON MUEBLE** | |
| 7MBM0065 | ME 7-40 RAYADA | |
| 7MBM0066 | ME 7-70 1/2 RAYADA + 1/2 LISA | |

*Consultar stock disponible*



Totalmente construídas en acero inoxidable AISI 304 de grosor 18/10.



Cantos redondeados que evitan posibles accidentes de cualquier género.

DATOS TÉCNICOS

| | | SOBREMESA | | CON MUEBLE | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | MG 7-40 ME 7-40 | MG 7-70 ME 7-70 | MG 7-40 ME 7-40 | MG 7-70 ME 7-70 |
| Ancho exterior | mm | 400 | 700 | 400 | 700 |
| Fondo exterior | mm | 730 | 730 | 700 | 700 |
| Alto exterior | mm | 250 | 250 | 850 | 850 |
| Potencia gas (MG) | kw | 5,5 | 7,7 | 5,5 | 7,7 |
| Potencia eléctrica (ME) | kw | 4 | 8 | 4 | 8 |
| Tensión / Fases | V/nº | 380/3 | 380/3 | 380/3 | 380/3 |
| Dimensiones plancha | mm | 350x500 | 650x500 | 350x500 | 650x500 |
| Peso | kg | 36 | 70 | 60 | 92 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED



ME 7-40
Rayada con mueble



MG 7-70
Sobremesa medio rayada medio lisa



MG 7-70
Con mueble medio rayada medio lisa

- Modelos pensados para el uso profesional, comprobados y testados en fábrica para un funcionamiento óptimo y una gran eficacia.
- Consumos reducidos y acabados en acero inoxidable que le confieren una gran durabilidad y una mejor higiene.
- Disponibilidad de una gama completa, a gas y eléctricas, tanto planchas rayadas como 1/2 rayadas y 1/2 lisas en dos anchos diferentes.
- Ideal para los profesionales de la restauración que quieran disponer de "grandes cocinas" en pequeños espacio.

# LINEA 700

EUROFRED

MODELOS

| | CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|---|
| | | **SOBREMESA A GAS** | |
| ✓ | 7MBM0067 | MFG 7-40 (1 cuba) | |
| ✓ | 7MBM0068 | MFG 7-70 (2 cubas) | |
| | | **SOBREMESA ELÉCTRICA** | |
| ✓ | 7MBM0069 | MFE 7-40 (1 cuba) | |
| ✓ | 7MBM0070 | MFE 7-70 (2 cubas) | |
| | | **A GAS CON MUEBLE** | |
| ✓ | 7MBM0071 | MFG 7-40 con mueble (1 cuba) | |
| ✓ | 7MBM0072 | MFG 7-70 con mueble (2 cubas) | |
| | | **ELÉCTRICA CON MUEBLE** | |
| ✓ | 7MBM0073 | MFE 7-40 con mueble (1 cuba) | |
| ✓ | 7MBM0074 | MFE 7-70 con mueble (2 cubas) | |

✓ *Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7MBM9019 | Cesta 260 x 295 x 120 | |
| 7MBM9020 | Mediacesta 120 x 295 x120 | |



Totalmente construídas en acero inoxidable AISI 304 de grosor 18/10.



Cantos redondeados que evitan posibles accidentes de cualquier género.



Cubas de 9 litros para los modelos a gas y de 12 litros para los eléctricos.

| DATOS TÉCNICOS | | SOBREMESA | | CON MUEBLE | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | MFE 7-40 MFG 7-40 | MFE 7-70 MFG 7-70 | MFE 7-40 MFG 7-40 | MFE 7-70 MFG 7-70 |
| Ancho exterior | mm | 400 | 700 | 400 | 700 |
| Fondo exterior | mm | 730 | 730 | 700 | 700 |
| Alto exterior (sin/con armario) | mm | 250 | 250 | 850 | 850 |
| Peso | kg | 35 | 55 | 35 | 55 |
| Nº cubas | nº | 1 | 2 | 1 | 2 |
| Litros cuba gas | l. | 9 | 9+9 | 14 | 14+14 |
| Litros cuba eléctrica | l. | 12 | 12+12 | 13 | 13+13 |
| Dimensiones cuba (AxFxH) | mm | 280x240x300 | (280x240x300) x 2 | 280x240x300 | (280x240x300) x 2 |
| Tensión/Fases | V/nº | 380/3 | 380/3 | 380/3 | 380/3 |
| Potencia a gas | kw | 7,4 | 14,8 | 10,5 | 21 |
| Potencia eléctrica | kw | 9 | 18 | 9 | 18 |
| Peso | kg | 35 | 55 | 58 | 80 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED



MFG 7-70
Sobremesa



MFG 7-70
Con mueble

- Modelos pensados para el uso profesional, comprobados y testados en fábrica para un funcionamiento óptimo y una gran eficacia.
- Consumos reducidos y acabados en acero inoxidable que le confieren una gran durabilidad y una mejor higiene.
- Ideal para los profesionales de la restauración que quieran disponer de “grandes cocinas” en pequeños espacio.
- Posibilidad de colocar una cesta o dos mediascestas por cuba.

# Cuecepastas / Marmita
## Eléctrico y/o Gas

# LINEA 700

EUROFRED

### MODELOS

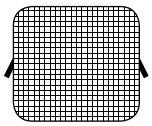
| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **CUECEPASTAS CON MUEBLE** | |
| 7MBM0075 | MCPG 7-40 (gas) | |
| 7MBM0076 | MCPE 7-40 (eléctrico) | |
| 7MBM0077 | MCPG 7-70 (gas) | |
| 7MBM0078 | MCPE 7-70 (eléctrico) | |
| | **MARMITA CON MUEBLE** | |
| 7MBM0079 | MGMR 7-70 (Gas) | |
| 7MBM0080 | MEMR 7-70 (Eléctrica) | |

*Consultar stock disponible*

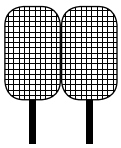
### Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7MBM9021 | Cesta B800007 (300x325x230mm) | |
| 7MBM9022 | Cesta A770049 (145 x 295 x 230 mm) | |
| 7MBM9023 | Cesta B800005 (95 X 295 X 230 mm) | |
| 7MBM9024 | Cesta B800004 (95 X 295 X 230 mm) | |
| 7MBM9025 | Cesta B800003 (95 X 295 X 230 mm) | |

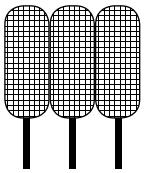
### DISTRIBUCIÓN DE CESTAS DE CUECEPASTAS POR CUBA



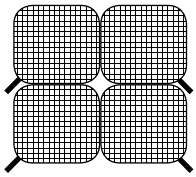
**B800007**



**A770049**



**B800005**



**B800004** **B800003**



Totalmente construídas en acero inoxidable AISI 304 de grosor 18/10.



Cantos redondeados que evitan posibles accidentes de cualquier género.



Cuecepastas: diferentes posibilidades de colocación de cestas (opcionales).

### DATOS TÉCNICOS

| | | CUECEPASTA MCPG 7-40 MCPE 7-40 | CUECEPASTA MCPG 7-70 MCPE 7-70 | MARMITA MGMR 7-70 MEMR 7-70 |
|---|---|---|---|---|
| Ancho exterior | mm | 400 | 700 | 700 |
| Fondo exterior | mm | 700 | 700 | 700 |
| Alto exterior | mm | 850 | 850 | 850 |
| Capacidad cuba | l. | 26 | 40 | 50 |
| Tesión/Fases | V/nº | 380/3 | 380/3 | 380/3 |
| Potencia électrica | kw | 5,5 | 9 | 9 |
| Potencia gas | kw | 8,5 | 13,6 | 12,5 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

# Cuecepastas / Marmita



MCPE 7-70



MGMR 7-70

- Modelos pensados para el uso profesional, comprobados y testados en fábrica para un funcionamiento óptimo y una gran eficacia.
- Consumos reducidos y acabados en acero inoxidable que le confieren una gran durabilidad y una mejor higiene.
- Ideal para los profesionales de la restauración que quieran disponer de “grandes cocinas” en pequeños espacio.

