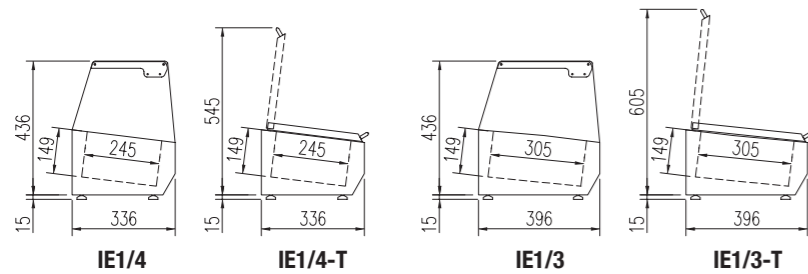




Catálogo de las
VITRINAS DE INGREDIENTES
distribuidas en España



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS IE	TECHNICAL DATA IE	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES IE
<ul style="list-style-type: none"> Exterior e interior en acero inox AISI-304 18/10 Capacidad para cubetas GN no incluidas Apoyos regulables en altura Evaporador por placa fría Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP Control digital de temperatura y descargas, eficiente en la gestión del consumo de energía Temperatura de trabajo +2°C +8°C a 32°C ambiente El cúpula de cristal EI T cubierta inox abatible 	<ul style="list-style-type: none"> AISI-304 18/10 stainless steel exterior and interior GN containers capacity, not included Adjustable supports Cold plate evaporator 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect Energy efficient digital controller of temperature and defrosts Operating temperature +2°C +8°C , 32°C ambient El glass cover options EI-T hinged stainless steel cover 	<ul style="list-style-type: none"> Extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10, Possibilité d'intégrer bacs, GN non inclus. Supports réglables en hauteur. Evaporateur avec système de plaque froide. Isolation à base de polyuréthane injecté, densité 40 kg/m³, faible GWP et aucun effet ODP. Le Contrôle digital de température ainsi que le dégivrage automatique œuvre à une meilleure gestion de la consommation énergétique. Température de travail +4°C à +8°C, à 32°C de température ambiante. IE : dôme en verre IE T: Couvercle en inox rabattable

Ver características técnicas en página 172 / See technical data in page 172 / Voir caractéristiques techniques page 172
* Gas opcional, incremento del 5% sobre el PVP / * Optional gas, 5% increase over PVP / * Gaz optionnel, augmentation de 5% par rapport à la PVP

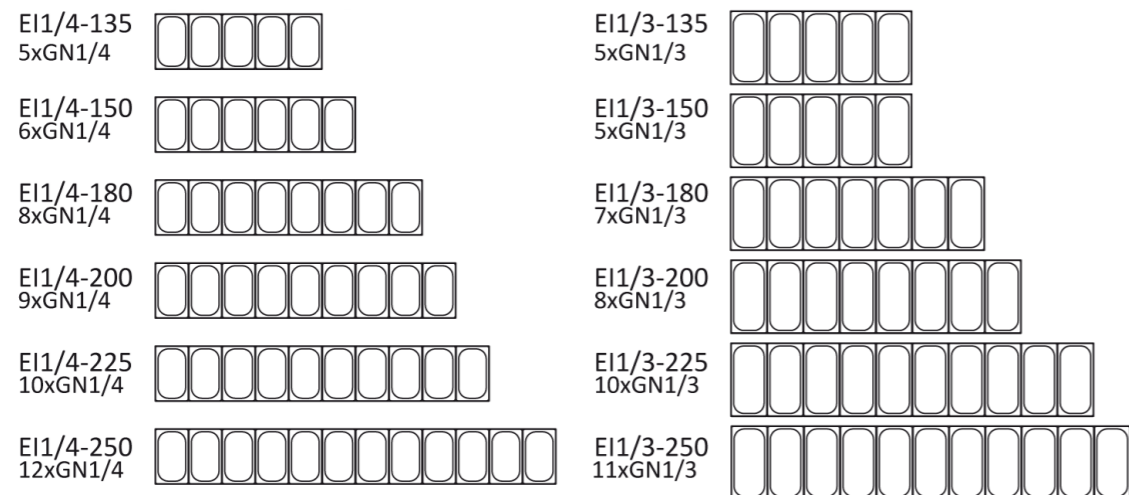
Modelo Modèle	Largo Longueur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Rango Range Gamme	Capacidad Capacity Exposition GN 1/4	Capacidad Capacity Exposition GN 1/3	Tensión monofásica Single phase voltage Tension monophasique	Refrig. Coolant Frigorigène	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W	Consumo Consumption Consommation W (IE-T)	Consumo Consumption Consommation W (IE)
IE-1/4-135	1345	336	+2°C +8°C	5	-	230 V - 50 Hz	R-134a R-290*	140 158	149 131	170 152
IE-1/4-150	1495	336	+2°C +8°C	6	-	230 V - 50 Hz	R-134a R-290*	140 170	149 134	170 155
IE-1/4-180	1795	336	+2°C +8°C	8	-	230 V - 50 Hz	R-134a R-290*	140 190	156 136	182 162
IE-1/4-200	2020	336	+2°C +8°C	9	-	230 V - 50 Hz	R-134a R-290*	178 200	180 138	222 180
IE-1/4-225	2245	336	+2°C +8°C	10	-	230 V - 50 Hz	R-134a R-290*	178 210	184 140	226 182
IE-1/4-250	2545	336	+2°C +8°C	12	-	230 V - 50 Hz	R-134a R-290*	178 225	186 143	228 185
IE-1/3-135	1345	396	+2°C +8°C	-	5	230 V - 50 Hz	R-134a R-290*	140 158	149 131	170 152
IE-1/3-150	1495	396	+2°C +8°C	-	5	230 V - 50 Hz	R-134a R-290*	140 170	149 134	170 155
IE-1/3-180	1795	396	+2°C +8°C	-	7	230 V - 50 Hz	R-134a R-290*	140 190	156 136	182 162
IE-1/3-200	2020	396	+2°C +8°C	-	8	230 V - 50 Hz	R-134a R-290*	178 200	180 138	222 180
IE-1/3-225	2245	396	+2°C +8°C	-	10	230 V - 50 Hz	R-134a R-290*	178 210	184 140	226 182
IE-1/3-250	2545	396	+2°C +8°C	-	11	230 V - 50 Hz	R-134a R-290*	178 185	186 143	228 185



