

# INOXFERA

---

La fabricación es la piedra fundacional de la marca Inoxfera.

Estamos orgullosos de ser un fabricante líder, especializado en soluciones de equipamiento de distribución para la restauración moderna.

Nuestro objetivo es crear espacios óptimos, con identidades visuales sofisticadas y diferenciales para cada concepto de restauración, siendo capaces de construir un ambiente que identifica inequívocamente a cada establecimiento hostelero.

En cada proyecto aseguramos una perfecta integración funcional de los elementos técnicos, garantizando la homogeneidad estética, con un elevado nivel de personalización en formas y materiales, así como con acabados de la máxima calidad.



**INOXFERA**  
UNA MARCA ESPECIALISTA



La experiencia del comensal debe ser única. Somos especialistas en la gestión de espacios de restauración moderna que conectan con los comensales y sus emociones. Creamos espacios que son el marco perfecto para disfrutar de una buena comida.

Ser un especialista también significa estar centrado en la innovación. Esta convicción nos lleva a estar continuamente investigando, desarrollando y creando nuevas respuestas para dar solución a los mayores retos en los entornos de distribución de alimentos.

Nuestros esfuerzos se dirigen al desarrollo de soluciones prácticas, orientadas a mejorar la experiencia del comensal, incrementar la eficiencia de las operaciones de restauración, aumentar la seguridad e higiene, reducir el consumo eléctrico y minimizar los costes laborales, todo ello mientras se mantiene la consistencia y calidad de los alimentos.

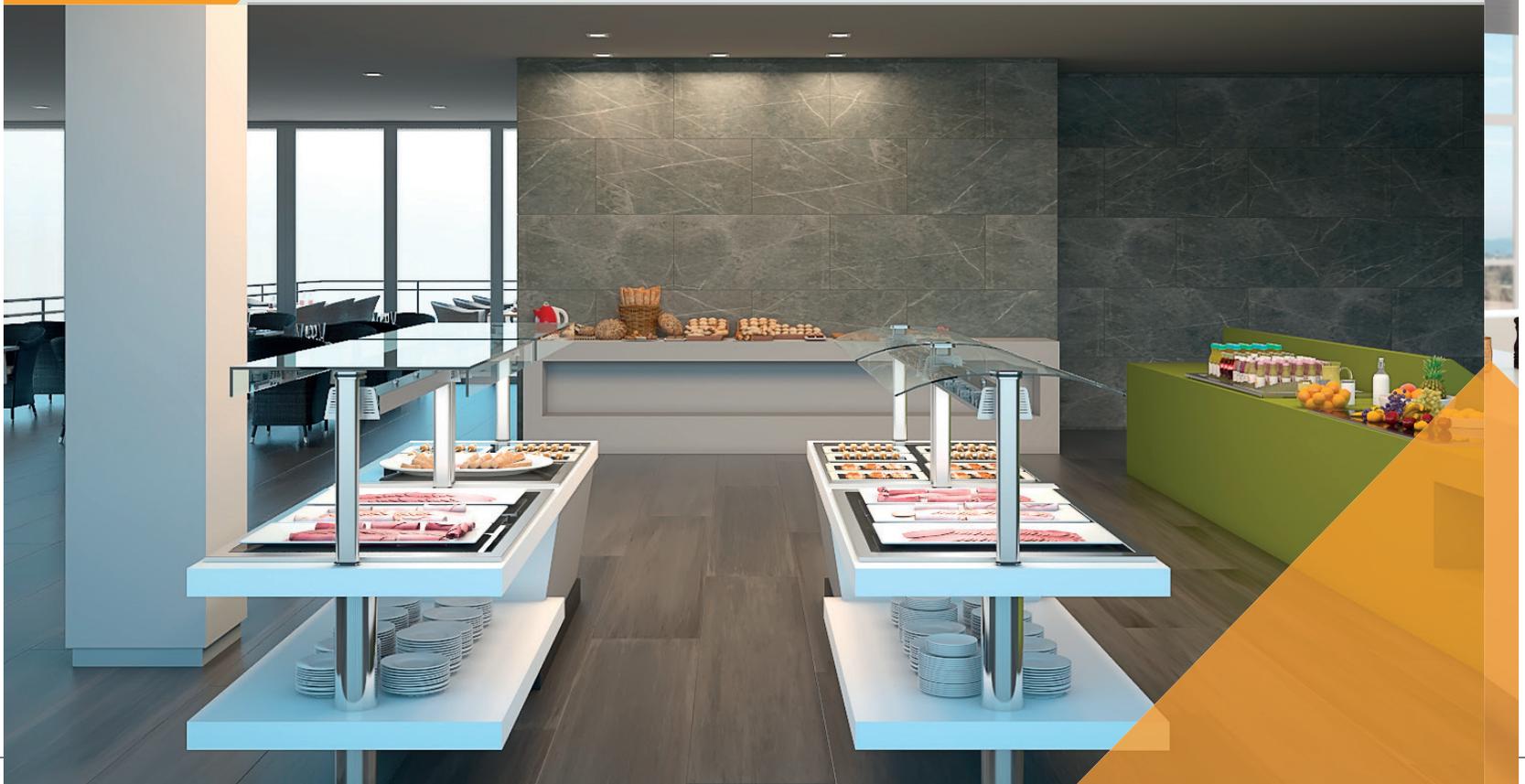
**INOXFERA**



## PASION POR LOS ESPACIOS

Inoxfera ofrece soluciones flexibles y personalizadas para que su negocio crezca y sus objetivos se conviertan en realidad. Disponemos de un grado máximo de libertad en la utilización de materiales, desde acero inoxidable a granito, pasando por maderas o sintéticos.

Auto-servicio, libre circulación, bufets, demostraciones culinarias etc... Ya se trate de operaciones comerciales o institucionales, nuestros productos se adaptan a toda clase de entornos, desde elegantes bufets para hoteles de playa hasta líneas de autoservicio para colectividades. Somos expertos en diseñar soluciones que se adecúan a todo tipo de espacios y menús.





En Inoxfera creamos y sustentamos valor añadido, al estar posicionados justo en la intersección entre los negocios hosteleros y los avances tecnológicos.

Nuestros productos integran soluciones que están apalancadas en las técnicas culinarias más novedosas.

La combinación del profundo conocimiento del sector de la hostelería y nuestra experiencia técnica hace que nuestros clientes puedan disponer de las soluciones más competitivas para que sus negocios prosperen.

## INOXFERA PARA LA HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN MODERNA



The background features a large, abstract geometric design. It consists of several overlapping shapes in a vibrant orange color, set against a white background. The shapes are primarily triangles and quadrilaterals, some of which are nested within others, creating a complex, layered effect. The overall composition is dynamic and modern.

# ÍNDICE GENERAL



## **SELF-SERVICE**

Páginas 8-101

## **DROP-IN**

Páginas 102-129

## **BUFFET. FRESH-2-HOME**

Páginas 130-137

## **VINACOTECAS**

Páginas 138-147

## **CAVAS DE MADURACIÓN DE CARNES**

Páginas 148-159



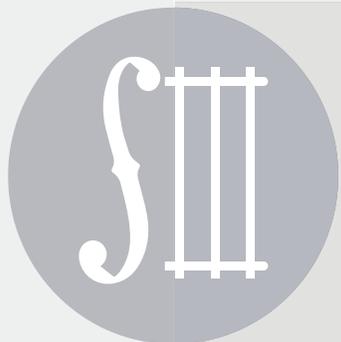


STII

SELF SUITE

## Self suite

<b>Elementos neutros</b>	<b>12-35</b>
Bases dispensadoras de bandejas	13
Muebles dispensadores	14-19
Muebles neutros	20-21
Estantes neutros con cristal	22
Estantes en acero inoxidable	23
Muebles de ángulo	24-25
Dispensadores de platos neutros y calientes	26
Dispensadores de cestas de vajilla	27
Elementos de fachada	28
Elementos de terminación final de línea	29
Muebles para cajas registradoras	30-32
Muebles show cooking	33
Cristales de protección	34
Accesorios para muebles neutros	35
<b>Muebles refrigerados</b>	<b>36-67</b>
Muebles refrigerados con cuba fría estática	37-40
Muebles refrigerados con cuba fría ventilada	41-42
Muebles refrigerados con vitrina cúbica refrigerada 3 niveles	44-47
Muebles refrigerados con vitrina cúbica refrigerada 4 niveles	48-51
Muebles refrigerados con vitrina cúbica refrigerada de alta capacidad 3 niveles	52-54
Accesorios para muebles refrigerados	55
Muebles isla buffet con cuba de hielo	56-58
Muebles isla buffet refrigerados con cuba fría estática	59-60
Muebles isla buffet refrigerados con cuba fría ventilada	61-62
Estantes con pantallas, soportes y cristales para elementos refrigerados	63-67
<b>Muebles calientes</b>	<b>68-86</b>
Muebles calientes con encimera de acero inoxidable	69-70
Muebles calientes con placa vitrocerámica	71-72
Muebles calientes baño maría agua	73-74
Muebles calientes baño maría con calor seco ventilado	75-76
Muebles calientes con placa vitrocerámica y vitrina 1 nivel	77-79
Accesorios para muebles calientes	80
Muebles isla buffet calientes con placa vitrocerámica	81
Muebles isla buffet calientes baño maría agua	82
Estantes con pantallas, soportes y cristales para elementos calientes	83-86
<b>Elementos decorativos</b>	<b>88-91</b>
Fachadas	89
Encimeras	90
Correbandejas	91
Decoración lateral	91
<b>Opciones generales</b>	<b>92-97</b>
<b>Accesorios generales</b>	<b>98-100</b>
<b>Carros calientes</b>	<b>101</b>



## SELF SUITE

PASIÓN POR LOS ESPACIOS

### Sentir que todo encaja

Self-Suite permite componer líneas de autoservicio completas. Asignamos los diferentes muebles con sus opciones correspondientes, seleccionamos sus accesorios y, de esta manera, componemos un sistema perfecto, sin carencias ni elementos disonantes... un conjunto único e integrado. Sentirás que todos los elementos de la gama están a tu disposición y en armonía.

### Sinfonía de colores

La amplia gama de decoraciones permite multiplicar las posibilidades de diseño. Self-Suite no es únicamente un conjunto de elementos funcionales, sino también una parte integrante de la decoración, un componente que confiere personalidad e identidad propia al establecimiento.

### Recital de beneficios

Mejora de la presentación visual y mayor accesibilidad a los alimentos para los comensales. Máxima higiene y fácil operación para los operadores de restauración. Gama de producto completa, con un amplio abanico de opciones y accesorios para los consultores. Puesta en marcha sencilla y mantenimiento sin problemas para los instaladores. Self-suite ofrece un recital de beneficios para todos los implicados en la utilización, operación, diseño o servicio técnico de líneas de autoservicio.

### Fácil limpieza

Junta de silicona apta para el uso alimentario, elástica e impermeable, a colocar entre las encimeras de los muebles para asegurar una unión precisa. Asegura la estanqueidad, evita la acumulación de partículas de alimentos entre los muebles y garantiza un fácil acceso para su limpieza.

1

4

2

5

6

### Decoración

Fachada decorada con panel laminado en color. A escoger entre 16 colores básicos, 8 maderas y 6 metales.

- 1 Estantes con pantallas de luz y calor con cristales curvos, de 1 ó 2 niveles. Iluminación LED. Luz y calor mediante halógenos protegidos y resistencias cerámicas de alta temperatura. Formas redondeadas.
- 2 Soportes verticales fabricados en acero inoxidable, en tubo oblongo de Ø 32 x 60 mm, garantizando la uniformidad estética con el resto de la línea de servicio.
- 3 Correbandejas en acero inoxidable, por tres tubos de sección redonda de Ø 30 mm con embellecedores en los extremos.
- 4 Perfiles de protección de acero inoxidable en la fachada, con 40 mm de anchura en los lados y 20 mm en la base.
- 5 Dispensadores especialmente diseñados para almacenar y distribuir bandejas, cubiertos, pan, vasos y platos calientes o neutros.
- 6 Patas de acero inoxidable regulables en altura con rosca oculta. La altura estándar es de 150 mm. Zócalo o ruedas pivotantes como opción.
- 7 Unidad condensadora montada sobre guías deslizantes, lo que permite que las operaciones de mantenimiento sean rápidas y precisas.
- 8 Placas vitrocerámicas para mantener, exponer y distribuir alimentos calientes.



### Robustez

Encimera de acero inoxidable con 2 mm de espesor, ofreciendo una gran durabilidad y resistencia. Todos los elementos fabricados totalmente en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.

### Vitrinas refrigeradas

La gama estándar de vitrinas cúbicas refrigeradas Self-suite cuenta con modelos en 3 o 4 niveles, con cortina o persiana de lamas; e incluso modelos de alta capacidad para servicios cortos ideales para localizaciones con espacio reducido.

### Ergonomía

Correbandejas a 800 mm de altura, asegurando un fácil acceso a las personas con movilidad reducida. Su diseño redondeado facilita la limpieza y el guiado de las bandejas.

**Sensaciones exclusivas Self suite. Un diseño exclusivo que expresa lo mejor del saber hacer de Inoxfera.**

## ELEMENTOS NEUTROS



Los elementos neutros Self-Suite son sinónimos de robustez y durabilidad. Toda la gama está diseñada en acero inoxidable de alta calidad. La estructura de los muebles está reforzada con el objetivo de asegurar su estabilidad y seguridad. Todos los elementos se han diseñado teniendo en cuenta su interacción con las personas, para que su uso sea cómodo, eficiente y genere bienestar.

Escoger correctamente los elementos neutros nos permite una mejora en el flujo de personas, adaptar la línea de servicio a las dimensiones y formas disponibles e incrementar la productividad del conjunto.

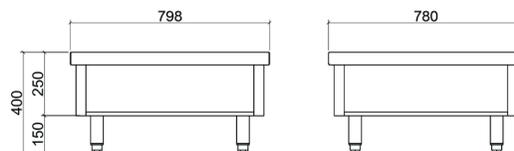
## « Bases dispensadoras de bandejas

- Bases dispensadoras de bandejas especialmente diseñadas para almacenar y distribuir bandejas de autoservicio.
- Fabricadas totalmente en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Dos (2) o cuatro (4) columnas para apilar bandejas de autoservicio, dependiendo del modelo.
- Encimera, a 400 mm de altura, en acabado vibrado con un frontal de 60 mm en acabado satinado.
- Paneles de fibra de densidad media (MDF) hidrófugos, con 19 mm de espesor en las cuatro caras, a 150 mm del suelo.
- Fachadas decoradas con panel laminado, de 1 mm de espesor en las cuatro caras, con diferentes colores opcionales.
- Perfiles de protección de acero inoxidable en las fachadas, con 40 mm de anchura en los lados y 20 mm en la base.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura con rosca oculta. La altura estándar es de 150 mm.

- Opciones para la Decoración de Fachadas:
  - OF0010: Fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable de acabado satinado. No compatible con fachada decorada con panel laminado en color.
  - OF0020: Fachada decorada con panel laminado en color. A escoger entre 16 colores básicos, 8 maderas y 6 metales. No compatible con fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable.
  - OF0030: Laminados en madera con vetas en vertical, no en horizontal. Esta opción solo aplica a fachadas decoradas con panel laminado en color madera.
- Opciones para la Parte Inferior:
  - OB0014: Cuatro (4) ruedas pivotantes silenciosas de acero inoxidable, de 125 mm de diámetro, dos (2) de ellas con frenos para un manejo fácil y seguro. No compatible con zócalos o decoración a 40 mm del suelo.
  - OB0020: Zócalo de acero inoxidable. Suministrado desmontado. No compatible con ruedas o decoración a 40 mm del suelo.
  - OB0030: Decoración a 40 mm del suelo. No compatible con ruedas o zócalos.
- Opciones de Protección Móvil:
  - OPM0010: Paragolpes fabricado en material no marcante y resistente contra impactos directos.



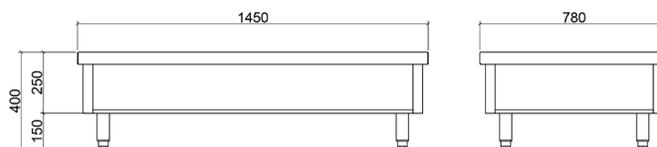
SS-77



SS-77



SS-147



SS-147

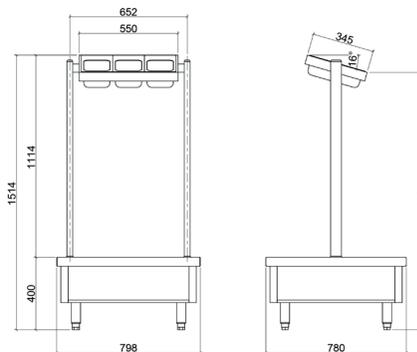
Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Descripción	Capacidad bandejas
SS-77	18001483	798 x 780 x 400	2 columnas de bandejas	160
SS-147	18001484	1450 x 780 x 400	4 columnas de bandejas	320

### « Dispensadores de bandejas y cubiertos sobre base

- Dispensadores de bandejas y cubiertos, sobre base, especialmente diseñados para almacenar y distribuir bandejas de autoservicio y cubiertos.
  - Fabricados totalmente en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
  - Dos (2) o cuatro (4) columnas para apilar bandejas de autoservicio, dependiendo del modelo.
  - Tres (3) o seis (6) recipientes GN 1/3-150 mm para cubiertos, en polipropileno alimentario translúcido, dependiendo del modelo.
  - La configuración del dispensador de cubiertos puede ser personalizada, manteniendo una línea estética homogénea.
  - Marco para recipientes de cubiertos inclinados hacia el cliente, fabricados en acero inoxidable, con perfil de tubo rectangular 50 x 20 mm.
  - Soportes verticales fabricados en acero inoxidable, en tubo oblongo de Ø 32 x 60 mm, garantizando la uniformidad estética con el resto de la línea de servicio.
  - Paneles de fibra de densidad media (MDF) hidrófugos, con 19 mm de espesor en las cuatro caras, a 150 mm del suelo.
  - Fachadas decoradas con panel laminado, de 1 mm de espesor en las cuatro caras, con diferentes colores opcionales.
  - Perfiles de protección de acero inoxidable en las fachadas, con 40 mm de anchura en los lados y 20 mm en la base.
  - Patas de acero inoxidable regulables en altura con rosca oculta. La altura estándar es de 150 mm.
- Opciones para la Decoración de Fachadas:
    - OF0010: Fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable de acabado satinado. No compatible con fachada decorada con panel laminado en color.
    - OF0020: Fachada decorada con panel laminado en color. A escoger entre 16 colores básicos, 8 maderas y 6 metales. No compatible con fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable.
    - OF0030: Laminados en madera con vetas en vertical, no en horizontal. Esta opción solo aplica a fachadas decoradas con panel laminado en color madera.
  - Opciones para la Parte Inferior:
    - OB0014: Cuatro (4) ruedas pivotantes silenciosas de acero inoxidable de 125 mm de diámetro, dos (2) de ellas con frenos para un manejo fácil y seguro. No compatible con zócalos o decoración a 40 mm del suelo.
    - OB0020: Zócalo de acero inoxidable. Suministrado desmontado. No compatible con ruedas o decoración a 40 mm del suelo.
    - OB0030: Decoración a 40 mm del suelo. No compatible con ruedas o zócalos.
  - Opciones de Protección Móvil:
    - OPM0010: Paragolpes fabricado en material no marcante y resistente contra impactos directos.



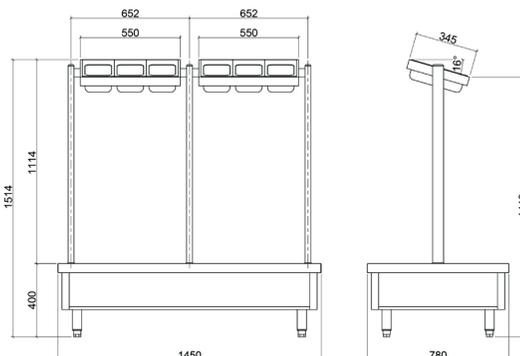
D-313



D-313



D-613



D-613

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Descripción	Capacidad bandejas	Capacidad cubiertos
D-313	18001485	798 x 780 x 1514	Con 3 bandejas GN 1/3 - 150 mm	160	150
D-613	18001486	1450 x 780 x 1514	Con 6 bandejas GN 1/3 - 150 mm	320	300

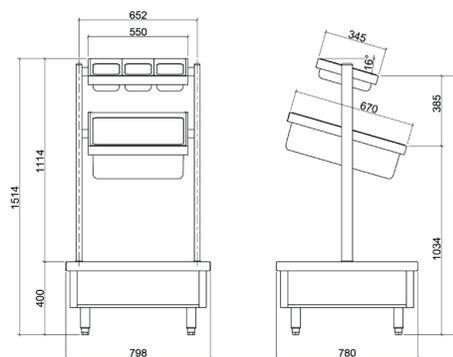
## « Dispensadores de bandejas, cubiertos y pan sobre base

- Dispensadores de bandejas, cubiertos y pan, sobre base, especialmente diseñados para almacenar y distribuir bandejas de autoservicio, cubiertos y panecillos.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Dos (2) o cuatro (4) columnas para apilar bandejas de autoservicio, dependiendo del modelo.
- Tres (3) o seis (6) recipientes GN 1/3-150 mm para cubiertos, en polipropileno alimentario translúcido, dependiendo del modelo.
- Uno (1) o dos (2) recipientes GN 2/1-200 mm para panecillos, fabricados en policarbonato alimentario translúcido, dependiendo del modelo.
- La configuración del dispensador de cubiertos y pan puede ser personalizada, manteniendo una línea estética homogénea.
- Marco para recipientes de cubiertos y pan inclinados hacia el cliente, fabricados en acero inoxidable, con perfil de tubo rectangular 50 x 20 mm.
- Soportes verticales fabricados en acero inoxidable, en tubo oblongo de Ø 32 x 60 mm, garantizando la uniformidad estética con el resto de la línea de servicio.
- Paneles de fibra de densidad media (MDF) hidrófugos, con 19 mm de espesor en las cuatro caras, a 150 mm del suelo.
- Fachadas decoradas con panel laminado, de 1 mm de espesor en las cuatro caras, con diferentes colores opcionales.
- Perfiles de protección de acero inoxidable en las fachadas, con 40 mm de anchura en los lados y 20 mm en la base.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura con rosca oculta. La altura estándar es de 150 mm.

- Opciones para la Decoración de Fachadas:
  - OF0010: Fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable de acabado satinado. No compatible con fachada decorada con panel laminado en color.
  - OF0020: Fachada decorada con panel laminado en color. A escoger entre 16 colores básicos, 8 maderas y 6 metales. No compatible con fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable.
  - OF0030: Laminados en madera con vetas en vertical, no en horizontal. Esta opción solo aplica a fachadas decoradas con panel laminado en color madera.
- Opciones para la Parte Inferior:
  - OB0014: Cuatro (4) ruedas pivotantes silenciosas de acero inoxidable de 125 mm de diámetro, dos (2) de ellas con frenos para un manejo fácil y seguro. No compatible con zócalos o decoración a 40 mm del suelo.
  - OB0020: Zócalo de acero inoxidable. Suministrado desmontado. No compatible con ruedas o decoración a 40 mm del suelo.
  - OB0030: Decoración a 40 mm del suelo. No compatible con ruedas o zócalos.
- Opciones de Protección Móvil:
  - OPM0010: Paragolpes fabricado en material no marcante y resistente contra impactos directos.



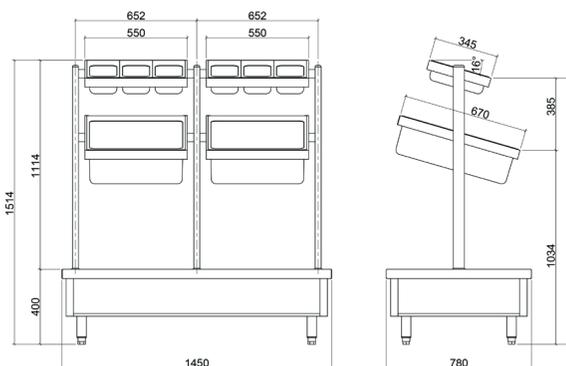
D-313/2



D-313/2



D-613/2



D-613/2

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Descripción	Capacidad bandejas	Capacidad cubiertos	Capacidad panecillos
D-313/2	18001487	798 x 780 x 1514	Con 3 bandejas GN 1/3 - 150 mm y 1 bandeja GN 2/1 - 200 mm	160	150	120
D-613/2	18001488	1450 x 780 x 1514	Con 6 bandejas GN 1/3 - 150 mm y 2 bandejas GN 2/1 - 200 mm	320	300	240

### « Dispensadores de vasos sobre base

- Dispensadores de vasos, sobre base, especialmente diseñados para almacenar y distribuir vasos.
  - Fabricados totalmente en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
  - Portavasos de varilla de acero, en una configuración de seis líneas, para la rápida recarga de vasos. Inclinación frontal con protección contra caídas. Fácilmente desmontables.
  - Capacidad para vasos de Ø 80 mm: 54 vasos / nivel. Para vasos de Ø 75 mm: 60 vasos / nivel.
  - Soportes verticales fabricados en acero inoxidable, en tubo oblongo de Ø 32 x 60 mm, garantizando la uniformidad estética con el resto de la línea de servicio.
  - Paneles de fibra de densidad media (MDF) hidrófugos, con 19 mm de espesor en las cuatro caras, a 150 mm del suelo.
  - Fachadas decoradas con panel laminado, de 1 mm de espesor en las cuatro caras, con diferentes colores opcionales.
  - Perfiles de protección de acero inoxidable en las fachadas, con 40 mm de anchura en los lados y 20 mm en la base.
  - Patas de acero inoxidable regulables en altura con rosca oculta. La altura estándar es de 150 mm.
- Opciones para la Decoración de Fachadas:
    - OF0010: Fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable de acabado satinado. No compatible con fachada decorada con panel laminado en color.
    - OF0020: Fachada decorada con panel laminado en color. A escoger entre 16 colores básicos, 8 maderas y 6 metales. No compatible con fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable.
    - OF0030: Laminados en madera con vetas en vertical, no en horizontal. Esta opción solo aplica a fachadas decoradas con panel laminado en color madera.
  - Opciones para la Parte Inferior:
    - OB0014: Cuatro (4) ruedas pivotantes silenciosas de acero inoxidable de 125 mm de diámetro, dos (2) de ellas con frenos para un manejo fácil y seguro. No compatible con zócalos o decoración a 40 mm del suelo.
    - OB0020: Zócalo de acero inoxidable. Suministrado desmontado. No compatible con ruedas o decoración a 40 mm del suelo.
    - OB0030: Decoración a 40 mm del suelo. No compatible con ruedas o zócalos.
  - Opciones de Protección Móvil:
    - OPM0010: Paragolpes fabricado en material no marcante y resistente contra impactos directos.

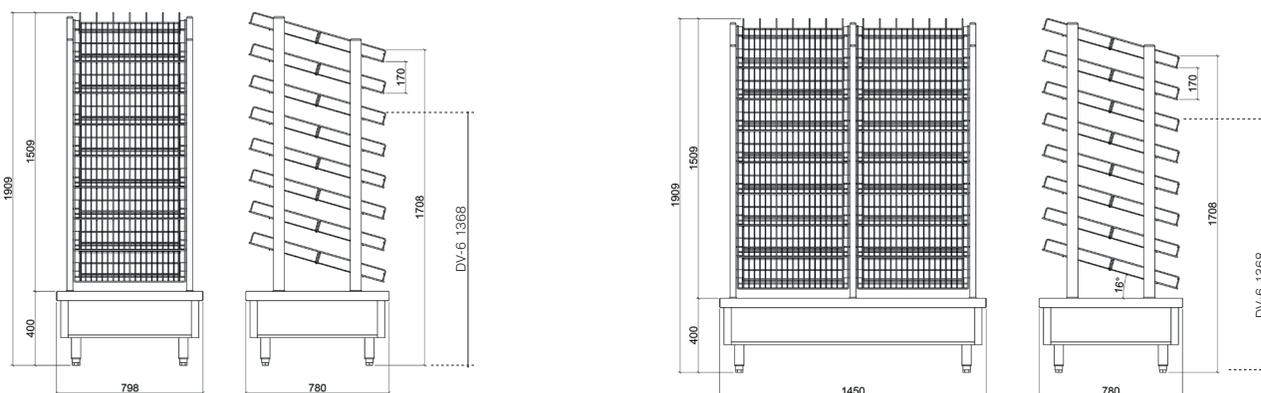


DV-6

DV-8

DV-62

DV-82



DV-6/ DV-8

DV-62/ DV-82

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Descripción	Capacidad vasos (Ø 80 mm // Ø75 mm)
DV-6	18001489	798 x 780 x 1569	Dispensador de 6 niveles de vasos sobre base	324 // 360
DV-8	18001490	798 x 780 x 1909	Dispensador de 8 niveles de vasos sobre base	432 // 480
DV-62	18001491	1450 x 780 x 1569	Dispensador de 6x2 niveles de vasos sobre base	648 // 720
DV-82	18001492	1450 x 780 x 1909	Dispensador de 8x2 niveles de vasos sobre base	864 // 960

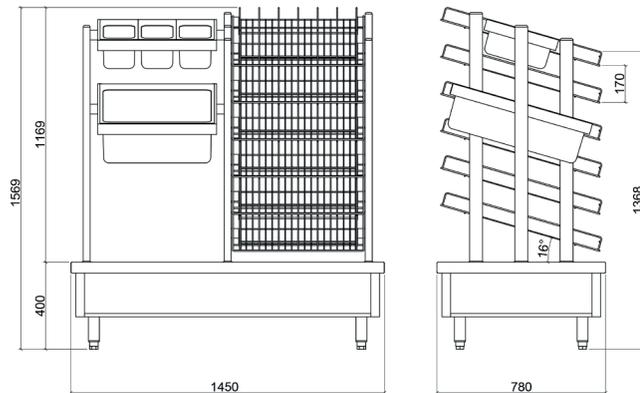
## « Dispensadores de bandejas, cubiertos, pan y vasos sobre base

- Dispensadores de bandejas, cubiertos, pan y vasos, sobre base, especialmente diseñados para almacenar y distribuir bandejas de autoservicio, cubiertos, panecillos y vasos.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Dos (2) columnas para apilar bandejas de autoservicio.
- Tres (3) recipientes GN 1/3-150 mm para cubiertos, en polipropileno alimentario translúcido.
- Un (1) recipiente G/N 2/1-200 mm para panecillos, fabricado en policarbonato alimenticio translúcido.
- Portavasos de varilla de acero, en una configuración de seis líneas, para la rápida recarga de vasos. Inclinación frontal con protección contra caídas. Fácilmente desmontables.
- Capacidad para vasos de Ø 80 mm: 54 vasos / nivel. Para vasos de Ø 75 mm: 60 vasos / nivel.
- Marco para recipientes de cubiertos y pan inclinados hacia el cliente, fabricados en acero inoxidable, con perfil de tubo rectangular 50 x 20 mm.
- Soportes verticales fabricados en acero inoxidable, en tubo oblongo de Ø 32 x 60 mm, garantizando la uniformidad estética con el resto de la línea de servicio.
- Paneles de fibra de densidad media (MDF) hidrófugos, con 19 mm de espesor en las cuatro caras, a 150 mm del suelo.
- Fachadas decoradas con panel laminado, de 1 mm de espesor en las cuatro caras, con diferentes colores opcionales.
- Perfiles de protección de acero inoxidable en las fachadas, con 40 mm de anchura en los lados y 20 mm en la base.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura con rosca oculta. La altura estándar es de 150 mm.

- Opciones para la Decoración de Fachadas:
  - OF0010: Fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable de acabado satinado. No compatible con fachada decorada con panel laminado en color.
  - OF0020: Fachada decorada con panel laminado en color. A escoger entre 16 colores básicos, 8 maderas y 6 metales. No compatible con fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable.
  - OF0030: Laminados en madera con vetas en vertical, no en horizontal. Esta opción solo aplica a fachadas decoradas con panel laminado en color madera.
- Opciones para la Parte Inferior:
  - OB0014: Cuatro (4) ruedas pivotantes silenciosas de acero inoxidable de 125 mm de diámetro, dos (2) de ellas con frenos para un manejo fácil y seguro. No compatible con zócalos o decoración a 40 mm del suelo.
  - OB0020: Zócalo de acero inoxidable. Suministrado desmontado. No compatible con ruedas o decoración a 40 mm del suelo.
  - OB0030: Decoración a 40 mm del suelo. No compatible con ruedas o zócalos.
- Opciones de Protección Móvil:
  - OPM0010: Paragolpes fabricado en material no marcante y resistente contra impactos directos.



DVCP-6



DVCP-6

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Descripción	Capacidad bandejas	Capacidad cubiertos	Capacidad panecillos	Capacidad vasos (Ø 80 mm // Ø75 mm)
DVCP-6	18001493	1450 x 780 x 1569	Con 3 bandejas GN 1/3 - 150 mm + 1 bandeja GN 2/1 - 200 mm + 6 niveles de vasos	160	150	120	324 // 360

### « Dispensadores de cubiertos a fijar sobre elementos neutros

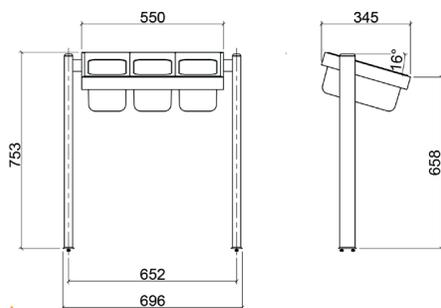
- Dispensadores de cubiertos de sobremesa, a fijar sobre un elemento neutro, especialmente diseñados para almacenar y distribuir cubiertos.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Tres (3) o seis (6) recipientes GN 1/3-150 mm para cubiertos, en polipropileno alimentario translúcido, dependiendo del modelo.
- Marco para recipientes de cubiertos inclinados hacia el cliente, fabricados en acero inoxidable, con perfil de tubo rectangular 50 x 20 mm.
- Soportes verticales fabricados en acero inoxidable, en tubo oblongo de Ø 32 x 60 mm, garantizando la uniformidad estética con el resto de la línea de servicio.
- Los soportes verticales en perfil de tubo oblongo del dispensador se montan en la encimera mediante pletinas roscada que los unen al chasis.



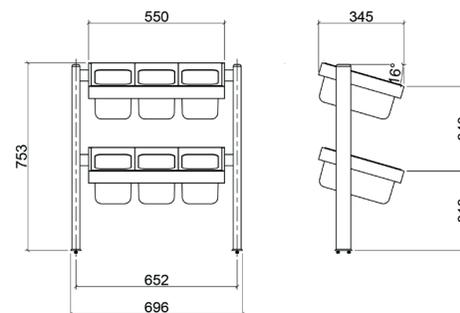
DC-1



DC-2



DC-1



DC-2

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Descripción	Capacidad cubiertos
DC-1	19037871	696 x 345 x 774	Dispensador de cubiertos - 3 bandejas GN 1/3 - 150 mm	150
DC-2	19037872	696 x 345 x 774	Dispensador de cubiertos - 2 x 3 bandejas GN 1/3 - 150 mm	300

### « Dispensadores de pan a fijar sobre elementos neutros

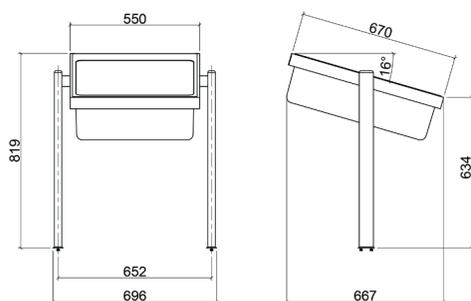
- Dispensadores de pan de sobremesa, a fijar sobre un elemento neutro, especialmente diseñados para almacenar y distribuir panecillos.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Uno (1) o dos (2) recipientes GN 2/1-200 mm para panecillos, fabricados en policarbonato alimenticio translúcido, dependiendo del modelo.
- Marco para recipientes de pan inclinados hacia el cliente, fabricados en acero inoxidable, con perfil de tubo rectangular 50 x 20 mm.
- Soportes verticales fabricados en acero inoxidable, en tubo oblongo de Ø 32 x 60 mm, garantizando la uniformidad estética con el resto de la línea de servicio.
- Los soportes verticales en perfil de tubo oblongo del dispensador se montan en la encimera mediante tornillos que los unen al chasis.



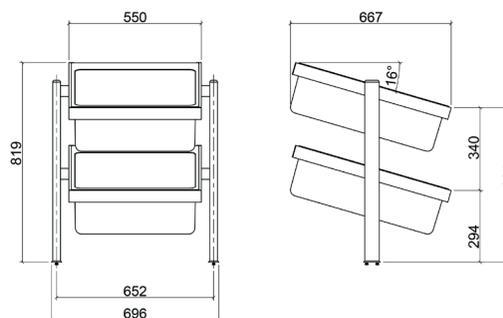
DP-1



DP-2



DP-1



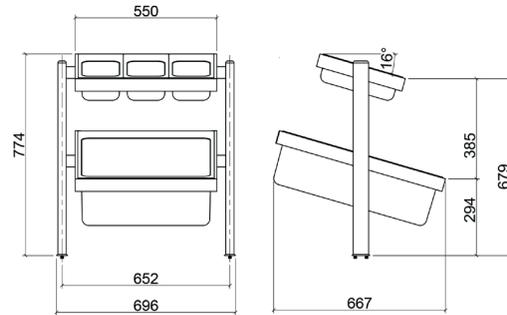
DP-2

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Descripción	Capacidad panecillos
DP-1	19037869	696 x 667 x 819	Dispensador de pan - 1 bandeja GN 2/1 - 200 mm	120
DP-2	19037870	696 x 667 x 819	Dispensador de pan - 2 x 1 bandejas GN 2/1 - 200 mm	240

### « Dispensadores de cubiertos y pan a fijar sobre elementos neutros

- Dispensadores de cubiertos y pan de sobremesa, a fijar sobre un elemento neutro, especialmente diseñados para almacenar y distribuir cubiertos y panecillos.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Tres (3) recipientes GN 1/3-150 mm para cubiertos, en polipropileno alimentario translúcido, dependiendo del modelo.
- Un (1) recipiente GN 2/1-200 mm para panecillos, fabricados en policarbonato alimenticio translúcido, dependiendo del modelo.

- Marco para recipientes de cubiertos y pan inclinados hacia el cliente, fabricados en acero inoxidable, con perfil de tubo rectangular 50 x 20 mm.
- Soportes verticales fabricados en acero inoxidable, en tubo oblongo de Ø 32 x 60 mm, garantizando la uniformidad estética con el resto de la línea de servicio.
- Los soportes verticales en perfil de tubo oblongo del dispensador se montan en la encimera mediante tornillos que los unen al chasis.



DCP

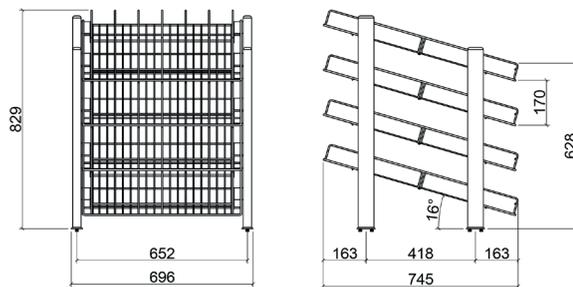
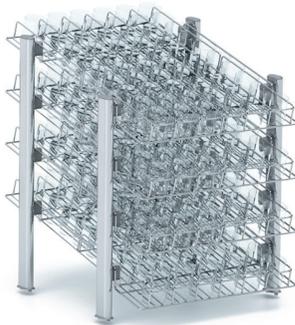
DCP

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Descripción	Capacidad cubiertos	Capacidad panecillos
DCP	19037873	696 x 667 x 774	Dispensador de cubiertos y pan - 3 bandejas GN 1/3 - 150 mm + 1 bandeja GN 2/1 - 200 mm	150	120

### « Dispensadores de vasos a fijar sobre elementos neutros

- Dispensadores de vasos de sobremesa, a fijar sobre elemento neutro, especialmente diseñados para almacenar y distribuir vasos.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Portavasos de varilla de acero, en una configuración de seis líneas, para la rápida recarga de vasos. Inclinación frontal con protección contra caídas. Fácilmente desmontables.

- Capacidad para vasos de Ø 80 mm: 54 vasos / nivel. Para vasos de Ø 75 mm: 60 vasos / nivel.
- Soportes verticales fabricados en acero inoxidable, en tubo oblongo de Ø 32 x 60 mm, garantizando la uniformidad estética con el resto de la línea de servicio.
- Los soportes verticales en perfil de tubo oblongo del dispensador se montan en la encimera mediante tornillos que los unen al chasis.



DV-4 SB

DV-4 SB

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Descripción	Capacidad vasos (Ø 80 mm // Ø 75 mm)
DV-4 SB	19037852	696 x 745 x 829	Dispensador de 4 niveles de vasos	216 // 240 verres

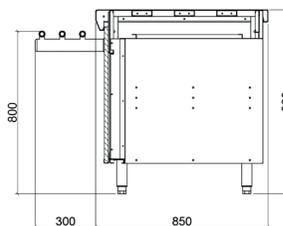
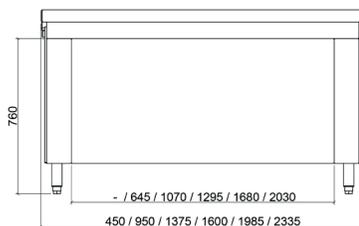
« Muebles neutros

- Muebles neutros especialmente diseñados para mantener, exponer y distribuir alimentos a temperatura ambiente (p. ej. pan, cereales, mermeladas). Los muebles neutros también pueden ser usados como estaciones de soporte para colocar sobre ellos máquinas de café/té, dispensadores de servilletas o condimentos.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Encimera de acero inoxidable de 2 mm de espesor en acabado vibrado, ofreciendo una gran durabilidad y resistencia. Frontal de encimera de 100 mm de altura en acabado satinado con arista superior en radio.
- Junta de silicona apta para el uso alimentario, elástica e impermeable, a colocar entre las encimeras de los muebles para asegurar una unión precisa. Asegura la estanqueidad, evita la acumulación de partículas de alimentos entre los muebles y garantiza un fácil acceso para la limpieza.
- Panel frontal de fibra de densidad media (MDF) hidrófugo, con 19 mm de espesor, a 150 mm del suelo.
- Fachada frontal decorada con panel laminado, de 1 mm de espesor, con diferentes colores opcionales.
- Perfiles de protección de acero inoxidable en la fachada, con 40 mm de anchura en los lados y 20 mm en la base.

- Correbandejas en acero inoxidable, a 800 mm de altura, asegurando un acceso fácil a las personas con movilidad reducida. Compuesto por tres (3) tubos de sección redonda de Ø 30 mm y dos (2) soportes con perfil de tubo oblongo con embellecedores en los extremos. Sistema de anclaje a la fachada oculto a la vista. Su diseño redondeado facilita la limpieza y el guiado de las bandejas. Suministrado desmontado.
- Dos (2) modelos de muebles neutros: sin reserva (SM) y con puertas correderas (SM-P).
- Los modelos SM pueden incorporar un espacio para almacenamiento neutro de dos (2) niveles, compuesto por un estante intermedio regulable en altura y una base, a suministrar como accesorios opcionales. El modelo SM-450 no puede disponer de almacenamiento neutro.
- Los modelos SM-P tienen dos (2) puertas correderas y una base. Estante intermedio regulable en altura a suministrar como accesorio opcional.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura con rosca oculta. La altura estándar es de 150 mm.
- Las pantallas, cristales, zócalos y cualquier otro accesorio deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.



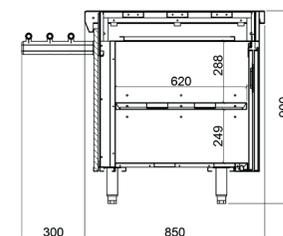
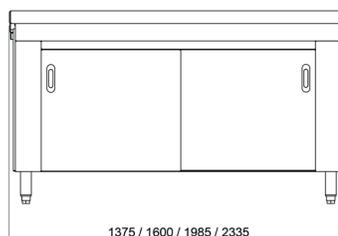
SM-4



SM



SM-P-4



SM-P

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Descripción
SM-450	18001494	450 x 850 x 900	Sin reserva
SM-2	18001495	950 x 850 x 900	Sin reserva
SM-3	18001496	1375 x 850 x 900	Sin reserva
SM-4	18001497	1600 x 850 x 900	Sin reserva
SM-5	18001498	1985 x 850 x 900	Sin reserva
SM-6	18001499	2335 x 850 x 900	Sin reserva
SM-3-P	18001500	1375 x 850 x 900	Reserva neutra - 2 puertas correderas - 1 estante intermedio opcional
SM-4-P	18001501	1600 x 850 x 900	Reserva neutra - 2 puertas correderas - 1 estante intermedio opcional
SM-5-P	18001502	1985 x 850 x 900	Reserva neutra - 2 puertas correderas - 1 estante intermedio opcional
SM-6-P	18001503	2335 x 850 x 900	Reserva neutra - 2 puertas correderas - 1 estante intermedio opcional

- Opciones para la Decoración de Encimeras:
  - OEN0010: Encimera en acabado espejo cara al público.
  - Otras opciones para encimeras en materiales como granito o Silestone, disponibles como proyectos a medida.
- Opciones para la Decoración de Fachadas:
  - OF0010: Fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable de acabado satinado. No compatible con fachada decorada con panel laminado en color.
  - OF0020: Fachada decorada con panel laminado en color. A escoger entre 16 colores básicos, 8 maderas y 6 metales. No compatible con fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable.
  - OF0030: Laminados en madera con vetas en vertical, no en horizontal. Esta opción solo aplica a fachadas decoradas con panel laminado en color madera.
- Opciones para el Correbandejas:
  - OPB0010: Sin correbandejas.
  - OPB0020: Soportes para correbandejas de tubo en sección recta en vez de tubos oblongos.
  - OPB0030: Correbandejas con terminación curva y cerrada a la derecha.
  - OPB0031: Correbandejas con terminación curva y cerrada a la izquierda.
  - Otras opciones para correbandejas en materiales como granito o Silestone, disponibles como proyectos a medida.
- Opciones para la Parte Inferior:
  - OB0014: Cuatro (4) ruedas pivotantes silenciosas de acero inoxidable de 125 mm de diámetro, dos (2) de ellas con frenos para un manejo fácil y seguro. No compatible con zócalos o decoración a 40 mm del suelo.
  - OB0020: Zócalo de acero inoxidable. Suministrado desmontado. No compatible con ruedas o decoración a 40 mm del suelo.
  - OB0030: Decoración a 40 mm del suelo. No compatible con ruedas o zócalos.
- Opciones de Distribución:
  - OL0010: Elemento al final de la línea de servicio, a la derecha (FLD). La decoración del lado derecho será la misma que se ha escogido para la fachada del elemento. Se suministrará el zócalo de la parte derecha del elemento si se ha seleccionado la opción OB0020.
  - OL0011: Elemento al final de la línea de servicio, a la izquierda (FLI). La decoración del lado izquierdo será la misma que se ha escogido para la fachada del elemento. Se suministrará el zócalo de la parte izquierda del elemento si se ha seleccionado la opción OB0020.
- Opciones de Tomas de Corriente adicionales:
  - OEE0011: Una (1) toma de corriente adicional, monofásica, con voltaje 230V 1N 50/60 Hz y grado de protección IP55. Para conectar carros calientes bajo los elementos neutros sin reserva SM-3 y SM-4.
  - OEE0012: Dos (2) tomas de corriente adicionales, monofásicas, con voltaje 230V 1N 50/60 Hz y grado de protección IP55. Para conectar carros calientes bajo los elementos neutros sin reserva SM-5 y SM-6.
- Opciones de Tipos de Tomas de Corriente:
  - OTE000E: Toma de corriente estándar europeo – España. Tipo F.
  - OTE000E: Toma de corriente estándar europeo – Francia. Tipo E.
  - OTE000B: Toma de corriente estándar americano. Tipo B.
  - OTE000G: Toma de corriente estándar británico. Tipo G.

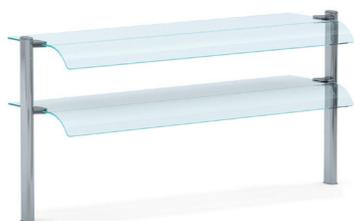
### « Estantes neutros con cristal - 1 y 2 niveles

- Pantallas neutras de uno (1) y dos (2) niveles especialmente diseñadas para mejorar la higiene de los alimentos, mientras que al mismo tiempo realizan la exposición de los elementos a temperatura ambiente (p. ej. cereales, pan, mermelada) durante el servicio.
- Cristales templados, para mayor seguridad, con ángulos redondeados y 6 mm de espesor.
- Estante de cristal a 420 mm de altura en las pantallas neutras de un nivel. A 670 mm de altura el estante superior y 420 mm el estante intermedio para pantallas neutras de dos niveles.

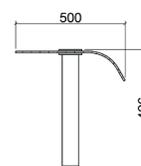
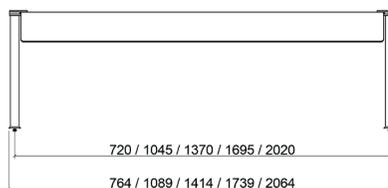
- Dos modelos disponibles:
  - EN-FC: pantalla neutra de un nivel, con vidrio frontal curvo.
  - EN-FC-2: pantalla neutra de dos niveles, con vidrio frontal curvo.
- Soportes verticales fabricados en acero inoxidable, en tubo oblongo de Ø 32 x 60 mm, garantizando la uniformidad estética con el resto de la línea de servicio.
- Los soportes se montan sobre la encimera de los elementos mediante pletinas roscadas y los cristales se aseguran mediante mordazas.
- Distancia de 35 mm entre el soporte y la pantalla con luz para facilitar las operaciones de limpieza.



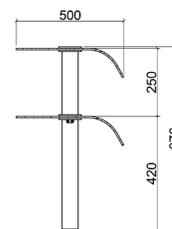
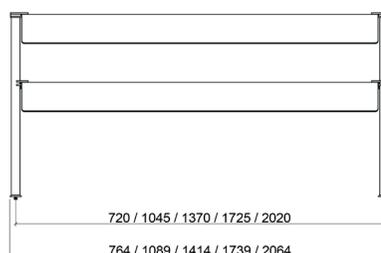
EN-FC-4



EN-FC-2-4



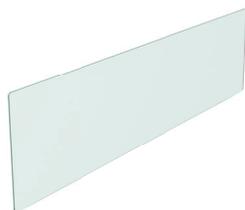
EN-FC



EN-FC-2

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad GN	Descripción
EN-FC-2	19042301	764 x 500 x 426	2 GN 1/1	Pantallas sin luz, 1 nivel y vidrio frontal curvo
EN-FC-3	19042298	1089 x 500 x 426	3 GN 1/1	Pantallas sin luz, 1 nivel y vidrio frontal curvo
EN-FC-4	19042302	1414 x 500 x 426	4 GN 1/1	Pantallas sin luz, 1 nivel y vidrio frontal curvo
EN-FC-5	19042303	1739 x 500 x 426	5 GN 1/1	Pantallas sin luz, 1 nivel y vidrio frontal curvo
EN-FC-6	19042304	2064 x 500 x 426	6 GN 1/1	Pantallas sin luz, 1 nivel y vidrio frontal curvo
EN-FC-2-2	19042305	764 x 500 x 676	2 GN 1/1	Pantallas sin luz, 2 niveles y vidrio frontal curvo
EN-FC-2-3	19042306	1089 x 500 x 676	3 GN 1/1	Pantallas sin luz, 2 niveles y vidrio frontal curvo
EN-FC-2-4	19042307	1414 x 500 x 676	4 GN 1/1	Pantallas sin luz, 2 niveles y vidrio frontal curvo
EN-FC-2-5	19042308	1739 x 500 x 676	5 GN 1/1	Pantallas sin luz, 2 niveles y vidrio frontal curvo
EN-FC-2-6	19042309	2064 x 500 x 676	6 GN 1/1	Pantallas sin luz, 2 niveles y vidrio frontal curvo

### « Cristales frontales de protección para pantallas



CPS

Modelo	Referencia	Dimensiones externas - Largo (mm)	Dimensiones externas - Ancho (mm)	Capacidad GN
CPS-2	19046692	675	285	2 GN 1/1
CPS-3	19042213	1000	285	3 GN 1/1
CPS-4	19042214	1325	285	4 GN 1/1
CPS-5	19042215	1650	285	5 GN 1/1
CPS-6	19042216	1975	285	6 GN 1/1

« **Kit para la fijación de cristales de protección**



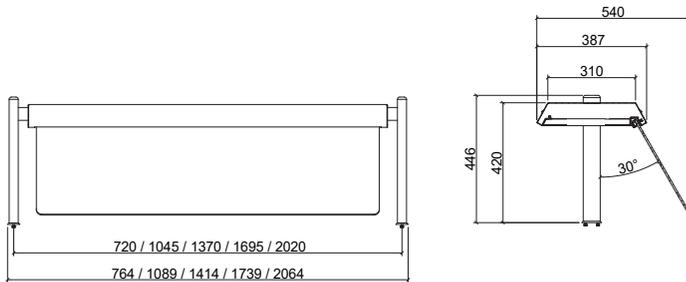
Modelo	Referencia	Descripción
IKS	19043321	Conjunto de herrajes en acero inoxidable para la sujeción de los cristales protectores.

« **Estantes en acero inoxidable con cristal de protección.**

- Estantes en acero inoxidable con cristal de protección frontal especialmente diseñados para mejorar la protección sanitaria y la higiene de los alimentos.
- Cristales templados, para mayor seguridad, con ángulos redondeados y 6 mm de espesor.
- Estante de acero inoxidable a 420 mm de altura.
- Soportes verticales fabricados en acero inoxidable, en tubo oblongo de Ø 32 x 60 mm, garantizando la uniformidad estética con el resto de la línea de servicio.
- Los soportes se montan sobre la encimera de los elementos mediante pletinas roscadas y los cristales se aseguran mediante mordazas.
- Distancia de 35 mm entre el soporte y la pantalla para facilitar las operaciones de limpieza.



ECS-4



ECS

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad GN	Descripción
ECS-2	19046770	764 x 540 x 446	2 GN 1/1	Pantallas sin luz, con cristal de protección frontal
ECS-3	19042220	1089 x 540 x 446	3 GN 1/1	Pantallas sin luz, con cristal de protección frontal
ECS-4	19042221	1414 x 540 x 446	4 GN 1/1	Pantallas sin luz, con cristal de protección frontal
ECS-5	19042222	1739 x 540 x 446	5 GN 1/1	Pantallas sin luz, con cristal de protección frontal
ECS-6	19042223	2064 x 540 x 446	6 GN 1/1	Pantallas sin luz, con cristal de protección frontal

« Muebles de ángulo interno

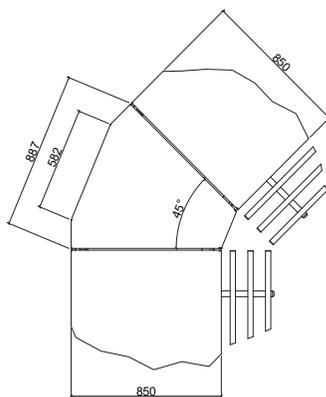
- Muebles de ángulo interno especialmente diseñados para unir otros dos elementos formando un ángulo, garantizando la continuidad de la línea y el correbandejas.
- Dos (2) modelos de muebles de ángulo interno, de 90° o 45°, para formar líneas con ángulos de 90° y 135° respectivamente.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Encimera de acero inoxidable de 2 mm de espesor en acabado vibrado, ofreciendo una gran durabilidad y resistencia. Frontal de encimera de 100 mm de altura en acabado satinado con arista superior en radio.
- Junta de silicona apta para el uso alimentario, elástica e impermeable, a colocar entre las encimeras de los muebles para asegurar una unión precisa. Asegura la estanqueidad, evita la acumulación de partículas de alimentos entre los muebles y garantiza un fácil acceso para la limpieza.

- Panel frontal de de fibra de densidad media (MDF) hidrófugo, con 19 mm de espesor, a 150 mm del suelo.
- Fachada frontal decorada con panel laminado, de 1 mm de espesor, con diferentes colores opcionales.
- Perfiles de protección de acero inoxidable en la fachada, con 40 mm de anchura en los lados y 20 mm en la base.
- Estante intermedio regulable en altura y base, a suministrar como accesorios opcionales.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura con rosca oculta. La altura estándar es de 150 mm.
- No se pueden montar sobre los muebles de ángulo interno pantallas ni correbandejas.
- Los zócalos y cualquier otro accesorio deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.

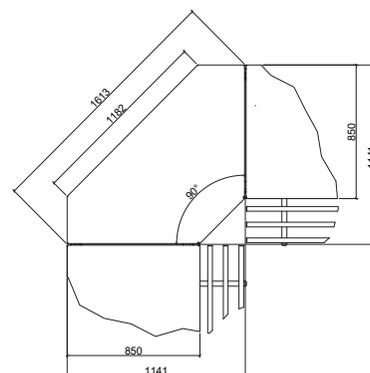


SA-I-45

SA-I-90



SA-I-45



SA-I-90

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Descripción
SA-I-90	18001504	1141 x 1141 x 900	Ángulo de 90° interno, con reserva opcional neutra
SA-I-45	18001505	850 x 850 x 900	Ángulo de 45° interno, con reserva opcional neutra

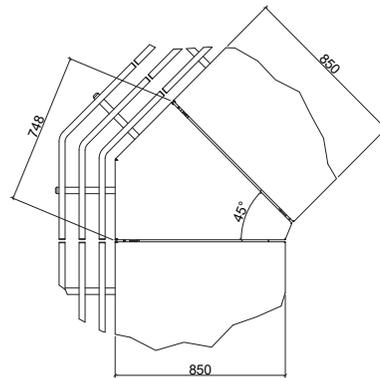
- Opciones para la Decoración de Encimeras:
  - OEN0010: Encimera en acabado espejo cara al público.
  - Otras opciones para encimeras en materiales como granito o Silestone, disponibles como proyectos a medida.
- Opciones para la Decoración de Fachadas:
  - OF0010: Fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable de acabado satinado. No compatible con fachada decorada con panel laminado en color.
  - OF0020: Fachada decorada con panel laminado en color. A escoger entre 16 colores básicos, 8 maderas y 6 metales. No compatible con fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable.
  - OF0030: Laminados en madera con vetas en vertical, no en horizontal. Esta opción solo aplica a fachadas decoradas con panel laminado en color madera.
- Opciones para la Parte Inferior:
  - OB0014: Cuatro (4) ruedas pivotantes silenciosas de acero inoxidable de 125 mm de diámetro, dos (2) de ellas con frenos para un manejo fácil y seguro. No compatible con zócalos o decoración a 40 mm del suelo. Solo aplica al modelo SA-I-90.
  - OB0013: Tres (3) ruedas pivotantes silenciosas de acero inoxidable de 125 mm de diámetro, una (1) de ellas con frenos para un manejo fácil y seguro. No compatible con zócalos o decoración a 40 mm del suelo. Solo aplica al modelo SA-I-45.
  - OB0020: Zócalo de acero inoxidable. Suministrado desmontado. No compatible con ruedas o decoración a 40 mm del suelo.
  - OB0030: Decoración a 40 mm del suelo. No compatible con ruedas o zócalos.

### « Muebles de ángulo externo

- Muebles de ángulo externo especialmente diseñados para unir otros dos elementos formando un ángulo, garantizando la continuidad de la línea y el correbandejas.
- Dos (2) modelos de muebles de ángulo externo, de 90° o 45°, para formar líneas con ángulos de 90° y 135° respectivamente.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Encimera de acero inoxidable de 2 mm de espesor en acabado vibrado, ofreciendo una gran durabilidad y resistencia. Frontal de encimera de 100 mm de altura en acabado satinado con arista superior en radio.
- Junta de silicona apta para el uso alimentario, elástica e impermeable, a colocar entre las encimeras de los muebles para asegurar una unión precisa. Asegura la estanqueidad, evita la acumulación de partículas de alimentos entre los muebles y garantiza un fácil acceso para la limpieza.
- Panel frontal de fibra de densidad media (MDF) hidrófugo, con 19 mm de espesor, a 150 mm del suelo.

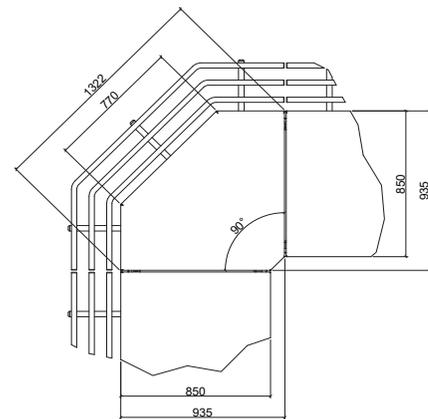
- Fachada frontal decorada con panel laminado, de 1 mm de espesor, con diferentes colores opcionales.
- Perfiles de protección de acero inoxidable en la fachada, con 40 mm de anchura en los lados y 20 mm en la base.
- Correbandejas en acero inoxidable, a 800 mm de altura, asegurando un acceso fácil a las personas con movilidad reducida. Compuesto por tres (3) tubos de sección redonda de Ø 30 mm y dos (2) soportes con perfil de tubo oblongo con embellecedores en los extremos. Sistema de anclaje a la fachada oculto a la vista. Su diseño redondeado facilita la limpieza y el guiado de las bandejas. Suministrado desmontado.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura con rosca oculta. La altura estándar es de 150 mm.
- No se pueden montar sobre los muebles de ángulo externo pantallas ni estantes.
- Los zócalos y cualquier otro accesorio deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.