# Línea Pizzería



EUROFRED

# Índice


Indice visual de gama 214

**LINEA PIZZERIA**

**Amasadoras**

Amasadoras — Una velocidad/dos velocidades 215
Cabezal móvil 216

**Porcionadora-Boleadora**

Porcionadora-Boleadora 217

**Formadoras**

Formadoras de pizza 218
Pizzaforms 219

**Hornos Pizza**

Hornos pizza — Electromecánicos 220
Compactos 221
Modulares 222
Accesorios hornos modulares 223
Hornos pizza modulares 224

# Línea Pizzería

## AMASADORAS



SERIE FA
Pág 215

### CABEZAL MÓVIL



RVE
Pág 216

## FORMADORAS

### PORCIONADORA-BOLEADORA



BM-BM AS-AS/T
Pág 217

### FORMADORAS



EVOLUZIONE
Pág 218



PF
Pág 219

## HORNOS DE PIZZA

### MINI COMPACTOS



NAPOLI
Pág 220



DM DOMITOR
Pág 221

### HORNOS PIZZA MODULARES



ZENITH
Pág 222



SG MODULARES
Pág 224

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

# Línea Pizzería

# Amasadoras
## Una velocidad / dos velocidades

# SERIE FA

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **UNA VELOCIDAD** | |
| 7YEM0000 | FA/121 Monofásica | |
| 7YEM0001 | FA/121 Trifásica | |
| 7YEM0002 | FA/181 Monofásica | |
| 7YEM0003 | FA/181 Trifásica | |
| 7YEM0006 | FA/251 Monofásica | |
| 7YEM0007 | FA/251 Trifásica | |
| 7YEM0009 | FA/381 Monofásica | |
| 7YEM0011 | FA/381 Trifásica | |
| | **DOS VELOCIDADES** | |
| 7YEM0004 | FA/182 Trifásica | |
| 7YEM0008 | FA/252 Trifásica | |
| 7YEM0012 | FA/382 Trifásica | |
| 7YEM0025 | FX/602 Trifásica | |

*Consultar stock disponible*



Todos los modelos están dotados de dispositivo de seguridad y rejilla de protección garantizando una máxima seguridad.



Agitador de espiral que permite amasar un gran volumen de pasta, garantizando un óptimo proceso de oxigenación del producto.



La masa permanece a una temperatura constante todo el ciclo de elaboración, eliminando el aspecto negativo del recalentamiento y de la pre-fermentación en la cuba.

| DATOS TÉCNICOS | | FA/121 | FA/181 | FA/182 | FA/251 | FA/252 | FA/381 | FA/382 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Capacidad cuba | Kg - Lt. | 12 - 16 | 18 - 23 | 18 - 23 | 25 - 32 | 25 - 32 | 38 - 41 | 38 - 41 |
| Nº velocidad | nº | 1 | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 |
| Giros cuba / espiral | g/min - r.p.m. | 17 - 77 | 12 - 69 | 8 - 46 12 - 71 | 12 - 69 | 8 - 53 / 12 - 82 | 12 - 79 | 8 - 53 12 - 82 |
| Ø diámetro cuba | cm | 31,7 | 36 | 36 | 40 | 40 | 45,2 | 45,2 |
| Potencia eléctrica | kW / V | 0,55 | 0,75 | 0,37 - 0,55 | 1,1 | 0,75 - 1,1 | 1,1 | 0,75 - 1,1 |
| Ancho exterior | mm | 337 | 380 | 380 | 420 | 420 | 476 | 476 |
| Fondo exterior | mm | 615 | 645 | 645 | 775 | 775 | 805 | 805 |
| Alto exterior | mm | 655 | 655 | 655 | 738 | 738 | 738 | 738 |
| Peso neto / bruto | Kg | 60 / 67 | 69 / 76 | 69 / 76 | 110 / 118 | 110 / 118 | 112 / 120 | 112 / 120 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*



FA182



FA381

- Dispone de cuba de amasado fija en acero inoxidable y estructura en acero barnizado.
- Dispositivo de seguridad de serie.
- Cierre completo del cuerpo de la máquina para una mejor higiene.
- Temporizador regulable hasta 30 minutos.
- Ruedas opcionales.

# Amasadoras Cabezal móvil

## RVE

OEM

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **CUBA EXTRAIBLE** | |
| 7YEM0030 | RVE 201/T (220-380/3 V) | |
| 7YEM0035 | RVE 202/T (380/3 V) | |



Todos los modelos están dotados de dispositivo de seguridad y rejilla de protección garantizando una máxima seguridad.



Todos los modelos están dotados de cabezal móvil que facilita las operaciones de carga, extracción del producto y limpieza.



Agitador de espiral que garantiza un óptimo proceso de oxigenación del producto.



Todos los modelos aseguran que la masa esté a una temperatura constante todo el ciclo de elaboración.

DATOS TÉCNICOS

| | | RVE 201/T | RVE 202/T |
|---|---|---|---|
| Capacidad cuba | l | 26 | 26 |
| Capacidad máxima pasta | kg | 20 | 20 |
| Tensión/Fases (*) | V/nº | 220-380/3 | 380/3 |
| Potencia eléctrica | W | 750 | 450-560 |
| Ancho | mm | 386 | 386 |
| Fondo | mm | 663 | 663 |
| Alto (alzado/bajado) | mm | 1110/1010 | 1110/1010 |
| Peso neto/bruto | kg | 85/94 | 85/94 |

**Para el cambio de tensión se necesitará modificar el conexionado y cambiar el térmico.*

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED



RVE 202/T



- Cuba de amasado extraíble construida en acero inox. 18/10 que permite la producción de masas con diferentes fases de elaboración.
- Modelos 202/402 dos velocidades de funcionamiento que ofrecen la posibilidad de trabajar pequeñas cantidades adaptándose a las distintas exigencias.
- El funcionamiento en espiral permite amasar en poco tiempo volúmenes medianos y grandes de masa, asegurando una temperatura constante de la masa desde el inicio hasta el final de la elaboración, eliminando totalmente el aspecto negativo del recalentamiento.

# Porcionadora-Boleadora

## BM-BM AS-AS/T

OEM

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7YEM0180 | BM2 (Porcionadora) | |
| 7YEM0196 | BM2/AS (Porcionadora-Boleadora) | |
| 7YEM0185 | AS/T (Boleadora) | |

*Consultar stock disponible*

| Dotaciones | BM2 | BM2/AS | AS/T |
|---|---|---|---|
| Cono D5 | 1 | 1 | – |
| Cono D5,5 | 1 | 1 | – |
| Cono D6 | 1 | 1 | – |
| Campana AS (140-180 gr) | – | 1 | – |
| Campana AS (190-230 gr) | – | 1 | – |
| Campana a escoger | – | – | 1* |

*Posibles combinaciones de Campana + Boleadora

| | | |
|---|---|---|
| 7YEMO185A | CAMPANA AS | (50-80 g) |
| 7YEMO185B | CAMPANA AS | (90-130 g) |
| 7YEMO185C | CAMPANA AS | (140-180 g) |
| 7YEMO185D | CAMPANA AS | (190-230 g) |
| 7YEMO185E | CAMPANA AS | (220-260 g) |
| 7YEMO185F | CAMPANA AS | (260-300 g) |

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **BM2 - BM2/AS** | |
| 7YEM0215 | CONO D3,5 (50-70 g) | |
| 7YEM0220 | CONO D4 (60-100 g) | |
| 7YEM0225 | CONO D4,5 (90-130 g) | |
| 7YEM0230 | CONO D5 (120-160 g) | |
| 7YEM0235 | CONO D5,5 (150-190 g) | |
| 7YEM0240 | CONO D6 (180-220 g) | |
| 7YEM0245 | CONO D6,5 (210-250 g) | |
| 7YEM0250 | CONO D7 (240-280 g) | |
| | **BM2/AS** | |
| 7YEM0295 | CAMPANA AS (50-80 g) | |
| 7YEM0300 | CAMPANA AS (90-130 g) | |
| 7YEM0305 | CAMPANA AS (140-180 g) | |
| 7YEM0310 | CAMPANA AS (190-230 g) | |
| 7YEM0315 | CAMPANA AS (220-260 g) | |
| 7YEM0316 | CAMPANA AS (260-300 g) | |

*Consultar stock disponible*



Conos para determinar el calibrado de la porción.



Campanas que permiten la formación de las bolas por rotación.



Cono y cuchillo para cortar la masa.



Bolas de masa.

| DATOS TÉCNICOS | | BM2 | BM2/AS | AS/T |
|---|---|---|---|---|
| Producción/h (porciones-90g) | nº | 1200 | 1200 | 1000 |
| Capacidad cuba | kg | 30 | 30 | – |
| Tensión/Fases | V/nº | 380/3 | 380/3 | 380/3 |
| Potencia eléctrica | W | 550 | 920 | 370 |
| Intensidad absorbida | A | 3,4-2 | 6,4-3,7 | 2 |
| Ancho | mm | 475 | 765 | 570 |
| Fondo | mm | 765 | 765 | 610 |
| Alto | mm | 565 | 1450 | 500 |
| Peso neto/bruto | kg | 101/118 | 203/255 | 76/85 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

# Porcionadora-Boleadora



AS/T



BM2/AS

BM2

## TABLA CONOS Y CAMPANAS

Conos para acoplar a la porcionadora (BM2) y a la porcionadora-boleadora (BM2/AS), para determinar el calibrado de la porción.



| CÓDIGO CONO | PESO PORCIÓN (gr) |
|---|---|
| 7YEM0215 | 50/70 |
| 7YEM0220 | 60/100 |
| 7YEM0225 | 90/130 |
| 7YEM0230 | 120/160 |
| 7YEM0235 | 150/190 |
| 7YEM0240 | 180/220 |
| 7YEM0245 | 210/250 |
| 7YEM0250 | 240/280 |

Campanas que permiten la formación de las bolas por rotación, aplicables al modelo BM2/AS.



| CÓDIGO CAMPANA | PESO PORCIÓN (gr) |
|---|---|
| 7YEM0295 | 50/80 |
| 7YEM0300 | 90/130 |
| 7YEM0305 | 140/180 |
| 7YEM0310 | 190/230 |
| 7YEM0315 | 220/260 |
| 7YEM0316 | 260/300 |

- Porcionadora BM2: Incorpora una cuba con capacidad para 30 Kg de masa que debe ser introducida antes de la fermentación de ésta. La masa al salir de la porcionadora requiere de un moldeado posterior para pasar a la fermentación.
- La porcionadora-boleadora BM2/AS divide en porciones y redondea automáticamente la masa para la pizza. Introduciendo 30 Kg de masa no fermentada y seleccionando el cono y la campana en función del gramaje deseado, se obtienen unas porciones perfectamente dosificadas listas para la fermentación.