IE 1/4-200-T



IE 1/3-180



IE-1/4-135-T 1.028 €	IE-1/4-150-T 1.065 €	IE-1/4-180-T 1.158 €	IE-1/4-200-T 1.186 €	IE-1/4-225-T 1.285 €	IE-1/4-250-T 1.352 €
IE-1/3-135-T 1.081 €	IE-1/3-150-T 1.117 €	IE-1/3-180-T 1.211 €	IE-1/3-200-T 1.242 €	IE-1/3-225-T 1.346 €	IE-1/3-250-T 1.410 €
IE-1/4-135 1.169 €	IE-1/4-150 1.186 €	IE-1/4-180 1.269 €	IE-1/4-200 1.316 €	IE-1/4-225 1.379 €	IE-1/4-250 1.472 €
IE-1/3-135 1.211 €	IE-1/3-150 1.232 €	IE-1/3-180 1.316 €	IE-1/3-200 1.362 €	IE-1/3-225 1.400 €	IE-1/3-250 1.461 €

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications without prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

8.

VITRINA PARA PIZZA Y SANDWICHES CUBA 1/4

REFRIGERATED PIZZA & SANDWICHES CASES 1/4 TRAYS

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



VIP 2300 B 1/4

[Tapa / Lid]

VIP 1330 B 1/4

143 € [501X13] = 1
[501X11] = 3



VIP 1490 B 1/4

222 € [501X16] = 6



VIP 1740 B 1/4

217 € [501X13] = 1
[501X16] = 5



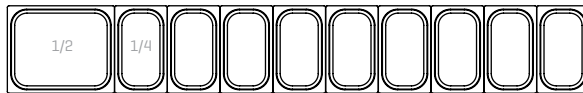
VIP 1980 B 1/4

291 € [501X13] = 1
[501X16] = 7



VIP 2300 B 1/4

365 € [501X13] = 1
[501X16] = 9



MOD.



Potencia
Power
[W]



Tensión/Frecuencia
Electrical
[V/Hz]



Capacidad
Capacity
[L]



Compresor
Compressor
[HP]



Evaporación
Evaporation



Potencia frigorífica
Cooling capacity
[W a -10°C]



Desescarche
Defrost



Control



Refrigerante
Coolant



De serie
Standard

MOD.	Potencia Power [W]	Tensión/Frecuencia Electrical [V/Hz]	Capacidad Capacity [L]	Compresor Compressor [HP]	Evaporación Evaporation	Potencia frigorífica Cooling capacity [W a -10°C]	Desescarche Defrost	Control	Refrigerante Coolant	De serie Standard
VIP 1330 B 1/4	150	230/50	30	1/6	Placa fría Cold board	140	Manual	Digital	R 134 a	Soportes bandeja Tray supports
VIP 1490 B 1/4	150	230/50	36	1/6	Placa fría Cold board	140	Manual	Digital	R 134 a	Soportes bandeja Tray supports
VIP 1740 B 1/4	150	230/50	42	1/6	Placa fría Cold board	140	Manual	Digital	R 134 a	Soportes bandeja Tray supports
VIP 1980 B 1/4	150	230/50	54	1/6	Placa fría Cold board	140	Manual	Digital	R 134 a	Soportes bandeja Tray supports
VIP 2300 B 1/4	150	230/50	66	1/6	Placa fría Cold board	140	Manual	Digital	R 134 a	Soportes bandeja Tray supports

SERIE VIP SERIES



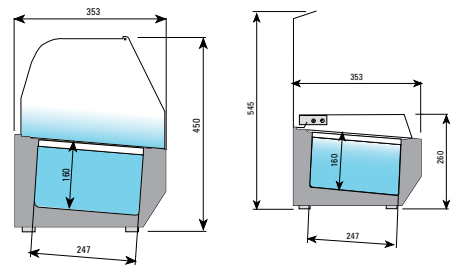
VIP 2300 B 1/4

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Protección de cristal curvo
- Tapa de acero inox AISI 304 18/10 [TAPA]
- Fondo con uniones de amplio radio
- Placa fría en bandeja
- Grupo frigorífico incorporado