SA-E-45



SA-E-45

SA-E-90



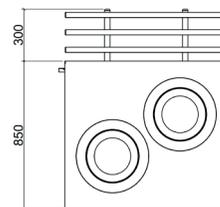
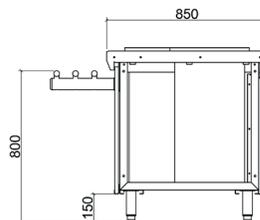
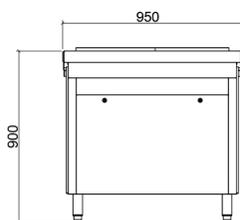
SA-E-90

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Descripción
SA-E-90	18001506	935 x 935 x 900	Ángulo de 90° externo, sin reserva y con correbandejas
SA-E-45	18001507	850 x 850 x 900	Ángulo de 45° externo, sin reserva y con correbandejas

- Opciones para la Decoración de Encimeras:
  - OEN0010: Encimera en acabado espejo cara al público.
  - Otras opciones para encimeras en materiales como granito o Silestone, disponibles como proyectos a medida.
- Opciones para la Decoración de Fachadas:
  - OF0010: Fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable de acabado satinado. No compatible con fachada decorada con panel laminado en color.
  - OF0020: Fachada decorada con panel laminado en color. A escoger entre 16 colores básicos, 8 maderas y 6 metales. No compatible con fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable.
  - OF0030: Laminados en madera con vetas en vertical, no en horizontal. Esta opción solo aplica a fachadas decoradas con panel laminado en color madera.
- Opciones para el Correbandejas:
  - OPB0010: Sin correbandejas.
  - OPB0020: Soportes para correbandejas de tubo en sección recta en vez de tubos oblongos.
  - OPB0030: Correbandejas con terminación curva y cerrada a la derecha.
  - OPB0031: Correbandejas con terminación curva y cerrada a la izquierda.
  - Otras opciones para correbandejas en materiales como granito o Silestone, disponibles como proyectos a medida.
- Opciones para la Parte Inferior:
  - OB0015: Cinco (5) ruedas pivotantes silenciosas de acero inoxidable de 125 mm de diámetro, dos (2) de ellas con frenos para un manejo fácil y seguro. No compatible con zócalos o decoración a 40 mm del suelo. Solo aplica al modelo SA-E-90.
  - OB0013: Tres (3) ruedas pivotantes silenciosas de acero inoxidable de 125 mm de diámetro, una (1) de ellas con frenos para un manejo fácil y seguro. No compatible con zócalos o decoración a 40 mm del suelo. Solo aplica al modelo SA-E-45.
  - OB0020: Zócalo de acero inoxidable. Suministrado desmontado. No compatible con ruedas o decoración a 40 mm del suelo.
  - OB0030: Decoración a 40 mm del suelo. No compatible con ruedas o zócalos.

### « Dispensadores de platos a nivel constante

- Dispensadores de platos a nivel constante especialmente diseñados para almacenar y distribuir platos calientes (DAC-95) o neutros (DAN-95). Disponibles en una configuración de almacenamiento de dos (2) columnas.
- Sistema de calentamiento estático mediante resistencias blindadas para platos calientes. Sin sistema de calentamiento para platos neutros.
- Sistema especial de resortes que mantienen los platos a un nivel constante. La regulación, de acuerdo al peso de los platos, se efectúa por activación o desactivación de los muelles.
- Es posible usar platos con diámetros comprendidos entre Ø 180 y Ø 280 mm.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Encimera de acero inoxidable de 2 mm de espesor en acabado vibrado, ofreciendo una gran durabilidad y resistencia. Frontal de encimera de 100 mm de altura en acabado satinado con arista superior en radio.
- Junta de silicona apta para el uso alimentario, elástica e impermeable, a colocar entre las encimeras de los muebles para asegurar una unión precisa. Asegura la estanqueidad, evita la acumulación de partículas de alimentos entre los muebles y garantiza un fácil acceso para la limpieza.
- Panel frontal de fibra de densidad media (MDF) hidrófugo, con 19 mm de espesor, a 150 mm del suelo.
- Fachada frontal decorada con panel laminado, de 1 mm de espesor, con diferentes colores opcionales.
- Perfiles de protección de acero inoxidable en la fachada, con 40 mm de anchura en los lados y 20 mm en la base.
- Correbandejas en acero inoxidable, a 800 mm de altura, asegurando un acceso fácil a las personas con movilidad reducida. Compuesto por tres (3) tubos de sección redonda de Ø 30 mm y dos (2) soportes con perfil de tubo oblongo con embellecedores en los extremos. Sistema de anclaje a la fachada oculto a la vista. Su diseño redondeado facilita la limpieza y el guiado de las bandejas. Suministrado desmontado.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura con rosca oculta. La altura estándar es de 150 mm.
- No se pueden montar sobre el dispensador ni pantallas ni estantes.
- Los zócalos y cualquier otro accesorio deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.
- Tapas en material plástico, para mantener la temperatura de los platos, disponibles como accesorios.
- Dispensador de platos calientes modelo DAC-95: Voltaje 230V/1/50-60Hz. Potencia: 2 x 480 w. Termostato regulable para controlar y regular la temperatura al nivel deseado.



DAC-95 / DAN-95

ITDP-28

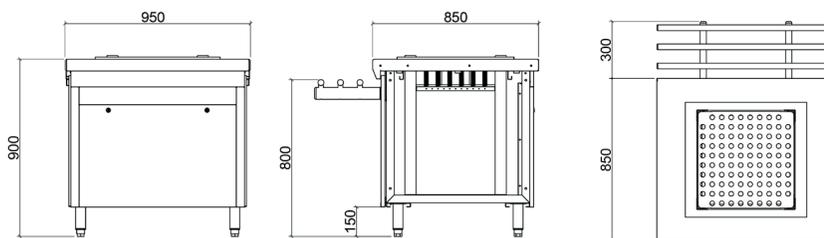
DAC-95 / DAN-95

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Descripción	Capacidad platos (Ø 280 max.)	Capacidad máxima (Kg)	Potencia (W)	
DAN-95	18001508	950 x 850 x 900	2 columnas de platos - neutros	80-90	45 por columna	-	
DAC-95	18001509	950 x 850 x 900	2 columnas de platos - calientes	80-90	45 por columna	960	
ITDP-28	19043374	Ø 400 X 60	Tapa para dispensadores de platos Ø280				

- Opciones para la Decoración de Encimeras:
  - OEN0010: Encimera en acabado espejo cara al público.
  - Otras opciones para encimeras en materiales como granito o Silestone, disponibles como proyectos a medida.
- Opciones para la Decoración de Fachadas:
  - OF0010: Fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable de acabado satinado. No compatible con fachada decorada con panel laminado en color.
  - OF0020: Fachada decorada con panel laminado en color. A escoger entre 16 colores básicos, 8 maderas y 6 metales. No compatible con fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable.
  - OF0030: Laminados en madera con vetas en vertical, no en horizontal. Esta opción solo aplica a fachadas decoradas con panel laminado en color madera.
- Opciones para el Correbandejas:
  - OPB0010: Sin correbandejas.
  - OPB0020: Soportes para correbandejas de tubo en sección recta en vez de tubos oblongos.
  - OPB0030: Correbandejas con terminación curva y cerrada a la derecha.
  - OPB0031: Correbandejas con terminación curva y cerrada a la izquierda.
  - Otras opciones para correbandejas en materiales como granito o Silestone, disponibles como proyectos a medida.
- Opciones para la Parte Inferior:
  - OB0014: Cuatro (4) ruedas pivotantes silenciosas de acero inoxidable de 125 mm de diámetro, dos (2) de ellas con frenos para un manejo fácil y seguro. No compatible con zócalos o decoración a 40 mm del suelo.
  - OB0020: Zócalo de acero inoxidable. Suministrado desmontado. No compatible con ruedas o decoración a 40 mm del suelo.
  - OB0030: Decoración a 40 mm del suelo. No compatible con ruedas o zócalos.
- Opciones de Distribución:
  - OL0010: Elemento al final de la línea de servicio, a la derecha (FLD). La decoración del lado derecho será la misma que se ha escogido para la fachada del elemento. Se suministrará el zócalo de la parte derecha del elemento si se ha seleccionado la opción OB0020.
  - OL0011: Elemento al final de la línea de servicio, a la izquierda (FLI). La decoración del lado izquierdo será la misma que se ha escogido para la fachada del elemento. Se suministrará el zócalo de la parte izquierda del elemento si se ha seleccionado la opción OB0020.
- Opciones para el Grupo Caliente:
  - OGC0030: Grupo caliente a 110V 1~ 50/60 Hz. Esta opción solo aplica al elemento DAC-95.

### « Dispensadores de cestas de vajilla

- Dispensadores de cestas de vajilla especialmente diseñados para almacenar y distribuir cestas de lavado de vajilla universales (500 x 500 mm) con vasos.
- Sistema especial de resortes que mantienen las cestas a un nivel constante. La regulación de la elasticidad, de acuerdo al peso de las cestas de vajilla, se efectúa por activación o desactivación de los muelles.
- Es posible usar vasos de cualquier diámetro y con una altura de hasta 110 mm.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Encimera de acero inoxidable de 2 mm de espesor en acabado vibrado, ofreciendo una gran durabilidad y resistencia. Frontal de encimera de 100 mm de altura en acabado satinado con arista superior en radio.
- Junta de silicona apta para el uso alimentario, elástica e impermeable, a colocar entre las encimeras de los muebles para asegurar una unión precisa. Asegura la estanqueidad, evita la acumulación de partículas de alimentos entre los muebles y garantiza un fácil acceso para la limpieza.
- Panel frontal de de fibra de densidad media (MDF) hidrófugo, con 19 mm de espesor, a 150 mm del suelo.
- Fachada frontal decorada con panel laminado, de 1 mm de espesor, con diferentes colores opcionales.
- Perfiles de protección de acero inoxidable en la fachada, con 40 mm de anchura en los lados y 20 mm en la base.
- Correbandejas en acero inoxidable, a 800 mm de altura, asegurando un acceso fácil a las personas con movilidad reducida. Compuesto por tres (3) tubos de sección redonda de Ø 30 mm y dos (2) soportes con perfil de tubo oblongo con embellecedores en los extremos. Sistema de anclaje a la fachada oculto a la vista. Su diseño redondeado facilita la limpieza y el guiado de las bandejas. Suministrado desmontado.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura con rosca oculta. La altura estándar es de 150 mm.
- No se pueden montar sobre el dispensador ni pantallas ni estantes.
- Cestas de vajilla, zócalos y cualquier otro accesorio deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.



DPAN-95

DPAN-95

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Descripción	Capacidad vasos (Ø 80 mm // Ø75 mm)	Capacidad máxima (Kg)
DPAN-95	18001510	950 x 850 x 900	5/6 cestos de vasos	200 // 265	120

- Opciones para la Decoración de Encimeras:
  - OEN0010: Encimera en acabado espejo cara al público.
  - Otras opciones para encimeras en materiales como granito o Silestone, disponibles como proyectos a medida.
- Opciones para la Decoración de Fachadas:
  - OF0010: Fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable de acabado satinado. No compatible con fachada decorada con panel laminado en color.
  - OF0020: Fachada decorada con panel laminado en color. A escoger entre 16 colores básicos, 8 maderas y 6 metales. No compatible con fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable.
  - OF0030: Laminados en madera con vetas en vertical, no en horizontal. Esta opción solo aplica a fachadas decoradas con panel laminado en color madera.
- Opciones para el Correbandejas:
  - OPB0010: Sin correbandejas.
  - OPB0020: Soportes para correbandejas de tubo en sección recta en vez de tubos oblongos.
  - OPB0030: Correbandejas con terminación curva y cerrada a la derecha.
  - OPB0031: Correbandejas con terminación curva y cerrada a la izquierda.
  - Otras opciones para correbandejas en materiales como granito o Silestone, disponibles como proyectos a medida.
- Opciones para la Parte Inferior:
  - OB0014: Cuatro (4) ruedas pivotantes silenciosas de acero inoxidable de 125 mm de diámetro, dos (2) de ellas con frenos para un manejo fácil y seguro. No compatible con zócalos o decoración a 40 mm del suelo.
  - OB0020: Zócalo de acero inoxidable. Suministrado desmontado. No compatible con ruedas o decoración a 40 mm del suelo.
  - OB0030: Decoración a 40 mm del suelo. No compatible con ruedas o zócalos.
- Opciones de Distribución:
  - OL0010: Elemento al final de la línea de servicio, a la derecha (FLD). La decoración del lado derecho será la misma que se ha escogido para la fachada del elemento. Se suministrará el zócalo de la parte derecha del elemento si se ha seleccionado la opción OB0020.
  - OL0011: Elemento al final de la línea de servicio, a la izquierda (FLI). La decoración del lado izquierdo será la misma que se ha escogido para la fachada del elemento. Se suministrará el zócalo de la parte izquierda del elemento si se ha seleccionado la opción OB0020.

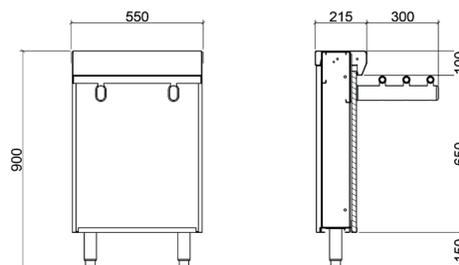
« Elementos de fachada

- Elementos de fachada especialmente diseñados para garantizar la continuidad de la línea de servicio, permitiendo resolver los encajes de columna o colocar elementos en su parte posterior como carros, dispensadores de platos, elementos auxiliares, etc.
- Encimera de acero inoxidable de 2 mm de espesor en acabado vibrado, ofreciendo una gran durabilidad y resistencia. Frontal de encimera de 100 mm de altura en acabado satinado con arista superior en radio.
- Junta de silicona apta para el uso alimentario, elástica e impermeable, a colocar entre las encimeras de los muebles para asegurar una unión precisa. Asegura la estanqueidad, evita la acumulación de partículas de alimentos entre los muebles y garantiza un fácil acceso para la limpieza.
- Panel frontal de fibra de densidad media (MDF) hidrófugo, con 19 mm de espesor, a 150 mm del suelo.
- Fachada frontal decorada con panel laminado, de 1 mm de espesor, con diferentes colores opcionales.

- Perfiles de protección de acero inoxidable en la fachada, con 40 mm de anchura en los lados y 20 mm en la base.
- Correbandejas en acero inoxidable, a 800 mm de altura, asegurando un acceso fácil a las personas con movilidad reducida. Compuesto por tres (3) tubos de sección redonda de Ø 30 mm y dos (2) soportes con perfil de tubo oblongo con embellecedores en los extremos. Sistema de anclaje a la fachada oculto a la vista. Su diseño redondeado facilita la limpieza y el guiado de las bandejas. Suministrado desmontado.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura con rosca oculta. La altura estándar es de 150 mm.
- No se pueden montar sobre el elemento ni pantallas ni estantes.
- Los zócalos y cualquier otro accesorio deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.
- Los elementos de fachada se pueden suministrar en tres (3) configuraciones diferentes, de acuerdo los requerimientos de la línea de servicio.



F-5



F-5

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Descripción
F-5	18001512	550 x 215 x 900	Elemento de fachada = 550 mm
F-4	18001511	x 215 x 900	Elemento de fachada < 550 mm

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Descripción
F-6	18001513	x 215 x 900	Elemento de fachada > 550 mm

- Opciones para la Decoración de Encimeras:
  - OEN0010: Encimera en acabado espejo cara al público.
  - Otras opciones para encimeras en materiales como granito o Silestone, disponibles como proyectos a medida.
- Opciones para la Decoración de Fachadas:
  - OF0010: Fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable de acabado satinado. No compatible con fachada decorada con panel laminado en color.
  - OF0020: Fachada decorada con panel laminado en color. A escoger entre 16 colores básicos, 8 maderas y 6 metales. No compatible con fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable.
  - OF0030: Laminados en madera con vetas en vertical, no en horizontal. Esta opción solo aplica a fachadas decoradas con panel laminado en color madera.
- Opciones para el Correbandejas:
  - OPB0010: Sin correbandejas.
  - OPB0020: Soportes para correbandejas de tubo en sección recta en vez de tubos oblongos.
  - OPB0030: Correbandejas con terminación curva y cerrada a la derecha.
  - OPB0031: Correbandejas con terminación curva y cerrada a la izquierda.
  - Otras opciones para correbandejas en materiales como granito o Silestone, disponibles como proyectos a medida.

- Opciones para la Parte Inferior:
  - OB0012: Dos (2) ruedas pivotantes silenciosas de acero inoxidable de 125 mm de diámetro, una (1) de ellas con frenos para un manejo fácil y seguro. No compatible con zócalos o decoración a 40 mm del suelo.
  - OB0020: Zócalo de acero inoxidable. Suministrado desmontado. No compatible con ruedas o decoración a 40 mm del suelo.
  - OB0030: Decoración a 40 mm del suelo. No compatible con ruedas o zócalos.
- Opciones de Distribución:
  - OL0010: Elemento al final de la línea de servicio, a la derecha (FLD). La decoración del lado derecho será la misma que se ha escogido para la fachada del elemento. Se suministrará el zócalo de la parte derecha del elemento si se ha seleccionado la opción OB0020.
  - OL0011: Elemento al final de la línea de servicio, a la izquierda (FLI). La decoración del lado izquierdo será la misma que se ha escogido para la fachada del elemento. Se suministrará el zócalo de la parte izquierda del elemento si se ha seleccionado la opción OB0020.

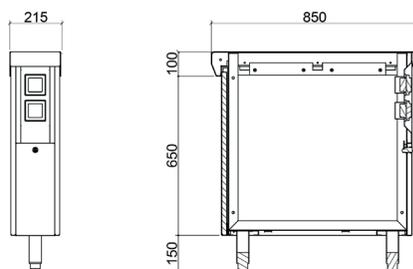
### « Elemento de terminación de final de línea

- Elementos de terminación de final de línea especialmente diseñados para proporcionar un cierre a la línea de servicio. Solo se pueden unir a los elementos de fachada o cajas registradoras.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Encimera de acero inoxidable de 2 mm de espesor en acabado vibrado, ofreciendo una gran durabilidad y resistencia. Frontal de encimera de 100 mm de altura en acabado satinado con arista superior en radio.
- Junta de silicona apta para el uso alimentario, elástica e impermeable, a colocar entre las encimeras de los muebles para asegurar una unión precisa. Asegura la estanqueidad, evita la acumulación de partículas de alimentos entre los muebles y garantiza un fácil acceso para la limpieza.
- Panel frontal de fibra de densidad media (MDF) hidrófugo, con 19 mm de espesor, a 150 mm del suelo.

- Fachada frontal decorada con panel laminado, de 1 mm de espesor, con diferentes colores opcionales.
- Perfiles de protección de acero inoxidable en la fachada, con 40 mm de anchura en los lados y 20 mm en la base.
- Dos (2) tomas de corriente monofásicas, con voltaje 230V 1N 50/60 Hz y grado de protección IP55 para conectar carros calientes.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura con rosca oculta. La altura estándar es de 150 mm.
- No se pueden montar sobre el elemento ni pantallas ni estantes.
- Los zócalos y cualquier otro accesorio deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.



BL



BL

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)
BL	18001655	215 x 850 x 900

- Opciones para la Decoración de Encimeras:
  - OEN0010: Encimera en acabado espejo cara al público.
  - Otras opciones para encimeras en materiales como granito o Silestone, disponibles como proyectos a medida.
- Opciones para la Decoración de Fachadas:
  - OF0010: Fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable de acabado satinado. No compatible con fachada decorada con panel laminado en color.
  - OF0020: Fachada decorada con panel laminado en color. A escoger entre 16 colores básicos, 8 maderas y 6 metales. No compatible con fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable.
  - OF0030: Laminados en madera con vetas en vertical, no en horizontal. Esta opción solo aplica a fachadas decoradas con panel laminado en color madera.
- Opciones para la Parte Inferior:
  - OB0012: Dos (2) ruedas pivotantes silenciosas de acero inoxidable de 125 mm de diámetro, una (1) de ellas con frenos para un manejo fácil y seguro. No compatible con zócalos o decoración a 40 mm del suelo.
  - OB0020: Zócalo de acero inoxidable. Suministrado desmontado. No compatible con ruedas o decoración a 40 mm del suelo.
  - OB0030: Decoración a 40 mm del suelo. No compatible con ruedas o zócalos.
- Opciones de Distribución:
  - OL0010: Elemento al final de la línea de servicio, a la derecha (FLD). La decoración del lado derecho será la misma que se ha escogido para la fachada del elemento. Se suministrará el zócalo de la parte derecha del elemento si se ha seleccionado la opción OB0020.
  - OL0011: Elemento al final de la línea de servicio, a la izquierda (FLI). La decoración del lado izquierdo será la misma que se ha escogido para la fachada del elemento. Se suministrará el zócalo de la parte izquierda del elemento si se ha seleccionado la opción OB0020.
  - Dado que el elemento es de terminación de línea, una de las dos opciones debe ser seleccionada de manera obligatoria.
- Opciones de Tipos de Tomas de Corriente:
  - OTE000E: Toma de corriente estándar europeo – España. Tipo F.
  - OTE000E: Toma de corriente estándar europeo – Francia. Tipo E.
  - OTE000B: Toma de corriente estándar americano. Tipo B.
  - OTE000G: Toma de corriente estándar británico. Tipo G.

« Muebles para cajas registradoras

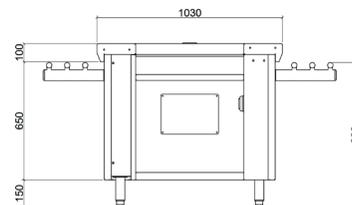
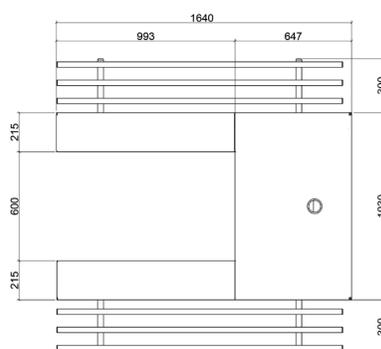
- Muebles especialmente diseñados para instalar cajas registradoras comerciales de hostelería sobre los mismos. Cuenta con espacio adicional para apoyar dispensadores de condimentos, servilletas, cubiertos o abridores de botellas. Asimismo, incluye espacio para el alojamiento de una silla.
- Varios modelos de muebles para cajas registradoras: con la caja a la derecha (D), a la izquierda (I) o en el centro, en función de la dirección del tráfico de la línea.
- Dos (2) tomas de corriente monofásicas con voltaje 230V 1N 50/60 Hz y grado de protección IP55, una (1) conexión para datos de tipo RJ-45 y una (1) conexión para voz telefónica de tipo RJ-12.
- Pasa cables incluido en las encimeras de todos los modelos.
- Estante bajo la encimera y reposapiés incluidos. Cajón con cerradura disponible como accesorio.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Encimera de acero inoxidable de 2 mm de espesor en acabado vibrado, ofreciendo una gran durabilidad y resistencia. Frontal de encimera de 100 mm de altura en acabado satinado con arista superior en radio.
- Junta de silicona apta para el uso alimentario, elástica e impermeable, a colocar entre las encimeras de los muebles para asegurar una unión precisa.

Asegura la estanqueidad, evita la acumulación de partículas de alimentos entre los muebles y garantiza un fácil acceso para la limpieza.

- Panel frontal de fibra de densidad media (MDF) hidrófugo, con 19 mm de espesor, a 150 mm del suelo.
- Fachada frontal decorada con panel laminado, de 1 mm de espesor, con diferentes colores opcionales.
- Perfiles de protección de acero inoxidable en la fachada, con 40 mm de anchura en los lados y 20 mm en la base.
- Correbandejas en acero inoxidable, a 800 mm de altura, asegurando un acceso fácil a las personas con movilidad reducida. Compuesto por tres (3) tubos de sección redonda de Ø 30 mm y dos (2) soportes con perfil de tubo oblongo con embellecedores en los extremos. Sistema de anclaje a la fachada oculto a la vista. Su diseño redondeado facilita la limpieza y el guiado de las bandejas. Suministrado desmontado. El modelo SMC-16 cuenta con correbandejas a ambos lados.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura con rosca oculta. La altura estándar es de 150 mm.
- No se pueden montar sobre los elementos ni pantallas ni estantes.
- Los zócalos y cualquier otro accesorio deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.



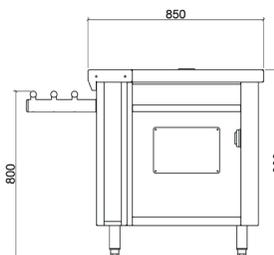
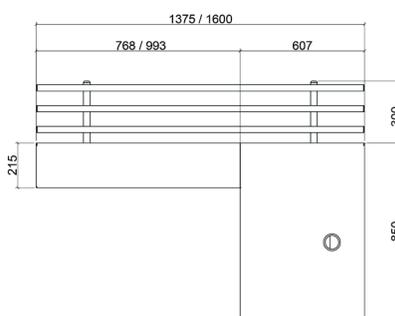
SMC-16



SMC-16



SMC-16-D



SMC-16-D / SMC-12-D



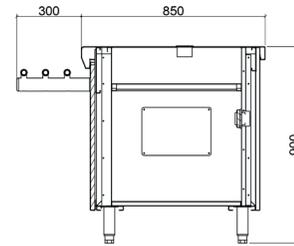
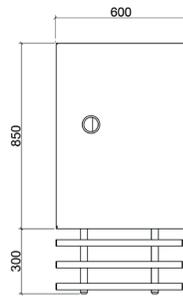
SMC-16-I



SMC-6-D



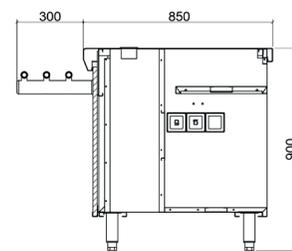
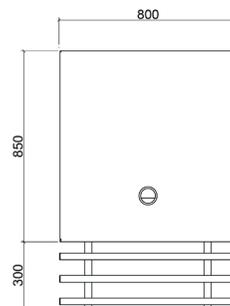
SMC-6-I



SMC-6-D/6-I



SMC-8-F



SMC-8-F

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Descripción
SMC-12-D	18001514	1375 x 850 x 900	Elemento de caja con brazo a la derecha
SMC-16-D	18001515	1600 x 850 x 900	Elemento de caja con brazo a la derecha
SMC-12-I	18001516	1375 x 850 x 900	Elemento de caja con brazo a la izquierda
SMC-16-I	18001517	1600 x 850 x 900	Elemento de caja con brazo a la izquierda
SMC-16	18001518	1640 x 1030 x 900	Elemento de caja con brazos a ambos lados (central)
SMC-6-D	18001519	605 x 850 x 900	Elemento de caja sin brazos laterales (caja a la derecha)
SMC-6-I	18001520	605 x 850 x 900	Elemento de caja sin brazos laterales (caja a la izquierda)
SMC-8-F	18001521	800 x 850 x 900	Elemento de caja sin brazos laterales (cara al público)

- Opciones para la Decoración de Encimeras:
  - OEN0010: Encimera en acabado espejo cara al público.
  - Otras opciones para encimeras en materiales como granito o Silestone, disponibles como proyectos a medida.
- Opciones para la Decoración de Fachadas:
  - OF0010: Fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable de acabado satinado. No compatible con fachada decorada con panel laminado en color.
  - OF0020: Fachada decorada con panel laminado en color. A escoger entre 16 colores básicos, 8 maderas y 6 metales. No compatible con fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable.
  - OF0030: Laminados en madera con vetas en vertical, no en horizontal. Esta opción solo aplica a fachadas decoradas con panel laminado en color madera.
- Opciones para el Correbandejas:
  - OPB0010: Sin correbandejas.
  - OPB0020: Soportes para correbandejas de tubo en sección recta en vez de tubos oblongos.
  - OPB0030: Correbandejas con terminación curva y cerrada a la derecha.
  - OPB0031: Correbandejas con terminación curva y cerrada a la izquierda.
  - Otras opciones para correbandejas en materiales como granito o Silestone, disponibles como proyectos a medida.
- Opciones para la Parte Inferior:
  - OB0014: Cuatro (4) ruedas pivotantes silenciosas de acero inoxidable de 125 mm de diámetro, dos (2) de ellas con frenos para un manejo fácil y seguro. No compatible con zócalos o decoración a 40 mm del suelo.
  - OB0020: Zócalo de acero inoxidable. Suministrado desmontado. No compatible con ruedas o decoración a 40 mm del suelo.
  - OB0030: Decoración a 40 mm del suelo. No compatible con ruedas o zócalos.
- Opciones de Distribución:
  - OL0010: Elemento al final de la línea de servicio, a la derecha (FLD). La decoración del lado derecho será la misma que se ha escogido para la fachada del elemento. Se suministrará el zócalo de la parte derecha del elemento si se ha seleccionado la opción OB0020. Esta opción no se puede aplicar al modelo SMC-16.
  - OL0011: Elemento al final de la línea de servicio, a la izquierda (FLI). La decoración del lado izquierdo será la misma que se ha escogido para la fachada del elemento. Se suministrará el zócalo de la parte izquierda del elemento si se ha seleccionado la opción OB0020. Esta opción no se puede aplicar al modelo SMC-16.
- Opciones de Tipos de Tomas de Corriente:
  - OTE000E: Toma de corriente estándar europeo – España. Tipo F.
  - OTE000E: Toma de corriente estándar europeo – Francia. Tipo E.
  - OTE000B: Toma de corriente estándar americano. Tipo B.
  - OTE000G: Toma de corriente estándar británico. Tipo G.

ACCESORIOS PARA MUEBLES CAJA REGISTRADORA

« Cajón con cerradura



CJL

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Descripción	aplica a
CJL-1	19046593	311 x 401 x 111	Cajón con cerradura para muebles de caja registradora CJL-1	SMC-16, SMC-6-D, SMC-6-I, SMC-8-F
CJL-2	19046594	311 x 401 x 111	Cajón con cerradura para muebles de caja registradora CJL-2	SMC-12-D, SMC-12-I, SMC-16-D, SMC-16-I

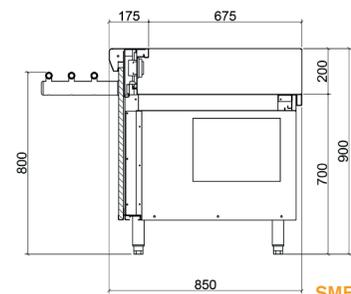
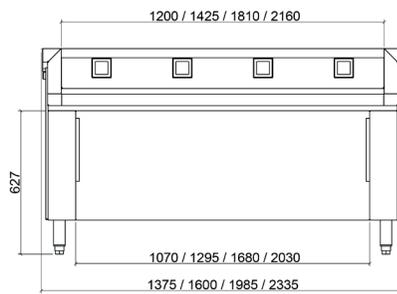
### « Muebles show-cooking

- Mueble con encaje en toda su longitud para instalar maquinaria de tipo demostración culinaria o "show-cooking". Especialmente diseñado para alojar equipamiento de cocción como planchas, inducción, freidoras, etc. sobre su encimera.
- Tomas de corriente monofásicas, con voltaje 230V 1N 50/60 Hz y grado de protección IP55 para conectar equipos de cocción sobre la encimera. Tres (3) tomas para el modelo SME-3, cuatro (4) tomas para el modelo SME-4 y cinco (5) tomas para los modelos SME-5 y SME-6. Fabricados totalmente en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Rebaje de 200 mm de altura en toda la longitud del mueble.
- Encimera de acero inoxidable de 2 mm de espesor en acabado vibrado, ofreciendo una gran durabilidad y resistencia. Frontal de encimera de 100 mm de altura en acabado satinado con arista superior en radio.
- Junta de silicona apta para el uso alimentario, elástica e impermeable, a colocar entre las encimeras de los muebles para asegurar una unión precisa. Asegura la estanqueidad, evita la acumulación de partículas de alimentos entre los muebles y garantiza un fácil acceso para la limpieza.
- Panel frontal de de fibra de densidad media (MDF) hidrófugo, con 19 mm de espesor, a 150 mm del suelo.

- Fachada frontal decorada con panel laminado, de 1 mm de espesor, con diferentes colores opcionales.
- Perfiles de protección de acero inoxidable en la fachada, con 40 mm de anchura en los lados y 20 mm en la base.
- Correbandejas en acero inoxidable, a 800 mm de altura, asegurando un acceso fácil a las personas con movilidad reducida. Compuesto por tres (3) tubos de sección redonda de Ø 30 mm y dos (2) soportes con perfil de tubo oblongo con embellecedores en los extremos. Sistema de anclaje a la fachada oculto a la vista. Su diseño redondeado facilita la limpieza y el guiado de las bandejas. Suministrado desmontado.
- Caja de registro conteniendo todas las conexiones eléctricas. Proporciona un acceso centralizado a todos los elementos técnicos alimentados eléctricamente.
- Estante base del mueble a suministrar como accesorio opcional.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura con rosca oculta. La altura estándar es de 150 mm.
- Las pantallas, cristales, bases, zócalos y cualquier otro accesorio deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.



SME-4



SME

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad GN	Descripción	Número tomas
SME-3	18001522	1375 x 850 x 900	3 GN 1/1	Rebaje de 200 mm	3
SME-4	18001523	1600 x 850 x 900	4 GN 1/1	Rebaje de 200 mm	4
SME-5	18001524	1985 x 850 x 900	5 GN 1/1	Rebaje de 200 mm	5
SME-6	18001525	2335 x 850 x 900	6 GN 1/1	Rebaje de 200 mm	5

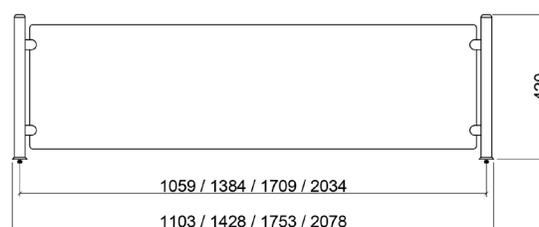
- Opciones para la Decoración de Encimeras:
  - OEN0010: Encimera en acabado espejo cara al público.
  - Otras opciones para encimeras en materiales como granito o Silestone, disponibles como proyectos a medida.
- Opciones para la Decoración de Fachadas:
  - OF0010: Fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable de acabado satinado. No compatible con fachada decorada con panel laminado en color.
  - OF0020: Fachada decorada con panel laminado en color. A escoger entre 16 colores básicos, 8 maderas y 6 metales. No compatible con fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable.
  - OF0030: Laminados en madera con vetas en vertical, no en horizontal. Esta opción solo aplica a fachadas decoradas con panel laminado en color madera.
- Opciones para el Correbandejas:
  - OPB0010: Sin correbandejas.
  - OPB0020: Soportes para correbandejas de tubo en sección recta en vez de tubos oblongos.
  - OPB0030: Correbandejas con terminación curva y cerrada a la derecha.
  - OPB0031: Correbandejas con terminación curva y cerrada a la izquierda.
  - Otras opciones para correbandejas en materiales como granito o Silestone, disponibles como proyectos a medida.
- Opciones para la Parte Inferior:
  - OB0014: Cuatro (4) ruedas pivotantes silenciosas de acero inoxidable de 125 mm de diámetro, dos (2) de ellas con frenos para un manejo fácil y seguro. No compatible con zócalos o decoración a 40 mm del suelo.
  - OB0020: Zócalo de acero inoxidable. Suministrado desmontado. No compatible con ruedas o decoración a 40 mm del suelo.
  - OB0030: Decoración a 40 mm del suelo. No compatible con ruedas o zócalos.
- Opciones de Distribución:
  - OL0010: Elemento al final de la línea de servicio, a la derecha (FLD). La decoración del lado derecho será la misma que se ha escogido para la fachada del elemento. Se suministrará el zócalo de la parte derecha del elemento si se ha seleccionado la opción OB0020.
  - OL0011: Elemento al final de la línea de servicio, a la izquierda (FLI). La decoración del lado izquierdo será la misma que se ha escogido para la fachada del elemento. Se suministrará el zócalo de la parte izquierda del elemento si se ha seleccionado la opción OB0020.
- Opciones de Tipos de Tomas de Corriente:
  - OTE000E: Toma de corriente estándar europeo – España. Tipo F.
  - OTE000E: Toma de corriente estándar europeo – Francia. Tipo E.
  - OTE000B: Toma de corriente estándar americano. Tipo B.
  - OTE000G: Toma de corriente estándar británico. Tipo G.
- Opciones de Protección Eléctrica:
  - OPE0010: Diferencial de 30 mA de sensibilidad para proteger posibles derivaciones eléctricas.
  - OPE0011: Interruptor magneto térmico de 16 A para proteger cableado y tomas eléctricas.
- Opciones de Voltaje trifásico para show-cooking: Tomas eléctricas trifásicas dependiendo del voltaje a usar en los aparatos de cocción.
  - OVS0010: Tomas de corriente trifásicas, con voltaje 400V 3N 50/60 Hz de 20 A y grado de protección IP44, en lugar de tomas monofásicas.

### « Cristales protectores verticales con soportes

- Cristales protectores verticales con soportes especialmente diseñados para mejorar la higiene de los alimentos (anti-ahientos), garantizar la protección del cliente (anti-vahos), así como aumentar la eficiencia de las operaciones en el servicio (paso de platos).
- Cristal templado de 365 mm de altura y 6 mm de espesor en toda la longitud del lado cliente.
- Dos modelos disponibles:
  - Modelos SCP: sin paso de platos.
  - Modelos SCPP: con paso de platos. Material en acero inoxidable, espesor 4mm, Ø270 mm de diámetro. Silestone o granito, como opción a medida, cuando la encimera es fabricada con ese mismo material.
- Soportes verticales fabricados en acero inoxidable, en tubo oblongo de Ø 32 x 60 mm, garantizando la uniformidad estética con el resto de la línea de servicio.
- Los soportes se montan sobre la encimera de los elementos mediante pletinas roscadas y los cristales se aseguran mediante mordazas.



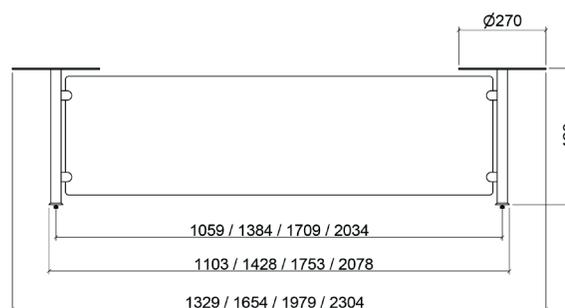
SCP-4



SCP



SCPP-4



SCPP

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad GN	Descripción	Número soportes
SCP-3	19038504	1103 x 70 x 420	3 GN 1/1	Sin paso de platos	2
SCP-4	19038505	1428 x 70 x 420	4 GN 1/1	Sin paso de platos	2
SCP-5	19038506	1753 x 70 x 420	5 GN 1/1	Sin paso de platos	3
SCP-6	19038507	2078 x 70 x 420	6 GN 1/1	Sin paso de platos	3
SCPP-3	18001651	1329 x 270 x 420	3 GN 1/1	Con paso de platos	2
SCPP-4	18001652	1654 x 270 x 420	4 GN 1/1	Con paso de platos	2
SCPP-5	18001653	1979 x 270 x 420	5 GN 1/1	Con paso de platos	3
SCPP-6	18001654	2304 x 270 x 420	6 GN 1/1	Con paso de platos	3

**ACCESORIOS PARA MUEBLES NEUTROS**

## « Estantes intermedios


**ESN**

**ES-I-45**

**ES-I-90**

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Descripción	Aplica a
ESN-2	19037886	644 x 670	Estante intermedio regulable en altura para muebles neutros ESN-2	SM-2
ESN-3	19037883	1068 x 670	Estante intermedio regulable en altura para muebles neutros ESN-3	SM-3, SME-3
ESN-4	19037884	1294 x 670	Estante intermedio regulable en altura para muebles neutros ESN-4	SM-4, SME-4
ESN-5	19037885	1679 x 670	Estante intermedio regulable en altura para muebles neutros ESN-5	SM-5, SME-5
ESN-6	19042746	2029 x 670	Estante intermedio regulable en altura para muebles neutros ESN-6	SM-6, SME-6

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Descripción	Aplica a
ES-I-45	19037895	578 x 530	Estante intermedio regulable en altura para muebles de ángulo ES-I-45	SA-I-45
ES-I-90	19037894	1162 x 591	Estante intermedio regulable en altura para muebles de ángulo ES-I-90	SA-I-90

## ELEMENTOS REFRIGERADOS



Los elementos refrigerados de la gama Self-Suite son la solución perfecta para mantener, exponer y distribuir alimentos y bebidas fríos durante el servicio. Asimismo, están especialmente diseñados para mejorar el tráfico de la sala, incrementar la productividad y mejorar la presentación visual de los alimentos, al mismo tiempo que se convierten en una parte integral de la decoración del comedor gracias a su apariencia moderna y elegante.

Mantener y servir alimentos fríos a la temperatura correcta es crucial para garantizar una operativa segura. La mayor parte de las regulaciones y códigos internacionales en materia de seguridad e higiene alimentaria indican que los alimentos fríos deben ser mantenidos, para ser distribuidos, a una temperatura de su núcleo igual o inferior a 8°C. Los elementos refrigerados Self-Suite cuentan con una capacidad de refrigeración óptima, lo que implica una mejor conservación de los alimentos. Los muebles refrigerados han sido diseñados para garantizar el cumplimiento de los requerimientos más exigentes en materia de temperatura para entornos de restauración profesionales, con un uso intensivo de los equipos.

Los elementos refrigerados Self-Suite incorporan un nuevo sistema de control que cuenta con una función de arranque diferido. Éste sistema permite llegar a la temperatura óptima en el momento requerido, optimizando el consumo energético y alcanzando un perfecto equilibrio entre rendimiento y sostenibilidad. El nuevo sistema de control también garantiza un reparto de temperatura uniforme sobre los alimentos, asegurando una mejor y más larga conservación de los mismos.

Los componentes del sistema de refrigeración Self-Suite son muy eficientes: compresores con consumo energético bajo, evaporadores de gran superficie tratados con recubrimiento anticorrosión y ventiladores electrónicos de alto rendimiento. El sistema de frío emplea el nuevo gas de tipo olefín hidrocarburo R452a, que es un refrigerante de nueva generación, no inflamable, parecido al R404a y con un índice de potencial de calentamiento atmosférico (GWP) muy bajo.

Finalmente, la unidad condensadora de los elementos Self-Suite está montada sobre guías deslizantes, lo que permite que las operaciones de mantenimiento sean rápidas y precisas.

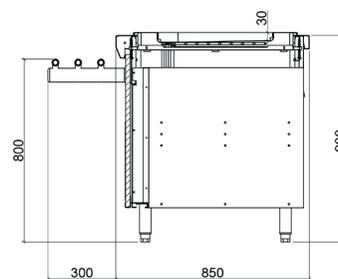
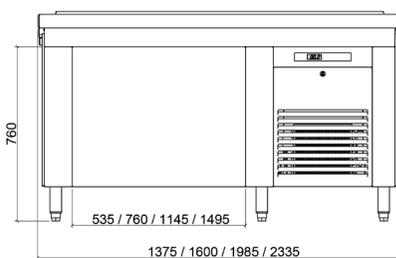
## « Muebles con cuba refrigerada estática 30 mm

- Muebles con cuba refrigerada estática de 30 mm de profundidad, especialmente diseñados para mantener, exponer y distribuir alimentos fríos (p. ej. postres, frutas, entrantes fríos presentados en platos o ramequines, etc.) durante el servicio.
- Cuba refrigerada estática de acero inoxidable, con 30 mm de profundidad, ligeramente inclinada para facilitar su drenaje. Esquinas internas redondeadas para facilitar su limpieza y asegurar una higiene máxima.
- Armazón del mueble fabricado totalmente en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Encimera de acero inoxidable de 2 mm de espesor en acabado vibrado, ofreciendo una gran durabilidad y resistencia. Frontal de encimera de 100 mm de altura en acabado satinado con arista superior en radio.
- Junta de silicona apta para el uso alimentario, elástica e impermeable, a colocar entre las encimeras de los muebles para asegurar una unión precisa. Asegura la estanqueidad, evita la acumulación de partículas de alimentos entre los muebles y garantiza un fácil acceso para la limpieza.
- Panel frontal de de fibra de densidad media (MDF) hidrófugo, con 19 mm de espesor, a 150 mm del suelo.
- Fachada frontal decorada con panel laminado, de 1 mm de espesor, con diferentes colores opcionales.
- Perfiles de protección de acero inoxidable en la fachada, con 40 mm de anchura en los lados y 20 mm en la base.
- Correbandejas en acero inoxidable, a 800 mm de altura, asegurando un acceso fácil a las personas con movilidad reducida. Compuesto por tres (3) tubos de sección redonda de Ø 30 mm y dos (2) soportes con perfil de tubo oblongo con embellecedores en los extremos. Sistema de anclaje a la fachada oculto a la vista. Su diseño redondeado facilita la limpieza y el guiado de las bandejas. Suministrado desmontado.
- Sistema de refrigeración de la cuba estática mediante serpentín de cobre expansionado localizado en su base.
- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura en la cuba estática al nivel deseado. En los modelos con reserva, el control de temperatura es independiente, por lo que se cuenta con dos (2) termostatos separados. Función programable para la puesta en marcha diferida del grupo frío, permitiendo ahorros energéticos.
- Sistema de desescarche automático minimizando la carga de trabajo del compresor y, por tanto, generando ahorros energéticos.
- Desagüe de 1/2", integrado mediante embutición en la cuba, permitiendo evacuar las aguas de condensación que puedan producirse en la misma. Es recomendable una conexión del desagüe a la red general de saneamiento de agua.
- Sistema inteligente de evaporación del agua de desescarche de serie. Reduce el consumo energético al activar la resistencia sólo en presencia de un determinado nivel de agua.
- Rejilla de ventilación con lamas fijas fabricadas en acero inoxidable en el lado del cliente.
- Unidad condensadora montada sobre guías deslizantes, lo que permite que las operaciones de mantenimiento sean rápidas y precisas.
- Componentes electrónicos accesibles en un único punto, de fácil acceso, para facilitar las operaciones de mantenimiento.

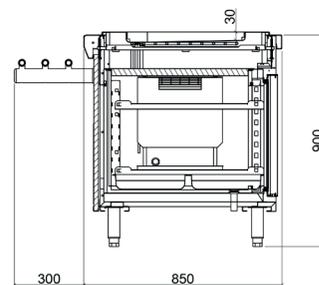
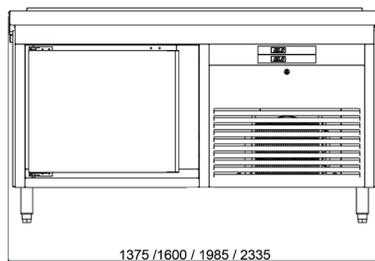
- Caja de registro conteniendo todas las conexiones eléctricas. Proporciona un acceso centralizado a todos los elementos técnicos alimentados eléctricamente.
- Dos (2) modelos de muebles con cuba refrigerada estática de 30 mm: sin reserva (SR) y con reserva fría ventilada (CR).
- Los modelos SR pueden incorporar un espacio para almacenamiento neutro de dos (2) niveles, compuesto por un estante intermedio regulable en altura y una base, a suministrar como accesorios opcionales.
- Los modelos CR disponen de reservas refrigeradas GN 2/1, con las siguientes características:
  - Evaporador para la reserva fría con tiro de aire forzado y tratado con recubrimiento anticorrosión.
  - Puertas de acero inoxidable con tirador ergonómico, perfectamente integrado en toda la altura de la puerta, permitiendo una apertura y limpieza fáciles, evitando la acumulación de suciedad.
  - Puertas con bisagra que disponen de un mecanismo de cierre y bloqueo automático para evitar incrementos de temperatura. Si la apertura es menor de 90°, se cierra automáticamente. Si es mayor de 120° se bloquea.
  - Burlete magnético extraíble, para facilitar su limpieza y maximizar la higiene, garantiza el aislamiento de la reserva.
  - Aislamiento con 40 mm de espesor de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
  - Desagüe de 3/4" integrado en la reserva, permitiendo evacuar las aguas de condensación que puedan producirse en el interior de la misma.
  - Reserva fría con uno (1) o dos (2) compartimentos GN 2/1, dependiendo del tamaño del mueble. Un (1) compartimento GN 2/1 para modelos 3 y 4 GN. Dos (2) compartimentos GN 2/1 para modelos 5 y 6 GN.
  - Ocho (8) niveles para el posicionamiento de estantes, lo que permite una mayor capacidad y flexibilidad de carga, con una distancia de 47 mm entre ellos. Equipado con cuatro (4) pares de guías por puerta.
  - Compatible con recipientes 2 x GN 1/1 o 1 x GN 2/1. Equipado con guías compatibles. No se incluyen recipientes GN como dotación estándar.
  - Cerradura con llave para las puertas de la reserva, disponible como opción.
  - Cajones de acero inoxidable, en vez de puertas en la reserva, disponibles como opciones. Cajones con fondo perforado y sistema de deslizamiento de guías telescópicas, que permiten una retracción máxima para maximizar la superficie de trabajo.
  - Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la reserva fría.
  - Temperatura de trabajo en la reserva fría (en condiciones de clase climática IV): desde +0 °C a +4 °C.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura con rosca oculta. La altura estándar es de 150 mm.
- Las pantallas, cristales, zócalos y cualquier otro accesorio deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.
- Gas refrigerante: Olefín hidrofluorocarbono R452a (HFO/HFC).
- Temperatura de trabajo en la cuba estática (en condiciones de clase climática IV): desde -10 °C a +5 °C.
- Voltaje y frecuencia: 230V 1N 50 Hz.



SCR-SR-30-4



SCR-SR-30



SCR-CR-30-4

SCR-CR-30

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad GN	Descripción	Profundidad cuba (mm)	Capacidad platos (Ø 150 mm) en cuba	Capacidad ramequines (Ø 130 mm) en cuba	Capacidad botellas (Ø 65 mm) en cuba	Potencia (W)	Reserva fría
SCR-SR-30-3	18001526	1375 x 850 x 900	3 GN 1/1	Sin reserva	30	27	36	146	670	-
SCR-SR-30-4	18001527	1600 x 850 x 900	4 GN 1/1	Sin reserva	30	36	48	195	685	-
SCR-SR-30-5	18001528	1985 x 850 x 900	5 GN 1/1	Sin reserva	30	46	61	245	830	-
SCR-SR-30-6	18001529	2335 x 850 x 900	6 GN 1/1	Sin reserva	30	55	73	295	845	-
SCR-CR-30-3	18001530	1375 x 850 x 900	3 GN 1/1	Con reserva fría	30	27	36	146	1005	1 puerta GN 2/1
SCR-CR-30-4	18001531	1600 x 850 x 900	4 GN 1/1	Con reserva fría	30	36	48	195	1065	1 puerta GN 2/1
SCR-CR-30-5	18001532	1985 x 850 x 900	5 GN 1/1	Con reserva fría	30	46	61	245	1330	2 puertas GN 2/1
SCR-CR-30-6	18001533	2335 x 850 x 900	6 GN 1/1	Con reserva fría	30	55	73	295	1520	2 puertas GN 2/1

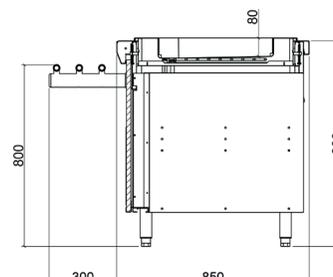
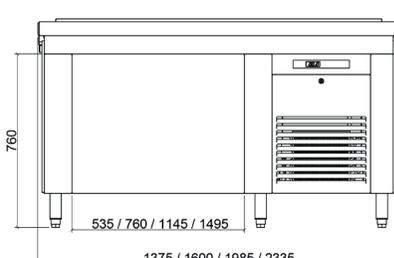
- Opciones para la Decoración de Encimeras:
  - OEN0010: Encimera en acabado espejo cara al público.
  - Otras opciones para encimeras en materiales como granito o Silestone, disponibles como proyectos a medida.
- Opciones para la Decoración de Fachadas:
  - OF0010: Fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable de acabado satinado. No compatible con fachada decorada con panel laminado en color.
  - OF0020: Fachada decorada con panel laminado en color. A escoger entre 16 colores básicos, 8 maderas y 6 metales. No compatible con fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable.
  - OF0030: Laminados en madera con vetas en vertical, no en horizontal. Esta opción solo aplica a fachadas decoradas con panel laminado en color madera.
- Opciones de Rejilla de Ventilación:
  - ORI0010: Rejilla de ventilación decorada como fachada.
- Opciones para el Correbandejas:
  - OPB0010: Sin correbandejas.
  - OPB0020: Soportes para correbandejas de tubo en sección recta en vez de tubos oblongos.
  - OPB0030: Correbandejas con terminación curva y cerrada a la derecha.
  - OPB0031: Correbandejas con terminación curva y cerrada a la izquierda.
  - Otras opciones para correbandejas en materiales como granito o Silestone, disponibles como proyectos a medida.
- Opciones para la Parte Inferior:
  - OB0014: Cuatro (4) ruedas pivotantes silenciosas de acero inoxidable de 125 mm de diámetro, dos (2) de ellas con frenos para un manejo fácil y seguro. No compatible con zócalos o decoración a 40 mm del suelo. Solo aplica a los modelos con reserva.
  - OB0015: Cinco (5) ruedas pivotantes silenciosas de acero inoxidable de 125 mm de diámetro, dos (2) de ellas con frenos para un manejo fácil y seguro. No compatible con zócalos o decoración a 40 mm del suelo. Solo aplica a los modelos sin reserva.
  - OB0020: Zócalo de acero inoxidable. Suministrado desmontado. No compatible con ruedas o decoración a 40 mm del suelo.
  - OB0030: Decoración a 40 mm del suelo. No compatible con ruedas o zócalos.
- Opciones de Distribución:
  - OL0010: Elemento al final de la línea de servicio, a la derecha (FLD). La decoración del lado derecho será la misma que se ha escogido para la fachada del elemento. Se suministrará el zócalo de la parte derecha del elemento si se ha seleccionado la opción OB0020.
  - OL0011: Elemento al final de la línea de servicio, a la izquierda (FLI). La decoración del lado izquierdo será la misma que se ha escogido para la fachada del elemento. Se suministrará el zócalo de la parte izquierda del elemento si se ha seleccionado la opción OB0020.
- Opciones para la Reserva Fría:
  - ORF0010: Cerradura con llave en los modelos con puertas completas. No compatibles con cajones.
  - ORF0011: Cajones en vez de puertas en la reserva. No compatibles con puertas completas.
- Opciones para el Grupo Frío:
  - OGF0010: Grupo frío remoto. Mueble a instalar a un máximo de 5 m del compresor del grupo remoto, con la unidad frigorífica suministrada de serie. En caso de requerirse más longitud, el grupo frigorífico remoto se debe dimensionar específicamente. Grupo de refrigeración remoto no incluido. No se incluye válvula de expansión ni llaves de corte. Líneas de conexión de líquido y gas de 3/8" Cu.
  - OGF0020: Grupo frío a 230V 1N 60 Hz.
  - OGF0021: Grupo frío a 110V 1~ 60 Hz.
  - OGF0030: Grupo frío tropicalizado. Para ser empleado en condiciones de temperatura ambiente de 40°C, con un 40% de humedad máximos (en condiciones de clase climática V).

### « Muebles con cuba refrigerada estática 80 mm

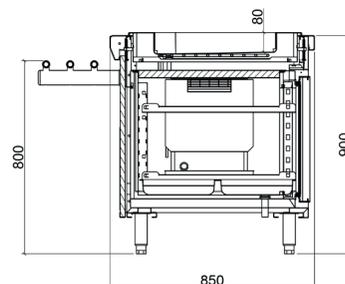
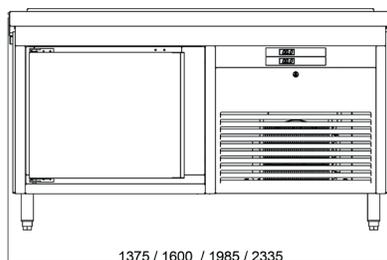
- Muebles con cuba refrigerada estática de 80 mm de profundidad, especialmente diseñados para mantener, exponer y distribuir alimentos fríos (p. ej. postres, frutas, yogures, entrantes fríos presentados en platos o ramequines, etc.) y bebidas frías (p. ej. botellas o latas pequeñas, etc.) durante el servicio.
- Cuba refrigerada estática de acero inoxidable, con 80 mm de profundidad, ligeramente inclinada para facilitar su drenaje. Esquinas internas redondeadas para facilitar su limpieza y asegurar una higiene máxima.
- Armazón del mueble fabricado totalmente en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Encimera de acero inoxidable de 2 mm de espesor en acabado vibrado, ofreciendo una gran durabilidad y resistencia. Frontal de encimera de 100 mm de altura en acabado satinado con arista superior en radio.
- Junta de silicona apta para el uso alimentario, elástica e impermeable, a colocar entre las encimeras de los muebles para asegurar una unión precisa. Asegura la estanqueidad, evita la acumulación de partículas de alimentos entre los muebles y garantiza un fácil acceso para la limpieza.
- Panel frontal de fibra de densidad media (MDF) hidrófugo, con 19 mm de espesor, a 150 mm del suelo.
- Fachada frontal decorada con panel laminado, de 1 mm de espesor, con diferentes colores opcionales.
- Perfiles de protección de acero inoxidable en la fachada, con 40 mm de anchura en los lados y 20 mm en la base.
- Correbandejas en acero inoxidable, a 800 mm de altura, asegurando un acceso fácil a las personas con movilidad reducida. Compuesto por tres (3) tubos de sección redonda de Ø 30 mm y dos (2) soportes con perfil de tubo oblongo con embellecedores en los extremos. Sistema de anclaje a la fachada oculto a la vista. Su diseño redondeado facilita la limpieza y el guiado de las bandejas. Suministrado desmontado.
- Sistema de refrigeración de la cuba estática mediante serpentín de cobre expansionado localizado en su base.
- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura de la cuba estática al nivel deseado. En los modelos con reserva, el control de temperatura es independiente, por lo que se cuenta con dos (2) termostatos separados. Función programable para la puesta en marcha diferida del grupo frío, permitiendo ahorros energéticos.
- Sistema de desescarche automático minimizando la carga de trabajo del compresor y, por tanto, generando ahorros energéticos.
- Desagüe de 1/2", integrado mediante embudición en la cuba, permitiendo evacuar las aguas de condensación que puedan producirse en la misma. Es recomendable una conexión del desagüe a la red general de saneamiento de agua.
- Sistema inteligente de evaporación del agua de desescarche de serie. Reduce el consumo energético al activar la resistencia sólo en presencia de un determinado nivel de agua.
- Rejilla de ventilación con lamas fijas fabricadas en acero inoxidable en el lado del cliente.
- Unidad condensadora montada sobre guías deslizantes, lo que permite que las operaciones de mantenimiento sean rápidas y precisas.
- Componentes electrónicos accesibles en un único punto, de fácil acceso, para facilitar las operaciones de mantenimiento.
- Caja de registro conteniendo todas las conexiones eléctricas. Proporciona un acceso centralizado a todos los elementos técnicos alimentados eléctricamente.
- Dos (2) modelos de muebles con cuba refrigerada estática de 80 mm: sin reserva (SR) y con reserva fría ventilada (CR).
- Los modelos SR pueden incorporar un espacio para almacenamiento neutro de dos (2) niveles, compuesto por un estante intermedio regulable en altura y una base, a suministrar como accesorios opcionales.
- Los modelos CR disponen de reservas refrigeradas GN 2/1, con las siguientes características:
  - Evaporador para la reserva fría con tiro de aire forzado y tratado con recubrimiento anticorrosión.
  - Puertas de acero inoxidable con tirador ergonómico, perfectamente integrado en toda la altura de la puerta, permitiendo una apertura y limpieza fáciles, evitando la acumulación de suciedad.
  - Puertas con bisagra que disponen de un mecanismo de cierre y bloqueo automático para evitar incrementos de temperatura. Si la apertura es menor de 90°, se cierra automáticamente. Si es mayor de 120° se bloquea.
  - Burlete magnético extraíble, para facilitar su limpieza y maximizar la higiene, garantiza el aislamiento de la reserva.
  - Aislamiento con 40 mm de espesor de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
  - Desagüe de 3/4" integrado en la reserva, permitiendo evacuar las aguas de condensación que puedan producirse en el interior de la misma.
  - Reserva fría con uno (1) o dos (2) compartimentos GN 2/1, dependiendo del tamaño del mueble. Un (1) compartimento GN 2/1 para modelos 3 y 4 GN. Dos (2) compartimentos GN 2/1 para modelos 5 y 6 GN.
  - Ocho (8) niveles para el posicionamiento de estantes, lo que permite una mayor capacidad y flexibilidad de carga, con una distancia de 47 mm entre ellos. Equipado con cuatro (4) pares de guías por puerta.
  - Compatible con recipientes 2 x GN 1/1 o 1 x GN 2/1. Equipado con guías compatibles. No se incluyen recipientes GN como dotación estándar.
  - Cerradura con llave para las puertas de la reserva, disponible como opción.
  - Cajones de acero inoxidable, en vez de puertas en la reserva, disponibles como opciones. Cajones con fondo perforado y sistema de deslizamiento de guías telescópicas, que permiten una retracción máxima para maximizar la superficie de trabajo.
  - Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la reserva fría.
  - Temperatura de trabajo en la reserva fría (en condiciones de clase climática IV): desde +0 °C a +4 °C.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura con rosca oculta. La altura estándar es de 150 mm.
- Las pantallas, cristales, zócalos y cualquier otro accesorio deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.
- Gas refrigerante: Olefin hidrofluorocarbono R452a (HFO/HFC).
- Temperatura de trabajo en la cuba estática (en condiciones de clase climática IV): desde -10 °C a +5 °C.
- Voltaje y frecuencia: 230V 1N 50 Hz.