# EVOLUZIONE

EUROFRED

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7IPF0033 | EVOLUZIONE D-30 | |
| 7IPF0034 | EVOLUZIONE D-40 | |
| 7IPF0035 | EVOLUZIONE RETTA 40 | |
| 7IPF0036 | EVOLUZIONE RETTA 50 | |



Modelo D-30 y D-40 con tecnología TOUCH AND GO que permite, gracias a sus sensores, que los rodillos giren automaticamente al detectar la masa.

| DATOS TÉCNICOS | | D-30 | D-40 | RETTA 40 | RETTA 50 |
|---|---|---|---|---|---|
| Diámetro pizza | cm | 30 | 40 | 40 | 50 |
| Potencia | HP | 0,33 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| Tensión/Fases | V | 230/2 | 230/2 | 230/2 | 230/2 |
| Ancho | cm | 44 | 55 | 55 | 63,5 |
| Fondo | cm | 36,5 | 36,5 | 36,5 | 41 |
| Alto | cm | 64 | 75 | 68 | 68 |
| Peso neto | kg | 27 | 37 | 38 | 41 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*



Retta 40



D-30

- Sistema de rodillos de gran precisión.
- Diámetro de la masa: de 30 a 50cm.
- Ahorro energético gracias a la tecnología Touch&Go (para los modelos EVOLUZIONE D-30 y D-40.
- Pedal en dotación para los modelos EVOLUZIONE RETTA 40 y RETTA 50.
- Posibilidad de regular el espesor y diámetro de la masa.

# PF

oem

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7YEM0136 | PF 300/35 MTE | |
| 7YEM0131 | PF 500/45 MTE | |

*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7YEM9140 | SOPORTE SU/327 | |

*Consultar stock disponible*



Posibilidad de regular el espesor (de 1 a 12 mm) y diámetro de la masa adaptándose a cada necesidad.



La forma particular del plato inferior, oportunamente construido, facilita la formación del borde de la pizza.



Máxima seguridad para el operador gracias a los diferentes sistemas de seguridad incorporados.

| DATOS TÉCNICOS | | PF 300/35 MTE | PF 500/45 MTE |
|---|---|---|---|
| Producción horaria (unid.) | nº | 300 | 300 |
| Diámetro plato | mm | 350 | 450 |
| Tensión/Fases (*) | V/nº | 380/3 | 380/3 |
| Potencia eléctrica | W | 4,15 | 7,95 |
| Ancho | mm | 520 | 550 |
| Fondo | mm | 580 | 700 |
| Alto (alzado/bajado) | mm | 780 | 810 |
| Peso neto/bruto | kg | 155/186 | 220/230 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

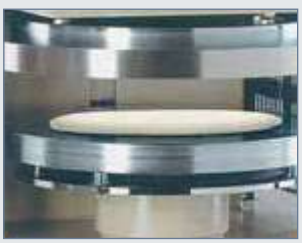


PF 500/45 MTE



PF 300/35 MTE





- Los pizzaforms son prensas diseñadas con el fin de modelar uniformemente y en un breve espacio de tiempo la masa de pizza.
- Su velocidad de funcionamiento, simplicidad de manipulación y seguridad de uso, la convierten en una herramienta indispensable en la pizzería, especialmente en los momentos de mayor trabajo.
- PF 300/35 MTE
  Posibilidad de obtener un diámetro máximo de 350 mm.
- PF 500/45 MTE
  Posibilidad de obtener un diámetro máximo de 450 mm.

# Hornos Pizza electromecánicos
## Monocámara/Bicámara

# NAPOLI

EUROFRED

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **MONOCÁMARA** | |
| 7IPF0001 | H. PIZZA NAPOLI XL 4 | |
| 7IPF0002 | H. PIZZA NAPOLI XL 6 | |
| 7IPF0003 | H. PIZZA NAPOLI XL 6L | |
| 7IPF0004 | H. PIZZA NAPOLI XL 9 | |
| | **BICÁMARA** | |
| 7IPF0005 | H. PIZZA NAPOLI XL 4+4 | |
| 7IPF0006 | H. PIZZA NAPOLI XL 6+6 | |
| 7IPF0007 | H. PIZZA NAPOLI XL 6L+6L | |
| 7IPF0008 | H. PIZZA NAPOLI XL 9+9 | |

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7IPF0017 | Soporte napoli XL 4 | |
| 7IPF0018 | Soporte napoli XL 4+4 | |
| 7IPF0019 | Soporte napoli XL 6 | |
| 7IPF0020 | Soporte napoli XL 6+6 | |
| 7IPF0021 | Soporte napoli XL 6l | |
| 7IPF0022 | Soporte napoli XL 6l+6l | |
| 7IPF0023 | Soporte napoli XL 9 | |
| 7IPF0024 | Soporte napoli XL 9+9 | |
| 7IPF0025 | Campana inox 4 / 4+4 (inox) | |
| 7IPF0026 | Campana inox 4 / 4+4 (negra) | |
| 7IPF0027 | Campana inox 6 / 6+6 (inox) | |
| 7IPF0028 | Campana inox 6 / 6+6 (negra) | |
| 7IPF0029 | Campana inox 6l / 6l+6l (inox) | |
| 7IPF0030 | Campana inox 6l / 6l+6l (negra) | |
| 7IPF0031 | Campana inox 9 / 9+9 (inox) | |
| 7IPF0032 | Campana inox 9 / 9+9 (negra) | |

*Consultar stock disponible*



Aislamiento de lana de roca evaporada.



Control electromecánico de la temperatura.



Incluye dos manetas de apertura de puerta.



Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prepintada.

| DATOS TÉCNICOS | | MONOCÁMARA XL 4 | XL 6 | XL 6L | XL 9 | BICÁMARA XL 4+4 | XL 6+6 | XL 6L+6L | XL 9+9 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Capacidad (pizzas ø 33 cm) | nº | 4 | 6 | 6 | 9 | 4+4 | 6+6 | 6+6 | 9+9 |
| Gama de temperatura | °C | 50/500 | 50/500 | 50/500 | 50/500 | 50/500 | 50/500 | 50/500 | 50/500 |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 380/3 | 220/2 | 380/3 | 220/2 | 380/3 | 220/2 | 380/3 |
| Potencia eléctrica | kW | 6 | 9 | 9 | 13,2 | 12 | 18 | 18 | 26,4 |
| Ancho (exterior) | cm | 100,5 | 100,5 | 131 | 131 | 100,5 | 100,5 | 131 | 131 |
| Fondo (exterior) | cm | 97 | 135 | 97 | 135 | 97 | 135 | 97 | 135 |
| Alto (exterior) | cm | 41,5 | 41,5 | 41,5 | 41,5 | 74,5 | 74,5 | 74,5 | 74,5 |
| Ancho (interior) | cm | 72 | 72 | 108 | 108 | 72* | 72* | 108* | 108* |
| Fondo (interior) | cm | 72 | 108 | 72 | 108 | 72* | 108* | 72* | 108* |
| Alto (interior) | cm | 14 | 14 | 14 | 14 | 14* | 14* | 14* | 14* |

** Dimensiones interiores de cada cámara.*

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

INCLUYE TERMOSTATO DE SEGURIDAD



Disponibles todos los modelos en versión digital. Consultar.