- OPCIONAL**
- Puertas correderas traseras [Cristal]

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Curved glass protection
- AISI 304 18/10 stainless steel lid [LID]
- Interior with wide corners unions
- Cold board refrigeration system on the bottom
- Incorporated refrigerating unit

- OPTIONAL**
- Rear sliding doors [Glass]



VIP 1330 B 1/4
CRISTAL/GLASS

1.233 €

1328x353x450/260 mm



VIP 1490 B 1/4
CRISTAL/GLASS

1.269 €

1493x353x450/260 mm



VIP 1740 B 1/4
CRISTAL/GLASS

1.305 €

1733x353x450/260 mm



VIP 1980 B 1/4
CRISTAL/GLASS

1.369 €

1976x353x450/260 mm



VIP 2300 B 1/4
CRISTAL/GLASS

1.439 €

2300x353x450/260 mm



VIP 1330 B 1/4
TAPA/LID

1.044 €

1328x353x450/260 mm



VIP 1490 B 1/4
TAPA/LID

1.079 €

1493x353x450/260 mm



VIP 1740 B 1/4
TAPA/LID

1.115 €

1733x353x450/260 mm



VIP 1980 B 1/4
TAPA/LID

1.196 €

1976x353x450/260 mm



VIP 2300 B 1/4
TAPA/LID

1.288 €

2300x353x450/260 mm



8.

VITRINA PARA PIZZA Y SANDWICHES CUBA 1/3

REFRIGERATED PIZZA & SANDWICHES CASES 1/3 TRAYS

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



VIP 2300 B 1/3



VIP 2300 B 1/3
[tapa/ lid]

COMBINACIÓN DE BANDEJAS

TRAY COMBINATIONS (501X13)-(501X11)

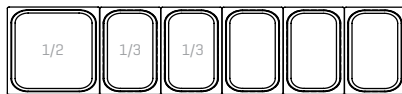
VIP 1330 B 1/3
140 €
{501X13} = 1
{501X11} = 3



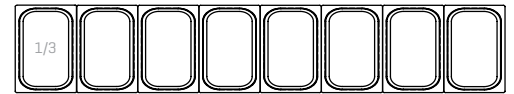
VIP 1490 B 1/3
176 €
{501X13} = 1
{501X11} = 4



VIP 1740 B 1/3
212 €
{501X13} = 1
{501X11} = 5



VIP 1980 B 1/3
288 €
{501X11} = 8



VIP 2300 B 1/3
360 €
{501X13} = 1
{501X11} = 10



MOD.

	Potencia Power [W]	Tensión/Frecuencia Electrical [V/Hz]	Capacidad Capacity [L]	Compresor Compressor [HP]	Evaporación Evaporation	Potencia frigorífica Cooling capacity [W a -10°C]	Desescarche Defrost	Control	Refrigerante Coolant	De serie Standard
VIP 1330 B 1/3	150	230/50	37	1/6	Placa fría Cold board	140	Manual	Digital	R 134 a	Soportes bandeja Tray supports
VIP 1490 B 1/3	150	230/50	44	1/6	Placa fría Cold board	140	Manual	Digital	R 134 a	Soportes bandeja Tray supports
VIP 1740 B 1/3	150	230/50	52	1/6	Placa fría Cold board	140	Manual	Digital	R 134 a	Soportes bandeja Tray supports
VIP 1980 B 1/3	150	230/50	67	1/6	Placa fría Cold board	140	Manual	Digital	R 134 a	Soportes bandeja Tray supports
VIP 2300 B 1/3	150	230/50	81	1/6	Placa fría Cold board	140	Manual	Digital	R 134 a	Soportes bandeja Tray supports

SERIE VIP SERIES

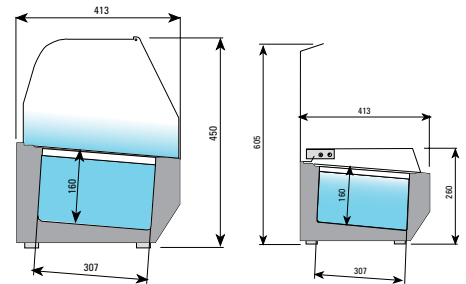


VIP 2300 B 1/3
[tapa/ lid]

OPCIONAL OPTIONAL
- Puertas correderas traseras [Cristal]
- Rear sliding doors [Glass]

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Protección de cristal curvo
- Tapa de acero inox AISI 304 18/10 [TAPA]
- Fondo con uniones de amplio radio
- Placa fría en bandeja
- Grupo frigorífico incorporado

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Curved glass protection
- AISI 304 18/10 stainless steel lid [LID]
- Interior with wide corners unions
- Cold board refrigeration system on the bottom
- Incorporated refrigerating unit