SCR-SR-80-4



SCR-CR-80-4



SCR-CR-80

SCR-CR-80

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad GN	Descripción	Profundidad cuba (mm)	Capacidad platos (Ø 150 mm) en cuba	Capacidad ramequines (Ø 130 mm) en cuba	Capacidad botellas (Ø 65 mm) en cuba	Potencia (W)	Reserva fría
SCR-SR-80-3	18001534	1375 x 850 x 900	3 GN 1/1	Sin reserva	80	27	36	146	670	-
SCR-SR-80-4	18001535	1600 x 850 x 900	4 GN 1/1	Sin reserva	80	36	48	195	685	-
SCR-SR-80-5	18001536	1985 x 850 x 900	5 GN 1/1	Sin reserva	80	46	61	245	830	-
SCR-SR-80-6	18001537	2335 x 850 x 900	6 GN 1/1	Sin reserva	80	55	73	295	845	-
SCR-CR-80-3	18001538	1375 x 850 x 900	3 GN 1/1	Con reserva fría	80	27	36	146	1005	1 puerta GN 2/1
SCR-CR-80-4	18001539	1600 x 850 x 900	4 GN 1/1	Con reserva fría	80	36	48	195	1065	1 puerta GN 2/1
SCR-CR-80-5	18001540	1985 x 850 x 900	5 GN 1/1	Con reserva fría	80	46	61	245	1330	2 puertas GN 2/1
SCR-CR-80-6	18001541	2335 x 850 x 900	6 GN 1/1	Con reserva fría	80	55	73	295	1520	2 puertas GN 2/1

- Opciones para la Decoración de Encimeras:
  - OEN0010: Encimera en acabado espejo cara al público.
  - Otras opciones para encimeras en materiales como granito o Silestone, disponibles como proyectos a medida.
- Opciones para la Decoración de Fachadas:
  - OF0010: Fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable de acabado satinado. No compatible con fachada decorada con panel laminado en color.
  - OF0020: Fachada decorada con panel laminado en color. A escoger entre 16 colores básicos, 8 maderas y 6 metales. No compatible con fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable.
  - OF0030: Laminados en madera con vetas en vertical, no en horizontal. Esta opción solo aplica a fachadas decoradas con panel laminado en color madera.
- Opciones de Rejilla de Ventilación:
  - ORI0010: Rejilla de ventilación decorada como fachada.
- Opciones para el Correbandejas:
  - OPB0010: Sin correbandejas.
  - OPB0020: Soportes para correbandejas de tubo en sección recta en vez de tubos oblongos.
  - OPB0030: Correbandejas con terminación curva y cerrada a la derecha.
  - OPB0031: Correbandejas con terminación curva y cerrada a la izquierda.
  - Otras opciones para correbandejas en materiales como granito o Silestone, disponibles como proyectos a medida.
- Opciones para la Parte Inferior:
  - OB0014: Cuatro (4) ruedas pivotantes silenciosas de acero inoxidable de 125 mm de diámetro, dos (2) de ellas con frenos para un manejo fácil y seguro. No compatible con zócalos o decoración a 40 mm del suelo. Solo aplica a los modelos con reserva.
  - OB0015: Cinco (5) ruedas pivotantes silenciosas de acero inoxidable de 125 mm de diámetro, dos (2) de ellas con frenos para un manejo fácil y seguro. No compatible con zócalos o decoración a 40 mm del suelo. Solo aplica a los modelos sin reserva.
- OB0020: Zócalo de acero inoxidable. Suministrado desmontado. No compatible con ruedas o decoración a 40 mm del suelo.
- OB0030: Decoración a 40 mm del suelo. No compatible con ruedas o zócalos.
- Opciones de Distribución:
  - OLO0010: Elemento al final de la línea de servicio, a la derecha (FLD). La decoración del lado derecho será la misma que se ha escogido para la fachada del elemento. Se suministrará el zócalo de la parte derecha del elemento si se ha seleccionado la opción OB0020.
  - OLO0011: Elemento al final de la línea de servicio, a la izquierda (FLI). La decoración del lado izquierdo será la misma que se ha escogido para la fachada del elemento. Se suministrará el zócalo de la parte izquierda del elemento si se ha seleccionado la opción OB0020.
- Opciones para la Reserva Fría:
  - ORF0010: Cerradura con llave en los modelos con puertas completas. No compatibles con cajones.
  - ORF0011: Cajones en vez de puertas en la reserva. No compatibles con puertas completas.
- Opciones para el Grupo Frío:
  - OGF0010: Grupo frío remoto. Mueble a instalar a un máximo de 5 m del compresor del grupo remoto, con la unidad frigorífica suministrada de serie. En caso de requerirse más longitud, el grupo frigorífico remoto se debe dimensionar específicamente. Grupo de refrigeración remoto no incluido. No se incluye válvula de expansión ni llaves de corte. Líneas de conexión de líquido y gas de 3/8" Cu.
  - OGF0020: Grupo frío a 230V 1N 60 Hz.
  - OGF0021: Grupo frío a 110V 1~ 60 Hz.
  - OGF0030: Grupo frío tropicalizado. Para ser empleado en condiciones de temperatura ambiente de 40°C, con un 40% de humedad máximos (en condiciones de clase climática V).

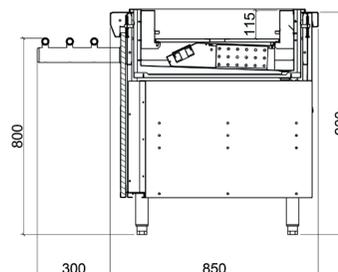
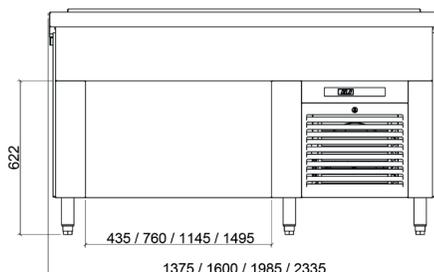
« **Muebles con cuba refrigerada ventilada 115 mm**

- Muebles con cuba refrigerada ventilada de 115 mm de profundidad, especialmente diseñados para mantener, exponer y distribuir alimentos fríos (p. ej. postres, frutas, yogures, entrantes fríos presentados en platos o ramequines, etc.) y bebidas frías (p. ej. botellas o latas altas, etc.) durante el servicio.
- Cuba refrigerada ventilada de acero inoxidable, con 115 mm de profundidad, con nivel de exposición liso y zona de drenaje ligeramente inclinada.
- Sistema de refrigeración ventilado que crea un caudal de aire frío constante, generado por los ventiladores del módulo de evaporación que permiten una mayor rapidez en alcanzar la temperatura de trabajo así como una mejor distribución del frío.
- Armazón del mueble fabricado totalmente en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Encimera de acero inoxidable de 2 mm de espesor en acabado vibrado, ofreciendo una gran durabilidad y resistencia. Frontal de encimera de 100 mm de altura en acabado satinado con arista superior en radio.
- Junta de silicona apta para el uso alimentario, elástica e impermeable, a colocar entre las encimeras de los muebles para asegurar una unión precisa. Asegura la estanqueidad, evita la acumulación de partículas de alimentos entre los muebles y garantiza un fácil acceso para la limpieza.
- Panel frontal de fibra de densidad media (MDF) hidrófugo, con 19 mm de espesor, a 150 mm del suelo.
- Fachada frontal decorada con panel laminado, de 1 mm de espesor, con diferentes colores opcionales.
- Perfiles de protección de acero inoxidable en la fachada, con 40 mm de anchura en los lados y 20 mm en la base.
- Correbandejas en acero inoxidable, a 800 mm de altura, asegurando un acceso fácil a las personas con movilidad reducida. Compuesto por tres (3) tubos de sección redonda de Ø 30 mm y dos (2) soportes con perfil de tubo oblongo con embellecedores en los extremos. Sistema de anclaje a la fachada oculto a la vista. Su diseño redondeado facilita la limpieza y el guiado de las bandejas. Suministrado desmontado.
- Sistema de refrigeración ventilado para la cuba mediante ventiladores electrónicos y evaporadores de gran superficie, tratados con recubrimiento anticorrosión.
- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la cuba ventilada. En los modelos con reserva, el control de temperatura es independiente, por lo que se cuenta con dos (2) termostatos separados. Función programable para la puesta en marcha diferida del grupo frío, permitiendo ahorros energéticos.
- Sistema de desescarche automático minimizando la carga de trabajo del compresor y, por tanto, generando ahorros energéticos.
- Desagüe de 3/4", integrado mediante embudición en la cuba, permitiendo evacuar las aguas de condensación que puedan producirse en la misma. Se requiere de forma obligatoria conexión del desagüe a la red general de saneamiento de agua.
- Sistema inteligente de evaporación del agua de desescarche y cubeta de desborde como accesorios opcionales. Reduce el consumo energético al activar la resistencia sólo en presencia de un determinado nivel de agua.
- Rejilla de ventilación con lamas fijas fabricadas en acero inoxidable en el lado del cliente.

- Unidad condensadora montada sobre guías deslizantes, lo que permite que las operaciones de mantenimiento sean rápidas y precisas.
- Componentes electrónicos accesibles en un único punto, de fácil acceso, para facilitar las operaciones de mantenimiento.
- Caja de registro conteniendo todas las conexiones eléctricas. Proporciona un acceso centralizado a todos los elementos técnicos alimentados eléctricamente.
- Dos (2) modelos de muebles con cuba refrigerada ventilada: sin reserva (SR) y con reserva fría ventilada (CR).
- Los modelos SR pueden incorporar un espacio para almacenamiento neutro de dos (2) niveles, compuesto por un estante intermedio regulable en altura y una base, a suministrar como accesorios opcionales.
- Los modelos CR disponen de reservas refrigeradas GN 2/1, con las siguientes características:
  - Evaporador para la reserva fría con tiro de aire forzado y tratado con recubrimiento anticorrosión.
  - Puertas de acero inoxidable con tirador ergonómico, perfectamente integrado en toda la altura de la puerta, permitiendo una apertura y limpieza fáciles, evitando la acumulación de suciedad.
  - Puertas con bisagra que disponen de un mecanismo de cierre y bloqueo automático para evitar incrementos de temperatura. Si la apertura es menor de 90°, se cierra automáticamente. Si es mayor de 120° se bloquea.
  - Bucle magnético extraíble, para facilitar su limpieza y maximizar la higiene, garantiza el aislamiento de la reserva.
  - Aislamiento con 40 mm de espesor de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
  - Desagüe de 3/4" integrado en la reserva, permitiendo evacuar las aguas de condensación que puedan producirse en el interior de la misma.
  - Reserva fría con uno (1) o dos (2) compartimentos GN 2/1, dependiendo del tamaño del mueble. Un (1) compartimento GN 2/1 para modelos 3 y 4 GN. Dos (2) compartimentos GN 2/1 para modelos 5 y 6 GN.
  - Cinco (5) niveles para el posicionamiento de estantes, lo que permite una mayor capacidad y flexibilidad de carga, con una distancia de 47 mm entre ellos. Equipado con tres (3) pares de guías por puerta.
  - Compatible con recipientes 2 x GN 1/1 o 1 x GN 2/1. Equipado con guías compatibles. No se incluyen recipientes GN como dotación estándar.
  - Cerradura con llave para las puertas de la reserva, disponible como opción.
  - Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la reserva fría.
  - Temperatura de trabajo en la reserva fría (en condiciones de clase climática IV): desde 0 °C a +4 °C.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura con rosca oculta. La altura estándar es de 150 mm.
- Las pantallas, cristales, zócalos y cualquier otro accesorio deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.
- Gas refrigerante: Olefín hidrofluorocarbono R452a (HFO/HFC).
- Temperatura de trabajo en la cuba ventilada (en condiciones de clase climática IV): desde 0 °C a +4 °C.
- Voltaje y frecuencia: 230V 1N 50 Hz.



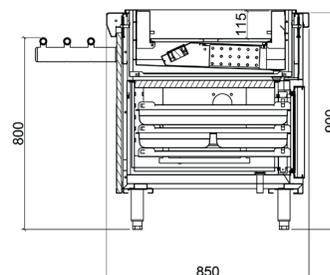
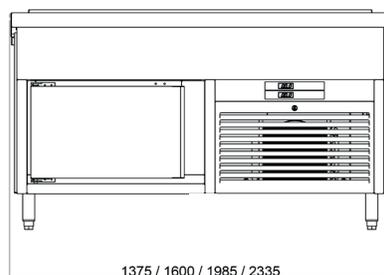
SCV-SR-4



SCV-SR



SCV-CR-4



SCV-CR-4

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad GN	Descripción	Profundidad cuba (mm)	Capacidad platos (Ø 150 mm) en cuba	Capacidad ramequines (Ø 130 mm) en cuba	Capacidad botellas (Ø 65 mm) en cuba	Potencia (W)	Reserva fría
SCV-SR-3	18001542	1375 x 850 x 900	3 GN 1/1	Sin reserva	115	28	37	150	395	-
SCV-SR-4	18001543	1600 x 850 x 900	4 GN 1/1	Sin reserva	115	37	50	200	535	-
SCV-SR-5	18001544	1985 x 850 x 900	5 GN 1/1	Sin reserva	115	47	62	250	710	-
SCV-SR-6	18001545	2335 x 850 x 900	6 GN 1/1	Sin reserva	115	56	75	300	780	-
SCV-CR-3	18001546	1375 x 850 x 900	3 GN 1/1	Con reserva fría	115	28	37	150	680	1 puerta GN 2/1
SCV-CR-4	18001547	1600 x 850 x 900	4 GN 1/1	Con reserva fría	115	37	50	200	780	1 puerta GN 2/1
SCV-CR-5	18001548	1985 x 850 x 900	5 GN 1/1	Con reserva fría	115	47	62	250	1015	2 puertas GN 2/1
SCV-CR-6	18001549	2335 x 850 x 900	6 GN 1/1	Con reserva fría	115	56	75	300	1240	2 puertas GN 2/1

- Opciones para la Decoración de Encimeras:
  - OEN0010: Encimera en acabado espejo cara al público.
  - Otras opciones para encimeras en materiales como granito o Silestone, disponibles como proyectos a medida.
- Opciones para la Decoración de Fachadas:
  - OF0010: Fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable de acabado satinado. No compatible con fachada decorada con panel laminado en color.
  - OF0020: Fachada decorada con panel laminado en color. A escoger entre 16 colores básicos, 8 maderas y 6 metales. No compatible con fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable.
  - OF0030: Laminados en madera con vetas en vertical, no en horizontal. Esta opción solo aplica a fachadas decoradas con panel laminado en color madera.
- Opciones de Rejilla de Ventilación:
  - ORI0010: Rejilla de ventilación decorada como fachada.
- Opciones para el Correbandejas:
  - OPB0010: Sin correbandejas.
  - OPB0020: Soportes para correbandejas de tubo en sección recta en vez de tubos oblongos.
  - OPB0030: Correbandejas con terminación curva y cerrada a la derecha.
  - OPB0031: Correbandejas con terminación curva y cerrada a la izquierda.
  - Otras opciones para correbandejas en materiales como granito o Silestone, disponibles como proyectos a medida.
- Opciones para la Parte Inferior:
  - OB0014: Cuatro (4) ruedas pivotantes silenciosas de acero inoxidable de 125 mm de diámetro, dos (2) de ellas con frenos para un manejo fácil y seguro. No compatible con zócalos o decoración a 40 mm del suelo. Solo aplica a los modelos con reserva.
  - OB0015: Cinco (5) ruedas pivotantes silenciosas de acero inoxidable de 125 mm de diámetro, dos (2) de ellas con frenos para un manejo fácil y seguro. No compatible con zócalos o decoración a 40 mm del suelo. Solo aplica a los modelos sin reserva.
  - OB0020: Zócalo de acero inoxidable. Suministrado desmontado. No compatible con ruedas o decoración a 40 mm del suelo.
  - OB0030: Decoración a 40 mm del suelo. No compatible con ruedas o zócalos.
- Opciones de Distribución:
  - OL0010: Elemento al final de la línea de servicio, a la derecha (FLD). La decoración del lado derecho será la misma que se ha escogido para la fachada del elemento. Se suministrará el zócalo de la parte derecha del elemento si se ha seleccionado la opción OB0020.
  - OL0011: Elemento al final de la línea de servicio, a la izquierda (FLI). La decoración del lado izquierdo será la misma que se ha escogido para la fachada del elemento. Se suministrará el zócalo de la parte izquierda del elemento si se ha seleccionado la opción OB0020.
- Opciones para la Reserva Fría:
  - ORF0010: Cerradura con llave en los modelos con puertas completas.
- Opciones para el Grupo Frío:
  - OGF0010: Grupo frío remoto. Mueble a instalar a un máximo de 5 m del compresor del grupo remoto, con la unidad frigorífica suministrada de serie. En caso de requerirse más longitud, el grupo frigorífico remoto se debe dimensionar específicamente. Grupo de refrigeración remoto no incluido. No se incluye válvula de expansión ni llaves de corte. Líneas de conexión de líquido y gas de 3/8" Cu.
  - OGF0020: Grupo frío a 230V 1N 60 Hz.
  - OGF0021: Grupo frío a 110V 1~ 60 Hz.
  - OGF0030: Grupo frío tropicalizado. Para ser empleado en condiciones de temperatura ambiente de 40°C, con un 40% de humedad máximos (en condiciones de clase climática V).



## VITRINAS REFRIGERADAS

Las vitrinas refrigeradas Self-Suite son capaces de aumentar la superficie de exposición de los alimentos y bebidas, permitiendo mostrarlos de manera más práctica y atractiva. Con un diseño moderno y elegante, se realiza la presencia de los productos, sus colores y texturas, e incluso se intuyen sus sabores. En definitiva, las vitrinas Self-Suite recrean un ambiente mágico en los establecimientos y convierten la presentación de los alimentos en una experiencia única y estimulante.

El diseño cúbico 360° de las vitrinas Self-Suite asegura una máxima visibilidad de las presentaciones de alimentos. Los cristales utilizados son templados para incrementar la seguridad de las operaciones. La tecnología de iluminación LED es utilizada en todos los modelos para incrementar la luminosidad, disminuir la transmisión de calor y generar ahorros energéticos.

Mantener y servir alimentos fríos a la temperatura correcta es crucial para garantizar una operativa segura. La mayor parte de las regulaciones y códigos internacionales en materia de seguridad e higiene alimentaria indican que los alimentos fríos deben ser mantenidos a una temperatura del núcleo igual o inferior a 8°C. Las vitrinas refrigeradas Self-Suite cuentan con una capacidad de refrigeración óptima, lo que implica una mejor conservación de los alimentos. Las vitrinas refrigeradas han sido diseñadas para garantizar el cumplimiento de los requerimientos más exigentes en materia de temperatura para entornos de restauración profesionales, con un uso intensivo de los equipos.

Las vitrinas refrigeradas Self-Suite incluyen un nuevo sistema de control que cuenta con una función de arranque diferido. Éste permite llegar a la temperatura óptima en el momento requerido, optimizando el consumo energético y alcanzando un perfecto equilibrio entre rendimiento y sostenibilidad. El nuevo sistema de control también garantiza un reparto de temperatura uniforme sobre los alimentos, asegurando una mejor y más larga conservación de los mismos.

Los componentes del sistema de refrigeración de Self-Suite son muy eficientes: compresores con consumo energético bajo, evaporadores de gran superficie tratados con recubrimiento anticorrosión y ventiladores electrónicos de alto rendimiento. El sistema de frío emplea el nuevo gas de tipo olefín hidrocarburo R452a, que es un refrigerante de nueva generación, no inflamable, parecido al R404a y con un índice de potencial de calentamiento atmosférico (GWP) muy bajo.

La unidad condensadora de las vitrinas Self-Suite está montada sobre guías deslizantes, lo que permite que las operaciones de mantenimiento sean rápidas y precisas. Finalmente, todos los modelos de vitrinas están disponibles con opciones de cortinas o persianas de lamas, para su cierre en el lado del cliente, fuera del horario de servicio.

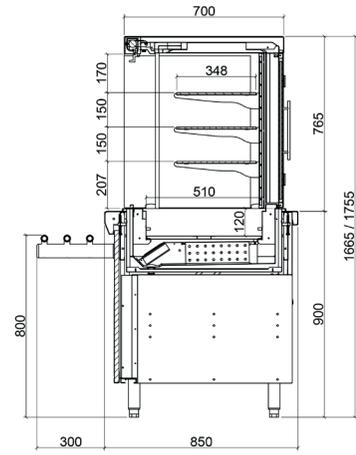
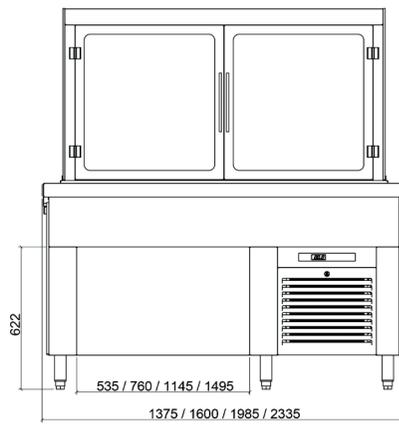


## « Muebles con vitrina refrigerada cúbica de 3 niveles y cuba ventilada

- Muebles con vitrina refrigerada cúbica de tres niveles y cuba ventilada, especialmente diseñados para mantener, exponer y distribuir alimentos fríos (p. ej. postres, frutas, yogures, entrantes fríos presentados en platos o ramequines, etc.) y bebidas frías (p. ej. botellas o latas altas, etc.) durante servicios de duración prolongada, hasta 24 horas.
- Cuba refrigerada ventilada de acero inoxidable, con profundidad ajustable (30, 70 y 115 mm), con nivel de exposición liso y zona de drenaje ligeramente inclinada.
- Sistema de refrigeración ventilado que crea un caudal de aire frío constante, generado por los ventiladores del módulo de evaporación en la parte inferior de la vitrina. El aire frío es canalizado a través de los difusores internos de las puertas a los diferentes niveles de estantes. De esta manera, se crea una cortina de aire frío que, renovándose constantemente, envuelve a los alimentos de la vitrina, permitiendo una mayor rapidez en alcanzar la temperatura de trabajo, así como una mejor distribución del frío.
- Laterales de la vitrina de 6 mm de espesor fabricados en cristal templado para incrementar la seguridad de las operaciones.
- Tres (3) niveles de estantes en cristal templado de 8 mm de espesor, con altura ajustable, y con una distancia de 150 mm entre ellos.
- Puertas con bisagra abatibles en la parte posterior de la vitrina para el fácil acceso a la reposición de producto.
- Abierta en el lado del cliente.
- Estructura de la vitrina fijada firmemente sobre el armazón del mueble mediante mecanismos de sujeción en acero inoxidable.
- Dos (2) modelos de muebles de acuerdo con el tipo de cierre de la vitrina para periodos fuera de servicio: modelos con cortina textil enrollable (CT) o con persiana de lamas y cerradura (CP).
- Tiras de LED de 4500°K, en color puro blanco, con 14.5 w/m, integradas en la parte superior y los lados de la vitrina.
- Armazón del mueble fabricado totalmente en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Encimera de acero inoxidable de 2 mm de espesor en acabado vibrado, ofreciendo una gran durabilidad y resistencia. Frontal de encimera de 100 mm de altura en acabado satinado con arista superior en radio.
- Junta de silicona apta para el uso alimentario, elástica e impermeable, a colocar entre las encimeras de los muebles para asegurar una unión precisa. Asegura la estanqueidad, evita la acumulación de partículas de alimentos entre los muebles y garantiza un fácil acceso para la limpieza.
- Panel frontal de fibra de densidad media (MDF) hidrófugo, con 19 mm de espesor, a 150 mm del suelo.
- Fachada frontal decorada con panel laminado, de 1 mm de espesor, con diferentes colores opcionales.
- Perfiles de protección de acero inoxidable en la fachada, con 40 mm de anchura en los lados y 20 mm en la base.
- Correbandejas en acero inoxidable, a 800 mm de altura, asegurando un acceso fácil a las personas con movilidad reducida. Compuesto por tres (3) tubos de sección redonda de Ø 30 mm y dos (2) soportes con perfil de tubo oblongo con embellecedores en los extremos. Sistema de anclaje a la fachada oculto a la vista. Su diseño redondeado facilita la limpieza y el guiado de las bandejas. Suministrado desmontado.
- Sistema de refrigeración ventilado para la cuba mediante ventiladores electrónicos y evaporadores de gran superficie, tratados con recubrimiento anticorrosión.
- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la cuba ventilada. En los modelos con reserva, el control de temperatura es independiente, por lo que se cuenta con dos (2) termostatos separados. Función programable para la puesta en marcha diferida del grupo frío, permitiendo ahorros energéticos.
- Sistema de desescarche automático minimizando la carga de trabajo del compresor y, por tanto, generando ahorros energéticos.
- Desagüe de 3/4", integrado mediante embutición en la cuba, permitiendo evacuar las aguas de condensación que puedan producirse en la misma. Se requiere de forma obligatoria conexión del desagüe a la red general de saneamiento de agua.
- Sistema inteligente de evaporación del agua de desescarche y cubeta de desborde como accesorios opcionales. Reduce el consumo energético al activar la resistencia sólo en presencia de un determinado nivel de agua.
- Rejilla de ventilación con lamas fijas fabricadas en acero inoxidable en el lado del cliente.
- Unidad condensadora montada sobre guías deslizantes, lo que permite que las operaciones de mantenimiento sean rápidas y precisas.
- Componentes electrónicos accesibles en un único punto, de fácil acceso, para facilitar las operaciones de mantenimiento.
- Caja de registro conteniendo todas las conexiones eléctricas. Proporciona un acceso centralizado a todos los elementos técnicos alimentados eléctricamente.
- Dos (2) modelos de muebles con vitrina refrigerada y cuba ventilada: sin reserva (SR) y con reserva fría ventilada (CR).
- Los modelos SR pueden incorporar un espacio para almacenamiento neutro de dos (2) niveles, compuesto por un estante intermedio regulable en altura y una base, a suministrar como accesorios opcionales.
- Los modelos CR disponen de reservas refrigeradas GN 2/1, con las siguientes características:
  - Evaporador para la reserva fría con tiro de aire forzado y tratado con recubrimiento anticorrosión.
  - Puertas de acero inoxidable con tirador ergonómico, perfectamente integrado en toda la altura de la puerta, permitiendo una apertura y limpieza fáciles, evitando la acumulación de suciedad.
  - Puertas con bisagra que disponen de un mecanismo de cierre y bloqueo automático para evitar incrementos de temperatura. Si la apertura es menor de 90°, se cierra automáticamente. Si es mayor de 120° se bloquea.
  - Burlete magnético extraíble, para facilitar su limpieza y maximizar la higiene, garantiza el aislamiento de la reserva.
  - Aislamiento con 40 mm de espesor de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
  - Desagüe de 3/4" integrado en la reserva, permitiendo evacuar las aguas de condensación que puedan producirse en el interior de la misma.
  - Reserva fría con uno (1) o dos (2) compartimentos GN 2/1, dependiendo del tamaño del mueble. Un (1) compartimento GN 2/1 para modelos 3 y 4 GN. Dos (2) compartimentos GN 2/1 para modelos 5 y 6 GN.
  - Cinco (5) niveles para el posicionamiento de estantes, lo que permite una mayor capacidad y flexibilidad de carga, con una distancia de 47 mm entre ellos. Equipado con tres (3) pares de guías por puerta.
  - Compatible con recipientes 2 x GN 1/1 o 1 x GN 2/1. Equipado con guías compatibles. No se incluyen recipientes GN como dotación estándar.
  - Cerradura con llave para las puertas de la reserva, disponible como opción.
  - Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la reserva fría.
  - Temperatura de trabajo en la reserva fría (en condiciones de clase climática III): desde +0 °C a +4 °C.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura con rosca oculta. La altura estándar es de 150 mm.
- Los zócalos y cualquier otro accesorio deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.
- Gas refrigerante: Olefín hidrofluorocarbono R452a (HFO/HFC).
- Temperatura de trabajo (en condiciones de clase climática III):
  - Desde 0 °C a +4 °C en la cuba ventilada.
  - Desde +4 °C a 10 °C en la vitrina.
- Voltaje y frecuencia: 230V 1N 50 Hz.



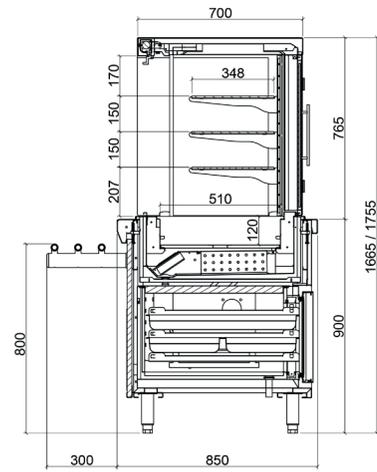
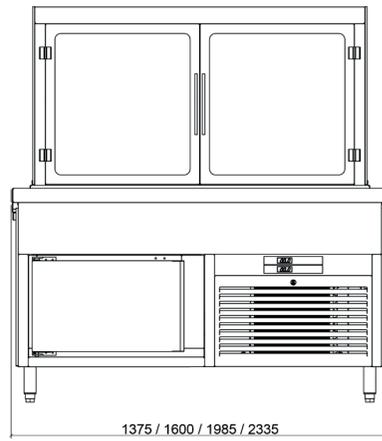
VCR-SR-CT-4



VCR-SR-CT



VCR-CR-CT



VCR-CR-CT-4

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad GN	Descripción	Lado cliente	Profundidad cuba (mm)	Capacidad platos (Ø 150 mm) en cuba // vitrina	Capacidad ramequines (Ø 130 mm) en cuba // vitrina	Capacidad botellas (Ø 65 mm) en cuba // vitrina	Potencia (W)	Reserva	
VCR-SR-CT-3	18001550	1375 x 850 x 1665	3 GN 1/1	Sin reserva y vitrina refrigerada	Con cortina	30 - 70 -115	28 // 63	37 // 84	150 // 336	885	-	
VCR-SR-CT-4	18001551	1600 x 850 x 1665	4 GN 1/1	Sin reserva y vitrina refrigerada	Con cortina	30 - 70 -115	37 // 82	50 // 109	200 // 438	1190	-	
VCR-SR-CT-5	18001552	1985 x 850 x 1665	5 GN 1/1	Sin reserva y vitrina refrigerada	Con cortina	30 - 70 -115	47 // 101	62 // 134	250 // 539	1460	-	
VCR-SR-CT-6	18001553	2335 x 850 x 1665	6 GN 1/1	Sin reserva y vitrina refrigerada	Con cortina	30 - 70 -115	56 // 120	75 // 160	300 // 643	1930	-	
VCR-SR-CP-3	18001554	1375 x 850 x 1755	3 GN 1/1	Sin reserva y vitrina refrigerada	Con persiana de lamas	30 - 70 -115	28 // 63	37 // 84	150 // 336	885	-	
VCR-SR-CP-4	18001555	1600 x 850 x 1755	4 GN 1/1	Sin reserva y vitrina refrigerada	Con persiana de lamas	30 - 70 -115	37 // 82	50 // 109	200 // 438	1190	-	
VCR-SR-CP-5	18001556	1985 x 850 x 1755	5 GN 1/1	Sin reserva y vitrina refrigerada	Con persiana de lamas	30 - 70 -115	47 // 101	62 // 134	250 // 539	1460	-	
VCR-SR-CP-6	18001557	2335 x 850 x 1755	6 GN 1/1	Sin reserva y vitrina refrigerada	Con persiana de lamas	30 - 70 -115	56 // 120	75 // 160	300 // 643	1930	-	
VCR-CR-CT-3	18001558	1375 x 850 x 1665	3 GN 1/1	Con reserva fría y vitrina refrigerada	Con cortina	30 - 70 -115	28 // 63	37 // 84	150 // 336	1170	1 puerta GN 2/1	
VCR-CR-CT-4	18001559	1600 x 850 x 1665	4 GN 1/1	Con reserva fría y vitrina refrigerada	Con cortina	30 - 70 -115	37 // 82	50 // 109	200 // 438	1505	1 puerta GN 2/1	
VCR-CR-CT-5	18001560	1985 x 850 x 1665	5 GN 1/1	Con reserva fría y vitrina refrigerada	Con cortina	30 - 70 -115	47 // 101	62 // 134	250 // 539	1785	2 puertas GN 2/1	
VCR-CR-CT-6	18001561	2335 x 850 x 1665	6 GN 1/1	Con reserva fría y vitrina refrigerada	Con cortina	30 - 70 -115	56 // 120	75 // 160	300 // 643	2450	2 puertas GN 2/1	
VCR-CR-CP-3	18001562	1375 x 850 x 1755	3 GN 1/1	Con reserva fría y vitrina refrigerada	Con persiana de lamas	30 - 70 -115	28 // 63	37 // 84	150 // 336	1170	1 puerta GN 2/1	
VCR-CR-CP-4	18001563	1600 x 850 x 1755	4 GN 1/1	Con reserva fría y vitrina refrigerada	Con persiana de lamas	30 - 70 -115	37 // 82	50 // 109	200 // 438	1505	1 puerta GN 2/1	
VCR-CR-CP-5	18001564	1985 x 850 x 1755	5 GN 1/1	Con reserva fría y vitrina refrigerada	Con persiana de lamas	30 - 70 -115	47 // 101	62 // 134	250 // 539	1785	2 puertas GN 2/1	
VCR-CR-CP-6	18001565	2335 x 850 x 1755	6 GN 1/1	Con reserva fría y vitrina refrigerada	Con persiana de lamas	30 - 70 -115	56 // 120	75 // 160	300 // 643	2450	2 puertas GN 2/1	

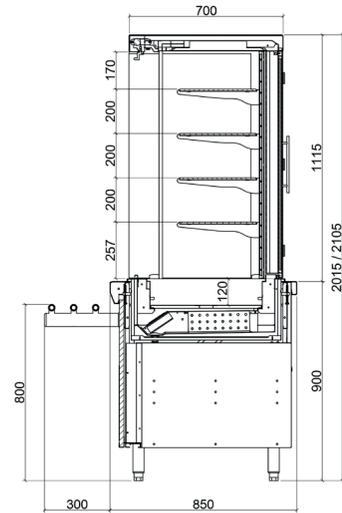
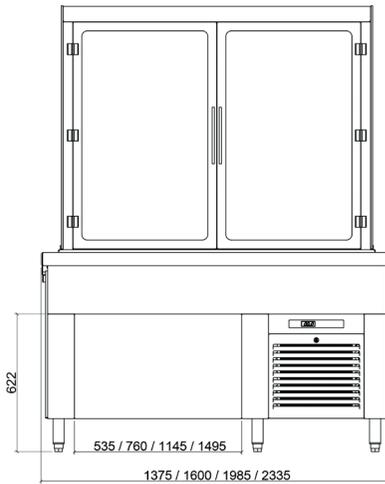
- Opciones para la Decoración de Encimeras:
  - OEN0010: Encimera en acabado espejo cara al público.
  - Otras opciones para encimeras en materiales como granito o Silestone, disponibles como proyectos a medida.
- Opciones para la Decoración de Fachadas:
  - OF0010: Fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable de acabado satinado. No compatible con fachada decorada con panel laminado en color.
  - OF0020: Fachada decorada con panel laminado en color. A escoger entre 16 colores básicos, 8 maderas y 6 metales. No compatible con fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable.
  - OF0030: Laminados en madera con vetas en vertical, no en horizontal. Esta opción solo aplica a fachadas decoradas con panel laminado en color madera.
- Opciones de Rejilla de Ventilación:
  - ORI0010: Rejilla de ventilación decorada como fachada.
- Opciones para el Correbandedas:
  - OPB0010: Sin correbandedas.
  - OPB0020: Soportes para correbandedas de tubo en sección recta en vez de tubos oblongos.
  - OPB0030: Correbandedas con terminación curva y cerrada a la derecha.
  - OPB0031: Correbandedas con terminación curva y cerrada a la izquierda.
  - Otras opciones para correbandedas en materiales como granito o Silestone, disponibles como proyectos a medida.
- Opciones para la Parte Inferior:
  - OB0014: Cuatro (4) ruedas pivotantes silenciosas de acero inoxidable de 125 mm de diámetro, dos (2) de ellas con frenos para un manejo fácil y seguro. No compatible con zócalos o decoración a 40 mm del suelo. Solo aplica a los modelos con reserva.
  - OB0015: Cinco (5) ruedas pivotantes silenciosas de acero inoxidable de 125 mm de diámetro, dos (2) de ellas con frenos para un manejo fácil y seguro. No compatible con zócalos o decoración a 40 mm del suelo. Solo aplica a los modelos sin reserva.
  - OB0020: Zócalo de acero inoxidable. Suministrado desmontado. No compatible con ruedas o decoración a 40 mm del suelo.
  - OB0030: Decoración a 40 mm del suelo. No compatible con ruedas o zócalos.
- Opciones de Distribución:
  - OL0010: Elemento al final de la línea de servicio, a la derecha (FLD). La decoración del lado derecho será la misma que se ha escogido para la fachada del elemento. Se suministrará el zócalo de la parte derecha del elemento si se ha seleccionado la opción OB0020.
  - OL0011: Elemento al final de la línea de servicio, a la izquierda (FLI). La decoración del lado izquierdo será la misma que se ha escogido para la fachada del elemento. Se suministrará el zócalo de la parte izquierda del elemento si se ha seleccionado la opción OB0020.
- Opciones para la Reserva Fría:
  - ORF0010: Cerradura con llave en los modelos con puertas completas.
- Opciones para el Grupo Frío:
  - OGF0010: Grupo frío remoto. Mueble a instalar a un máximo de 5 m del compresor del grupo remoto, con la unidad frigorífica suministrada de serie. En caso de requerirse más longitud, el grupo frigorífico remoto se debe dimensionar específicamente. Grupo de refrigeración remoto no incluido. No se incluye válvula de expansión ni llaves de corte. Líneas de conexión de líquido y gas de 3/8" Cu.
  - OGF0020: Grupo frío a 230V 1N 60 Hz.
  - OGF0021: Grupo frío a 110V 1~ 60 Hz.
  - OGF0030: Grupo frío tropicalizado. Para ser empleado en condiciones de temperatura ambiente de 40°C, con un 40% de humedad máximos (en condiciones de clase climática V). Esta opción no es aplicable a los modelos VCR-SR-CT-6, VCR-SR-CP-6, VCR-CR-CT-6 y VCR-CR-CP-6.

## « Muebles con vitrina refrigerada cúbica de 4 niveles y cuba ventilada

- Muebles con vitrina refrigerada cúbica de cuatro niveles y cuba ventilada, especialmente diseñados para mantener, exponer y distribuir alimentos fríos (p. ej. postres, frutas, yogures, entrantes fríos presentados en platos o ramequines, etc.) y bebidas frías (p. ej. botellas o latas altas, etc.) durante servicios de duración prolongada, hasta 24 horas.
- Cuba refrigerada ventilada de acero inoxidable, con profundidad ajustable (30, 70 y 115 mm), con nivel de exposición liso y zona de drenaje ligeramente inclinada.
- Sistema de refrigeración ventilado que crea un caudal de aire frío constante, generado por los ventiladores del módulo de evaporación en la parte inferior de la vitrina. El aire frío es canalizado a través de los difusores internos de las puertas a los diferentes niveles de estantes. De esta manera, se crea una cortina de aire frío que, renovándose constantemente, envuelve a los alimentos de la vitrina, permitiendo una mayor rapidez en alcanzar la temperatura de trabajo así como una mejor
- Laterales de la vitrina de 6 mm de espesor fabricados en cristal templado para incrementar la seguridad de las operaciones.
- Cuatro (4) niveles de estantes en cristal templado de 8 mm de espesor, con altura ajustable, y con una distancia de 200 mm entre ellos.
- Estructura de la vitrina fijada firmemente sobre el armazón del mueble mediante mecanismos de sujeción en acero inoxidable.
- Puertas con bisagra abatibles en la parte posterior de la vitrina para el fácil acceso a la reposición de producto.
- Abierta en el lado del cliente.
- Dos (2) modelos de muebles de acuerdo con el tipo de cierre de la vitrina para periodos fuera de servicio: modelos con cortina textil enrollable (CT) o con persiana de lamas y cerradura (CP).
- Tiras de LED de 4500°K, en color puro blanco, con 14.5 w/m, integradas en la parte superior y los lados de la vitrina.
- Armazón del mueble fabricado totalmente en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Encimera de acero inoxidable de 2 mm de espesor en acabado vibrado, ofreciendo una gran durabilidad y resistencia. Frontal de encimera de 100 mm de altura en acabado satinado con arista superior en radio.
- Junta de silicona apta para el uso alimentario, elástica e impermeable, a colocar entre las encimeras de los muebles para asegurar una unión precisa. Asegura la estanqueidad, evita la acumulación de partículas de alimentos entre los muebles y garantiza un fácil acceso para la limpieza.
- Panel frontal de fibra de densidad media (MDF) hidrófugo, con 19 mm de espesor, a 150 mm del suelo.
- Fachada frontal decorada con panel laminado, de 1 mm de espesor, con diferentes colores opcionales.
- Perfiles de protección de acero inoxidable en la fachada, con 40 mm de anchura en los lados y 20 mm en la base.
- Correbandejas en acero inoxidable, a 800 mm de altura, asegurando un acceso fácil a las personas con movilidad reducida. Compuesto por tres (3) tubos de sección redonda de Ø 30 mm y dos (2) soportes con perfil de tubo oblongo con embellecedores en los extremos. Sistema de anclaje a la fachada oculto a la vista. Su diseño redondeado facilita la limpieza y el guiado de las bandejas. Suministrado desmontado.
- Sistema de refrigeración ventilado para la cuba mediante ventiladores electrónicos y evaporadores de gran superficie, tratados con recubrimiento anticorrosión.
- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la cuba ventilada. En los modelos con reserva, el control de temperatura es independiente, por lo que se cuenta con dos (2) termostatos separados. Función programable para la puesta en marcha diferida del grupo frío, permitiendo ahorros energéticos.
- Sistema de desescarche automático minimizando la carga de trabajo del compresor y, por tanto, generando ahorros energéticos.
- Desagüe de 3/4", integrado mediante embutición en la cuba, permitiendo evacuar las aguas de condensación que puedan producirse en la misma. Se requiere de forma obligatoria conexión del desagüe a la red general de saneamiento de agua.
- Sistema inteligente de evaporación del agua de desescarche y cubeta de desborde como accesorios opcionales. Reduce el consumo energético al activar la resistencia sólo en presencia de un determinado nivel de agua.
- Rejilla de ventilación con lamas fijas fabricadas en acero inoxidable en el lado del cliente.
- Unidad condensadora montada sobre guías deslizantes, lo que permite que las operaciones de mantenimiento sean rápidas y precisas.
- Componentes electrónicos accesibles en un único punto, de fácil acceso, para facilitar las operaciones de mantenimiento.
- Caja de registro conteniendo todas las conexiones eléctricas. Proporciona un acceso centralizado a todos los elementos técnicos alimentados eléctricamente.
- Dos (2) modelos de muebles con vitrina refrigerada y cuba ventilada: sin reserva (SR) y con reserva fría ventilada (CR).
- Los modelos SR pueden incorporar un espacio para almacenamiento neutro de dos (2) niveles, compuesto por un estante intermedio regulable en altura y una base, a suministrar como accesorios opcionales.
- Los modelos CR disponen de reservas refrigeradas GN 2/1, con las siguientes características:
  - Evaporador para la reserva fría con tiro de aire forzado y tratado con recubrimiento anticorrosión.
  - Puertas de acero inoxidable con tirador ergonómico, perfectamente integrado en toda la altura de la puerta, permitiendo una apertura y limpieza fáciles, evitando la acumulación de suciedad.
  - Puertas con bisagra que disponen de un mecanismo de cierre y bloqueo automático para evitar incrementos de temperatura. Si la apertura es menor de 90°, se cierra automáticamente. Si es mayor de 120° se bloquea.
  - Burlete magnético extraíble, para facilitar su limpieza y maximizar la higiene, garantiza el aislamiento de la reserva.
  - Aislamiento con 40 mm de espesor de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
  - Desagüe de 3/4" integrado en la reserva, permitiendo evacuar las aguas de condensación que puedan producirse en el interior de la misma.
  - Reserva fría con uno (1) o dos (2) compartimentos GN 2/1, dependiendo del tamaño del mueble. Un (1) compartimento GN 2/1 para modelos 3 y 4 GN. Dos (2) compartimentos GN 2/1 para modelos 5 y 6 GN.
  - Cinco (5) niveles para el posicionamiento de estantes, lo que permite una mayor capacidad y flexibilidad de carga, con una distancia de 47 mm entre ellos. Equipado con tres (3) pares de guías por puerta.
  - Compatible con recipientes 2 x GN 1/1 o 1 x GN 2/1. Equipado con guías compatibles. No se incluyen recipientes GN como dotación estándar.
  - Cerradura con llave para las puertas de la reserva, disponible como opción.
  - Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la reserva fría.
  - Temperatura de trabajo en la reserva fría (en condiciones de clase climática III): desde +0 °C a +4 °C.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura con rosca oculta. La altura estándar es de 150 mm.
- Los zócalos y cualquier otro accesorio deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.
- Gas refrigerante: Olefín hidrofluorocarbono R452a (HFO/HFC).
- Temperatura de trabajo (en condiciones de clase climática III):
  - Desde 0 °C a +4 °C en la cuba ventilada.
  - Desde +4 °C a 10 °C en la vitrina.
- Voltaje y frecuencia: 230V 1N 50 Hz.



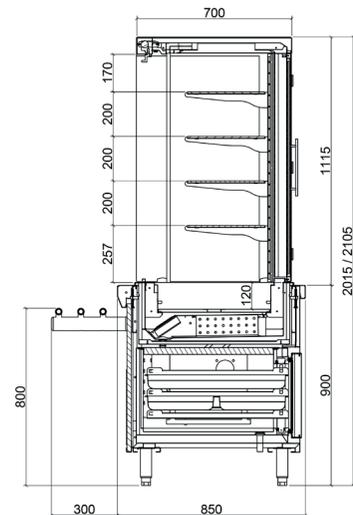
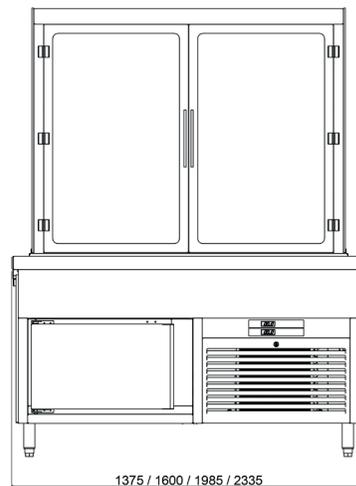
VCR-SR-CT-4-4



VCR-SR-CT-4



VCR-CR-CT-4-4



VCR-CR-CT-4

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad GN	Descripción	Lado cliente	Profundidad cuba (mm)	Capacidad platos (Ø 150 mm) en cuba // vitrina	Capacidad ramequines (Ø 130 mm) en cuba // vitrina	Capacidad botellas (Ø 65 mm) en cuba // vitrina	Potencia (W)	Reserva	
VCR-SR-CT-4-3	18001566	1375 x 850 x 2015	3 GN 1/1	Sin reserva y vitrina refrigerada	Con cortina	30 - 70 -115	28 // 84	37 // 112	150 // 448	930	-	
VCR-SR-CT-4-4	18001567	1600 x 850 x 2015	4 GN 1/1	Sin reserva y vitrina refrigerada	Con cortina	30 - 70 -115	37 // 109	50 // 146	200 // 585	1290	-	
VCR-SR-CT-4-5	18001568	1985 x 850 x 2015	5 GN 1/1	Sin reserva y vitrina refrigerada	Con cortina	30 - 70 -115	47 // 135	62 // 179	250 // 719	1510	-	
VCR-SR-CT-4-6	18001569	2335 x 850 x 2015	6 GN 1/1	Sin reserva y vitrina refrigerada	Con cortina	30 - 70 -115	56 // 161	75 // 214	300 // 857	1980	-	
VCR-SR-CP-4-3	18001570	1375 x 850 x 2105	3 GN 1/1	Sin reserva y vitrina refrigerada	Con persiana de lamas	30 - 70 -115	28 // 84	37 // 112	150 // 448	930	-	
VCR-SR-CP-4-4	18001571	1600 x 850 x 2105	4 GN 1/1	Sin reserva y vitrina refrigerada	Con persiana de lamas	30 - 70 -115	37 // 109	50 // 146	200 // 585	1290	-	
VCR-SR-CP-4-5	18001572	1985 x 850 x 2105	5 GN 1/1	Sin reserva y vitrina refrigerada	Con persiana de lamas	30 - 70 -115	47 // 135	62 // 179	250 // 719	1510	-	
VCR-SR-CP-4-6	18001573	2335 x 850 x 2105	6 GN 1/1	Sin reserva y vitrina refrigerada	Con persiana de lamas	30 - 70 -115	56 // 161	75 // 214	300 // 857	1980	-	
VCR-CR-CT-4-3	18001574	1375 x 850 x 2015	3 GN 1/1	Con reserva fría y vitrina refrigerada	Con cortina	30 - 70 -115	28 // 84	37 // 112	150 // 448	1215	1 puerta GN 2/1	
VCR-CR-CT-4-4	18001575	1600 x 850 x 2015	4 GN 1/1	Con reserva fría y vitrina refrigerada	Con cortina	30 - 70 -115	37 // 109	50 // 146	200 // 585	1605	1 puerta GN 2/1	
VCR-CR-CT-4-5	18001576	1985 x 850 x 2015	5 GN 1/1	Con reserva fría y vitrina refrigerada	Con cortina	30 - 70 -115	47 // 135	62 // 179	250 // 719	1835	2 puertas GN 2/1	
VCR-CR-CT-4-6	18001577	2335 x 850 x 2015	6 GN 1/1	Con reserva fría y vitrina refrigerada	Con cortina	30 - 70 -115	56 // 161	75 // 214	300 // 857	2500	2 puertas GN 2/1	
VCR-CR-CP-4-3	18001578	1375 x 850 x 2105	3 GN 1/1	Sin reserva y vitrina refrigerada	Con persiana de lamas	30 - 70 -115	28 // 84	37 // 112	150 // 448	1215	1 puerta GN 2/1	
VCR-CR-CP-4-4	18001579	1600 x 850 x 2105	4 GN 1/1	Sin reserva y vitrina refrigerada	Con persiana de lamas	30 - 70 -115	37 // 109	50 // 146	200 // 585	1605	1 puerta GN 2/1	
VCR-CR-CP-4-5	18001580	1985 x 850 x 2105	5 GN 1/1	Sin reserva y vitrina refrigerada	Con persiana de lamas	30 - 70 -115	47 // 135	62 // 179	250 // 719	1835	2 puertas GN 2/1	
VCR-CR-CP-4-6	18001581	2335 x 850 x 2105	6 GN 1/1	Sin reserva y vitrina refrigerada	Con persiana de lamas	30 - 70 -115	56 // 161	75 // 214	300 // 857	2500	2 puertas GN 2/1	

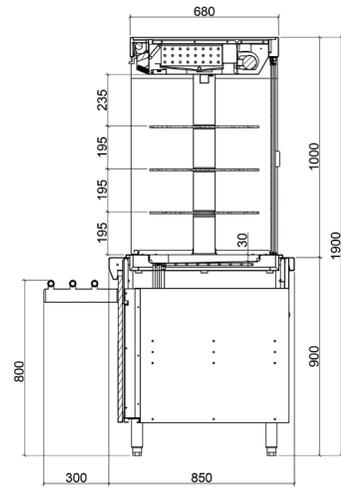
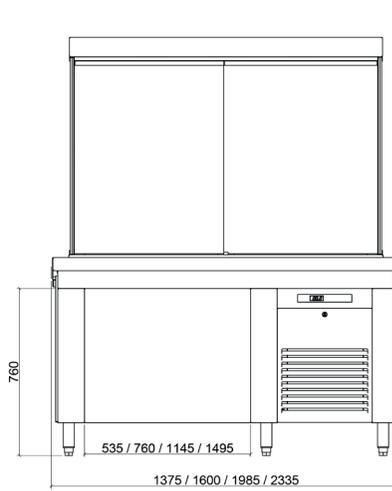
- Opciones para la Decoración de Encimeras:
  - OEN0010: Encimera en acabado espejo cara al público.
  - Otras opciones para encimeras en materiales como granito o Silestone, disponibles como proyectos a medida.
- Opciones para la Decoración de Fachadas:
  - OF0010: Fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable de acabado satinado. No compatible con fachada decorada con panel laminado en color.
  - OF0020: Fachada decorada con panel laminado en color. A escoger entre 16 colores básicos, 8 maderas y 6 metales. No compatible con fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable.
  - OF0030: Laminados en madera con vetas en vertical, no en horizontal. Esta opción solo aplica a fachadas decoradas con panel laminado en color madera.
- Opciones de Rejilla de Ventilación:
  - ORI0010: Rejilla de ventilación decorada como fachada.
- Opciones para el Correbandejas:
  - OPB0010: Sin correbandejas.
  - OPB0020: Soportes para correbandejas de tubo en sección recta en vez de tubos oblongos.
  - OPB0030: Correbandejas con terminación curva y cerrada a la derecha.
  - OPB0031: Correbandejas con terminación curva y cerrada a la izquierda.
  - Otras opciones para correbandejas en materiales como granito o Silestone, disponibles como proyectos a medida.
- Opciones para la Parte Inferior:
  - OB0014: Cuatro (4) ruedas pivotantes silenciosas de acero inoxidable de 125 mm de diámetro, dos (2) de ellas con frenos para un manejo fácil y seguro. No compatible con zócalos o decoración a 40 mm del suelo. Solo aplica a los modelos con reserva.
  - OB0015: Cinco (5) ruedas pivotantes silenciosas de acero inoxidable de 125 mm de diámetro, dos (2) de ellas con frenos para un manejo fácil y seguro. No compatible con zócalos o decoración a 40 mm del suelo. Solo aplica a los modelos sin reserva.
- OB0020: Zócalo de acero inoxidable. Suministrado desmontado. No compatible con ruedas o decoración a 40 mm del suelo.
- OB0030: Decoración a 40 mm del suelo. No compatible con ruedas o zócalos.
- Opciones de Distribución:
  - OL0010: Elemento al final de la línea de servicio, a la derecha (FLD). La decoración del lado derecho será la misma que se ha escogido para la fachada del elemento. Se suministrará el zócalo de la parte derecha del elemento si se ha seleccionado la opción OB0020.
  - OL0011: Elemento al final de la línea de servicio, a la izquierda (FLI). La decoración del lado izquierdo será la misma que se ha escogido para la fachada del elemento. Se suministrará el zócalo de la parte izquierda del elemento si se ha seleccionado la opción OB0020.
- Opciones para la Reserva Fría:
  - ORF0010: Cerradura con llave en los modelos con puertas completas.
- Opciones para el Grupo Frío:
  - OGF0010: Grupo frío remoto. Mueble a instalar a un máximo de 5 m del compresor del grupo remoto, con la unidad frigorífica suministrada de serie. En caso de requerirse más longitud, el grupo frigorífico remoto se debe dimensionar específicamente. Grupo de refrigeración remoto no incluido. No se incluye válvula de expansión ni llaves de corte. Líneas de conexión de líquido y gas de 3/8" Cu.
  - OGF0020: Grupo frío a 230V 1N 60 Hz.
  - OGF0021: Grupo frío a 110V 1~ 60 Hz.
  - OGF0030: Grupo frío tropicalizado. Para ser empleado en condiciones de temperatura ambiente de 40°C, con un 40% de humedad máximos (en condiciones de clase climática V). Esta opción no es aplicable a los modelos VCR-SR-CT-4-6, VCR-SR-CP-4-6, VCR-CR-CT-4-6 y VCR-CR-CP-4-6.

## « Muebles con vitrina refrigerada cúbica de 3 niveles y cuba estática (alta capacidad)

- Muebles con vitrina refrigerada cúbica de tres niveles y cuba estática, especialmente diseñados para mantener, exponer y distribuir alimentos fríos (p. ej. postres, frutas, entrantes fríos, etc. presentados en platos o ramequines) y bebidas frías (p. ej. botellas o latas pequeñas, etc.) durante servicios de duración reducida y alta capacidad, ideal para establecimientos con limitaciones espaciales.
- Cuba refrigerada estática de acero inoxidable, con 30 mm de profundidad, ligeramente inclinada para facilitar su drenaje. Esquinas internas redondeadas para facilitar su limpieza y asegurar una higiene máxima.
- Laterales de la vitrina de 6 mm de espesor fabricados en cristal templado para incrementar la seguridad de las operaciones.
- Tres (3) niveles de estantes en cristal templado de 8 mm de espesor, y con una distancia de 195 mm entre ellos.
- Estructura de la vitrina fijada firmemente sobre el armazón del mueble mediante mecanismos de sujeción en acero inoxidable.
- Abierta en el lado del cliente. Con cortina textil enrollable para ahorrar energía fuera de las horas de servicio.
- Puertas correderas en la parte posterior de la vitrina para el fácil acceso a la reposición de producto.
- Tiras de LED de 4500°K, en color puro blanco, con 14.5 w/m, integradas en la parte superior y los lados de la vitrina.
- Armazón del mueble fabricado totalmente en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Encimera de acero inoxidable de 2 mm de espesor en acabado vibrado, ofreciendo una gran durabilidad y resistencia. Frontal de encimera de 100 mm de altura en acabado satinado con arista superior en radio.
- Junta de silicona apta para el uso alimentario, elástica e impermeable, a colocar entre las encimeras de los muebles para asegurar una unión precisa. Asegura la estanqueidad, evita la acumulación de partículas de alimentos entre los muebles y garantiza un fácil acceso para la limpieza.
- Panel frontal de fibra de densidad media (MDF) hidrófugo, con 19 mm de espesor, a 150 mm del suelo.
- Fachada frontal decorada con panel laminado, de 1 mm de espesor, con diferentes colores opcionales.
- Perfiles de protección de acero inoxidable en la fachada, con 40 mm de anchura en los lados y 20 mm en la base.
- Correbandejas en acero inoxidable, a 800 mm de altura, asegurando un acceso fácil a las personas con movilidad reducida. Compuesto por tres (3) tubos de sección redonda de Ø 30 mm y dos (2) soportes con perfil de tubo oblongo con embellecedores en los extremos. Sistema de anclaje a la fachada oculto a la vista. Su diseño redondeado facilita la limpieza y el guiado de las bandejas. Suministrado desmontado.
- Sistema de refrigeración de la cuba estática mediante serpentín de cobre expansionado localizado en su base.
- Evaporador en la parte superior de la vitrina con tiro de aire forzado y tratado con recubrimiento anticorrosión.
- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la cuba estática. En los modelos con reserva, el control de temperatura es independiente, por lo que se cuenta con dos (2) termostatos separados. Función programable para la puesta en marcha diferida del grupo frío, permitiendo ahorros energéticos.
- Sistema de desescarche automático minimizando la carga de trabajo del compresor y, por tanto, generando ahorros energéticos.
- Desagüe de 1/2", integrado mediante embutición en la cuba, permitiendo evacuar las aguas de condensación que puedan producirse en la misma. Es recomendable una conexión del desagüe a la red general de saneamiento de agua.
- Sistema inteligente de evaporación del agua de desescarche de serie. Reduce el consumo energético al activar la resistencia sólo en presencia de un determinado nivel de agua.
- Rejilla de ventilación con lamas fijas fabricadas en acero inoxidable en el lado del cliente.
- Unidad condensadora montada sobre guías deslizantes, lo que permite que las operaciones de mantenimiento sean rápidas y precisas.
- Componentes electrónicos accesibles en un único punto, de fácil acceso, para facilitar las operaciones de mantenimiento.
- Caja de registro conteniendo todas las conexiones eléctricas. Proporciona un acceso centralizado a todos los elementos técnicos alimentados eléctricamente.
- Dos (2) modelos de muebles con vitrina refrigerada y cuba estática: sin reserva (SR) y con reserva fría ventilada (CR).
- Los modelos SR pueden incorporar un espacio para almacenamiento neutro de dos (2) niveles, compuesto por un estante intermedio regulable en altura y una base, a suministrar como accesorios opcionales.
- Los modelos CR disponen de reservas refrigeradas GN 2/1, con las siguientes características:
  - Evaporador para la reserva fría con tiro de aire forzado y tratado con recubrimiento anticorrosión.
  - Puertas de acero inoxidable con tirador ergonómico, perfectamente integrado en toda la altura de la puerta, permitiendo una apertura y limpieza fáciles, evitando la acumulación de suciedad.
  - Puertas con bisagra que disponen de un mecanismo de cierre y bloqueo automático para evitar incrementos de temperatura. Si la apertura es menor de 90°, se cierra automáticamente. Si es mayor de 120° se bloquea.
  - Burllete magnético extraíble, para facilitar su limpieza y maximizar la higiene, garantiza el aislamiento de la reserva.
  - Aislamiento con 40 mm de espesor de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
  - Desagüe de 3/4" integrado en la reserva, permitiendo evacuar las aguas de condensación que puedan producirse en el interior de la misma.
  - Reserva fría con uno (1) o dos (2) compartimentos GN 2/1, dependiendo del tamaño del mueble. Un (1) compartimento GN 2/1 para modelos 3 y 4 GN. Dos (2) compartimentos GN 2/1 para modelos 5 y 6 GN.
  - Ocho (8) niveles para el posicionamiento de estantes, lo que permite una mayor capacidad y flexibilidad de carga, con una distancia de 47 mm entre ellos. Equipado con cuatro (4) pares de guías por puerta.
  - Compatible con recipientes 2 x GN 1/1 o 1 x GN 2/1. Equipado con guías compatibles. No se incluyen recipientes GN como dotación estándar.
  - Cerradura con llave para las puertas de la reserva, disponible como opción.
  - Cajones de acero inoxidable, en vez de puertas en la reserva, disponibles como opciones. Cajones con fondo perforado y sistema de deslizamiento de guías telescópicas, que permiten una retracción máxima para maximizar la superficie de trabajo.
  - Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la reserva fría.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura con rosca oculta. La altura estándar es de 150 mm.
- Los zócalos y cualquier otro accesorio deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.
- Gas refrigerante: Olefín hidrofluorocarbono R452a (HFO/HFC).
- Temperatura de trabajo (en condiciones de clase climática III):
  - Desde -10 °C a +5 °C en la cuba estática.
  - Desde +3 °C a 8 °C en la vitrina.
- Voltaje y frecuencia: 230V 1N 50 Hz.