NAPOLI XL 6 + 6



NAPOLI XL 6



Campana Inox (Negra)



Campana Inox (Inox)

Campanas

| Modelo | Dimensiones cámara AnchoxAltoxFondo (cm) | Peso Neto (kg) |
|---|---|---|
| Campana inox 4/4+4 (inox) | 100 x 99,5 x 12 | 10,64 |
| Campana inox 4/4+4 (negra) | 100 x 99,5 x 12 | 10,64 |
| Campana inox 6/6+6 (inox) | 100 x 135,5 x 12 | 13,77 |
| Campana inox 6/6+6 (negra) | 100 x 135,5 x 12 | 13,77 |
| Campana inox 6l/6l+6l (inox) | 130,5 x 96,5 x 12 | 12,95 |
| Campana inox 6l/6l+6l (negra) | 130,5 x 96,5 x 12 | 12,95 |
| Campana inox 9/9+9 (inox) | 130,5 x 135,5 x 12 | 16,94 |
| Campana inox 9/9+9 (negra) | 130,5 x 135,5 x 12 | 16,94 |

Soportes

| Modelo | Dimensiones cámara AnchoxAltoxFondo (cm) | Peso Neto (kg) |
|---|---|---|
| Soporte Napoli XL 4 | 100,4 x 84,9 x 96 | 25,63 |
| Soporte Napoli XL 4+4 | 100,4 x 84,9 x 86 | 24,68 |
| Soporte Napoli XL 6 | 100,4 x 120,9 x 96 | 27,57 |
| Soporte Napoli XL 6+6 | 100,4 x 120,9 x 86 | 29,62 |
| Soporte Napoli XL 6L | 130,9 x 81,9 x 96 | 28,88 |
| Soporte Napoli XL 6L+6L | 130,9 x 81,9 x 86 | 27,93 |
| Soporte Napoli XL 9 | 130,9 x 120,9 x 96 | 35,34 |
| Soporte Napoli XL 9+9 | 130,9 x 120,9 x 86 | 34,52 |

- Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prepintada.
- Modelos disponibles en monocámara y bicámara.
- Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
- Aislamiento de lana de roca evaporada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interna.
- Control mecánico de la temperatura.
- Incluye termostato de seguridad.

# Hornos pizza compactos
## Monocámara • Bicámara

# DM DOMITOR

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **MONOCÁMARA** | |
| 7IEM7630 | 4,30 | |
| 7IEM7635 | 6,30 S | |
| 7IEM7640 | 6,30 L | |
| 7IEM7645 | 9,30 | |
| | **BICÁMARA** | |
| 7IEM7650 | 8,30 | |
| 7IEM7655 | 12,30 S | |
| 7IEM7660 | 12,30 L | |

*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **SOPORTE** | |
| 7IEM7800 | SU 344 (4/8 pizzas) | |
| 7IEM7805 | SU 341 (6S/12S pizzas) | |
| 7IEM7810 | SU 343 (6L/12L pizzas) | |
| 7IEM7815 | SU 342 (9 pizzas) | |

*Consultar stock disponible*



Facilidad de uso.



Cámara en acero inoxidable.



Con visibilidad exterior de la cámara de cocción.

| DATOS TÉCNICOS | | MONOCÁMARA | | | | BICÁMARA | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **4,3** | **6,30 S** | **6,30 L** | **9,3** | **8,3** | **12,30 S** | **12,30 L** |
| Capacidad pizza | nº | 4 | 6 | 6 | 9 | 4+4 | 6+6 | 6+6 |
| Gama temperatura | °C | 0-400 | 0-400 | 0-400 | 0-400 | 0-400 | 0-400 | 0-400 |
| Tensión/Fases | V/nº | 220-380/3 | 220-380/3 | 220-380/3 | 220-380/3 | 220-380/3 | 220-380/3 | 220-380/3 |
| Potencia eléctrica (Ø30) | W | 4,4 | 7,8 | 7,8 | 12 | 8,8 | 15,6 | 15,6 |
| Ancho (exterior) | mm | 950 | 950 | 1250 | 1250 | 950 | 950 | 1250 |
| Fondo (exterior) | mm | 950 | 1300 | 950 | 1300 | 950 | 1300 | 950 |
| Alto (exterior) | mm | 400 | 400 | 400 | 400 | 730 | 730 | 730 |
| Ancho (interior) | mm | 630 | 630 | 930 | 930 | 630 | 630 | 930 |
| Fondo (interior) | mm | 630 | 930 | 630 | 930 | 630 | 930 | 630 |
| Alto (interior) | mm | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*



DOMITOR MONOCÁMARA



DOMITOR BICÁMARA



| | | Ancho mm | Alto mm | Fondo mm |
|---|---|---|---|---|
| SOPORTES DOMITOR | SU344 | 950 | 900 | 900 |
| | SU341 | 950 | 1250 | 900 |
| | SU343 | 1250 | 900 | 900 |
| | SU342 | 950 | 900 | 900 |

- Alto aislamiento de la cámara de cocción: aislamiento de lana de roca y piedra cerámica que garantiza una menor dispersión del calor, menores temperaturas exteriores y menos consumos de energía.
- Robustez de la cámara, que permite una mayor durabilidad y resistencia a la corrosión.
- Diseño puerta pensado para mitigar la fuga de calor cuando está abierta, dotada de muelles y con vidrio cerámico.
- Lámpara halógena de alta resistencia.
- Termostato de seguridad.

# Hornos pizza modulares

## ZENITH

oem

MODELOS

| MODELO | CÓDIGO | PRECIO REF. € | CÓDIGO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|---|---|
| | **MECANICO** | | **DIGITAL** | |
| | MONOCÁMARA | | | |
| 435/1 | 7IEM5510 | | 7IEM5535 | |
| 635/1S | 7IEM5515 | | 7IEM5540 | |
| 635/1L | 7IEM5520 | | 7IEM5725 | |
| 935/1 | 7IEM5525 | | 7IEM5550 | |
| 635/1XL | 7IEM5530 | | 7IEM5555 | |
| | BICÁMARA | | | |
| 435/2 | 7IEM5560 | | 7IEM5585 | |
| 635/2S | 7IEM5565 | | 7IEM5590 | |
| 635/2L | 7IEM5570 | | 7IEM5595 | |
| 935/2 | 7IEM5575 | | 7IEM5600 | |
| 635/2XL | 7IEM5580 | | 7IEM5605 | |
| | TRICÁMARA | | | |
| 435/3 | 7IEM5610 | | 7IEM5635 | |
| 635/3S | 7IEM5615 | | 7IEM5640 | |
| 635/3L | 7IEM5620 | | 7IEM5645 | |
| 935/3 | 7IEM5625 | | 7IEM5650 | |
| 635/3XL | 7IEM5630 | | 7IEM5655 | |

*Consultar stock disponible*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|

*(Ver accesorios en página 223)*



Los hornos Zenith se pueden sobreponer hasta 3 cámaras independientes entre sí y con alimentación eléctrica separada.



Todos los modelos pueden equiparse con soporte, cámara neutra o recalentada y campana de aspiración de humos.

| DATOS TÉCNICOS | | 435 | | | 635 S | | | 635 L | | | 935 | | | 635 XL | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **1** | **2** | **3** | **1** | **2** | **3** | **1** | **2** | **3** | **1** | **2** | **3** | **1** | **2** | **3** |
| Producción | ø30-33-35 | 40 | 80 | 120 | 60 | 120 | 180 | 60 | 120 | 180 | 90 | 180 | 270 | 80 | 160 | 240 |
| media | ø45-50 | 6 | 12 | 18 | 12 | 24 | 36 | 12 | 24 | 36 | 24 | 48 | 72 | 12 | 24 | 36 |
| horaria | 60x40 | 4 | 8 | 12 | 8 | 16 | 24 | 8 | 16 | 24 | 16 | 32 | 48 | 12 | 24 | 36 |
| Ancho (exterior) | mm | 1190 | 1190 | 1190 | 1190 | 1190 | 1190 | 1590 | 1590 | 1590 | 1590 | 1590 | 1590 | 1710 | 1710 | 1710 |
| Fondo (exterior) | mm | 1030 | 1030 | 1030 | 1380 | 1380 | 1380 | 1030 | 1030 | 1030 | 1380 | 1380 | 1380 | 1030 | 1030 | 1030 |
| Alto (exterior) | mm | 390 | 720 | 1050 | 390 | 720 | 1050 | 390 | 720 | 1050 | 390 | 720 | 1050 | 390 | 720 | 1050 |
| Ancho (interior) | mm | | 730 | | | 730 | | | 1130 | | | 1130 | | | 1250 | |
| Fondo (interior) (por cámara) | mm | | 730 | | | 1080 | | | 730 | | | 1080 | | | 730 | |
| Alto (interior) | mm | | 140 | | | 140 | | | 140 | | | 140 | | | 140 | |
| Potencia eléctrica | kW/h | 3,3 | 6,6 | 9,9 | 4,5 | 9 | 13,5 | 5 | 10 | 15 | 6,3 | 12,6 | 18,9 | 5,7 | 11,4 | 17,1 |
| | kW/max. | 6,6 | 13,2 | 19,8 | 9,9 | 19,8 | 29,7 | 10,5 | 21 | 31,5 | 13,2 | 26,4 | 39,6 | 12 | 24 | 36 |
| Peso neto | kg | 137 | 264 | 391 | 184 | 352 | 520 | 180 | 344 | 508 | 225 | 425 | 625 | 195 | 371 | 547 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

EUROFRED

# Hornos pizza modulares



- Una amplia gama diversificada por tamaños y capacidad de producción.
- Cámara de cocción en acero inoxidable AISI 430.
- Doble iluminación con lámparas halógenas.
- Puerta panorámica aislada con doble vidrio y capa de aire intermedia.
- Material aislante de alta densidad.
- Reducción de los consumos energéticos.
- El control digital se produce gracias a un microprocesador que desarrolla varias funciones como por ejemplo:
  - Memorizar hasta 30 programas de cocción.
  - Controlar apertura y cierre de la chimenea de evacuación del vapor.
  - Regular el acceso remoto del horno con programación semanal.
  - Controlar el programa Economy en caso de “Stand-by”.
  - Programar la auto limpieza.
- Todas las funciones se pueden visualizar rápidamente en el display LCD retroiluminado.
- Máximo respeto de las normas de seguridad y la alta fiabilidad garantizada por OEM completan las características de la gama de hornos Zenith.