VIP 1330 B 1/3
CRISTAL/GLASS

1.260 €

1328x413x450/260 mm



VIP 1490 B 1/3
CRISTAL/GLASS

1.305€

1493x413x450/260 mm



VIP 1740 B 1/3
CRISTAL/GLASS

1.351 €

1733x413x450/260 mm



VIP 1980 B 1/3
CRISTAL/GLASS

1.396 €

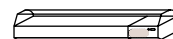
1976x413x450/260 mm



VIP 2300 B 1/3
CRISTAL/GLASS

1.477 €

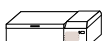
2300x413x450/260 mm



VIP 1330 B 1/3
TAPA/LID

1.080 €

1328x413x450/260 mm



VIP 1490 B 1/3
TAPA/LID

1.116 €

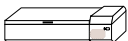
1493x413x450/260 mm



VIP 1740 B 1/3
TAPA/LID

1.152 €

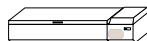
1733x413x450/260 mm



VIP 1980 B 1/3
TAPA/LID

1.225 €

1976x413x450/260 mm



VIP 2300 B 1/3
TAPA/LID

1.278 €

2300x413x450/260 mm



Vitrinas expositoras refrigeradas

Vitrinas expositoras refrigeradas para mostrador, válidas para preparación o servicio con mampara de vidrio. Admite cubetas GN de hasta 100mm profundidad. Sin CFC. Compatibles GN 1/4 o 1/3, cuatro anchuras. Cubetas y tapas GN vendidas por separado.



Cubetas
vendidas por separado

- Compatible Gastronorm
- Acero inoxidable 304
- Grosor aislante 40mm
- Frío estático
- Mampara de vidrio no cerrada
- Sin CFC
- Cuatro anchuras

R
600a

POLAR
REFRIGERATION

Compatible Gastronorm 1/4

Código	Descripción	Precio excl. IVA
G608	1200(An)mm 5 cubetas GN 1/4	599,00€
G609	1500(An)mm 7 cubetas GN 1/4	759,00€
G610	1800(An)mm 8 cubetas GN 1/4	799,00€
G611	2000(An)mm 10 cubetas GN 1/4	849,00€
S407	Kit de 5 x 1/4 GN para G608	28,00€
S408	Kit de 7 x 1/4 GN para G609	38,00€
S410	Kit de 10 x 1/4 GN para G611	54,00€

Características

G608 230V. 150W. 1A. Monofásico. Rango de temperatura: +2°C a +10°C. Temp. ambiente máx: +43°C. Refrigerante R600a. Capacidad: 5 cubetas GN 1/4 100mm. Tamaño (mm): 435(Al) x 1200(An) x 330(P). Peso 49kg.
G609 230V. 150W. 1A. Monofásico. Rango de temperatura: +2°C a +10°C. Temp. ambiente máx: +43°C. Refrigerante R600a. Capacidad: 7 cubetas GN 1/4 100mm. Tamaño (mm): 435(Al) x 1500(An) x 330(P). Peso 57kg.
G610 230V. 150W. 1A. Monofásico. Rango de temperatura: +2°C a +10°C. Temp. ambiente máx: +43°C. Refrigerante R600a. Capacidad: 8 cubetas GN 1/4 de 100mm. Tamaño (mm): 435(Al) x 1800(An) x 330(P). Peso 65kg.
G611 230V. 230W. 1,6A. Monofásico. Rango de temperatura: +2°C a +10°C. Temp. ambiente máx: +43°C. Refrigerante R600a. Capacidad: 10 cubetas GN 1/4 de 100mm. Tamaño (mm): 435(Al) x 2000(An) x 330(P). Peso 70kg.
S407 Modelo: 2,5Ltr. Tamaño: 100(P) mm. Peso: 2,07kg.
S408 Modelo: 2,5Ltr. Tamaño: 100(P) mm. Peso: 2,9kg.
S410 Modelo: 2,5Ltr. Tamaño: 162(Al) x 265(An) x 100(P) mm. Peso: 4,14kg.

Compatible Gastronorm 1/3

Código	Descripción	Precio excl. IVA
GD875	1200(An)mm 3 x GN 1/3 + 1 x GN 1/2	639,00€
GD876	1500(An)mm 5 x GN 1/3 + 1 x GN 1/2	799,00€
GD877	1800(An)mm 8 x GN 1/3	839,00€
GD878	2000(An)mm 9 x GN 1/3	889,00€
S726	Kit GN 3x 1/3 GN y 1x 1/2 GN para GD875	27,00€
S727	Kit GN 5x 1/3 GN y 1x 1/2 GN para GD876	40,00€
S728	Kit GN 8 x 1/3 para GD877	50,00€
S729	Kit GN 9x 1/3 para GD878	56,70€

Características

GD875 230V. 150W. 1A. Capacidad: 3 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN. Grosor aislante: 40mm. Rango temperatura: +2 a +8°C. Max temperatura ambiente: 43°C. Refrigerante: R600a. Medidas (mm): 435(Al) x 1200(An) x 395(P). Peso 55kg.
GD876 230V. 150W. 1A. Capacidad: 5 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN. Grosor aislante: 40mm. Rango temperatura: +2 a +8°C. Max temperatura ambiente 43°C. Refrigerante: R600a. Medidas (mm): 435(Al) x 1500(An) x 395(P). Peso 63kg.
GD877 230V. 150W. 1A. Capacidad: 8 x 1/3 GN. Grosor aislante: 40mm. Rango temperatura: +2 a +8°C. Max temperatura ambiente: 43°C. Refrigerante: R600a. Medidas (mm): 435(Al) x 1800 x 395. Peso 72kg.
GD878 230V. 230W. 1,6A. Capacidad: 9 x 1/3 GN Pan. Grosor aislante: 40mm. Rango temperatura: +2 to +8°C. Max temperatura ambiente: 43°C. Refrigerante: R600a. Medidas (mm): 435(Al) x 2000 x 395. Peso 79kg.
S726 Modelo: 100(P) mm. Peso: 3,01kg.
S727 Modelo: 100(P) mm. Peso: 4,21kg.
S728 Modelo: 100(P) mm. Peso: 5,42kg.
S729 Modelo: 100(P) mm. Peso: 6,02kg.

REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN / ABATIDORES DE TEMPERATURA Y ARCONES CONGELADORES

Mesa de preparación con tabla de corte

Mesa de preparación de innovador y práctico diseño que puede utilizarse también como un elegante dispensador de ingredientes. Tapa curvada de vidrio con bisagras y útil tabla de corte incorporada. Perfecta tanto en cocina como cara al cliente. Admite cubetas Gastronorm 1/3 y 1/6 (no incluidas)



- 67Ltr. Compatible Gastronorm (4 x 1/3)
- Fabricada en acero inoxidable
- Aislante 35mm
- Pies ajustables
- Desescarche automático

R
600a

Código	Descripción	Precio excl. IVA
GL178	GN 1/3 o GN 1/6	799,00€

Características
GL178 230V. 100W. 0,8A. Rango temperatura 2°C a 12°C. Temperatura ambiente máxima 32°C. Refrigerante R600a. Capacidad 67Ltr. Grosor aislante 35mm. Size (mm): 328(Al) x 767(An) x 612(F). Peso 25kg.



Arcones congeladores

Arcones congeladores muy eficaces y fiables, con tapas en acero inoxidable de fácil apertura que pueden usarse también como superficie de trabajo. Libres de CFC.

- Tapa acero inoxidable
- Exterior en acero
- Grosor del aislante 68mm
- Frío estático



R
600a
CM530

R
290
CM531/CM532



Código	Descripción	Precio excl. IVA
CM530	385Ltr	699,00€
CM531	516Ltr	759,00€
CM532	587Ltr	919,00€

Características
CM530 230V. 230W. 2,5A. Grosor del aislante 75mm. Rango de temperatura: -24°C a -18°C. Temperatura ambiente máxima 32°C. Refrigerante R600a. Capacidad neta: 359Ltr. Medidas (mm): 845(Al) x 1395(An) x 688(F). Peso 67kg.
CM531 230V. 270W. 2,1A. Grosor del aislante 75mm. Rango de temperatura: -24°C a -18°C. Temperatura ambiente máxima 32°C. Refrigerante R290. Capacidad neta: 462Ltr. Medidas (mm): 845(Al) x 1795(An) x 688(F). Peso 82kg.
CM532 230V. 270W. 2,1A. Grosor del aislante 75mm. Rango de temperatura: -24°C a -18°C. Temperatura ambiente máxima 32°C. Refrigerante R290. Capacidad neta: 523Ltr. Medidas (mm): 845(Al) x 1995(An) x 688(F). Peso 87kg.



TRIPLE EXPOSICIÓN EN EL MISMO ESPACIO
TRIPLE EXHIBITION ON THE SAME SPACE
 TRIPLE EXPOSITION LE MÊME ESPACE

FABRICADAS EN ACERO
MANUFACTURED IN STAINLESS STEEL
 FABRIQUÉES EN ACIER



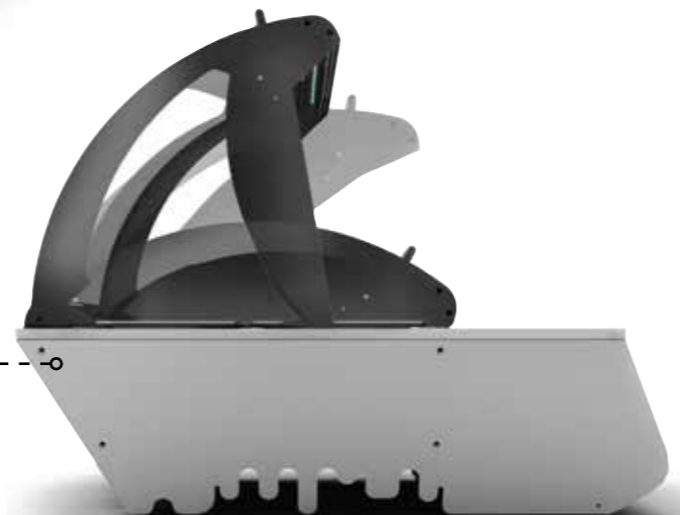
CRISTAL ABATIBLE
FOLDING GLASS
 VITRE ABATTABLE

CRISTAL TEMPLADO
TEMPERED GLASS
 VITRE EN VERRE TREMPÉ

CAPACIDAD PARA 8 BANDEJAS 1/6 X 65
CAPACITY FOR 8 GN 1/6X65 TRAYS
 CAPACITÉ POUR 8 BACS GN 1/6 X 65

BANDEJAS INCLUIDAS (PC)
TRAYS INCLUDED (PC)
 BACS INCLUS (PC)