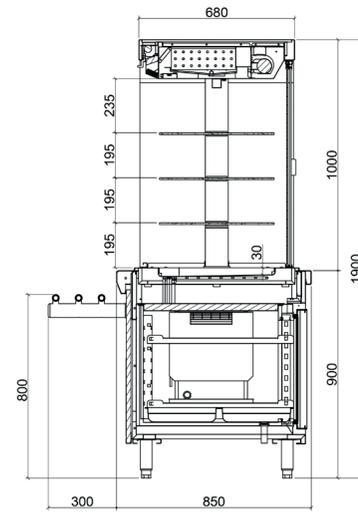
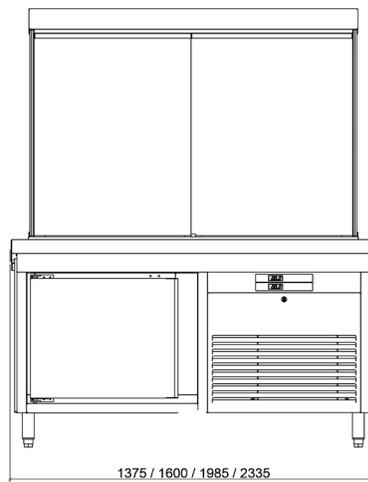
VCRE-SR-CT-4



VCRE-SR-CT



VCRE-CR-CT-4



VCRE-CR-CT

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad GN	Descripción	Lado cliente	Profundidad cuba (mm)	Capacidad platos (Ø 150 mm) en cuba // vitrina	Capacidad ramequines (Ø 130 mm) en cuba // vitrina	Capacidad botellas (Ø 65 mm) en cuba // vitrina	Potencia (W)	Reserva
VCRE-SR-CT-3	18001582	1375 x 850 x 1900	3 GN 1/1	Sin reserva y vitrina refrigerada	Con cortina	30	27 // 72	36 // 95	146 // 383	1100	-
VCRE-SR-CT-4	18001583	1600 x 850 x 1900	4 GN 1/1	Sin reserva y vitrina refrigerada	Con cortina	30	36 // 99	48 // 132	195 // 529	1300	-
VCRE-SR-CT-5	18001584	1985 x 850 x 1900	5 GN 1/1	Sin reserva y vitrina refrigerada	Con cortina	30	46 // 126	61 // 168	245 // 675	1550	-
VCRE-SR-CT-6	18001585	2335 x 850 x 1900	6 GN 1/1	Sin reserva y vitrina refrigerada	Con cortina	30	55 // 154	73 // 214	295 // 821	1830	-
VCRE-CR-CT-3	18001586	1375 x 850 x 1900	3 GN 1/1	Con reserva fría y vitrina refrigerada	Con cortina	30	27 // 72	36 // 95	146 // 383	1325	1 puerta GN 2/1
VCRE-CR-CT-4	18001587	1600 x 850 x 1900	4 GN 1/1	Con reserva fría y vitrina refrigerada	Con cortina	30	36 // 99	48 // 132	195 // 529	1545	1 puerta GN 2/1
VCRE-CR-CT-5	18001588	1985 x 850 x 1900	5 GN 1/1	Con reserva fría y vitrina refrigerada	Con cortina	30	46 // 126	61 // 168	245 // 675	1990	2 puertas GN 2/1
VCRE-CR-CT-6	18001589	2335 x 850 x 1900	6 GN 1/1	Con reserva fría y vitrina refrigerada	Con cortina	30	55 // 154	73 // 214	295 // 821	2170	2 puertas GN 2/1

- Opciones para la Decoración de Encimeras:
  - OEN0010: Encimera en acabado espejo cara al público.
  - Otras opciones para encimeras en materiales como granito o Silestone, disponibles como proyectos a medida.
- Opciones para la Decoración de Fachadas:
  - OF0010: Fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable de acabado satinado. No compatible con fachada decorada con panel laminado en color.
  - OF0020: Fachada decorada con panel laminado en color. A escoger entre 16 colores básicos, 8 maderas y 6 metales. No compatible con fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable.
  - OF0030: Laminados en madera con vetas en vertical, no en horizontal. Esta opción solo aplica a fachadas decoradas con panel laminado en color madera.
- Opciones de Rejilla de Ventilación:
  - ORI0010: Rejilla de ventilación decorada como fachada.
- Opciones para el Correbandedas:
  - OPB0010: Sin correbandedas.
  - OPB0020: Soportes para correbandedas de tubo en sección recta en vez de tubos oblongos.
  - OPB0030: Correbandedas con terminación curva y cerrada a la derecha.
  - OPB0031: Correbandedas con terminación curva y cerrada a la izquierda.
  - Otras opciones para correbandedas en materiales como granito o Silestone, disponibles como proyectos a medida.
- Opciones para la Parte Inferior:
  - OB0014: Cuatro (4) ruedas pivotantes silenciosas de acero inoxidable de 125 mm de diámetro, dos (2) de ellas con frenos para un manejo fácil y seguro. No compatible con zócalos o decoración a 40 mm del suelo. Solo aplica a los modelos con reserva.
  - OB0015: Cinco (5) ruedas pivotantes silenciosas de acero inoxidable de 125 mm de diámetro, dos (2) de ellas con frenos para un manejo fácil y seguro. No compatible con zócalos o decoración a 40 mm del suelo. Solo aplica a los modelos sin reserva.
  - OB0020: Zócalo de acero inoxidable. Suministrado desmontado. No compatible con ruedas o decoración a 40 mm del suelo.
  - OB0030: Decoración a 40 mm del suelo. No compatible con ruedas o zócalos.
- Opciones de Distribución:
  - OLO0010: Elemento al final de la línea de servicio, a la derecha (FLD). La decoración del lado derecho será la misma que se ha escogido para la fachada del elemento. Se suministrará el zócalo de la parte derecha del elemento si se ha seleccionado la opción OB0020.
  - OLO0011: Elemento al final de la línea de servicio, a la izquierda (FLI). La decoración del lado izquierdo será la misma que se ha escogido para la fachada del elemento. Se suministrará el zócalo de la parte izquierda del elemento si se ha seleccionado la opción OB0020.
- Opciones para la Reserva Fría:
  - ORF0010: Cerradura con llave en los modelos con puertas completas. No compatibles con cajones.
  - ORF0011: Cajones en vez de puertas en la reserva. No compatibles con puertas completas.
- Opciones para el Grupo Frío:
  - OGF0010: Grupo frío remoto. Mueble a instalar a un máximo de 5 m del compresor del grupo remoto, con la unidad frigorífica suministrada de serie. En caso de requerirse más longitud, el grupo frigorífico remoto se debe dimensionar específicamente. Grupo de refrigeración remoto no incluido. No se incluye válvula de expansión ni llaves de corte. Líneas de conexión de líquido y gas de 3/8" Cu.
  - OGF0020: Grupo frío a 230V 1N 60 Hz.
  - OGF0021: Grupo frío a 110V 1~ 60 Hz.
  - OGF0030: Grupo frío tropicalizado. Para ser empleado en condiciones de temperatura ambiente de 40°C, con un 40% de humedad máximos (en condiciones de clase climática V). Esta opción no es aplicable a los modelos VCRE-SR-CT-6 y VCRE-CR-CT-6

## ACCESORIOS DE MUEBLES REFRIGERADOS

### « Estantes intermedios



ESF

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Descripción	Aplica a
ESF-3	19046585	534 x 670	Estante intermedio regulable en altura para elementos refrigerados ESF-3	SCR-SR-30-3, SCR-SR-80-3, SCV-SR-3, VCR-SR-CT-3, VCR-SR-CP-3, VCR-SR-CT-4-3, VCR-SR-CP-4-3, VCRE-SR-CT-3
ESF-4	19046586	759 x 670	Estante intermedio regulable en altura para elementos refrigerados ESF-4	SCR-SR-30-4, SCR-SR-80-4, SCV-SR-4, VCR-SR-CT-4, VCR-SR-CP-4, VCR-SR-CT-4-4, VCR-SR-CP-4-4, VCRE-SR-CT-4
ESF-5/6	19046587	1144 x 670	Estante intermedio regulable en altura para elementos refrigerados ESF-5/6	SCR-SR-30-5/6, SCR-SR-80-5/6, SCV-SR-5/6, VCR-SR-CT-5/6, VCR-SR-CP-5/6, VCR-SR-CT-4-5/6, VCR-SR-CP-4-5/6, VCRE-SR-CT-5/6

### « Kit cubeta de evaporación



EV-KIT



OF-PAN

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Descripción	Potencia (W)	Aplica a
EV-KIT-450	19046595	400 x 170 x 65	Kit cubeta de evaporación del agua de desescarche (450 w) EV-KIT-450	450	SCV-SR-3, VCR-SR-CT-3, VCR-SR-CP-3, VCR-SR-CT-4-3, VCR-SR-CP-4-3, SCV-3
EV-KIT-900	19046596	400 x 170 x 65	Kit cubeta de evaporación del agua de desescarche (900 w) EV-KIT-950	900	SCV-CR-3, VCR-CR-XX-3, VCR-CR-XX-4-3, SCV-SR-4, SCV-CR-4, VCR-SR-XX-4, VCR-CR-XX-4, VCR-SR-XX-4-4, VCR-CR-XX-4-4, SCV-4, SCV-SR-5, VCR-SR-XX-5, VCR-SR-XX-4-5, SCV-5
EV-KIT-1350	19046597	400 x 170 x 65	Kit cubeta de evaporación del agua de desescarche (1350 w) EV-KIT-1350	1350	SCV-CR-5, VCR-CR-XX-5, VCR-CR-XX-4-5, SCV-SR-6, SCV-CR-6, VCR-SR-XX-6, VCR-CR-XX-6, VCR-SR-XX-6-6, VCR-CR-XX-6-6, SCV-6
OF-PAN	19046598	GN 1/1 - 150 mm	Cubeta de desborde del agua de desescarche OF-PAN	-	SCV-SR-X, SCV-CR-X, VCR-SR-CT-X, VCR-SR-CP-X, VCR-CR-CT-X, VCR-CR-CP-X, VCR-SR-CT-4-X, VCR-SR-CP-4-X, VCR-CR-CT-4-X, VCR-CR-CP-4-X, SCV-X

### « Herramienta para levantar elementos técnicos del drop-in



PAL-DROPIN

Modelo	Referencia	Descripción	Aplica a
PAL-DROPIN	19046641	Útil para levantar elementos técnicos PAL-DROPIN	Todos los elementos de self-service con elementos técnicos calientes o fríos



Los muebles de tipo isla son ideales para crear soluciones que ofrezcan una mejor distribución y accesibilidad a los alimentos. Aprovecha todo el espacio útil disponible. El estante portaplatos es opcional.

### « Muebles isla con cuba de hielo 80 mm

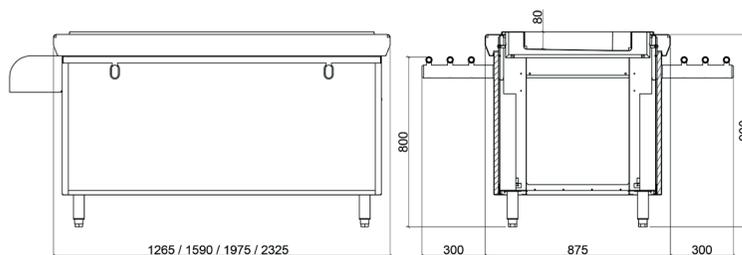
- Muebles isla o buffets con cuba de hielo especialmente diseñados para mantener, exponer y distribuir alimentos fríos presentados sobre hielo (p. ej. frutas, postres, entrantes fríos presentados en platos o ramequines) o bebidas frías presentadas también sobre hielo (p. ej. botellas, latas, zumos, refrescos, etc.) durante el servicio, con acceso de clientes por los dos lados útiles del mueble.
- Cuba de acero inoxidable neutra, de 80 mm de profundidad, ligeramente inclinada para facilitar su drenaje. Esquinas internas redondeadas para facilitar su limpieza y asegurar una higiene máxima.
- Armazón del mueble fabricado totalmente en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Encimera de acero inoxidable de 2 mm de espesor en acabado vibrado, ofreciendo una gran durabilidad y resistencia. Frontal de encimera de 100 mm de altura en acabado satinado con arista superior en radio.
- Paneles de fibra de densidad media (MDF) hidrófugos, con 19 mm de espesor en las cuatro caras, a 150 mm del suelo.
- Fachadas decoradas con panel laminado, de 1 mm de espesor en las cuatro caras, con diferentes colores opcionales.
- Perfiles de protección de acero inoxidable en las fachadas, con 30 mm de anchura en los lados y 20 mm en la base.
- Correbandejas en acero inoxidable, a 800 mm de altura, asegurando un acceso fácil a las personas con movilidad reducida e instalado en los dos lados útiles del mueble. Compuesto por tres (3) tubos de sección redonda de Ø 30 mm y dos (2) soportes con perfil de tubo oblongo con embellecedores en los extremos. Sistema de anclaje a la fachada oculto a la vista. Su diseño redondeado facilita la limpieza y el guiado de las bandejas. Suministrado desmontado.
- Desagüe de 3/4" para evacuar el agua producida por el derretimiento del hielo. Válvula esfera-mariposa de 3/4" cuando no existe conexión a la red general de saneamiento de agua.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura con rosca oculta. La altura estándar es de 150 mm.
- Estante portaplatos, a ser instalado en cualquiera de los dos lados no útiles del mueble, a suministrar como accesorio opcional.
- Las pantallas, cristales, zócalos y cualquier otro accesorio deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.



SCNH-80-4



Accesorio SP-70



SCNH-80

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad GN	Descripción	Profundidad cuba (mm)	Capacidad platos (Ø 150 mm) en cuba	Capacidad ramequines (Ø 130 mm) en cuba	Capacidad botellas (Ø 65 mm) en cuba
SCNH-80-3	18001663	1265 x 875 x 900	3 GN 1/1	Cuba neutra aislada	80	27	36	146
SCNH-80-4	18001664	1590 x 875 x 900	4 GN 1/1	Cuba neutra aislada	80	36	48	195
SCNH-80-5	18001665	1975 x 875 x 900	5 GN 1/1	Cuba neutra aislada	80	46	61	245
SCNH-80-6	18001666	2325 x 875 x 900	6 GN 1/1	Cuba neutra aislada	80	55	73	295
SP-70	19043113	680 x 250 x 170		Estante portaplatos en acero inoxidable para islas SP-70				

- Opciones para la Decoración de Encimeras:
  - OEN0010: Encimera en acabado espejo cara al público.
  - Otras opciones para encimeras en materiales como granito o Silestone, disponibles como proyectos a medida.
- Opciones para la Decoración de Fachadas:
  - OF0010: Fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable de acabado satinado. No compatible con fachada decorada con panel laminado en color.
  - OF0020: Fachada decorada con panel laminado en color. A escoger entre 16 colores básicos, 8 maderas y 6 metales. No compatible con fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable.
  - OF0030: Laminados en madera con vetas en vertical, no en horizontal. Esta opción solo aplica a fachadas decoradas con panel laminado en color madera.
- Opciones para el Correbandejas:
  - OPB0010: Sin correbandejas.
  - OPB0020: Soportes para correbandejas de tubo en sección recta en vez de tubos oblongos.
  - OPB0030: Correbandejas con terminación curva y cerrada a la derecha.
  - OPB0031: Correbandejas con terminación curva y cerrada a la izquierda.
  - Otras opciones para correbandejas en materiales como granito o Silestone, disponibles como proyectos a medida.
- Opciones para la Parte Inferior:
  - OB0014: Cuatro (4) ruedas pivotantes silenciosas de acero inoxidable de 125 mm de diámetro, dos (2) de ellas con frenos para un manejo fácil y seguro. No compatible con zócalos o decoración a 40 mm del suelo.
  - OB0020: Zócalo de acero inoxidable. Suministrado desmontado. No compatible con ruedas o decoración a 40 mm del suelo.
  - OB0030: Decoración a 40 mm del suelo. No compatible con ruedas o zócalos.

## « Muebles isla con cuba de hielo 120 mm

- Muebles isla o buffets con cuba de hielo especialmente diseñados para mantener, exponer y distribuir alimentos fríos presentados sobre hielo (p. ej. frutas, postres, entrantes fríos presentados en platos o ramequines) o bebidas frías presentadas también sobre hielo (p. ej. botellas, latas, zumos, refrescos, etc.) durante el servicio, con acceso de clientes por los dos lados útiles del mueble.
- Cuba de acero inoxidable neutra, de 120 mm de profundidad.
- Tres (3) tiras LED RGB con potencia 14.5 w/m en el fondo de la cuba para conseguir una iluminación homogénea. Regulador de potencia para proporcionar diferentes tonalidades de color.
- Doble fondo en metacrilato perforado que permite el paso de la iluminación LED situada en el fondo de la cuba.
- Armazón del mueble fabricado totalmente en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Encimera de acero inoxidable de 2 mm de espesor en acabado vibrado, ofreciendo una gran durabilidad y resistencia. Frontal de encimera de 100 mm de altura en acabado satinado con arista superior en radio.
- Paneles de fibra de densidad media (MDF) hidrófugos, con 19 mm de espesor en las cuatro caras, a 150 mm del suelo.
- Fachadas decoradas con panel laminado, de 1 mm de espesor en las cuatro

caras, con diferentes colores opcionales.

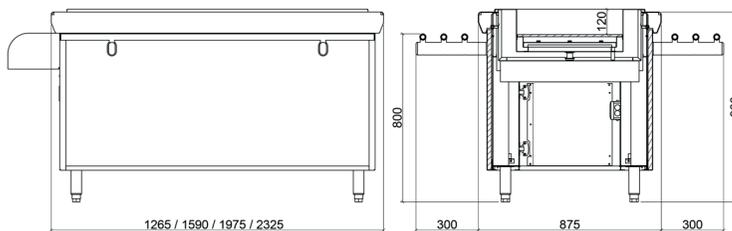
- Perfiles de protección de acero inoxidable en las fachadas, con 30 mm de anchura en los lados y 20 mm en la base.
- Correbandejas en acero inoxidable, a 800 mm de altura, asegurando un acceso fácil a las personas con movilidad reducida e instalado en los dos lados útiles del mueble. Compuesto por tres (3) tubos de sección redonda de Ø 30 mm y dos (2) soportes con perfil de tubo oblongo con embellecedores en los extremos. Sistema de anclaje a la fachada oculto a la vista. Su diseño redondeado facilita la limpieza y el guiado de las bandejas. Suministrado desmontado.
- Desagüe de 3/4" para evacuar el agua producida por el derretimiento del hielo. Válvula esfera-mariposa de 3/4" cuando no existe conexión a la red general de saneamiento de agua.
- Caja de registro conteniendo todas las conexiones eléctricas. Proporciona un acceso centralizado a todos los elementos técnicos alimentados eléctricamente.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura con rosca oculta. La altura estándar es de 150 mm.
- Estante portaplatos, a ser instalado en cualquiera de los dos lados no útiles del mueble, a suministrar como accesorio opcional.
- Las pantallas, cristales, zócalos y cualquier otro accesorio deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.



SCNH-120-4



Accesorio SP-70



SCNH-120

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad GN	Descripción	Profundidad cuba (mm)	Capacidad platos (Ø 150 mm) en cuba	Capacidad ramequines (Ø 130 mm) en cuba	Capacidad botellas (Ø 65 mm) en cuba	Potencia (W)
SCNH-120-3	18001590	1265 x 875 x 900	3 GN 1/1	Cuba neutra aislada	120	27	36	146	45
SCNH-120-4	18001591	1590 x 875 x 900	4 GN 1/1	Cuba neutra aislada	120	36	48	195	60
SCNH-120-5	18001592	1975 x 875 x 900	5 GN 1/1	Cuba neutra aislada	120	46	61	245	80
SCNH-120-6	18001593	2325 x 875 x 900	6 GN 1/1	Cuba neutra aislada	120	55	73	295	100
SP-70	19043113	680 x 250 x 170	Estante portaplatos en acero inoxidable para islas SP-70						

- Opciones para la Decoración de Encimeras:
  - OEN0010: Encimera en acabado espejo cara al público.
  - Otras opciones para encimeras en materiales como granito o Silestone, disponibles como proyectos a medida.
- Opciones para la Decoración de Fachadas:
  - OF0010: Fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable de acabado satinado. No compatible con fachada decorada con panel laminado en color.
  - OF0020: Fachada decorada con panel laminado en color. A escoger entre 16 colores básicos, 8 maderas y 6 metales. No compatible con fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable.
  - OF0030: Laminados en madera con vetas en vertical, no en horizontal. Esta opción solo aplica a fachadas decoradas con panel laminado en color madera.
- Opciones para el Correbandejas:
  - OPB0010: Sin correbandejas.
  - OPB0020: Soportes para correbandejas de tubo en sección recta en vez de tubos oblongos.
  - OPB0030: Correbandejas con terminación curva y cerrada a la derecha.
  - OPB0031: Correbandejas con terminación curva y cerrada a la izquierda.
  - Otras opciones para correbandejas en materiales como granito o Silestone, disponibles como proyectos a medida.
- Opciones para la Parte Inferior:
  - OB0014: Cuatro (4) ruedas pivotantes silenciosas de acero inoxidable de 125 mm de diámetro, dos (2) de ellas con frenos para un manejo fácil y seguro. No compatible con zócalos o decoración a 40 mm del suelo.
  - OB0020: Zócalo de acero inoxidable. Suministrado desmontado. No compatible con ruedas o decoración a 40 mm del suelo.
  - OB0030: Decoración a 40 mm del suelo. No compatible con ruedas o zócalos.
- Opciones para el Grupo Frío:
  - OGF0020: Grupo frío a 230V 1N 60 Hz.
  - OGF0021: Grupo frío a 110V 1~ 60 Hz.

## « Muebles isla con cuba fría estática 80 mm

- Muebles isla o buffets con cuba refrigerada estática, especialmente diseñados para mantener, exponer y distribuir alimentos fríos (p. ej. postres, frutas, yogures, entrantes fríos presentados en platos y ramequines, etc.) y bebidas frías (p. ej. botellas y latas pequeñas, etc.) durante el servicio, con acceso de clientes por los dos lados útiles del mueble.
- Cuba refrigerada estática de acero inoxidable, con 80 mm de profundidad, ligeramente inclinada para facilitar su drenaje. Esquinas internas redondeadas para facilitar su limpieza y asegurar una higiene máxima.
- Armazón del mueble fabricado totalmente en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Encimera de acero inoxidable de 2 mm de espesor en acabado vibrado, ofreciendo una gran durabilidad y resistencia. Frontal de encimera de 100 mm de altura en acabado satinado con arista superior en radio.
- Paneles de fibra de densidad media (MDF) hidrófugos, con 19 mm de espesor en las cuatro caras, a 150 mm del suelo.
- Fachadas decoradas con panel laminado, de 1 mm de espesor en las cuatro caras, con diferentes colores opcionales.
- Perfiles de protección de acero inoxidable en las fachadas, con 30 mm de anchura en los lados y 20 mm en la base.
- Correbandejas en acero inoxidable, a 800 mm de altura, asegurando un acceso fácil a las personas con movilidad reducida e instalado en los dos lados útiles del mueble. Compuesto por tres (3) tubos de sección redonda de Ø 30 mm y dos (2) soportes con perfil de tubo oblongo con embellecedores en los extremos. Sistema de anclaje a la fachada oculto a la vista. Su diseño redondeado facilita la limpieza y el guiado de las bandejas. Suministrado desmontado.
- Sistema de refrigeración de la cuba estática mediante serpentín de cobre expansionado localizado en su base.
- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura de la cuba refrigerada estática al nivel deseado. Función programable para la puesta en marcha diferida del grupo frío, permitiendo ahorros energéticos.

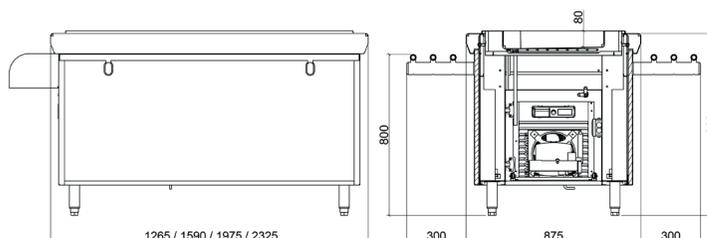
- Sistema de desescarche automático minimizando la carga de trabajo del compresor y, por tanto, generando ahorros energéticos.
- Desagüe de 1/2", integrado mediante embutición en la cuba, permitiendo evacuar las aguas de condensación que puedan producirse en la misma. Es recomendable una conexión del desagüe a la red general de saneamiento de agua.
- Sistema inteligente de evaporación del agua de desescarche de serie. Reduce el consumo energético al activar la resistencia sólo en presencia de un determinado nivel de agua.
- Rejillas de ventilación lamas fijas fabricadas en acero inoxidable, en los dos lados no útiles del mueble.
- Unidad condensadora montada sobre guías deslizantes en uno de los lados menores del mueble, lo que permite que las operaciones de mantenimiento sean rápidas y precisas.
- Componentes electrónicos accesibles en un único punto, de fácil acceso, para facilitar las operaciones de mantenimiento.
- Caja de registro conteniendo todas las conexiones eléctricas. Proporciona un acceso centralizado a todos los elementos técnicos alimentados eléctricamente.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura con rosca oculta. La altura estándar es de 150 mm.
- Estante portaplatos, a ser instalado en cualquiera de los dos lados no útiles del mueble, a suministrar como accesorio opcional.
- Las pantallas, cristales, zócalos y cualquier otro accesorio deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.
- Gas refrigerante: Olefín hidrofluorocarbono R452a (HFO/HFC).
- Temperatura de trabajo en la cuba estática (en condiciones de clase climática IV): desde -10 °C a +5 °C.
- Voltaje y frecuencia: 230V 1N 50 Hz.



SCR-4



Accesorio SP-70



SCR

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad GN	Descripción	Profundidad cuba (mm)	Capacidad platos (Ø 150 mm) en cuba	Capacidad ramequines (Ø 130 mm) en cuba	Capacidad botellas (Ø 65 mm) en cuba	Potencia (W)
SCR-3	18001594	1265 x 875 x 900	3 GN 1/1	Cuba refrigerada estática	80	27	36	146	670
SCR-4	18001595	1590 x 875 x 900	4 GN 1/1	Cuba refrigerada estática	80	36	48	195	685
SCR-5	18001596	1975 x 875 x 900	5 GN 1/1	Cuba refrigerada estática	80	46	61	245	830
SCR-6	18001597	2325 x 875 x 900	6 GN 1/1	Cuba refrigerada estática	80	55	73	295	845
SP-70	19043113	680 x 250 x 170		Estante portaplatos en acero inoxidable para islas SP-70					

- Opciones para la Decoración de Encimeras:
  - OEN0010: Encimera en acabado espejo cara al público.
  - Otras opciones para encimeras en materiales como granito o Silestone, disponibles como proyectos a medida.
- Opciones para la Decoración de Fachadas:
  - OF0010: Fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable de acabado satinado. No compatible con fachada decorada con panel laminado en color.
  - OF0020: Fachada decorada con panel laminado en color. A escoger entre 16 colores básicos, 8 maderas y 6 metales. No compatible con fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable.
  - OF0030: Laminados en madera con vetas en vertical, no en horizontal. Esta opción solo aplica a fachadas decoradas con panel laminado en color madera.
- Opciones de Rejilla de Ventilación:
  - ORI0010: Rejilla de ventilación decorada como fachada.
- Opciones para el Correbandejas:
  - OPB0010: Sin correbandejas.
  - OPB0020: Soportes para correbandejas de tubo en sección recta en vez de tubos oblongos.
  - OPB0030: Correbandejas con terminación curva y cerrada a la derecha.
  - OPB0031: Correbandejas con terminación curva y cerrada a la izquierda.
  - Otras opciones para correbandejas en materiales como granito o Silestone, disponibles como proyectos a medida.
- Opciones para la Parte Inferior:
  - OB0014: Cuatro (4) ruedas pivotantes silenciosas de acero inoxidable de 125 mm de diámetro, dos (2) de ellas con frenos para un manejo fácil y seguro. No compatible con zócalos o decoración a 40 mm del suelo.
  - OB0020: Zócalo de acero inoxidable. Suministrado desmontado. No compatible con ruedas o decoración a 40 mm del suelo.
  - OB0030: Decoración a 40 mm del suelo. No compatible con ruedas o zócalos.
- Opciones para el Grupo Frío:
  - OGF0010: Grupo frío remoto. Mueble a instalar a un máximo de 5 m del compresor del grupo remoto, con la unidad frigorífica suministrada de serie. En caso de requerirse más longitud, el grupo frigorífico remoto se debe dimensionar específicamente. Grupo de refrigeración remoto no incluido. No se incluye válvula de expansión ni llaves de corte. Líneas de conexión de líquido y gas de 3/8" Cu.
  - OGF0020: Grupo frío a 230V 1N 60 Hz.
  - OGF0021: Grupo frío a 110V 1~ 60 Hz.
  - OGF0030: Grupo frío tropicalizado. Para ser empleado en condiciones de temperatura ambiente de 40°C, con un 40% de humedad máximos (en condiciones de clase climática V).

## « Muebles isla refrigerados frío ventilado 115 mm

- Muebles isla o buffets con cuba refrigerada ventilada, especialmente diseñados para mantener, exponer y distribuir alimentos fríos (p. ej. postres, frutas, yogures, entrantes fríos presentados en platos y ramequines, etc.) y bebidas frías (p. ej. botellas y latas altas, etc.) durante el servicio, con acceso de clientes por los dos lados útiles del mueble.
- Cuba refrigerada ventilada de acero inoxidable, con 115 mm de profundidad, ligeramente inclinada para facilitar su drenaje.
- Sistema de refrigeración ventilado que crea un caudal de aire frío constante, generado por los ventiladores del módulo de evaporación que permiten una mayor rapidez en alcanzar la temperatura de trabajo así como una mejor distribución del frío.
- Armazón del mueble fabricado totalmente en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Encimera de acero inoxidable de 2 mm de espesor en acabado vibrado, ofreciendo una gran durabilidad y resistencia. Frontal de encimera de 100 mm de altura en acabado satinado con arista superior en radio.
- Paneles de fibra de densidad media (MDF) hidrófugos, con 19 mm de espesor en las cuatro caras, a 150 mm del suelo.
- Fachadas decoradas con panel laminado, de 1 mm de espesor en las cuatro caras, con diferentes colores opcionales.
- Perfiles de protección de acero inoxidable en las fachadas, con 30 mm de anchura en los lados y 20 mm en la base.
- Correbandejas en acero inoxidable, a 800 mm de altura, asegurando un acceso fácil a las personas con movilidad reducida e instalado en los dos lados útiles del mueble. Compuesto por tres (3) tubos de sección redonda de Ø 30 mm y dos (2) soportes con perfil de tubo oblongo con embellecedores en los extremos. Sistema de anclaje a la fachada oculto a la vista. Su diseño redondeado facilita la limpieza y el guiado de las bandejas. Suministrado desmontado.
- Sistema de refrigeración ventilado para la cuba mediante ventiladores electrónicos y evaporadores de gran superficie, tratados con recubrimiento anticorrosión.
- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura de la

cuba refrigerada ventilada al nivel deseado. Función programable para la puesta en marcha diferida del grupo frío, permitiendo ahorros energéticos.

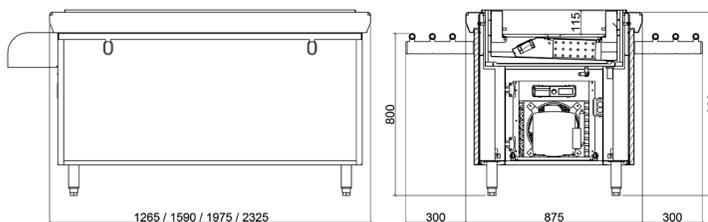
- Sistema de desescarche automático minimizando la carga de trabajo del compresor y, por tanto, generando ahorros energéticos.
- Desagüe de 3/4", integrado mediante embutición en la cuba, permitiendo evacuar las aguas de condensación que puedan producirse en la misma. Se requiere de forma obligatoria conexión del desagüe a la red general de saneamiento de agua.
- Sistema inteligente de evaporación del agua de desescarche y cubeta de desborde como accesorios opcionales. Reduce el consumo energético al activar la resistencia sólo en presencia de un determinado nivel de agua.
- Rejillas de ventilación lamas fijas fabricadas en acero inoxidable, en los dos lados no útiles del mueble.
- Unidad condensadora montada sobre guías deslizantes en uno de los lados menores del mueble, lo que permite que las operaciones de mantenimiento sean rápidas y precisas.
- Componentes electrónicos accesibles en un único punto, de fácil acceso, para facilitar las operaciones de mantenimiento.
- Caja de registro conteniendo todas las conexiones eléctricas. Proporciona un acceso centralizado a todos los elementos técnicos alimentados eléctricamente.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura con rosca oculta. La altura estándar es de 150 mm.
- Estante portaplatos, a ser instalado en cualquiera de los dos lados no útiles del mueble, a suministrar como accesorio opcional.
- Las pantallas, cristales, zócalos y cualquier otro accesorio deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.
- Gas refrigerante: Olefín hidrofluorocarbono R452a (HFO/HFC).
- Temperatura de trabajo en la cuba ventilada (en condiciones de clase climática IV): desde 0 °C a +4 °C.
- Voltaje y frecuencia: 230V 1N 50 Hz.



SCV-4



Accesorio SP-70



SCV

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad GN	Descripción	Profundidad cuba (mm)	Capacidad platos (Ø 150 mm) en cuba	Capacidad ramequines (Ø 130 mm) en cuba	Capacidad botellas (Ø 65 mm) en cuba	Potencia (W)
SCV-3	18001598	1265 x 875 x 900	3 GN 1/1	Cuba refrigerada ventilada	115	28	37	150	395
SCV-4	18001599	1590 x 875 x 900	4 GN 1/1	Cuba refrigerada ventilada	115	37	50	200	535
SCV-5	18001600	1975 x 875 x 900	5 GN 1/1	Cuba refrigerada ventilada	115	47	62	250	710
SCV-6	18001601	2325 x 875 x 900	6 GN 1/1	Cuba refrigerada ventilada	115	56	75	300	780
SP-70	19043113	680 x 250 x 170		Estante portaplatos en acero inoxidable para islas SP-70					

- Opciones para la Decoración de Encimeras:
  - OEN0010: Encimera en acabado espejo cara al público.
  - Otras opciones para encimeras en materiales como granito o Silestone, disponibles como proyectos a medida.
- Opciones para la Decoración de Fachadas:
  - OF0010: Fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable de acabado satinado. No compatible con fachada decorada con panel laminado en color.
  - OF0020: Fachada decorada con panel laminado en color. A escoger entre 16 colores básicos, 8 maderas y 6 metales. No compatible con fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable.
  - OF0030: Laminados en madera con vetas en vertical, no en horizontal. Esta opción solo aplica a fachadas decoradas con panel laminado en color madera.
- Opciones de Rejilla de Ventilación:
  - ORI0010: Rejilla de ventilación decorada como fachada.
- Opciones para el Correbandejas:
  - OPB0010: Sin correbandejas.
  - OPB0020: Soportes para correbandejas de tubo en sección recta en vez de tubos oblongos.
  - OPB0030: Correbandejas con terminación curva y cerrada a la derecha.
  - OPB0031: Correbandejas con terminación curva y cerrada a la izquierda.
  - Otras opciones para correbandejas en materiales como granito o Silestone, disponibles como proyectos a medida.
- Opciones para la Parte Inferior:
  - OB0014: Cuatro (4) ruedas pivotantes silenciosas de acero inoxidable de 125 mm de diámetro, dos (2) de ellas con frenos para un manejo fácil y seguro. No compatible con zócalos o decoración a 40 mm del suelo.
  - OB0020: Zócalo de acero inoxidable. Suministrado desmontado. No compatible con ruedas o decoración a 40 mm del suelo.
  - OB0030: Decoración a 40 mm del suelo. No compatible con ruedas o zócalos.
- Opciones para el Grupo Frío:
  - OGF0010: Grupo frío remoto. Mueble a instalar a un máximo de 5 m del compresor del grupo remoto, con la unidad frigorífica suministrada de serie. En caso de requerirse más longitud, el grupo frigorífico remoto se debe dimensionar específicamente. Grupo de refrigeración remoto no incluido. No se incluye válvula de expansión ni llaves de corte. Líneas de conexión de líquido y gas de 3/8" Cu.
  - OGF0020: Grupo frío a 230V 1N 60 Hz.
  - OGF0021: Grupo frío a 110V 1~ 60 Hz.
  - OGF0030: Grupo frío tropicalizado. Para ser empleado en condiciones de temperatura ambiente de 40°C, con un 40% de humedad máximos (en condiciones de clase climática V).



**ESTANTES CON PANTALLAS, SOPORTES Y CRISTALES PARA ELEMENTOS REFRIGERADOS**

**Tipos de iluminación:**

La iluminación en LED aporta mayor durabilidad, ahorro energético y menor transmisión de calor. Con este diseño aseguramos una limpieza perfecta de los componentes y un mantenimiento de los materiales cómodo y seguro.



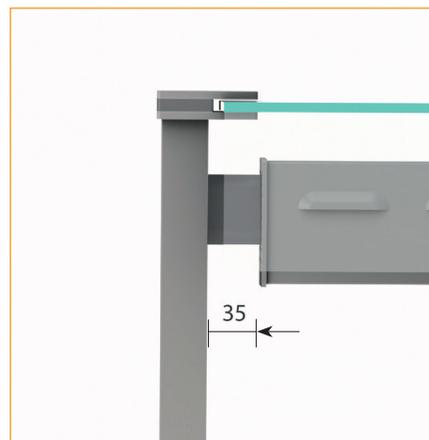
**Tipos de pantallas y cristales**

Dos formas de cristales: curvo frontal y curvo central. La forma del cristal no sólo cumple una función de protección, sino también de decoración y personalización. Las pantallas tienen una forma redondeada.



**Tipos de soporte**

Soportes oblongos. La utilización de soportes oblongos permite una doble fijación a cada pie, lo que asegura una mayor robustez y durabilidad del conjunto. Los soportes se montan sobre la encimera mediante pletinas roscadas y los cristales se aseguran mediante mordazas. Con este diseño aseguramos una limpieza perfecta de los componentes y un mantenimiento de los materiales cómodo y seguro.



*La separación entre el soporte y la pantalla permite que las operaciones de limpieza sean cómodas y eficientes.*

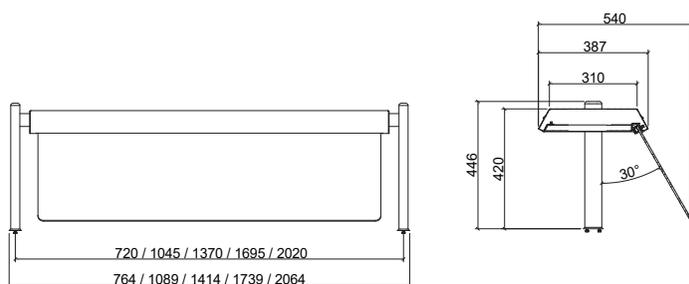
*Todos los estantes incluyen la pantalla de luz, el cristal y los elementos de fijación.*

« Estantes en acero inoxidable con cristal de protección

- Estantes en acero inoxidable con cristal de protección frontal especialmente diseñados para mejorar la protección sanitaria y la higiene de los alimentos.
- Cristales templados, para mayor seguridad, con ángulos redondeados y 6 mm de espesor.
- Estante de acero inoxidable a 420 mm de altura.
- Soportes verticales fabricados en acero inoxidable, en tubo oblongo de Ø 32 x 60 mm, garantizando la uniformidad estética con el resto de la línea de servicio.
- Los soportes se montan sobre la encimera de los elementos mediante pletinas roscadas y los cristales se aseguran mediante mordazas.
- Distancia de 35 mm entre el soporte y la pantalla para facilitar las operaciones de limpieza.



ECS-4



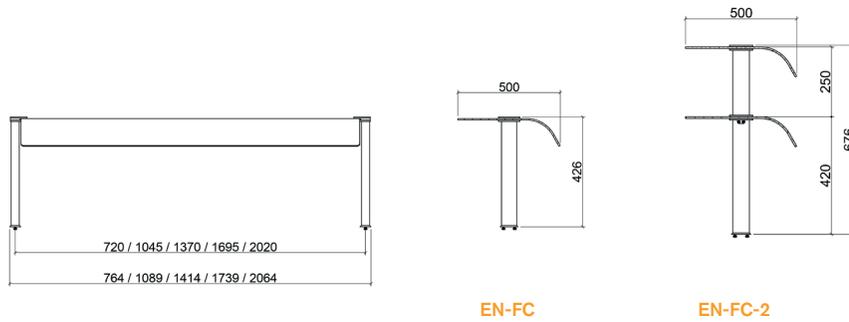
ECS

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad GN	Descripción	Potencia (W)
ECS-2	19046770	764 x 540 x 446	2 GN 1/1	Pantallas sin luz, con cristal de protección frontal	-
ECS-3	19042220	1089 x 540 x 446	3 GN 1/1	Pantallas sin luz, con cristal de protección frontal	-
ECS-4	19042221	1414 x 540 x 446	4 GN 1/1	Pantallas sin luz, con cristal de protección frontal	-
ECS-5	19042222	1739 x 540 x 446	5 GN 1/1	Pantallas sin luz, con cristal de protección frontal	-
ECS-6	19042223	2064 x 540 x 446	6 GN 1/1	Pantallas sin luz, con cristal de protección frontal	-

### « Estantes neutros con cristal - 1 y 2 niveles

- Pantallas neutras de uno (1) y dos (2) niveles especialmente diseñadas para mejorar la higiene de los alimentos, mientras que al mismo tiempo realizan la exposición de los elementos a temperatura ambiente (p. ej. cereales, pan, mermelada) durante el servicio.
- Cristales templados, para mayor seguridad, con ángulos redondeados y 6 mm de espesor.
- Estante de cristal a 420 mm de altura en las pantallas neutras de un nivel. A 670 mm de altura el estante superior y 420 mm el estante intermedio para pantallas neutras de dos niveles.
- Dos modelos disponibles:
  - EN-FC: pantalla neutra de un nivel, con vidrio frontal curvo.
  - EN-FC-2: pantalla neutra de dos niveles, con vidrio frontal curvo.

- Soportes verticales fabricados en acero inoxidable, en tubo oblongo de Ø 32 x 60 mm, garantizando la uniformidad estética con el resto de la línea de servicio.
- Los soportes se montan sobre la encimera de los elementos mediante pletinas roscadas y los cristales se aseguran mediante mordazas.
- Distancia de 35 mm entre el soporte y la pantalla con luz para facilitar las operaciones de limpieza.



EN-FC

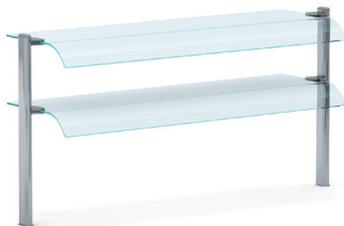
EN-FC-2

1 CRISTAL CURVO FRONTAL



EN-FC-4

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad GN	Descripción
EN-FC-2	19042301	764 x 500 x 426	2 GN 1/1	Pantallas sin luz, 1 nivel y vidrio frontal curvo
EN-FC-3	19042298	1089 x 500 x 426	3 GN 1/1	Pantallas sin luz, 1 nivel y vidrio frontal curvo
EN-FC-4	19042302	1414 x 500 x 426	4 GN 1/1	Pantallas sin luz, 1 nivel y vidrio frontal curvo
EN-FC-5	19042303	1739 x 500 x 426	5 GN 1/1	Pantallas sin luz, 1 nivel y vidrio frontal curvo
EN-FC-6	19042304	2064 x 500 x 426	6 GN 1/1	Pantallas sin luz, 1 nivel y vidrio frontal curvo



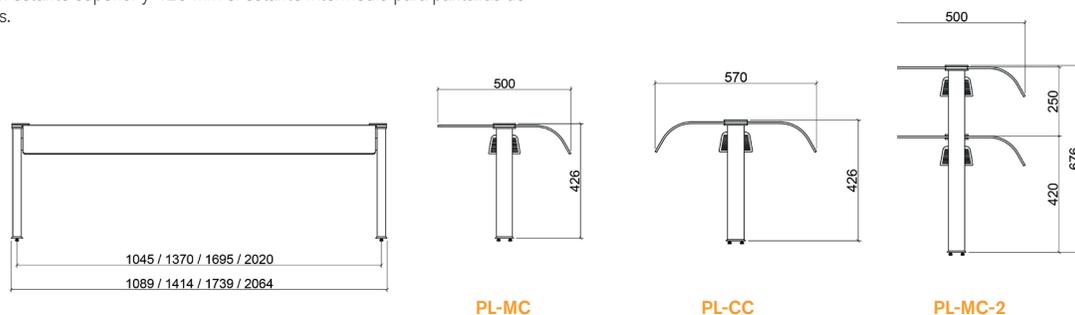
EN-FC-2-4

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad GN	Descripción
EN-FC-2-2	19042305	764 x 500 x 676	2 GN 1/1	Pantallas sin luz, 2 niveles y vidrio frontal curvo
EN-FC-2-3	19042306	1089 x 500 x 676	3 GN 1/1	Pantallas sin luz, 2 niveles y vidrio frontal curvo
EN-FC-2-4	19042307	1414 x 500 x 676	4 GN 1/1	Pantallas sin luz, 2 niveles y vidrio frontal curvo
EN-FC-2-5	19042308	1739 x 500 x 676	5 GN 1/1	Pantallas sin luz, 2 niveles y vidrio frontal curvo
EN-FC-2-6	19042309	2064 x 500 x 676	6 GN 1/1	Pantallas sin luz, 2 niveles y vidrio frontal curvo

« Estantes con pantallas de luz de 1 y 2 niveles

- Pantallas con luz de uno (1) o dos (2) niveles, especialmente diseñadas para mejorar la higiene de los alimentos, gracias a su función anti-alias, mientras que al mismo tiempo realzan la exposición de los alimentos fríos (p. ej. postres, fruta, yogures, bebidas, etc.) o a temperatura ambiente (p. ej. cereales, pan, mermelada, etc.) durante el servicio.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Tiras de LED de alta luminosidad, 4500°K, color puro blanco, con 29 w/m, integradas en las pantallas. La luz de tipo LED ilumina intensamente la superficie de presentación, imitando a la luz natural y mejorando el aspecto original de los alimentos expuestos.
- Cristales templados, para mayor seguridad, con ángulos redondeados y 6 mm de espesor.
- Estante de cristal a 420 mm de altura en las pantallas de un nivel. A 670 mm de altura el estante superior y 420 mm el estante intermedio para pantallas de dos niveles.

- Dos modelos disponibles:
  - PL-MC: pantallas con luz y vidrio frontal curvo.
  - PL-CC: pantallas con luz y vidrio central curvo.
- Soportes verticales fabricados en acero inoxidable, en tubo oblongo de Ø 32 x 60 mm, garantizando la uniformidad estética con el resto de la línea de servicio.
- Los soportes se montan sobre la encimera de los elementos mediante pletinas roscadas y los cristales se aseguran mediante mordazas.
- Distancia de 35 mm entre el soporte y la pantalla con luz para facilitar las operaciones de limpieza.

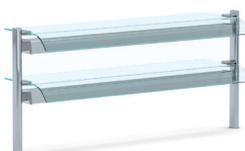


1 CRISTAL CURVO FRONTAL



PL-MC-4

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad GN	Descripción	Potencia (W)
PL-MC-3	19038428	1089 x 500 x 426	3 GN 1/1	Pantallas de luz 1 nivel y vidrio frontal curvo	25
PL-MC-4	19038429	1414 x 500 x 426	4 GN 1/1	Pantallas de luz 1 nivel y vidrio frontal curvo	35
PL-MC-5	19038430	1739 x 500 x 426	5 GN 1/1	Pantallas de luz 1 nivel y vidrio frontal curvo	45
PL-MC-6	19038431	2064 x 500 x 426	6 GN 1/1	Pantallas de luz 1 nivel y vidrio frontal curvo	55



PL-MC-2-4

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad GN	Descripción	Potencia (W)
PL-MC-2-3	19038440	1089 x 500 x 676	3 GN 1/1	Pantallas de luz 2 niveles y vidrio frontal curvo	45
PL-MC-2-4	19038441	1089 x 500 x 676	4 GN 1/1	Pantallas de luz 2 niveles y vidrio frontal curvo	70
PL-MC-2-5	19038442	1739 x 500 x 676	5 GN 1/1	Pantallas de luz 2 niveles y vidrio frontal curvo	90
PL-MC-2-6	19038443	2064 x 500 x 676	6 GN 1/1	Pantallas de luz 2 niveles y vidrio frontal curvo	110

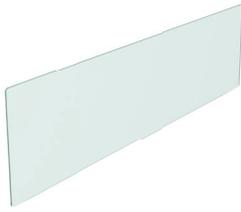
2 CRISTAL CURVO CENTRAL



PL-CC-4

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad GN	Descripción	Potencia (W)
PL-CC-3	19038488	1089 x 570 x 426	3 GN 1/1	Pantallas de luz 1 nivel y vidrio central curvo	25
PL-CC-4	19038489	1414 x 570 x 426	4 GN 1/1	Pantallas de luz 1 nivel y vidrio central curvo	35
PL-CC-5	19038490	1739 x 570 x 426	5 GN 1/1	Pantallas de luz 1 nivel y vidrio central curvo	45
PL-CC-6	19038491	2064 x 570 x 426	6 GN 1/1	Pantallas de luz 1 nivel y vidrio central curvo	55

### « Cristales frontales de protección para pantallas



CPS

Modelo	Referencia	Dimensiones externas - Largo (mm)	Dimensiones externas - Ancho (mm)	Capacidad GN	
CPS-2	19046692	675	285	2 GN 1/1	
CPS-3	19042213	1000	285	3 GN 1/1	
CPS-4	19042214	1325	285	4 GN 1/1	
CPS-5	19042215	1650	285	5 GN 1/1	
CPS-6	19042216	1975	285	6 GN 1/1	

### « Kit para la fijación de cristales de protección



IKS



Modelo	Referencia	Descripción	
IKS	19043321	Conjunto de herrajes en acero inoxidable para la sujeción de los cristales protectores.	

### « Termómetro digital para pantallas

- Termómetro digital para que el público pueda visualizar la temperatura de los elementos Drop-In de Inoxfera.
- Carcasa de acero inoxidable preparada para instalar fácilmente bajo las pantallas Drop-In de Inoxfera.
- ITDP : Para elementos fríos.



ITDP

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores largo (mm)	Dimensiones exteriores ancho (mm)	Dimensiones exteriores alto (mm)	
ITDP	19043323	120	110	40	

## ELEMENTOS CALIENTES



Los elementos calientes de la gama Self-Suite son la solución perfecta para mantener, exponer y distribuir alimentos y bebidas a las temperaturas de consumo correctas durante el servicio. Asimismo, están especialmente diseñados para mejorar el tráfico, incrementar la productividad y mejorar la presentación visual de los alimentos, al mismo tiempo que se convierten en una parte integral de la decoración del comedor gracias a su apariencia moderna y elegante.

Mantener y servir alimentos calientes a la temperatura correcta es crucial para garantizar una operativa segura. La mayor parte de las regulaciones y códigos internacionales en materia de seguridad e higiene alimentaria indican que los alimentos calientes deben ser mantenidos a una temperatura del núcleo igual o superior a +65°C.

Los muebles calientes Self-Suite garantizan el cumplimiento de los requerimientos más exigentes en materia de temperatura para entornos de restauración profesionales, con un uso intensivo de los equipos. Es más, para atender los requerimientos de los comensales incluso permiten trabajar a rangos de temperatura superiores a las normas.

Adicionalmente, la mayoría de los elementos calientes de Self-Suite están disponibles con opciones de reserva caliente.

Finalmente, también se dispone de una amplia gama de pantallas con luz y calor para mejorar la presentación y el mantenimiento de los alimentos calientes.

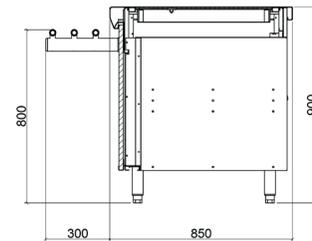
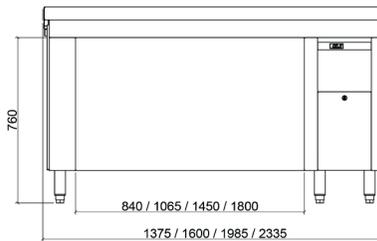
## « Muebles calientes con encimera en acero inoxidable

- Muebles calientes con encimera en acero inoxidable, especialmente diseñados para mantener, exponer y distribuir alimentos tibios (p. ej. bollería, pastelería, pan, etc.), durante el servicio, ayudando a mantener su frescura y calor para que sean percibidos como "recién sacados del horno".
- Armazón del mueble fabricado totalmente en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Encimera de acero inoxidable de 2 mm de espesor en acabado vibrado, ofreciendo una gran durabilidad y resistencia. Frontal de encimera de 100 mm de altura en acabado satinado con arista superior en radio.
- Junta de silicona apta para el uso alimentario, elástica e impermeable, a colocar entre las encimeras de los muebles para asegurar una unión precisa. Asegura la estanqueidad, evita la acumulación de partículas de alimentos entre los muebles y garantiza un fácil acceso para la limpieza.
- Panel frontal de fibra de densidad media (MDF) hidrófugo, con 19 mm de espesor, a 150 mm del suelo.
- Fachada frontal decorada con panel laminado, de 1 mm de espesor, con diferentes colores opcionales.
- Perfiles de protección de acero inoxidable en la fachada, con 40 mm de anchura en los lados y 20 mm en la base.
- Correbandejas en acero inoxidable, a 800 mm de altura, asegurando un acceso fácil a las personas con movilidad reducida. Compuesto por tres (3) tubos de sección redonda de Ø 30 mm y dos (2) soportes con perfil de tubo oblongo con embellecedores en los extremos. Sistema de anclaje a la fachada oculto a la vista. Su diseño redondeado facilita la limpieza y el guiado de las bandejas. Suministrado desmontado.
- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la encimera de acero inoxidable. En los modelos con reserva caliente, el control de temperatura es independiente, por lo que se cuenta con dos (2) termostatos separados.
- Caja de registro conteniendo todas las conexiones eléctricas. Proporciona un acceso centralizado a todos los elementos técnicos alimentados eléctricamente.

- Dos (2) modelos de muebles con encimera en acero inoxidable: sin reserva (SR) y con reserva caliente (CR).
- Los modelos SR pueden incorporar un espacio para almacenamiento neutro de dos (2) niveles, compuesto por un estante intermedio regulable en altura y una base, a suministrar como accesorios opcionales.
- Los modelos CR disponen de reservas calientes, con las siguientes características:
  - Calefacción interior por aire forzado. Calentamiento rápido gracias al sistema de resistencia-ventilador que produce una circulación eficiente del aire caliente en el interior.
  - Para una mejor distribución del calor, los muebles de tamaño 6 GN1/1 incorporan resistencias y ventiladores en cada extremo.
  - Estante intermedio perforado para evitar la concentración de calor en la parte superior de la reserva y mantener una temperatura uniforme en el interior de la misma.
  - Puertas correderas de acero inoxidable, con doble pared y tirador ergonómico, permitiendo una apertura y limpieza fáciles, evitando la acumulación de suciedad.
  - Aislamiento con lana de roca de 30 mm de espesor.
  - Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la reserva caliente.
  - Temperatura de trabajo en la reserva caliente: desde +30 °C a +90 °C.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura con rosca oculta. La altura estándar es de 150 mm.
- Las pantallas, cristales, zócalos y cualquier otro accesorio deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.
- Temperatura de trabajo en la encimera de acero inoxidable: desde +30 °C a +60 °C.
- Voltaje y frecuencia: 230V 1N 50/60 Hz.



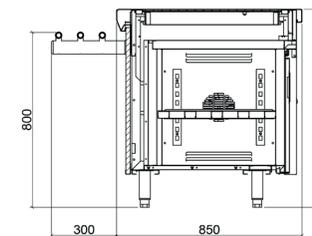
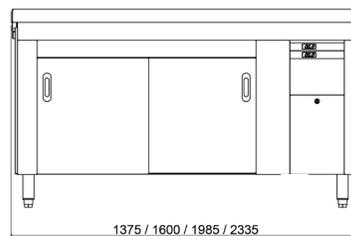
SI-SR-4



SI-SR



SI-CR-4



SI-CR

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad GN	Descripción	Capacidad platos (Ø 150 mm) placa	Capacidad ramequines (Ø 130 mm) placa	Capacidad platos (Ø 250 mm) placa	Potencia (W)
SI-SR-3	18001602	1375 x 850 x 900	3 GN 1/1	Mueble caliente Sin reserva	28	37	10	450
SI-SR-4	18001603	1600 x 850 x 900	4 GN 1/1	Mueble caliente Sin reserva	37	50	13	675
SI-SR-5	18001604	1985 x 850 x 900	5 GN 1/1	Mueble caliente Sin reserva	47	62	16	675
SI-SR-6	18001605	2335 x 850 x 900	6 GN 1/1	Mueble caliente Sin reserva	56	75	20	675

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad GN	Descripción	Capacidad platos (Ø 150 mm) placa	Capacidad ramequines (Ø 130 mm) placa	Capacidad platos (Ø 250 mm) placa	Potencia (W)
SI-CR-3	18001606	1375 x 850 x 900	3 GN 1/1	Mueble caliente con reserva caliente	28	37	10	1895
SI-CR-4	18001607	1600 x 850 x 900	4 GN 1/1	Mueble caliente con reserva caliente	37	50	13	1895
SI-CR-5	18001608	1985 x 850 x 900	5 GN 1/1	Mueble caliente con reserva caliente	47	62	16	3120
SI-CR-6	18001609	2335 x 850 x 900	6 GN 1/1	Mueble caliente con reserva caliente	56	75	20	3575

- Opciones para la Decoración de Encimeras:
  - OEN0010: Encimera en acabado espejo cara al público.
  - Otras opciones para encimeras en materiales como granito o Silestone, disponibles como proyectos a medida.
- Opciones para la Decoración de Fachadas:
  - OF0010: Fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable de acabado satinado. No compatible con fachada decorada con panel laminado en color.
  - OF0020: Fachada decorada con panel laminado en color. A escoger entre 16 colores básicos, 8 maderas y 6 metales. No compatible con fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable.
  - OF0030: Laminados en madera con vetas en vertical, no en horizontal. Esta opción solo aplica a fachadas decoradas con panel laminado en color madera.
- Opciones para el Correbandejas:
  - OPB0010: Sin correbandejas.
  - OPB0020: Soportes para correbandejas de tubo en sección recta en vez de tubos oblongos.
  - OPB0030: Correbandejas con terminación curva y cerrada a la derecha.
  - OPB0031: Correbandejas con terminación curva y cerrada a la izquierda.
  - Otras opciones para correbandejas en materiales como granito o Silestone, disponibles como proyectos a medida.
- Opciones para la Parte Inferior:
  - OB0014: Cuatro (4) ruedas pivotantes silenciosas de acero inoxidable de 125 mm de diámetro, dos (2) de ellas con frenos para un manejo fácil y seguro. No compatible con zócalos o decoración a 40 mm del suelo. Solo aplica a los modelos con reserva.
  - OB0015: Cinco (5) ruedas pivotantes silenciosas de acero inoxidable de 125 mm de diámetro, dos (2) de ellas con frenos para un manejo fácil y seguro. No compatible con zócalos o decoración a 40 mm del suelo. Solo aplica a los modelos sin reserva.
  - OB0020: Zócalo de acero inoxidable. Suministrado desmontado. No compatible con ruedas o decoración a 40 mm del suelo.
  - OB0030: Decoración a 40 mm del suelo. No compatible con ruedas o zócalos.
- Opciones de Distribución:
  - OL0010: Elemento al final de la línea de servicio, a la derecha (FLD). La decoración del lado derecho será la misma que se ha escogido para la fachada del elemento. Se suministrará el zócalo de la parte derecha del elemento si se ha seleccionado la opción OB0020.
  - OL0011: Elemento al final de la línea de servicio, a la izquierda (FLI). La decoración del lado izquierdo será la misma que se ha escogido para la fachada del elemento. Se suministrará el zócalo de la parte izquierda del elemento si se ha seleccionado la opción OB0020.
- Opciones para el Grupo Caliente:
  - OGC0030: Grupo caliente a 110V 1~ 50/60 Hz.
- Opciones de Tomas de Corriente adicionales:
  - OEE0011: Una (1) toma de corriente adicional, monofásica, con voltaje 230V 1N 50/60 Hz y grado de protección IP55. Para conectar carros calientes debajo de los modelos sin reserva SI-SR-3 y SI-SR-4.
  - OEE0012: Dos (2) tomas de corriente adicionales, monofásicas, con voltaje 230V 1N 50/60 Hz y grado de protección IP55. Para conectar carros calientes debajo de los modelos sin reserva SI-SR-5 y SI-SR-6.
- Opciones de Tipos de Tomas de Corriente:
  - OTE000E: Toma de corriente estándar europeo – España. Tipo F.
  - OTE000E: Toma de corriente estándar europeo – Francia. Tipo E.
  - OTE000B: Toma de corriente estándar americano. Tipo B.
  - OTE000G: Toma de corriente estándar británico. Tipo G.
- Opciones de Protección Eléctrica:
  - OPE0010: Diferencial de 30 mA de sensibilidad para proteger posibles derivaciones eléctricas.
  - OPE0011: Interruptor magneto térmico de 16 A para proteger cableado y tomas eléctricas.