Los hornos Zenith presentan una doble versión con control electromecánico o electrónico digital.

# Accesorios hornos modulares

## ZENITH



SOPORTE monocámara + ruedas



ESTUFA + ruedas



CAMPANA

### SOPORTES

MONOCAMARAS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7IEM5930 | SOPORTE INOX SU 307 (435/1) | |
| 7IEM5935 | SOPORTE INOX SU 304 (635S/1) | |
| 7IEM5940 | SOPORTE INOX SU 308 (635L/1) | |
| 7IEM5945 | SOPORTE INOX SU 305 (935/1) | |
| 7IEM5950 | SOPORTE INOX SU 309 (635XL/1) | |

### DATOS TÉCNICOS DE TODOS LOS SOPORTES

| DATOS TÉCNICOS | | 435 | 635S | 635L | 935 | 635XL |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ancho | mm | 1080 | 1080 | 1480 | 1480 | 1600 |
| Fondo | mm | 950 | 1300 | 950 | 1300 | 950 |
| Alto | mm | 1080 | 1080 | 1080 | 1080 | 1080 |
| Peso neto/bruto | kg | 54/79 | 66/96 | 57/97 | 74/104 | 66/96 |

### ESTUFAS

MONOCAMARAS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7IEM5980 | CF 435/1 INOX | |
| 7IEM5985 | CF 635S/1 INOX | |
| 7IEM5990 | CF 635L/1 INOX | |
| 7IEM5995 | CF 935L/1 INOX | |
| 7IEM6000 | CF 635XL/1 INOX | |

### CAMARAS NEUTRAS

MONOCAMARAS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7IEM6085 | CN (435/1) INOX | |
| 7IEM6090 | CN (635S/1) INOX | |
| 7IEM6095 | CN (635L/1) INOX | |
| 7IEM6100 | CN (935L/1) INOX | |
| 7IEM6105 | CN (635XL/1) INOX | |

### DATOS TÉCNICOS CÁMARAS DE FERMENTACIÓN / NEUTRAS (MEDIDAS Y PESO)

| DATOS TÉCNICOS | | 435 | 635S | 635L | 935 | 635XL |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Temp. máxima | ºC | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Pot. elec. abs. | W | 600 | 600 | 1200 | 1200 | 1200 |
| Ancho | mm | 1050 | 1050 | 1450 | 1450 | 1600 |
| Fondo | mm | 952 | 1302 | 952 | 1302 | 952 |
| Alto | mm | 746/916/1086 | | | | |
| Peso neto/bruto | kg | 81 | 131 | 109 | 104 | 86 |

### CAMPANAS

MODELOS DIGITALES

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7IEM6275 | CP45 435 | |
| 7IEM6265 | CPO65 635S | |
| 7IEM6255 | CPO67 635L | |
| 7IEM6245 | CPO95 935 | |
| 7IEM6235 | CPO69 635XL | |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

*Consultar stock disponible*

# Hornos pizza modulares

## BICAMARAS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7IEM6035 | SOPORTE INOX SU 307 (435/2) | |
| 7IEM6040 | SOPORTE INOX SU 304 (635S/2) | |
| 7IEM6045 | SOPORTE INOX SU 308 (635L/2) | |
| 7IEM6050 | SOPORTE INOX SU 305 (935/2) | |
| 7IEM6055 | SOPORTE INOX SU 309 (635XL/2) | |

## TRICAMARAS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7IEM6060 | SOPORTE INOX SU 307 (435/3) | |
| 7IEM7465 | SOPORTE INOX SU 304 (635S/3) | |
| 7IEM7070 | SOPORTE INOX SU 308 (635L/3) | |
| 7IEM7470 | SOPORTE INOX SU 305 (935/3) | |
| 7IEM7475 | SOPORTE INOX SU 309 (635XL/3) | |

## BICAMARAS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7IEM6015 | CM 435/2 INOX | |
| 7IEM6020 | CM 635S/2 INOX | |
| 7IEM6025 | CM 635L/2 INOX | |
| 7IEM6285 | CM 935L/2 INOX | |
| 7IEM6290 | CM 635XL/2 INOX | |

## TRICAMARAS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7IEM7600 | CM 435/3 INOX | |
| 7IEM7605 | CM 635S/3 INOX | |
| 7IEM7610 | CM 635L/3 INOX | |
| 7IEM7615 | CM 935L/3 INOX | |
| 7IEM7620 | CM 635XL/3 INOX | |

## BICAMARAS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7IEM6110 | CN (435/2) INOX | |
| 7IEM6115 | CN (635S/2) INOX | |
| 7IEM6120 | CN (635L/2) INOX | |
| 7IEM6125 | CN (935L/2) INOX | |
| 7IEM6130 | CN (635XL/2) INOX | |

## TRICAMARAS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7IEM7525 | CN (435/3) INOX | |
| 7IEM7530 | CN (635S/3) INOX | |
| 7IEM7535 | CN (635L/3) INOX | |
| 7IEM7540 | CN (935L/3) INOX | |
| 7IEM7545 | CN (635XL/3) INOX | |

| DATOS TÉCNICOS | | 435 | 635S | 635L | 935 | 635XL |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ancho | mm | 1050 | 1050 | 1450 | 1450 | 1600 |
| Fondo | mm | 952 | 1302 | 952 | 1302 | 952 |
| Alto | mm | 746/916/1086 | | | | |
| Peso neto/bruto | kg | 81 | 131 | 109 | 104 | 86 |

## MODELOS MECANICOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7IEM6281 | CP45 435 | |
| 7IEM6271 | CPO65 635S | |
| 7IEM6261 | CPO67 635L | |
| 7IEM6251 | CPO95 935 | |
| 7IEM6241 | CPO69 635XL | |

| DATOS TÉCNICOS | | CPN45 435 | CPO65 635S | CPO67 635L | CPO95 935 | CPO69 635XL |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Potencia | W | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 |
| Ancho | mm | 1090 | 1090 | 1490 | 1490 | 1490 |
| Fondo | mm | 1114 | 1114 | 1114 | 1490 | 1114 |
| Alto | mm | 335 | 335 | 335 | 335 | 335 |

*Consultar stock disponible*

*Consultar stock disponible*

# Horno pizza modulares
## Gas

# SG MODULARES

MODELOS

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| | **MONOCÁMARA** | |
| 7IEM1832 | SG/69/1 | |
| 7IEM1830 | SG/99/1 | |
| | **BICÁMARA** | |
| 7IEM1833 | SG/69/2 | |
| 7IEM1831 | SG/99/2 | |

*Nota: Preparados para Gas G2O.*

Accesorios

| CÓDIGO | MODELO | PRECIO REF. € |
|---|---|---|
| 7IEM2126 | Soporte SG/69/1 | |
| 7IEM2136 | Soporte SG/69/2 | |
| 7IEM2146 | Soporte SG/99/1 | |
| 7IEM2151 | Soporte SG/99/2 | |
| 7YEM9135 | Soporte 4 ruedas (Monocámaras y Bicámaras) | |



En la parte superior de la cámara se encuentra el dispositivo de descarga de los gases que sucesivamente pasan a la chimenea.



Nueva concepción modular que permite sobreponer hasta dos cámaras.



Todos los modelos disponen de soporte, cámaras de fermentación y cámaras neutras (opcionales).

| DATOS TÉCNICOS | | SG/69/1 | SG/92/2 | SG/99/1 | SG/99/2 |
|---|---|---|---|---|---|
| Capacidad pizza | nº | 6 | 6+6 | 9 | 9+9 |
| Gama temperatura | °C | 0-400 | 0-400 | 0-400 | 0-400 |
| Tensión/Fases | V/nº | 220/2 | 220/2 | 220/2 | 220/2 |
| Potencia eléctrica (Ø30) | W | 50 | 50 | 50 | 50 |
| Potencia total (calorífica) | kW | 18,6 | 37,2 | 25,6 | 51,2 |
| Consumo/Pres."G.L.P." | kg/h/mbar | 1,34 | 2,68 | 1,81 | 3,62 |
| Consumo/Pres."G.N." | m³/h/mbar | 3,8 | 7,6 | 5,4 | 10,8 |
| Conexión de gas | pulg | 1/2" | 1/2" | 1/2" | 1/2" |
| Ancho (interior) | mm | 1110 | 1110 | 1410 | 1410 |
| Fondo (interior) | mm | 1150 | 1150 | 1150 | 1150 |
| Alto/campana (exterior) | mm | 500/520 | 1000/1020 | 500/520 | 1000/1020 |
| Ancho (interior) | mm | 630 | 630 | 930 | 930 |
| Fondo (interior) | mm | 930 | 930 | 930 | 930 |
| Alto (interior) | mm | 140 | 140 | 140 | 140 |
| Peso neto | kg | 189 | 378 | 239 | 478 |

*Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos*

# Hornos pizza modulares



SG/99/2



SG/99/1



Panel de mando
SG 69/99

- Los modelos SG69 y SG99 nos permiten sobreponer hasta 2 cámaras.
- Los quemadores se encuentran debajo de la piedra refractaria.
- Regulación de los quemadores independiente.
- En el plano superior de la cámara se encuentra el dispositivo de descarga de los gases que sucesivamente pasan a la chimenea.
- La cocción puede realizarse directamente sobre el ladrillo.