SISTEMA DE CIERRE EN ACERO PARA MANTENER RESGUARDADO EL PRODUCTO EN LOS MOMENTOS DE NO USO
STAINLESS CLOSING SYSTEM TO MAINTAIN THE PRODUCT PROTECTED AT NON-USE PERIODS
 SYSTÈME DE FERMETURE EN ACIER INOXYDABLE POUR PROTÉGER LE PRODUIT EN PÉRIODE DE NON UTILISATION



HIGH POWER LEDS

TERMOSTATO ELECTRÓNICO REGULABLE
ADJUSTABLE ELECTRONIC THERMOSTAT
 THERMOSTAT ELECTRONIQUE REGLABLE

ACABADO EN FORMA DIAMANTE PARA LA OPTIMIZACIÓN DEL ESPACIO VISUAL
FINISHED IN DIAMOND SHAPE TO OPTIMIZE VISUAL SPACE.
 FINITION EN FORME DE DIAMANT POUR L'OPTIMISATION DE L'ESPACE VISUEL

ACCESORIO
ACCESSORY
 ACCESSOIRE
 PGS. 120 /121



TOPPING BOX

	MEDIDAS	BANDEJA	TEMP. (FOOD ZONE)	LED	PVP
TBT	785 X 675 X 525/300	8 GN 1/6X65	+2/+6°C	SI	1.250€

ES Espectacular diseño de expositor refrigerado, muy versátil, para alojar los ingredientes topping (frutas, chocolates...) de yogures y helados

Ideal para heladerías, yogurterías o buffets de desayuno, en tamaño muy reducido para adaptarse a cualquier espacio.

8 Bandejas gastronorm GN1/6 X 65mm

Construidas en acero inoxidable y cristal templado.

Sistema de iluminación de última generación HIGH POWER LEDS.

Modelos compactos de sobre mostrador, sin necesidad de instalación.

Posibilidad de personalización para grandes series.

Spectacular refrigerated display cabinet design, very versatile to accommodate the topping ingredients (fruits, chocolate) of yoghourts and ice creams.

Ideal for yoghourt and ice cream shops, breakfast buffets, in a very compact size to fit in any space size.

8 GN 1/6X65 trays included.

Manufactured in stainless steel and tempered glass.

Latest technology HIGH POWER LEDS lighting system.

Compact models for countertop use No need of installation.

Customisation possible for large orders.

Design spectaculaire d'exposition réfrigérée, très versatile, pour y loger les ingrédients topping (fruits, chocolats) yaourts

Idéale pour yaourteries ou buffets de petits déjeuners, avec un volume très réduit s'adaptant dans n'importe quel espace.

8 Bacs gastronorme GN1/6 - 65mm

Construites en acier inoxydable et vitres en verre trempé

Système d'éclairage de dernière génération HIGH POWER LEDS

Modèles compacts de comptoirs sans nécessité d'installation

Possibilité de personnalisation pour grandes séries.