### « Muebles calientes con placa vitrocerámica

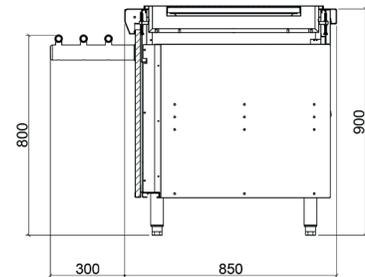
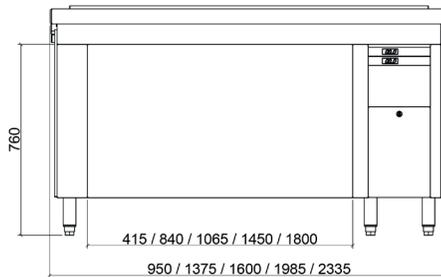
- Muebles calientes con placa vitrocerámica especialmente diseñados para mantener, exponer y distribuir alimentos calientes (p. ej. entrantes calientes, sándwiches, pizza, etc. presentados en platos o recipientes GN 1/1 poco profundos) durante el servicio.
- Placa vitrocerámica resistente, de alta tecnología y con 4 mm de espesor.
- Sistema de calentamiento del cristal vitrocerámico mediante resistencias de silicona adheridas en la parte inferior de la placa que permiten alcanzar una temperatura de trabajo de forma muy rápida y regular en toda la superficie.
- Armazón del mueble fabricado totalmente en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Encimera de acero inoxidable de 2 mm de espesor en acabado vibrado, ofreciendo una gran durabilidad y resistencia. Frontal de encimera de 100 mm de altura en acabado satinado con arista superior en radio.
- Junta de silicona apta para el uso alimentario, elástica e impermeable, a colocar entre las encimeras de los muebles para asegurar una unión precisa. Asegura la estanqueidad, evita la acumulación de partículas de alimentos entre los muebles y garantiza un fácil acceso para la limpieza.
- Panel frontal de fibra de densidad media (MDF) hidrófugo, con 19 mm de espesor, a 150 mm del suelo.
- Fachada frontal decorada con panel laminado, de 1 mm de espesor, con diferentes colores opcionales.
- Perfiles de protección de acero inoxidable en la fachada, con 40 mm de anchura en los lados y 20 mm en la base.
- Correbandejas en acero inoxidable, a 800 mm de altura, asegurando un acceso fácil a las personas con movilidad reducida. Compuesto por tres (3) tubos de sección redonda de Ø 30 mm y dos (2) soportes con perfil de tubo oblongo con embellecedores en los extremos. Sistema de anclaje a la fachada oculto a la vista. Su diseño redondeado facilita la limpieza y el guiado de las bandejas. Suministrado desmontado.
- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la placa vitrocerámica. En los modelos con reserva caliente, el control de temperatura es independiente, por lo que se cuenta con dos (2) termostatos separados.
- Caja de registro conteniendo todas las conexiones eléctricas. Proporciona

un acceso centralizado a todos los elementos técnicos alimentados eléctricamente.

- Dos (2) modelos de muebles con placa vitrocerámica: sin reserva (SR) y con reserva caliente (CR).
- Los modelos SR pueden incorporar un espacio para almacenamiento neutro de dos (2) niveles, compuesto por un estante intermedio regulable en altura y una base, a suministrar como accesorios opcionales.
- Los modelos CR disponen de reservas calientes, con las siguientes características:
  - Calefacción interior por aire forzado. Calentamiento rápido gracias al sistema de resistencia-ventilador que produce una circulación eficiente del aire caliente en el interior.
  - Para una mejor distribución del calor, los muebles de tamaño 6 GN1/1 incorporan resistencias y ventiladores en cada extremo.
  - Estante intermedio perforado para evitar la concentración de calor en la parte superior de la reserva y mantener una temperatura uniforme en el interior de la misma.
  - Puertas correderas de acero inoxidable, con doble pared y tirador ergonómico, permitiendo una apertura y limpieza fáciles, evitando la acumulación de suciedad.
  - Aislamiento con lana de roca de 30 mm de espesor.
  - Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la reserva caliente.
  - Temperatura de trabajo en la reserva caliente: desde +30 °C a +90 °C.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura con rosca oculta. La altura estándar es de 150 mm.
- Las pantallas, cristales, zócalos y cualquier otro accesorio deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.
- Temperatura de trabajo en la placa vitrocerámica: desde +30 °C a +120 °C.
- Voltaje y frecuencia:
  - 400V 3N 50/60 Hz para los modelos 5 y 6 GN con reserva caliente.
  - 230V 1N 50/60 Hz para el resto de modelos.



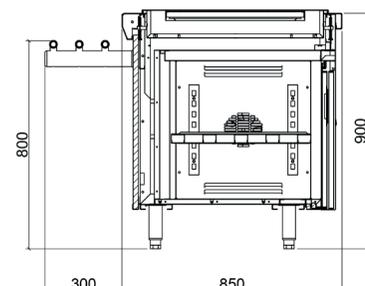
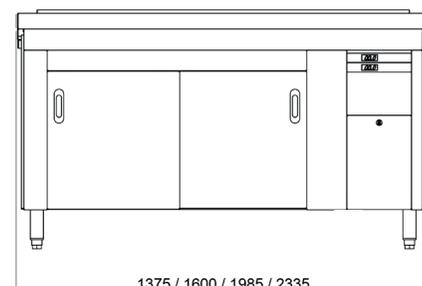
SV-SR-4



SV-SR



SV-CR-4



SV-CR

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad GN	Descripción	Capacidad platos (Ø 150 mm) placa	Capacidad ramequines (Ø 130 mm) placa	Capacidad platos (Ø 250 mm) placa	Potencia (W)	Voltaje (V)
SV-SR-2	18001658	950 x 850 x 900	2 GN 1/1	Sin reserva	19	25	7	905	230V/1/50-60Hz
SV-SR-3	18001610	1375 x 850 x 900	3 GN 1/1	Sin reserva	28	37	10	1355	230V/1N/50-60 Hz
SV-SR-4	18001611	1600 x 850 x 900	4 GN 1/1	Sin reserva	37	50	13	1805	230V/1N/50-60 Hz
SV-SR-5	18001612	1985 x 850 x 900	5 GN 1/1	Sin reserva	47	62	16	2255	230V/1N/50-60 Hz
SV-SR-6	18001613	2335 x 850 x 900	6 GN 1/1	Sin reserva	56	75	20	2705	230V/1N/50-60 Hz
SV-CR-3	18001614	1375 x 850 x 900	3 GN 1/1	Con reserva caliente	29	38	10	2800	230V/1N/50-60 Hz
SV-CR-4	18001615	1600 x 850 x 900	4 GN 1/1	Con reserva caliente	38	51	14	3250	230V/1N/50-60 Hz
SV-CR-5	18001616	1985 x 850 x 900	5 GN 1/1	Con reserva caliente	48	64	17	4700	400V/3N/50-60 Hz
SV-CR-6	18001617	2335 x 850 x 900	6 GN 1/1	Con reserva caliente	58	77	21	5605	400V/3N/50-60 Hz

- Opciones para la Decoración de Encimeras:
  - OEN0010: Encimera en acabado espejo cara al público.
  - Otras opciones para encimeras en materiales como granito o Silestone, disponibles como proyectos a medida.
- Opciones para la Decoración de Fachadas:
  - OF0010: Fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable de acabado satinado. No compatible con fachada decorada con panel laminado en color.
  - OF0020: Fachada decorada con panel laminado en color. A escoger entre 16 colores básicos, 8 maderas y 6 metales. No compatible con fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable.
  - OF0030: Laminados en madera con vetas en vertical, no en horizontal. Esta opción solo aplica a fachadas decoradas con panel laminado en color madera.
- Opciones para el Correbandedas:
  - OPB0010: Sin correbandedas.
  - OPB0020: Soportes para correbandedas de tubo en sección recta en vez de tubos oblongos.
  - OPB0030: Correbandedas con terminación curva y cerrada a la derecha.
  - OPB0031: Correbandedas con terminación curva y cerrada a la izquierda.
  - Otras opciones para correbandedas en materiales como granito o Silestone, disponibles como proyectos a medida.
- Opciones para la Parte Inferior:
  - OB0014: Cuatro (4) ruedas pivotantes silenciosas de acero inoxidable de 125 mm de diámetro, dos (2) de ellas con frenos para un manejo fácil y seguro. No compatible con zócalos o decoración a 40 mm del suelo. Solo aplica a los modelos con reserva.
  - OB0015: Cinco (5) ruedas pivotantes silenciosas de acero inoxidable de 125 mm de diámetro, dos (2) de ellas con frenos para un manejo fácil y seguro. No compatible con zócalos o decoración a 40 mm del suelo. Solo aplica a los modelos sin reserva.
  - OB0020: Zócalo de acero inoxidable. Suministrado desmontado. No compatible con ruedas o decoración a 40 mm del suelo.
  - OB0030: Decoración a 40 mm del suelo. No compatible con ruedas o zócalos.
- Opciones de Distribución:
  - OL0010: Elemento al final de la línea de servicio, a la derecha (FLD). La decoración del lado derecho será la misma que se ha escogido para la fachada del elemento. Se suministrará el zócalo de la parte derecha del elemento si se ha seleccionado la opción OB0020.
  - OL0011: Elemento al final de la línea de servicio, a la izquierda (FLI). La decoración del lado izquierdo será la misma que se ha escogido para la fachada del elemento. Se suministrará el zócalo de la parte izquierda del elemento si se ha seleccionado la opción OB0020.
- Opciones para el Grupo Caliente:
  - OGC0030: Grupo caliente a 110V 1~ 50/60 Hz. Esta opción aplica a modelos SV-SR-2, SV-SR-3, SV-SR-4, SV-SR-5, SV-SR-6, SV-CR-3 y SV-CR-4.
  - OGC0020: Grupo caliente a 230V 3~ 50/60 Hz. Esta opción aplica a modelos SV-CR-5 y SV-CR-6.
- Opciones de Tomas de Corriente adicionales:
  - OEE0011: Una (1) toma de corriente adicional, monofásica, con voltaje 230V 1N 50/60 Hz y grado de protección IP55. Para conectar carros calientes debajo de los modelos sin reserva SV-SR-3 y SV-SR-4.
  - OEE0012: Dos (2) tomas de corriente adicionales, monofásicas, con voltaje 230V 1N 50/60 Hz y grado de protección IP55. Para conectar carros calientes debajo de los modelos sin reserva SV-SR-5 y SV-SR-6.
- Opciones de Tipos de Tomas de Corriente:
  - OTE000E: Toma de corriente estándar europeo – España. Tipo F.
  - OTE000E: Toma de corriente estándar europeo – Francia. Tipo E.
  - OTE000B: Toma de corriente estándar americano. Tipo B.
  - OTE000G: Toma de corriente estándar británico. Tipo G.
- Opciones de Protección Eléctrica:
  - OPE0010: Diferencial de 30 mA de sensibilidad para proteger posibles derivaciones eléctricas.
  - OPE0011: Interruptor magneto térmico de 16 A para proteger cableado y tomas eléctricas.

### Accesorios mueble caliente con placa vitrocerámica

Modelo	Referencia	Descripción	Aplica a
FS-VIT	19046602	Cuadro soporte acero inoxidable para vitrocerámica FS-VIT	SV-SR-X, SV-CR-X, VCC-SR-2-X, VCC-CR-2-X, SV-X

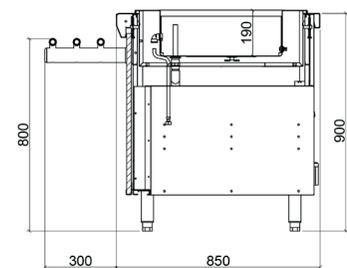
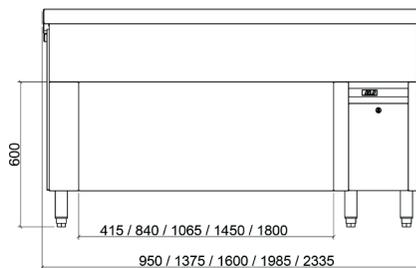
### « Muebles calientes baño maría agua

- Muebles calientes baño maría agua especialmente diseñados para mantener, exponer y distribuir alimentos calientes (p. ej. sopa, estofado, pasta, arroz, salsas, carnes, pescados, etc. presentados en recipientes GN profundos) durante el servicio.
- Cuba de acero inoxidable, de 190 mm de profundidad, ligeramente inclinada para facilitar su drenaje. Esquinas internas redondeadas para facilitar su limpieza y asegurar una higiene máxima.
- Calentamiento del agua mediante resistencias de silicona adheridas en la parte inferior de la cuba. Las resistencias de silicona permiten alcanzar una temperatura de trabajo de forma rápida y regular en toda la superficie. El sistema baño maría agua consigue mejor uniformidad en la distribución de calor sobre la superficie de las cubetas.
- Adecuado para recipientes GN 1/1, o sus subdivisiones, con una profundidad máxima de 150 mm.
- Armazón del mueble fabricado totalmente en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Encimera de acero inoxidable de 2 mm de espesor en acabado vibrado, ofreciendo una gran durabilidad y resistencia. Frontal de encimera de 100 mm de altura en acabado satinado con arista superior en radio.
- Junta de silicona apta para el uso alimentario, elástica e impermeable, a colocar entre las encimeras de los muebles para asegurar una unión precisa. Asegura la estanqueidad, evita la acumulación de partículas de alimentos entre los muebles y garantiza un fácil acceso para la limpieza.
- Panel frontal de de fibra de densidad media (MDF) hidrófugo, con 19 mm de espesor, a 150 mm del suelo.
- Fachada frontal decorada con panel laminado, de 1 mm de espesor, con diferentes colores opcionales.
- Perfiles de protección de acero inoxidable en la fachada, con 40 mm de anchura en los lados y 20 mm en la base.
- Correbandejas en acero inoxidable, a 800 mm de altura, asegurando un acceso fácil a las personas con movilidad reducida. Compuesto por tres (3) tubos de sección redonda de Ø 30 mm y dos (2) soportes con perfil de tubo oblongo con embellecedores en los extremos. Sistema de anclaje a la fachada oculto a la vista. Su diseño redondeado facilita la limpieza y el guiado de las bandejas. Suministrado desmontado.
- Entrada de agua con electroválvula de 1/2" incorporada para el llenado de la cuba. Válvula de desagüe de 3/4" con tubo rebosadero desmontable.
- Control automático de nivel para el llenado de la cuba. Una vez que el agua desciende de un determinado nivel, el sensor activa automáticamente la electroválvula de llenado de la cuba.

- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la cuba de baño maría agua. En los modelos con reserva caliente, el control de temperatura es independiente, por lo que se cuenta con dos (2) termostatos separados.
- Caja de registro conteniendo todas las conexiones eléctricas. Proporciona un acceso centralizado a todos los elementos técnicos alimentados eléctricamente.
- Dos (2) modelos de muebles baño maría agua: sin reserva (SR) y con reserva caliente (CR)
- Los modelos SR pueden incorporar un espacio para almacenamiento neutro de dos (2) niveles, compuesto por un estante intermedio regulable en altura y una base, a suministrar como accesorios opcionales.
- Los modelos CR disponen de reservas calientes, con las siguientes características:
  - Calefacción interior por aire forzado. Calentamiento rápido gracias al sistema de resistencia-ventilador que produce una circulación eficiente del aire caliente en el interior.
  - Para una mejor distribución del calor, los muebles de tamaño 6 GN1/1 incorporan resistencias y ventiladores en cada extremo.
  - Estante intermedio perforado para evitar la concentración de calor en la parte superior de la reserva y mantener una temperatura uniforme en el interior de la misma.
  - Puertas correderas de acero inoxidable, con doble pared y tirador ergonómico, permitiendo una apertura y limpieza fáciles, evitando la acumulación de suciedad.
  - Aislamiento con lana de roca de 30 mm de espesor.
  - Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la reserva caliente.
  - Temperatura de trabajo en la reserva caliente: desde +30 °C a +90 °C.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura con rosca oculta. La altura estándar es de 150 mm.
- Las pantallas, cristales, zócalos y cualquier otro accesorio deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.
- Temperatura de trabajo en la cuba de baño maría agua: desde +30 °C a +90 °C.
- Voltaje y frecuencia:
  - 400V 3N 50/60 Hz para los modelos 4, 5 y 6 GN con reserva caliente.
  - 230V 1N 50/60 Hz para el resto de modelos.



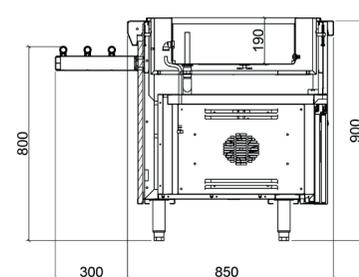
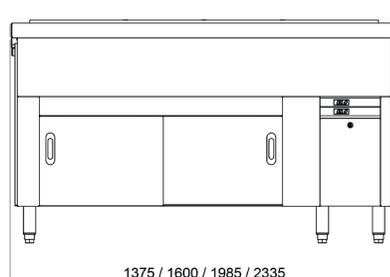
SBM-SR-4



SBM-SR



SBM-CR-4



SBM-CR

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad GN	Descripción	Profundidad cuba (mm)	Capacidad litros cuba (GN 1/1 - 40 mm)	Capacidad litros cuba (GN 1/1 - 65 mm)	Capacidad litros cuba (GN 1/1 - 100 mm)	Capacidad litros cuba (GN 1/1 - 150 mm)	Potencia (W)	Voltaje (V)
SBM-SR-2	18001618	950 x 850 x 900	2 GN 1/1	Sin reserva	190	11,5	18,5	28,0	42,0	1505	230V/1N/50-60 Hz
SBM-SR-3	18001619	1375 x 850 x 900	3 GN 1/1	Sin reserva	190	17,3	27,8	42,0	63,0	2025	230V/1N/50-60 Hz
SBM-SR-4	18001620	1600 x 850 x 900	4 GN 1/1	Sin reserva	190	23,0	37,0	56,0	84,0	2525	230V/1N/50-60 Hz
SBM-SR-5	18001621	1985 x 850 x 900	5 GN 1/1	Sin reserva	190	28,8	46,3	70,0	105,0	3025	230V/1N/50-60 Hz
SBM-SR-6	18001622	2335 x 850 x 900	6 GN 1/1	Sin reserva	190	34,5	55,5	84,0	126,0	3560	230V/1N/50-60 Hz
SBM-CR-3	18001623	1375 x 850 x 900	3 GN 1/1	Con reserva caliente	190	17,3	27,8	42,0	63,0	3275	230V/1N/50-60 Hz
SBM-CR-4	18001624	1600 x 850 x 900	4 GN 1/1	Con reserva caliente	190	23,0	37,0	56,0	84,0	3975	400V/3N/50-60 Hz
SBM-CR-5	18001625	1985 x 850 x 900	5 GN 1/1	Con reserva caliente	190	28,8	46,3	70,0	105,0	4475	400V/3N/50-60 Hz
SBM-CR-6	18001626	2335 x 850 x 900	6 GN 1/1	Con reserva caliente	190	34,5	55,5	84,0	126,0	5260	400V/3N/50-60 Hz

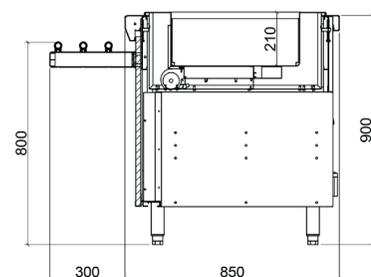
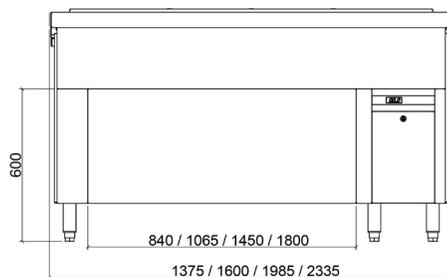
- Opciones para la Decoración de Encimeras:
  - OEN0010: Encimera en acabado espejo cara al público.
  - Otras opciones para encimeras en materiales como granito o Silestone, disponibles como proyectos a medida.
- Opciones para la Decoración de Fachadas:
  - OF0010: Fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable de acabado satinado. No compatible con fachada decorada con panel laminado en color.
  - OF0020: Fachada decorada con panel laminado en color. A escoger entre 16 colores básicos, 8 maderas y 6 metales. No compatible con fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable.
  - OF0030: Laminados en madera con vetas en vertical, no en horizontal. Esta opción solo aplica a fachadas decoradas con panel laminado en color madera.
- Opciones para el Correbandedas:
  - OPB0010: Sin correbandedas.
  - OPB0020: Soportes para correbandedas de tubo en sección recta en vez de tubos oblongos.
  - OPB0030: Correbandedas con terminación curva y cerrada a la derecha.
  - OPB0031: Correbandedas con terminación curva y cerrada a la izquierda.
  - Otras opciones para correbandedas en materiales como granito o Silestone, disponibles como proyectos a medida.
- Opciones para la Parte Inferior:
  - OB0014: Cuatro (4) ruedas pivotantes silenciosas de acero inoxidable de 125 mm de diámetro, dos (2) de ellas con frenos para un manejo fácil y seguro. No compatible con zócalos o decoración a 40 mm del suelo. Solo aplica a los modelos con reserva.
  - OB0015: Cinco (5) ruedas pivotantes silenciosas de acero inoxidable de 125 mm de diámetro, dos (2) de ellas con frenos para un manejo fácil y seguro. No compatible con zócalos o decoración a 40 mm del suelo. Solo aplica a los modelos sin reserva.
  - OB0020: Zócalo de acero inoxidable. Suministrado desmontado. No compatible con ruedas o decoración a 40 mm del suelo.
  - OB0030: Decoración a 40 mm del suelo. No compatible con ruedas o zócalos.
- Opciones de Distribución:
  - OL0010: Elemento al final de la línea de servicio, a la derecha (FLD). La decoración del lado derecho será la misma que se ha escogido para la fachada del elemento. Se suministrará el zócalo de la parte derecha del elemento si se ha seleccionado la opción OB0020.
  - OL0011: Elemento al final de la línea de servicio, a la izquierda (FLI). La decoración del lado izquierdo será la misma que se ha escogido para la fachada del elemento. Se suministrará el zócalo de la parte izquierda del elemento si se ha seleccionado la opción OB0020.
- Opciones para el Grupo Caliente:
  - OGC0030: Grupo caliente a 110V 1~ 50/60 Hz. Esta opción aplica a modelos SBM-SR-2, SBM-SR-3, SBM-SR-4, SBM-SR-5, SBM-SR-6 y SBM-CR-3.
  - OGC0020: Grupo caliente a 230V 3~ 50/60 Hz. Esta opción aplica a modelos SBM-CR-4, SBM-CR-5 y SBM-CR-6.
- Opciones para Baño María Agua:
  - OBM0010: Llenado de agua manual en vez de automático.

### « Muebles calientes baño maría calor seco ventilado

- Muebles calientes baño maría calor seco ventilado especialmente diseñados para mantener, exponer y distribuir alimentos calientes (p. ej. sopa, estofado, pasta, arroz, salsas, carnes, pescados, etc. presentados en recipientes GN profundos) durante el servicio.
- Cuba de acero inoxidable de 210 mm de profundidad. Esquinas internas redondeadas para facilitar su limpieza y asegurar una higiene máxima.
- Sistema de calor ventilado mediante baterías de resistencias con ventiladores tangenciales que crean un circuito de aire caliente dentro de la cuba.
- Adecuado para recipientes GN 1/1, o sus subdivisiones, con una profundidad máxima de 150 mm.
- Armazón del mueble fabricado totalmente en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Encimera de acero inoxidable de 2 mm de espesor en acabado vibrado, ofreciendo una gran durabilidad y resistencia. Frontal de encimera de 100 mm de altura en acabado satinado con arista superior en radio.
- Junta de silicona apta para el uso alimentario, elástica e impermeable, a colocar entre las encimeras de los muebles para asegurar una unión precisa. Asegura la estanqueidad, evita la acumulación de partículas de alimentos entre los muebles y garantiza un fácil acceso para la limpieza.
- Panel frontal de fibra de densidad media (MDF) hidrófugo, con 19 mm de espesor, a 150 mm del suelo.
- Fachada frontal decorada con panel laminado, de 1 mm de espesor, con diferentes colores opcionales.
- Perfiles de protección de acero inoxidable en la fachada, con 40 mm de anchura en los lados y 20 mm en la base.
- Correbandejas en acero inoxidable, a 800 mm de altura, asegurando un acceso fácil a las personas con movilidad reducida. Compuesto por tres (3) tubos de sección redonda de Ø 30 mm y dos (2) soportes con perfil de tubo oblongo con embellecedores en los extremos. Sistema de anclaje a la fachada oculto a la vista. Su diseño redondeado facilita la limpieza y el guiado de las bandejas. Suministrado desmontado.
- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la cuba de baño maría con calor seco ventilado. En los modelos con reserva caliente, el control de temperatura es independiente, por lo que se cuenta con dos (2) termostatos separados.
- Caja de registro conteniendo todas las conexiones eléctricas. Proporciona un acceso centralizado a todos los elementos técnicos alimentados eléctricamente.
- Dos (2) modelos de muebles baño maría con calor seco ventilado: sin reserva (SR) y con reserva caliente (CR)
- Los modelos SR pueden incorporar un espacio para almacenamiento neutro de dos (2) niveles, compuesto por un estante intermedio regulable en altura y una base, a suministrar como accesorios opcionales.
- Los modelos CR disponen de reservas calientes, con las siguientes características:
  - Calefacción interior por aire forzado. Calentamiento rápido gracias al sistema de resistencia-ventilador que produce una circulación eficiente del aire caliente en el interior.
  - Para una mejor distribución del calor, los muebles de tamaño 6 GN1/1 incorporan resistencias y ventiladores en cada extremo.
  - Estante intermedio perforado para evitar la concentración de calor en la parte superior de la reserva y mantener una temperatura uniforme en el interior de la misma.
  - Puertas correderas de acero inoxidable, con doble pared y tirador ergonómico, permitiendo una apertura y limpieza fáciles, evitando la acumulación de suciedad.
  - Aislamiento con lana de roca de 30 mm de espesor.
  - Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la reserva caliente.
  - Temperatura de trabajo en la reserva caliente: desde +30 °C a +90 °C.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura con rosca oculta. La altura estándar es de 150 mm.
- Las pantallas, cristales, zócalos y cualquier otro accesorio deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.
- Temperatura de trabajo en la cuba baño maría con calor seco ventilado: desde +30 °C a +120 °C.
- Voltaje y frecuencia:
  - 400V 3N 50/60 Hz para los modelos 5 y 6 GN con reserva caliente.
  - 230V 1N 50/60 Hz para el resto de modelos.



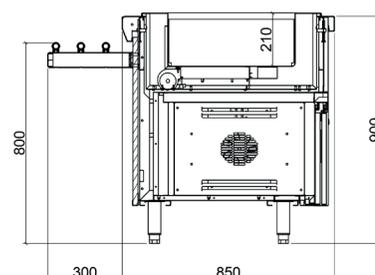
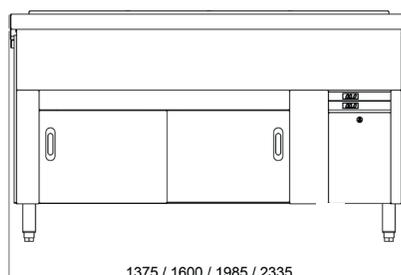
SBMV-SR-4



SBMV-SR



SBMV-CR-4



SBMV-CR

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad GN	Descripción	Profundidad cuba (mm)	Capacidad litros cuba (GN 1/1 - 40 mm)	Capacidad litros cuba (GN 1/1 - 65 mm)	Capacidad litros cuba (GN 1/1 - 100 mm)	Capacidad litros cuba (GN 1/1 - 150 mm)	Potencia (W)	Voltaje (V)
SBMV-SR-3	18001627	1375 x 850 x 900	3 GN 1/1	Sin reserva	210	17,3	27,8	42,0	63,0	1550	230V/1N/50-60 Hz
SBMV-SR-4	18001628	1600 x 850 x 900	4 GN 1/1	Sin reserva	210	23,0	37,0	56,0	84,0	2050	230V/1N/50-60 Hz
SBMV-SR-5	18001629	1985 x 850 x 900	5 GN 1/1	Sin reserva	210	28,8	46,3	70,0	105,0	3050	230V/1N/50-60 Hz
SBMV-SR-6	18001630	2335 x 850 x 900	6 GN 1/1	Sin reserva	210	34,5	55,5	84,0	126,0	3050	230V/1N/50-60 Hz
SBMV-CR-3	18001631	1375 x 850 x 900	3 GN 1/1	Con reserva caliente	210	17,3	27,8	42,0	63,0	3000	230V/1N/50-60 Hz
SBMV-CR-4	18001632	1600 x 850 x 900	4 GN 1/1	Con reserva caliente	210	23,0	37,0	56,0	84,0	3500	230V/1N/50-60 Hz
SBMV-CR-5	18001633	1985 x 850 x 900	5 GN 1/1	Con reserva caliente	210	28,8	46,3	70,0	105,0	5500	400V/3N/50-60 Hz
SBMV-CR-6	18001634	2335 x 850 x 900	6 GN 1/1	Con reserva caliente	210	34,5	55,5	84,0	126,0	5500	400V/3N/50-60 Hz

• Opciones para la Decoración de Encimeras:

- OEN0010: Encimera en acabado espejo cara al público.
- Otras opciones para encimeras en materiales como granito o Silestone, disponibles como proyectos a medida.

• Opciones para la Decoración de Fachadas:

- OF0010: Fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable de acabado satinado. No compatible con fachada decorada con panel laminado en color.
- OF0020: Fachada decorada con panel laminado en color. A escoger entre 16 colores básicos, 8 maderas y 6 metales. No compatible con fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable.
- OF0030: Laminados en madera con vetas en vertical, no en horizontal. Esta opción solo aplica a fachadas decoradas con panel laminado en color madera.

• Opciones para el Correbandejas:

- OPB0010: Sin correbandejas.
- OPB0020: Soportes para correbandejas de tubo en sección recta en vez de tubos oblongos.
- OPB0030: Correbandejas con terminación curva y cerrada a la derecha.
- OPB0031: Correbandejas con terminación curva y cerrada a la izquierda.
- Otras opciones para correbandejas en materiales como granito o Silestone, disponibles como proyectos a medida.

• Opciones para la Parte Inferior:

- OB0014: Cuatro (4) ruedas pivotantes silenciosas de acero inoxidable de 125 mm de diámetro, dos (2) de ellas con frenos para un manejo fácil y seguro. No compatible con zócalos o decoración a 40 mm del suelo. Solo aplica a los modelos con reserva.

- OB0015: Cinco (5) ruedas pivotantes silenciosas de acero inoxidable de 125 mm de diámetro, dos (2) de ellas con frenos para un manejo fácil y seguro. No compatible con zócalos o decoración a 40 mm del suelo. Solo aplica a los modelos sin reserva.

- OB0020: Zócalo de acero inoxidable. Suministrado desmontado. No compatible con ruedas o decoración a 40 mm del suelo.

- OB0030: Decoración a 40 mm del suelo. No compatible con ruedas o zócalos.

• Opciones de Distribución:

- OL0010: Elemento al final de la línea de servicio, a la derecha (FLD). La decoración del lado derecho será la misma que se ha escogido para la fachada del elemento. Se suministrará el zócalo de la parte derecha del elemento si se ha seleccionado la opción OB0020.

- OL0011: Elemento al final de la línea de servicio, a la izquierda (FLI). La decoración del lado izquierdo será la misma que se ha escogido para la fachada del elemento. Se suministrará el zócalo de la parte izquierda del elemento si se ha seleccionado la opción OB0020.

• Opciones para el Grupo Caliente:

- OGC0030: Grupo caliente a 110V 1~ 50/60 Hz. Esta opción aplica a modelos SBMV-SR-2, SBMV-SR-3, SBMV-SR-4, SBMV-SR-5, SBMV-SR-6, SBMV-CR-3 y SBMV-CR-4.

- OGC0020: Grupo caliente a 230V 3~ 50/60 Hz. Esta opción aplica a modelos SBMV-CR-5 y SBMV-CR-6.

### « Muebles con vitrina con placa y estante vitrocerámicos

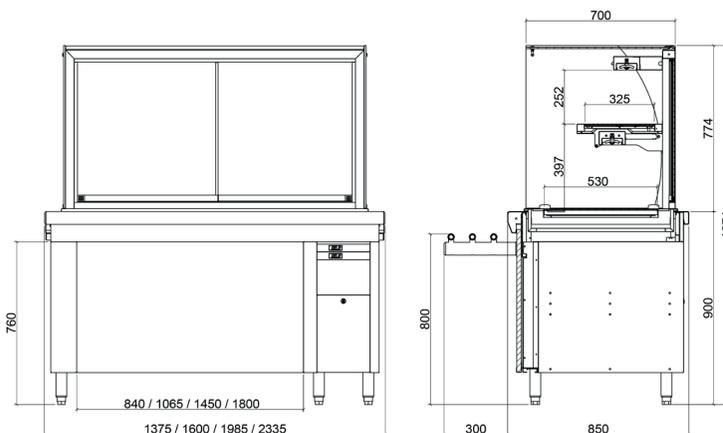
- Muebles con vitrina con placa y estante vitrocerámicos especialmente diseñados para mantener, exponer y distribuir alimentos calientes (p. ej. entrantes calientes, sándwiches, pizza, etc. presentados en platos o recipientes GN 1/1 poco profundos) durante el servicio.
- Placa y estante vitrocerámicos resistentes, de alta tecnología y con 4 mm de espesor.
- Sistema de calentamiento del cristal vitrocerámico mediante resistencias de silicona adheridas en la parte inferior de la placa y del estante que permiten obtener una temperatura de trabajo de forma muy rápida y regular.
- Laterales de la vitrina de 6 mm de espesor fabricados en cristal templado para incrementar la seguridad de las operaciones.
- Estructura de la vitrina fijada firmemente sobre el armazón del mueble mediante mecanismos de sujeción en acero inoxidable.
- Puertas correderas en la parte posterior para el fácil acceso a la reposición de producto.
- Abierta en el lado del cliente.
- Pantallas de luz y calor situadas sobre la placa y el estante vitrocerámicos. Iluminación mediante halógenos protegidos con una potencia de 120 w. Calentamiento mediante infrarrojos cerámicos de alta temperatura con una potencia de 250 w.
- Armazón del mueble fabricado totalmente en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Encimera de acero inoxidable de 2 mm de espesor en acabado vibrado, ofreciendo una gran durabilidad y resistencia. Frontal de encimera de 100 mm de altura en acabado satinado con arista superior en radio.
- Junta de silicona apta para el uso alimentario, elástica e impermeable, a colocar entre las encimeras de los muebles para asegurar una unión precisa. Asegura la estanqueidad, evita la acumulación de partículas de alimentos entre los muebles y garantiza un fácil acceso para la limpieza.
- Panel frontal de fibra de densidad media (MDF) hidrófugo, con 19 mm de espesor, a 150 mm del suelo.
- Fachada frontal decorada con panel laminado, de 1 mm de espesor, con diferentes colores opcionales.
- Perfiles de protección de acero inoxidable en la fachada, con 40 mm de anchura en los lados y 20 mm en la base.
- Correbandejas en acero inoxidable, a 800 mm de altura, asegurando un acceso fácil a las personas con movilidad reducida. Compuesto por tres (3) tubos de sección redonda de Ø 30 mm y dos (2) soportes con perfil de tubo oblongo con embellecedores en los extremos. Sistema de anclaje a la fachada oculto a la vista. Su diseño redondeado facilita la limpieza y el guiado de las

bandejas. Suministrado desmontado.

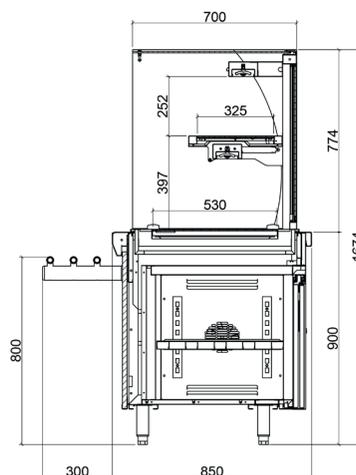
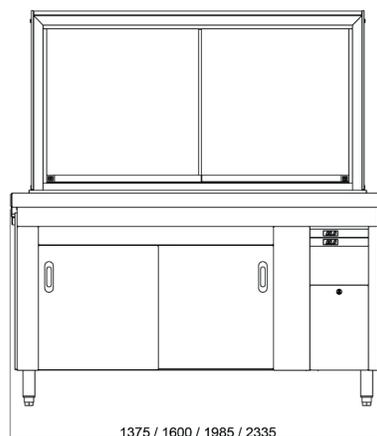
- Dos (2) termostatos electrónicos independientes, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la placa y en el estante vitrocerámico, de forma separada. En los modelos con reserva caliente, el control de temperatura es independiente, por lo que se cuenta con tres (3) termostatos separados.
- Caja de registro conteniendo todas las conexiones eléctricas. Proporciona un acceso centralizado a todos los elementos técnicos alimentados eléctricamente.
- Dos (2) modelos de vitrina caliente con placa y estante vitrocerámicos: sin reserva (SR) y con reserva caliente (CR)
- Los modelos SR pueden incorporar un espacio para almacenamiento neutro de dos (2) niveles, compuesto por un estante intermedio regulable en altura y una base, a suministrar como accesorios opcionales.
- Los modelos CR disponen de reservas calientes, con las siguientes características:
  - Calefacción interior por aire forzado. Calentamiento rápido gracias al sistema de resistencia-ventilador que produce una circulación eficiente del aire caliente en el interior.
  - Para una mejor distribución del calor, los muebles de tamaño 6 GN1/1 incorporan resistencias y ventiladores en cada extremo.
  - Estante intermedio perforado para evitar la concentración de calor en la parte superior de la reserva y mantener una temperatura uniforme en el interior de la misma.
  - Puertas correderas de acero inoxidable, con doble pared y tirador ergonómico, permitiendo una apertura y limpieza fáciles, evitando la acumulación de suciedad.
  - Aislamiento con lana de roca de 30 mm de espesor.
  - Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la reserva caliente.
  - Temperatura de trabajo en la reserva caliente: desde +30 °C a +90 °C.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura con rosca oculta. La altura estándar es de 150 mm.
- Los zócalos y cualquier otro accesorio deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.
- Temperatura de trabajo:
  - Desde +30 °C a +120 °C en la placa vitrocerámica.
  - Desde +30 °C a +120 °C en el estante vitrocerámico.
- Voltaje y frecuencia: 400V 3N 50/60 Hz.



VCC-SR-2-4



VCC-SR-2



VCC-CR-2-4

VCC-CR-2

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad GN	Descripción	Capacidad platos (Ø 150 mm) placa // vitrina	Capacidad ramequines (Ø 130 mm) placa // vitrina	Capacidad platos (Ø 250 mm) placa // vitrina	Potencia (W)	Voltaje (V)
VCC-SR-2-3	18001635	1375 x 850 x 1674	3 GN 1/1	Placa vitrocerámica y vitrina a 1 nivel Sin reserva	29 // 17	38 // 23	10 // 6	4105	400V/3N/50-60 Hz
VCC-SR-2-4	18001636	1600 x 850 x 1674	4 GN 1/1	Placa vitrocerámica y vitrina a 1 nivel Sin reserva	38 // 23	51 // 31	14 // 8	4780	400V/3N/50-60 Hz
VCC-SR-2-5	18001637	1985 x 850 x 1674	5 GN 1/1	Placa vitrocerámica y vitrina a 1 nivel Sin reserva	48 // 29	64 // 38	17 // 10	6195	400V/3N/50-60 Hz
VCC-SR-2-6	18001638	2335 x 850 x 1674	6 GN 1/1	Placa vitrocerámica y vitrina a 1 nivel Sin reserva	58 // 35	77 // 46	21 // 12	7610	400V/3N/50-60 Hz
VCC-CR-2-3	18001639	1375 x 850 x 1674	3 GN 1/1	Placa vitrocerámica y vitrina a 1 nivel con reserva caliente	29 // 17	38 // 23	10 // 6	5555	400V/3N/50-60 Hz
VCC-CR-2-4	18001640	1600 x 850 x 1674	4 GN 1/1	Placa vitrocerámica y vitrina a 1 nivel con reserva caliente	38 // 23	51 // 31	14 // 8	6230	400V/3N/50-60 Hz
VCC-CR-2-5	18001641	1985 x 850 x 1674	5 GN 1/1	Placa vitrocerámica y vitrina a 1 nivel con reserva caliente	48 // 29	64 // 38	17 // 10	8695	400V/3N/50-60 Hz
VCC-CR-2-6	18001642	2335 x 850 x 1674	6 GN 1/1	Placa vitrocerámica y vitrina a 1 nivel con reserva caliente	58 // 35	77 // 46	21 // 12	10530	400V/3N/50-60 Hz

- Opciones para la Decoración de Encimeras:
  - OEN0010: Encimera en acabado espejo cara al público.
  - Otras opciones para encimeras en materiales como granito o Silestone, disponibles como proyectos a medida.
- Opciones para la Decoración de Fachadas:
  - OF0010: Fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable de acabado satinado. No compatible con fachada decorada con panel laminado en color.
  - OF0020: Fachada decorada con panel laminado en color. A escoger entre 16 colores básicos, 8 maderas y 6 metales. No compatible con fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable.
  - OF0030: Laminados en madera con vetas en vertical, no en horizontal. Esta opción solo aplica a fachadas decoradas con panel laminado en color madera.
- Opciones para el Correbandejas:
  - OPB0010: Sin correbandejas.
  - OPB0020: Soportes para correbandejas de tubo en sección recta en vez de tubos oblongos.
  - OPB0030: Correbandejas con terminación curva y cerrada a la derecha.
  - OPB0031: Correbandejas con terminación curva y cerrada a la izquierda.
  - Otras opciones para correbandejas en materiales como granito o Silestone, disponibles como proyectos a medida.
- Opciones para la Parte Inferior:
  - OB0014: Cuatro (4) ruedas pivotantes silenciosas de acero inoxidable de 125 mm de diámetro, dos (2) de ellas con frenos para un manejo fácil y seguro. No compatible con zócalos o decoración a 40 mm del suelo. Solo aplica a los modelos con reserva.
  - OB0015: Cinco (5) ruedas pivotantes silenciosas de acero inoxidable de 125 mm de diámetro, dos (2) de ellas con frenos para un manejo fácil y seguro. No compatible con zócalos o decoración a 40 mm del suelo. Solo aplica a los modelos sin reserva.
  - OB0020: Zócalo de acero inoxidable. Suministrado desmontado. No compatible con ruedas o decoración a 40 mm del suelo.
- OB0030: Decoración a 40 mm del suelo. No compatible con ruedas o zócalos.
- Opciones de Distribución:
  - OL0010: Elemento al final de la línea de servicio, a la derecha (FLD). La decoración del lado derecho será la misma que se ha escogido para la fachada del elemento. Se suministrará el zócalo de la parte derecha del elemento si se ha seleccionado la opción OB0020.
  - OL0011: Elemento al final de la línea de servicio, a la izquierda (FLI). La decoración del lado izquierdo será la misma que se ha escogido para la fachada del elemento. Se suministrará el zócalo de la parte izquierda del elemento si se ha seleccionado la opción OB0020.
- Opciones para el Grupo Caliente:
  - OGC0020: Grupo caliente a 230V 3~ 50/60 Hz.
- Opciones de Tomas de Corriente adicionales:
  - OEE0011: OEE0011: Una (1) toma de corriente adicional, monofásica, con voltaje 230V 1N 50/60 Hz y grado de protección IP55. Para conectar carros calientes bajo los modelos sin reserva VCC-SR-2-3 y VCC-SR-2-4.
  - OEE0012: Dos (2) tomas de corriente adicionales, monofásicas, con voltaje 230V 1N 50/60 Hz y grado de protección IP55. Para conectar carros calientes bajo los modelos sin reserva VCC-SR-2-5 y VCC-SR-2-6.
- Opciones de Tipos de Tomas de Corriente:
  - OTE000F: Toma de corriente estándar europeo – España. Tipo F.
  - OTE000E: Toma de corriente estándar europeo – Francia. Tipo E.
  - OTE000B: Toma de corriente estándar americano. Tipo B.
  - OTE000G: Toma de corriente estándar británico. Tipo G.
- Opciones de Protección Eléctrica:
  - OPE0010: Diferencial de 30 mA de sensibilidad para proteger posibles derivaciones eléctricas.
  - OPE0011: Interruptor magneto térmico de 16 A para proteger cableado y tomas eléctricas.

### Accesorios mueble caliente con placa vitrocerámica

Modelo	Referencia	Descripción	Aplica a
FS-VIT	19046602	Cuadro soporte acero inoxidable para vitrocerámica FS-VIT	SV-SR-X, SV-CR-X, VCC-SR-2-X, VCC-CR-2-X, SV-X

## ACCESORIOS PARA MUEBLES CALIENTES

## « Estantes intermedios



## ESC

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Descripción	Aplica a
ESC-2	19046588	412 x 670	Estante intermedio regulable en altura para elementos calientes ESC-2	SCR-SR-30-6, SCR-SR-80-6, SCV-SR-6, VCR-SR-CT-6, VCR-SR-CP-6, VCR-SR-CT-4-6, VCR-SR-CP-4-6, VCRE-SR-CT-6
ESC-3	19046589	837 x 670	Estante intermedio regulable en altura para elementos calientes ESC-3	SI-SR-3, SV-SR-3, SBM-SR-3, SBMV-SR-3, VCC-SR-2-3
ESC-4	19046590	1062 x 670	Estante intermedio regulable en altura para elementos calientes ESC-4	SI-SR-4, SV-SR-4, SBM-SR-4, SBMV-SR-4, VCC-SR-2-4
ESC-5	19046591	1447 x 670	Estante intermedio regulable en altura para elementos calientes ESC-5	SI-SR-5, SV-SR-5, SBM-SR-5, SBMV-SR-5, VCC-SR-2-5
ESC-6	19046592	1797 x 670	Estante intermedio regulable en altura para elementos calientes ESC-6	SI-SR-6, SV-SR-6, SBM-SR-6, SBMV-SR-6, VCC-SR-2-6

## « Herramienta para levantar elementos técnicos del drop-in



## PAL-DROPIN

Modelo	Referencia	Descripción	Aplica a
PAL-DROPIN	19046641	Útil para levantar elementos técnicos PAL-DROPIN	Todos los elementos de self-service con elementos técnicos calientes o fríos

### « Muebles isla caliente con placa vitrocerámica

- Muebles isla o buffets calientes con placa vitrocerámica especialmente diseñados para mantener, exponer y distribuir alimentos calientes (p. ej. entrantes calientes, sándwiches, pizza, etc. presentados en platos o recipientes GN 1/1 poco profundos) durante el servicio, con acceso de clientes por los dos lados útiles del mueble.
- Placa vitrocerámica resistente, de alta tecnología y con 4 mm de espesor.
- Sistema de calentamiento del cristal vitrocerámico mediante resistencias de silicón adheridas en la parte inferior de la placa que permiten alcanzar una temperatura de trabajo de forma muy rápida y regular en toda la superficie.
- Armazón del mueble fabricado totalmente en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Encimera de acero inoxidable de 2 mm de espesor en acabado vibrado, ofreciendo una gran durabilidad y resistencia. Frontal de encimera de 100 mm de altura en acabado satinado con arista superior en radio.
- Paneles de fibra de densidad media (MDF) hidrófugos, con 19 mm de espesor en las cuatro caras, a 150 mm del suelo.
- Fachadas decoradas son panel laminado, de 1 mm de espesor en las cuatro caras, con diferentes colores opcionales.
- Perfiles de protección de acero inoxidable en las fachadas, con 30 mm de anchura en los lados y 20 mm en la base.

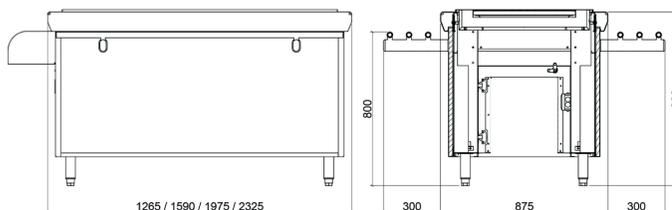
- Correbandejas en acero inoxidable, a 800 mm de altura, asegurando un acceso fácil a las personas con movilidad reducida e instalado en los dos lados útiles del mueble. Compuesto por tres (3) tubos de sección redonda de Ø 30 mm y dos (2) soportes con perfil de tubo oblongo con embellecedores en los extremos. Sistema de anclaje a la fachada oculto a la vista. Su diseño redondeado facilita la limpieza y el guiado de las bandejas. Suministrado desmontado.
- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la placa vitrocerámica.
- Caja de registro conteniendo todas las conexiones eléctricas. Proporciona un acceso centralizado a todos los elementos técnicos alimentados eléctricamente.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura con rosca oculta. La altura estándar es de 150 mm.
- Estante portaplatos, a ser instalado en cualquiera de los dos lados no útiles del mueble, a suministrar como accesorio opcional.
- Las pantallas, cristales, zócalos y cualquier otro accesorio deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.
- Temperatura de trabajo en la placa vitrocerámica: desde +30 °C a +120 °C.
- Voltaje y frecuencia: 230V 1N 50/60 Hz.



SV-4



Accesorio SP-70



SV

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad GN	Descripción	Capacidad platos (Ø 150 mm) placa	Capacidad ramequines (Ø 130 mm) placa	Capacidad platos (Ø 250 mm) placa	Potencia (W)
SV-3	18001643	1265 x 875 x 900	3 GN 1/1	Placa vitrocerámica	29	38	10	1355
SV-4	18001644	1590 x 875 x 900	4 GN 1/1	Placa vitrocerámica	38	51	14	1805
SV-5	18001645	1975 x 875 x 900	5 GN 1/1	Placa vitrocerámica	48	64	17	2255
SV-6	18001646	2325 x 875 x 900	6 GN 1/1	Placa vitrocerámica	58	77	21	2705
SP-70	19043113	680 x 250 x 170	Estante portaplatos en acero inoxidable para islas SP-70					

- Opciones para la Decoración de Encimeras:
  - OEN0010: Encimera en acabado espejo cara al público.
  - Otras opciones para encimeras en materiales como granito o Silestone, disponibles como proyectos a medida.
- Opciones para la Decoración de Fachadas:
  - OF0010: Fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable de acabado satinado. No compatible con fachada decorada con panel laminado en color.
  - OF0020: Fachada decorada con panel laminado en color. A escoger entre 16 colores básicos, 8 maderas y 6 metales. No compatible con fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable.
  - OF0030: Laminados en madera con vetas en vertical, no en horizontal. Esta opción solo aplica a fachadas decoradas con panel laminado en color madera.
- Opciones para el Correbandejas:
  - OPB0010: Sin correbandejas.
  - OPB0020: Soportes para correbandejas de tubo en sección recta en vez de tubos oblongos.
  - OPB0030: Correbandejas con terminación curva y cerrada a la derecha.
  - OPB0031: Correbandejas con terminación curva y cerrada a la izquierda.
  - Otras opciones para correbandejas en materiales como granito o Silestone, disponibles como proyectos a medida.
- Opciones para la Parte Inferior:
  - OB0014: Cuatro (4) ruedas pivotantes silenciosas de acero inoxidable de 125 mm de diámetro, dos (2) de ellas con frenos para un manejo fácil y seguro. No compatible con zócalos o decoración a 40 mm del suelo.
  - OB0020: Zócalo de acero inoxidable. Suministrado desmontado. No compatible con ruedas o decoración a 40 mm del suelo.
  - OB0030: Decoración a 40 mm del suelo. No compatible con ruedas o zócalos.
- Opciones para el Grupo Caliente:
  - OGC0030: Grupo caliente a 110V 1~ 50/60 Hz.

« Muebles isla caliente baño maría agua

- Muebles isla o buffets calientes baño maría agua especialmente diseñados para mantener, exponer y distribuir alimentos calientes (p. ej. sopa, estofado, pasta, arroz, salsas, carnes, pescados, etc. presentados en recipientes GN profundos) durante el servicio, con acceso de clientes por los dos lados útiles del mueble.
- Cuba de acero inoxidable, de 190 mm de profundidad, ligeramente inclinada para facilitar su drenaje. Esquinas internas redondeadas para facilitar su limpieza y asegurar una higiene máxima.
- Calentamiento del agua mediante resistencias de silicona adheridas en la parte inferior de la cuba. Las resistencias de silicona permiten alcanzar una temperatura de trabajo de forma rápida y regular en toda la superficie. El sistema baño maría agua consigue mejor uniformidad en la distribución de calor sobre la superficie de las cubetas.
- Adecuado para recipientes GN 1/1, o sus subdivisiones, con una profundidad máxima de 150 mm.
- Armazón del mueble fabricado totalmente en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Encimera de acero inoxidable de 2 mm de espesor en acabado vibrado, ofreciendo una gran durabilidad y resistencia. Frontal de encimera de 100 mm de altura en acabado satinado con arista superior en radio.
- Paneles de fibra de densidad media (MDF) hidrófugos, con 19 mm de espesor en las cuatro caras, a 150 mm del suelo.
- Fachadas decoradas con panel laminado, de 1 mm de espesor en las cuatro caras, con diferentes colores opcionales.
- Perfiles de protección de acero inoxidable en las fachadas, con 30 mm de

anchura en los lados y 20 mm en la base.

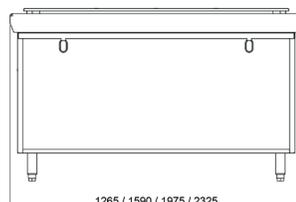
- Correbandejas en acero inoxidable, a 800 mm de altura, asegurando un acceso fácil a las personas con movilidad reducida e instalado en los dos lados útiles del mueble. Compuesto por tres (3) tubos de sección redonda de Ø 30 mm y dos (2) soportes con perfil de tubo oblongo con embellecedores en los extremos. Sistema de anclaje a la fachada oculto a la vista. Su diseño redondeado facilita la limpieza y el guiado de las bandejas. Suministrado desmontado.
- Entrada de agua con electroválvula de 1/2" incorporada para el llenado de la cuba. Válvula de desagüe de 3/4" con tubo rebosadero desmontable.
- Control automático de nivel para el llenado de la cuba. Una vez que el agua desciende de un determinado nivel, el sensor activa automáticamente la electroválvula de llenado de la cuba.
- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la cuba de baño maría agua.
- Caja de registro conteniendo todas las conexiones eléctricas. Proporciona un acceso centralizado a todos los elementos técnicos alimentados eléctricamente.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura con rosca oculta. La altura estándar es de 150 mm.
- Estante portaplatos, a ser instalado en cualquiera de los dos lados no útiles del mueble, a suministrar como accesorio opcional.
- Las pantallas, cristales, zócalos y cualquier otro accesorio deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.
- Temperatura de trabajo en la cuba baño maría agua: desde +30 °C a +90 °C.
- Voltaje y frecuencia: 230V 1N 50/60 Hz.



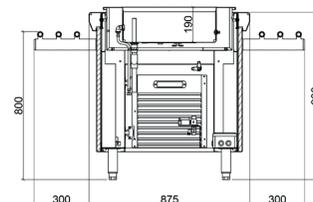
SV-4



Accesorio SP-70



1265 / 1590 / 1975 / 2325



SV

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad GN	Descripción	Profundidad cuba (mm)	Capacidad litros cuba (GN 1/1 - 40 mm)	Capacidad litros cuba (GN 1/1 - 65 mm)	Capacidad litros cuba (GN 1/1 - 100 mm)	Capacidad litros cuba (GN 1/1 - 150 mm)	Potencia (W)
SBM-3	18001647	1265 x 875 x 900	3 GN 1/1	Cuba baño maría agua	190	17,3	27,8	42,0	42,0	42,0
SBM-4	18001648	1590 x 875 x 900	4 GN 1/1	Cuba baño maría agua	190	23,0	37,0	56,0	56,0	56,0
SBM-5	18001649	1975 x 875 x 900	5 GN 1/1	Cuba baño maría agua	190	28,8	46,3	70,0	70,0	70,0
SBM-6	18001650	2325 x 875 x 900	6 GN 1/1	Cuba baño maría agua	190	34,5	55,5	84,0	84,0	84,0
SP-70	19043113	680 x 250 x 170		Estante portaplatos en acero inoxidable para islas SP-70						

- Opciones para la Decoración de Encimeras:
  - OEN0010: Encimera en acabado espejo cara al público.
  - Otras opciones para encimeras en materiales como granito o Silestone, disponibles como proyectos a medida.
- Opciones para la Decoración de Fachadas:
  - OF0010: Fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable de acabado satinado. No compatible con fachada decorada con panel laminado en color.
  - OF0020: Fachada decorada con panel laminado en color. A escoger entre 16 colores básicos, 8 maderas y 6 metales. No compatible con fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable.
  - OF0030: Laminados en madera con vetas en vertical, no en horizontal. Esta opción solo aplica a fachadas decoradas con panel laminado en color madera.
- Opciones para el Correbandejas:
  - OPB0010: Sin correbandejas.
  - OPB0020: Soportes para correbandejas de tubo en sección recta en vez de tubos oblongos.
  - OPB0030: Correbandejas con terminación curva y cerrada a la derecha.
  - OPB0031: Correbandejas con terminación curva y cerrada a la izquierda.
  - Otras opciones para correbandejas en materiales como granito o Silestone, disponibles como proyectos a medida.
- Opciones para la Parte Inferior:
  - OB0014: Cuatro (4) ruedas pivotantes silenciosas de acero inoxidable de 125 mm de diámetro, dos (2) de ellas con frenos para un manejo fácil y seguro. No compatible con zócalos o decoración a 40 mm del suelo.
  - OB0020: Zócalo de acero inoxidable. Suministrado desmontado. No compatible con ruedas o decoración a 40 mm del suelo.
  - OB0030: Decoración a 40 mm del suelo. No compatible con ruedas o zócalos.
- Opciones para el Grupo Caliente:
  - OGC0030: Grupo caliente a 110V 1~ 50/60 Hz.
- Opciones para Baño María con Agua:
  - OBM0010: Llenado de agua manual en vez de automático.



**ESTANTES CON PANTALLAS, SOPORTES Y CRISTALES PARA ELEMENTOS CALIENTES**

**Tipo de iluminación:**

Las pantallas de luz y calor incorporan tecnología de calor por infrarrojo cerámico de alta eficiencia lo que proporciona una mayor intensidad de calor sobre los alimentos. Los elementos cerámicos proveen un calor más intenso y concentrado, creando una envoltura caliente que rodea al alimento, sin que éste se seque o se decolore.



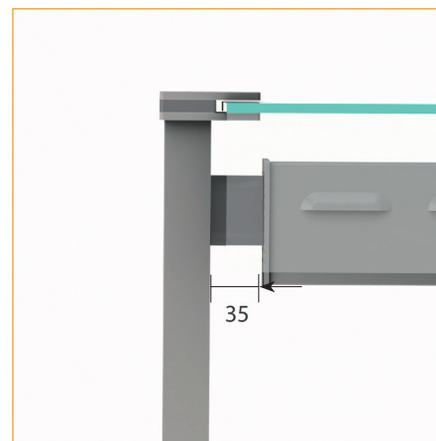
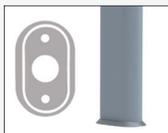
**Tipos de pantalla y cristales**

Dos formas de cristales: curvo frontal y curvo central. La forma del cristal no sólo cumple una función de protección, sino también de decoración y personalización. Todas las pantallas tienen una forma redondeada.



**Tipos de soporte**

Soportes oblongos. La utilización de soportes oblongos permite una doble fijación a cada pie, lo que asegura una mayor robustez y durabilidad del conjunto. Los soportes se montan sobre la encimera mediante pletinas roscadas y los cristales se aseguran mediante mordazas. Con este diseño aseguramos una limpieza perfecta de los componentes y un mantenimiento de los materiales cómodo y seguro.