# Condiciones de venta

Todas las relaciones comerciales entre EUROFRED, S.A. y sus cliente se regirán por las siguientes condicionesgenerales de venta que se entenderán aceptadas por el comprador por el solo hecho de cursar un pedido.

**A. CATALOGOS, OFERTAS Y PEDIDOS**

A.1. La información que a título orientativo les facilitamos bajo estos conceptos, tanto en precios, modelos, dimensiones, características y especificaciones no nos obliga a mantenerla y puede ser modificada sin previo aviso.

A.2. Las ofertas están siempre y a todos los efectos, condicionadas a nuestra posterior aceptación, por escrito, del correspondiente pedido.

A.3. Cualquier condición consignada por el comprador en el pedido, que no se ajuste a las condiciones generales de venta, se considerará nula, salvo nuestra aceptación que deberá constar expresamente en la aceptación escrita del pedido.

**B. ANULACION DE PEDIDOS**

B.1. Los pedidos aceptados no podrán ser anulados en los casos siguientes:
- Cuando se ha efectuado la expedición del pedido.
- Cuando tratándose de materiales de fabricación especial ésta se hubiere comenzado o el material no sea de fabricación propia.

B.2. Nos reservamos el derecho de anular los pedidos pendientes de entrega cuando el comprador nos hubiere incumplido total o parcialmente anteriores contratos.

**C. PRECIOS**

C.1. Los precios que figuran en nuestras tarifas son siempre sobre camión o vagón almacén Barcelona, u otros almacenes, excluyendo los productos que tengan una condición expresa.

C.2. Nuestros precios de venta podrán ser variados por simple aviso al comprador. Los nuevos precios serán aplicados a todos los pedidos pendientes de entrega en la fecha de la modificación.

**D. PLAZOS DE ENTREGA**

D.1. Los plazos de entrega que constarán en nuestra aceptación de pedido serán meramente orientativos.

D.2. El incumplimiento del plazo de entrega, no será causa, en ningún caso de reclamación alguna por parte del comprador.

D.3. Los retrasos en la entrega originados por causas de fuerza mayor, o que no nos sean directamente imputables, no serán causa justificada para la anulación por el comprador, del pedido involuntariamente demorado.

**E. FORMA DE ENTREGA**

E.1. Las mercancías se entienden entregadas en nuestros almacenes o depósitos de distribución, cesando nuestra responsabilidad sobre ellas desde el momento en que las ponemos a disposición del porteador.

E.2. Salvo pacto contrario, o que señale en las condiciones especiales de cada producto, no asuminos los riesgos del transporte, que serán totalmente a cargo del comprador, incluso cuando los daños y menoscabos producidos durante el transporte sean debidos a caso fortuito o fuerza mayor.
El hecho de que contratemos el transporte de las mercancías, y que en algunos casos bonifiquemos su importe, no supondrá la derogación de la cláusula anterior, ni la aceptación por nuestra parte de los riesgos del mismo.

E.3. Los pedidos que nos cursen, de una cantidad determinada de mercancías, podrán cumplimentarse en entregas parciales.

E.4. Salvo instrucciones concretas del comprador, los envíos de mercancías se efectuarán por el medio y tarifa más económica.

**F. EMBALAJES**

F.1. Nuestras mercancías se expedirán embaladas en la forma usual o que se indique previamente en el correspondiente catálogo. En lo razonadamente posible atenderemos las instrucciones del comprador sobre otras clases o formas de embalaje, que se efectuarán al precio de coste.

F.2. Salvo aviso en contrario, o que se señale en las condiciones particulares de cada producto, el coste de los embalajes, no figura incluido en el precio de las mercancías. Este concepto irá cargado separadamente en nuestras facturas.

F.3. No se admite la devolución de nuestros embalajes, por ser del tipo no recuperable.

**G. CONDICIONES DE PAGO**

G.1. El pago del precio de nuestras mercancias debe hacerse al contado en nuestras oficinas de Barcelona, salvo que se conceda crédito al comprador, en cuyo caso, hará efectivo en el plazo o plazos estipulados expresamente.

G.2. Para facilitar la efectividad del pago se podrán girar efectos a cargo del comprador, sin que ello signifique una modificación ni de la fecha ni del lugar del pago determinado anteriormente.

G.3. Si antes de la cumplimentación de la totalidad o parte de un pedido se produjesen o conociesen hechos o circunstancias que originen un fundado temor de que el comprador incumplirá su obligación de pago del precio, se podrá suspender la entrega de las mercancías si el comprador no anticipa su pago o afianza pagarlo en el plazo convenido.

**H. GARANTIA**

H.1. Nuestros productos, siempre y cuanto sean utilizados en condiciones normales o instalados de acuerdo con las normas en vigor, están garantizados contra todo defecto de fabricación por el plazo de dos años, salvo para los productos que determinen otro plazo en el correspondiente catálogo.
Para el disfrute de esta garantía será necesario, en cada caso, la aceptación del defecto por nuestro Departamento Técnico, debiendo ser enviados los productos defectuosos al almacén de origen que previamente se indicará.

H.2. Nuestra garantía cubre únicamente la reposición del material sin cargo alguno para el comprador y, sin que en ningún caso seamos responsables de los daños y perjuicios que por su defecto hayan podido producirse, directa o indirectamente.

H.3. Sólo ampara los productos y piezas o elementos de nuestro catálogo.
Para los demás adquiridos, subsiste la garantía que nuestro proveedor nos da y que revertimos a nuestro cliente, y en las condiciones en que cada proveedor tenga establecidas.

H.4. Sólo amparan defectos de fabricación. Nunca defectos de funcionamiento originados por deficiencias en los suministros de agua, electricidad o de instalación independientes de los primeros.

H.5. Los gastos, portes, embalajes, etc. que se originen en las reparaciones con amparo de garantía son a cuenta del cliente.

**I. RECLAMACIONES**

Además de la garantía, que cubre nuestros productos atenderemos las reclamaciones justificadas por error o defecto en la cantidad de los mismos y cualquier incidencia en relación al suministro, embalaje, transporte si nos es advertida dentro de los 6 días siguientes a la recepción de la mercancía ya que si no consideramos el material conforme y no admitiremos reclamación alguna posterior.

**J. DEVOLUCIONES**

J.1. No se aceptarán, salvo que expresamente les autoricemos.
En todo caso deberá situarse el material franco de portes y gastos.
Se abonarán al cliente como máximo el 90% de su valor, para material en perfectas condiciones y con desvaloración superior a juzgar por nuestra sección correspondiente en los demás casos.

J.2. De su importe se deducirá siempre un 10% en concepto de gastos de recepción, prueba e inspección salvo que se especifique otros porcentajes en las condiciones especiales de venta de cada producto.

**K. PROPIEDAD DE LA MERCANCIA**

K.1. Continuará siendo propiedad de ésta Empresa toda la mercancía que no esté totalmente pagada.

K.2 Se enviarán franco portes al almacén que previamente se indicará.

**L. IMPUESTOS**

Todos los impuestos actualmente en vigor y los que en el futuro pudieran gravar la producción o venta de dichos artículos, salvo que su repercusión no esté expresamente prohibida y que tengan por causa el hecho de la venta, serán a cargo del cliente.

**M. JURISDICCION**

Comprador y vendedor renunciarán a todo otro fuero y jurisdicción y se someten incondicionalmente a los tribunales de Barcelona.

## CLASE CLIMATICA

Define las condiciones de temperatura ambiente y humedad relativa en las que se han realizado los ensayos de comprobación de funcionamiento de la máquina.
Las diferentes clases climáticas existentes quedan reflejadas en la tabla siguiente (según normativa EN-UNE441-4)

**Clases climáticas**

| Clases climáticas en la sala de ensayo | Temperatura en termómetro de bulbo seco °C | Humedad relativa % |
|---|---|---|
| 1 | 16 | 80 |
| 2 | 22 | 65 |
| 3 | 25 | 60 |
| 4 | 30 | 55 |
| 5 | 40 | 40 |
| 6 | 27 | 70 |

## CLASE DE TEMPERATURA

Define las temperaturas máximas y mínimas más desfavorables alcanzables en cualquier punto interior del mueble por encima y por debajo de las cuales respectivamente se garantiza que no estará ningún producto conservado en el interior del mueble.