EN

FR

SAYL
TOPPING BOX
 LINE



SERIGRAFÍA VITRIFICADA
VITRIFIED SCREENPRINT
ÉCRAN VITRIFIÉ

HIGH POWER LEDS

PUERTA TRASERA
BACK DOOR
PORTE ARRIÈRE

CRISTAL TEMPLADO
TEMPERED GLASS
VITRE EN VERRE TREMPÉ

BANDEJAS INCLUIDAS
TRAYS INCLUDED
BACS INCLUS

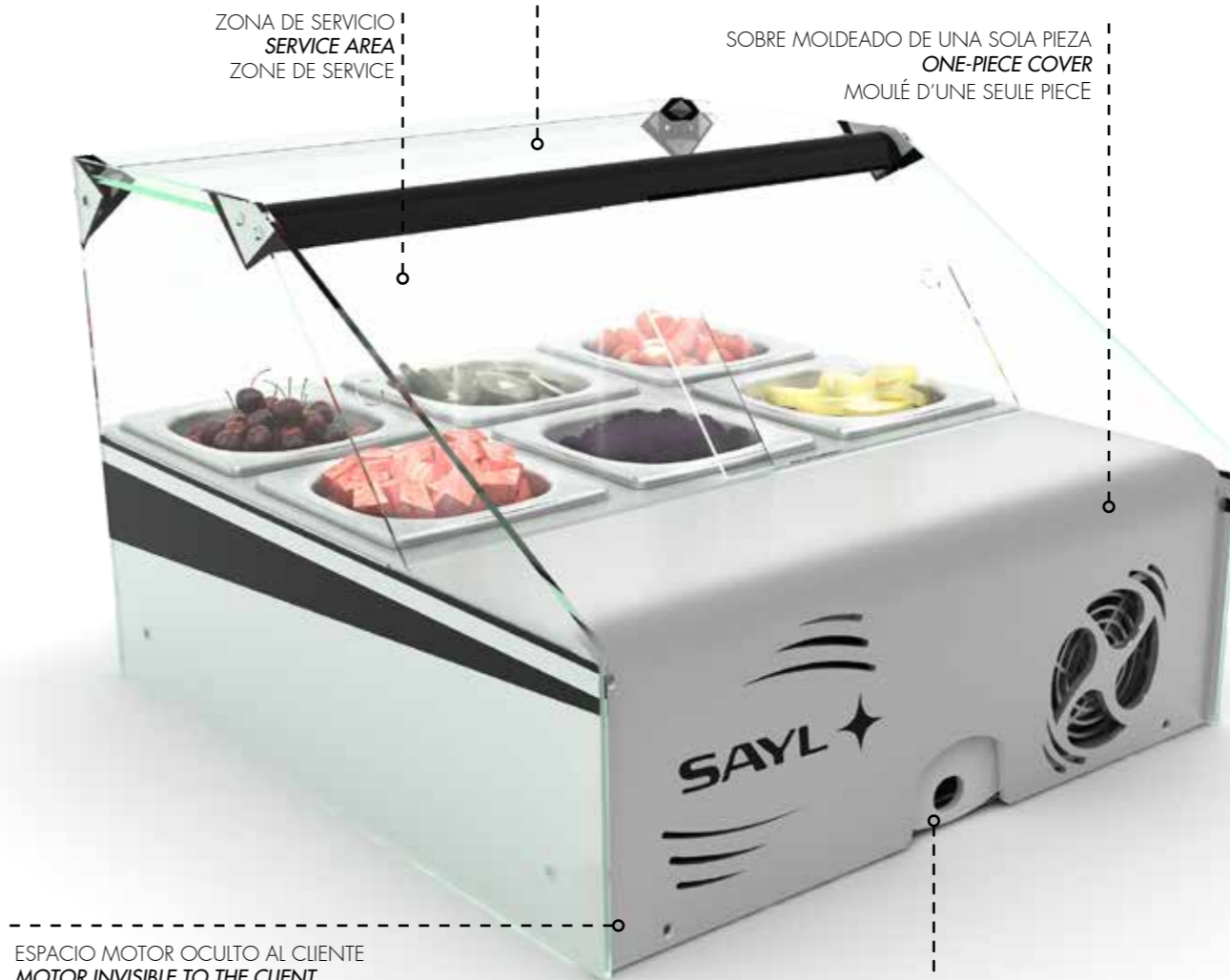
+4°C/+8°C

CAPACIDAD PARA 6 BANDEJAS 1/6 X 65 (PC)
CAPACITY FOR FOR 6 GN 1/6X65 TRAYS (PC)
CAPACITÉ POUR 6 BACS GN 1/6 X 65 (PC)

ZONA DE SERVICIO
SERVICE AREA
ZONE DE SERVICE

PLANO SUPERIOR
TOP FLAT
PLAN SUPÉRIEUR

SOBRE MOLDEADO DE UNA SOLA PIEZA
ONE-PIECE COVER
MOULÉ D'UNE SEULE PIÈCE



ESPACIO MOTOR OCULTO AL CLIENTE
MOTOR INVISIBLE TO THE CLIENT
MOTEUR INVISIBLE AU CLIENT

TERMOSTATO ELECTRÓNICO REGULABLE "SAYL BLUE"
"SAYL-BLUE" ADJUSTABLE ELECTRONIC THERMOSTAT
THERMOSTAT ELECTRONIQUE REGLABLE "SAYL BLUE"

Simpático diseño de expositor refrigerado, muy versátil, para alojar los ingredientes topping (frutas, chocolates...) de yogures y helados

Ideal para heladerías, yogurterías o buffets de desayuno, en tamaño muy reducido para adaptarse a cualquier espacio.

6 Bandejas gastronorm GN1/6 X 65mm

ES Construidas en acero inoxidable y cristales templados.
Sistema de iluminación de última generación HIGH POWER LEDS.

Modelos compactos de sobremostrador, sin necesidad de instalación.

Posibilidad de personalización para grandes series.

Funny refrigerated display cabinet design, very versatile to accommodate the topping ingredients (fruits, chocolate) of yoghourts and ice creams.

Ideal for yoghourt and ice cream shops, breakfast buffets, in a very compact size to fit in any space size.

EN 8 GN 1/6X65 trays included.
Manufactured in stainless steel and tempered glass.

Last generation lighting system HIGH POWER LEDS .

Compact models for countertop use No need of installation.

Customisation possible for large orders

Design sympathique d'exposition réfrigérée, très versatile, pour y loger les ingrédients topping (fruits, chocolats) yaourts

Ideal pour yaourteries ou buffets de petits déjeuners, avec un volume très réduit s'adaptant dans n'importe quel espace.

FR 6 Bacs gastronorme GN1/6 - 65mm

Construites en acier inoxydable et vitres en verre trempé

Système d'illumination de dernière génération HIGH POWER LEDS

Modèles compacts de comptoirs de bars sans nécessité d'installation

Possibilité de personnalisation pour grandes séries

TOPPING MINI

	MEDIDAS	BANDEJA	TEMP. (FOOD ZONE)	LED	PVP
TBM	575 X 610 X 400	6 GN 1/6X65	+4/+8°C	SI	1.150 €



GRUPO INCORPORADO

VITRINA REFRIGERADA PARA INGREDIENTES

Acero inoxidable

Temperatura de Trabajo



Especificaciones técnicas



Pag 95

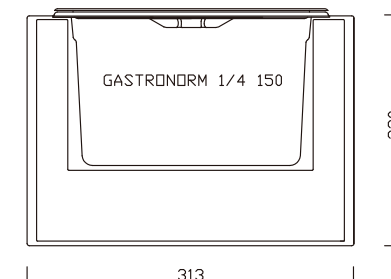
Modelo **PZ 1/4**

NOVEDAD

- Fabricada en Acero Inoxidable AIS-304.
- FRÍO ESTÁTICO EN LA ZONA INFERIOR Y LATERALES DE VITRINA.
- Opción de cerrarla con Cristal Recto.
- ILUMINACIÓN LED.
- Cubetas GN 1/4 h150 con tapas en policarbonato (incluidas)
- Tapa de motor en Polietileno 15 mm.