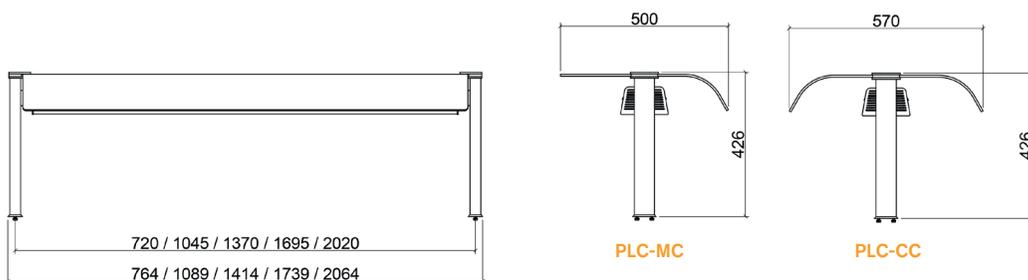
La separación entre el soporte y la pantalla permite que las operaciones de limpieza sean cómodas y eficientes.

Todos los estantes incluyen la pantalla de luz, el cristal y los elementos de fijación.

« Estantes con pantallas de luz y calor – 1 nivel

- Pantallas con luz y calor especialmente diseñadas para mejorar la higiene de los alimentos, así como garantizar la protección del comensal, gracias a sus funciones anti-ahientos y anti-vahos respectivamente. Al mismo tiempo, realzan la exposición de los alimentos calientes durante el servicio.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Luz y calor generados por lámparas halógenas protegidas y elementos cerámicos alternantes.
- Iluminación y calor mediante lámparas halógenas protegidas, integradas extremo a extremo, que mejoran la apariencia de los alimentos calientes. Potencia: 240 w.
- Transmisión de calor mediante infrarrojos de alta eficiencia, al utilizar tecnología cerámica. Los elementos cerámicos proveen un calor más intenso y concentrado, creando una envoltura caliente que rodea al alimento, sin que éste se seque o se decolore. Potencia: 250 w.
- Cristales templados, para mayor seguridad, con ángulos redondeados y 6 mm de espesor.

- Estante de cristal a 420 mm de altura en las pantallas de un nivel.
- Dos modelos disponibles:
  - PLC-MC: pantallas de luz y calor, con vidrio frontal curvo.
  - PLC-CC: pantallas de luz y calor, con vidrio central curvo.
- Soportes verticales fabricados en acero inoxidable, en tubo oblongo de Ø 32 x 60 mm, garantizando la uniformidad estética con el resto de la línea de servicio.
- Los soportes se montan sobre la encimera de los elementos mediante pletinas roscadas y los cristales se aseguran mediante mordazas.
- Distancia de 35 mm entre el soporte y la pantalla con luz para facilitar las operaciones de limpieza.



1 CRISTAL CURVO FRONTAL



PLC-MC-4

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad GN	Descripción	Potencia (W)
PLC-MC-2	19038461	764 x 500 x 426	2 GN 1/1	Pantallas de luz y calor, 1 nivel y vidrio frontal curvo	620
PLC-MC-3	19038462	1089 x 500 x 426	3 GN 1/1	Pantallas de luz y calor, 1 nivel y vidrio frontal curvo	990
PLC-MC-4	19038463	1414 x 500 x 426	4 GN 1/1	Pantallas de luz y calor, 1 nivel y vidrio frontal curvo	1360
PLC-MC-5	19038464	1739 x 500 x 426	5 GN 1/1	Pantallas de luz y calor, 1 nivel y vidrio frontal curvo	1730
PLC-MC-6	19038465	2064 x 500 x 426	6 GN 1/1	Pantallas de luz y calor, 1 nivel y vidrio frontal curvo	1730

2 CRISTAL CURVO CENTRAL



PLC-CC-4

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad GN	Descripción	Potencia (W)
PLC-CC-3	19038498	1089 x 570 x 426	3 GN 1/1	Pantallas de luz y calor, 1 nivel y vidrio central curvo	990
PLC-CC-4	19038499	1414 x 570 x 426	4 GN 1/1	Pantallas de luz y calor, 1 nivel y vidrio central curvo	1360
PLC-CC-5	19038500	1739 x 570 x 426	5 GN 1/1	Pantallas de luz y calor, 1 nivel y vidrio central curvo	1730
PLC-CC-6	19038501	2064 x 570 x 426	6 GN 1/1	Pantallas de luz y calor, 1 nivel y vidrio central curvo	1730

## « Cristales frontales de protección para pantallas



CPS

Modelo	Referencia	Dimensiones externas - Largo (mm)	Dimensiones externas - Ancho (mm)	Capacidad GN
CPS-2	19046692	675	285	2 GN 1/1
CPS-3	19042213	1000	285	3 GN 1/1
CPS-4	19042214	1325	285	4 GN 1/1
CPS-5	19042215	1650	285	5 GN 1/1
CPS-6	19042216	1975	285	6 GN 1/1

## « Kit para la fijación de cristales de protección



IKS



Modelo	Referencia	Descripción
IKS	19043321	Conjunto de herrajes en acero inoxidable para la sujeción de los cristales protectores.

## « Termómetro digital para pantallas

- Termómetro digital para que el público pueda visualizar la temperatura de los elementos Drop-In de Inoxfera.
- Carcasa de acero inoxidable preparada para instalar fácilmente bajo las pantallas Drop-In de Inoxfera.
- Debido al amplio rango de temperatura, en las placas vitrocerámicas con pantalla debe instalarse el modelo ITDP-VIT.
  - ITDP : Para elementos calientes.
  - ITDP-VIT : Para elementos vitrocerámicos.
- Es desaconsejable utilizarlos con elementos cerámicos.



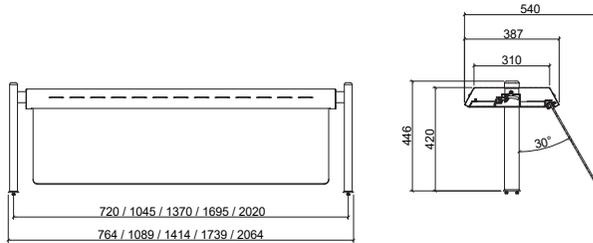
ITDP

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores largo (mm)	Dimensiones exteriores ancho (mm)	Dimensiones exteriores alto (mm)
ITDP	19043323	120	110	40
ITDP-VIT	19043324	120	110	40

« Estantes en acero inoxidable con cristal de protección y con luz y calor.

- Estantes en acero inoxidable con cristal de protección frontal especialmente diseñados para mejorar la protección sanitaria y la higiene de los alimentos.
- Luz y calor generados por lámparas halógenas protegidas y elementos cerámicos alternantes.
- Iluminación y calor mediante lámparas halógenas protegidas, integradas extremo a extremo, que mejoran la apariencia de los alimentos calientes. Potencia: 240 w.
- Transmisión de calor mediante infrarrojos de alta eficiencia, al utilizar tecnología cerámica. Los elementos cerámicos proveen un calor más intenso y concentrado, creando una envoltura caliente que rodea al alimento, sin que éste se seque o se decolore. Potencia: 250 w.
- Cristales templados, para mayor seguridad, con ángulos redondeados y 6 mm de espesor.

- Estante de acero inoxidable a 420 mm de altura.
- Soportes verticales fabricados en acero inoxidable, en tubo oblongo de Ø 32 x 60 mm, garantizando la uniformidad estética con el resto de la línea de servicio.
- Los soportes se montan sobre la encimera de los elementos mediante pletinas roscadas y los cristales se aseguran mediante mordazas.
- Distancia de 35 mm entre el soporte y la pantalla para facilitar las operaciones de limpieza.



ECS-LC

ECS-LC-4

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Capacidad GN	Descripción	Potencia (W)
ECS-LC-2	19046772	764 x 540 x 446	2 GN 1/1	Pantallas de luz y calor, con cristal de protección frontal	620
ECS-LC-3	19046773	1089 x 540 x 446	3 GN 1/1	Pantallas de luz y calor, con cristal de protección frontal	990
ECS-LC-4	19046774	1414 x 540 x 446	4 GN 1/1	Pantallas de luz y calor, con cristal de protección frontal	1360
ECS-LC-5	19046775	1739 x 540 x 446	5 GN 1/1	Pantallas de luz y calor, con cristal de protección frontal	1730
ECS-LC-6	19046776	2064 x 540 x 446	6 GN 1/1	Pantallas de luz y calor, con cristal de protección frontal	1730



## ELEMENTOS DECORATIVOS



Suméjase en el corazón del autoservicio gracias a Self-suite. Una gama diseñada para conferir a todos sus muebles una extrema solidez y durabilidad. El perfil de la encimera asimismo transmite una personalidad única, sobria y elegante. Un conjunto caracterizado por la robustez, elegancia y confort.

## « Decoración de fachada

- Los elementos de la gama Self-suite pueden ser decorados con paneles laminados de diferentes colores. Estos paneles tienen un acabado plastificado y son muy resistentes ante un uso intensivo de los muebles.
- Las rejillas de ventilación en acero inoxidable de los elementos refrigerados también pueden ser decoradas para mantener la homogeneidad estética de la fachada del mueble.
- La decoración frontal de la fachada debe ser escogida al hacer el pedido mediante la selección de los códigos de colores que se encuentra más abajo.
- Opciones para la Decoración de Fachadas:
  - OF0010: Fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable de acabado satinado. No compatible con fachada decorada con panel laminado en color.

- OF0020: Fachada decorada con panel laminado en color. A escoger entre 16 colores vitaminados básicos, 8 maderas clásicas y 6 tonos metalizados contemporáneos. Otras opciones de colores pueden ser seleccionadas como proyectos a medida. No compatible con fachada decorada con panel aplacado de acero inoxidable.
- OF0030: Laminados en madera con vetas en vertical, no en horizontal. Esta opción solo aplica a fachadas decoradas con panel laminado en color madera.
- Opciones de Rejilla de Ventilación:
  - ORIO010: Rejilla de ventilación decorada como fachada. Esta opción solo aplica a elementos refrigerados que cuentan con rejilla de ventilación.



### Colores básicos vitaminados

BF3091	Cristal Blanco
BF7927	Folkestone
BF7912	Tempestad
BF2253	Diamante Negro
BF7940	Espectro Amarillo
BF3210	Levante
BF1238	Carnaval
BF6907	Amarena
BF4177	Lima
BF8755	Limón
BF6901	Verde Vibrante
BF0187	Cachemira
BF5347	Mauí
BF1326	Capri
BF5127	Mónaco
BF0157	Tahiti



### Maderas clásicas

WF1079	Roble Natural
WF5374	Roble Elegante
WF2726	Haya Natural
WF0190	Haya Finlandesa
WF8839	Ribbonwood Ébano*
WF8849	Teca Natural*
WF0873	Ribbonwood Ébano*
WF1614	Madera Punga Punga



### Tonos metalicos contemporáneos

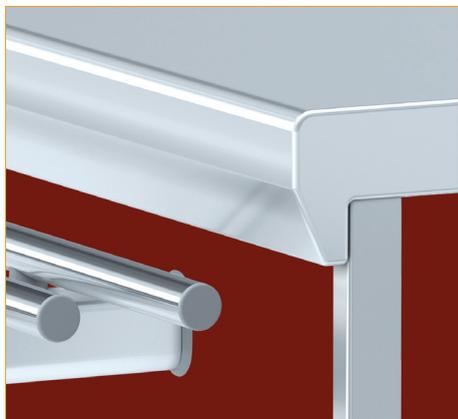
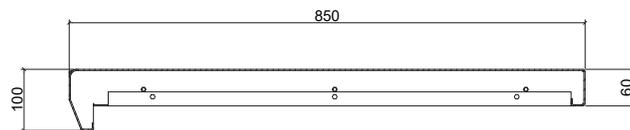
M2178	Acero Inoxidable Cepillado*
M6423	Latón Cepillado*
M2052	Aluminio de Cobre Cepillado*
M6431	Graphite Martelé*
M6433	Grafito Martillado*
M5309	Oro Plex*



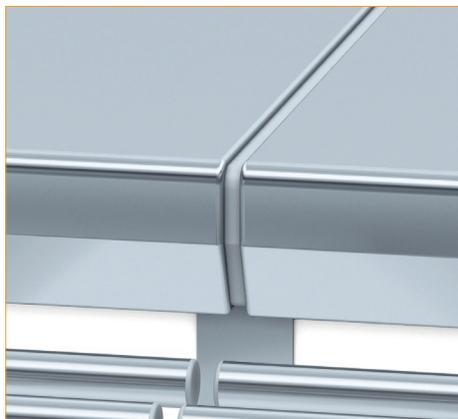
\* 3-4 semanas de plazo de entrega para estos paneles decorativos. Para el resto, entrega inmediata.

« Encimeras

- Encimera de acero inoxidable de 2 mm de espesor en acabado vibrado, ofreciendo una gran durabilidad y resistencia.
- Frontal de encimera de 100 mm de altura en acabado satinado con arista superior en radio.
- Encimera con cantos redondeados y pulidos, agradables al tacto.
- Opciones para la Decoración de Encimeras:
  - OEN0010: Encimera en acabado espejo cara al público.
  - Otras opciones para encimeras, disponibles como proyectos a medida, pasan por la utilización de materiales como Silestone®, granito o mármol.



Encimeras en acero inoxidable y 2 mm de grosor. Ofrecen una alta resistencia y una durabilidad en el trabajo diablo.



Junta de silicona apta para el uso alimentario, elástica e impermeable, a colocar entre las encimeras de los muebles para asegurar una unión precisa. Asegura la estanqueidad, evita la acumulación de partículas de alimentos entre los muebles y garantiza un fácil acceso para la limpieza.

- Si desea una encimera tipo "piedra", Inoxfera recomienda usar Silestone, un compuesto formado por cuarzo natural en un 94%, que es extraordinariamente duro y resistente, siendo un material excelente para ser utilizado como la encimera de un buffet o cocina. A diferencia de las piedras naturales, Silestone ofrece una amplia gama de colores y texturas y sus cualidades técnicas son completamente consistentes y fiables.
- Opciones para encimeras de Silestone con 30mm de espesor:
  - Blanco Zeus, Crema Minerva, Gris Expo, Cemento Spa, Negro Tebas, Verde Fun, Rojo Monza

- Cuando se escoja la opción de encimera de Silestone para múltiples elementos ensamblados en una línea de servicio, la encimera se suministrará separadamente y en una sola pieza para poder disponer de una superficie corrida. Cuando se escoja la opción de encimera de Silestone para un elemento con vitrina, la encimera también se suministrará por separado. En ambos casos, se proporcionará un manual de instrucciones detallado sobre cómo montar la encimera de Silestone sobre los elementos.



Silestone

- 1 Blanco Zeus
- 2 Crema Minerva
- 3 Gris Expo
- 4 Cemento Spa
- 5 Negro Tebas
- 6 Verde Fun
- 7 Rojo Monza



### « Correbandejas

- Correbandejas en acero inoxidable, a 800 mm de altura, asegurando un acceso fácil a las personas con movilidad reducida. Compuesto por tres (3) tubos de sección redonda de Ø 30 mm y dos (2) soportes con perfil de tubo oblongo con embellecedores en los extremos. Sistema de anclaje a la fachada oculto a la vista. Su diseño redondeado facilita la limpieza y el guiado de las bandejas. Suministrado desmontado.
- Sistema de unión de los tubos redondos y los soportes oblongos mediante piezas de plástico alimentario, en forma de cruz, que permiten un fácil acceso para las operaciones de limpieza.

- Opciones para el Correbandejas:
  - OPB0010: Sin correbandejas.
  - OPB0020: Soportes para correbandejas de tubo en sección recta en vez de tubos oblongos.
  - OPB0030: Correbandejas con terminación curva y cerrada a la derecha.
  - OPB0031: Correbandejas con terminación curva y cerrada a la izquierda.
  - Otras opciones para correbandejas en materiales como granito o Silestone, disponibles como proyectos a medida.
- Nota: La terminación a la izquierda o derecha de un correbandejas en una línea de servicio está determinada de acuerdo al punto de vista del cliente.



Modelo estándar de correbandejas



OPB0030 Modelo opcional de correbandejas

### « Decoración lateral

- Para aquellos elementos de Self-Suite situados al inicio (FLI = izquierda) y/o al final (FLD = derecha) de la línea de servicio, su decoración lateral será exactamente la misma que la que se ha escogido para la fachada frontal (color, opciones, etc.).
- Nota: La posición izquierda o derecha de un elemento en una línea de servicio está determinada de acuerdo al punto de vista del cliente.



Decoración lateral a la derecha (FLD)

## Opciones generales - Precios adicionales por opción

Código de opción	Opciones de Encimera	Unidad de medida	
OEN0010	Encimera en acabado espejo cara al público	ml	
OEN0040	Encimera en granito	-	
OEN0051 .. OEN0057	Encimera en Silestone	-	

Código de opción	Opciones de Decoración de Fachada y Laterales	Unidad de medida	
OF0010	Panel aplacado de acero inoxidable de acabado satinado / Fachada y Laterales	ml	
OF0020 + BXXXXX	Panel laminado en color básico / Fachada	ml	
OF0020 + BXXXXX + OL0010 / OL0011	Panel laminado en color básico / Laterales	ml	
OF0020 + WXXXXX	Panel laminado en maderas / Fachada y Laterales	ml	
OF0020 + MXXXXX	Panel laminado en tonos metálicos / Fachada y Laterales	ml	
OF0020 + OF0030 + WXXXXXV	Panel laminados en maderas con vetas en vertical, no en horizontal / Fachada y Laterales	ml	
ORI0010	Rejilla de ventilación decorada como fachada	unidad	
OF0040	Otras opciones de decoración	-	

Código de opción	Opciones de Correbandejas	Unidad de medida	
OPB0010	Sin correbandejas	ml	
OPB0020	Soportes para correbandejas de tubo en sección recta en vez de tubos oblongos	ml	
OPB0030	Correbandejas con terminación curva y cerrada a la derecha	unidad	
OPB0031	Correbandejas con terminación curva y cerrada a la izquierda	unidad	
OPB0040	Correbandejas en granito	-	
OPB0051 .. OPBE0057	Correbandejas en Silestone	-	

Código de opción	Opciones de Parte inferior	Unidad de medida	
OB0012	Dos (2) ruedas pivotantes , una (1) con freno	mueble	
OB0013	Tres (3) ruedas pivotantes, una (1) con freno	mueble	
OB0014	Cuatro (4) ruedas pivotantes, dos (2) con freno	mueble	
OB0015	Cinco (5) ruedas pivotantes, dos (2) con freno	mueble	
OB0020	Zócalo de acero inoxidable.	ml	
OB0030	Decoración de fachada o laterales a 40 mm del suelo	ml	

Código de opción	Opciones de Reserva Fría	Unidad de medida	
ORF0010	Cerradura con llave	puerta	
ORF0011	Cajones en vez de las puertas de la reserva	puerta	

Código de opción	Opciones de Tomas de Corriente adicionales	Unidad de medida	
OEE0011	Una (1) toma de corriente adicional, monofásica, con voltaje 230V 1N 50/60 Hz y grado de protección IP55	mueble	
OEE0012	Dos (2) tomas de corriente adicionales, monofásicas, con voltaje 230V 1N 50/60 Hz y grado de protección IP55	mueble	

Código de opción	Opciones de Tipos de Tomas de Corriente	Unidad de medida	
OTE000F	Toma de corriente estándar europeo – España / Italia / Alemania. Tipo F.	unidad	
OTE000E	Toma de corriente estándar europeo – Francia / Bélgica. Tipo E.	unidad	
OTE000B	Toma de corriente estándar americano. Tipo B.	unidad	
OTE000G	Toma de corriente estándar británico. Tipo G.	unidad	

Código de opción	Opciones de Protección Eléctrica	Unidad de medida	
OPE0010	Diferencial de 30 mA de sensibilidad para proteger posibles derivaciones eléctricas.	unidad	
OPE0011	Interruptor magneto térmico de 16 A para proteger cableado y tomas eléctricas.	unidad	

Código de opción	Opciones de Voltaje trifásico para show-cooking	Unidad de medida	
OVS0010	Toma de corriente trifásica, con voltaje 400V 3N 50/60 Hz de 20 A y grado de protección IP44	unidad	

Código de opción	Opciones de Protección Móvil	Unidad de medida	
OPM0010	Paragolpes no marcante y resistente contra impactos directos - 4 esquinas	mueble	

Código de opción	Opciones de Baño María Agua	Unidad de medida	
OBM0010	Llenado de agua manual en vez de automático	unidad	

Opciones para el Grupo Frío- Precios adicionales por mueble

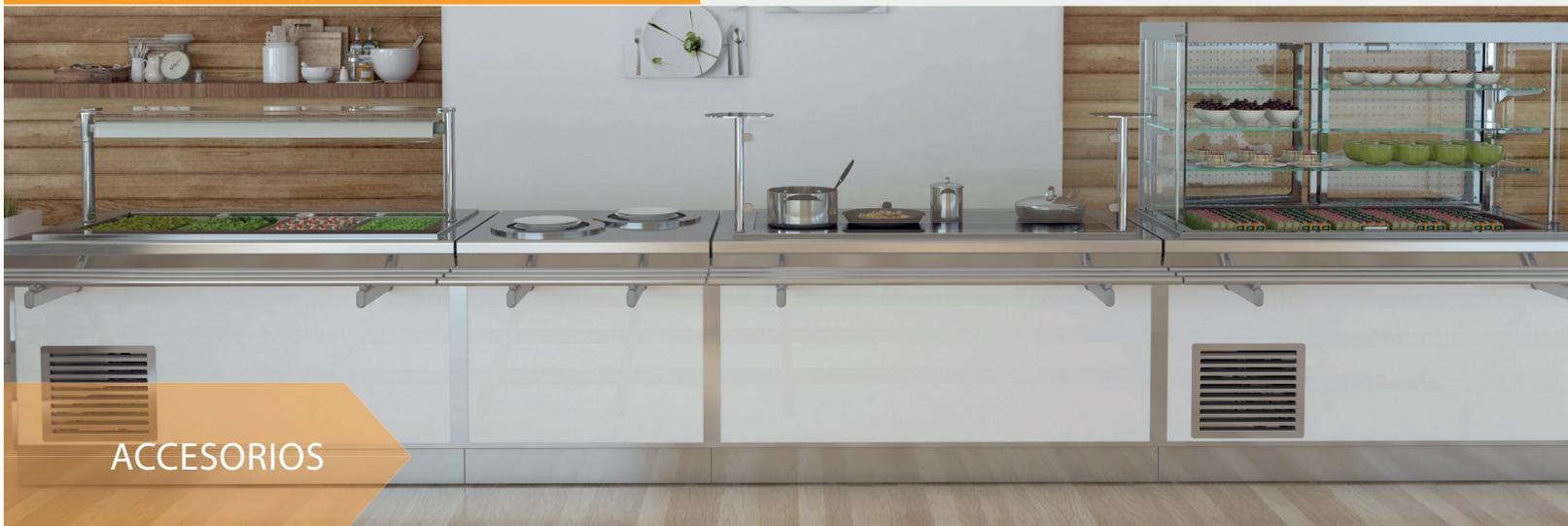
Modelo	Referencia	estándar	OGF0010	OGF0020	OGF0021	OGF0030	OGF0020 + OGF0030	OGF0021 + OGF0030
		230V 1N 50 Hz	Grupo frío remoto	230V 1N 60 Hz	110V 1~ 60 Hz	230V 1N 50 Hz tropicalizado	230V 1N 60 Hz tropicalizado	110V 1~ 60 Hz tropicalizado
SCR-SR-30-3	18001526	-						
SCR-SR-30-4	18001527	-						
SCR-SR-30-5	18001528	-						
SCR-SR-30-6	18001529	-						
SCR-CR-30-3	18001530	-						
SCR-CR-30-4	18001531	-						
SCR-CR-30-5	18001532	-						
SCR-CR-30-6	18001533	-						
SCR-SR-80-3	18001534	-						
SCR-SR-80-4	18001535	-						
SCR-SR-80-5	18001536	-						
SCR-SR-80-6	18001537	-						
SCR-CR-80-3	18001538	-						
SCR-CR-80-4	18001539	-						
SCR-CR-80-5	18001540	-						
SCR-CR-80-6	18001541	-						
SCV-SR-3	18001542	-						
SCV-SR-4	18001543	-						
SCV-SR-5	18001544	-						
SCV-SR-6	18001545	-						
SCV-CR-3	18001546	-						
SCV-CR-4	18001547	-						
SCV-CR-5	18001548	-						
SCV-CR-6	18001549	-						
VCR-SR-CT-3	18001550	-						
VCR-SR-CT-4	18001551	-						
VCR-SR-CT-5	18001552	-						
VCR-SR-CT-6	18001553	-				n/a	n/a	n/a
VCR-SR-CP-3	18001554	-						
VCR-SR-CP-4	18001555	-						
VCR-SR-CP-5	18001556	-						
VCR-SR-CP-6	18001557	-				n/a	n/a	n/a
VCR-CR-CT-3	18001558	-						
VCR-CR-CT-4	18001559	-						
VCR-CR-CT-5	18001560	-						
VCR-CR-CT-6	18001561	-				n/a	n/a	n/a
VCR-CR-CP-3	18001562	-						
VCR-CR-CP-4	18001563	-						
VCR-CR-CP-5	18001564	-						
VCR-CR-CP-6	18001565	-				n/a	n/a	n/a
VCR-SR-CT-4-3	18001566	-						
VCR-SR-CT-4-4	18001567	-						
VCR-SR-CT-4-5	18001568	-						
VCR-SR-CT-4-6	18001569	-				n/a	n/a	n/a
VCR-SR-CP-4-3	18001570	-						
VCR-SR-CP-4-4	18001571	-						
VCR-SR-CP-4-5	18001572	-						
VCR-SR-CP-4-6	18001573	-				n/a	n/a	n/a

Modelo	Referencia	estándar	OGF0010	OGF0020	OGF0021	OGF0030	OGF0020 + OGF0030	OGF0021 + OGF0030
		230V 1N 50 Hz	Grupo frío remoto	230V 1N 60 Hz	110V 1~ 60 Hz	230V 1N 50 Hz tropicalizado	230V 1N 60 Hz tropicalizado	110V 1~ 60 Hz tropicalizado
VCR-CR-CT-4-3	18001574	-						
VCR-CR-CT-4-4	18001575	-						
VCR-CR-CT-4-5	18001576	-						
VCR-CR-CT-4-6	18001577	-				n/a	n/a	n/a
VCR-CR-CP-4-3	18001578	-						
VCR-CR-CP-4-4	18001579	-						
VCR-CR-CP-4-5	18001580	-						
VCR-CR-CP-4-6	18001581	-				n/a	n/a	n/a
VCRE-SR-CT-3	18001582	-						
VCRE-SR-CT-4	18001583	-						
VCRE-SR-CT-5	18001584	-						
VCRE-SR-CT-6	18001585	-				n/a	n/a	n/a
VCRE-CR-CT-3	18001586	-						
VCRE-CR-CT-4	18001587	-						
VCRE-CR-CT-5	18001588	-						
VCRE-CR-CT-6	18001589	-				n/a	n/a	n/a
SCNH-120-3	18001590	-						
SCNH-120-4	18001591	-						
SCNH-120-5	18001592	-						
SCNH-120-6	18001593	-						
SCR-3	18001594	-						
SCR-4	18001595	-						
SCR-5	18001596	-						
SCR-6	18001597	-						
SCV-3	18001598	-						
SCV-4	18001599	-						
SCV-5	18001600	-						
SCV-6	18001601	-						

Opciones para el Grupo Caliente - Precios adicionales por mueble

Modelo	Referencia				
		estándar	estándar	OGC0030	OGC0020
		230V 1N 50/60 Hz	400V 3~ 50/60 Hz	110V 1~ 50/60 Hz	230V 3~ 50/60 Hz
DAC-95	18001509	-	n/a		n/a
SI-SR-3	18001602	-	n/a		n/a
SI-SR-4	18001603	-	n/a		n/a
SI-SR-5	18001604	-	n/a		n/a
SI-SR-6	18001605	-	n/a		n/a
SI-CR-3	18001606	-	n/a		n/a
SI-CR-4	18001607	-	n/a		n/a
SI-CR-5	18001608	-	n/a		n/a
SI-CR-6	18001609	-	n/a		n/a
SV-SR-2	18001658	-	n/a		n/a
SV-SR-3	18001610	-	n/a		n/a
SV-SR-4	18001611	-	n/a		n/a
SV-SR-5	18001612	-	n/a		n/a
SV-SR-6	18001613	-	n/a		n/a
SV-CR-3	18001614	-	n/a		n/a
SV-CR-4	18001615	-	n/a		n/a
SV-CR-5	18001616	n/a	-	n/a	
SV-CR-6	18001617	n/a	-	n/a	
SBM-SR-2	18001618	-	n/a		n/a
SBM-SR-3	18001619	-	n/a		n/a
SBM-SR-4	18001620	-	n/a		n/a
SBM-SR-5	18001621	-	n/a		n/a
SBM-SR-6	18001622	-	n/a		n/a
SBM-CR-3	18001623	-	n/a		n/a
SBM-CR-4	18001624	n/a	-	n/a	
SBM-CR-5	18001625	n/a	-	n/a	
SBM-CR-6	18001626	n/a	-	n/a	
SBMV-SR-3	18001627	-	n/a		n/a
SBMV-SR-4	18001628	-	n/a		n/a
SBMV-SR-5	18001629	-	n/a		n/a
SBMV-SR-6	18001630	-	n/a		n/a
SBMV-CR-3	18001631	-	n/a		n/a
SBMV-CR-4	18001632	-	n/a		n/a
SBMV-CR-5	18001633	n/a	-	n/a	
SBMV-CR-6	18001634	n/a	-	n/a	
VCC-SR-2-3	18001635	n/a	-	n/a	
VCC-SR-2-4	18001636	n/a	-	n/a	
VCC-SR-2-5	18001637	n/a	-	n/a	
VCC-SR-2-6	18001638	n/a	-	n/a	
VCC-CR-2-3	18001639	n/a	-	n/a	
VCC-CR-2-4	18001640	n/a	-	n/a	
VCC-CR-2-5	18001641	n/a	-	n/a	
VCC-CR-2-6	18001642	n/a	-	n/a	

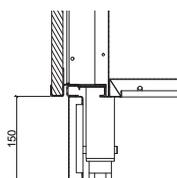
Modelo	Referencia	estándar	estándar	OGC0030	OGC0020
		230V 1N 50/60 Hz	400V 3~ 50/60 Hz	110V 1~ 50/60 Hz	230V 3~ 50/60 Hz
SV-3	18001643	-	n/a		n/a
SV-4	18001644	-	n/a		n/a
SV-5	18001645	-	n/a		n/a
SV-6	18001646	-	n/a		n/a
SBM-3	18001647	-	n/a		n/a
SBM-4	18001648	-	n/a		n/a
SBM-5	18001649	-	n/a		n/a
SBM-6	18001650	-	n/a		n/a



ACCESORIOS

« Zócalos

- Los zócalos son accesorios opcionales para todo tipo de elementos Self-Suite.
- Fáciles de instalar. Se sujetan a las patas de los elementos mediante pinzas.
- Totalmente fabricados en acero inoxidable.
- Para aquellos elementos de Self-Suite situados al inicio (FLI = izquierda) y/o al final (FLD = derecha) de la línea de servicio, el elemento será entregado con zócalos a la izquierda y/o derecha si se ha seleccionado esta opción.
- Los zócalos no son compatibles con la opción de ruedas pivotantes.



Modelo	Referencia	Descripción	Aplica a
Z-SS-77-ISL	19046603	Zócalo en acero inoxidable para base SS-77	SS-77, D-313, D-313/2, DV-6, DV-8
Z-SS-147-ISL	19046604	Zócalo en acero inoxidable para base SS-147	SS-147, D-613, D-613/2, DV-62, DV-82, DVCP-6
Z-SM-450	19046605	Zócalo en acero inoxidable para mueble neutro SM-450	SM-450
Z-SM-450-LW	19046606	Zócalo en acero inoxidable para mueble neutro SM-450	SM-450
Z-SM-450-L2W	19046607	Zócalo en acero inoxidable para mueble neutro SM-450	SM-450
Z-SA-I-90	19046630	Zócalo en acero inoxidable para muebles de ángulo SA-I-90	SA-I-90
Z-SA-I-45	19046631	Zócalo en acero inoxidable para muebles de ángulo SA-I-45	SA-I-45
Z-SA-E-90	19046632	Zócalo en acero inoxidable para muebles de ángulo SA-E-90	SA-E-90
Z-SA-E-45	19046633	Zócalo en acero inoxidable para muebles de ángulo SA-E-45	SA-E-45
Z-F-5	19046608	Zócalo en acero inoxidable para elemento de fachada F-5	F-5
Z-F-5-LW	19046609	Zócalo en acero inoxidable para elemento de fachada F-5	F-5
Z-BL	19046610	Zócalo en acero inoxidable para elemento de terminación de línea BL	BL
Z-SMC-12	19046635	Zócalo en acero inoxidable para muebles de caja SMC-12-D y SMC-12-I	SMC-12-D, SMC-12-I
Z-SMC-16	19046636	Zócalo en acero inoxidable para muebles de caja SMC-16-D y SMC-16-I	SMC-16-D, SMC-16-I
Z-SMC-16-C-ISL	19046637	Zócalo en acero inoxidable para mueble de caja central SMC-16	SMC-16
Z-SMC-8	19046638	Zócalo en acero inoxidable para mueble de caja SMC-8-F	SMC-8-F
Z-SMC-8-LW	19046639	Zócalo en acero inoxidable para mueble de caja SMC-8-F	SMC-8-F
Z-SMC-8-L2W	19046640	Zócalo en acero inoxidable para mueble de caja SMC-8-F	SMC-8-F

Modelo	Referencia	Descripción	Aplica a
Z-SMC-6	19046634	Zócalo en acero inoxidable para muebles de caja SMC-6-D y SMC-6-I	SMC-6-D, SMC-6-I
Z-2GN	19046611	Zócalo en acero inoxidable para elemento self-service asistido 2GN	SM-2, SV-SR-2, SV-CR-2, SBM-SR-2, SBM-CR-2, DAC-95, DAN-95, DPAN-95
Z-2GN-LW	19046612	Zócalo en acero inoxidable para elemento self-service asistido 2GN	SM-2, SV-SR-2, SV-CR-2, SBM-SR-2, SBM-CR-2, DAC-95, DAN-95, DPAN-95
Z-2GN-L2W	19046613	Zócalo en acero inoxidable para elemento self-service asistido 2GN	SM-2, SV-SR-2, SV-CR-2, SBM-SR-2, SBM-CR-2, DAC-95, DAN-95, DPAN-95
Z-3GN	19046614	Zócalo en acero inoxidable para elemento self-service asistido 3GN	SCR-SR-30-3, SCR-CR-30-3, SCR-SR-80-3, SCR-CR-80-3, SCV-SR-3, SCV-CR-3, VCR-SR-XX-3, VCR-CR-XX-3, VCR-SR-XX-4-3, VCR-CR-XX-4-3, VCRE-XX-CT-3, SI-SR-3, SI-CR-3, SV-SR-3, SV-CR-3, SBM-SR-3, SBM-CR-3, SBMV-SR-3, SBMV-CR-3, VCC-SR-2-3, VCC-CR-2-3
Z-3GN-LW	19046615	Zócalo en acero inoxidable para elemento self-service asistido 3GN	SCR-SR-30-3, SCR-CR-30-3, SCR-SR-80-3, SCR-CR-80-3, SCV-SR-3, SCV-CR-3, VCR-SR-XX-3, VCR-CR-XX-3, VCR-SR-XX-4-3, VCR-CR-XX-4-3, VCRE-XX-CT-3, SI-SR-3, SI-CR-3, SV-SR-3, SV-CR-3, SBM-SR-3, SBM-CR-3, SBMV-SR-3, SBMV-CR-3, VCC-SR-2-3, VCC-CR-2-3
Z-3GN-L2W	19046616	Zócalo en acero inoxidable para elemento self-service asistido 3GN	SCR-SR-30-3, SCR-CR-30-3, SCR-SR-80-3, SCR-CR-80-3, SCV-SR-3, SCV-CR-3, VCR-SR-XX-3, VCR-CR-XX-3, VCR-SR-XX-4-3, VCR-CR-XX-4-3, VCRE-XX-CT-3, SI-SR-3, SI-CR-3, SV-SR-3, SV-CR-3, SBM-SR-3, SBM-CR-3, SBMV-SR-3, SBMV-CR-3, VCC-SR-2-3, VCC-CR-2-3
Z-4GN	19046617	Zócalo en acero inoxidable para elemento self-service asistido 4GN	SCR-SR-30-4, SCR-CR-30-4, SCR-SR-80-4, SCR-CR-80-4, SCV-SR-4, SCV-CR-4, VCR-SR-XX-4, VCR-CR-XX-4, VCR-SR-XX-4-4, VCR-CR-XX-4-4, VCRE-XX-CT-4, SI-SR-4, SI-CR-4, SV-SR-4, SV-CR-4, SBM-SR-4, SBM-CR-4, SBMV-SR-4, SBMV-CR-4, VCC-SR-2-4, VCC-CR-2-4
Z-4GN-LW	19046618	Zócalo en acero inoxidable para elemento self-service asistido 4GN	SCR-SR-30-4, SCR-CR-30-4, SCR-SR-80-4, SCR-CR-80-4, SCV-SR-4, SCV-CR-4, VCR-SR-XX-4, VCR-CR-XX-4, VCR-SR-XX-4-4, VCR-CR-XX-4-4, VCRE-XX-CT-4, SI-SR-4, SI-CR-4, SV-SR-4, SV-CR-4, SBM-SR-4, SBM-CR-4, SBMV-SR-4, SBMV-CR-4, VCC-SR-2-4, VCC-CR-2-4
Z-4GN-L2W	19046619	Zócalo en acero inoxidable para elemento self-service asistido 4GN	SCR-SR-30-4, SCR-CR-30-4, SCR-SR-80-4, SCR-CR-80-4, SCV-SR-4, SCV-CR-4, VCR-SR-XX-4, VCR-CR-XX-4, VCR-SR-XX-4-4, VCR-CR-XX-4-4, VCRE-XX-CT-4, SI-SR-4, SI-CR-4, SV-SR-4, SV-CR-4, SBM-SR-4, SBM-CR-4, SBMV-SR-4, SBMV-CR-4, VCC-SR-2-4, VCC-CR-2-4
Z-5GN	19046620	Zócalo en acero inoxidable para elemento self-service asistido 5GN	SCR-SR-30-5, SCR-CR-30-5, SCR-SR-80-5, SCR-CR-80-5, SCV-SR-5, SCV-CR-5, VCR-SR-XX-5, VCR-CR-XX-5, VCR-SR-XX-4-5, VCR-CR-XX-4-5, VCRE-XX-CT-5, SI-SR-5, SI-CR-5, SV-SR-5, SV-CR-5, SBM-SR-5, SBM-CR-5, SBMV-SR-5, SBMV-CR-5, VCC-SR-2-5, VCC-CR-2-5
Z-5GN-LW	19046621	Zócalo en acero inoxidable para elemento self-service asistido 5GN	SCR-SR-30-5, SCR-CR-30-5, SCR-SR-80-5, SCR-CR-80-5, SCV-SR-5, SCV-CR-5, VCR-SR-XX-5, VCR-CR-XX-5, VCR-SR-XX-4-5, VCR-CR-XX-4-5, VCRE-XX-CT-5, SI-SR-5, SI-CR-5, SV-SR-5, SV-CR-5, SBM-SR-5, SBM-CR-5, SBMV-SR-5, SBMV-CR-5, VCC-SR-2-5, VCC-CR-2-5
Z-5GN-L2W	19046622	Zócalo en acero inoxidable para elemento self-service asistido 5GN	SCR-SR-30-5, SCR-CR-30-5, SCR-SR-80-5, SCR-CR-80-5, SCV-SR-5, SCV-CR-5, VCR-SR-XX-5, VCR-CR-XX-5, VCR-SR-XX-4-5, VCR-CR-XX-4-5, VCRE-XX-CT-5, SI-SR-5, SI-CR-5, SV-SR-5, SV-CR-5, SBM-SR-5, SBM-CR-5, SBMV-SR-5, SBMV-CR-5, VCC-SR-2-5, VCC-CR-2-5
Z-6GN	19046623	Zócalo en acero inoxidable para elemento self-service asistido 6GN	SCR-SR-30-6, SCR-CR-30-6, SCR-SR-80-6, SCR-CR-80-6, SCV-SR-6, SCV-CR-6, VCR-SR-XX-6, VCR-CR-XX-6, VCR-SR-XX-6-6, VCR-CR-XX-6-6, VCRE-XX-CT-6, SI-SR-6, SI-CR-6, SV-SR-6, SV-CR-6, SBM-SR-6, SBM-CR-6, SBMV-SR-6, SBMV-CR-6, VCC-SR-2-6, VCC-CR-2-6
Z-6GN-LW	19046624	Zócalo en acero inoxidable para elemento self-service asistido 6GN	SCR-SR-30-6, SCR-CR-30-6, SCR-SR-80-6, SCR-CR-80-6, SCV-SR-6, SCV-CR-6, VCR-SR-XX-6, VCR-CR-XX-6, VCR-SR-XX-6-6, VCR-CR-XX-6-6, VCRE-XX-CT-6, SI-SR-6, SI-CR-6, SV-SR-6, SV-CR-6, SBM-SR-6, SBM-CR-6, SBMV-SR-6, SBMV-CR-6, VCC-SR-2-6, VCC-CR-2-6
Z-6GN-L2W	19046625	Zócalo en acero inoxidable para elemento self-service asistido 6GN	SCR-SR-30-6, SCR-CR-30-6, SCR-SR-80-6, SCR-CR-80-6, SCV-SR-6, SCV-CR-6, VCR-SR-XX-6, VCR-CR-XX-6, VCR-SR-XX-6-6, VCR-CR-XX-6-6, VCRE-XX-CT-6, SI-SR-6, SI-CR-6, SV-SR-6, SV-CR-6, SBM-SR-6, SBM-CR-6, SBMV-SR-6, SBMV-CR-6, VCC-SR-2-6, VCC-CR-2-6
Z-3GN-ISL	19046626	Zócalo en acero inoxidable para elementos self-service tipo isla 3GN	SCNH-120 -3, SCNH-80 -3, SCR-3, SCV-3, SV-3, SBM-4
Z-4GN-ISL	19046627	Zócalo en acero inoxidable para elementos self-service tipo isla 4GN	SCNH-120 -4, SCNH-80 -4, SCR-4, SCV-4, SV-4, SBM-4
Z-5GN-ISL	19046628	Zócalo en acero inoxidable para elementos self-service tipo isla 5GN	SCNH-120 -5, SCNH-80 -5, SCR-5, SCV-5, SV-5, SBM-4
Z-6GN-ISL	19046629	Zócalo en acero inoxidable para elementos self-service tipo isla 6GN	SCNH-120 -6, SCNH-80 -6, SCR-6, SCV-6, SV-6, SBM-4

- Zócalo en la cara frontal del elemento.  
 LW Zócalo en la cara frontal y un lado del elemento.  
 L2W Zócalo en la cara frontal y dos lados del elemento.  
 ISL Zócalo en los cuatro lados del elemento.

« Ruedas pivotantes

- Las ruedas pivotantes son accesorios opcionales para todo tipo de elementos Self-Suite.
- Conjunto de dos (2), tres (3), cuatro (4) o cinco (5) ruedas pivotantes silenciosas de acero inoxidable de 125 mm de diámetro, dependiendo del modelo. Para conjuntos de dos (2) o tres (3) ruedas, una (1) de ellas con frenos para un manejo fácil y seguro. Para conjuntos de cuatro (4) o más ruedas, dos (2) de ellas con frenos.
- Las ruedas pivotantes no son compatibles con zócalos o decoración a 40 mm del suelo.



KR

Modelo	Referencia	Descripción	Aplica a
KR2	19046599	Kit 2 ruedas pivotantes en acero inoxidable, 1 rueda con frenos KR2	F-X, BL
KR3	19046600	Kit 3 ruedas pivotantes en acero inoxidable, 1 rueda con frenos KR3	SA-I-45, SA-E-45
KR4	19044875	Kit 4 ruedas pivotantes en acero inoxidable, 2 ruedas con frenos KR4	SS-X, D-X, DV-X, DVCP-6, SM-X, SA-I-90, DAN-95, DAC-95, DPAN-95, SMC-X, SME-X, SCR-CR-XX-X, SCV-CR-X, VCR-CR-XX-X, VCR-CR-XX-4-X, VCRE-CR-CT-X, SI-CR-X, SV-CR-X, SBM-CR-X, SBMV-CR-X, VCC-CR-2-X, SCNH-120-X, SCNH-80-X, SCR-X, SCV-X, SV-X, SBM-X
KR5	19046601	Kit 5 ruedas pivotantes en acero inoxidable, 2 ruedas con frenos KR5	SA-E-90, SCR-SR-30-X, SCR-SR-80-X, SCV-SR-X, VCR-SR-XX-X, VCR-SR-XX-4-X, VCRE-SR-CT-X, SI-SR-X, SV-SR-X, SBM-SR-X, SBMV-SR-X, VCC-SR-2-X





**DROP-IN**

## Elementos Drop-in para Buffet

<b>Drop-in. Elementos fríos</b>	<b>108-110</b>
Placas refrigeradas 1 y 2 niveles	108
Cubas refrigeradas con frío ventilado y frío estático	109
Cuba de hielo	110
Cuba mantenimiento congelados	110
<b>Drop-in. Elementos calientes</b>	<b>111-113</b>
Baño maría calor seco	111
Baño maría agua	111
Placas vitrocerámicas	112
Placa vitrocerámica con pantalla de calor	113
<b>Drop-in. Vitrinas refrigeradas. Vitrinas calientes</b>	<b>114-120</b>
Vitrinas refrigeradas cúbicas, ventiladas, con puertas abatibles posteriores	116
Vitrinas refrigeradas cúbicas, ventiladas, murales	116
Vitrinas refrigeradas curvas, ventiladas, con puertas abatibles posteriores	117
Vitrinas refrigeradas curvas, ventiladas, murales	117
Vitrinas calientes curvas con puertas abatibles posteriores	118
Vitrinas calientes curvas, murales	118
Vitrinas expositoras con iluminación y calefacción	119
Vitrinas expositoras cerradas	120
<b>Pantallas, soportes y cristales: gama curva y gama recta</b>	<b>121-127</b>
Pantallas. Gama curva	122-123
Pantallas. Gama recta	124-125
Soportes para cristales de protección	126
Cristales de protección	127
<b>Accesorios complementarios</b>	<b>128-129</b>
Termómetro digital	128
Pantalla mantenedora de calor	128
Soporte cubertero-bandejero y usos varios	128
Dispensadores de platos neutros y calientes	129
Tapas para dispensadores de platos	129
Distribuidor neutro de cestas de vajilla	129

## SATISFACER LOS SENTIDOS

### SATISFACER LOS SENTIDOS

Muchos restauradores han descubierto que sus comensales buscan algo más que saciar el apetito. Los restaurantes se han convertido en un espacio de relajación, para compartir experiencias y tiempo, de disfrutar y agasajar los sentidos.

### « MÁS QUE INGREDIENTES

Una buena comida no se queda solamente en buenos ingredientes y el saber hacer de un gran chef. Antes del paladar, los ojos degustan y hacen una selección de lo que más atrae a una persona. Una presentación atractiva a la temperatura adecuada es el mejor modo de atraer la vista a los productos expuestos, lo que realza la labor del chef e influye en la facturación de los negocios.

### « EXPERIENCIAS ÚNICAS

En el diseño de los espacios gastronómicos, los arquitectos trabajan con el objetivo de crear un espacio con personalidad, sea contemporáneo, clásico o una mezcla de ambos, pero siempre creando un ambiente que produzca sensaciones en los clientes. El drop-in de Inoxfera es la mejor manera de hacer esos proyectos realidad.

### « UNA GAMA COMPLETA

Ya se trate de un servicio completo de restauración o de una selección de aperitivos, nuestra amplia gama de elementos encastrables para la conservación y exposición de alimentos le permite crear el espacio gastronómico que imagina.

### « UNA GAMA FLEXIBLE

La flexibilidad que ofrece el drop-in no tiene límites para sus proyectos, puede utilizarse en diferentes ambientes que van desde hoteles, hasta cafeterías o quioscos de venta. La calidad y prestaciones del drop-in potencian la creatividad e innovación en sus proyectos dando un especial protagonismo a la exposición de platos y comidas.



Zona de demostración culinaria o show cooking con soportes y cristales de protección.



El nuevo diseño de las pantallas de luz separa el soporte de la pantalla de su cuerpo para facilitar las tareas de limpieza.



Vitrinas cúbicas, formas rectas, homogéneas con el resto de elementos rectos, como pantallas rectas, soportes cuadrados...



Nueva gama de cristales rectos en diferentes dimensiones y con todo tipo de accesorios para su instalación.

## DROP-IN | Inoxfera En armonía con los proyectos

*La decoración de los ambientes gastronómicos y la calidad de la presentación de los alimentos, juegan un papel muy importante en el éxito de la restauración moderna.*

*La flexibilidad y alta calidad de la gama DROP-IN Inoxfera potencian la creatividad y la innovación de sus proyectos, obteniendo como resultado un mayor protagonismo en la exposición de sus platos.*



## SATISFACER LOS SENTIDOS

El diseño y la fabricación de la gama drop-in es el resultado de un estudio detallado de necesidades en cuanto a características técnicas, ergonómicas y funcionales de todos los elementos. Su diseño y fabricación cubren y garantizan los requerimientos de las normativas más exigentes.



### DISEÑO DE ALTAS PRESTACIONES

#### Fáciles de limpiar

Los elementos con cuba refrigerada o cuba caliente cuentan con esquinas redondeadas en el interior que facilitan la limpieza asegurando la máxima higiene. En las pantallas de luz y de luz y calor, las tareas de limpieza también se facilitan gracias a su nuevo diseño mejorado en la zona de la pantalla y en la base de apoyo de los tubos.



#### Panel de control digital

Todos elementos, incorporan un panel de control con interruptor ON/OFF y termostato digital. El panel está protegido por el perímetro de la estructura, evitando rozaduras o golpes en los elementos de uso diario. Cuenta con 1 metro de cable para poder ser instalado en otro elemento como puede ser el mueble sobre el que está encastrado el drop-in.



#### Sistema de encastre

Los elementos pueden ser encastrados al nivel de la encimera o apoyados sobre la encimera, destacando su estructura y sobre robusto de 13 mm de espesor.



#### Termómetro adicional

A las pantallas de luz y calor se le puede incorporar opcionalmente un termómetro digital para que se pueda visualizar la temperatura del elemento técnico de drop-in sobre el que se sitúe (excepto placas vitrocerámicas modelo PV, consultar con Inoxfera).



- « Todos los elementos son fabricados a partir de una estructura de acero inoxidable, acabado satinado
- « Provistos de un aislamiento que optimiza el consumo energético al evitar pérdidas de calor.
- « Los estantes y paredes de las vitrinas están fabricados con cristales templados de seguridad.
- « Los elementos de refrigeración cuentan con una cubeta con sistema de evaporación automática del agua del desescarche. La evaporación se realiza mediante una resistencia de silicona. El enfriamiento en los elementos refrigerados se realiza mediante un serpentín de cobre expansionado.
- « La estructura de los elementos drop-in cuenta con una superficie de apoyo de 13mm que favorece la estética y limpieza.
- « La iluminación de las pantallas de luz se produce mediante LED. Las pantallas calientes cuentan con halógenos protegidos o elementos cerámicos.
- « Todos los elementos están preparados para la instalación de una pantalla de luz o de luz y calor que se fija a la misma estructura mediante pletinas roscadas en la parte inferior.
- « El nuevo diseño de las pantallas permite realizar una limpieza profunda; todas las piezas están redondeadas y no presentan ninguna interferencia al paso de la mano.
- « Los pies-soporte están fabricados en tubo oblongo o recto de acero inoxidable con mordazas para la sujeción del cristal en la parte superior.

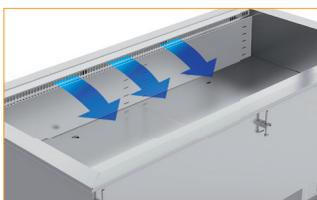


EL DROP-IN DE INOXFERA CUENTA CON UNA AMPLIA GAMA DE ELEMENTOS DINÁMICOS QUE SE CARACTERIZAN POR UNAS PRESTACIONES MÁS EFICIENTES Y UN MENOR CONSUMO ENERGÉTICO.

### ELEMENTOS CON SISTEMAS DINÁMICOS DE TEMPERATURA

#### Cubas Refrigeradas

Gracias al sistema de refrigeración ventilado se crea un caudal de aire frío constante generado por los ventiladores del módulo de evaporación que permiten una mayor rapidez en alcanzar la temperatura de trabajo, así como una mejor distribución del frío.



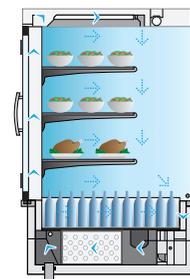
#### Cubas Calientes

El sistema de calor ventilado, está formado por módulos de resistencias con un ventilador tangencial que crean un circuito de aire caliente dentro de la cuba. Este diseño permite alcanzar la temperatura con mayor rapidez y con una mejor distribución del calor en el interior de la cuba.



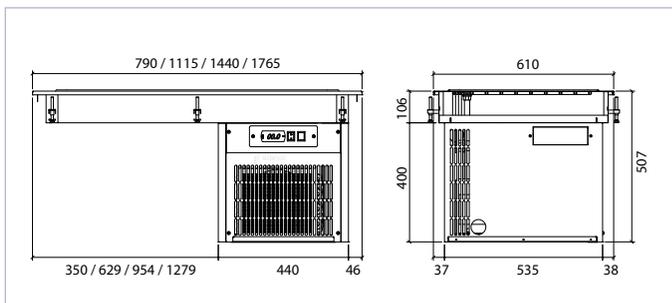
#### Vitrinas Refrigeradas

Un diseño avanzado que se caracteriza por el sistema de distribución del aire frío que fluye desde los ventiladores situados en la parte inferior de la vitrina hacia la parte superior. El aire se distribuye entre los estantes gracias a una placa - difusor situada en la parte interior de las puertas, obteniendo una temperatura homogénea en todo el interior de la cuba.

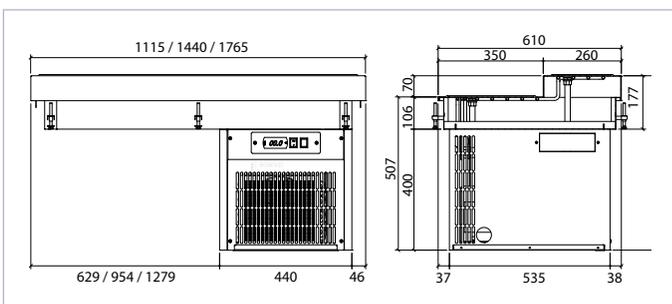


« Placas y cubas refrigeradas

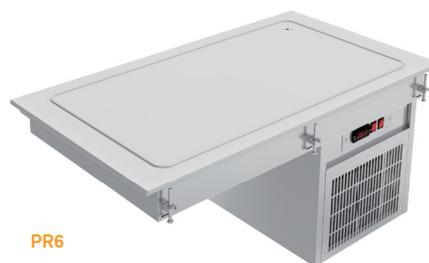
- Placas y cubas refrigeradas con unidad frigorífica incorporada, para presentar, mantener la temperatura y dispensar platos fríos como ensaladas, postres, etc.
- Fabricadas con estructura de acero inoxidable en acabado satinado.
- Incorporan panel de control con interruptor ON/OFF y termostato digital.
- Dotadas de un compresor hermético silencioso.
- Utilizan gas refrigerante R452.
- El enfriamiento se realiza mediante serpentín de cobre expandido en la base de la placa, excepto la cuba con sistema ventilado.
- La fijación a encimera se realiza mediante herrajes de sujeción incorporados en el elemento.
- Todos los elementos fríos están preparados para el montaje opcional de un termómetro digital cara al público.
- Cuentan con una válvula de desagüe de 1/2".
- La temperatura de trabajo de las placas refrigeradas es de -10 °C / 5 °C.
- Tensión de trabajo en placas y cubas refrigeradas: 230V/1/50 Hz.
- Para otras posibilidades de instalación, se ruega consultar.
- Las placas y cubas refrigeradas se pueden suministrar con grupo remoto y sin grupo.



PR6



P2R6



PR6



P2R6

Mejora la visión y la presentación de los platos



En el modelo P2R6, el panel de control se ubica en la parte posterior de la máquina.



PR6

PR6. Sobre totalmente plano con ligero relieve perimetral para conseguir la mayor y más polivalente superficie de exposición.



P2R6

P2R6. La placa superior está situada 70 mm sobre la placa inferior.

Placas refrigeradas 1 nivel

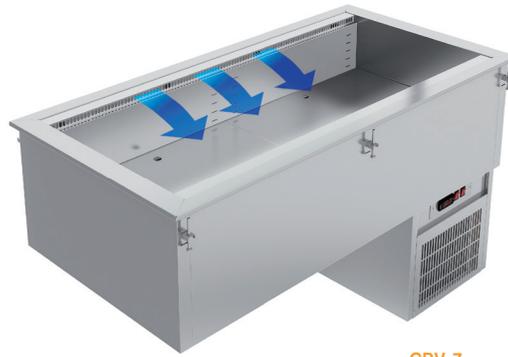
Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores largo (mm)	Dimensiones exteriores ancho (mm)	Dimensiones exteriores alto (mm)	Dimensiones de encastre largo (mm)	Dimensiones de encastre ancho (mm)	Capacidad (GN)	Potencia (W)
PR6-2	19043171	790	610	510	765	585	2 GN 1/1	305
PR6-3	19043172	1115	610	510	1090	585	3 GN 1/1	320
PR6-4	19043173	1440	610	510	1415	585	4 GN 1/1	335
PR6-5	19043174	1765	610	510	1740	585	5 GN 1/1	480

Placas refrigeradas 2 niveles

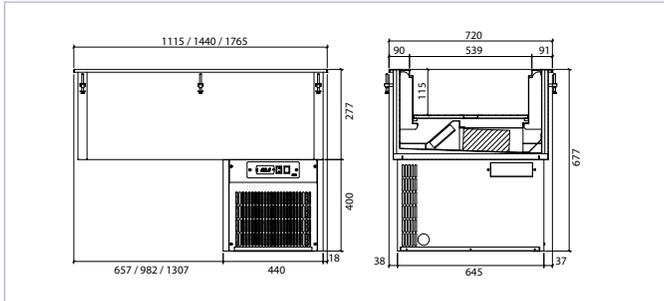
Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores largo (mm)	Dimensiones exteriores ancho (mm)	Dimensiones exteriores alto (mm)	Dimensiones de encastre largo (mm)	Dimensiones de encastre ancho (mm)	Capacidad (GN)	Potencia (W)
P2R6-3	19043175	1115	610	580	1090	585	3 GN 1/1	320
P2R6-4	19043176	1440	610	580	1415	585	4 GN 1/1	335
P2R6-5	19043177	1765	610	580	1740	585	5 GN 1/1	480

## « Cubas refrigeradas con frío ventilado

- Cubas de 115 mm de profundidad con sistema de refrigeración ventilado, que crea una cortina de aire frío sobre la parte superior de las cubetas.
- Ancho de 720 mm.
- La temperatura de trabajo de la cuba es de 0 °C / 4 °C.
- Tensión de trabajo en placas y cubas refrigeradas: 230V/1/50 Hz.



CRV-7



CRV-7



Base de exposición regulable en altura para presentar cubetas de distintas profundidades.

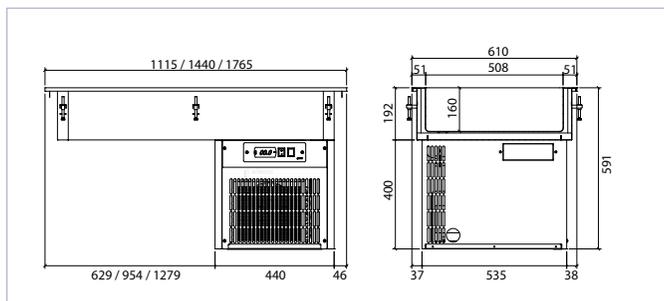
Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores largo (mm)	Dimensiones exteriores ancho (mm)	Dimensiones exteriores alto (mm)	Dimensiones de encastre largo (mm)	Dimensiones de encastre ancho (mm)	Capacidad (GN)	Potencia (W)
CRV7-3	19043178	1115	720	795	1090	690	3 GN 1/1	395
CRV7-4	19043179	1440	720	795	1415	690	4 GN 1/1	535
CRV7-5	19043181	1765	720	795	1740	690	5 GN 1/1	710

## « Cubas refrigeradas con frío estático

- Cubas de 160 mm de profundidad con sistema de refrigeración estático.
- Diseño con aristas interiores para facilitar la máxima higiene.
- La temperatura de trabajo en la cuba es de 4 °C / 8 °C.
- Tensión de trabajo en placas y cubas refrigeradas: 230V/1/50 Hz.