Existen 5 clasificaciones de clase de temperaturas detalladas en la tabla siguiente (según normativa EN-UNE441-5)

**Clases de Temperatura**

• Conservación producto fresco

| Clase | La temperatura más alta del producto más caliente es menor o igual que: °C | La temperatura más baja de producto más frío es mayor o igual que: °C |
|---|---|---|
| M1 | +5 | -1 |
| M2 | +7 | -1 |
| H | +10 | +1 |

• Conservación producto congelado

| Clase | La temperatura más alta del producto más caliente es menor o igual que: °C | La temperatura más baja de producto más caliente es menor o igual que: °C |
|---|---|---|
| L1 | -15 | -18 |
| L2 | -12 | -18 |

# Indices por modelos

## A


**AB** Congeladores horizontales tapa ciega 21
**AB/ABX** Armarios servicio 40
**ABX** Armarios servicio pasteleria 44
**ACCESORIOS** Armarios y minicamaras desmontables 67
**ACCESORIOS** Murales supermercado 137
**ACCESORIOS** Accesorios vitrinas supermercado 144
**ACCESORIOS** Accesorios hornos 193
**ACCESORIOS LAVADO** Accesorios 10
**AGE** Tina de maduracion 168
**ARTIC** Murales refrigerados 129
**AS/T** Porcionadora - boleadora 217
**ASTRO** Gastrobuffets refrigerados 105


## B


**BA** Armarios expositores 77
**BAHIA** Gastrobuffets refrigerados (pescado) 111
**BAÑO MARIA** Cocinas serie 600 206
**BFS** Armarios expositores 76
**BFS** Armarios expositores 79
**BM - BM AS** Porcionadora - boleadora 217
**BRINA** Gastrobuffets modulares 117
**BTL** Botelleros 33
**BWFS 38 V** Armarios expositores vinos 94
**BWFS V 9** Armarios expositores vinos 93


## C


**CALENTADOR BOIL 5** Mantecadoras 165
**CALIENTAPATATAS** Cocinas serie 600 207
**CANTINETTA GLASS LUX** Armarios expositores vinos 99
**CARRELLINO** Gastrobuffets refrigerados 106-107
**CARRETINO** Vitrinas heladeria 184
**CARRETINO FISH** Gastrobuffets refrigerados (pescado) 111
**CARRETTINO** Gastrobuffets refrigerados 106-107
**CEP VCI** Islas refrigeradas 148
**CEP TOPO** Islas refrigeradas 148
**CEP VLC** Islas refrigeradas 148
**CEV** Armarios expositores 79
**CF** Congeladores horizontales tapa ciega 24
**CG** Fabricadores de cubito compacto 13
**CHOCOLADY** Dispensador de bebidas 158
**CH** Fabricadores de hielo 14
**CHV-V** Congeladores glass-top 28
**CM** Fabricadores de cubito compacto 13
**COCINAS GAS / ELECTRICAS** Cocinas serie 600 200
**COCINAS GAS / ELECTRICAS** Cocinas serie 700 208
**COCINAS SERIE 900** Cocinas sobre proyecto 199
**COCINAS VITROCERAMICAS** Cocinas serie 600 201
**COLIBRÍ** Gastrobuffets refrigerados 105
**CP** Fabricadores de cubito compacto 13
**CUBETAS** Cubetas vitrinas heladería 185
**CUECEPASTAS** Cocinas serie 600 207
**CUECEPASTAS** Cocinas serie 700 212
**CVKS** Armarios expositores vinos 95
**CW 36** Armarios expositores vinos 98


## D


**DELIZIE** Gastrobuffets refrigerados 105
**DIVA** Armarios expositores 4 caras cristal 89
**DM DOMITOR** Hornos pizza 221
**DRINK MAGIC** Dispensador de bebidas 157


## E


**ECO** Vitrinas refrigeradas 139
**ECO ELIX** Envasadoras al vacio 194
**ECO-DIGIT** Envasadoras al vacio 195
**ECOPLINTOS** Islas refrigeradas 147
**ECOWIP** Montadoras de nata 160
**EIS** Armarios expositores 84
**ENOPRESTIGE** Armarios expositores vinos 99
**EURO LX** Vitrinas refrigeradas 140
**EUROLABO** Mantecadoras 165
**EVOLUZIONE** Formadoras de pizza 218
**EXPONORM** Armarios expositores pescado 92


## F


**FA** Amasadoras 215
**FAM-FAL** Equipos frigorificos monoblocs 69
**FAST** Lavavasos 4
**FAST** Lavaplatos 5
**FAST** Lavaplatos de campana 6
**FISH** Armarios servicio pescado 48
**FISHING** Gastrobuffets refrigerados (pescado) 111
**FKG** Armarios expositores 80
**FKS** Armarios servicio 35
**FOS - FOS INOX** Semi-mural refrigerado 126
**FREEZE & GO** Helados y granizados 163
**FREIDORAS** Cocinas serie 600 205
**FREIDORAS** Cocinas serie 700 211
**FRY-TOP LISAS** Cocinas serie 600 202

# Indices por modelos


**FRY-TOP LISAS** Cocinas serie 700 209
**FRY-TOP RAYADAS** Cocinas serie 600 203
**FRY-TOP RAYADAS** Cocinas serie 700 210
**FSC H-S** Armarios expositores 83

## G

**GAIA** Islas refrigeradas 149
**GAMMA N** Congeladores glass-top 29
**GAMMA O** Congeladores glass-top 29
**GAMMA S** Congeladores glass-top 29
**GAZEBO** Gastrobuffets refrigerados 105
**GE** Armarios servicio 43
**GE PAST** Armarios servicio pasteleria 45
**GELATO** Armarios servicio heladeria 46
**GELATOSUPERSHOW** Vitrinas heladeria 182
**GEMMA 30** Semi-mural refrigerado 127
**GENIUS** Semi-mural refrigerado 128
**GN** Bajomostradores 50
**GOURMET** Gastrobuffets modulares 117
**GRANICREAM** Granizadoras 154
**GROTTA 5 TV** Armarios expositores vinos 99

## H

**HC** Fabricadores de cubito hueco 14
**HERA** Vitrina gastronorm. 103
**HFX** Congeladores horizontales tapa ciega 22
**HG** Fabricadores de hielo triturado 15
**HI-LITE** Salamandras 198
**HT** Fabricadores de hielo troceado 15
**HVF** Armarios servicio 36

## I

**INFINITY** Murales refrigerados 125
**INOX** Armarios servicio 42
**ISABELLA LX** Vitrinas heladeria 177
**ISETTA TP** Vitrinas heladeria 176
**ISOLA** Gastrobuffets modulares 115
**ISOLA BAIN MARIE** Gastrobuffets modulares 118
**ISOLA DRY** Gastrobuffets modulares 118
**ISOLA HOT** Gastrobuffets modulares 118
**ISOLA SS** Gastrobuffets modulares 116

## J

**JETWIP/G** Montadoras de nata 160
**JINNY** Vitrinas refrigeradas 138

## K

**KALEIDO** Vitrinas heladeria 183
**KF** Hornos a conveccion 189
**KOC** Hornos microondas 196
**KOD** Hornos microondas 196
**KOR** Hornos microondas 196
**KORONE** Islas refrigeradas 146

## L

**LABO** Mantecadoras 166
**LABOR** Armarios servicio heladeria 47

## M

**MAESTRO** Pastomantecadora 164
**MAGNIFICO** Hornos a conveccion 190-192
**MAJOR** Vitrinas refrigeradas 143
**MARMITAS** Cocinas serie 700 212
**MARTE** Vitrinas refrigeradas 141
**MEAT** Armarios expositores carne 91
**MINIWIP** Montadoras de nata 160
**MINOR 2000** Murales refrigerados 133
**MITO POWER** Vitrinas heladeria 181
**MITO WINNER** Vitrinas heladeria 180
**MONTERREY** Gastrobuffets refrigerados 110
**MULTISERVICE** Gastrobuffets modulares 120
**MULTIVIEW** Murales refrigerados 134
**MURALE** Gastrobuffets modulares 119

## N

**NAPOLI** Hornos pizza 220
**NEUTRAL** Gastrobuffets modulares 114
**NEW MILLENIUM SP** Vitrinas heladeria 179
**NIAGARA** Lavaplatos de arrastre 8

## O

**OASI BAIN MARIE** Gastrobuffets calientes 109
**OASI FISH** Gastrobuffets refrigerados (pescado) 111
**OASIS DRY** Gastrobuffets calientes 109
**OASIS HOT** Gastrobuffets calientes 109
**OASIS M** Gastrobuffets refrigerados 108
**OCEAN 360** Lavaplatos 5
**OCEAN 380** Lavaplatos de campana 6
**OLA** Islas refrigeradas 145
**ORLEANS** Vitrinas pasteleria 173

## P


**PA** Bajomostradores panaderia 51
**PARRILLAS** Cocinas serie 600 204
**PASTO** Pasteurizadoras 167
**PF** Formadoras de pizza 219
**PRISMA** Armarios expositores 4 caras cristal 85
**PSI** Murales refrigerados 131
**PTM-PTL** Equipos frigorificos monoblocs 71
**PZ / VRX** Bajomostradores pizza 52