POLIETILENO

PZ6 1/4



Iluminación **LED**



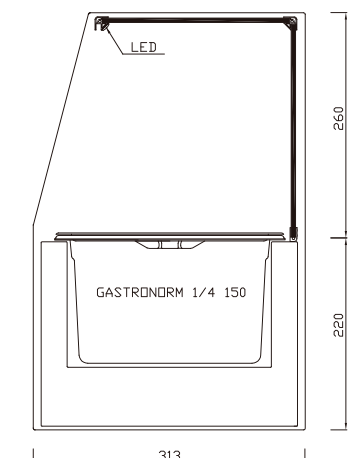
PZ6 1/4 CR

Modelo	Largo	Fondo	Alto	CUBETAS GN 1/4 H150	PVP
PZ6 1/4	1496	313	220	6	1.200 €
PZ8 1/4	1826	313	220	8	1.330 €
PZ10 1/4	2156	313	220	10	1.550 €



TAPA CUBETA
POLICARBONATO INCLUIDA

Modelo	Largo	Fondo	Alto	CUBETAS GN 1/4 H150	PVP
PZ6 1/4CR	1496	313	480	6	1.380 €
PZ8 1/4CR	1826	313	480	8	1.530 €
PZ10 1/4CR	2156	313	480	10	1.780 €



Temperatura de Trabajo



Especificaciones técnicas



Pag 95

GRUPO REMOTO

VITRINA REFRIGERADA PARA INGREDIENTES



Acero Inoxidable



Modelo **ING 1/4**

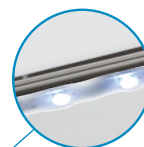
NOVEDAD

- Fabricada en Acero Inoxidable AISI-304.
- FRÍO ESTÁTICO EN LA ZONA INFERIOR Y LATERALES DE VITRINA.
- Unidad condensadora Remota protegida y conectada a la vitrina mediante tubo de 1,80 metros.
- Con carga de Gas R-134^a incluida.
- Opción de cerrarla con Cristal Recto.
- ILUMINACIÓN LED.
- Cubetas GN 1/4 h150 con tapas en policarbonato (incluidas)

ING 6 1/4



Iluminación
LED

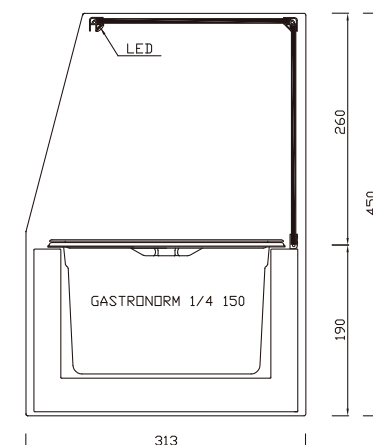


ING 6 1/4 CR

Modelo	Largo	Fondo	Alto	CUBETAS GN 1/4 H150	PVP
ING 6 1/4	1086	313	190	6	1.180 €
ING 8 1/4	1416	313	190	8	1.310 €
ING 10 1/4	1746	313	190	10	1.530 €



TAPA CUBETA
POLICARBONATO INCLUIDA



Modelo	Largo	Fondo	Alto	CUBETAS GN 1/4 H150	PVP
ING 6 1/4 CR	1086	313	450	6	1.360 €
ING 8 1/4 CR	1416	313	450	8	1.500 €
ING 10 1/4 CR	1746	313	450	10	1.760 €

GRUPO REMOTO



VITRINA REFRIGERADA PARA INGREDIENTES

Acero inoxidable

Temperatura de Trabajo



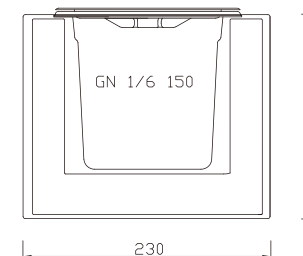
Especificaciones técnicas



Pag 95

CUBETA GN 1/6 h150 y TAPA INCLUIDA

ING 7 1/6



Modelo	Largo	Fondo	Alto	CUBETAS	PVP
ING 6 1/6	1086	230	190	6	940 €
ING 7 1/6	1250	230	190	7	980 €
ING 8 1/6	1416	230	190	8	1.025 €
ING 9 1/6	1580	230	190	9	1.065 €
ING 10 1/6	1746	230	190	10	1.090€

Iluminación LED



ING 7 1/6 CR



TAPA CUBETA POLICARBONATO INCLUIDA

Modelo	Largo	Fondo	Alto	CUBETAS	PVP
ING 6 1/6 CR	1086	230	450	6	1.080 €
ING 7 1/6 CR	1250	230	450	7	1.130 €
ING 8 1/6 CR	1416	230	450	8	1.180 €
ING 9 1/6 CR	1580	230	450	9	1.220 €
ING 10 1/6 CR	1746	230	450	10	1.250 €