CR6-160



CR6-160

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores largo (mm)	Dimensiones exteriores ancho (mm)	Dimensiones exteriores alto (mm)	Dimensiones de encastre largo (mm)	Dimensiones de encastre ancho (mm)	Capacidad (GN)	Potencia (W)
CR6-160-3	19043184	1115	610	595	1090	585	3 GN 1/1	325
CR6-160-4	19043186	1440	610	595	1415	585	4 GN 1/1	480
CR6-160-5	19043187	1765	610	595	1740	585	5 GN 1/1	510

### « Cuba de hielo

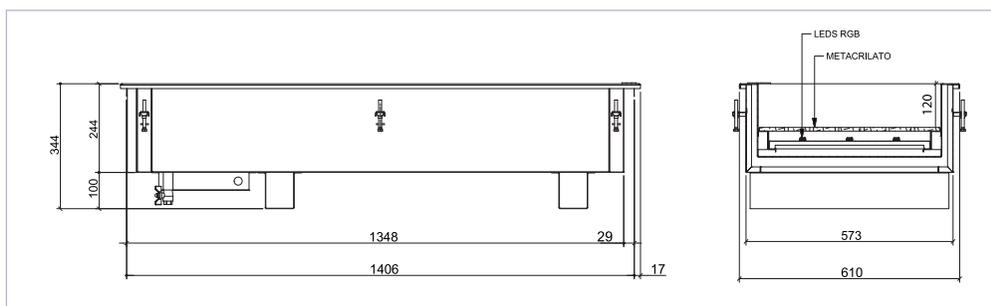
- Cuba neutra aislada, especialmente diseñada para presentar, mantener y dispensar productos sobre hielo.
- Fabricado en acero inoxidable en acabado satinado.
- Cuenta con un doble fondo en metacrilato perforado que permite el paso de la iluminación LED situada en el fondo.
- Cuenta con 3 tiras de LED para una iluminación homogénea en el interior.
- Válvula de desagüe con llave de paso de 1/2" para evacuar el agua producida por el hielo fundido.
- La fijación a encimera se realiza mediante herrajes de sujeción incorporados en el elemento.



CNH6-4



La cuba CNH6-4 es el mejor expositor para la presentación de platos y bebidas frescas con un efecto especial y muy atractivo. El hielo actúa como un recipiente al que se le pueden dar diferentes tonalidades de color gracias al regulador de iluminación LED instalada en el fondo de la cuba.



CNH6-4

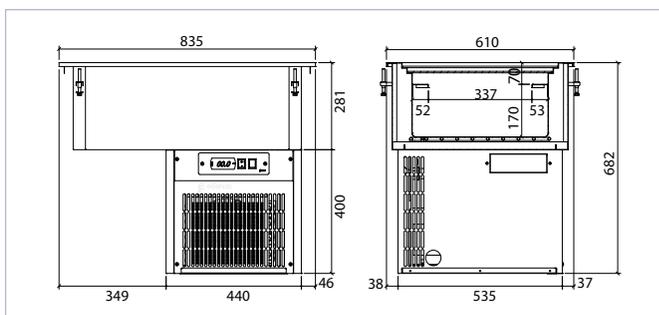
Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores largo (mm)	Dimensiones exteriores ancho (mm)	Dimensiones exteriores alto (mm)	Dimensiones de encastre largo (mm)	Dimensiones de encastre ancho (mm)	Capacidad (GN)	Potencia (W)
CNH6-4	19043188	1440	610	344	1415	585	4 GN 1/1	60

### « Cuba mantenimiento de congelados

- Diseñada especialmente para la exposición de productos congelados, especialmente helados envasados o a granel.
- Grupo frigorífico integrado.
- Cuba de 240 mm de profundidad con aislamiento de alta densidad.
- Cantos redondeados en el interior para una máxima higiene.
- Guías de apoyo para cubetas de helado y tapas correderas transparentes de protección.
- Temperatura de trabajo -15 °C / -18 °C.
- Capacidad para 4 cubetas de helados de 360 x 165 x 180 mm no incluidas.
- Tensión de trabajo en placas y cubas refrigeradas: 230 V/1/50 Hz.



CMC6-4



CMC6-4



Cuenta con una cuba de 240 mm de profundidad con aislamiento de alta densidad, guías de apoyo para cubetas de helado y tapas correderas transparentes de protección.

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores largo (mm)	Dimensiones exteriores ancho (mm)	Dimensiones exteriores alto (mm)	Dimensiones de encastre largo (mm)	Dimensiones de encastre ancho (mm)	Capacidad 360 x 165	Potencia (W)
CMC6-4	19043189	835	610	685	810	585	4	245

## Cubas baño maría y placas vitrocerámicas

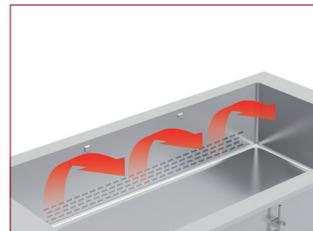
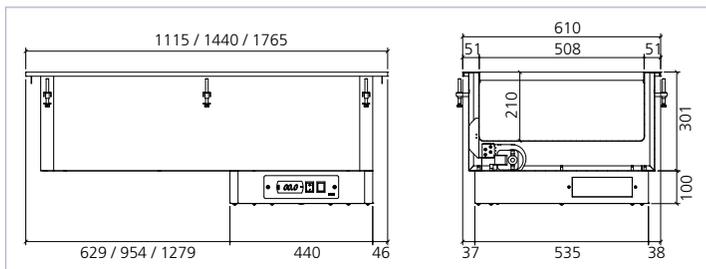
- Cubas baño maría y placas vitrocerámicas especialmente diseñadas para presentar, mantener la temperatura y dispensar alimentos y bebidas calientes.
- Elementos fabricados con estructura de acero inoxidable en acabado satinado, y cantos redondeados en el interior para una máxima higiene.
- Incorporan panel de control con interruptor ON/OFF y termostato para el control y la regulación de la temperatura.
- La fijación a encimera se realiza mediante herrajes de sujeción incorporados en el elemento.
- En todos los elementos, el panel de control es desmontable pudiéndolo situar en el frente, en el lateral del elemento o bien en el mueble que aloja dicho elemento.
- Todos los elementos están preparados para el montaje opcional de un termómetro digital cara al público (excepto placas vitrocerámicas modelo PV6).
- Tensión de trabajo de cubas calientes y placas vitrocerámicas: 230/1/50-60 Hz.

### « Cubas baño maría calor seco ventilado

- Cubas baño maría funcionamiento con calor seco ventilado de 210 mm de profundidad, provistas de un aislamiento que optimiza el consumo energético al evitar pérdidas de calor.
- Preparada para recibir cubetas GN1/1 o subdivisiones de profundidad máxima 150 mm.
- Temperatura de trabajo: 30 °C / 120 °C



CBMS6



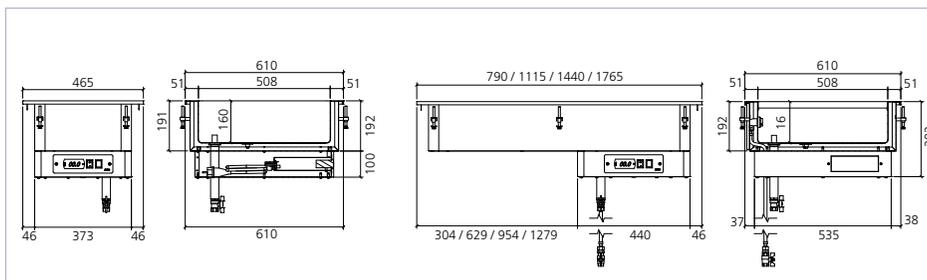
El sistema de calor ventilado está formado por módulos de resistencias con un ventilador tangencial que crea un circuito de aire caliente dentro de la cuba que permite alcanzar la temperatura con mayor rapidez y con una mejor uniformidad del calor en toda la superficie de las cubetas.

CBMS6

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores largo (mm)	Dimensiones exteriores ancho (mm)	Dimensiones exteriores alto (mm)	Dimensiones de encastre largo (mm)	Dimensiones de encastre ancho (mm)	Capacidad (GN)	Potencia (W)
CBMS6-3	19043190	1115	610	405	1090	585	3 GN 1/1	1550
CBMS6-4	19043191	1440	610	405	1415	585	4 GN 1/1	2050
CBMS6-5	19043192	1765	610	405	1740	585	5 GN 1/1	3080

### « Cubas baño maría agua

- Cubas baño maría funcionamiento con agua de 160 mm de profundidad provistas de un aislamiento que optimiza el consumo energético al evitar pérdidas de calor.
- Calentamiento del agua mediante resistencias de silicona en la base de la cuba.
- Preparada para recibir cubetas GN1/1 o subdivisiones de profundidad máxima 150 mm.
- Para el llenado de la cuba se incluye una llave esférica de 1/2" con grifo plano y válvula de desagüe de 3/4" con tubo rebosadero desmontable.
- El modelo CBMA6-1 no incluye el sistema de llenado.
- Temperatura de trabajo: 30°C/90°C.



CBMA6

CBMA6-1

CBMA6-2/3/4/5

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores largo (mm)	Dimensiones exteriores ancho (mm)	Dimensiones exteriores alto (mm)	Dimensiones de encastre largo (mm)	Dimensiones de encastre ancho (mm)	Capacidad (GN)	Potencia (W)
CBMA6-1	19043193	465	610	295	440	585	1 GN 1/1	1005
CBMA6-2	19043194	790	610	295	765	585	2 GN 1/1	1505
CBMA6-3	19043195	1115	610	295	1090	585	3 GN 1/1	2005
CBMA6-4	19043196	1440	610	295	1415	585	4 GN 1/1	2535
CBMA6-5	19043197	1765	610	295	1740	585	5 GN 1/1	3035

## PLACAS VITROCERÁMICAS NEGRAS O BLANCAS

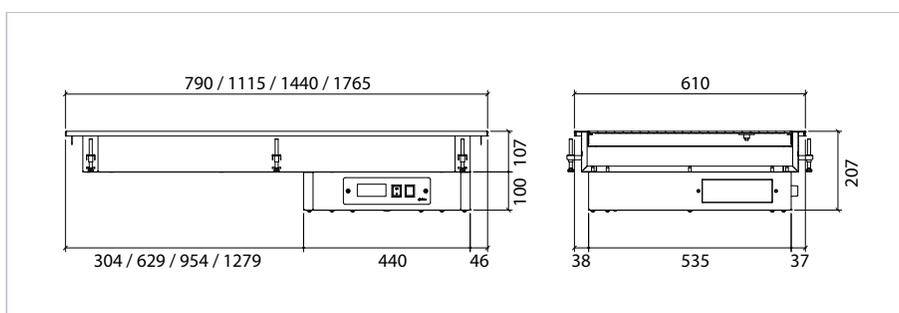
### ¿Cuál es tu estilo?

La decoración es un elemento diferencial del proyecto, al dotar al local de una personalidad propia. Inoxfera abre la puerta a una mayor claridad y a tonalidades frescas y suaves. Después de realizar múltiples proyectos y contrastar diferentes percepciones, hemos concluido que el estilo, los colores y materiales empleados permiten utilizar más de una tonalidad. Acabado en negro o blanco. ¿Cuál es tu opción? Inoxfera te ofrece ambas posibilidades.



### « Placas calientes vitrocerámicas

- Placa lisa con sobre en cristal vitrocerámico para el servicio, presentación y mantenimiento de alimentos calientes.
- Sistema de calentamiento del cristal vitrocerámico mediante resistencias de silicón adheridas por su parte inferior que permiten obtener una temperatura regular en toda la superficie, así como un ahorro de energía.
- Temperatura de trabajo de 30 °C a 120 °C regulable mediante termostato.



PV6

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores largo (mm)	Dimensiones exteriores ancho (mm)	Dimensiones exteriores alto (mm)	Dimensiones de encastre largo (mm)	Dimensiones de encastre ancho (mm)	Acabado	Capacidad (GN)	Potencia (W)
PV6-2	19043198	790	610	210	765	585	Negro	2 GN 1/1	905
PV6-3	19043199	1115	610	210	1090	585	Negro	3 GN 1/1	1355
PV6-4	19043201	1440	610	210	1415	585	Negro	4 GN 1/1	1805
PV6-5	19043202	1765	610	210	1740	585	Negro	5 GN 1/1	2255
PV6-2-W	19043203	790	610	210	765	585	Blanco	2 GN 1/1	905
PV6-3-W	19043204	1115	610	210	1090	585	Blanco	3 GN 1/1	1355
PV6-4-W	19043205	1440	610	210	1415	585	Blanco	4 GN 1/1	1805
PV6-5-W	19043206	1765	610	210	1740	585	Blanco	5 GN 1/1	2255

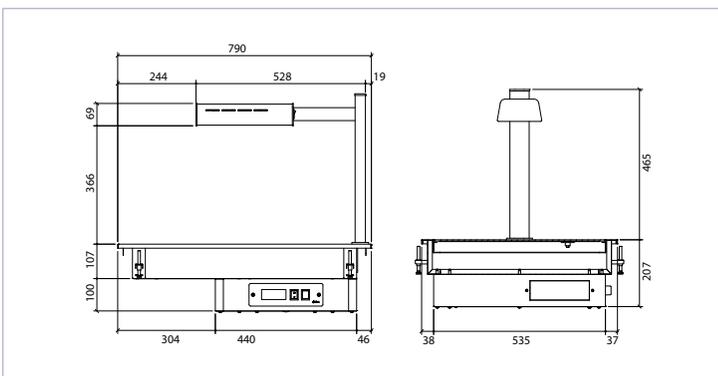
« Placa vitrocerámica con pantalla de calor

- Conjunto de placa con cristal vitrocerámico y pantalla de calor superior.
- Ideal para la presentación y el servicio de productos calientes en recipientes especiales tales como: paellas, bandejas con piezas grandes de carne o pescado, pizzas, etc.
- Sistema de calentamiento del cristal vitrocerámico mediante resistencias de silicona adheridas por su parte inferior y apoyada por el calor proveniente de la pantalla de luz y calor mediante halógenos protegidos.
- Aislamiento de alta densidad que reduce el consumo energético.
- La pantalla incorpora interruptor ON/OFF para dar más posibilidades en la exposición de productos.
- La pantalla se suministra desmontada de la placa.
- Temperatura de trabajo de 30 °C a 120 °C regulable mediante termostato.
- Modelo PVP6-2: Capacidad para 2 GN1/1.



PVP6-2

PVP6-2-W



PVP6-2



Conjunto formado por:  
PV6-4+ IPC-4 + ICC-4-2C.

Pueden instalarse pantallas de luz y calor en la estructura de la placa vitrocerámica para proteger, iluminar y calentar los productos expuestos.



Conjunto formado por placa vitrocerámica + Vitrina cerrada con calefacción. Consulte la sección de vitrinas.

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores largo (mm)	Dimensiones exteriores ancho (mm)	Dimensiones exteriores alto (mm)	Dimensiones de encastre largo (mm)	Dimensiones de encastre ancho (mm)	Acabado	Capacidad (GN)	Potencia (W)
PVP6-2	19043207	790	610	675	765	585	Negro	2 GN 1/1	1145
PVP6-2-W	19043208	790	610	675	765	585	Blanco	2 GN 1/1	1145

## VITRINAS DROP-IN

### Diseño elegante con altas prestaciones

Inoxfera cuenta con una amplia gama de vitrinas para la exposición, mantenimiento y servicio de comidas y bebidas en buffets y en general, en instalaciones de libre servicio.

Su construcción en acero inoxidable, en acabado satinado, garantiza la durabilidad de los elementos y el cumplimiento de las normas más exigentes en cuanto a higiene y seguridad se refiere.



LA GAMA MÁS AMPLIA DE VITRINAS



VITRINA CÚBICA  
REFRIGERADA  
3GN-4 GN



VITRINA CURVA  
REFRIGERADA  
3GN-4 GN



VITRINA CURVA  
CALIENTE  
3GN-4 GN



VITRINA NEUTRA  
CON ILUMINACIÓN  
2GN-3GN-4GN



**VITRINAS REFRIGERADAS CON BASE REGULABLE**

Los modelos de vitrinas cúbicas y vitrinas curvas, cuentan con una base regulable en altura que permite presentar botellas con altura diferente.

Además, permite un acceso inmediato a los elementos internos para facilitar la limpieza y mantenimiento del sistema de ventilación.

**SISTEMA DE FRÍO DINÁMICO Y EFICIENTE**

Sistema de doble cristal en la parte posterior por el que circula constantemente, una cortina de aire frío proveniente de los ventiladores de la cuba.

Las perforaciones en puertas y paredes posteriores actúan como difusores del aire frío entre

**CRISTALES DE SEGURIDAD**

Las paredes y estantes de las vitrinas están fabricados con cristales templados de seguridad.

Los cristales están firmemente sujetos a la estructura mediante discretos herrajes fabricados en acero inoxidable.

**PANEL DESMONTABLE**

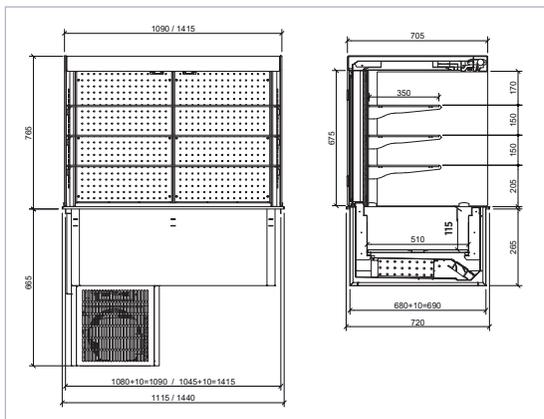
Todas las vitrinas están preparadas para desmontar el panel de control y situarlo en el frente, en el lateral del elemento o bien en el mueble que aloja dicho elemento.

El panel cuenta con dos interruptores, uno para poner en marcha el equipo de frío y otro para controlar el encendido y apagado de la iluminación.



### « Vitrinas cúbicas refrigeradas con puertas abatibles posteriores

- Vitrina cúbica refrigerada con cuba ventilada especialmente diseñada para presentar, mantener y dispensar alimentos y bebidas a la temperatura requerida. Vitrina abierta lado cliente.
- Cuba aislada de 115 mm de profundidad con la base regulable en altura.
- Eficiente sistema de refrigeración ventilado
- Temperatura de trabajo:
  - En la cuba: 0 °C / 4°C.
  - En zona de vitrina: 4 °C / 10°C.



VCR7-CT



La parte posterior cuenta con puertas abatibles para la reposición del producto.



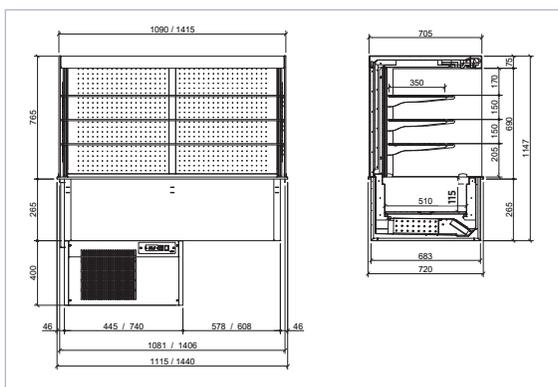
VCR7-CT-4



Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores largo (mm)	Dimensiones exteriores ancho (mm)	Dimensiones exteriores alto (mm)	Dimensiones de encastre largo (mm)	Dimensiones de encastre ancho (mm)	Capacidad (GN)	Potencia (W)	Parte delantera
VCR7-CT-3	19043209	1115	720	1547	1090	690	3 GN 1/1	885	Abierta con cortina
VCR7-CT-4	19043210	1440	720	1547	1415	690	4 GN 1/1	1190	Abierta con cortina

### « Vitrinas cúbicas refrigeradas murales

- Vitrina cúbica mural refrigerada con cuba ventilada especialmente diseñada para presentar, mantener y dispensar alimentos y bebidas a la temperatura requerida. Vitrina abierta lado cliente.
- Parte posterior cerrada con cámara para el paso y distribución de aire frío.
- Cuba aislada de 115 mm de profundidad con la base regulable en altura.
- Eficiente sistema de refrigeración ventilado
- Temperatura de trabajo:
  - En la cuba: 0 °C / 4 °C.
  - En zona de vitrina: 4 °C / 10 °C.



VCRM7-CT



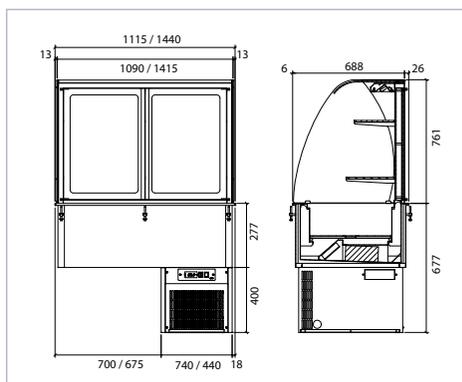
VCRM7-CT-4



Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores largo (mm)	Dimensiones exteriores ancho (mm)	Dimensiones exteriores alto (mm)	Dimensiones de encastre largo (mm)	Dimensiones de encastre ancho (mm)	Capacidad (GN)	Potencia (W)	Parte delantera
VCRM7-CT-3	19043211	1115	720	1547	1090	690	3 GN 1/1	885	Mural con cortina
VCRM7-CT-4	19043212	1440	720	1547	1415	690	4 GN 1/1	1190	Mural con cortina

### « Vitrinas refrigeradas ventiladas con puertas abatibles posteriores

- Vitrina curva refrigerada especialmente diseñada para presentar, mantener y dispensar alimentos y bebidas a la temperatura requerida.
- La parte posterior cuenta con puertas abatibles para la reposición del producto.
- Cuba aislada de 115 mm de profundidad con la base regulable en altura.
- Iluminación superior mediante LED.
- Temperatura de trabajo:
  - En la cuba: 0 °C / 4 °C
  - En zona de vitrina: 5 °C / 10 °C
- Se presentan tres posibilidades de vitrinas:
  1. Vitrina abierta lado cliente, modelos VVR7
  2. Vitrina abierta con cortina nocturna, modelos VVR7-CT
  3. Vitrina cerrada lado cliente, modelos VVR7-CE



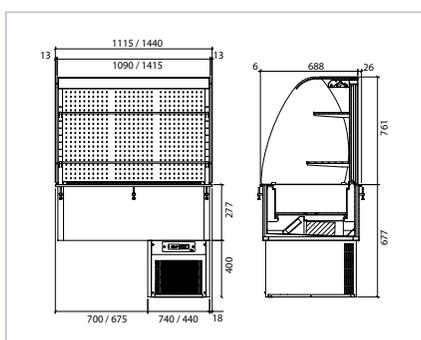
VVR7-4



Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores largo (mm)	Dimensiones exteriores ancho (mm)	Dimensiones exteriores alto (mm)	Dimensiones de encastre largo (mm)	Dimensiones de encastre ancho (mm)	Capacidad (GN)	Potencia (W)	Parte delantera
VVR7-3	19043213	1115	720	1555	1090	690	3 GN 1/1	840	Abierta lado cliente
VVR7-4	19043214	1440	720	1555	1415	690	4 GN 1/1	1050	Abierta lado cliente
VVR7-CT-3	19043215	1115	720	1555	1090	690	3 GN 1/1	840	Abierta con cortina
VVR7-CT-4	19043216	1440	720	1555	1415	690	4 GN 1/1	1050	Abierta con cortina
VVR7-CE-3	19043217	1115	720	1555	1090	690	3 GN 1/1	840	Cerrada lado cliente
VVR7-CE-4	19043218	1440	720	1555	1415	690	4 GN 1/1	1050	Cerrada lado cliente

### « Vitrinas refrigeradas murales ventiladas

- Vitrina curva mural refrigerada especialmente diseñada para presentar, mantener y dispensar alimentos y bebidas a la temperatura requerida. Parte posterior cerrada.
- La carga y el servicio de los productos se realiza por la parte frontal.
- Iluminación superior mediante LED.
- Temperatura de trabajo:
  - En la cuba 0 °C / 4 °C.
  - En zona vitrina 5 °C / 10 °C
- Existen dos posibilidades de vitrinas:
  - Vitrina abierta lado cliente, modelos VVRM7
  - Vitrina abierta con cortina nocturna, modelos VVRM7-CT.



El modelo VVRM7-CT cuenta con una cortina plegable. Ideal para proteger el producto al finalizar el servicio.



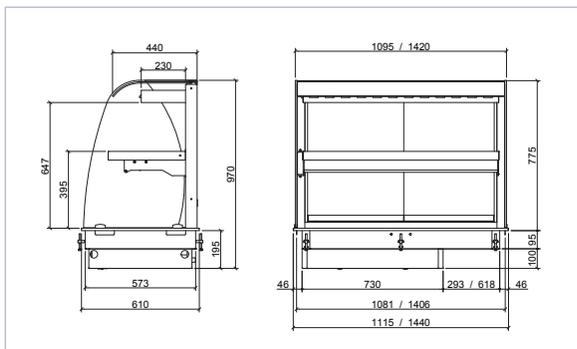
VVRM7-4

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores largo (mm)	Dimensiones exteriores ancho (mm)	Dimensiones exteriores alto (mm)	Dimensiones de encastre largo (mm)	Dimensiones de encastre ancho (mm)	Capacidad (GN)	Potencia (W)	Parte delantera
VVRM7-3	19043219	1115	720	1555	1090	690	3 GN 1/1	840	Abierta lado cliente
VVRM7-4	19043220	1440	720	1555	1415	690	4 GN 1/1	1050	Abierta lado cliente
VVRM7-CT-3	19043221	1115	720	1555	1090	690	3 GN 1/1	840	Abierta con cortina
VVRM7-CT-4	19043222	1440	720	1555	1415	690	4 GN 1/1	1050	Abierta con cortina

### « Vitrina curva caliente con puertas correderas posteriores

- Vitrina curva con cuba y estante intermedio con placa lisa vitrocerámica, especialmente diseñada para presentar, mantener y dispensar alimentos a la temperatura requerida.
- La parte posterior cuenta con puertas correderas para la reposición del producto.
- Sistema de calentamiento del cristal vitrocerámico mediante resistencias de silicona adheridas por su parte inferior que permiten obtener una temperatura regular en toda la superficie, así como un ahorro de energía.
- Iluminación superior mediante LED

- Calentamiento superior de alta temperatura en estante y placa base producido por elementos cerámicos infrarrojos.
- Temperatura de trabajo de 30 °C a 120 °C
- Cuenta con 2 paneles de control para regular independientemente la temperatura de la base, la temperatura de los estantes y la iluminación.
- Tensión de trabajo: 400V/3N/50-60Hz.



Cada superficie cuenta con su propio control de temperatura



Vista del elemento cerámico infrarrojo



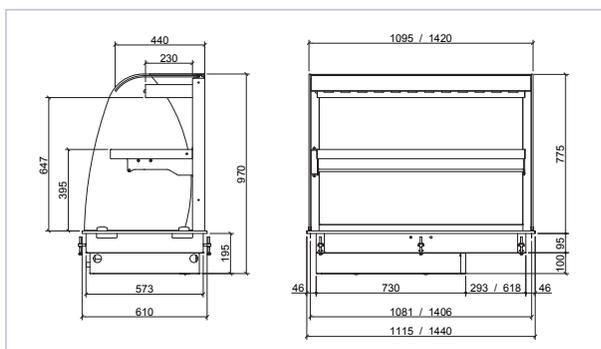
VVC6

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores largo (mm)	Dimensiones exteriores ancho (mm)	Dimensiones exteriores alto (mm)	Dimensiones de encastre largo (mm)	Dimensiones de encastre ancho (mm)	Capacidad (GN)	Potencia (W)	Descripción
VVC6-3	19043229	1115	610	970	1090	585	3 GN 1/1	4105	Abierta lado cliente
VVC6-4	19043230	1440	610	970	1415	585	4 GN 1/1	4780	Abierta lado cliente

### « Vitrina curva caliente mural

- Vitrina curva mural con cuba y estante intermedio con placa lisa vitrocerámica, especialmente diseñada para presentar, mantener y dispensar alimentos a la temperatura requerida.
- La parte posterior cuenta con una pared lisa en acero inoxidable.
- La carga y servicio se realiza por la parte frontal.
- Sistema de calentamiento del cristal vitrocerámico mediante resistencias de silicona adheridas por su parte inferior que permiten obtener una temperatura regular en toda la superficie, así como un ahorro de energía.
- Iluminación superior mediante LED.

- Calentamiento superior de alta temperatura en estante y placa base producido por elementos cerámicos infrarrojos.
- Temperatura de trabajo de 30 °C a 120 °C.
- Cuenta con 2 paneles de control para regular independientemente la temperatura de la base, la temperatura de los estantes y la iluminación.
- Tensión de trabajo: 400V/3N/50-60Hz.



Cada superficie cuenta con su propio control de temperatura



Vista del elemento cerámico infrarrojo



VVCM6

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores largo (mm)	Dimensiones exteriores ancho (mm)	Dimensiones exteriores alto (mm)	Dimensiones de encastre largo (mm)	Dimensiones de encastre ancho (mm)	Capacidad (GN)	Potencia (W)	Descripción
VVCM6-3	19043231	1115	610	970	1090	585	3 GN 1/1	4105	Abierta lado cliente
VVCM6-4	19043232	1440	610	970	1415	585	4 GN 1/1	4780	Abierta lado cliente

La versatilidad de las vitrinas expositoras, permite que puedan instalarse tanto sobre la base de los elementos drop-in Inoxfera como sobre otro tipo de encimeras como: granito, acero inoxidable, Silestone, etc.

Vitrinas diseñadas para la exposición, protección y servicio de todo tipo de alimentos.

Construidas en acero inoxidable, acabado satinado.

Parte posterior con puertas correderas para la reposición y servicio de los productos.

Laterales cerrados en cristal templado con herrajes de sujeción en acero inoxidable.

Los modelos de iluminación incorporan LED protegidos y los de calefacción, halógenos protegidos que, a la vez generan luz y calor.

Los modelos con calefacción incorporan potenciómetro para su regulación.

Panel de control con interruptor ON/OFF.

Tensión de trabajo: 230/1/50 Hz.

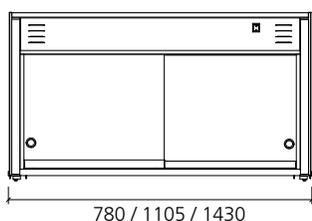
Los modelos VE-CE-CB-EI y VE-C-EI, incluyen como dotación, estante intermedio de cristal templado, en los modelos VE-CE y VEC-CE se pueden incorporar como accesorio.

### « Vitrinas con iluminación y calefacción sin base

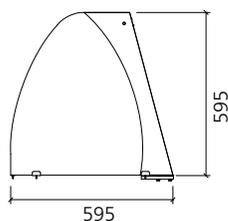
- Construcción en acero inoxidable en acabado satinado.
- Vitrina sin base, ideal para instalar sobre otro elemento Inoxfera o cualquier otro tipo de encimera.
- El cristal frontal curvo es templado (modelo VEC-CE) su fijación se realiza mediante soportes mordaza de aluminio anodizado.
- Parte posterior con puertas correderas y laterales cerrados en cristal templado.
- Incorporan halógenos protegidos que generan luz y calor sobre toda la superficie de exposición.
- Dotadas de panel de control con interruptor ON/OFF y potenciómetro para la regulación de la temperatura.



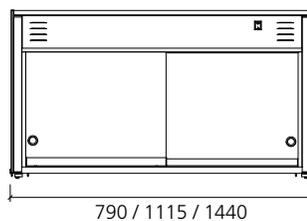
VEC-CE



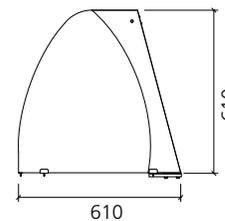
780 / 1105 / 1430



595



790 / 1115 / 1440



610

Modelos sin base **VEC-CE, VEC, VE-CE, VE-C-EI**

Modelos con base **VE-CE-CB-EI**

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores largo (mm)	Dimensiones exteriores ancho (mm)	Dimensiones exteriores alto (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)	Descripción
VEC-CE-2	19043233	780	595	595	2 GN 1/1	480	Vitrina cerrada con iluminación y calefacción. Sin base
VEC-CE-3	19043234	1105	595	595	3 GN 1/1	720	Vitrina cerrada con iluminación y calefacción. Sin base
VEC-CE-4	19043235	1430	595	595	4 GN 1/1	960	Vitrina cerrada con iluminación y calefacción. Sin base
VEC-2	19043236	780	595	595	2 GN 1/1	480	Vitrina abierta con iluminación y calefacción. Sin base
VEC-3	19043237	1105	595	595	3 GN 1/1	720	Vitrina abierta con iluminación y calefacción. Sin base
VEC-4	19043238	1430	595	595	4 GN 1/1	960	Vitrina abierta con iluminación y calefacción. Sin base

### « Vitrinas cerradas con iluminación sin base

- Construcción en acero inoxidable en acabado satinado.
- Vitrina sin base, ideal para instalar sobre otro elemento Inoxfera o cualquier otro tipo de encimera.
- El cristal frontal curvo es templado, su fijación se realiza mediante soportes mordaza de aluminio anodizado.
- Parte posterior con puertas correderas y laterales cerrados en cristal templado.
- Incorporan tiras LED protegidas para iluminar toda la superficie de exposición.
- Panel de control con interruptor ON/OFF.
- El estante intermedio EI es opcional y debe pedirse por separado.



Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores largo (mm)	Dimensiones exteriores ancho (mm)	Dimensiones exteriores alto (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)	Descripción
VE-CE-2	19043239	780	595	595	2 GN 1/1	25	Vitrina cerrada con iluminación. Sin base
VE-CE-3	19043240	1105	595	595	3 GN 1/1	35	Vitrina cerrada con iluminación. Sin base
VE-CE-4	19043241	1430	595	595	4 GN 1/1	45	Vitrina cerrada con iluminación. Sin base

### « Estante intermedio EI



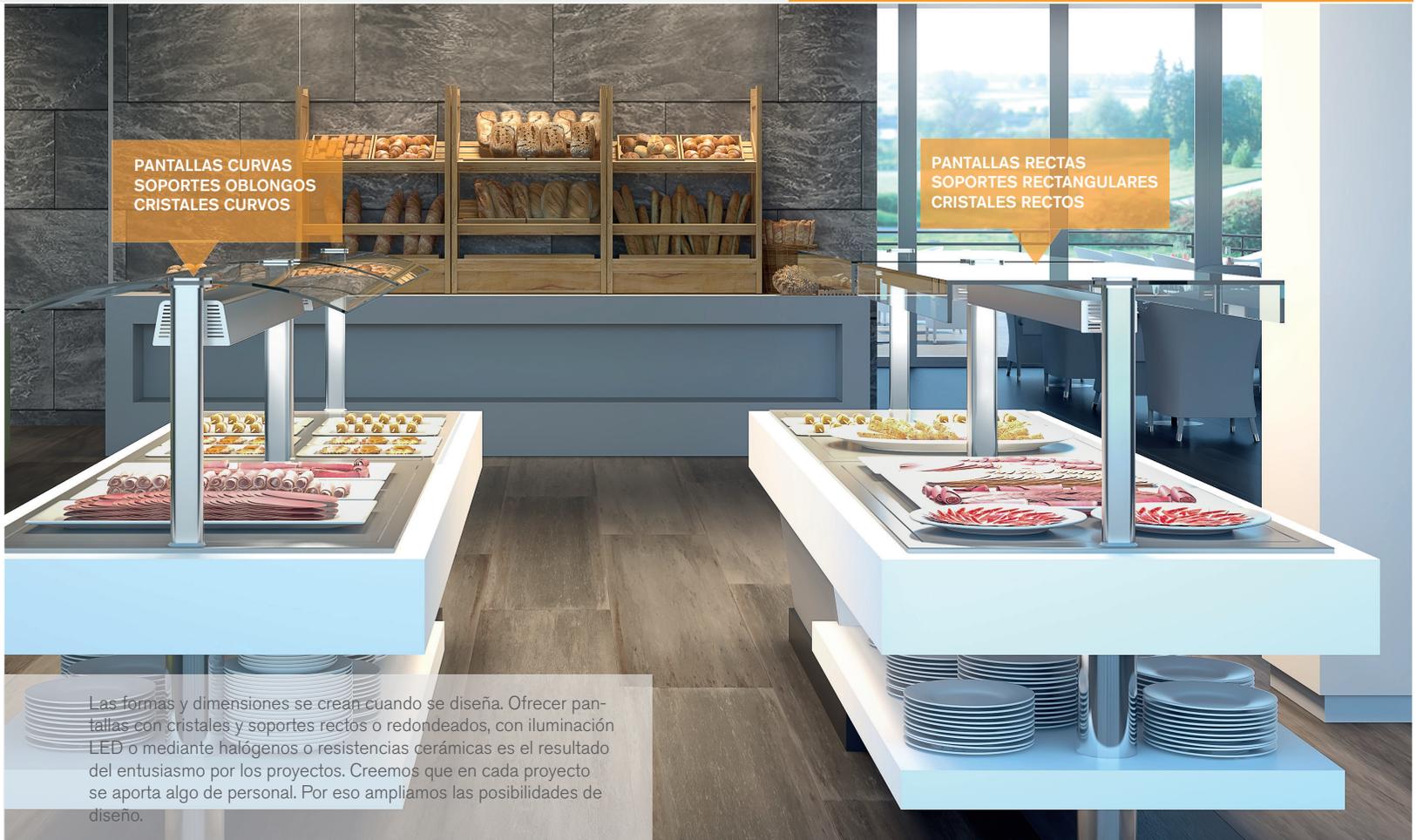
Modelo	Referencia	Dimensiones largo (mm)	Dimensiones ancho (mm)	Capacidad GN	Para las vitrinas	Descripción
EI-2	19043253	760	290	2 GN 1/1	VE-CE-2	Estante intermedio
EI-3	19043254	1085	290	3 GN 1/1	VE-CE-3	Estante intermedio
EI-4	19043255	1410	290	4 GN 1/1	VE-CE-4	Estante intermedio

### « Vitrinas con iluminación y con estante intermedio

- Construcción en acero inoxidable en acabado satinado.
- Parte posterior con puertas correderas para la reposición y servicio de los productos.
- Laterales cerrados en cristal templado con herrajes de sujeción en acero inoxidable.
- Incorporan tiras LED protegidas para iluminar toda la superficie de exposición.
- Panel de control con interruptor ON/OFF.
- De dotación incluye un estante intermedio EI.
- Modelo VE-CE-CB-EI cerrada con base:
  - Vitrina con base de acero inoxidable y con cristal frontal curvo templado.
- Modelo VE-C-EI abierta sin base::
  - Vitrina sin base, ideal para instalar sobre otro elemento o cualquier otro tipo de encimera.
  - No incorpora cristal frontal curvo.



Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores largo (mm)	Dimensiones exteriores ancho (mm)	Dimensiones exteriores alto (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)	Descripción
VE-CE-CB-EI-2	19043242	790	610	610	2 GN 1/1	25	Vitrina cerrada con iluminación y estante intermedio. Con base
VE-CE-CB-EI-3	19043243	1115	610	610	3 GN 1/1	35	Vitrina cerrada con iluminación y estante intermedio. Con base
VE-CE-CB-EI-4	19043244	1440	610	610	4 GN 1/1	45	Vitrina cerrada con iluminación y estante intermedio. Con base
VE-C-EI-2	19043245	780	595	595	2 GN 1/1	25	Vitrina abierta con iluminación y estante intermedio. Sin base
VE-C-EI-3	19043246	1105	595	595	3 GN 1/1	35	Vitrina abierta con iluminación y estante intermedio. Sin base
VE-C-EI-4	19043247	1430	595	595	4 GN 1/1	45	Vitrina abierta con iluminación y estante intermedio. Sin base



PANTALLAS CURVAS  
SOPORTES OBLONGOS  
CRISTALES CURVOS

PANTALLAS RECTAS  
SOPORTES RECTANGULARES  
CRISTALES RECTOS

Las formas y dimensiones se crean cuando se diseña. Ofrecer pantallas con cristales y soportes rectos o redondeados, con iluminación LED o mediante halógenos o resistencias cerámicas es el resultado del entusiasmo por los proyectos. Creemos que en cada proyecto se aporta algo de personal. Por eso ampliamos las posibilidades de diseño.

## PANTALLAS, SOPORTES Y CRISTALES

### Tipos de pantallas y cristales

Cuatro formas de cristales para las pantallas, curva frontal, curva central, recta frontal y recta central. La forma del cristal es un elemento de la decoración del local. No sólo cumple una función de protección, sino de personalidad. Y no hay un local igual.

Por ello los tipos, formas y dimensiones de los cristales, juntamente con las formas de los soportes y el tipo de iluminación multiplican las opciones del diseño.



### Tipos de Iluminación

La iluminación en LED aporta gran durabilidad, ahorro energético y menor transmisión de calor. Su resistencia a las condiciones de temperaturas en refrigeración o en temperaturas de mantenimiento de calor las hace ideales para su uso en presentación o exposición de alimentos.

Dos tipos de pantallas de calor en función del tipo de alimento a conservar, del tiempo de funcionamiento de la pantalla y de la potencia necesaria. Pantallas de mantenimiento con halógenos o con tecnología de calor por infrarrojo cerámicos de alta eficiencia.



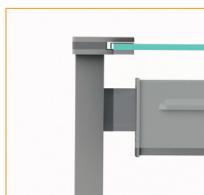
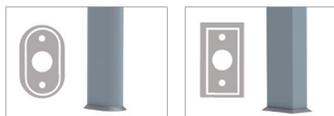
### Pantallas con termómetro

Para que los usuarios puedan visualizar la temperatura de los alimentos en las zonas de servicio, las pantallas pueden incorporar un termómetro digital. Sensación de seguridad y confianza en el servicio de comidas.



### Tipos de Soportes

Dos estéticas diferentes de soportes. Soportes oblongos con formas redondeadas y soportes rectangulares con formas rectas. Emplean el mismo sistema de fijación a los cristales y al soporte. Durabilidad asegurada por el exclusivo sistema de fijación. Los soportes se montan en la encimera mediante pletinas roscadas y en los cristales mediante mordazas de sujeción.



*Todos los elementos en contacto o próximos a los alimentos deben ser fácilmente accesibles para su higiene. La separación entre el soporte y la pantalla permite que las operaciones de limpieza sean cómodas y eficientes.*

1

GAMA CURVA



« Soportes curvos para cristales de protección



- Conjunto de 2 soportes para la colocación de cristales protectores curvos.
- Recomendados, montados con sus correspondientes cristales, para proteger la exposición de todo tipo de alimentos y objetos, especialmente aquéllos que se puedan exponer a temperatura ambiente.
- Soportes oblongos.
- Formas curvas.



ISPC

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores largo (mm)	Dimensiones exteriores ancho (mm)	Dimensiones exteriores alto (mm)	
ISPC	19043271	75	85	480	

« Cristales curvos frontales para pantallas y soportes

- Cristales templados curvos frontales para incorporar a pantallas de la gama drop-in Inoxfera.
- Su instalación protege los alimentos expuestos contra los vahos y alientos.
- La sujeción se realiza mediante sistema de mordazas incluidas en la pantalla.



ICC-1C

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores largo (mm)	Dimensiones exteriores ancho (mm)	Dimensiones exteriores alto (mm)	
ICC-2-1C	19043272	675	500	108	
ICC-3-1C	19043273	1000	500	108	
ICC-4-1C	19043274	1325	500	108	
ICC-5-1C	19043275	1650	500	108	

« Cristales curvos centrales para pantallas y soportes

- Cristales templados curvos centrales para incorporar a pantallas de la gama drop-in Inoxfera.
- Su instalación protege los alimentos expuestos contra los vahos y alientos.
- La sujeción se realiza mediante sistema de mordazas incluidas en la pantalla.



ICC-2C

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores largo (mm)	Dimensiones exteriores ancho (mm)	Dimensiones exteriores alto (mm)	
ICC-2-2C	19046893	675	570	108	
ICC-3-2C	19046894	1000	570	108	
ICC-4-2C	19046895	1325	570	108	
ICC-5-2C	19046896	1650	570	108	

### « Pantallas con iluminación

- Pantallas para proteger, dar realce e iluminar los productos.
- Iluminación mediante LED protegidos.
- Formas redondeadas.



IPL-4 + ICC-4-2C



IPL-4

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores largo (mm)	Dimensiones exteriores ancho (mm)	Dimensiones exteriores alto (mm)	Dimensiones de encastre (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)	Descripción
IPL-2	19043256	772	120	480	720	2 GN 1/1	15	Con iluminación
IPL-3	19043257	1097	120	480	1045	3 GN 1/1	25	Con iluminación
IPL-4	19043258	1422	120	480	1370	4 GN 1/1	35	Con iluminación
IPL-5	19043259	1747	120	480	1695	5 GN 1/1	45	Con iluminación

### « Pantallas con luz y calor

- Pantallas para mantener calientes, proteger e iluminar los productos.
- Iluminación y calor mediante halógenos protegidos.
- Formas redondeadas.



IPC-4 + ICC-4-2C



IPC-4

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores largo (mm)	Dimensiones exteriores ancho (mm)	Dimensiones exteriores alto (mm)	Dimensiones de encastre (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)	Descripción
IPC-2	19043260	772	120	480	720	2 GN 1/1	480	Con luz y calefacción
IPC-3	19043261	1097	120	480	1045	3 GN 1/1	720	Con luz y calefacción
IPC-4	19043262	1422	120	480	1370	4 GN 1/1	960	Con luz y calefacción
IPC-5	19043263	1747	120	480	1695	5 GN 1/1	1200	Con luz y calefacción

### « Pantallas con luz y calor mediante cristales cerámicos.



Detalle cerámica

- Pantallas para mantener calientes, proteger e iluminar los productos.
- Ofrecen una mayor intensidad de calor sobre los alimentos gracias a los elementos cerámicos que proveen un calor intenso y más concentrado.
- Iluminación y calor mediante halógenos protegidos.
- Formas redondeadas.



IPC-4 C

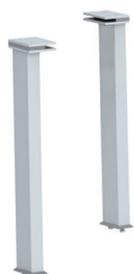
Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores largo (mm)	Dimensiones exteriores ancho (mm)	Dimensiones exteriores alto (mm)	Dimensiones de encastre (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)	Descripción
IPC-2 C	19043267	772	120	480	720	2 GN 1/1	620	Pantallas de luz y calor con cristal cerámico
IPC-3 C	19043268	1097	120	480	1045	3 GN 1/1	990	Pantallas de luz y calor con cristal cerámico
IPC-4 C	19043269	1422	120	480	1370	4 GN 1/1	1360	Pantallas de luz y calor con cristal cerámico
IPC-5 C	19043270	1747	120	480	1695	5 GN 1/1	1730	Pantallas de luz y calor con cristal cerámico

2

GAMA RECTA



### « Soportes rectos para cristales de protección



ISPC-R

- Conjunto de 2 soportes para la colocación de cristales protectores rectos.
- Instalación recomendada con el cristal para mejorar la protección en la exposición de todo tipo de alimentos, en particular aquellos que pueden ser expuestos a la temperatura ambiente como pan, cereales, confituras, etc.
- Soportes rectangulares
- Formas rectas.



ISPC-R + ICC-R-1C



Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores largo (mm)	Dimensiones exteriores ancho (mm)	Dimensiones exteriores alto (mm)	
ISPC-R	19043291	75	85	480	

### « Cristales rectos frontales

- Cristales templados rectos para incorporar a pantallas de la gama drop-in Inoxfera.
- Su instalación protege los alimentos expuestos contra los vahos y alientos.
- La sujeción se realiza mediante sistema de mordazas incluidas en la pantalla.



ICC-R-1C

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores largo (mm)	Dimensiones exteriores ancho (mm)	Dimensiones exteriores alto (mm)	
ICC-R-2-1C	19043293	675	600	106	
ICC-R-3-1C	19043295	1000	600	106	
ICC-R-4-1C	19043296	1325	600	106	
ICC-R-5-1C	19043297	1650	600	106	

### « Cristales rectos centrales

- Cristales templados rectos para incorporar a pantallas de la gama drop-in Inoxfera.
- Su instalación protege los alimentos expuestos contra los vahos y alientos.
- La sujeción se realiza mediante sistema de mordazas incluidas en la pantalla.

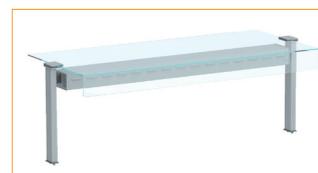


ICC-R-2C

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores largo (mm)	Dimensiones exteriores ancho (mm)	Dimensiones exteriores alto (mm)	
ICC-R-2-2C	19043298	675	600	106	
ICC-R-3-2C	19043301	1000	600	106	
ICC-R-4-2C	19043302	1325	600	106	
ICC-R-5-2C	19043303	1650	600	106	

## « Pantallas con iluminación

- Pantallas para proteger, dar realce e iluminar los productos.
- Iluminación mediante LED protegidos.
- Formas rectas.



IPL-R-4 + ICC-R-4-1C

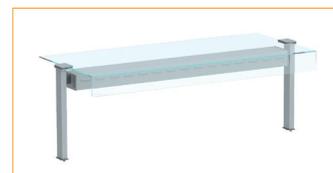


IPL-R-4

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores largo (mm)	Dimensiones exteriores ancho (mm)	Dimensiones exteriores alto (mm)	Dimensiones de encastre (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)	Descripción
IPL-R-2	19043276	772	120	480	720	2 GN 1/1	15	Con iluminación
IPL-R-3	19043277	1097	120	480	1045	3 GN 1/1	25	Con iluminación
IPL-R-4	19043278	1422	120	480	1370	4 GN 1/1	35	Con iluminación
IPL-R-5	19043279	1747	120	480	1695	5 GN 1/1	45	Con iluminación

## « Pantallas con luz y calor

- Pantallas para mantener calientes, proteger e iluminar los productos.
- Iluminación y calor mediante halógenos protegidos.
- Formas rectas.



IPC-R-4 + ICC-R-4-1C



IPC-R-4

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores largo (mm)	Dimensiones exteriores ancho (mm)	Dimensiones exteriores alto (mm)	Dimensiones de encastre (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)	Descripción
IPC-R-2	19043280	772	120	480	720	2 GN 1/1	480	Con luz y calefacción
IPC-R-3	19043281	1097	120	480	1045	3 GN 1/1	720	Con luz y calefacción
IPC-R-4	19043283	1422	120	480	1370	4 GN 1/1	960	Con luz y calefacción
IPC-R-5	19043284	1747	120	480	1695	5 GN 1/1	1200	Con luz y calefacción

## « Pantallas con luz y calor mediante cristales cerámicos.

- Pantallas para mantener calientes, proteger e iluminar los productos.
- Ofrece un mayor intensidad de calor sobre los alimentos gracias a los elementos cerámicos que proveen un calor intenso y más concentrado,
- Iluminación y calor mediante halógenos protegidos.
- Formas rectas.



Detalle cerámico



IPC-R-4 C

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores largo (mm)	Dimensiones exteriores ancho (mm)	Dimensiones exteriores alto (mm)	Dimensiones de encastre (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)	Descripción
IPC-R-2 C	19043285	772	120	480	720	2 GN 1/1	620	Pantallas de luz y calor con cristal cerámico
IPC-R-3 C	19043287	1097	120	480	1045	3 GN 1/1	990	Pantallas de luz y calor con cristal cerámico
IPC-R-4 C	19043288	1422	120	480	1370	4 GN 1/1	1360	Pantallas de luz y calor con cristal cerámico
IPC-R-5 C	19043289	1747	120	480	1695	5 GN 1/1	1730	Pantallas de luz y calor con cristal cerámico



Soportes laterales ISPCF-L + cristal recto de protección IDFG.

### « Soportes para cristales de protección frontal

- Fabricados en acero inoxidable en acabado satinado para la colocación de cristales para la protección frontal.
- Recomendados como elementos de protección de los clientes en los show-cooking o para alimentos en zonas de exposición con servicio asistido.
- Existen dos modelos.
  - ISPCF-L: Conjunto de 2 soportes laterales
  - ISPCF-C: Soporte central
- Los cristales rectos IDFG deben pedirse por separado.
- Para instalaciones de un solo cristal frontal se precisa: Un conjunto de soportes laterales (pinzas a un lado).
- Para instalaciones de dos o más cristales frontales se precisa: Un conjunto de dos soportes laterales (pinzas a un lado) y uno o más soportes centrales (pinzas a dos lados).

	Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores largo (mm)	Dimensiones exteriores ancho (mm)	Dimensiones exteriores alto (mm)	Descripción
	ISPCF-L	19043305	75	80	420	Soportes laterales
	ISPCF-L-R	19043361	75	80	420	Soportes laterales
	ISPCF-C	19043306	100	80	420	Soporte central
	ISPCF-C-R	19043362	100	80	420	Soporte central



Soportes laterales ISPCFE-L + cristal frontal de protección + estante superior.

### « Soportes para cristales de protección frontal con estantes superiores

- Fabricados en acero inoxidable en acabado satinado para la colocación de cristales para la protección frontal y estante superior.
- Recomendados como elementos de protección de los clientes en los Show-Cooking o para alimentos en zonas de exposición con servicio asistido.
- Existen dos modelos.
  - ISPCFE-L: Conjunto de 2 soportes laterales
  - ISPCFE-C: Soporte central
- Los cristales rectos deben pedirse por separado.
- Para instalaciones de un solo cristal frontal se precisa: Un conjunto de soportes laterales (pinzas a un lado).
- Para instalaciones de dos o más cristales frontales se precisa: Un conjunto de dos soportes laterales (pinzas a un lado) y uno o más soportes centrales (pinzas a dos lados)

	Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores largo (mm)	Dimensiones exteriores ancho (mm)	Dimensiones exteriores alto (mm)	Descripción
	ISPCFE-L	19043307	75	80	433	Soportes laterales
	ISPCFE-L-R	19043363	75	80	433	Soportes laterales
	ISPCFE-C	19043308	100	80	433	Soporte central
	ISPCFE-C-R	19043365	100	80	433	Soporte central



Soportes laterales ISPCI-L + cristal frontal de protección.

### « Soportes para cristales de protección con inclinación

- Fabricados en acero inoxidable en acabado satinado para la colocación de cristales para la protección frontal.
- Recomendados como elementos de protección de los clientes en los Show-Cooking o para alimentos en zonas de exposición con servicio asistido.
- Existen dos modelos.
  - ISPCI-L: Conjunto de 2 soportes laterales y
  - ISPCI-C: Soporte central
- Los cristales rectos deben pedirse por separado.
- Para instalaciones de un solo cristal se precisa: Un conjunto de soportes laterales (pinzas a un lado).
- Para instalaciones de dos o más cristales se precisa: Un conjunto de dos soportes laterales y uno o más soportes centrales.

	Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores largo (mm)	Dimensiones exteriores ancho (mm)	Dimensiones exteriores alto (mm)	Descripción
	ISPCI-L	19043310	75	80	420	Soportes laterales
	ISPCI-L-R	19043366	75	80	420	Soportes laterales
	ISPCI-C	19043311	100	80	420	Soporte central
	ISPCI-C-R	19043367	100	80	420	Soporte central

### CRISTALES PROTECTORES

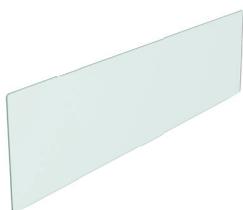
En combinación con los soportes y las pantallas de luz y de luz y calor, son el complemento imprescindible para cumplir con las normas de higiene, en lo que se refiere a la protección de los alimentos.

Una amplia variedad de cristales que ofrece diferentes e innumerables posibilidades para la protección de los alimentos expuestos. Permiten crear espacios modernos y seguros con líneas de cristales frontales, montados sobre soportes.

Todos los cristales, ya sean los rectos frontales, los rectos para estantes o los curvos, están templados.



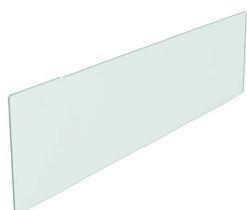
Conjunto de pantalla de iluminación IPL + cristal curvo ICC-1C + cristal frontal CPD + kit de soportes IKS.



IDFG

### « Cristales rectos-protectores verticales para soportes

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores largo (mm)	Dimensiones exteriores ancho (mm)	Capacidad GN
IDFG-2	19043312	675	395	2 GN 1/1
IDFG-3	19043314	1000	395	3 GN 1/1
IDFG-4	19043315	1325	395	4 GN 1/1
IDFG-5	19043316	1650	395	5 GN 1/1



CPD

### « Cristales rectos-protectores verticales para pantallas

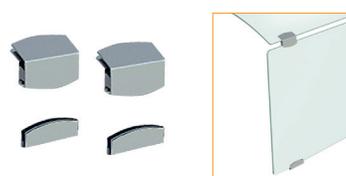
Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores largo (mm)	Dimensiones exteriores ancho (mm)	Capacidad GN
CPD-2	19046899	675	340	2 GN 1/1
CPD-3	19046911	1000	340	3 GN 1/1
CPD-4	19046912	1325	340	4 GN 1/1
CPD-5	19046914	1650	340	5 GN 1/1



ICE

### « Cristales rectos para estantes

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores largo (mm)	Dimensiones exteriores ancho (mm)	Capacidad GN
ICE-2	19043317	724	250	2 GN 1/1
ICE-3	19043319	1049	250	3 GN 1/1
ICE-4	19043320	1374	250	4 GN 1/1



IKS

### « Kit de soportes para la colocación de cristales

Modelo	Referencia	Descripción
IKS	19043321	Conjunto de herrajes en acero inoxidable para la sujeción de los cristales protectores.

CUBA NEUTRA O CALIENTE PARA BANDEJAS O PLATOS

CUBETAS GASTRONORM

SOPORTE CUBERTERO-BANDEJERO Y USOS VARIOS

DISPENSADOR NEUTRO O CALIENTE PARA PLATOS O NEUTRO PARA CESTAS DE VAJILLA

### « Termómetro digital para colocación en las pantallas



ITDP

- Termómetro digital para que el público pueda visualizar la temperatura de los elementos drop-in calientes y fríos de Inoxfera. Debido al amplio rango de temperatura, en las placas vitrocerámicas con pantalla debe instalarse el modelo ITDP-VIT.
- Carcasa de acero inoxidable preparada para instalar fácilmente bajo las pantallas drop-in de Inoxfera.
- No se recomienda la instalación del termómetro en las pantallas de calor con elementos cerámicos.

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores largo (mm)	Dimensiones exteriores ancho (mm)	Dimensiones exteriores alto (mm)
ITDP	19043323	120	110	40
ITDP-VIT	19043324	120	110	40

### « Pantalla mantenedora de calor para usos varios



IPMC

- Pantalla mantenedora de calor fabricada en acero inoxidable
- Iluminación y calor mediante halógenos protegidos.
- Pies en tubo oblongo de acero inoxidable de 60 x 30 x 2 mm.
- Incorporan patillas roscadas en la parte inferior que se fijan con facilidad sobre elemento Drop-In Inoxfera o sobre cualquier otro tipo de encimera.

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores largo (mm)	Dimensiones exteriores ancho (mm)	Dimensiones exteriores alto (mm)	Potencia (W)	Descripción
 IPMC	19043325	555	140	465	240	Pantalla mantenedora de calor oblonga
 IPMC-R	19043489	555	140	465	240	Pantalla mantenedora de calor rectangular

### « Soporte cubertero-bandejero y usos varios



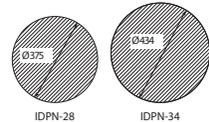
ISUV-211

- Soporte para utilizar en self-service, free-flow, etc, como cubertero-bandejero para la colocación de diferentes elementos como: pan, servilletas, cubiertos, manteles, bandejas, vasos, etc.
- Construcción en acero inoxidable en acabado satinado con pies en tubo oblongo de 60 x 30 x 2 mm. Su instalación se realiza con suma facilidad en cualquier tipo de encimera.
- Bandeja superior inclinada con hueco para 1 cubeta GN 1/1 para pan; 4 cubetas GN 1/6 + 1 cubeta GN 1/3 para cubiertos (cubetas no incluidas).
- Bandeja intermedia inclinada con protección perimetral de varilla para vasos.
- El hueco inferior entre patas se puede utilizar para la colocación de bandejas u otros usos.

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores largo (mm)	Dimensiones exteriores ancho (mm)	Dimensiones exteriores alto (mm)	Capacidad GN
 ISUV-211	19043326	785	600	680	2 GN 1/1
 ISUV-211-R	19043490	785	600	680	2 GN 1/1



IDPN



Dimensiones de encastre

### « Dispensadores de platos neutros

- Sistema especial de resortes que mantienen los platos a un nivel constante. La regulación de la elasticidad se efectúa por activación o desactivación de los muelles.
- Disponen de un sistema de regulación del diámetro de los platos que permite que estén guiados en toda la altura del dispensador.
- Fáciles de colocar y extraer.
- Capacidad aproximada (según el espesor de los platos): 40/45 platos.
- Carga máxima: 45 Kg.
- Fabricados en acero inoxidable.



Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Ø Platos	Descripción
IDPN-28	19046408	391 x 730	de 180 a 280 mm	Dispensador de platos neutros
IDPN-34	19043371	451 x 730	de 240 a 340 mm	Dispensador de platos neutros

### « Dispensadores de platos calientes



IDPC-28

IDPC-28 + ITDP-28

- Sistema especial de resortes resistentes a altas temperaturas que mantienen los platos a un nivel constante. La regulación de la elasticidad se efectúa por activación o desactivación de los muelles.
- Disponen de un sistema de regulación del diámetro de los platos que permite que estén guiados en toda la altura del dispensador.
- Fáciles de colocar y extraer.
- Capacidad aproximada (según el espesor de los platos): 40/45 platos. Carga máxima: 45 Kg.
- Incorpora caja con termostato regulable, interruptor, piloto indicador de funcionamiento y cable con clavija.
- Potencia eléctrica: 480 W.
- Tensión: 230 V.
- Fabricados en acero inoxidable.