## R


**RC/RN 200** Armarios servicio 34
**RC/RN 400** Armarios servicio 38
**RC/RN 600** Armarios servicio 39
**RCG / RNG 200** Armarios expositores 78
**RCG/RCGX 600** Armarios expositores 81
**REFRIZER** Fuentes de agua fria 17
**RIVER MULTI** Lavaplatos de arrastre 9
**RIVER XP** Lavaobjetos 7
**RVE** Amasadoras 216


## S


**SAFIRA** Vitrinas pasteleria 174
**SAMOA** Vitrinas heladeria 178
**SANDY** Vitrinas pasteleria 172
**SELF** Armarios y minicamaras desmontables 68
**SERIE 610** Hornos microondas 196
**SERIE COMPACT** Bajomostradores 54
**SERIE E** Enfriadoras de agua 161
**SERIE ENSALADA** Bajomostradores 56
**SERIE F** Enfriadoras de agua 161
**SERIE GASTRO** Bajomostradores 55
**SERIE L** Sorbeteras 162
**SERIE PASTELERIA** Bajomostradores 56
**SERIE PIZZA** Bajomostradores 57
**SERIE S6-S10** Armarios y minicamaras desmontables 63-66
**SERIE S8** Armarios y minicamaras desmontables 61-62
**SERIE SNACK** Bajomostradores 55
**SERIE SNELLE 350** Armarios expositores 4 caras cristal 86
**SERIE SNELLE 350-500 L** Armarios expositores 4 caras cristal 87
**SERIE SNELLE 750-1000 L** Armarios expositores 4 caras cristal 88
**SFM-SFL** Equipos frigorificos monoblocs 70
**SG** Hornos pizza modulares 224
**SH** Bajomostradores 51
**SIRIUS** Murales refrigerados 135-136
**SLIM** Murales refrigerados 132
**SME** Fabricadores de hielo en escama 16
**SNACK** Bajomostradores 49
**SNACK 400** Armarios servicio 41
**SNELLE 350 CH** Armarios expositores chocolate 90
**SOBREVITRINAS PIZZA** Bajomostradores 57
**SOFTYBAR** Maquinas helado soft 159
**SOMMELIER 63** Armarios expositores vinos 98
**SPIN** Granizadoras 153
**SPIN-EVO** Granizadoras 156
**SRE** Salamandras 197
**S-SQ** Bajomostradores ensalada 52
**STEAM BOX** Hornos a conveccion 188
**STH** Equipos frigorificos splits 73
**STM-STL** Equipos frigorificos splits 72
**SW R** Armarios servicio 35
**SW-M** Armarios servicio 37


## T


**TAHITI** Islas refrigeradas 150
**TAPAS** Sobrevitrina refrigerada 102
**TFW** Armarios expositores vinos 96
**THC/THC-X** Congeladores horizontales tapa ciega 20
**THG** Congeladores horizontales tapa ciega 23
**TM** Minibares 32
**TORNADO** Armarios expositores 82
**TWIST** Granizadoras 155


## U


**UFFS** Armarios expositores 79


## V


**VENERE** Murales refrigerados 130
**VIC-AT** Congeladores glass-top 27
**VIC-CCS** Congeladores horizontales tapa ciega 25
**VIC-CSV** Congeladores glass-top 26
**VKG** Armarios expositores vinos 95


## W


**WC** Armarios expositores vinos 97
**WINE POINT** Armarios expositores vinos 93


## Z


**ZARA** Vitrinas refrigeradas 142
**ZENITH** Hornos pizza modulares 222
**ZENITH** Accesorios hornos pizza modulares 223
**ZERO - T SP** Abatidor de temperatura 58

# Servicio de Asistencia Técnica

## Apoyo técnico profesional y experimentado

Desde nuestros inicios como compañía estamos especializados en equipamiento profesional de las divisiones frío comercial, hostelería y cocción, ofreciendo un servicio integral a los distintos profesionales del sector: Instaladores, franquicias, pequeños comercios, industria alimentaria y heladerías. Un experimentado equipo de profesionales con elevado dominio técnico garantiza un servicio de máxima efectividad.

*Le acompañamos en el antes, durante y después del ciclo de vida del equipo.*

Eurofred pone a su disposición:

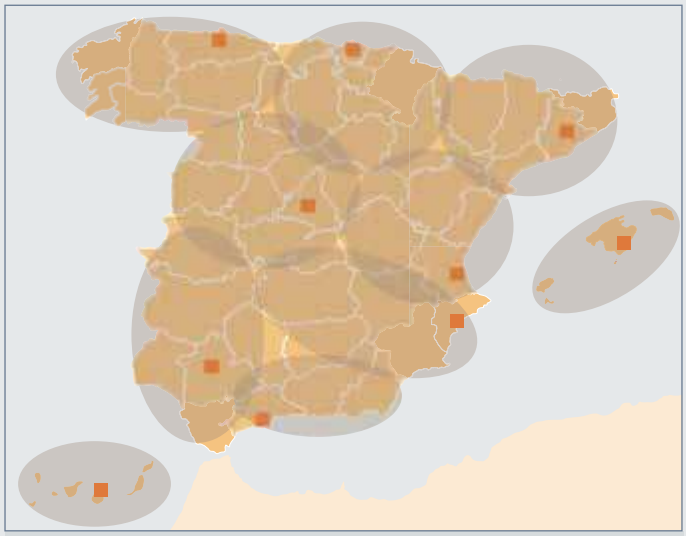
- Almacenamiento de equipos
- Instalación, montaje y puesta en marcha
- Mantenimiento, revisión y puesta a punto
- Ampliaciones de garantía
- Consultoría de Eficiencia Energética
- Formaciones de producto a clientes
- Proyectos personalizados

## Nuestro valor añadido

- **Servicio local de proximidad**: la red de servicios técnicos más amplia del mercado que ofrece un servicio personalizado de proximidad, con cobertura nacional.
- **Stock disponible para entregas inmediatas**: gracias a la gran capacidad logística y los más de 125.000m$^2$ de superficie de almacenaje podemos ofrecer un servicio de entregas inmediato en cualquier área del territorio nacional.
- **Respuesta en 24h**: el amplio equipo que conforma nuestro Call Center garantiza un elevado nivel de servicio, dando respuesta a cualquier consulta en un plazo máximo de 24 horas.
- **Servicio Eficiente**: un equipo humano formado por profesionales expertos y con alto conocimiento técnico, ofrecen un servicio de máxima eficiencia.

## Asistencia Técnica

Contamos con una red de servicios técnicos de Horeca que cubre todo el territorio nacional con más de **100 Servicios Técnicos Oficiales y 20 técnicos propios** que ofrece un servicio personalizado y de gran capilaridad, capaz de garantizar una atención próxima a los instaladores en cualquier área geográfica, realizando incluso si es preciso, desplazamientos a la instalación.



20 técnicos propios distribuidos por todo el territorio nacional.

+ de 100 Técnicos Oficiales en toda España.

Localizador de servicios de Asistencia Técnica

EUROFRED

## Compromiso Eurofred

El compromiso de Eurofred es ofrecer una solución integral a nuestros clientes, con la propuesta de productos más competitiva y un nivel de servicio excelente.
La premisa de actuación del equipo de profesionales de Eurofred está focalizada en adaptar nuestra propuesta de productos y servicios a las necesidades de nuestros clientes, en cada momento y para todo tipo de negocio o establecimiento.
Nuestro estándar de servicio asegura una asistencia en 24 horas, disponibilidad de piezas de recambio en 48 horas así como un trato personalizado durante todo el proceso.

*La gestión altamente profesional asegura la calidad del servicio ofrecido.*

## Contacto Servicio Técnico

**932 998 331**

**902 332 331**

*De lunes a viernes de 8,30 a 14 h y de 16 a 18,30 h*



## Servicio de Recambios

**Telf.: 932 998 331/ 902 332 331**
**Fax: 902 443 445**
**www.recambios.eurofred.es**




Todas las solicitudes de piezas de recambio realizadas a través de la web disponen de un descuento especial. A consultar con su departamento comercial.




La solicitud de recogida de piezas de recambio en período de garantía (1) puede realizarse a través de las siguientes vías:

**Telf.: 932 998 331 / 902 332 331**
**www.recambios.eurofred.es**

Los pedidos de piezas de recambios en garantía se entregarán a portes pagados, para ello es imprescindible indicar en la solicitud del pedido el nº de factura y nº de serie de la máquina.

La recogida de la pieza de recambio a devolver de forma gratuita deberá gestionarse en un período no superior a 15 días, una vez pasado este plazo se procederá a la facturación de la misma.

(1) Todas las máquinas incluidas en este catálogo disponen de dos años de garantía en piezas de recambio.



**EUROFRED, S.A.**
Marqués de Sentmenat, 97
08029 Barcelona
Tel. 902 55 78 49
Fax 902 55 72 63
canalprofesional@eurofred.com

**www.eurofred.com**