Dimensiones de encastre

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Ø Platos	Descripción
IDPC-28	19043372	420 x 730	de 180 a 280 mm	Dispensador de platos calientes
IDPC-34	19043373	480 x 730	de 240 a 340 mm	Dispensador de platos calientes

### « Tapas para dispensadores de platos



ITDP-28

ITDP-34

- Tapas en material plástico para mantener la temperatura de los dispensadores.
- Existe un modelo para el dispensador de 280 mm y otro para el de 340 mm.

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Ø Platos
ITDP-28	19043374	Ø 400 X 60	Tapa para dispensadores de platos Ø280
ITDP-34	19043375	Ø 400 x 60	Tapa para dispensadores de platos Ø340

### « Dispensador neutro de cestas de vajilla



IDCN-55

- Diseñadas para cestas de vajilla universales de 500 x 500 mm.
- Sistema especial de resortes que mantienen las cestas a un nivel constante. La regulación de la elasticidad se efectúa por activación o desactivación de los muelles.
- Dispensador de fácil colocación y extracción.
- Carga máxima: 120 Kg.
- Capacidad: 5/6 cestas 110 mm de altura.
- Construcción en acero inoxidable.

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Dimensiones de encastre (mm)
IDCN-55	19043376	600 x 640 x 710	535 x 610



**FRESH-2-HOME**

## Fresh-2-Home

<b>Fresh-2-Home Elegance</b>	<b>136</b>
Muebles Buffet centrales refrigerados	136
<b>Fresh-2-Home Supreme</b>	<b>137</b>
Muebles Buffet murales refrigerados	137
Muebles Buffet centrales refrigerados	137
Muebles Buffet centrales refrigerados alta capacidad	137

# FRESH-2-HOME

## SALAD TIME

Los consumidores de hoy en día cada vez tienen menos tiempo y energía para comprar ingredientes y cocinar en casa. Al mismo tiempo existe una clara preferencia por los alimentos frescos, sanos y de calidad.

Una solución para la sustitución de la preparación de las comidas es el desarrollo de conceptos que ofrecen alimentos ya preparados para ser consumidos en casa.

La nueva gama Fresh-2-Home de Inoxfera es una solución de tipo buffet para establecimientos de distribución minorista de alimentos (p.e. supermercados) que cuenta con numerosas ventajas.

Con el fin de responder a todas las necesidades y exigencias, Fresh-2-Home se presenta en dos gamas:

-Elegance: Diseño clásico y estándar concebido para ofrecer las mejores características a un precio muy competitivo.

-Supreme: Concepto y diseño especial. Encimera fabricada en Silestone, incluido los 4 lados perimetrales de la encimera.

### « PARA COMERCIANTES MINORISTAS :

Mejora el tráfico de clientes en la tienda.  
Fuente adicional de ingresos.  
Márgenes más altos que las ventas de las tiendas de comestibles tradicionales.  
Diferenciación de la competencia.  
Mejora la imagen, asociada a productos frescos y sanos.

### « PARA DISTRIBUIDORES DE EQUIPAMIENTO:

La introducción de una nueva línea de equipos adaptados a las nuevas tendencias de los estilos de vida del consumidor. Expansión del negocio en el canal de distribución al minorista de alimentos : supermercados, tiendas, etc.





# FRESH-2-HOME

*Salad time*



## « UTILIDAD

Fresh-2-Home es una buena manera de estimular las ventas de una tienda. A todos nos gusta crear nuestras propias comidas y disfrutar de la comodidad de un alimento fresco, listo para ser consumido. Fresh-2-Home puede ser también instalado en otros establecimientos tales como hospitales, escuelas, cantinas, restaurantes.

## « ÉXITO

Fresh-2-Home ayuda a aumentar el tráfico de clientes y a mejorar su experiencia de compra, al atraer su atención con presentaciones visuales de los alimentos frescos. Mantiene los alimentos a la temperatura adecuada y garantiza su seguridad mediante el uso de cristales antivaho.

## « ELECCIÓN

Añade variedad al Fresh-2-Home. Se puede optar por utilizarlo para presentar ingredientes tradicionales como ensaladas, frutas y verduras u optar por productos exóticos o inusuales. Otra posibilidad son los conceptos temáticos tal y como la comida étnica o especializada.

*Características:*



Sistema de refrigeración de aire ventilado, que crea una cortina de aire sobre la parte superior de los recipientes.

Cristal antivaho, completamente transparente en vidrio templado resistente.

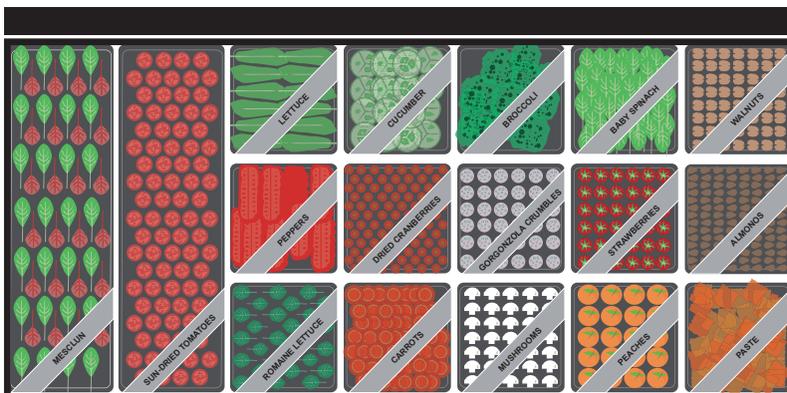
Lámpara fluorescente/LED de alta potencia, integrado en el cristal protector que ilumina perfectamente toda la superficie de la presentación de alimentos.

Branding. El logotipo de tu propia empresa u otras imágenes o texto puede ser aplicado en los equipos.

En la gama Supreme la encimera tiene 170 mm de ancho, y está fabricada en Silestone® sólido, duradero y delicado al tacto.

Panel de control : Termostato electrónico digital para supervisar, controlar y regular la temperatura al punto deseado.

Conservación óptima de los alimentos, ya que su excelente potencia frigorífica asegura que la comida expuesta no se seque.



*Destaque la variedad de opciones. Añada contrastes con la textura, la temperatura, sabor, color y forma de los alimentos. Considere el atractivo visual de los colores brillantes de las frutas y verduras.*

Modelo 21 GN1/1 todo en uno : 8 legumbres - 3 frutas - 2 ensaladas frías- Crutons - Mínimo de 2 proteínas.

# Cómo utilizarlo

## INGREDIENTES A TENER EN CUENTA PARA FRESH-2-HOME

### FRUTAS / LEGUMBRES:

Productos verdes (endivia, escarola, lechuga, etc), verduras (zanahorias, pepinos, cebollas, tomates, etc.), frutas (melones, sandías, naranjas, manzanas, etc.) conservas de frutas, frutos secos, ensaladas de fruta/verdura (repollo, ensalada de patata, etc.)

### PROTEÍNAS:

Yogur, carnes (pavo, atún, pollo, jamón, etc.) queso, huevos duros, frutos secos (almendras, nueces, cacahueetes, etc.), semillas de girasol y de sésamo tostado.

### PANES / CEREALES:

Variedades de pan (pan frito, galletas, pande pita, tortillas, etc.), ensalada de pasta, arroz, ensalada de arroz.

### OTROS ARTÍCULOS:

Variedad de aderezos, encurtidos, aceitunas, guacamole...

ELEGANCE

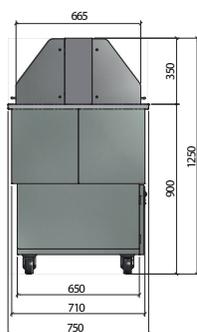
- « Especialmente diseñado para mantener comida refrigerada a la temperatura deseada.
- Acabado de la estructura en metal sólido, pintado en negro.
- Cuba en acero inoxidable de 165 mm de profundidad, concebida para contener cubetas y subdivisiones GN1/1.
- Sistema de refrigeración de aire ventilado, que crea una cortina de aire sobre la comida.
- Tapas protectoras transparentes, cerradas, fabricadas en Polietileno (PETG). Sólido y duradero.
- Fáciles de abrir, se cierran suavemente mediante un sistema de resorte de gas, evitando una caída brusca y repentina.
- Fáciles de retirar para ser transportados sin esfuerzo y garantizar un acceso rápido a su destino final.
- El seguimiento y la regulación de la temperatura se realiza mediante un termostato electrónico.
- Iluminación LED mediante tiras de led, con interruptor ON/OFF.
- Estantes laterales opcionales para apoyar los envases de plástico.
- Cuatro ruedas (4), dos (2) con frenos para facilitar el movimiento.
- Temperatura de funcionamiento en la cuva : 0 °C / 4 °C.
- Refrigeración clase N. Compresores de alta-media, extremadamente potentes y fiables, usan gas R507 o R404a.
- Tensión : 230V/1/50Hz.



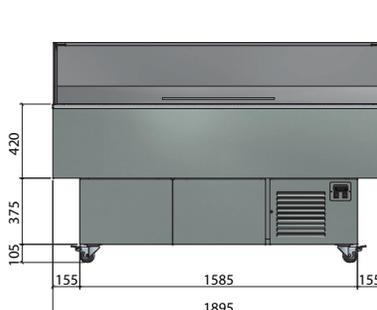
IF2HELE-RC-511



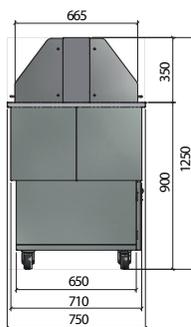
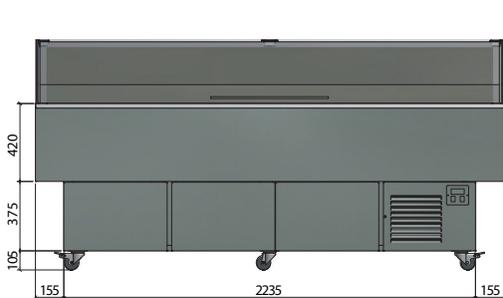
IF2HELE-RC-311



IF2HELE-RC-511



IF2HELE-RC-711



Accesorio IABE

« Mueble Buffet central refrigerado Elegance

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores largo (mm)	Dimensiones exteriores ancho (mm)	Dimensiones exteriores alto (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)
IF2HELE-RC-311	19043604	1245	750	1638	3 GN 1/1	1063
IF2HELE-RC-511	19043605	1895	750	1638	5 GN 1/1	1637
IF2HELE-RC-711	19043606	2545	750	1638	7 GN 1/1	1689
IABE	19043607	717 x 340 x 160	Soporte lateral para envases de plástico		IF2HELE	

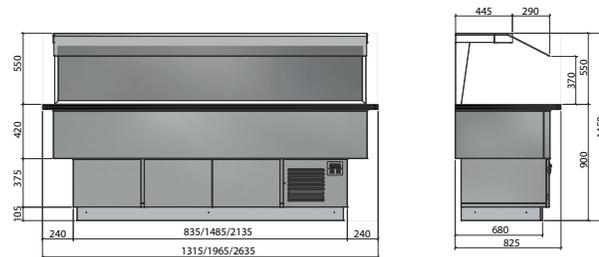
Opcionalmente se puede pedir un cuadro especial para poner los precios de los productos expuestos, aumentando así la comodidad y el atractivo de los productos.

### SUPREME

- « Especialmente diseñado para mantener comida refrigerada a la temperatura deseada.
- « Acabado de la estructura en metal sólido, pintado en negro.
- « Encimera fabricada en Silestone® de 170 mm de ancho.
- « Cuba en acero inoxidable de 165 mm de profundidad, concebida para contener cubetas y subdivisiones GN1/1.
- « Sistema de refrigeración de aire ventilado que crea una cortina de aire sobre la comida.
- « Los modelos Supreme de pared, tienen un espejo en la parte posterior que mejora los detalles del acabado y la apariencia general.
- « Cristal protector transparente, fabricado en vidrio templado resistente y duradero.
- « Fácil de retirar para ser transportados sin esfuerzo y garantizar un acceso rápido a su destino final.
- « El seguimiento y la regulación de la temperatura se realiza mediante un termostato electrónico.
- « Iluminación LED mediante tiras de led, con interruptor ON/OFF.
- « Estantes laterales opcionales para apoyar los envases de plástico.
- « Cuatro (4) ruedas, dos (2) con frenos, para facilitar el movimiento del mueble buffet central refrigerado.
- « Refrigeración clase N. Compresores de alta-media, extremadamente potentes y fiables, usan gas R507 o R404a.
- « Temperatura de funcionamiento en la cuva : 0 °C / 4 °C a una temperatura ambiente 32°C.
- « Tensión : 230V/1/50Hz.



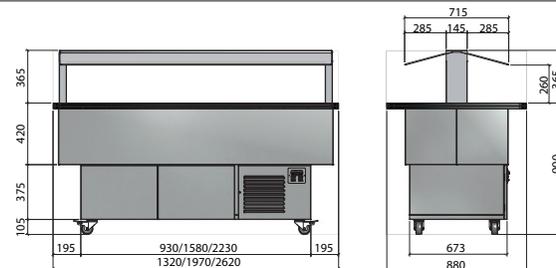
Bajo pedido, los modelos Supreme pueden ser fabricados para temperaturas calientes y con diferentes tamaños o capacidades.



IF2HSUP-RM-711

#### « Mueble Buffet mural refrigerado Supreme

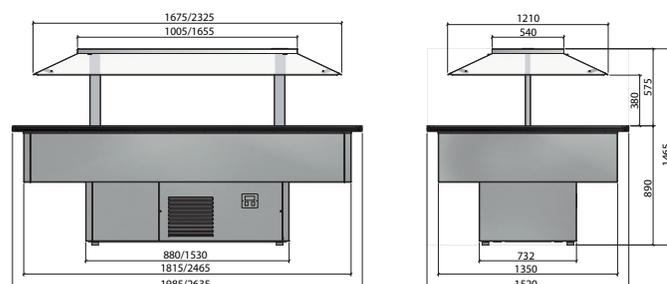
Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores largo (mm)	Dimensiones exteriores ancho (mm)	Dimensiones exteriores alto (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)
IF2HSUP-RM-311	19043608	1315	825	1450	3 GN 1/1	1063
IF2HSUP-RM-511	19043609	1965	825	1450	5 GN 1/1	1637
IF2HSUP-RM-711	19043610	2615	825	1450	7 GN 1/1	1689
IABS	19043611	717 x 340 x 160	Soporte lateral para envases de plástico		IF2HSUP-_-3/5/7	



IF2HSUP-RC-511

#### « Mueble Buffet central refrigerado Supreme

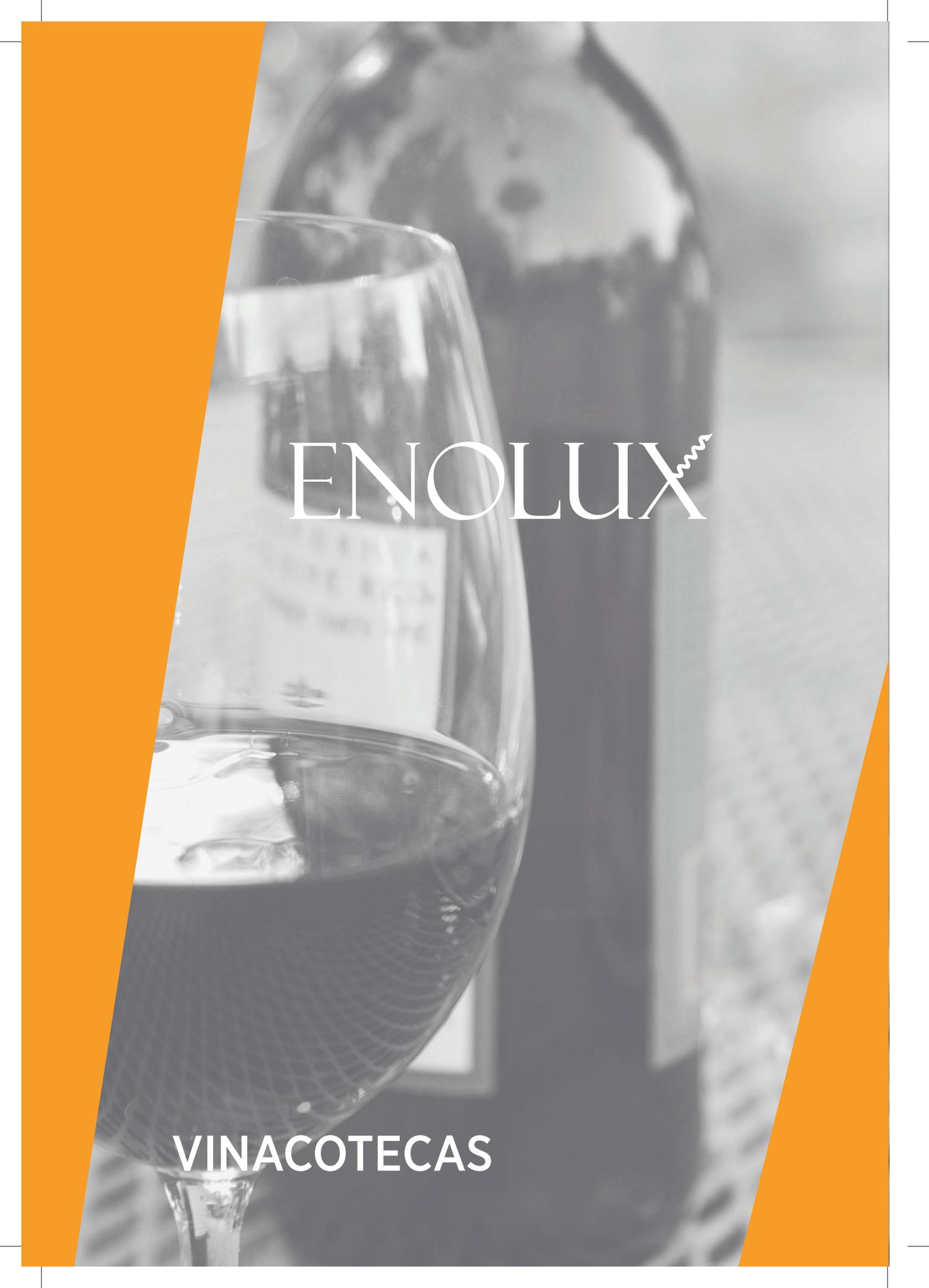
Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores largo (mm)	Dimensiones exteriores ancho (mm)	Dimensiones exteriores alto (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)
IF2HSUP-RC-311	19043612	1315	880	1265	3 GN 1/1	1063
IF2HSUP-RC-511	19043613	1965	880	1265	5 GN 1/1	1637
IF2HSUP-RC-711	19043614	2615	880	1265	7 GN 1/1	1689
IABS	19043611	717 x 340 x 160	Soporte lateral para envases de plástico		IF2HSUP-_-3/5/7	



IF2HSUP-RC-1411

#### « Mueble Buffet central refrigerado Supreme alta capacidad

Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores largo (mm)	Dimensiones exteriores ancho (mm)	Dimensiones exteriores alto (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)
IF2HSUP-RC-1011	19043615	1985	1520	1470	10 GN 1/1	2342
IF2HSUP-RC-1411	19043616	2635	1520	1470	14 GN 1/1	2551
IABS-10	19043617	1300 x 340 x 160	Soporte lateral para envases de plástico		IF2HSUP-_-10/14	



ENOLUX

VINACOTECAS

## Vinacotecas

Vinacoteca central de una o dos puertas	144
Vinacoteca mural de una o dos puertas	145
Vinacotecas a medida	146-147

# ENOLUX

## VINACOTECAS EXPOSICIÓN DEL VINO

### Ser el protagonista

El vino es actualmente el protagonista indiscutible en mesas y aperitivos alrededor del mundo. Más allá de una moda pasajera se ha convertido en una tendencia al alza; las variedades, sabores y texturas del vino han seducido a tantos nuevos comensales que los restauradores y espacios gastronómicos ya no se plantean el diseño de un menú sin una selección de vinos apropiada.

### Nuevos sabores

El fuerte incremento en el consumo y la curiosidad de los clientes por descubrir nuevos sabores, ha generado la necesidad de presentar el vino más allá de las listas o cartas, la degustación comienza desde apreciar la forma de la botella, el diseño de la etiqueta o el color del vino.

Para satisfacer estas necesidades y potenciar su negocio, Inoxfera presenta ENOLUX



## ENOLUX

Un concepto en la exposición y conservación del vino que incrementa el valor a cada botella almacenada en el interior. Este elegante escaparate está diseñado para atraer la atención y servir como reclamo a los clientes en restaurantes, hoteles y cualquier tipo de espacio gastronómico.

Las prestaciones de ENOLUX van más allá de conservar o exponer el vino. Las elegantes líneas y elementos constructivos de alta calidad hacen de esta vinacoteca un elemento de decoración que valoriza los espacios y salas del restaurante, bar, pudiendo hacer incluso la función de delimitador de salas o ambientes creando una atmósfera sugestiva y prestigiosa a su alrededor.



**UN SISTEMA MODULAR PARA  
DECORAR, CONSERVAR Y  
EXPONER.**

## DISEÑO DE VANGUARDIA

### « DISEÑO 360°

La exposición 360° es un concepto de diseño abierto con todas sus paredes acristaladas, una característica única de las vinacotecas ENOLUX. Sus 4 paredes en cristal favorecen la visión desde cualquier ángulo de visión. Las paredes están formadas por un cristal doble con cámara de aire que evita las condensaciones, incluso cuando la apertura de la puerta se realiza con mucha frecuencia.

### « DISEÑO MODULAR

ENOLUX ha sido concebida con un diseño flexible que permite hacer composiciones modulares gracias a que sus paredes laterales encajan perfectamente al unir una con otra. Esta característica le permite crear conjuntos de vinacotecas que hagan la función de paredes o separadores de ambientes con una estética vanguardista y muy atractiva.

### « AISLAMIENTO

Las vinacotecas ENOLUX permiten la máxima exposición gracias a que sus paredes laterales y posteriores están fabricadas con cristales especiales de doble pared con cámara de aire. El aislamiento de los cristales es muy eficiente, permiten recuperar la temperatura del interior rápidamente evitando condensaciones a pesar de constantes aperturas de puerta.

### « DOS CUERPOS - DOS AMBIENTES INDEPENDIENTES

El modelo de 2 puertas está formado por dos ambientes totalmente aislados y controlados cada uno por un termostato digital, que permite regular la temperatura en el interior de manera independiente, esto ofrece la ventaja de almacenar diferentes tipos de vino, cada uno a la temperatura más adecuada.



**DETALLES QUE MARCAN LA DIFERENCIA**

**1. EVAPORADORES CON SISTEMA VENTILADO**

Ubicado en la parte superior de la vinacoteca, el sistema de frío formado por un evaporador ventilado distribuye el aire refrigerado en el interior, obteniendo una temperatura homogénea en el interior.

**2. TERMOSTATO DIGITAL ELEGANTE**

El termostato instalado en las vinacotecas cuenta con un diseño moderno y muy elegante. La pantalla es amplia para tener una lectura incluso a varios metros de distancia.

**3. ILUMINACIÓN LED EN TODAS LAS ESQUINAS**

No hay espacio sin iluminar. Es uno de los principios del diseño ENOLUX. La intensidad de la luz puede regularse mediante un mando a distancia suministrado que le permite adaptar la luz del interior al ambiente en donde tenga instalada la vinacoteca.

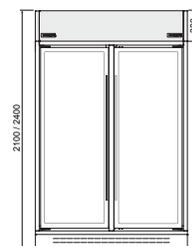
**4. MÁXIMA SUPERFICIE DE EXPOSICIÓN**

Es el diseño 360° que permite una visión en el interior de la vinacoteca desde cualquier ángulo. Todas las paredes están formadas por cristales, incluso la que hace la separación en el modelo de 2 cuerpos.



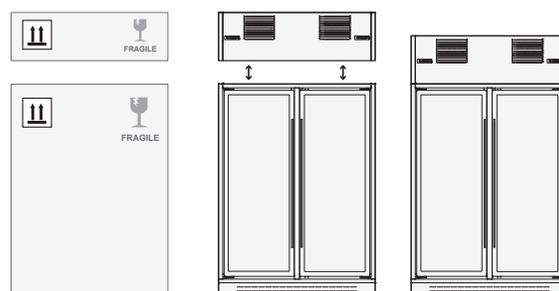
**VERSIÓN REMOTA**

Opcionalmente las vinacotecas pueden servirse en versión remota. En estos modelos, la altura de la parte superior se reduce a 300 mm.



**DISEÑO INTELIGENTE**

Para facilitar su manipulación, transporte e instalación, las vinacotecas se suministran en dos bultos. Durante la instalación, basta colocar el bloque de frío en la parte superior de la cámara, el bloque queda totalmente hermético.





WC-2602-C-BLA



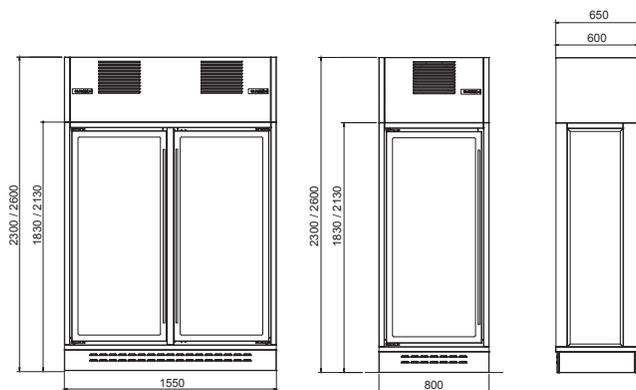
WC-2601-C-BLA



WC-2302-C-GRE

### « Vinacotecas centrales de una o dos puertas

- La pared posterior es totalmente acristalada, ideal para utilizarse como elemento isla y separar ambientes.
- 2 Alturas disponibles:
  - 2600 mm: Capacidad de 77 botellas 1 puerta, 154 botellas 2 puertas.
  - 2300 mm: Capacidad de 70 botellas 1 puerta, 140 botellas 2 puertas.
- 2 Colores disponibles: Negro y Gris.
- Paredes laterales y central de cristal con doble pared y cámara de aire.
- Tirador fabricado en acero inoxidable.
- Incorporan cerradura con llave.
- Los modelos de dos puertas cuentan con dos ambientes independientes.
- Termostato digital para cada ambiente.
- Cuentan con bandeja para recoger los condensados del evaporador y evaporación automática.
- Potente iluminación LED en cada esquina, regulable mediante radio-control y on-off remoto.
- Refrigeración ventilada para obtener una temperatura homogénea en el interior.
- Para facilitar su transporte, las vinacotecas se suministran en dos bultos: cuerpo y compartimento superior conteniendo el sistema frigorífico completo.
- Temperatura de trabajo 4°C a 18°C.
- Clase climática V (H1)
- Opcionalmente la vinacoteca se puede servir en versión remota.



Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Acabado	Nº de puertas	Tipo	Potencia (W)	Nº de botellas	Tensión (V)
WC-2301-C-GRE	19043131	800 x 650 x 2300	Gris	1	Central	1450	70	230/1/50 Hz
WC-2302-C-GRE	19043133	1550 x 650 x 2300	Gris	2	Central	2900	140	230/1/50 Hz
WC-2301-C-BLA	19043135	800 x 650 x 2300	Negro	1	Central	1450	70	230/1/50 Hz
WC-2302-C-BLA	19043137	1550 x 650 x 2300	Negro	2	Central	2900	140	230/1/50 Hz
WC-2601-C-GRE	19043139	800 x 650 x 2600	Gris	1	Central	1490	77	230/1/50 Hz
WC-2602-C-GRE	19043159	1550 x 650 x 2600	Gris	2	Central	2980	154	230/1/50 Hz
WC-2601-C-BLA	19043160	800 x 650 x 2600	Negro	1	Central	1490	77	230/1/50 Hz
WC-2602-C-BLA	19043161	1550 x 650 x 2600	Negro	2	Central	2980	154	230/1/50 Hz

## MURAL



WC-2602-W-GRE



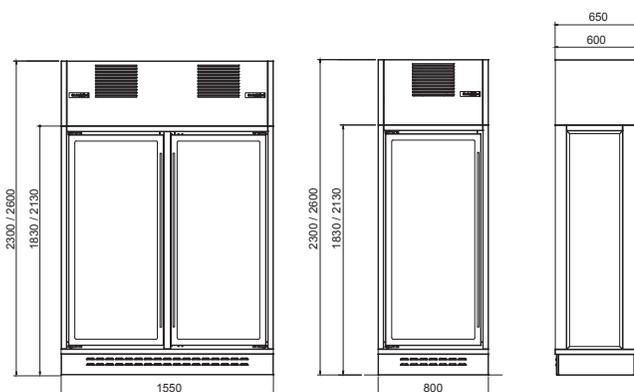
WC-2601-W-GRE



WC-2302-W-BLA

### « Vinacotecas murales de una o dos puertas

- La pared posterior está fabricada en acero, ideal para colocarse en paredes.
- 2 Alturas disponibles:
  - 2600 mm: Capacidad de 77 botellas 1 puerta, 154 botellas 2 puertas.
  - 2300 mm: Capacidad de 70 botellas 1 puerta, 140 botellas 2 puertas.
- 2 Colores disponibles: Negro y Gris.
- Los modelos de dos puertas cuentan con dos ambientes independientes.
- Paredes laterales y central de cristal con doble pared y cámara de aire.
- Tirador fabricado en acero inoxidable.
- Incorporan cerradura con llave.
- Termostato digital para cada ambiente.
- Cuentan con bandeja para recoger los condensados del evaporador y evaporación automática.
- Potente iluminación LED en cada esquina, regulable mediante radio-control y on-off remoto.
- Refrigeración ventilada para obtener una temperatura homogénea en el interior.
- Para facilitar su transporte, las vinacotecas se suministran en dos bultos: cuerpo y compartimento superior conteniendo el sistema frigorífico completo.
- Temperatura de trabajo 4°C a 18°C.
- Clase climática V (H1)
- Opcionalmente la vinacoteca se puede servir en versión remota.



Modelo	Referencia	Dimensiones exteriores (mm)	Acabado	Nº de puertas	Tipo	Potencia (W)	Nº de botellas	Tensión (V)
WC-2301-W-GRE	19043162	800 x 650 x 2300	Gris	1	Mural	1440	70	230/1/50 Hz
WC-2302-W-GRE	19043163	1550 x 650 x 2300	Gris	2	Mural	2880	140	230/1/50 Hz
WC-2301-W-BLA	19043164	800 x 650 x 2300	Negro	1	Mural	1440	70	230/1/50 Hz
WC-2302-W-BLA	19043165	1550 x 650 x 2300	Negro	2	Mural	2880	140	230/1/50 Hz
WC-2601-W-GRE	19043166	800 x 650 x 2600	Gris	1	Mural	1450	77	230/1/50 Hz
WC-2602-W-GRE	19043167	1550 x 650 x 2600	Gris	2	Mural	2900	154	230/1/50 Hz
WC-2601-W-BLA	19043168	800 x 650 x 2600	Negro	1	Mural	1450	77	230/1/50 Hz
WC-2602-W-BLA	19043169	1550 x 650 x 2600	Negro	2	Mural	2900	154	230/1/50 Hz

## VINACOTECAS A MEDIDA

### REVERENCIAMOS EL VINO

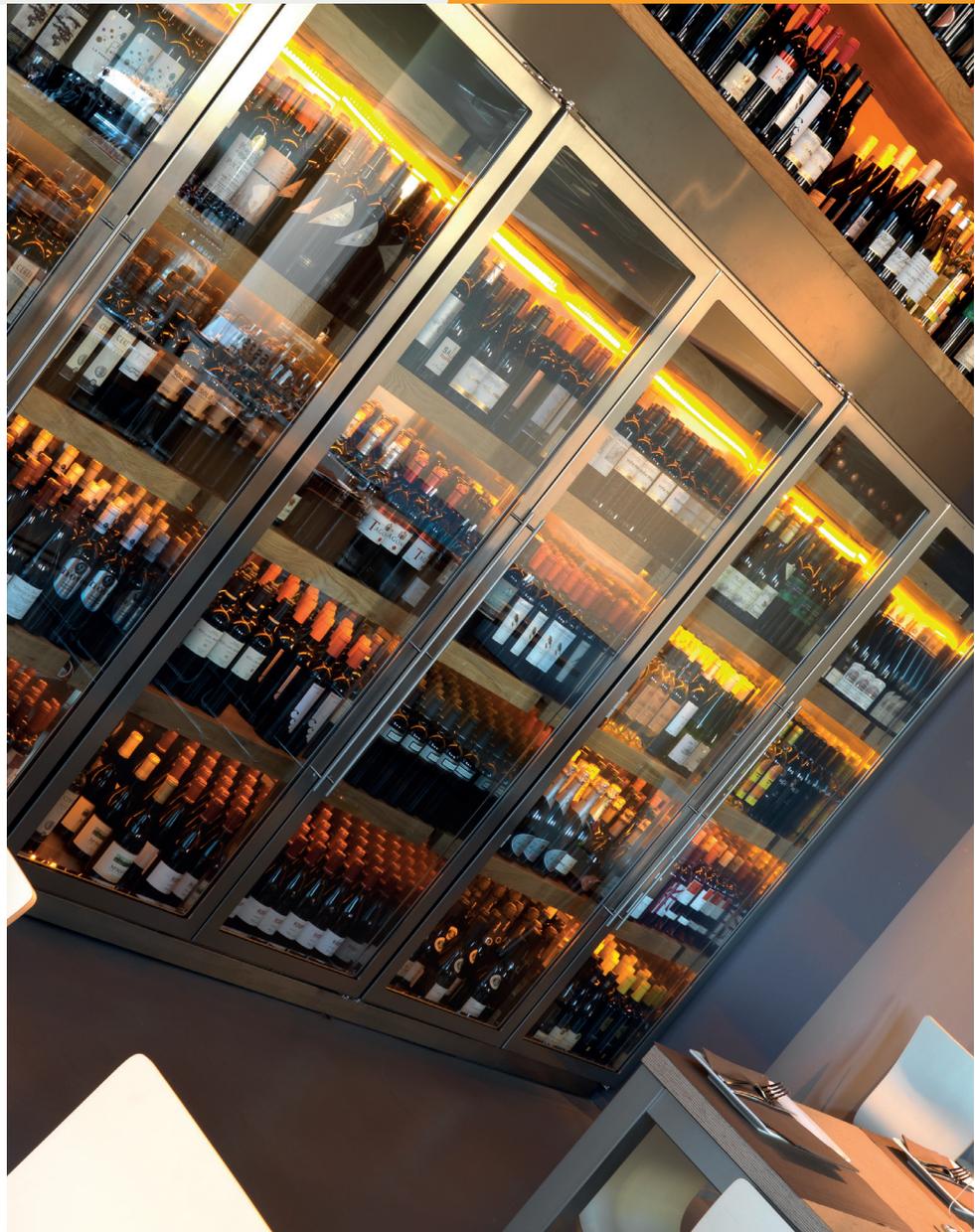
Creemos fervientemente que ninguna comida está completa sin una buena copa de vino, pero no sólo eso, el buen maridaje es clave para hacer que un plato realmente se destaque y para transformar una comida en una experiencia inolvidable.

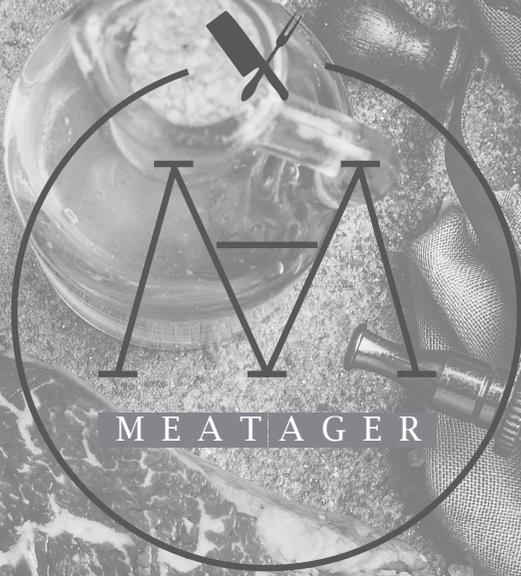
Inoxfera crea un concepto de vinacotecas personalizadas para cada tipo de espacio y cliente.

Estas vinacotecas se pueden adaptar a cualquier estilo como elemento decorativo y así conseguir una perfecta armonía entre la elegancia y el gusto por el buen vino.

Pudiendo elegir forma, color, tamaño e incluso el material para su fabricación, las vinacotecas se pueden incluir en cualquier lugar sin alterar la homogeneidad decorativa del entorno.







# CAVAS DE MADURACIÓN DE CARNES

### **Cavas de maduración de carnes**

Visual line	156
Concept line	157
Mueble de corte Billot	158
Accesorios	158



## CAVAS DE MADURACIÓN DE CARNES

EXPOSICIÓN DE LA CARNE Y SU SABOR

### Revalorizar la carne

La maduración de la carne es un proceso que da valor añadido al producto. Esto se consigue manteniendo la carne en unas condiciones muy precisas de frío, humedad y ventilación durante un tiempo determinado. Durante su maduración, la carne va evolucionando, suavizando su textura a la vez que su sabor se concentra. A la postre la carne se puede vender a un precio superior al original, mejorando la rentabilidad del negocio.

### Sin perder peso

Parte del proceso de maduración conlleva una pérdida de peso debida a la evaporación del agua contenida en la carne. Esa pérdida de peso afecta directamente a la inversión realizada. Gracias al control de humedad con aporte de agua, Meat-Ager consigue reducir la pérdida de peso por evaporación. De esta forma la rentabilidad de la inversión está protegida.



## Meat-Ager

### Carne gourmet

Meat-Ager es el producto idóneo para todo negocio que quiera vender carne madurada ya que sirve un doble propósito: madura la carne gracias a sus sistemas de control muy precisos que permiten mantener el contenido en la franja óptima de maduración y a la vez sirve de expositor para ofertarla al cliente. Meat-Ager redefine el concepto de carnicería gourmet.

### Gran capacidad

El interior del Meat-Ager es muy espacioso, para poder maximizar la rentabilidad del producto. Con sus medidas de 1200, 1300 y 1500 y la flexibilidad que le confieren los distintos accesorios disponibles para almacenar la carne, hacen de Meat-Ager el complemento perfecto para cualquier profesional.



MEAT-AGER REDEFINE EL CONCEPTO DE  
CARNICERÍA GOURMET



## CAVAS DE MADURACIÓN DE CARNES

### EXPOSICIÓN DE LA CARNE Y SU SABOR

#### « DISEÑO

Meat-Ager es la herramienta de trabajo perfecta para profesionales. Da gran exposición del producto gracias a tener el frente y los laterales acristalados. Al tener las puertas deslizantes en vez de batientes, no restringe el uso del espacio a su alrededor. Además, es perfecta para fundirse en su entorno gracias a sus dos acabados, inoxidable o lacado en negro.

#### « PRIMERO EN SU CAMPO

Meat-Ager está pensado para trabajar y mantener su ritmo de trabajo. Su potencia frigorífica y su aporte de agua le permite no romper el ciclo de maduración de la carne mientras trabaja el producto. Es una herramienta muy flexible que le permite reponer el material agotado, mantener productos con distintas fechas de maduración Incluso extraer la carne para su venta y devolver el sobrante para que continúe madurando.

#### « HUMEDAD CON APOORTE DE AGUA

Para garantizar la humedad media idónea dentro del armario se procede al aporte de agua. Meat-Ager cuenta con los controles de humedad muy precisos, con pasos de 0,1%, y con un sistema de nebulización mediante ultrasonidos de primera clase. De esta forma el aporte de humedad está perfectamente controlado. Para asegurarse que el agua que se aporta es de calidad, Meat-Ager cuenta con un sistema avanzado de ósmosis inversa que, a través de sus 5 filtros, diferentes, consigue purificar el agua de metales, olores, etc. Evitando la contaminación del producto.

#### « FLEXIBLE

Gracias a su rango de accesorios, Meat-Ager es ideal para madurar todos los distintos tipos de cortes, desde costillares enteros, a los distintos cortes de lomo (shortloin, striploin, top sirloin butt and tenderloin) o chuletones. Si en algún momento se deseara madurar algún otro tipo de producto, como carne de caza o embutidos, Meat-Ager es capaz de conseguirlo sólo con ajustar sus parámetros.



## Meat-Ager

### Carne gourmet

Meat-Ager es el producto idóneo para todo negocio que quiera vender carne madurada ya que sirve un doble propósito: madura la carne gracias a sus sistemas de control muy precisos que permiten mantener el contenido en la franja óptima de maduración y a la vez sirve de expositor para ofertarla al cliente. Meat-Ager redefine el concepto de carnicería gourmet.

Diseñada para salvaguardar carne de primera calidad, los diversos componentes que forman Meat-Ager son de la más alta gama en sus respectivos campos. Desde el sistema de ósmosis inversa con sus múltiples filtros, unidos a su potentísimo sistema de humidificación por ultrasonidos y su preciso sistema de refrigeración.



#### **Meat-Ager es más que un armario de maduración de carne: es el perfecto catalizador para el proceso de maduración.**

- 1 Cuenta con un sistema de refrigeración regulable entre 0 y 4º con pasos de 0,1. Tiene un margen de variación máximo de 2ºC. La estabilidad térmica está asegurada.
- 1 Cuenta con un sistema de ventilación potente gracias a su gran ventilador (modelo 1200 y 1300) o dos ventiladores (modelo 1500) situados en el techo que permiten una corriente de entre 1,5 y 2 m/s. Esta corriente es clave para proteger la carne de agentes externos.
- 2 Cuenta con un sistema de humedad nebulizador por ultrasonidos de alta gama. Permite una regulación de humedad media relativa de entre 60 al 90% con pasos de 0.1. Tiene un margen de variación máximo del 5%. El ambiente húmedo está garantizado.
- 3 Gracias a los diversos filtros disponibles podemos hacer un tratamiento del agua mediante ósmosis inversa. Este sistema criba y purifica el agua, evitando la contaminación de la carne por la adición de agua sin depurar.
- 4 Cuenta con un sistema de iluminación LED con una temperatura de color de 3500ºK. Esta temperatura de color no es detectable por la visión de la mayoría de insectos. Eso vuelve invisible a la carne y la protege de estos evitando que pudieran entrar en la cava.



### Características únicas de Meat-Ager

Exposición por el frente y 2 laterales mediante cristales con cámara de Argón para óptima exposición y aislamiento del exterior.

Iluminación LED de alta intensidad y temperatura de color 3000-3500°K. Su alta intensidad mejora la visibilidad del producto. Gracias a su temperatura de color, protegen la carne de entrada d

Gran capacidad de almacenaje, con 740/880/1005 litros de capacidad según el modelo.

Puertas correderas que reducen el espacio de uso y facilitan el trabajo.

Panel de control cóncavo para que no sobresalgan los mandos y eviten una manipulación involuntaria.

Armarios neutros para almacenaje.

Aporte de agua mediante un sistema de ósmosis inversa. Sus 5 filtros distintos purifican el agua.

Sistema de humedad controlado por un humidificador nebulizador compacto por ultrasonidos.



Controles altamente precisos: Humedad media entre el 60 y 90% regulable en pasos de 0.1. Variación máxima 5%. Temperatura regulable entre 0 y 4° con pasos de 0.1. Variación máxima 2°C.

## VENTAJAS

### 1 Flexibilidad

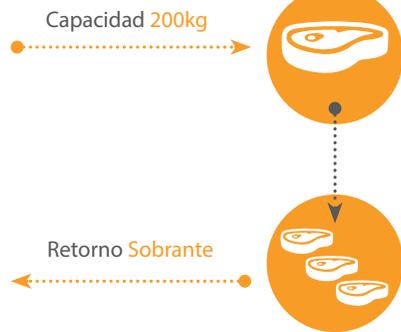
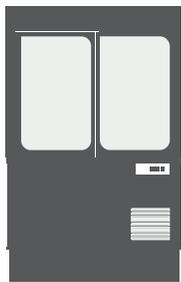
Permite la apertura de la cava de maduración durante el servicio para la venta de carne y el retorno del sobrante. Esto confiere una gran flexibilidad al usuario.

### 2 Mejor inversión

Permite escalar la carga de producto. Así se reduce la necesidad de una fuerte inversión en materia prima.

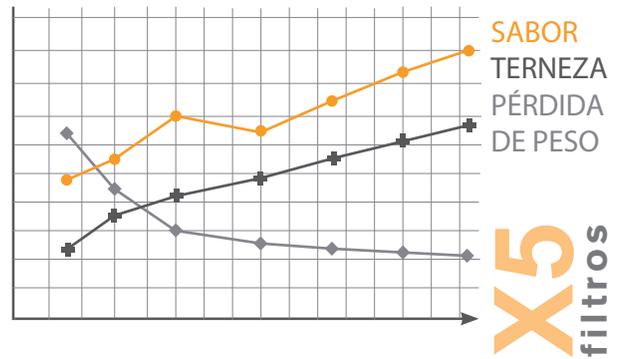
### 3 Diversidad

Permite rellenar con más carne estando a media carga. Admite carnes en distinto estado de maduración. Diversificando la oferta y puede hacer frente a la rotación natural del producto.



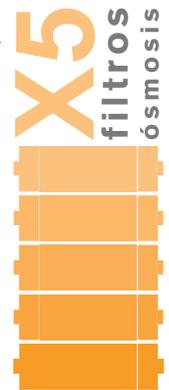
### MEAT-AGER PROFESIONAL

Meat-Ager es un producto para profesionales, pensado en el uso y rotación comercial. Gracias a su elevada capacidad, es capaz de maximizar el rendimiento de la inversión inicial realizada.



### MEAT-AGER SALUDABLE

Para eliminar las impurezas y otros agentes contaminantes que desvirtúan los sabores y empeoran la calidad de la carne, Meat-Ager incluye un sistema de filtrado mediante ósmosis inversa.



### TEMPERATURA

Cuenta con unos controles de frío y humedad muy precisos que mantienen los parámetros óptimos para la maduración de la carne.



### HUMEDAD

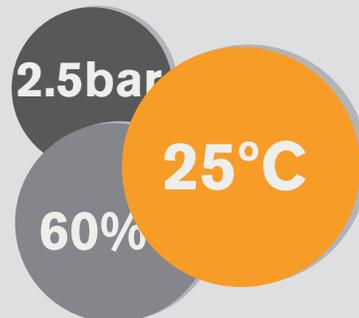
Tiene un sistema de humedad muy potente que asegura la humedad media deseada. Se consigue gracias a la conexión de Meat-Ager a una toma de agua.



● Consumo de carne per capita



Meat-Ager es un producto que va destinado a centros comerciales, supermercados, restaurantes y carnicerías gourmet que cumplen con las condiciones de trabajo, temperatura y humedad requeridos.



- Temperatura exterior
- Humedad exterior
- Presión del agua (entrada)

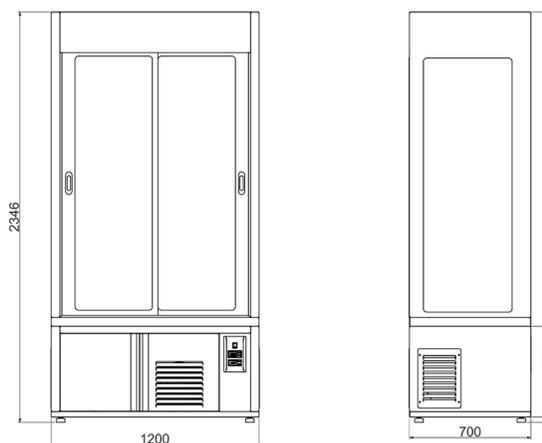
## Consumo de carne y requisitos de ambiente

« CAVAS DE CARNE. VISUAL LINE.

- Cavas especialmente diseñadas para entornos hosteleros
- Construido enteramente en acero inoxidable para uso profesional intensivo.
- Volumen interno de 1000 l, lo que permite una carga de hasta 240 kg de carne.
- Exposición de la carne por el frente y dos laterales mediante cristales con cámara de argón para una óptima exposición y aislamiento del exterior.
- Puertas correderas que optimizan el uso del espacio y facilitan el trabajo.
- Sistema de refrigeración ajustable entre 0 y 4°C con incrementos de 0,1°C. Margen de variación máximo de 2°C que garantiza la estabilidad térmica.
- Sistema de ventilación compuesto por un ventilador que permite un flujo de aire entre 1,5 y 2 m / s. Este flujo de aire es esencial para proteger la carne de agentes externos.
- Tratamiento de agua a través de un sistema de ósmosis inversa mediante 5 filtros diferentes para purificar el agua. Este sistema pulveriza y purifica el agua, evitando la contaminación de la carne a través de agua sin tratar.
- Nebulizador de ultra-sonido. Permite el ajuste de la humedad media entre 60 y 90% con incrementos de 0,1%. Margen de variación máxima del 5%. Ambiente húmedo garantizado para evitar pérdidas de peso de la carne.
- Luces LED de alta intensidad con temperatura de color 3000-3500°K. Su elevada intensidad aumenta la visibilidad del producto. Esta temperatura de color no es visible por la mayoría de los insectos, lo que hace que la carne sea invisible para ellos evitando su entrada.
- Panel de control cóncavo para que los mandos no sobresalgan y se eviten manipulaciones involuntarias.
- Espacio inferior compacto para ganar volumen útil de almacenamiento en la cava.
- 3 estantes y una barra de suspensión en la zona superior.
- Opciones de decoración: en acero inoxidable satinado o lacado de negro RAL 9004 SIGNAL BLACK.
- Gas refrigerante: Hidrofluorocarbono R452a (HFC)
- Condiciones de trabajo:
  - Clase climática III (M1): temperatura ambiente de 25 ° C con 60% de humedad.
  - Presión de agua en la entrada: entre 2,5 y 5,5 Kg/cm2.
- Voltaje y frecuencia: 230V 1N 50Hz
- Conexiones a la red por parte trasera, lateral izquierdo y derecho (nunca por zona inferior).



MA-1200-I



MA-1200-I

Cava de maduración de carnes: 3 estantes sólidos y barra de suspensión en zona superior.

Modelos	Referencias	Dimensiones Exteriores (mm)	Acabado	Tensión (V)	Nº de Puertas	Volumen Interior (l)	Potencia (W)
MA-1200-I	19046745	1200x700x2350	Inox	230V/1/50Hz	2	1005	1130W
MA-1200-BLA	19046746	1200x700x2350	Negro	230V/1/50Hz	2	1005	1130W

## « CAVAS DE CARNE. CONCEPT LINE.

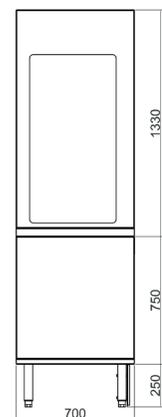
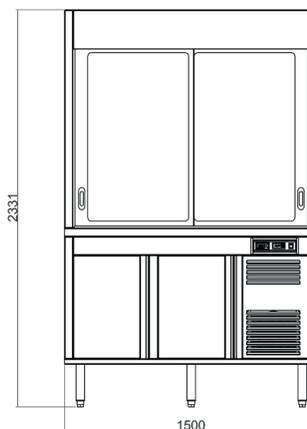
- Cavas especialmente diseñadas para distribución de alimentos de carnicería.
- Construido enteramente en acero inoxidable para uso profesional intensivo.
- Dos (2) modelos diferentes dependiendo de la longitud: 1300 mm y 1500 mm.
- Volumen interno de 740 l y 880 l para los modelos 1300 y 1500 respectivamente, lo que permite una carga de hasta 200 kg de carne.
- Exposición de la carne por el frente y dos laterales mediante cristales con cámara de argón para una óptima exposición y aislamiento del exterior.
- Puertas correderas que optimizan el uso del espacio y facilitan el trabajo.
- Sistema de refrigeración ajustable entre 0 y 4°C con incrementos de 0.1°C. Margen de variación máximo de 2°C que garantiza la estabilidad térmica.
- Sistema de ventilación compuesto por un (modelo 1300) o dos ventiladores grandes (modelo 1500) que permite un flujo de aire entre 1,5 y 2 m / s. Este flujo de aire es esencial para proteger la carne de agentes externos.
- Tratamiento de agua a través de un sistema de ósmosis inversa mediante 5 filtros diferentes para purificar el agua. Este sistema pulveriza y purifica el agua, evitando la contaminación de la carne a través de agua sin tratar.
- Nebulizador de ultra-sonido. Permite el ajuste de la humedad media entre 60 y 90% con incrementos de 0,1%. Margen de variación máxima del 5%. Ambiente húmedo garantizado para evitar pérdidas de peso de la carne.
- Luces LED de alta intensidad con temperatura de color 3000-3500°K. Su elevada intensidad aumenta la visibilidad del producto. Esta temperatura de color no es visible por la mayoría de los insectos, lo que hace que la carne sea invisible para ellos evitando su entrada.
- Panel de control cóncavo para que los mandos no sobresalgan y se eviten manipulaciones involuntarias.
- Espacio de almacenamiento neutro en la zona inferior.
- Opciones de estanterías: estantes sólidos (MAS) o estantes con colgador de carne (MAH).
- Opciones de decoración: en acero inoxidable satinado o lacado de negro RAL 9004 SIGNAL BLACK.
- Patas desmontables para facilitar la instalación en entornos con alturas ajustadas.
- Los accesorios deben solicitarse por separado y se suministran desmontados.
- Gas refrigerante: Hidrofluorocarbono R452a (HFC)
- Condiciones de trabajo:
  - Clase climática III (M1): temperatura ambiente de 25 ° C con 60% de humedad
  - Presión de agua en la entrada: entre 2,5 y 5,5 Kg/cm2.
- Voltaje y frecuencia: 230V 1N 50Hz



MAS-1300-BLA



MAH-1500-I



MAS-1500-I

### Cava de maduración de carnes con estantes sólidos

Modelos	Referencias	Dimensiones Exteriores (mm)	Acabado	Tensión (V)	Nº de Puertas	Volumen Interior (l)	Potencia (W)
MAS-1300-I	19046560	1300x700x2330	Inox	230V/1/50Hz	1	740	1150W
MAS-1300-BLA	19046561	1300x700x2330	Negro	230V/1/50Hz	1	740	1150W
MAS-1500-I	19046564	1500x700x2330	Inox	230V/1/50Hz	2	880	1160W
MAS-1500-BLA	19046565	1500x700x2330	Negro	230V/1/50Hz	2	880	1160W

### Cava de maduración de carnes con estantes con colgador de carne

Modelos	Referencias	Dimensiones Exteriores (mm)	Acabado	Tensión (V)	Nº de Puertas	Volumen Interior (l)	Potencia (W)
MAH-1300-I	19046568	1300x700x2330	Inox	230V/1/50Hz	1	740	1150W
MAH-1300-BLA	19046569	1300x700x2330	Negro	230V/1/50Hz	1	740	1150W
MAH-1500-I	19046572	1500x700x2330	Inox	230V/1/50Hz	2	880	1160W
MAH-1500-BLA	19046573	1500x700x2330	Negro	230V/1/50Hz	2	880	1160W



BI-I

Mueble de corte Billot

Modelos	Referencias	Dimensiones Exteriores (mm)	Acabado	
BI-I	19046703	990x730x1095	Inox	



BCM-1500



Z-MCM-15-I

Accesorios de la cava: estanterías/barras

Modelos	Referencias	Descripción del elemento	Dimensiones Exteriores (mm)	Acabado	Aplica a	
BCCM-1300	19036176	Kit estantes con colgador de carne	(x3)1300x500x32	Inox	MAH-1300	
BCCM-1500	19036177	Kit estantes con colgador de carne	(x3)1500x500x32	Inox	MAH-1500	
ECCM-1300	19046642	Kit estantes sólidos	(x3)1300x500x35	Inox	MAS-1300	
ECCM-1500	19046643	Kit estantes sólidos	(x3)1500x500x35	Inox	MAS-1500	
BCM-1300	19046645	Barra de colgar	(x1)1300x450x100	Inox	MA_-1300	
BCM-1500	19046646	Barra de colgar	(x1)1500x450x100	Inox	MA_-1500	

Accesorios zócalos

Modelos	Referencias	Dimensiones Exteriores (mm)	Acabado	Aplica a	
Z-MCM-13-I	19036179	1244x672x248	Inox	MA_-1300-GRE	
Z-MCM-13-B	19036182	1244x672x248	Negro	MA_-1300-BLA	
Z-MCM-15-I	19036180	1444x672x248	Inox	MA_-1500-GRE	
Z-MCM-15-B	19036183	1444x672x248	Negro	MA_-1500-BLA	



# CONDICIONES GENERALES DE VENTA Y MONTAJE

### A - CONDICIONES GENERALES DE VENTA

#### 1. - CONTENIDO DEL PRESENTE DOCUMENTO

Las descripciones de los productos contenidos en esta lista procuran responder a las características más importantes de las máquinas.

Las revisiones de los procesos de fabricación pueden obligar a modificar algunos valores y especificaciones. Por ello, los datos técnicos contenidos en esta LISTA DE PRECIOS son valores indicativos, así como las fotografías y cualquier dibujo o esquema que se incluya.

Onnera Contract se reserva el derecho a introducir sin previo aviso en sus aparatos las modificaciones que crea necesarias, sin que ello perjudique las características principales de los mismos.

Cualquier dato o valor que se considere trascendental a la hora de realizar un pedido deberá ser previamente verificado por el comprador, contactando con Onnera Contract.

Los códigos de artículo y los precios están sujetos a cambios sin previo aviso.

Esta LISTA DE PRECIOS anula y sustituye a todas las anteriores

#### 2. - PRECIOS

Los precios de la presente LISTA DE PRECIOS son precios de venta al público (P.V.P.) y figuran en EUROS (€).

Sobre los precios de esta LISTA y en los importes resultantes correspondientes a presupuestos se cargarán los tipos impositivos que señale la ley en vigor.

Los precios no incluyen el transporte, descarga, manipulación ni la instalación o puesta en marcha de los equipos.

En el caso en que el montaje, instalación o puesta en marcha fueran realizados por nuestro Servicio de Asistencia Técnica, su importe se cargará al margen de estos precios.

#### 3. - EMBALAJE

En los precios indicados en esta LISTA se encuentra incluido el embalaje estándar F.O.B. desde nuestros almacenes.

Cualquier otro tipo de embalaje tendrá un sobrecoste, y deberá ser consultado previamente a Onnera Contract.

#### 4. - PLAZOS

Los plazos de entrega son orientativos, sujetos a las cargas de producción de Onnera Contract, y procurarán darse con la mayor precisión posible; pero no son contractuales.

El cliente no tendrá derecho a indemnizaciones por daño y perjuicio o a imponer penalizaciones en el caso de entrega fuera de plazo.

No se podrán cancelar pedidos salvo que ello haya sido acordado por escrito previamente con el fabricante.

#### 5. - GARANTÍA

Los aparatos que integran la presente LISTA DE PRECIOS están garantizados por un año a partir de la fecha de factura, según los siguientes criterios:

- 12 meses en piezas defectuosas imputables a fabricación.
- Las ampliaciones de garantía se cargarán independientemente.

Onnera Contract no sustituirá ningún componente ni realizará ninguna reparación en garantía si el defecto es debido a accidente, mal uso, negligencia, instalación incorrecta o cualquier otra causa no atribuible a la empresa.

Onnera Contract no se hará cargo de la reparación o sustitución de ningún material ajeno a sus fabricados.

#### 6. - MODIFICACIONES, CANCELACIONES Y DEVOLUCIONES

Un pedido se considera aceptado si en el plazo de 24 horas a partir de la recepción no hay contraorden al respecto.

Una vez transcurrido este plazo no se admitirán modificaciones o cancelaciones.

6.1 Los pedidos no pueden ser cancelados una vez que han sido aceptados y confirmados por escrito, en especial aquellos pedidos de fabricados a medida (por ejemplo, lavavajillas de arrastre o de cinta, bloques de cocción suspendidos...).

6.2 Onnera Contract podrá aceptar excepcionalmente la devolución de mercancía, previa autorización de la Dirección Comercial. Para ello será obligatorio realizar una petición de devolución por escrito.

Todos los gastos que hayan corrido a cargo de Onnera Contract hasta ese momento serán asumidos por el cliente.

Será condición indispensable para la aceptación de la devolución que el producto se encuentre en las mismas condiciones que en el momento de su envío desde nuestros almacenes de origen y en su embalaje original.

Cualquier otra mercancía que Onnera Contract acepte como devolución y que no cumpla estos requisitos (excluyendo los productos defectuosos atribuibles a su fabricación), estará sujeta a un incremento sobre el precio facturado.

## Condiciones de venta y montaje

### 7. - TRANSPORTE

Salvo acuerdo contrario, la mercancía viaja siempre por cuenta y riesgo del comprador. Desde el momento en que la mercancía se ha cargado en el camión, la manipulación y descarga son responsabilidad del comprador.

La mercancía se carga bajo cobertura del seguro. El cliente debe verificar el estado de la mercancía a la recepción de la misma, para poder reclamar en caso de daños antes de las 24 horas siguientes a la entrega de la mercancía.

Las reclamaciones relacionadas con el transporte deben ser tramitadas en las 24 horas siguientes a la recepción de la mercancía.

Cualquier reclamación no relacionada con el transporte debe realizarse en un plazo de 5 días a partir de la recepción del material.

### 8. - PAGOS

Los pagos se realizarán en los plazos definidos en el contrato o pedido original, independientemente de que el transporte, recepción, instalación o puesta en marcha hayan sido aplazados o cancelados, por razones no atribuibles a Onnera Contract.



